

Mixers
for
professionals

Strong
as
a
bear

Миксер планетарный напольный VARIMIXER AR30

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: vx@nt-rt.ru || <https://varimixer.nt-rt.ru/>

AR30

МОЩНЫЙ И ЭФФЕКТИВНЫЙ

Мощные моторы могут обрабатывать большое количество жестких ингредиентов.

РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

Скорость регулируется с помощью очень прочной системы ремней, а не шестерней. Это решение означает, что миксер не содержит масла, что позволяет избежать попадания масла в дежу.

МНОЖЕСТВО ФУНКЦИЙ В ОДНОЙ МАШИНЕ

Для AR30 доступны дежи и инструменты для производства на половину объема.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР

Время перемешивания можно регулировать и контролировать на цифровом таймере. Миксер остановится в 00:00 и подаст звуковой сигнал для уведомления оператора.

МЯСОРУБКА И ОВОЩЕРЕЗКА

Модели от AR30 до AR80 можно заказать с добавочным приводом, чтобы расширить потенциальные возможности миксера.

МАГНИТНЫЙ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ

Переднюю и заднюю части кожуха можно легко снять и помыть в посудомоечной машине. Это значительно упрощает очистку машины и обеспечивает оптимальную гигиену.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФИКСАЦИЯ

Дежа закатывается на место между двумя захватами дежи. С помощью ручки – или автоматически при нажатии кнопки – дежа опускается, центрируется и фиксируется на месте одним движением.

ЛЕГКОЕ ОБРАЩЕНИЕ С ДЕЖЕЙ

Выберите между тележкой для дежи для перемещения или электрическим подъемником дежи, чтобы передвигать машину вперед и назад. Это также обеспечивает повышенное удобство при наполнении и опорожнении. Выбирайте между несколькими моделями.

НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Для дополнительной защиты от ржавчины вертикальная часть ножек всегда изготавливается из нержавеющей стали.

БЕЛАЯ ИЛИ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Облегчающая чистку конструкция. Серия AR имеет порошковое покрытие в стандартной комплектации и может быть модернизирована до корпуса из нержавеющей стали.



ОПЦИИ VARIMIXER AR30 – МОДЕЛИ



Белая, с порошковым покрытием



Нержавеющая сталь



Морская версия, нержавеющая сталь

ОПЦИИ – ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



VL-1 – Ручное регулирование скорости и ручное опускание дежи



VL-1S – Автоматическое регулирование скорости и автоматическое опускание дежи

ОПЦИИ – ЗАЩИТНЫЕ КОЖУХИ



Закрепленный защитный кожух из пластика.
Сертифицированный CE

ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



Добавочный привод для мясорубки и овощерезки



Мясорубка, 70 мм



Мясорубка, 82 мм



Овощерезка GR20

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR30 –
А-ОБОРУДОВАНИЕ 30 л**



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 30 л из нержавеющей стали.

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR30 –
В-ОБОРУДОВАНИЕ 30/15 л**



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 30/15 л из нержавеющей стали.

ОПЦИЯ – ИНСТРУМЕНТЫ



Крыловидный венчик,
нержавеющая сталь



Венчик с проволокой толщиной
1 мм, нержавеющая сталь



Венчик с тонкой проволокой,
нержавеющая сталь



Автоматический скребок, нержа-
веющая сталь. Лезвие из нейло-
на или тефлона. 30 л и 30/15 л.



Порошковый миксер из
нержавеющей стали



Стойка для инструментов, 91 см

ОБОРУДОВАНИЕ



Тележка для дежи



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR30 СТАНДАРТНАЯ

Белая, с порошковым покрытием
1 дежа объемом 30 литров из нержавеющей стали
1 Лопатка из нержавеющей стали
1 крюк из нержавеющей стали
1 венчик из проволоки из нержавеющей стали
Закрепленный защитный кожух из пластика – сертифицированный CE
Цифровой таймер и аварийная остановка
Напряжение: 3 фазы, 400 В, 50 Гц с 0 и заземлением. 1,000 Вт

VARIMIXER AR30 СТАНДАРТНАЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	30 л
Мощность	1,000 Вт
Стандартное напряжение*	400 В
Устройства защитного отключения (УЗО):	
Промышленная среда	PFI тип A
Легкая промышленность / бытовая	HPFI тип A
Масса нетто	170 кг
В x Ш x Д	1210x520x910 мм
Переменная скорость	57 – 311 об/мин
Кол-во фаз	3 фазы
Код IP	IP32

*Другие напряжения питания доступны по запросу в диапазоне от 100 до 480 В.
Все стандартные и морские миксеры доступны для работы с частотой 50 и 60 Гц.

МОРСКАЯ ВЕРСИЯ VARIMIXER AR30

Модель из нержавеющей стали, водозащита вентиляционных отверстий, винты без шлицев, полностью сваренные угольники из нержавеющей стали, уплотнительная прокладка на задней пластине, уплотнительная прокладка на лицевой панели и верхней крышке
Соответствует USPHS.

Напряжение: 3 фазы, 440 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,000 Вт
3 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,000 Вт

ВМЕСТИМОСТЬ

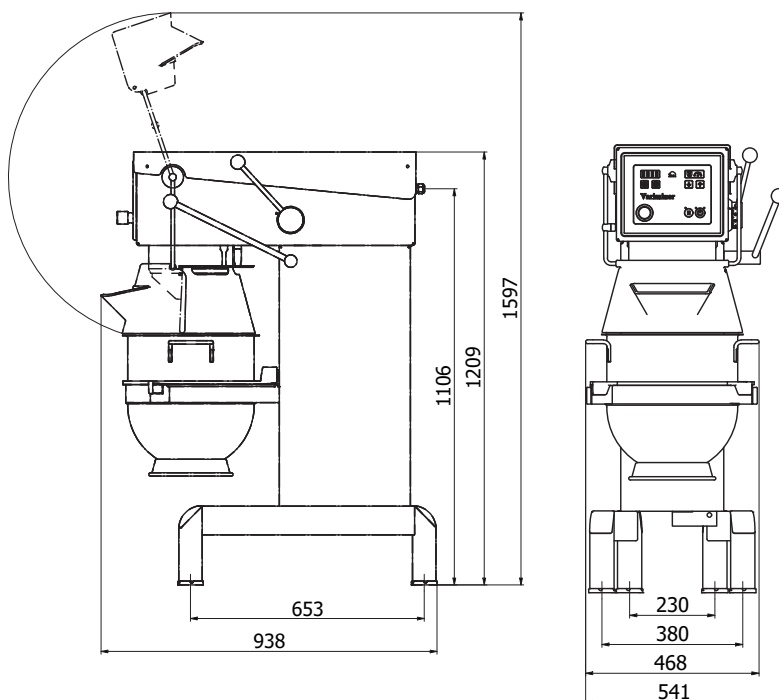
Яичные белки	3,5 л
Взбитые сливки	7,5 л
Майонез	24 л
Растительное масло	17 кг
Картофельное пюре	18 кг
Хлебное тесто (50% КП)	16 кг
Хлебное тесто (60% КП)	22 кг
Тесто для чиабаты (70% КП)	22 кг
Тесто для кексов	18 кг
Слоеное тесто	7,0 кг
Мясной фарш	25 кг
Глазурь	20 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	18 кг

СЕРТИФИКАЦИИ



Intertek

РАЗМЕРЫ



Varimixer

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: vx@nt-rt.ru || <https://varimixer.nt-rt.ru/>

Varimixer
