

Mixers
for
professionals

Strong
as
a
bear

Миксер планетарный напольный VARIMIXER AR40

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/>

AR40

МНОЖЕСТВО ФУНКЦИЙ В ОДНОЙ МАШИНЕ

Для AR40 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.

БЕЛАЯ ИЛИ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

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

НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

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

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.



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПИЦЦЫ

AR40 и AR60 доступны в специальной версии для пиццы с дополнительным мощным мотором, который может легко обрабатывать 32 и 46 кг теста для пиццы соответственно, с 50% сухого вещества.

ОПЦИИ VARIMIXER AR40 – МОДЕЛИ



Белая, с порошковым покрытием



Нержавеющая сталь



Версия для пиццы, белая, с порошковым покрытием



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

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ВАРИАНТ — ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ С РЕШЕТКОЙ



Защитная решетка из нержавеющей стали.
Не имеет сертификата CE

ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



Добавочный привод для мясорубки и овощерезки



Мясорубка, 70 мм



Мясорубка, 82 мм



Овощерезка GR20

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR40 –
А-ОБОРУДОВАНИЕ 40 Л**



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 40 л из нержавеющей стали.

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR40 –
В-ОБОРУДОВАНИЕ 40/20 Л**



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 40/20 л из нержавеющей стали.

ОПЦИЯ – ИНСТРУМЕНТЫ



Крыловидный венчик,
нержавеющая сталь



Венчик с проволокой толщиной
1 мм, нержавеющая сталь



Венчик с тонкой проволокой,
нержавеющая сталь



Крюк с двойным штифтом для
пиццы



Автоматический скребок, нержа-
вующая сталь. Лезвие из нейло-
на или тефлона. 40 л и 40/20 л.



Порошковый миксер из
нержавеющей стали



Венчик с усилением



Стойка для инструментов, 91 см

ОБОРУДОВАНИЕ



Тележка для дежи



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR40 СТАНДАРТНАЯ

Белая, с порошковым покрытием
1 дежа объемом 40 литров из нержавеющей стали
1 Лопатка из нержавеющей стали
1 крюк из нержавеющей стали
1 венчик из проволоки из нержавеющей стали
Магнитный съемный защитный кожух — сертифицирован CE
Цифровой таймер и аварийная остановка
Напряжение: 3 фазы, 400 В, 50 Гц с 0 и заземлением. 1,100 Вт

VARIMIXER СТАНДАРТНАЯ AR40 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	40 л
Мощность	1,100 Вт
Мощность, версия для пиццы	1,800 Вт
Стандартное напряжение*	400 В
Устройства защитного отключения (УЗО):	
Промышленная среда	PFI тип A
Легкая промышленность / бытовая	HPFI тип A
Масса нетто	180 кг
В x Ш x Д	1210x520x910 мм
Переменная скорость	53 – 294 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 AR40

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. 1,100 Вт
3 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,100 Вт

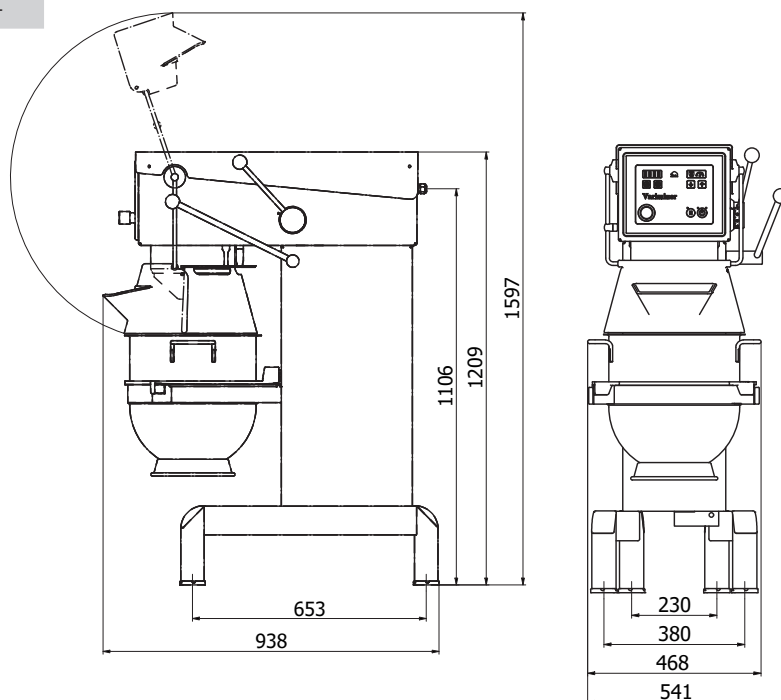
ВМЕСТИМОСТЬ

	AR40	AR40P
Яичные белки	6,0	6,0 л
Взбитые сливки	10	10 л
Майонез	32	32 л
растительное масло	25	25 кг
Картофельное пюре	23	23 кг
Хлебное тесто (50% КП)	22	32 кг
Хлебное тесто (60% КП)	30	34 кг
Тесто для чиабаты (70% КП)	30	34 кг
Тесто для кексов	24	24 кг
Слоеное тесто	10	10 кг
Мясной фарш	30	30 кг
Глазурь	29	29 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	25	36 кг

СЕРТИФИКАЦИИ



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