

Mixers
for
professionals

Strong
as
a
bear

Миксер планетарный напольный VARIMIXER AR80

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/>

AR80

МНОЖЕСТВО ФУНКЦИЙ В ОДНОЙ МАШИНЕ Для AR80 доступны дежи и инструменты для производства на половину объема.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР временем работы можно управлять или следить за ним через цифровой таймер. Машина останавливается в 00:00

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

ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ ИЗ ПЛАСТИКА ИЛИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ Серия AR поставляется с защитным кожухом из нержавеющей стали, одобренным CE, который защищает от мучной пыли и пятен. Во время работы может использоваться желоб для заполнения. Он также доступен со съемным пластиковым защитным кожухом или фиксированным или съемным защитным кожухом из нержавеющей стали.

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.

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.



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 AR80 – 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

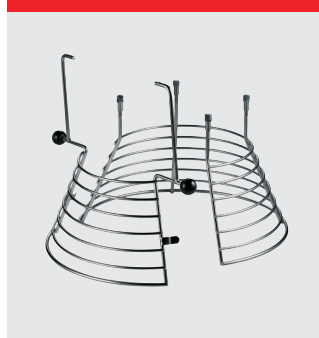
ОПЦИИ – ЗАЩИТНЫЕ КОЖУХИ



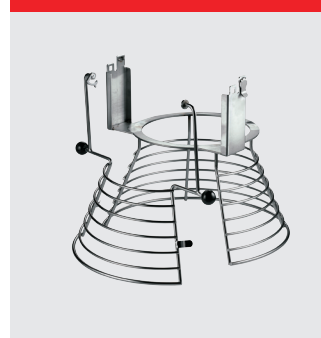
Закрепленный защитный кожух из пластика.
Сертифицированный CE



Съемный защитный кожух из пластика.
Сертифицированный CE



Закрепленный защитный кожух из нержавеющей стали.
Не сертифицированный CE



Съемный защитный кожух из нержавеющей стали.
Не сертифицированный CE

ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



Добавочный привод для мясорубки и овощерезки



Мясорубка, 70 мм



Мясорубка, 82 мм



Овощерезка GR20

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR80 –
А-ОБОРУДОВАНИЕ 80 Л**



Крюк, венчик, Лопатка (из пищевого алюминия) и дежа объемом 80 л из нержавеющей стали.

ОПЦИЯ – ИНСТРУМЕНТЫ



Крыловидный венчик, нержавеющая сталь



Венчик с проволокой толщиной 1 мм, нержавеющая сталь

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER AR80 –
В-ОБОРУДОВАНИЕ 80/40 Л**



Крюк, венчик, Лопатка (из пищевого алюминия) и дежа объемом 80/40 л из нержавеющей стали.



Венчик с тонкой проволокой, нержавеющая сталь



Венчик с усилением



Лопатка, нержавеющая сталь



Автоматический скребок, нержавеющая сталь. Лезвие из нейлона или тефлона. 80 л и 80/40 л.



Порошковый миксер из нержавеющей стали



Стойка для инструментов, 127 см

ОБОРУДОВАНИЕ



Тележка для дежи



Easylift 80-140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 СТАНДАРТНАЯ

Белая, с порошковым покрытием
1 дежа объемом 80 литров из нержавеющей стали
1 Лопатка из алюминия (пищевого)
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. 2,900 Вт

VARIMIXER AR80 СТАНДАРТНАЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	80 л
Мощность	2,900 Вт
Стандартное напряжение*	400 В
Устройства защитного отключения (УЗО):	
Промышленная среда	PFI тип A
Легкая промышленность / бытовая	HPFI тип A
Масса нетто	340 кг
В x Ш x Д	1470x654x1150 мм
Переменная скорость	47 – 257 об/мин
Кол-во фаз	3 фазы
Код IP	IP32

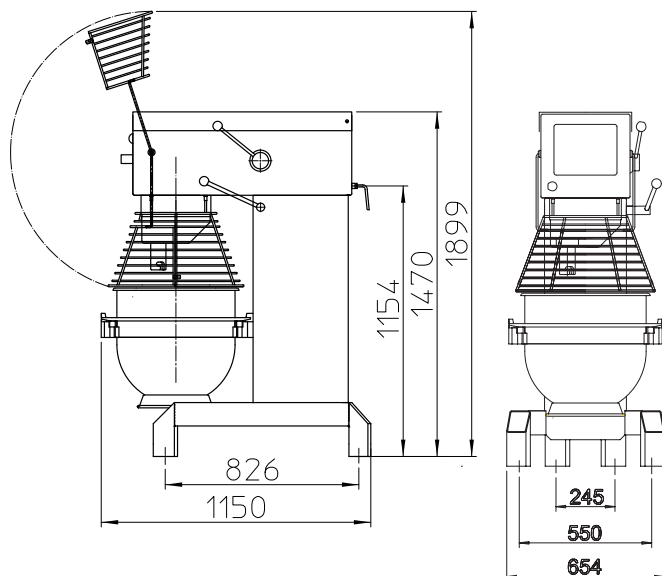
*Другие напряжения питания доступны по запросу в диапазоне от 100 до 480 В. Все стандартные и морские миксеры доступны для работы с частотой 50 и 60 Гц.

МОРСКАЯ ВЕРСИЯ VARIMIXER AR80

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. 2,900 Вт
3 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 2,900 Вт

РАЗМЕРЫ



ВМЕСТИМОСТЬ

Яичные белки	12 л
Взбитые сливки	30 л
Майонез	64 л
Растительное масло	60 кг
Картофельное пюре	50 кг
Хлебное тесто (50% КП)	50 кг
Хлебное тесто (60% КП)	60 кг
Тесто для чиабаты (70% КП)	60 кг
Тесто для кексов	48 кг
Слоеное тесто	20 кг
Мясной фарш	60 кг
Глазурь	60 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	50 кг

СЕРТИФИКАЦИИ



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
