

Varimixer

RN10

Modèle table

PANNEAU DE CONTRÔLE INTUITIF Le panneau de contrôle a une structure logique avec l'option de régler la vitesse de manière variable ou de choisir entre quatre vitesses fixes ou quatre programmes avec leurs propres processus de travail sauvegardés. La durée de fonctionnement peut être gérée en utilisant un minuteur numérique.

PRISE ACCESSOIRE Les séries RN sont également disponibles avec une prise accessoire pour hacher la viande et émincer les légumes.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ Le RN10 est fourni avec un écran de sécurité détachable magnétique transparent breveté.

FONCTIONNE AVEC UNE ALIMENTATION DE 230

VOLTS Les séries RN peuvent être connectées à une prise électrique normale.

OUTILS EFFICACES En plus d'un fouet à fil, d'une palette et d'un crochet à pâte, un grattoir avec lame en nylon est également disponible pour le RN10 et assure que les côtés de la cuve sont raclés efficacement et que tous les ingrédients sont utilisés. Cela permet de manier de plus grands volumes et de réduire le temps de travail.

ACIER INOXYDABLE Les mélangeurs de séries RN sont en acier inoxydable résistant à la corrosion et facile à nettoyer avec un cadre solide et des pieds. La cuve, le fouet en fil, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



VARIMIXER RN10 OPTIONS – MODÈLES

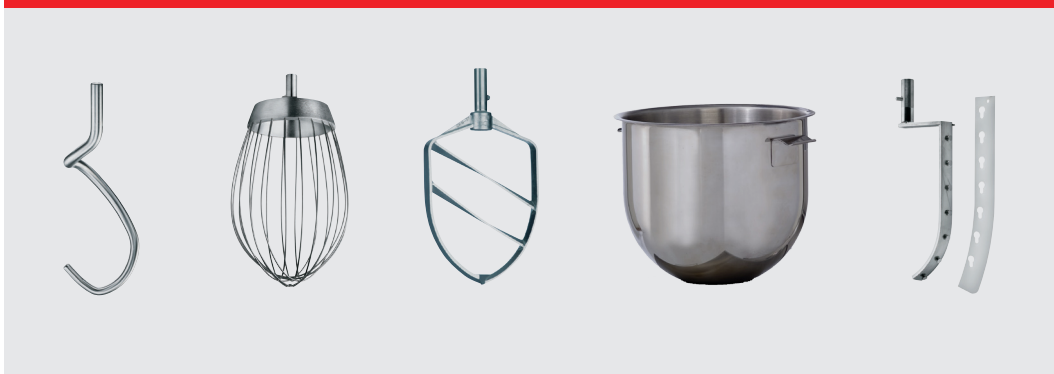


Modèle table acier inoxydable



Version marine, modèle de table

VARIMIXER RN10 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 10 L



Crochet, fouet, palette, grattoir et cuve 10 L en acier inoxydable.
Grattoir avec lame en nylon ou en téflon.

BARRIÈRE DE SÉCURITÉ



Barrière de sécurité magnétique amovible Homologuée CE

OPTION - PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hache-viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 70 mm



Coupe-légumes GR10

ACCESSOIRES - OUTILS



Porte-outils, 91 cm



Table acier inoxydable pour RN10

VARIMIXER RN10 STANDARD

Acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 10 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 Fouet en acier inoxydable
1 Racleur de cuve automatique complet
1 barrière de sécurité magnétique amovible - homologuée CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

VARIMIXER RN10 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	10 L
Effet	700 W
Tension standard*	220-240 V
Poids net du modèle de table	51 kg
H x l x L Modèle table	639x369x545 mm
Vitesse variable	110 – 420 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP32

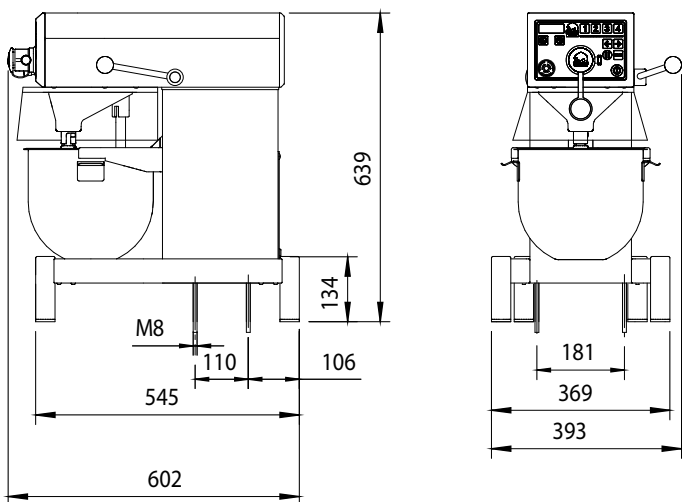
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER RN10 VERSION MARINE

Protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, Transformateur intégré Conforme à USPHS

Tension : Biphasee, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
Biphasee, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
Biphasee, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

DIMENSIONS



CAPACITÉS

Blancs d'œufs	1,0 L
Crème fouettée	2,5 L
Mayonnaise	8,0 L
Beurre maître d'hôtel	5,0 kg
Purée de pommes de terre	3,5 kg
Pâte à pain (50% AR)	5,0 kg
Pâte à pain (60% AR)	6,0 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	5,5 kg
Muffins	6,5 kg
Pâte pour gâteau à couches	2,5 kg
Mélange boulettes de viande	7,0 kg
Glaçage	5,8 kg
Beignets (50 % AR)	6,0 kg

HOMOLOGATIONS



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com