

Varimixer

RN10

Напольная модель

ИНТУИТИВНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ Панель управления логически структурирована, с возможностью плавной регулировки скорости или выбором между четырьмя фиксированными скоростями или четырьмя программами с их собственными сохраненными рабочими установками. Рабочим временем можно управлять с помощью цифрового таймера.

ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД Серия RN также доступна с приводом для мясорубок и овощерезок.

РАБОТАЕТ ОТ 230 ВОЛЬТ
Серию RN можно подключить к обычной розетке.

ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ RN10
поставляется с запатентованным прозрачным магнитным съёмным защитным экраном.

ЭФФЕКТИВНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ
В дополнение к венчику, сбивалке и крюку для теста, в RN10 входит скребок с нейлоновым лезвием, который обеспечивает эффективную очистку боковых сторон и использование всех ингредиентов. Это создает больший объем и сокращает время.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ Миксеры серии RN изготовлены из легко очищаемой коррозионностойкой нержавеющей стали с прочной рамой и ножками. Дежа, венчик, Лопатка, крюк для теста и скребок также изготовлены из нержавеющей стали и их можно чистить в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ В напольной модели есть место для хранения инструмента под миксером.



ОПЦИИ VARIMIXER RN10 OPTIONS – МОДЕЛИ

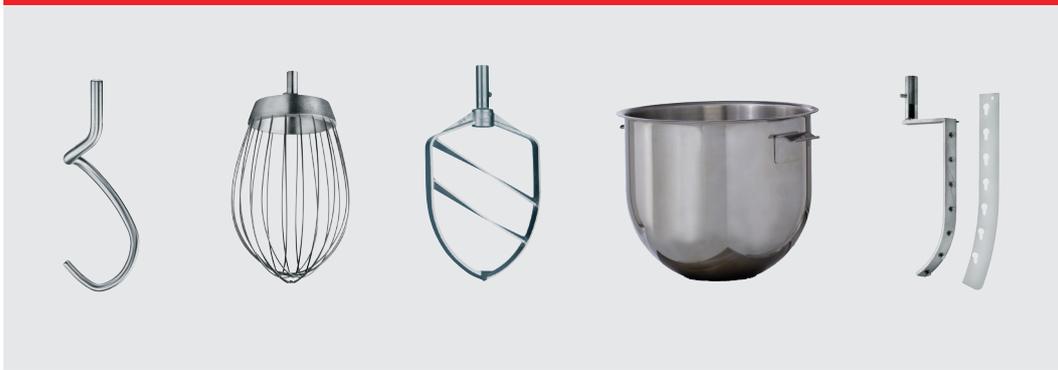


Напольная модель,
нержавеющая сталь



Морская версия, нержавеющая
сталь

СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER RN10 – А-ОБОРУДОВАНИЕ 10 Л



Крюк, венчик, Лопатка, скребок и дежа объемом 10 л из нержавеющей стали.
Скребок с лезвием из нейлона или тефлона.

ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ



Съемный магнитный защитный
экран. Сертифицированный CE

ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



Добавочный привод для
мясорубки и овощерезки

Мясорубка, 70 мм



Овощерезка GR10

АКСЕССУАРЫ – ИНСТРУМЕНТЫ



Стойка для инструментов, 91 см

VARIMIXER RN10 СТАНДАРТНАЯ

Нержавеющая сталь
1 дежа объемом 10 литров из нержавеющей стали
1 Лопатка из нержавеющей стали
1 крюк из нержавеющей стали
1 венчик из нержавеющей стали
1 автоматический скребок дежи в сборе
1 съемный магнитный защитный кожух – сертифицированный CE
Цифровой таймер и аварийная остановка
Напряжение: 1 фаза, 230 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт

VARIMIXER RN10 СТАНДАРТНАЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	10 л
Мощность	700 Вт
Стандартное напряжение*	220-240 В
Масса нетто, напольная модель	63 кг
В х Ш х Д	1200x558x596 мм
Переменная скорость	110 – 420 об/мин
Кол-во фаз	1 фазы
Код IP	IP32

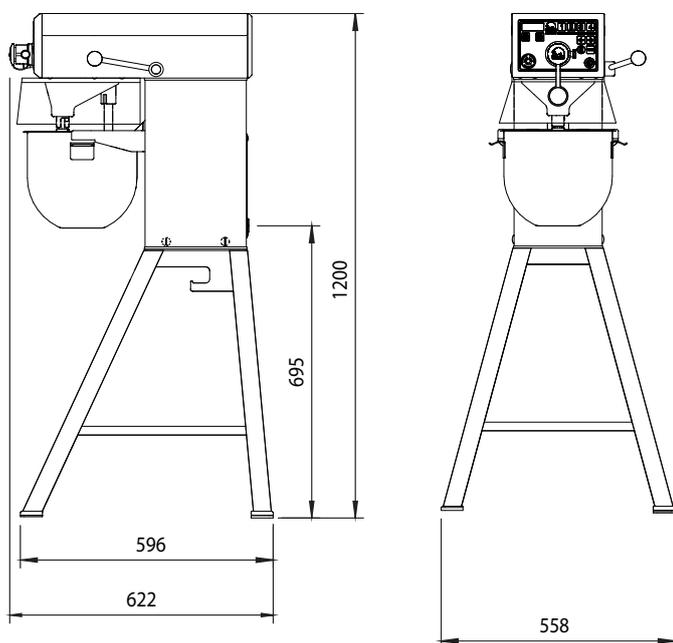
*Другие напряжения питания доступны по запросу в диапазоне от 100 до 480 В.
Все стандартные и морские миксеры доступны для работы с частотой 50 и 60 Гц.

МОРСКАЯ ВЕРСИЯ VARIMIXER RN10

Водозащита вентиляционных отверстий, винты без шлицев.
Встроенный трансформатор. Соответствует USPHS.

Напряжение: 2 фазы, 400 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт
2 фазы, 440 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт
2 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт

РАЗМЕРЫ



ВМЕСТИМОСТЬ

Яичные белки	1,0 л
Взбитые сливки	2,5 л
Майонез	8,0 л
Растительное масло	5,0 кг
Картофельное пюре	3,5 кг
Хлебное тесто (50% КП)	5,0 кг
Хлебное тесто (60% КП)	6,0 кг
Тесто для чабататы (70% КП)	5,5 кг
Тесто для кексов	6,5 кг
Слоеное тесто	2,5 кг
Мясной фарш	7,0 кг
Глазурь	5,8 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	6,0 кг

СЕРТИФИКАЦИИ



Varimixer