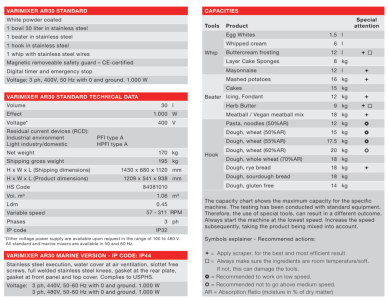
BEUK HORECA
HORECA APPARATUUR - KOELTECHNIEK - GROOTKEUKENTECHNIEK

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

Varimixer planeetmenger - AR30 VL-1, 30L - manuele komregeling



VARIMIXER AR30 STANDARD

White powder coated
1 bowl 30 liter in stainless steel
1 beater in stainless steel
1 hook in stainless steel
1 whip with stainless steel wires
Magnetic removeable safety guard – CE-certified
Digital timer and emergency stop
Voltage: 3 ph, 400V, 50 Hz with 0 and ground, 1.000 W

VARIMIXER AR30 STANDARD TECHNICAL DATA

Volume	30	l
Effect	1.000	W
Voltage*	400	V
Residual current devices (RCD):		
Industrial environment	PFI type A	
Light industry/domestic	HPFI type A	
Net weight	170	kg
Shipping gross weight	195	kg
H x W x L (Shipping dimensions)	1430 x 680 x 1120	mm
H x W x L (Product dimensions)	1209 x 541 x 938	mm
HS Code	8438101 0	
Vol. m³	1.06	m³
Ldm	0.45	
Variable speed	57 - 311	RPM
Phases	3	ph
IP code	IP32	

*Other voltage power supply are available upon request in the range of 100 to 480 V. All standard and marine mixers are available in 50 and 60 Hz.

VARIMIXER AR30 MARINE VERSION - IP CODE: IP44

Stainless steel execution, water cover at air ventilation, slotted free screws, full welded stainless steel knees, gasket at the rear plate, gasket at front panel and top cover. Complies to USPHS.
Voltage: 3 ph, 440V, 50-60 Hz with 0 and ground, 1.000 W 3 ph, 480V, 50-60 Hz with 0 and ground, 1.000 W

CAPACITIES

Tools	Product			Special attention
Whip	Egg Whites	1.5	l	
	Whipped cream	6	l	
	Buttercream frosting	12	l	+ □
	Layer Cake Sponges	8	kg	
	Mayonnaise	12	l	+
	Mashed potatoes	16	kg	+
	Cakes	15	kg	
Beater	Icing, Fondant	12	kg	+
	Herb Butter	9	kg	+ □
	Meatball / Vegan meatball mix	18	kg	+
	Pasta, noodles (50%AR)	12	kg	✪
	Dough, wheat (50%AR)	15	kg	✪
	Dough, wheat (55%AR)	17.5	kg	✪
Hook	Dough, wheat (60%AR)	20	kg	✪
	Dough, whole wheat (70%AR)	18	kg	
	Dough, rye bread	18	kg	+
	Dough, sourdough bread	18	kg	
	Dough, gluten free	14	kg	

The capacity chart shows the maximum capacity for the specific machine. The testing has been conducted with standard equipment. Therefore, the use of special tools, can result in a different outcome. Always start the machine at the lowest speed. Increase the speed subsequently, taking the product being mixed into account.

Symbols explainer - Recommened actions:

+ = Apply scraper, for the best and most efficient result
□ = Always make sure the ingredients are room temperature/soft. If not, this can damage the tools.
✪ = Recommended to work on low speed.
✪ = Recommended not to go above medium speed.
AR = Absorption Ratio (moisture in % of dry matter)

Artikel nr.	M030A-S-400N1-01
Bruto prijs / stuk	€ 11.240,00
Netto prijs / stuk	€ 9.555,00

KENMERKEN

Bruto gewicht	195 kg
Netto gewicht	170 kg
Aantal snelheden	Variabel
Min. snelheid mixer (tpm)	57
Max. snelheid mixer (tpm)	311

AFMETINGEN

Breedte	541 mm
Diepte	1120 mm
Hoogte	1209 mm

CAPACITEIT

Capaciteit	30 liter

AANSLUITING

Frequentie	50 Hz
Spanning	400 V
Vermogen	1000 W

BEUK HORECA
HORECA APPARATUUR - KOELTECHNIEK - GROOTKEUKENTECHNIEK

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

Opties & accessoires

	Omschrijving	Meerprijs
Hulpstukaandrijving		
	ATT-DR - hulpstukaandrijving	€ 668,00
Vleesmolen Ø 82 mm		
	Vleesmolen Ø 82 mm	€ 1.319,00
Groentesnijder		
	Groentensnijder	€ 1.767,00
Hangrek voor hulpstukken		
	Hangrek voor hulpstukken	€ 313,00
Easylift 60 II (30-60 liter)		
	Easylift 60 II, 30-60 liter	€ 3.070,00
Flexlift RVS (30-80 liter), 1950 mm hoog		
	Flexlift Inox, RVS, 30-80 liter, 1950 mm hoog	€ 19.823,00
Flexlift RVS (30-80 liter), 2300 mm hoog		

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

	Flexlift Inox, RVS, 30-80 liter, 2300 mm hoog	€ 19.823,00

RVS poedermixer

	RVS poedermixer	€ 2.937,00

Extra RVS vlinder

	RVS vlinder 30L AR30	€ 264,00

Vleugel garde no. 14, RVS

	Vleugel garde no. 14, RVS	€ 2.119,00

Set 30 liter mengkom, inclusief toebehoren

	Set mengkom 30 liter	€ 1.575,00

Extra RVS mengkom (30 liter)

	RVS mengkom (30 liter)	€ 1.021,00

Verrijdbaar onderstel voor mengkom (30 liter)

	Verrijdbaar onderstel voor mengkom (30 liter)	€ 595,00

Extra RVS deeghaak

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

RVS deeghaak € 477,00

5-polige kabel

Stroomkabel 5-polig 16A 400V € 60,00

Extra draadgarde met RVS standaard draden

Draadgarde met RVS standaard draden € 380,00

Set 15 liter mengkom, inclusief toebehoren

Mengkom set 15 liter AR30 € 1.368,00

Extra RVS schraper met nylon schraperblad

RVS schraper met nylon schraperblad € 463,00

Extra RVS schraper met teflon schraperblad

RVS schraper met teflon schraperblad € 511,00

Schraperblad, nylon

Schraperblad nylon € 24,00

Schraperblad, teflon

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

	Schraperblad teflon	€ 73,00

Extra RVS mengkom (15 liter)

	RVS mengkom (15 liter) AR30	€ 862,00

Verrijdbaar onderstel voor mengkom (15 liter)

	Verrijdbaar onderstel voor mengkom (15 liter)	€ 595,00

Extra RVS deeghaak 15L

	RVS deeghaak 15L AR30	€ 277,00

Extra RVS vlinder 15L

	RVS vlinder 15L AR30	€ 264,00

Extra draadgarde met RVS standaard draden 15L

	Draadgarde met RVS standaard draden 15L AR30	€ 377,00

Vleugel garde no. 14, RVS 15L

	Vleugel garde no. 14, RVS 15L AR30	€ 2.119,00

Komlift

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

	Easylift 60 II, 30-60 liter	€ 3.070,00
	Varimixer Multilift, 30-60 liter	€ 4.431,00
	Flexlift Inox, RVS, 30-80 liter, 1950 mm hoog	€ 18.830,00
	Flexlift Inox, RVS, 30-80 liter, 2300 mm hoog	€ 18.830,00
	Varimixer Flexlift Inox Mini, 30-60 liter	€ 11.803,00

Tussenlager

	Tussenlager t.b.v. vleesmolen AR005-360-TS003 Ø 62 mm	€ 356,00

Koekjespers 8

	Koekjespers voor 82 mm vleesmolen (Ø8)	€ 98,00

Koekjespers 16

	Koekjespers voor 82 mm vleesmolen (Ø16)	€ 158,00

Worstbuis

Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Tel: 030 - 24 10 666
Email: info@beukhoreca.nl

	Varimixer worstvuller 82mm	€ 150,00

Uitvoering

	Standaard	€ 0,00
	Marine-uitvoering	€ 3.276,00