

# AGRENCO AN-BLANDARE

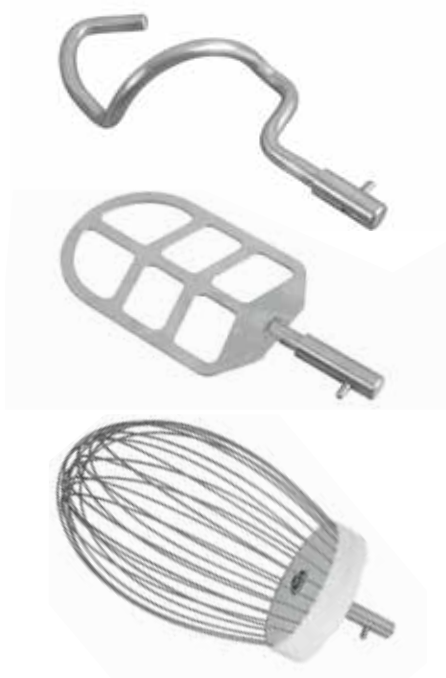


**AGRENCO**

## AGRENCO BLANDARE I AN-SERIEN

**Agrenco Blandare kommer i två olika serier: AN-serien med mindre maskiner från 10 liter upp till 60 liter, och de större maskinerna i AH-serien från 80 liter upp till 140.**

Denna broschyr visar endast utbudet av AN-serien.  
För AH-serien se separat broschyr.



AN serien är en visp & blandningsmaskin av hög kvalitet och utrustade med rostfri kittel och tre rostfria verktyg: visp, spade och degkrok som standard. Kittlar samt verktyg går utmärkt att diska i diskmaskin.

Samtliga maskiner levereras med lågstartsfunktion, variabel hastighet, digital timer, påfyllningsränna och skyddsgaller som standard.

För individuell anpassning finns också tillval som extra kittlar i flera storlekar, kittelhiss, kittelvagn och maskin i rostfritt eller marint utförande. Därutöver finns för ytterligare påbyggnad; kraftuttag, 82mm köttkvarn i rostfritt, avtagbart galler/kåpa, avskrapare, verktygshängare.

Våra blandare går även att få i rostfritt utförande som kännetecknas av ett R efter modellbeteckningen, förstärkt version kännetecknas av ett P. Maskinerna finns även att få i ett marint utförande kännetecknas av ett M.

Samtliga Agrenco Blandare är programmerbara och levereras med två års garanti som standard.

VÄLKOMMEN ATT KONTAKTA OSS FÖR  
MER INFORMATION: [INFO@AGRENCO.SE](mailto:INFO@AGRENCO.SE)

LÄS MER PÅ [WWW.AGRENCO.SE](http://WWW.AGRENCO.SE)

## AN10

Finns även AN10R/AN10M

AN10 är vår minsta blandare med en kittelvolym på 10 liter. Den har justerbara stabila gummifötter och kan även levereras med bordsstativ i rostfritt. Detta ger en robust och samtidigt smidig placering och användning, med utdragbar hylla för placering av kittel eller ingredienser.

AN10 är som standard utrustad med tre rostfria verktyg: visp, krok samt spade. Lågstartsfunktion, variabel hastighet, påfyllningsränna och timer är standard. Programmerbar.



BREDD	420 MM
DJUP	645 MM
HÖJD	835 MM, med gallret uppfällt 1065 MM
STORLEK	10 LITER
EFFEKT	0,75 KW
EL-ANSLUTNING	230 V, 1- FAS 50 HZ
VIKT	67 KG

## AN20

Finns även AN20R/AN20M

AN20 är en stark och robust visp- och blandnings-maskin med en kittelvolym på 20 liter. Den har justerbara stabila gummifötter och kan även levereras med bordsstativ i rostfritt. Detta ger en stadig och samtidigt smidig placering och användning, med utdragbar hylla för placering av kittel eller ingredienser.

Finns möjlighet att komplettera med mindre kittelstorlek B-sats och ytterligare tillval. Se ÖVERSIKT ÖVER TILLBEHÖR I AN-SERIEN.

AN20 är som standard utrustad med tre rostfria verktyg: visp, krok samt spade. Lågstartsfunktion, variabel hastighet, påfyllningsränna och timer är standard. Programmerbar.



BREDD	485 MM
DJUP	725 MM
HÖJD	1075 MM, med gallret uppfällt 1295 MM
STORLEK	20 LITER
EFFEKT	0,75 KW
EL-ANSLUTNING	230 V, 1- FAS/ 400 V, 3-FAS 50 HZ
VIKT	106 KG

## AGRENCO BLANDARE I AN-SERIEN

### AN20LB

Finns även AN20LBR/AN20LBM

AN20LB är en stabil högre visp- och blandnings-maskin. En ergonomisk golvmodell med justerbara stabila gummifötter som möjliggör en annan typ av placering. Kittelvolym är 20 liter men kan kompletteras med mindre kittelstorlek, b-sats. För att anpassa blandaren efter individuella behov finns möjlighet för ytterligare tillval. Se ÖVERSIKT ÖVER TILLBEHÖR I AN-SERIEN.

AN20LB är som standard utrustad med tre rostfria verktyg: visp, krok samt spade. Lågstartsfunktion, variabelhastighet, påfyllningsränna och timer är standard. Programmerbar.



Båda våra större blandare i AN-serien, AN40 och AN60, är de maskiner med störst möjligheter för individuell anpassning och variation.

AN40 och AN60 är mobila i sitt utförande som standard och finns även i förstärkt version, också kallad ett pizza-utförande. Maskinen klarar då av en större mängd deg. Detta kännetecknas av ett P efter modell-beteckningen. Även dessa visp & blandnings-maskiner finns i rostfritt utförande (R) samt i marint utförande (M).

Våra större blandare kan även kompletteras med en kittellyft för ergonomisk och enkel hantering.

### KITTELYFTAR

Modeller: ANEKL/ANMKL/AHL



<b>BREDD</b>	<b>530 MM</b>
<b>DJUP</b>	<b>760 MM</b>
<b>HÖJD</b>	<b>1500 MM, med gallret uppfällt 1720 MM</b>
<b>STORLEK</b>	<b>20 LITER</b>
<b>EFFEKT</b>	<b>0,75 KW</b>
<b>EL-ANSLUTNING</b>	<b>230 V, 1- FAS/ 400 V, 3-FAS</b>
	<b>50 HZ</b>
<b>VIKT</b>	<b>125 KG</b>

<b>ANEKL</b>	Elektrisk tippbar kittellyft till AN-serien 230V/400V, rostfritt utförande, mobil version med låsbara hjul.
<b>ANMKL</b>	Manuell tippbar kittellyft till AH-/AN-serien, rostfritt utförande, mobil version med låsbara hjul.
<b>AHL</b>	Elektrisk kittellyft, ej tipp, mobil med låsbara hjul, uppladdningsbar.

## AN40

Finns även AN40R/AN40P/AN40RP/AN40M

AN40 är en visp- och blandnings-maskin med en kittelvolym på 40 liter. För enklare hantering kan denna maskin utrustas med elektrisk kittelhiss och kittelvagn. För att anpassa blandaren efter individuella behov finns möjlighet att komplettera med mindre kittelstorlek, b-sats och ytterligare tillval.

Som standard är AN40 utrustad med tre rostfria verktyg: visp, krok samt spade. Lågstartsfunktion, variabel hastighet, påfyllningsränna och timer är standard. Det finns möjlighet för ytterligare tillval. Se ÖVERSIKT ÖVER TILLBEHÖR I AN-SERIEN. Programmerbar.

Benstativen är utrustade med hjul vilket gör maskinen lätt att flytta vid t.ex. städning. När maskinen används låses den enkelt fast med stabila gummifötter på golvet.



## AN60

Finns även AN60R/AN60P/AN60RP

I AN-serien är AN60 vår största visp & blandnings-maskin med en kittelvolym på 60 liter. För enklare hantering kan denna maskin utrustas med elektrisk kittelhiss och kittelvagn. För att anpassa blandaren efter individuella behov finns möjlighet att komplettera med mindre kittelstorlek, b-sats samt en c-sats.

AN60 är som standard utrustad med tre rostfria verktyg: visp, krok samt spade. Lågstartsfunktion, variabelhastighet, påfyllningsränna och timer är standard. Det finns möjlighet för ytterligare tillval. Se ÖVERSIKT ÖVER TILLBEHÖR I AN-SERIEN. Programmerbar.

Benstativen är utrustade med hjul vilket gör maskinen lätt att flytta vid t.ex. städning. När maskinen används låses den enkelt fast med stabila gummifötter på golvet.



BREDD	620 MM
DJUP	970 MM
HÖJD	1445 MM, med gallret uppfällt 1725 MM
STORLEK	40 LITER
EFFEKT	1,5 KW AN40P 2.1kW
EL-ANSLUTNING	230 V, 1- FAS/ 400 V, 3-FAS
	50 HZ
VIKT	210 KG

BREDD	620 MM
DJUP	970 MM
HÖJD	1445 MM, med gallret uppfällt 1725 MM
STORLEK	60 LITER
EFFEKT	2,2 KW
EL-ANSLUTNING	230 V, 1- FAS/ 400 V, 3-FAS
	50 HZ
VIKT	215KG

# ÖVERSIKT ÖVER TILLBEHÖR I AN-SERIEN

AVSKRAPARE






BORDSSTATIV

B-SATS 10 L

B-SATS 20 L

C-SATS 20 L

B-SATS 40 L

<b>AN 10</b> 						
<b>AN 20</b> 						
<b>AN 20LB</b> 						
<b>AN 40</b> 						
<b>AN 60</b> 						

## TILLBEHÖR

- ELEKTRISK KITTELHISS
- KITTELVAGN
- BORDSSTATIV TILL AN10 /AN20
- UTTAG FÖR 82 MM KÖTTKVARN
- SAMTLIGA BLANDARE GÅR ATT KOMPLETTERA MED KITTLAR I MINDRE STORLEK
- AVTAGBART GALLER



## VERKTYG

Verktyg i rostfritt utförande. Anpassade för rengöring i diskmaskin.



## AUTOMATISKT KITTELLÅS

Låser kittel utan rörliga delar.

**ELEKTRISK  
KITTELHISS**

**FÖRSTÄRKT  
VERSION  
(P)**

**KITTELVAGN**

**KÖTTKVARN**

**LÖSTAGBART  
KITTELSKYDD**

**MARINT  
UTFÖRANDE  
(M)**

**ROSTFRITT  
UTFÖRANDE  
(R)**




#### **JUSTERBARA GUMMIFÖTTER**

AN 40 och AN 60 är utrustade med hjul så att de är enkla att förflytta vid exempel rengöring, för att sedan enkelt låsas med hjälp av sina gummifötter.



#### **KRAFTUTTAG/KÖTTKVARN**

AN 20LB, AN 40 och AN 60 kan utrustas med kraftuttag för en 82 mm köttkvarn som extra tillbehör. Detta uttag går på en separat motor och kan användas utan att blandaren arbetar eller är igång.



#### **KONTROLLPANELEN**

Kontrollpanelen är enkel och lättöverskådlig. Steglös hastighet, inbyggd timer och nödstop är standard. Hastighet och timer kan justeras medan maskinen arbetar.

