

Varimixer

AMPLUS

AR 100

PUISSANT ET EFFICACE -

Les moteurs puissants ont la capacité de manier de grandes quantités d'ingrédients plus ou moins lourds.

MINUTERIE NUMERIQUE - Tout est contrôlé grâce à un panneau de contrôle de façade ergonomique et ludique. Vous pouvez facilement régler le temps et la vitesse également arrêter et démarrer le mélangeur grâce à des boutons. Le batteur émettra un « bip » et affichera 00:00 à la fin d'une recette.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE -NOUVEAU

La barrière de sécurité amovible est fabriquée en inox certifiée CE. Elle est facile à retirer afin d'être passée au lave-ustensiles.

FIXATION AUTOMATIQUE - La cuve est insérée entre les deux bras de fixation. Elle est relevée, centrée et verrouillée à son emplacement en un seul mouvement en utilisant la poignée ou automatiquement en appuyant sur un bouton. Système de serrage exclusif par les bras.

TROIS MACHINES EN UNE - Deux réductions de cuve et ses outils 100L, 60 L et 40 L peuvent être fournis pour plus de flexibilité et de productivité.

MANIPULATION FACILE DE LA CUVE

Choisissez entre le chariot de cuve ou l'Easylift ou encore le Maxilift pour un transport ergonomique de votre cuve.

FIXATION DE L'OUTIL

Double broche en acier inoxydable sur tous les outils pour un meilleur maintien.

CONTRÔLE DE VITESSE VARIABLE -

La vitesse est contrôlée de manière variable par un très robuste système de courroies, plutôt que d'engrenages. Cette solution signifie que le mélangeur ne contient pas d'huile, donc évite tout risque de déversement d'huile dans le bol.



ACIER INOXYDABLE OU BLANC - Un batteur au design facile à nettoyer. L'AR 100 est proposé en blanc poudré version standard et acier inoxydable en option.

VARIMIXER AR 100 L OPTIONS -MODÈLES



Blanc, poudré 100 L



Acier inoxydable, 100 L



Version marine, acier inoxydable ou blanc poudré, 100 L

OPTIONS –PANNEAU DE CONTRÔLE



VL1L –Régulation de la vitesse manuelle et abaissement automatique de la cuve



VL1S –Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

STANDARD –BARRIÈRE DE SECURITE



Écran de sécurité amovible en acier inoxydable certifié CE.

VARIMIXER OUTILS STANDARDS –ÉQUIPEMENT A 100 L



Fouet, crochet, palette et cuve 100 L, acier inoxydable

ÉQUIPEMENT B 100/60 L et EQUIPEMENT C 100/40 L

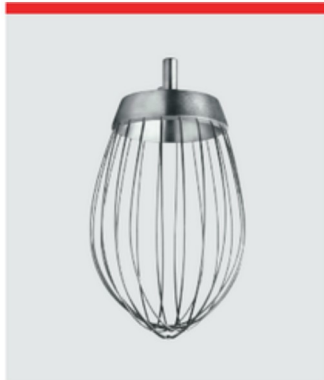


Fouet, crochet, palette et cuve 100/60 L, acier inoxydable et Fouet, crochet, palette et cuve 100/40 L, acier inoxydable

OPTIONS –OUTILS



Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus épais de 1 mm, acier inoxydable



Fouet avec fils plus fins, acier inoxydable



Fouet avec renforcement



Palette, acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. lame en téflon ou en nylon, 100 L, 100/60 L et 100/40 L

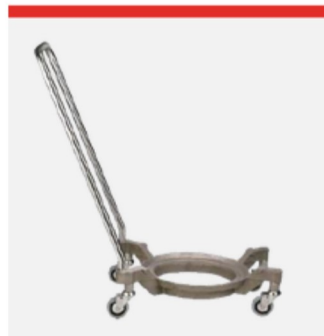


Mélangeur à poudre, acier inoxydable



Porte-outils, 127 cm

ÉQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Easylift80-100



MaxiliftInox

VARIMIXER AR 100 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 100 L

1 palette en aluminium (qualité alimentaire)

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fils en acier inoxydable

Minuterie et arrêt d'urgence

Ecran de sécurité amovible en inox certifié CE

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre 2900 W

VARIMIXER AR 100 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	100 L
Puissance	2 900 W
Tension*	400 V
Poids net / Poids brut transport	450 Kg / 495 Kg
H x l x L dimensions machine	1594 x 684 x 1175 mm
H x l x L dimensions transport	1840 x 860 x 1350 mm
Vol. m3	2,06 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	47 -257 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP32

* D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande de 100 à 480 V. Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	5 L
	Crème fouettée	25 L
	Glaçage à la crème au beurre	45 L + □
	Génoise	26 Kg +
	Mayonnaise	40 L +
Palette	Purée de pommes de terre	54 Kg
	Cakes	55 Kg
	Fondant, glaçage	40 Kg +
	Beurre Maître d'hôtel	35 Kg + □
	Boulettes viande / végétal.	60 Kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	45 Kg ●
	Pâte, farine (50%AR) Pâte,	50 Kg ●
	farine (55%AR) Pâte,	58 Kg ●
	farine (60%AR) Pâte,	65 Kg ○
	farine complète (70% AR)	65 Kg
	Pâte, pain de seigle	80 Kg
	Pâte, pain au levain	65 Kg +
	Pâte, sans gluten	47 Kg

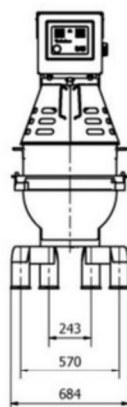
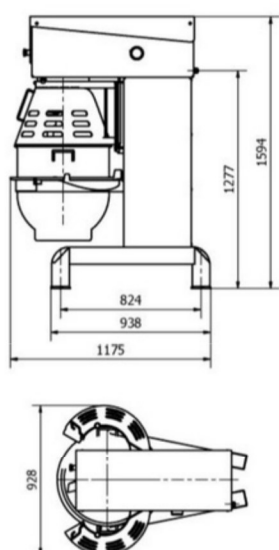
- + = utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- = s'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, Si ce n'est pas le cas, cela peut endommager les outils
- = recommandé de travailler en vitesse lente
- = recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

VARIMIXER AR 100 L MARINE

Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, raccords coudés acier inoxydable entièrement soudés. Joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et du couvercle de la machine. Conforme à USPHS.

Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 2 900 W
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 2 900 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



HOMOLOGATIONS



AMPLUS

ZA DU VAL DE MOINE
5 SQUARE D'ITALIE
49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE
Tél. 09.61.31.31.81
Site internet : www.amplus-sarl.com