

Varimixer

AMPLUS

AR 200

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.

PUISSANT ET EFFICACE -

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

PANNEAU DE CONTRÔLE EN ACIER INOXYDABLE -

L'AR vous permet de choisir entre : La vitesse variable, les vitesses fixes ou jusqu'à 20 programmes (dont vos propres programmes). Toutes les opérations sont contrôlées par le panneau de contrôle tactile intuitif. Il est étanche à l'eau et facile à nettoyer.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE -

La barrière de sécurité amovible est fabriquée en acier inoxydable. 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.

MANIPULATION FACILE DE LA CUVE -

Choisissez entre le chariot de cuve ou le Megalift pour un transport ergonomique de votre cuve.

PIEDS EN ACIER INOXYDABLE -

En protection supplémentaire contre la rouille, la partie verticale des pieds est toujours en acier inoxydable.

ACIER INOXYDABLE -

Un batteur au design facile à nettoyer. L'AR 200 est proposé en acier inoxydable.



VARIMIXER 200 L OPTIONS -MODÈLES



Acier inoxydable, 200 L



Version marine, acier inoxydable, 200 L

OPTIONS –PANNEAU DE CONTRÔLE



VL-5 –Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

OPTIONS –BARRIERES DE SECURITE



Écran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologué CE.

OPTIONS –IP54



Tête planétaire étanche, acier inoxydable, IP54



Dessus double, acier inoxydable, IP54

VARIMXIER AR 200 L OUTILS STANDARD –EQUIPEMENT A 200 L

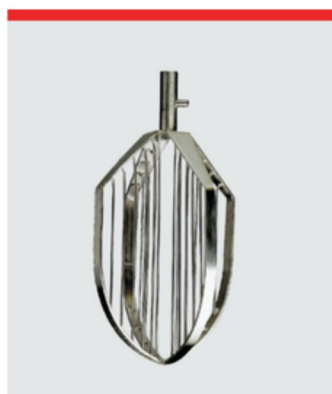


Fouet à double renforcement annulaire acier inoxydable avec goupille traversante, cuve 200 L en acier inoxydable

OPTIONS –OUTILS



Fouet à double renforcement annulaire avec goupille traversante, acier inoxydable



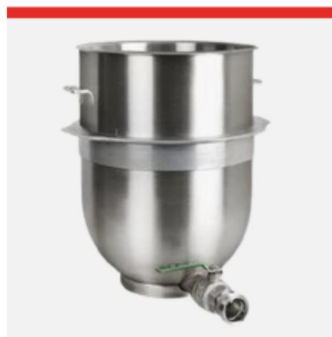
Fouet à ailes avec goupille traversante, acier inoxydable



Palette avec goupille traversante, acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon



Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable



Porte-outils, 127 cm

ÉQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Megalift Inox



Roues pour la cuve

VARIMIXER AR 200 STANDARD

Acier inoxydable

1 cuve en acier inoxydable 200 L

1 double fouet à centre renforcé avec double broche acier inoxydable

1 Écran de sécurité amovible en acier inoxydable –Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50-60 Hz avec terre 5 500 W

VARIMIXER AR 200 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	200 L
Puissance	7 500 W
Tension*	400 V
Poids net / poids brut transport	600 / 660 Kg
H x l x L dimensions transport	2305 x 1000 x 1450 mm
H x l x L dimensions machine	2057 x 863 x 1373 mm
Code douane	84341010
Vol. m3	3,34 m3
Vitesse variable	47-259 Tr/min
Phases	2 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

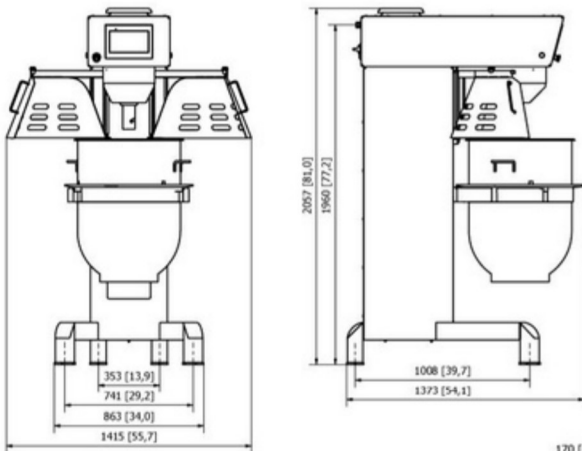
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande de 100 à 480 V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

VARIMIXER AR 200 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.

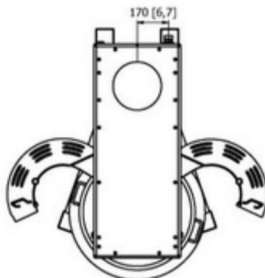
Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 7 500 W
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 7 500 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm


Varimixer



CAPACITÉS

Outils	Produits	Max	Attention
	Blancs d'œufs	10 L	
	Crème fouettée	50 L	
Fouet	Fondant crème beurre	90 L	† □
	Génoise	- Kg	
	Mayonnaise	- L	
	Purée de pomme de terre	107 Kg	†
	Appareil à cake	110 Kg	
Palette	Glaçage, fondant	80 Kg	†
	Beurre Maître d'hôtel	70 Kg	† □
	Boulettes viande / végétal.	120 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

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