

Varimixer

AMPLUS

AR 30

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

HACHOIR À VIANDE ET COUPE-LÉGUMES -

Les modèles AR 30 à AR 80 peuvent être commandés avec une prise accessoire, pour étendre les fonctions du batteur.

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.

MINUTERIE NUMERIQUE - Tout est contrôlé grâce à un panneau de contrôle de façade ergonomique.

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 MAGNÉTIQUE -

L'avant et l'arrière de la protection peuvent être facilement retirés et lavés au lave-ustensiles. Cela facilite le nettoyage de la machine et garantit une hygiène optimale.

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.

DEUX MACHINES EN UNE - Une réduction de cuve et ses outils 15L peuvent être fournis pour plus de flexibilité et de productivité.

MANIPULATION FACILE DE LA CUVE -

Choisissez entre le chariot de cuve ou l'Easylift 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 OU BLANC

- Un batteur au design facile à nettoyer. L'AR 30 est proposé en version standard blanc ou en option acier inoxydable.



VARIMIXER AR 30 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc poudré, 30 L



Acier inoxydable, 30 L



Version marine, acier inoxydable, 30 L

OPTIONS – PANNEAU DE CONTRÔLE



VL1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



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

OPTIONS – BARRIÈRES DE SÛRITÉ



Grille de sécurité fixe

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 70 mm

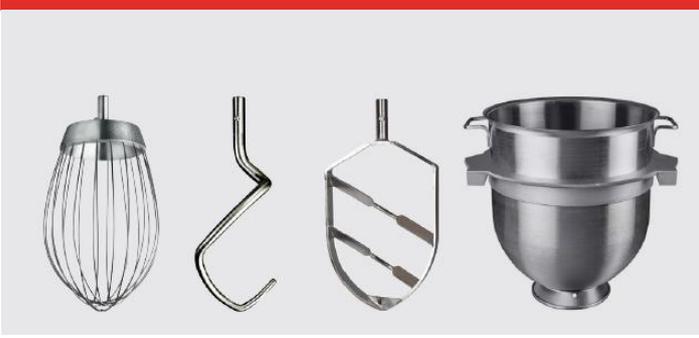


Hachoir à viande, 82 mm



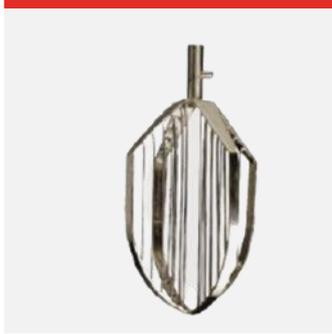
Coupe-légumes GR20

VARIMXIER AR 30 L OUTILS STANDARD – EQUIPEMENT A 30 L



Fouet, crochet, palette et cuve 30 L, acier inoxydable

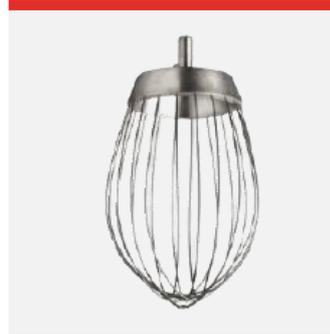
OPTIONS – OUTILS



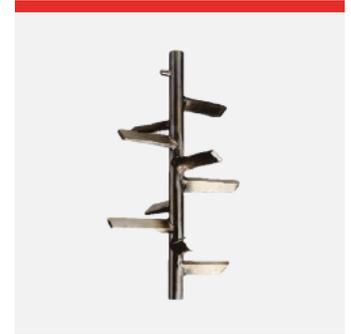
Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus épais de 1mm, acier inoxydable



Fouet à fils plus fins, acier inoxydable



Mélangeur de poudre, acier inoxydable

ACCESSOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon, 30 L et 30/15 L



Porte-outils, 91cm

ÉQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift inox

VARIMIXER AR30 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 30 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fil en acier inoxydable

Écran de protection magnétique amovible en polycarbonate - Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre 1000 W

VARIMIXER AR30 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	30 L
Puissance	1 000 W
Tension*	400 V
Poids net / Poids brut transport	53 Kg / 60 Kg
H x l x L dimensions machine	1209 x 680 x 1120 mm
H x l x L dimensions transport	1430 x 860 x 1350 mm
Vol. m3	1,06 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	72 - 451 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP32

*D'autres tensions d'alimentation sont disponible sur demande de 100 à 480 V.

Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention	
Fouet	Blancs d'œufs	1,5 L	
	Crème fouettée	6 L	
	Glaçage à la crème au beurre	12 L	+
	Génoise	8 Kg	
	Mayonnaise	12 L	+
Palette	Purée de pommes de terre	16 Kg	+
	Cakes	15 Kg	
	Fondant, glaçage	12 Kg	+
	Beurre Maître d'hôtel	9 Kg	+ □
	Boulettes viande / végétal.	18 Kg	+
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	12 Kg	●
	Pâte, farine (50%AR)	15 Kg	●
	Pâte, farine (55%AR)	17,5 Kg	●
	Pâte, farine (60%AR)	20 Kg	○
	Pâte, farine complète (70%AR)	18 Kg	
	Pâte, pain de seigle	18 Kg	+
	Pâte, pain au levain	18 Kg	
	Pâte, sans gluten	14 Kg	

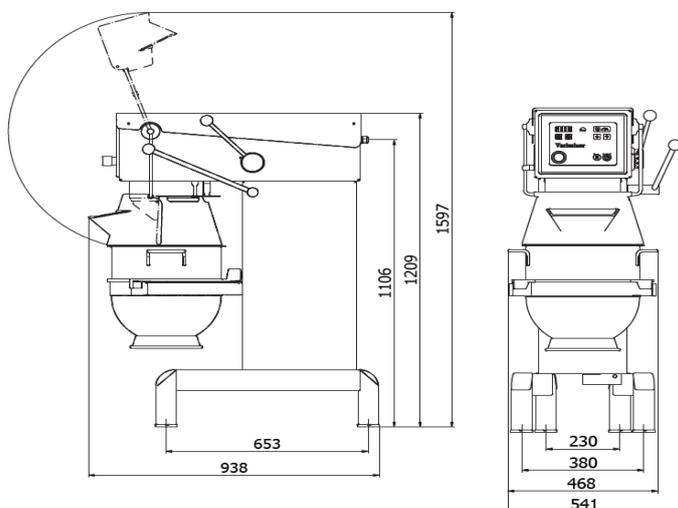
- + = utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- = s'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, Si ce n'est pas le cas, cela peut endommager les outils
- = recommander de travailler en vitesse lente
- = recommander de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

VARIMIXER AR 30L MARINE

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

Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 000 W
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 000 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
Fax 02.41.65.84.54
Site internet : www.amplus-sarl.com



Varimixer