

Varimixer

AMPLUS

AR 40

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 20 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 pour un transport ergonomique de votre cuve.

SPÉCIAL PIZZA - les batteurs AR 40 et AR 60 sont disponibles dans une version spéciale pizza équipée d'un moteur extra-puissant capable de mélanger respectivement 32 Kg et 46 Kg de pâte avec 50% de matière sèche.



ACIER INOXYDABLE OU BLANC

- Un batteur au design facile à nettoyer. L'AR 40 est proposé en version standard blanc ou en option acier inoxydable.

PIEDS EN ACIER INOXYDABLE -

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

VARIMIXER AR 40 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc poudré, 40 L



Acier inoxydable, 40 L



Version marine, acier inoxydable,
40 L



Version pizza, blanc poudré,
40 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 – BARRIERES DE SECURITE



Grille de sécurité amovible non certifiée CE

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 40 L OUTILS STANDARD – EQUIPEMENT A 40 L



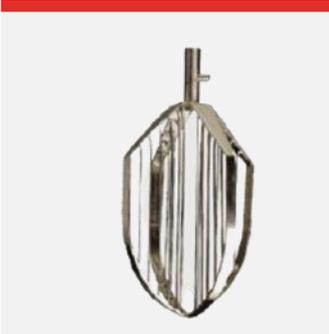
Fouet, crochet, palette et cuve 40 L, acier inoxydable

VARIMIXER AR 40 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 40/20 L



Fouet, crochet, palette et cuve 40/20 L, acier inoxydable

OPTIONS – OUTILS



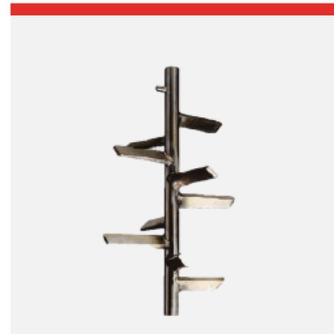
Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus épais de 1mm, acier inoxydable

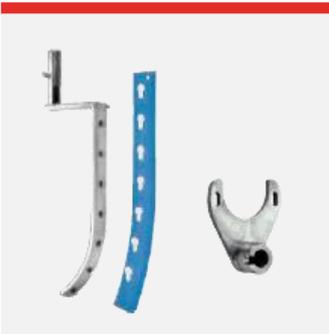


Fouet à fils plus fins, acier inoxydable



Mélangeur de poudre, acier inoxydable

ACCESSOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon, 40 L et 40/20 L



Porte-outils, 91cm

ÉQUIPEMENT



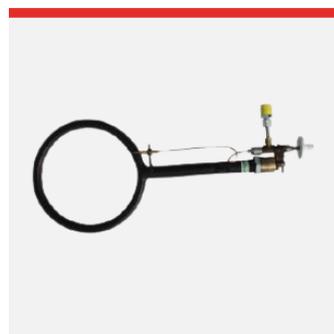
Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Bec de gaz en anneau (gaz naturel ou liquéfié)

VARIMIXER AR 40 L STANDARD

Blanc poudre

1 cuve en acier inoxydable 40 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 1 100 W

VARIMIXER AR 40 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

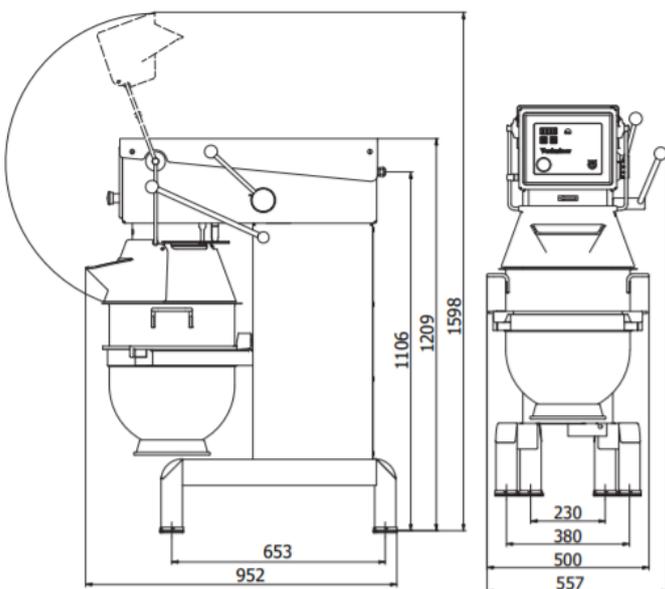
Volume	40 L
Puissance	1 100 W
Tension*	400 V
Poids net / Poids brut transport	175 Kg / 210 Kg
H x l x L dimensions machine	1209 x 557 x 952 mm
H x l x L dimensions transport	1430 x 670 x 1100 mm
Vol. m3	1,06 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	53 - 294 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP32

VARIMIXER AR 40 L MARINE

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

Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 100 W
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 100 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



Varimixer

CAPACITÉS

AR40

AR40P

Outils	Produit	AR40	AR40P
Fouet	Blancs d'œufs	2	2 L
	Crème fouettée	8	8 L
	Glaçage à la crème au beurre	16	16 L + □
	Génoise	-	- Kg
	Mayonnaise	-	- Kg
Palette	Purée de pommes de terre	21	21 Kg +
	Cakes	20	20 Kg
	Fondant, glaçage	16	16 Kg +
	Beurre Maître d'hôtel	12	12 Kg + □
	Boulettes viande / végétal.	24	24 Kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	16	20 Kg ●
	Pâte, farine (50%AR)	20	28 Kg ●
	Pâte, farine (55%AR)	23	28 Kg ●
	Pâte, farine (60%AR)	26	28 Kg ○
	Pâte, farine complète (70%AR)	24	28 Kg
	Pâte, pain de seigle	18	24 Kg +
	Pâte, pain au levain	18	24 Kg
	Pâte, sans gluten	14	19 Kg

- + = s'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis. Si ce n'est pas le cas, cela peut endommager les outils
- = utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- = 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