

Varimixer

AMPLUS

AR40

DES CAPACITÉS MULTIPLES DANS UNE MACHINE

Reduction de cuve et outils 20l pour plus de flexibilité dans votre production.

FIXATION DE L'OUTIL

Double broche en acier inoxydable pour un meilleur maintien des outils de mélange.

MINUTERIE NUMÉRIQUE

La durée du mélange peut être réglée et contrôlée sur la minuterie numérique. Le mélangeur s'arrête à 00 h 00 et émet un signal sonore pour avertir l'opérateur.

HACHOIR À VIANDE ET COUPE LÉGUMES

Les modèles AR30 à AR80 peuvent être équipés en option d'une prise d'accessoire pour élargir le potentiel d'applications du mélangeur.

BARRIÈRE DE PROTECTION MAGNÉTIQUE

L'avant et l'arrière de la barrière peuvent être facilement enlevés et lavés au lave-vaisselle. Cela facilite grandement le nettoyage de la machine et garantit une hygiène optimale.

FIXATION AUTOMATIQUE

La cuve est roulée entre les deux bras de cuve. La cuve 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 la cuve pour le transport ou un basculeur de cuve électrique qui gère le transport vers et depuis la machine. Cela permet également d'assurer une bonne ergonomie pendant le remplissage et le vidage. Choisissez entre différents modèles.

ACIER INOXYDABLE OU BLANC

Un design facile à nettoyer. Les séries AR sont poudrées dans leur version standard ou en acier inoxydable.

PIEDS EN ACIER INOXYDABLE

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

PUISSANT ET EFFICACE

Les moteurs puissants ont la capacité de manier de grandes quantités d'ingrédients.

CONTRÔLE DE LA VITESSE VARIABLE

La vitesse est contrôlée de façon variable par un système très robuste de courroies au lieu d'engrenages. La solution signifie que le mixeur ne contient pas d'huile, ce qui évite le risque de renversement d'huile dans la cuve.



SPÉCIAL PIZZA

AR40 et AR60 sont disponibles dans une version spéciale pizza avec un moteur extra-puissant qui peut facilement gérer entre 32 et 46 kg de pâte à pizza respectivement, avec 50 % de matière sèche.



VARIMIXER AR40 OPTIONS - MODÈLES



Blanc, poudré



Acier inoxydable



Version Pizza, blanc poudré



Version marine, acier inoxydable

OPTIONS - PANNEAU DE CONTRÔLE



VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Barrière de protection avec grille en acier inoxydable.

OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER AR40 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 40 L



Crochet, fouet, palette et cuve 40 litres en acier inoxydable.

VARIMIXER AR40 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 40/20 L



Crochet, fouet, palette et cuve 40/ 20 litres en acier inoxydable.

OPTION - OUTILS



Fouet à ailes, acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. 40 L et 40/20 L.



Mélangeur de poudre en acier inoxydable



Porte-outils, 91 cm

EQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR40 STANDARD

Blanc poudré
1 cuve en acier inoxydable 40 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 fouet avec fils en acier inoxydable
Ecran de protection magnétique amovible - certifiée CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre. 1,100 W

VARIMIXER AR40 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	40 l
Puissance	1.100 W
Tension standard*	400 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR):	
Environnement industriel	A de type PFI
Habitations, bureaux, industrie légère	A de type HPFI
Poids net	175 kg
Poids brut d'expédition	210 kg
H x l x L (dimensions d'expédition)	1430 x 670 x 1100 mm
H x l x L (dimensions du produit)	1209 x 557 x 952 mm
Code douane	84381010
Vol. m³	1.06 m³
Ldm	0.40
Vitesse variable	53 - 294 RPM
Phases	3 ph
Code IP	IP32

*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER AR40 VERSION MARINE - CODE IP: IP44

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 : 3 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.100 W
3 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.100 W

HOMOLOGATIONS

Varimixer

AMPLUS

ZA du Val de Moine
5 Square d'Italie
49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE
Tél. 09.61.31.31.81
www.amplus-sarl.com

CAPACITÉS

AR40 AR40P

Outils	Product			Special attention
Fouet	Blancs d'oeufs	2	2 l	
	Crème fouettée	8	8 l	
	Glaçage à la crème au beurre	16	16 l	+ □
	Génoise	-	- kg	
	Mayonnaise	-	- l	
Palette	Purée de pomme de terre	21	21 kg	+
	Cake	20	20 kg	
	Glaçage, Fondant	16	16 kg	+
	Beurre Maître d'hôtel	12	12 kg	+ □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien	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	24	24 kg	+
	Pâte, pain au levain	24	24 kg	
	Pâte, sans gluten	19	19 kg	

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

- + = Utiliser le racloir pour le meilleur résultat et le plus efficace.
 - = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/mous. Sinon, cela peut endommager les outils.
 - = Recommandé pour travailler à basse vitesse.
 - = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

DIMENSIONS