

# Varimixer

# AMPLUS

## AR 80

**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.

### HACHOIR À VIANDE ET COUPE-LÉGUMES –

Les modèles AR30 à AR80 peuvent être commandés avec une prise accessoire, pour étendre les fonctions du batteur.

### 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.

**DEUX MACHINES EN UNE** - Une réduction de cuve et ses outils 80 L 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 Flexlift pour un transport ergonomique de votre cuve.

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

### 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 80 est proposé en version standard blanc ou en option acier inoxydable.

## VARIMIXER AR 80 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc, poudré 80 L



Acier inoxydable, 80 L



Version marine, acier inoxydable ou blanc poudré, 80 L

## OPTIONS – PANNEAU DE CONTRÔLE



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



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

## OPTIONS – BARRIÈRES DE SECURITE



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable certifié CE



Ecran antiéclaboussures amovible en acier inoxydable certifié CE

## OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



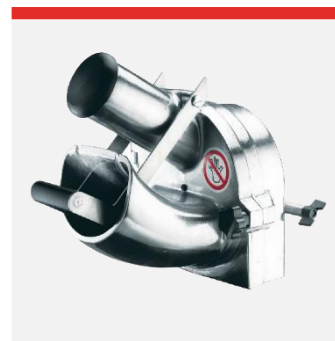
Prise accessoire pour hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 70 mm

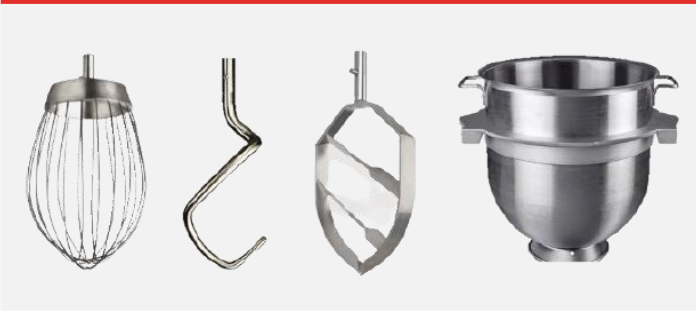


Hachoir à viande, 82 mm



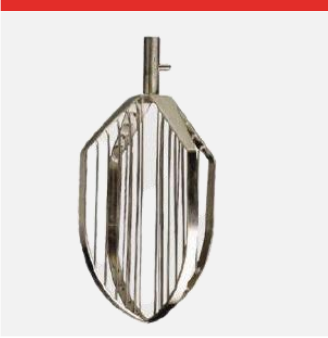
Coupe-légumes GR20

## VARIMIXER OUTILS STANDARDS – ÉQUIPEMENT A 80 L

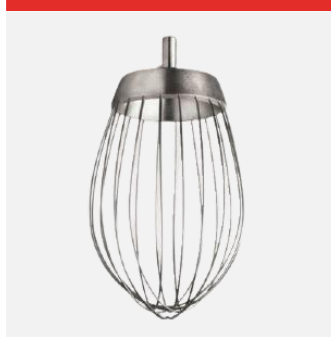


Fouet, crochet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80 L, acier inoxydable

### OPTIONS – OUTILS



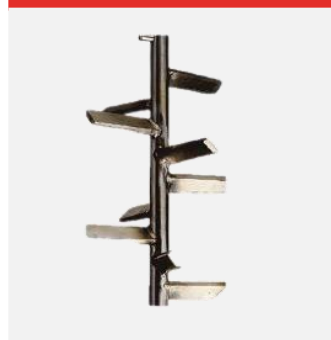
Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus épais de 1 mm, acier inoxydable



Palette, acier inoxydable

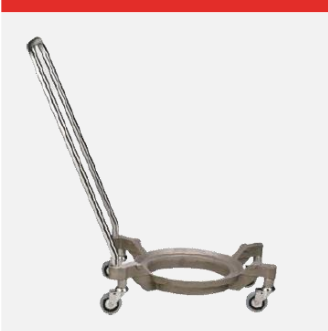


Mélangeur à poudre, acier inoxydable



Porte-outils, 127 cm

### ÉQUIPEMENT

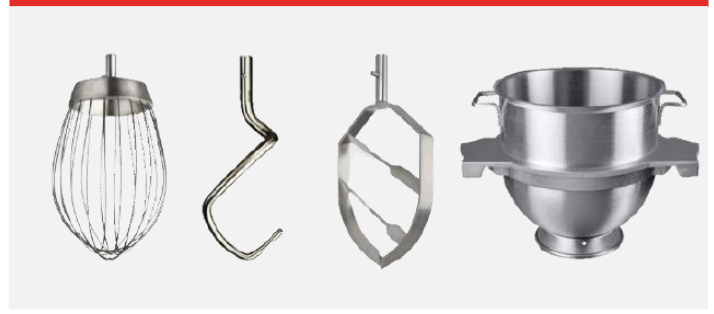


Chariot pour cuve

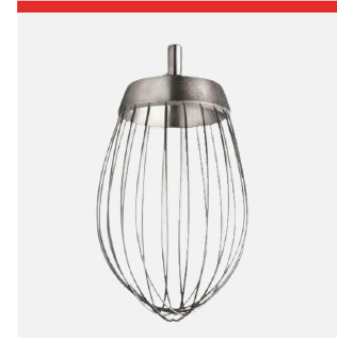


Easylift 80-140

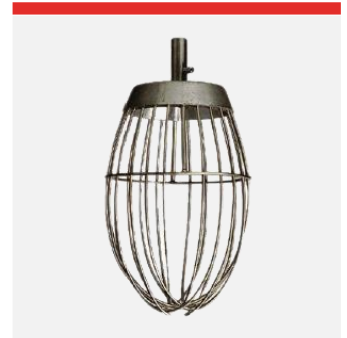
## VARIMIXER OUTILS STANDARDS – ÉQUIPEMENT B 80/40 L



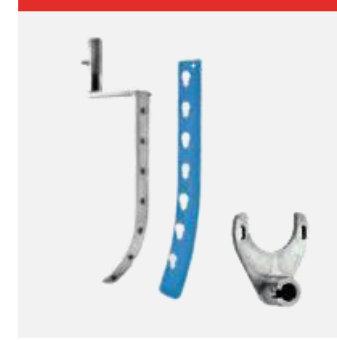
Fouet, crochet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80/40 L, acier inoxydable



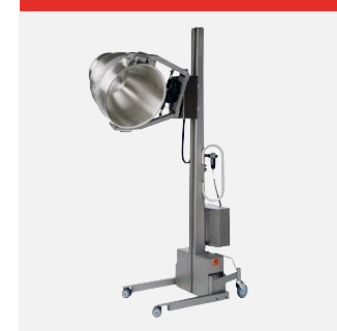
Fouet avec fils plus fins, acier inoxydable



Fouet avec renforcement



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon, 80 L, 80/40 L



Flexlift Inox

## VARIMIXER AR 80 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 80 L

1 palette en aluminium (qualité alimentaire)

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fils en acier inoxydable

Ecran de sécurité en acier inoxydable certifié CE

Minuterie et arrêt d'urgence

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

## VARIMIXER AR 80 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	80 L
Puissance	2 900 W
Tension*	400 V
Poids net / brut transport	375 / 420Kg
H x l x L <i>Dimensions machine</i>	1482 x 677 x 1135 mm
H x l x L <i>Dimensions transport</i>	1840 x 860 x 1350 mm
Code douane	84341010
Volume m3	2,06 m3
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	4 L	
	Crème fouettée	16 L	
	Glaçage à la crème au beurre	32 L	✦ □
	Génoise	- Kg	
	Mayonnaise	64 L	✦
Palette	Purée de pommes de terre	43 Kg	✦
	Cakes	40 Kg	
	Fondant, glaçage	32 Kg	✦
	Beurre Maître d'hôtel	24 Kg	✦ □
Crochet	Boulette viande/végétal.	48 Kg	✦
	Pâtes, nouilles (50%AR)	32 Kg	●
	Pâte, farine (50%AR)	40 Kg	●
	Pâte, farine (55%AR)	47 Kg	●
	Pâte, farine (60%AR)	53 Kg	0
	Pâte, farine complète (70%AR)	48 Kg	
	Pâte, pain de seigle	54 Kg	✦
	Pâte, pain au levain	48 Kg	
	Pâte, sans gluten	37 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 80 L MARINE

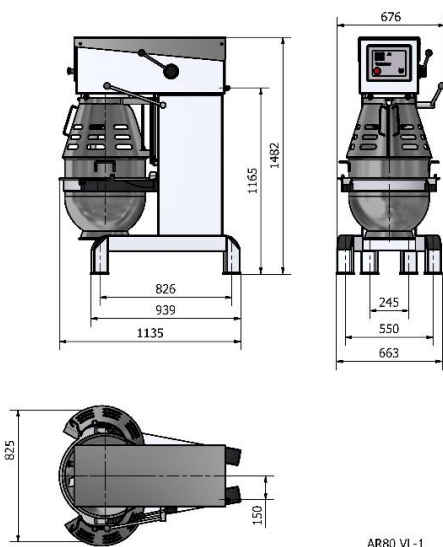
Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, raccords soudés acier inoxydable entièrement soudés. Joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et du couvercle de la machine. Conforme à USPHS.

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

## HOMOLOGATIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



# 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](http://www.amplus-sarl.com)



## Varimixer