

Varimixer

AMPLUS

AR 80

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.

HACHOIR À VIANDE ET COUPE-LÉGUMES -

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

MINUTERIE NUMÉRIQUE -

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 signal sonore et affichera 00:00 à la fin d'une recette.

FIXATION DE L'OUTIL -

Double broche en acier inoxydable sur tout les outils pour un meilleur maintien.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE -

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, l'Easylift ou encore le Flexlift pour un transport ergonomique de votre cuve.



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 de la cuve en douceur



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

OPTIONS –BARRIERES DE SECURITE



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable certifié CE

OPTIONS –PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER OUTILS STANDARDS –ÉQUIPEMENT A 80 L



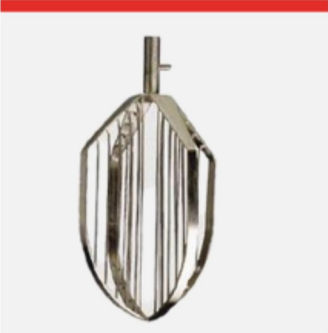
Fouet, crochet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80L, acier inoxydable

VARIMIXER OUTILS STANDARDS –ÉQUIPEMENT B 80/40 L

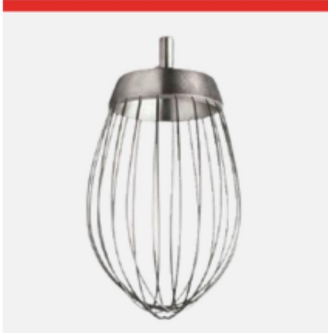


Fouet, crochet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80/40 L, acier inoxydable

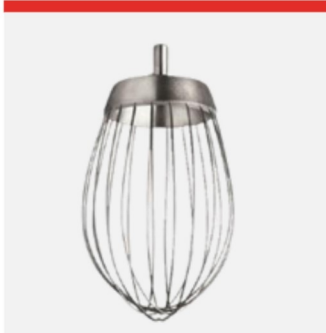
OPTIONS –OUTILS



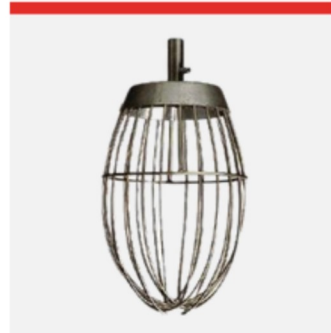
Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus épais de 1 mm, acier inoxydable



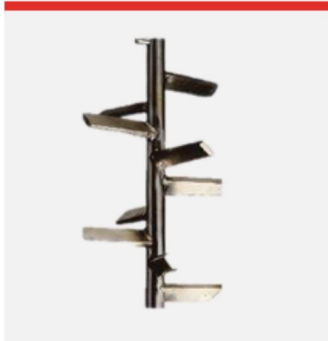
Fouet avec fils plus fins, acier inoxydable



Fouet avec renforcement



Palette, acier inoxydable



Mélangeur à poudre, acier inoxydable

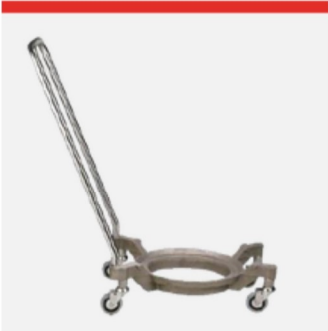


Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon, 80 L, 80/40 L



Porte-outils, 127 cm

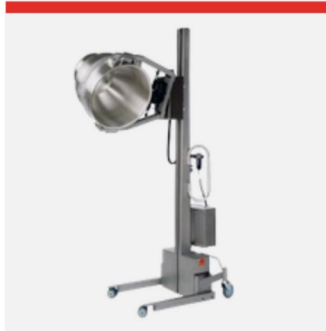
ÉQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Easylift 80-140



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, 50Hz 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 Dimensions machine	1482 x 677 x 1135 mm
H x l x L Dimensions transport	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	16L
	Glaçage à la crème au beurre	32L + □
	Génoise	32Kg
	Mayonnaise	32 L +
Palette	Purée de pommes de terre	43Kg +
	Cakes	40Kg
	Fondant, glaçage	32Kg +
	Beurre Maître d'hôtel	24Kg + □
	Boulette viande/végétal.	48Kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	32Kg ●
	Pâte, farine (50%AR)	40Kg ●
	Pâte, farine (55%AR)	47Kg ●
	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 leraclor 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



=recommande de travailler en vitesse lente



=recommande de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

VARIMIXER AR 80 L MARINE

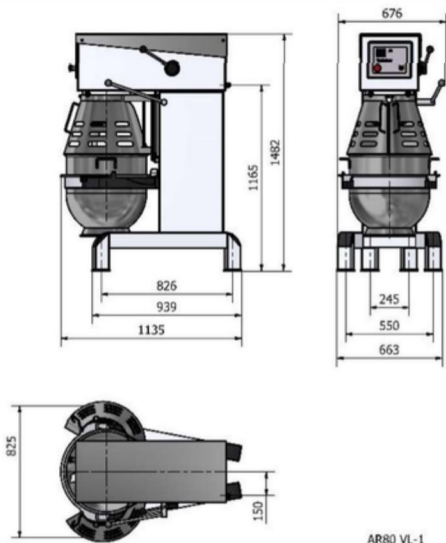
Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, raccords soudés acier inoxydable entièrement soudés. Joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et du couvercle de la machine. Conforme à USPHS.

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



AR80 VL-1

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



Varimixer