

Varimixer

AMPLUS

ERGO 100

PANNEAU DE CONTRÔLE EN ACIER INOXYDABLE

L'Ergo vous permet de choisir entre : La vitesse variable, les vitesses fixes ou jusqu'à 20 programmes (dont vos propres programmes). Toutes les opérations sont contrôlées par le panneau de contrôle tactile intuitif. Il est étanche à l'eau et facile à nettoyer.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE - L'écran de sécurité amovible est fabriqué en acier inoxydable homologué CE. Il est facile à retirer et à nettoyer au lave-ustensiles.

HAUTEUR DE TRAVAIL ERGONOMIQUE – Grâce à l'ERGO, le travail est réalisé avec «le dos droit». Lors du changement d'outils, l'accès est à une hauteur de travail parfaitement ergonomique.

UNE MACHINE AVEC DES CAPACITÉS

MULTIPLES – L'ERGO, disponible avec une cuve et des outils, destiné à une production de 60 L et 40 L. Cette option, rend ce batteur plus fonctionnel et flexible.

ABAISSEMENT DE LA CUVE AUTOMATIQUE - Il n'est pas nécessaire de rester regarder le processus de mélange car lorsque le temps est écoulé, le système de contrôle abaisse la cuve automatiquement. Ainsi les outils peuvent égoutter directement dans la cuve.

AUCUN LEVAGE DE CHARGE LOURDE –

La cuve de l'ERGO, est glissée entre deux bras. Elle est également centrée et verrouillée à son emplacement automatiquement quand elle est levée.

BASCULEUR POUR UNE MANIPULATION FACILE

Avec l'ERGO même les plus grandes cuves peuvent être levées facilement et de façon ergonomique grâce à un basculeur de cuve électrique. Celui-ci assure également à l'opérateur d'avoir une bonne «hauteur de travail» pendant le remplissage et décuve. Choisissez parmi différents modèles d'élévateurs de cuve ou optez pour un chariot de cuve manuel pour le transport.

HYGIÉNIQUE ET FACILE À NETTOYER –

L'ERGO 100 est disponible en blanc ou en acier inoxydable. Tous les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable assurant ainsi la meilleure hygiène possible et un nettoyage facile. Le batteur peut être lavé conformément à la norme IP53 et peut être amélioré en version marine ou avec un nettoyage IP54, il est alors doté d'une tête de mélangeur en acier inoxydable étanche.

MANIPULATION ERGONOMIQUE –

L'ERGO, possède un châssis plus haut permettant d'abaisser la cuve en dessous de l'outil. Chaque outil peut donc être retiré séparément pour plus d'efficacité.



NOUVEAU : pieds en inox pour tous les modèles et tout les outils sont en doubles broches un meilleurs maintien lors du mélange

VARIMIXER ERGO 100 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc poudré, 100 L



Acier inoxydable, 100 L

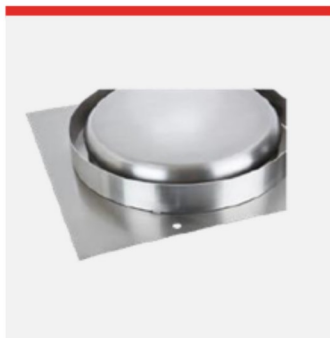


Version Marine, acier inoxydable, 100 L

OPTIONS – IP54

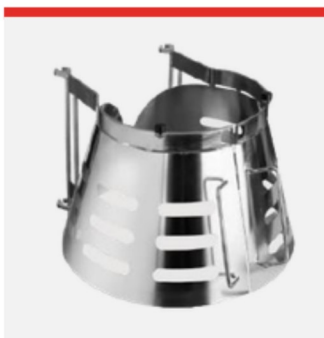


Tête planétaire, acier inoxydable, IP54



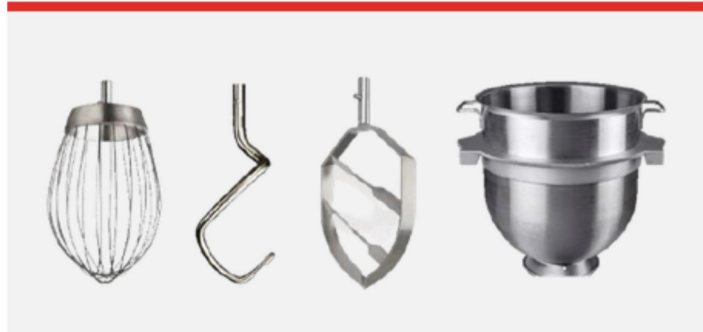
Dessus double, acier inoxydable, IP54

OPTIONS – BARRIÈRE DE SÉCURITÉ



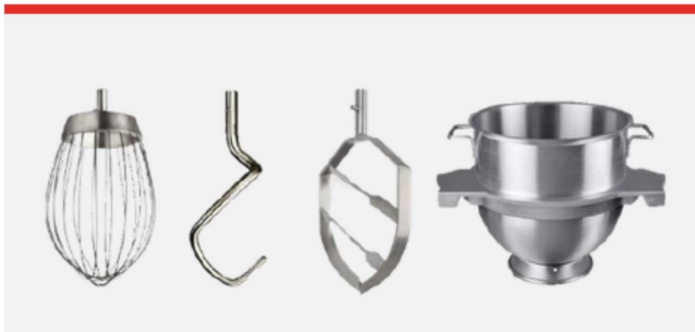
Écran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologué CE

VARIMIXER ERGO 100 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 100 L



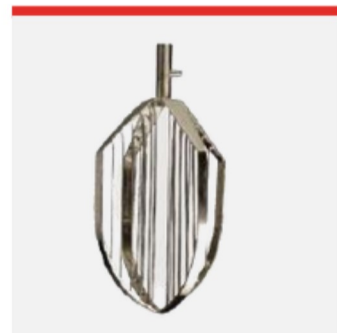
Fouet, crochet, palette et cuve 100 L, acier inoxydable

VARIMIXER ERGO 100 L – ÉQUIPEMENT B 100/60 L ET C 100/40 L

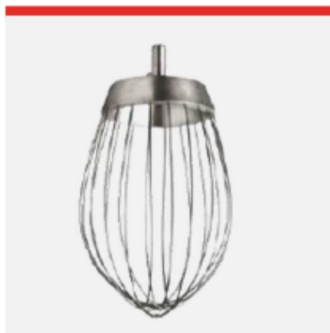


Fouet, crochet, palette et cuve 100/60 L, acier inoxydable et Fouet, crochet, palette et cuve 100/40 L, acier inoxydable

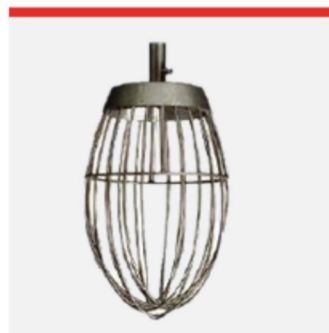
OPTIONS – OUTILS



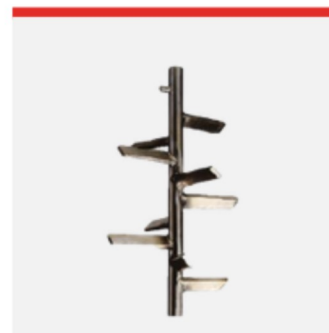
Fouet à ailes, acier inoxydable



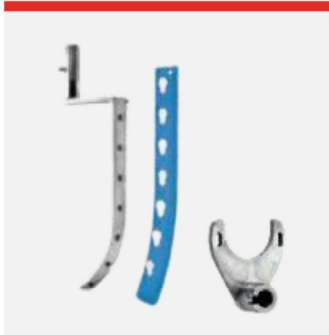
Fouet à fils plus fins, acier inoxydable



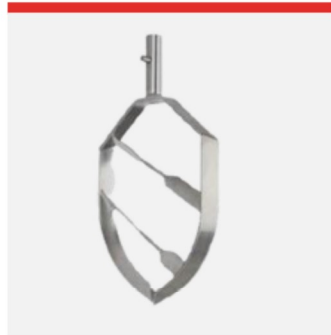
Fouet avec renforcement, acier inoxydable



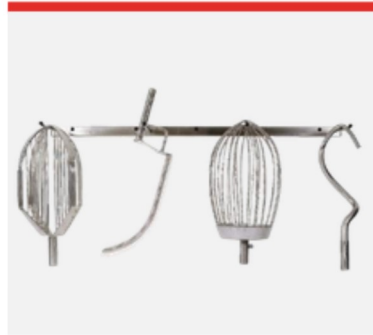
Mélangeur de poudre, acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou nylon, 100 L, 100/60 L et 100/40 L



Palette avec broche double, en aluminium

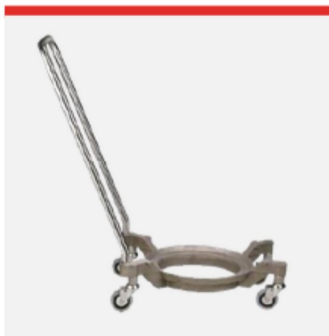


Porte-outils, 127 cm



Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable

ÉQUIPEMENT - TRANSPORT



Chariot pour cuve



Easylift 80-140



Flexlift inox



Roues pour la cuve

VARIMIXER ERGO 100 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 100 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet en acier inoxydable

Écran de sécurité magnétique amovible en plastique – Homologué CE

Retrait séparé de la cuve et de l'outil

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec terre. 4 000 W

VARIMIXER ERGO 100 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	100 L
Puissance	4 000 W
Tension*	400 V
Poids net (machine)	450 Kg
Poids brut (envoi)	495 Kg
H x l x L (dimensions envoi)	2270 x 850 x 1320 mm
H x l x L (dimensions machine)	2033 x 801 x 1207 mm
Code douane	84341010
Vol. m3	2.55 m3
Vitesse variable	47-259 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande 200 à 480V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	5 L
	Crème fouettée	25 L
	Fondant crème au beurre	45 L
	Génoise	26 Kg
	Mayonnaise	40 L
Palette	Purée de pommes de terre	54 Kg
	Cakes	55 Kg
	Glaçage, fondant	40 Kg
	Beurre maître d'hôtel	35 Kg
	Boulette viande/végétal.	60 Kg
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	45 Kg
	Pâte, farine (50%AR)	50 Kg
	Pâte, farine (55%AR)	58 Kg
	Pâte, farine (60%AR)	65 Kg
	Pâte, farine complète (70%AR)	65 Kg
	Pâte, pain de seigle	80 kg
	Pâte, pain au levain	65 Kg
	Pâte, sans gluten	47 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

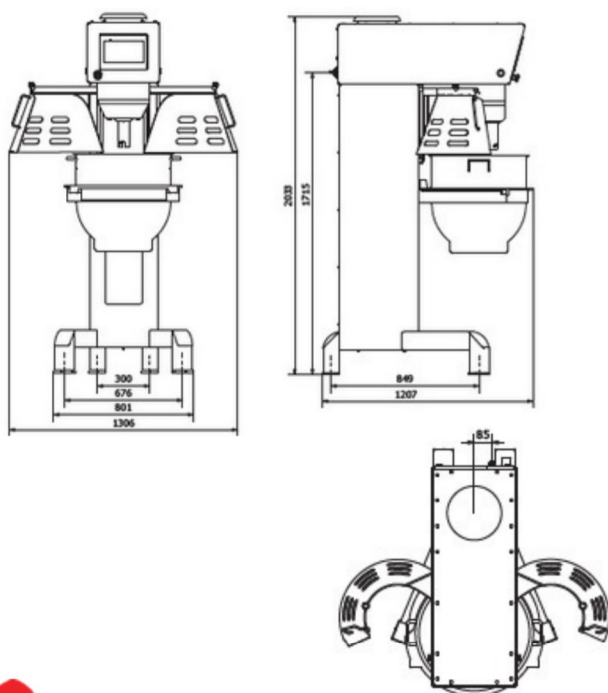


= Recommandé de travailler en vitesse lente



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

DIMENSIONS en mm




Varimixer

VARIMIXER 100 L MARINE

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

Tension : Triphasée, 440V, 50Hz avec terre, 4 000 W
Triphasée, 480V, 50Hz avec terre, 4 000 W

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