

Varimixer

AMPLUS

ERGO 140

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.

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'outil, l'accès est à une hauteur de travail parfaitement ergonomique.

ABAISSMENT 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.

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 –

Les surfaces et les accessoires de l'ERGO 140 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.



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.

VARIMIXER ERGO 140 L OPTIONS - MODÈLES



Standard Acier inoxydable,
140 L



Version Marine, acier
inoxydable, 140 L

OPTIONS – IP54

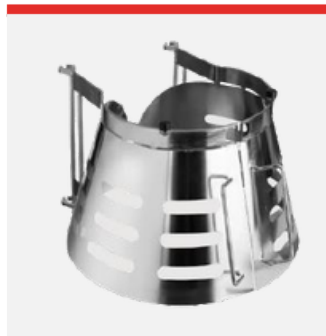


Tête planétaire, acier
inoxydable, IP54



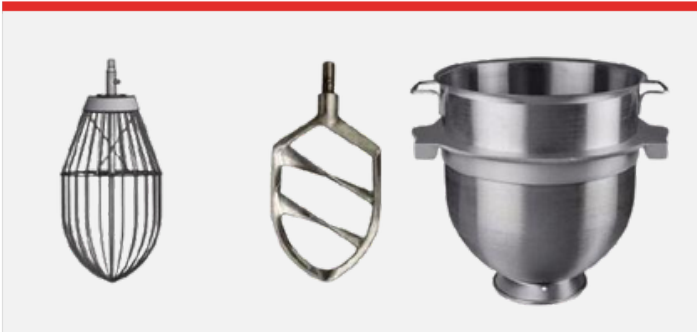
Dessus double, acier inoxydable,
IP54

OPTIONS – BARRIÈRE DE SÉCURITÉ



Écran de sécurité amovible en
acier inoxydable. Homologué CE

VARIMIXER ERGO 140 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 140L VARIMIXER ERGO 140 L OPTIONS – ÉQUIPEMENT B 140/80L

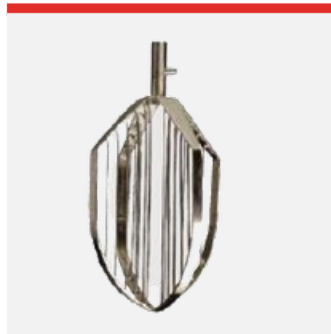


Fouet, palette et cuve 140 L en acier inoxydable

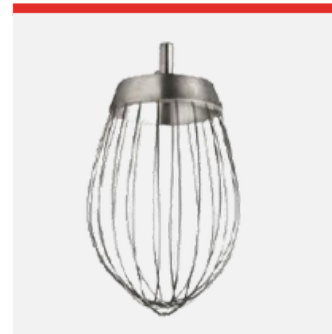


Crochet, fouet, palette et cuve 140/80 L en acier inoxydable

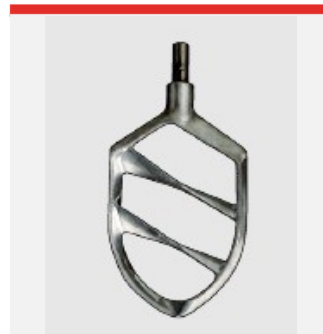
OPTIONS – OUTILS



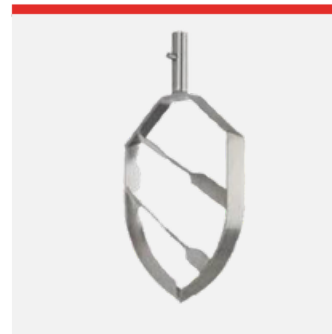
Fouet à ailes, acier
inoxydable



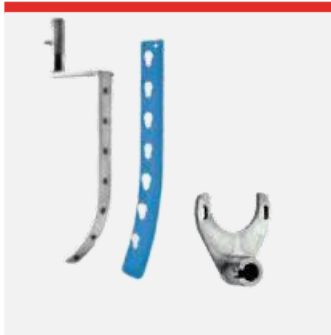
Fouet à fils plus fins, acier
inoxydable



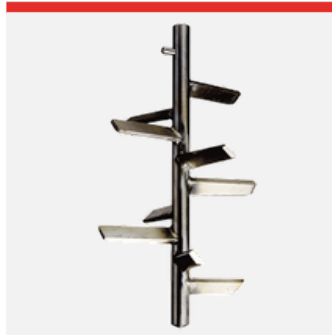
Palette avec broche double,
en aluminium



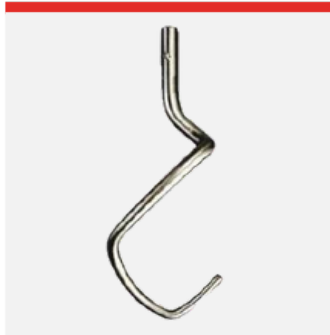
Palette avec broche double,
acier inoxydable



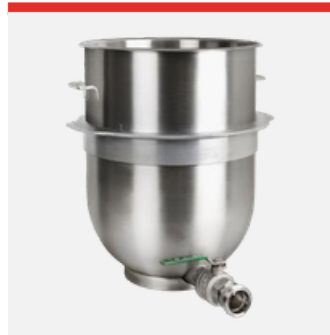
Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou nylon, 140 L



Mélangeur de poudre en acier inoxydable



Crochet avec broche double, acier inoxydable



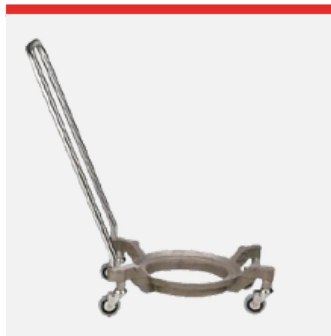
Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable

OPTIONS – OUTILS



Porte-outils, 127 cm

ÉQUIPEMENT - TRANSPORT



Chariot pour cuve



Easylift 80-140



Maxilift inox



Roues pour la cuve

VARIMIXER ERGO140 STANDARD

Acier inoxydable

1 cuve en acier inoxydable 140 L

1 palette en aluminium avec double goupille

1 fouet renforcé en acier inoxydable avec double goupille

Écran de sécurité magnétique amovible en inox – Homologué CE

Retrait séparé de la cuve et de l'outil

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec terre. 7 500 W

VARIMIXER ERGO140 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	140 L
Puissance	7 500 W
Tension*	400 V
Poids net (machine)	500 Kg
Poids brut (envoi)	550 Kg
H x l x L (dimensions envoi)	2370 x 980 x 1440 mm
H x l x L (dimensions machine)	2057 x 863 x 1372 mm
Code douane	843 41010
Vol. m3	3.34 m3
Vitesse variable	47-259 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

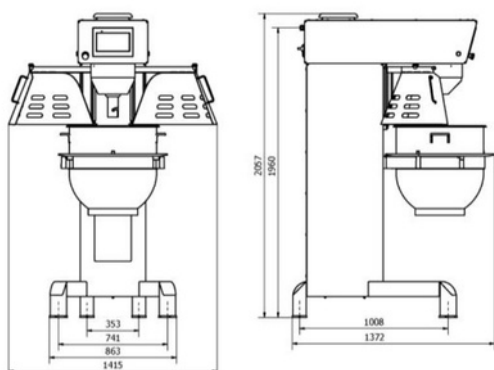
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande de 200 à 480 V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

VARIMIXER ERGO140 VERSION MARINE

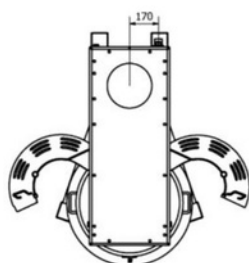
Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccord coudés acier inoxydable entièrement soudés, joint d'étanchéité du panneau de façade et couvercle. Conforme à USPHS.

Tension : Triphasée, 440V, 50Hz avec terre, 7 500 W
Triphasée, 480V, 50Hz avec terre, 7 500 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	7 L
	Crème fouettée	35 L
	Fondant crème au beurre	63 L + □
	Génoise	37 Kg
	Mayonnaise	56 L +
Palette	Purée de pommes de terre	76 Kg +
	Cakes	77 Kg
	Glaçage, fondant	56 Kg +
	Beurre maître d'hôtel	49 Kg + □
	Boulette viande/végétal.	84 Kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	63 Kg ●
	Pâte, farine (50%AR)	70 Kg ●
	Pâte, farine (55%AR)	76 Kg ●
	Pâte, farine (60%AR)	91 Kg ○
	Pâte, farine complète (70% AR)	85 Kg
	Pâte, pain de seigle	112 kg +
	Pâte, pain au levain	85 Kg
	Pâte, sans gluten	66 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

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