

# Varimixer

# AMPLUS

# ERGO 60

**MANIPULATION ERGONOMIQUE** – L'ERGO possède un châssis plus haut permettant d'abaisser la cuve en dessous de l'outil. Chaque outils 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 file à nettoyer.

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

**UNE MACHINE AVEC DES CAPACITÉS MULTIPLES** – L'ERGO 60, est aussi disponible avec une cuve et des outils destiné à une production de 30 L. Cette option, rend ce batteur plus fonctionnel et flexible.

**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.

**HYGIÉNIQUE ET FACILE À NETTOYER** – Les surfaces et les accessoires de l'ERGO 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.



**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.

**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 décuvage. Choisissez parmi différents modèles d'élévateurs de cuve ou optez pour un chariot de cuve manuel pour le transport.

**AUCUN LEVAGE DE CHARGE LOURDE** – La cuve de l'ERGO, est roulée entre deux bras de cuve. Elle est également centrée et verrouillée à son emplacement automatiquement quand elle est levée.

## VARIMIXER ERGO 60 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc, poudré, 60 L



Acier inoxydable, 60 L



Version Marine, acier inoxydable, 60 L

### OPTIONS – IP54

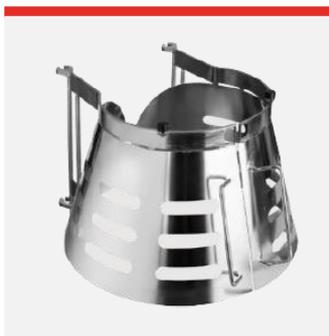


Tête planétaire, acier inoxydable, IP54



Dessus double, acier inoxydable, IP54

### OPTIONS – BARRIÈRE DE SÉCURITÉ

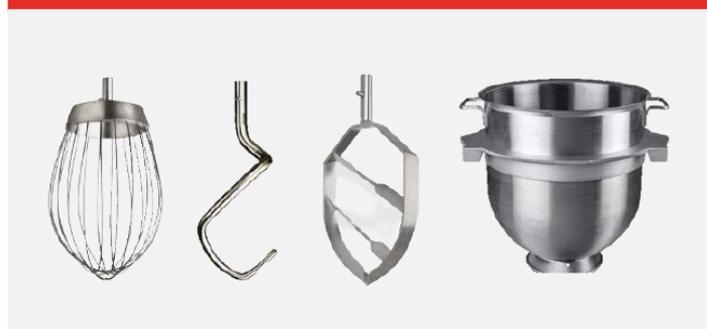


Écran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologué CE



Protection anti-éclaboussure amovible en acier inoxydable. Homologuée CE

### VARIMIXER ERGO 60 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 60 L



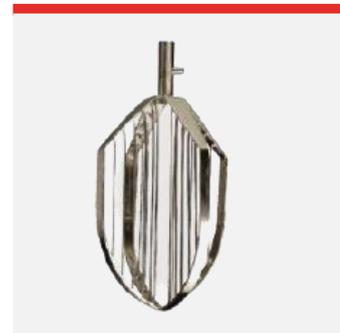
Fouet, crochet, palette et cuve 60 L, acier inoxydable

### VARIMIXER ERGO 60 L OUTILS – ÉQUIPEMENT B 60/30 L



Fouet, crochet, palette et cuve 60/30 L, acier inoxydable

### OPTIONS – OUTILS



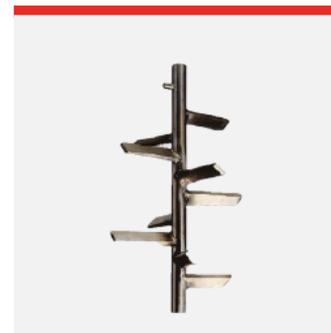
Fouet à ailes, acier inoxydable



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 en nylon, 60 L et 60/30 L

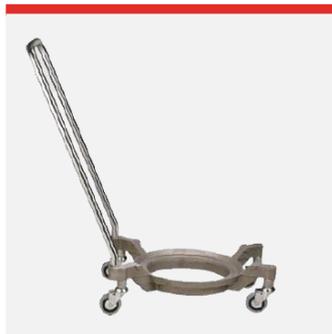


Porte-outils, 127 cm



Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable

## ÉQUIPEMENT - TRANSPORT



Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Flexlift inox



Roues pour la cuve

### VARIMIXER ERGO 60 STANDARD

Blanc poudre epoxy

1 cuve en acier inoxydable 60 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fil en acier inoxydable

Retrait du bol sans le démontage de l'outil

Écran de protection inox ajouré amovible - Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre 3 000 W

### VARIMIXER ERGO 60 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	60 L
Puissance	3 000 W
Tension*	400 V
Poids net / Poids brut transport	330 Kg / 380 Kg
H x l x L dimensions machine	1848 x 850 x 1320 mm
H x l x L dimensions transport	2270 X 680 X 1120 mm
Vol. m3	2,55 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	53 - 292 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Code IP option	IP54

### CAPACITÉS

### ERGO60

Outils	Produit		
Fouet	Blancs d'œufs	3 l	
	Crème fouettée	12 l	
	Glaçage à la crème au beurre	24 l	✦ □
	Génoise	16 kg	
	Mayonnaise	24 l	✦
Palette	Purée de pommes de terre	32 kg	✦
	Cakes	30 kg	
	Fondant, glaçage	24 kg	✦
	Beurre Maître d'hôtel	18 kg	✦ □
	Boulettes viande / végétal.	36 kg	✦
	Pâtes, nouilles (50%AR)	24 kg	●
	Crochet	Pâte, farine (50%AR)	34 kg
Pâte, farine (55%AR)		35 kg	●
Pâte, farine (60%AR)		40 kg	○
Pâte, farine complète (70%AR)		36 kg	
Pâte, pain de seigle		42 kg	✦
Pâte, pain au levain		36 kg	
	Pâte, sans gluten	28 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

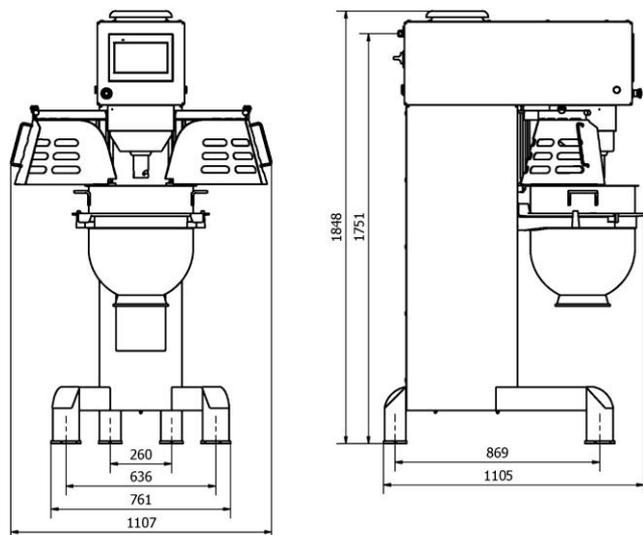
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande de 100 à 400V.  
Tous les mélangeurs sont disponibles en 50 et 60Hz.

## VARIMIXER ERGO 60 VERSION MARINE

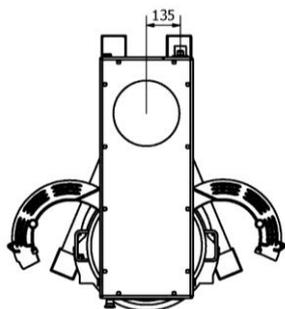
Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccord coudés acier inoxydable entièrement soudés, joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et couvercle. Conforme à USPHS.

Tension : Triphasée, 440V, 50Hz avec terre, 3 000 W  
Triphasée, 480V, 50Hz avec terre, 3 000 W

### DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en



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