

Varimixer

AMPLUS

ERGO 60

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.

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.

UNE MACHINE AVEC DES CAPACITÉS MULTIPLES –

L'ERGO 60, est aussi disponible avec une cuve et des outils destinés à une production de 30L. 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 goûter 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.

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.

FIXATION DE L'OUTIL :

Double broches en acier inoxydable sur tout les outils pour un meilleurs maintien lors du mélange

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.



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.

VARIMIXER ERGO 60 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc, poudré, 60 L



Acier inoxydable, 60 L

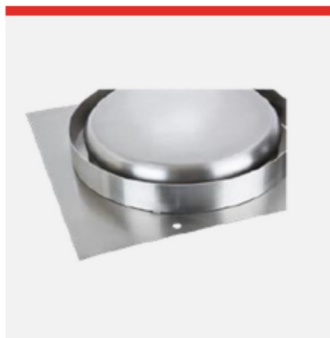


Version Marine, acier inoxydable, 60 L

OPTIONS – IP54

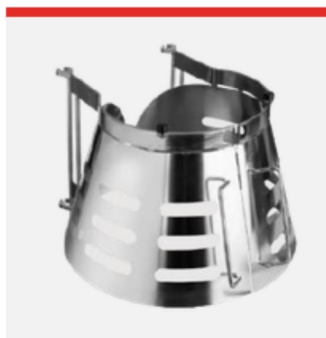


Tête planétaire, acier inoxydable, IP54



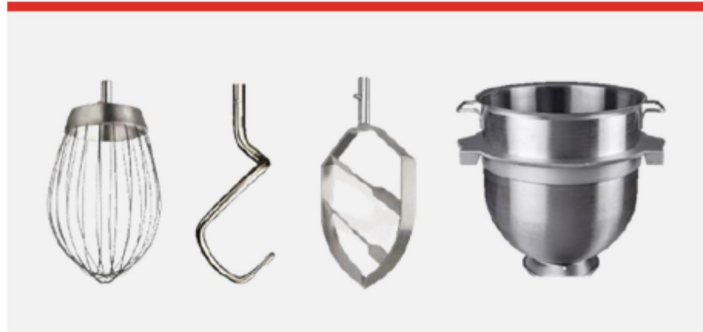
Dessus double, acier inoxydable, IP54

OPTIONS – BARRIÈRE DE SÉCURITÉ



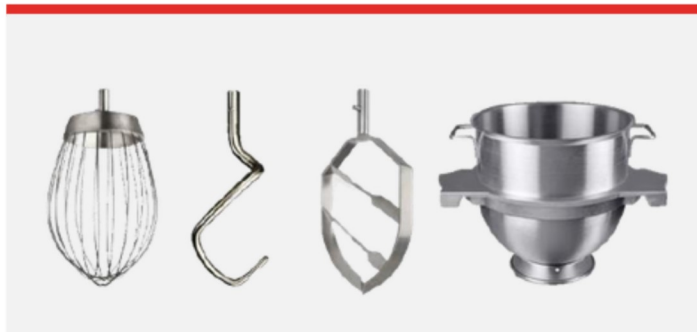
Écran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologué CE

VARIMIXER ERGO 60 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 60 L



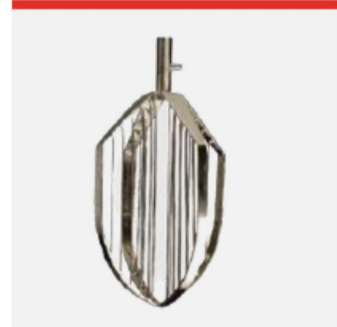
Fouet, crochet, palette et cuve 60 L, acier inoxydable

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

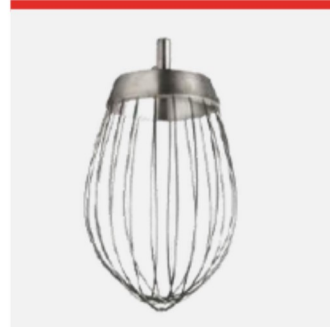


Fouet, crochet, palette et cuve 60/30 L, acier inoxydable

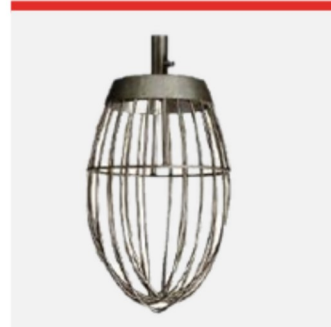
OPTIONS – OUTILS



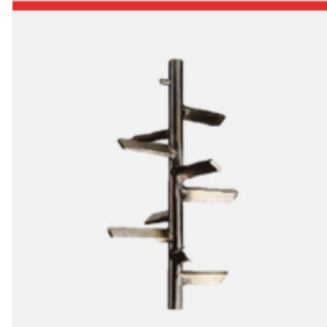
Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet à fils plus fins, acier inoxydable



Fouet avec renforcement, acier inoxydable



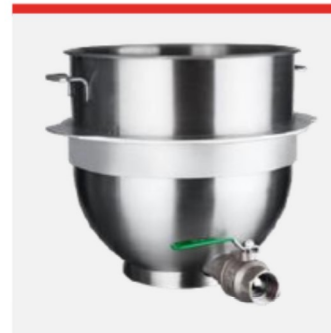
Mélangeur de poudre, acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. lame en téflon ou en nylon, 60 L et 60/30 L

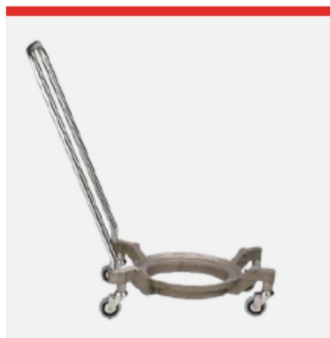


Porte-outils, 127 cm



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 poudré 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 761 x 1105 mm
H x l x L dimensions transport	2270 X 850 X 1320 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

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

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	+
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	24 kg	•
	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	
*DP'aâttere, sp ateinn sdieo nsse idg'laelimentation sont disp4o2 demande de 100 à 480 V. ToPuâs tlee,s p baaint eauur lesovanitn disponibles en 50 et3 660			
	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

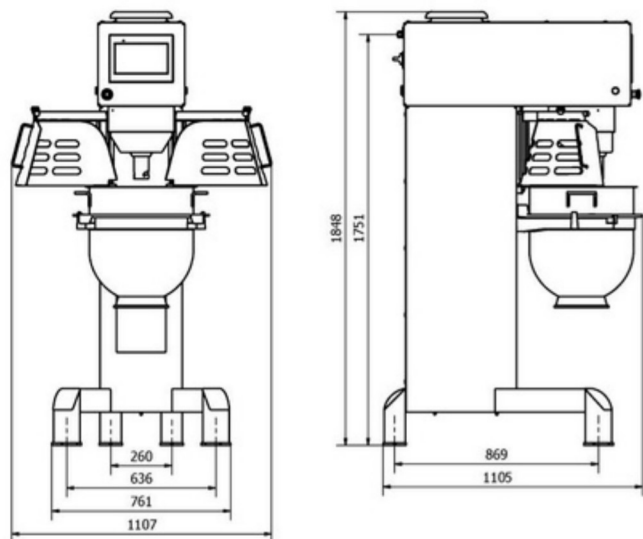
VARIMIXER ERGO 60 VERSION MARINE

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.

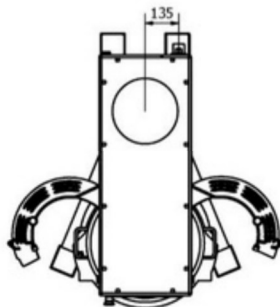
Tension : Triphasée, 440V, 50Hz avec terre, 3 000 W

Triphasée, 480V, 50Hz avec terre, 3 000 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



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