

Varimixer

AMPLUS

AR 60

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 AR 30 à AR 80 peuvent être commandés avec une prise accessoire, pour étendre les fonctions du batteur.

MINUTERIE NUMERIQUE - 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 « bip » et affichera 00:00 à la fin d'une recette.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ MAGNÉTIQUE -

L'avant et l'arrière de la protection peuvent être facilement retirés et lavés au lave-ustensiles. Cela facilite le nettoyage de la machine et garantit une hygiène optimale.

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.

DEUX MACHINES EN UNE - Une réduction de cuve et ses outils 30 L peuvent être fournis pour plus de flexibilité et de productivité.

MANIPULATION FACILE DE LA CUVE -

Choisissez entre le chariot de cuve ou l'Easylift pour un transport ergonomique de votre cuve.

SPÉCIAL PIZZA - les batteurs AR 40 et AR 60 sont disponibles dans une version spéciale pizza équipé d'un moteur extra-puissant capable de mélanger respectivement 32 Kg et 46 Kg de pâte avec 50% de matière sèche.



ACIER INOXYDABLE OU BLANC

- Un batteur au design facile à nettoyer. L' AR 60 est proposé en version standard blanc ou en option acier inoxydable.

PIEDS EN ACIER INOXYDABLE -

En protection supplémentaire contre la rouille, la partie verticale des pieds est toujours en acier inoxydable.

VARIMIXER AR 60 L OPTIONS - MODÈLES



Blanc poudré, 60 L



Acier inoxydable, 60 L



Version marine, acier inoxydable,
60 L



Version pizza, blanc poudré,
60 L

OPTIONS – PANNEAU DE CONTRÔLE



VL1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement
manuel de la cuve



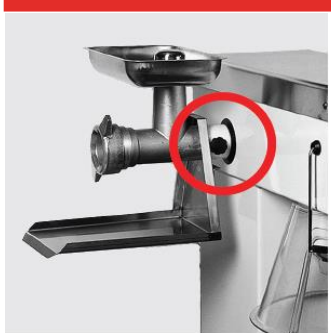
VL1S – Régulation de la vitesse automatiquement et
abaissement automatique de la cuve

OPTIONS – BARRIÈRES DE SÛRÉTÉ



Grille de sécurité fixe

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour
hachoir à viande et
coupe-légumes



Hachoir à viande, 70 mm



Hachoir à viande, 82 mm

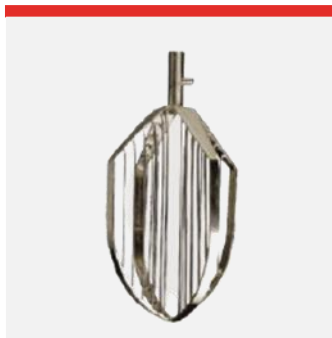


Coupe-légumes GR20

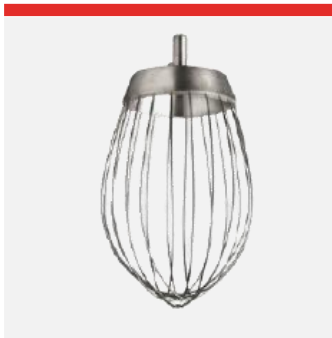


Fouet, crochet, palette et cuve 60 L, acier inoxydable

OPTIONS – OUTILS



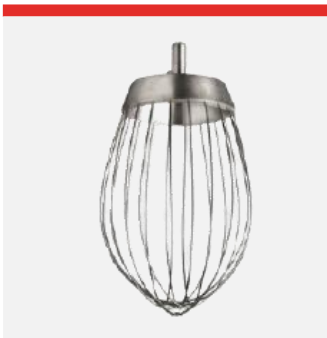
Fouet à ailes, acier inoxydable



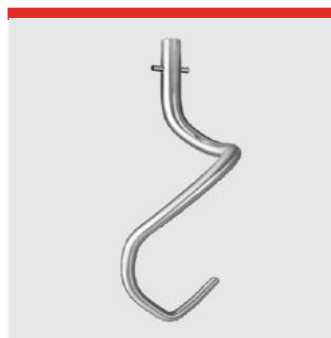
Fouet avec fils plus épais de 1mm, acier inoxydable



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

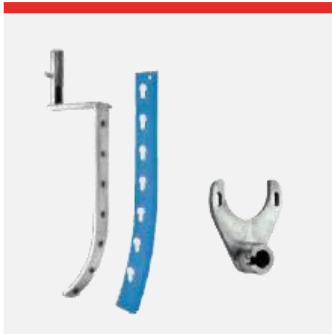


Fouet avec fils plus fins, acier inoxydable

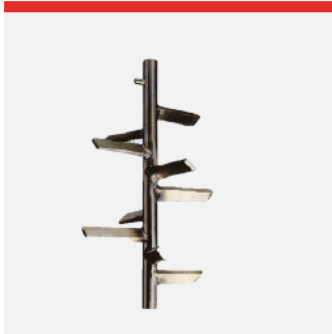


Crochet double goupille version pizza

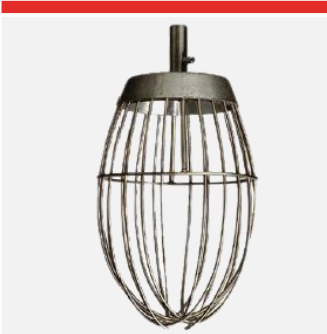
ACCESSOIRES - OUTILS



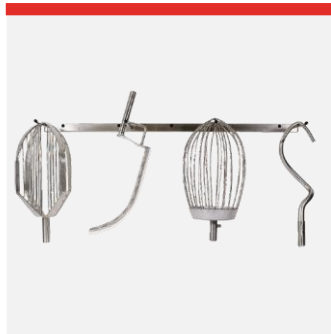
Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon, 60 L et 60/30 L



Mélangeur de poudre, acier inoxydable

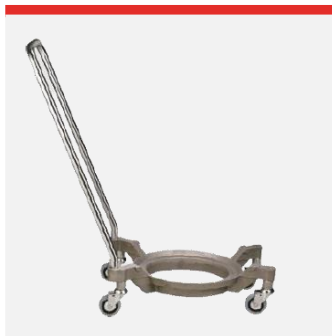


Fouet avec renforcement



Porte-outils, 127cm

ÉQUIPEMENT



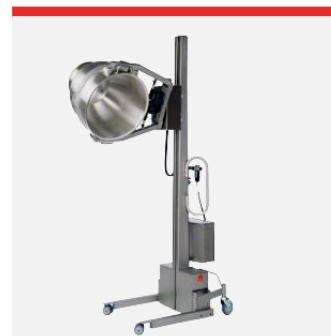
Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift

VARIMIXER AR 60 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 60 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fil en acier inoxydable

Écran de protection magnétique amovible en polycarbonate - Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre 1 850 W

VARIMIXER AR60 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	60 L
Puissance	1 850 W
Tension*	400 V
Poids net / Poids brut transport	257 Kg / 290 Kg
H x l x L dimensions machine	1394 x 627 x 1064 mm
H x l x L dimensions transport	1593 x 680 x 1120 mm
Vol. m3	1,18 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	53 - 288 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP32

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

CAPACITÉS

AR60

AR60P

Outils	Produit	AR60	AR60P	
Fouet	Blancs d'œufs	3	3 L	
	Crème fouettée	12	12 L	
	Glaçage à la crème au beurre	24	24 L	✦ □
	Génoise	16	16 Kg	
	Mayonnaise	24	24 L	
Palette	Purée de pommes de terre	32	32 Kg	✦
	Cakes	30	30 Kg	
	Fondant, glaçage	24	24 Kg	✦
	Beurre Maître d'hôtel	18	18 Kg	✦ □
	Boulettes viande / végétal.	36	36 Kg	✦
	Pâtes, nouilles (50%AR)	24	28 Kg	●
Crochet	Pâte, farine (50%AR)	34	34 Kg	●
	Pâte, farine (55%AR)	36	35 Kg	●
	Pâte, farine (60%AR)	40	40 Kg	○
	Pâte, farine complète (70%AR)	36	36 Kg	
	Pâte, pain de seigle	42	42 Kg	✦
	Pâte, pain au levain	36	36 Kg	
	Pâte, sans gluten	28	28 Kg	

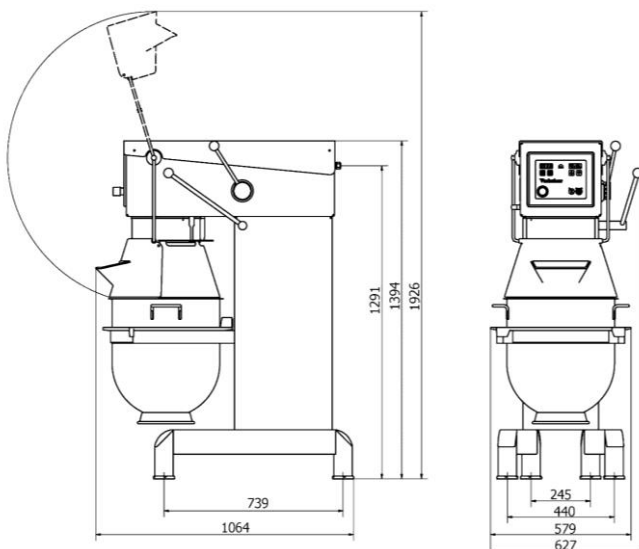
- ✦ = utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
= s'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, Si ce n'est pas le cas, cela peut endommager les outils
- = recommandé de travailler en vitesse lente
- = recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne
- = recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

VARIMIXER AR 60 L MARINE

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

Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 850 W
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1 850 W

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm

HOMOLOGATIONS



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