

Varimixer

# ERGO 140

**MANIPULATION ERGONOMIQUE** Retrait séparé de la cuve et des ustensiles. Un châssis plus haut vous permet d'abaisser la cuve en dessous de l'outil, et chacun d'entre eux peut donc être retiré séparément pour plus d'efficacité.

**PANNEAU DE CONTRÔLE** Choisissez entre un contrôle de vitesse variable, des vitesses fixes ou jusqu'à 24 programmes avec leurs propres processus. Toutes les opérations sont contrôlées à partir du panneau de commande tactile intuitif et incliné. Le panneau est facile à nettoyer et est étanche à la poussière et à l'eau.

**ECRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE** L'écran de sécurité amovible est fabriquée en acier inoxydable, facile à retirer et peut passer au lave ustensiles.

**HAUTEUR DE TRAVAIL ERGONOMIQUE** Tout le travail sur Varimixer ERGO doit être réalisé avec le dos droit. Lors d'un changement d'outils, l'accès est facile à la hauteur de travail ergonomique correcte.

**ABAISSMENT DE LA CUVE AUTOMATIQUE** Il n'est pas nécessaire de regarder le processus de mélange. Lorsque le temps est écoulé, le système de contrôle abaisse la cuve pour que les outils puissent égoutter directement dans la cuve.

**BASCULEUR POUR UNE MANIPULATION FACILE** Même les plus grandes cuves peuvent être levées facilement et de façon ergonomique avec un basculeur de cuve électrique qui assure également la bonne hauteur de travail pendant le remplissage et le vidage. Choisissez parmi différents modèles ou optez pour un chariot de cuve manuelle uniquement pour le transport.

**HYGIÉNIQUE ET FACILE À NETTOYER** Toutes les surfaces et les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable et le design assure la meilleure hygiène possible et un nettoyage très facile. Varimixer ERGO 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.

**PAS DE LEVAGE DE CHARGE LOURDE** La cuve est roulée entre les deux bras. La cuve est centrée et verrouillée à son emplacement automatiquement quand elle est levée.



## VARIMIXER ERGO 140 OPTIONS – MODÈLES



Acier inoxydable



Version marine, acier inoxydable

## OPTIONS – IP54

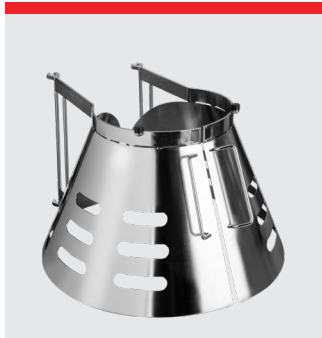


Tête planétaire étanche, acier inoxydable, IP54

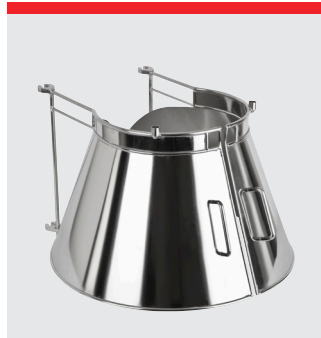


Dessus double, acier inoxydable, IP54

## OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologuée CE



Protection anti-éclaboussures amovible en acier inoxydable. Non homologuée CE

## VARIMIXER ERGO 140 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 140 L



Fouet avec double broche, crochet avec double broche, palette avec double broche et cuve 140 L en acier inoxydable.

## VARIMIXER ERGO 140, OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 140/80 L



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

## OPTION - OUTILS



Porte-outils, 127 cm



Fouet à ailes avec broche double, acier inoxydable



Fouet avec broche double, avec fils plus minces, acier inoxydable



Palette avec broche double, aluminium



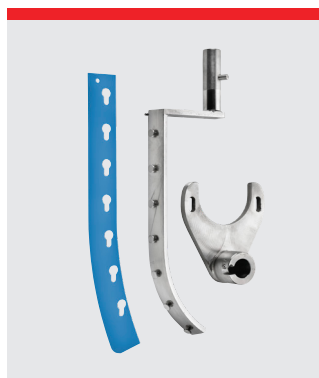
Palette avec broche double, acier inoxydable



Crochet avec broche double, acier inoxydable



Mélangeur de poudre avec broche double, en acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable.



Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable

## 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 broche

1 fouet à centre renforcé avec double broche

Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable – certifiée 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 standard*	400 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR): Environnement industriel Habitatations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI / PFI type B HPFI type A-SI
Poids net	500 kg
Poids brut d'expédition	550 kg
H x W x L (dimensions d'expédition)	2370 x 980 x 1440 mm
H x W x L (dimensions du produit)	2057 x 863 x 1372 mm
Code SH	84381010
Vol. m <sup>3</sup>	3.34 m <sup>3</sup>
Ldm	0.60
Vitesse variable	47 – 259 RPM
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

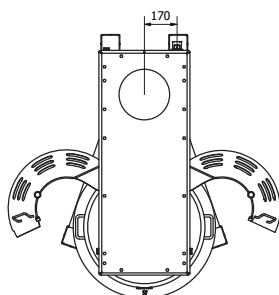
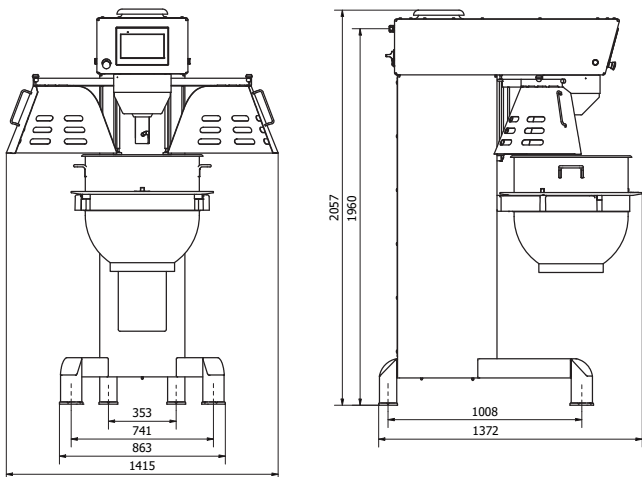
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 200 à 480 V. Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

## VARIMIXER ERGO140 VERSION MARINE - CODE IP: IP44

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

Tension : 3 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 7.500 W  
3 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 7.500 W

## DIMENSIONS



## CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention particulière	
Fouet	Blancs d'oeufs	7 l	
	Crème fouettée	35 l	
	Glaçage à la crème au beurre	63 l	+ □
	Éponges à gâteau en couches	37 kg	
	Mayonnaise	56 l	+
Palette	Purée de pomme de terre	76 kg	+
	Gâteaux	77 kg	
	Glaçage, Fondant	56 kg	+
	Beurre aux herbes	49 kg	+ □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	84 kg	+
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	63 kg	●
	Pâte, blé (50%AR)	70 kg	●
	Pâte, blé (55%AR)	76 kg	●
	Pâte, blé (60%AR)	91 kg	●
	Pâte, blé entier (70%AR)	85 kg	●
	Pâte, pain de seigle	112 kg	+
	Pâte, pain au levain	85 kg	
	Pâte, sans gluten	66 kg	

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

- + = Appliquer le grattoir, pour le meilleur résultat et le plus efficace.
  - = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/mous. Sinon, cela peut endommager les outils.
  - = Recommandé pour travailler à basse vitesse.
  - = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

## HOMOLOGATIONS



# Varimixer

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: info@varimixer.com  
www.varimixer.com