

Varimixer

ERGO100

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 SECURITE 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.

UNE MACHINE - DES CAPACITÉS MULTIPLES L'ERGO100 a un équipement facultatif pour la production de 40 et 60 litres. L'option de produire des quantités réduites rend les grandes machines plus fonctionnelle.

ABAISSSEMENT 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 ERGO 100 est disponible en blanc ou en acier inoxydable. Tous 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 100 OPTIONS – MODÈLES



Blanc, poudré



Acier inoxydable



Version marine

OPTIONS – IP54

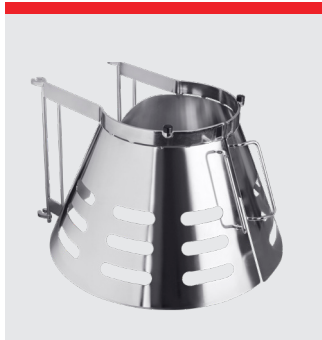


Tête planétaire étanche, acier inoxydable, IP54



Dessus double, acier inoxydable, IP54

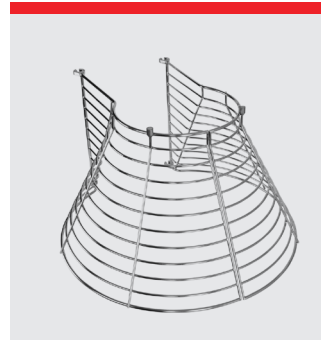
OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologuée CE



Protection anti-éclaboussures amovible en acier inoxydable. Homologuée CE



Barrière de sécurité amovible en acier inoxydable. Non homologuée CE

VARIMIXER ERGO 100 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 100 L



Fouet avec double broche, crochet avec double broche, palette avec double broche et cuve 100 L en acier inoxydable.

VARIMIXER ERGO 100, OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 100/60 L ET ÉQUIPEMENT C 100/40 L



Crochet, fouet, palette et cuve 100/60 litres en acier inoxydable et Crochet, fouet, palette et cuve 100/40 litres en acier inoxydable.

OPTION - OUTILS



Fouet à ailes avec broche double, acier inoxydable



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



Fouet renforcé avec broche double



Mélangeur de poudre avec broche double, en acier inoxydable



Palette avec broche double, aluminium



Racleur automatique, acier inoxydable. 100L 100/60L et 100/40L.



Porte-outils, 127 cm

ÉQUIPEMENT - TRANSPORT



Chariot pour cuve



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Cuve avec tuyau de drainage au fond, acier inoxydable



Roues pour la cuve

VARIMIXER ERGO100 STANDARD

Blanc poudré

1 Cuve en acier inoxydable 100 L

1 palette en aluminium avec double broche

1 crochet en acier inoxydable avec double broche

1 fouet avec acier inoxydable avec double broche

Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable – homologuée CE

Retrait séparé de la cuve et de l'outil

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec terre. 4 000 W

VARIMIXER ERGO100 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	100 l
Puissance	4.000 W
Tension standard*	400 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR): Environnement industriel Habitations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI / PFI type B HPFI type A-SI
Poids net	450 kg
Poids brut d'expédition	495 kg
H x W x L (dimensions d'expédition)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (dimensions du produit)	2033 x 801 x 1207 mm
Code SH	84381010
Vol. m³	2.55 m³
Ldm	0.50
Vitesse variable	47 – 259 RPM
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

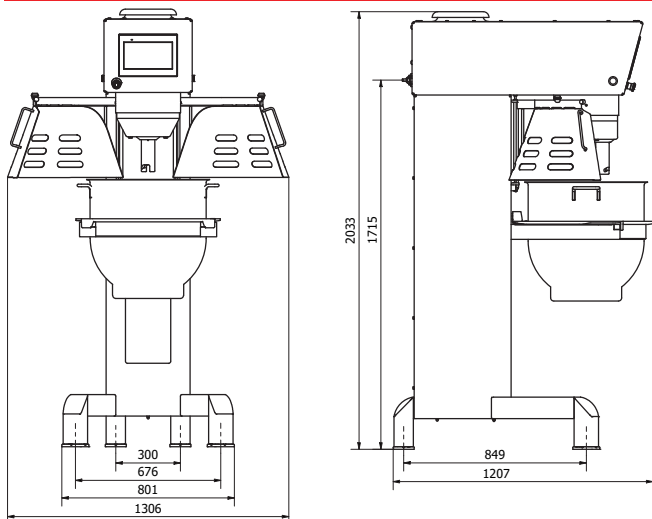
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 200 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER ERGO100 VERSION MARINE - CODE IP: IP54

Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccords 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 : 3 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 4.000 W
3 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 4.000 W

DIMENSIONS



Varimixer

Varimixer A/S

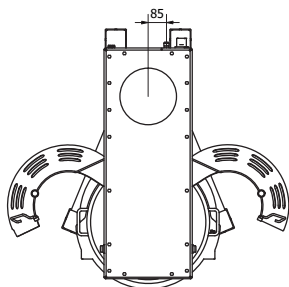
Elementfabrikken 9

DK-2605 Brøndby

P: +45 4344 2288

E: info@varimixer.com

www.varimixer.com



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention particulière
Fouet	Blancs d'oeufs	5 l
	Crème fouettée	25 l
	Glaçage à la crème au beurre	45 l + □
	Éponges à gâteau en couches	26 kg
	Mayonnaise	40 l +
Palette	Purée de pomme de terre	54 kg +
	Gâteaux	55 kg
	Glaçage, Fondant	40 kg +
	Beurre aux herbes	35 kg + □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	60 kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	45 kg ●
	Pâte, blé (50%AR)	50 kg ●
	Pâte, blé (55%AR)	58 kg ●
	Pâte, blé (60%AR)	65 kg ●
	Pâte, blé entier (70%AR)	65 kg
	Pâte, pain de seigle	80 kg +
	Pâte, pain au levain	65 kg
	Pâte, sans gluten	47 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

