

Varimixer

# ERGO60

**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'eux peut donc être retiré séparément pour plus d'efficacité.

## PANNEAU DE CONTRÔLE EN ACIER INOXYDABLE

Choisissez entre la vitesse variable, des vitesses fixes ou jusqu'à 20 programmes avec vos propres programmes. Toutes les opérations sont contrôlées par le panneau de contrôle intuitif tactile. Le panneau est facile à nettoyer et est étanche à l'eau et à la poussière.

**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.

## UNE MACHINE - DES CAPACITÉS MULTIPLES

L'ERGO60 est aussi disponible avec une cuve et des outils pour une production de 30 litres. L'option de produire des quantités réduites rend les grandes machines plus fonctionnelles.

**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 60 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 IP54 avec une tête planétaire en acier inoxydable étanche.



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



## VARIMIXER ERGO 60 OPTIONS – MODÈLES



Blanc, poudré



Acier inoxydable



Version marine

## OPTION – IP54

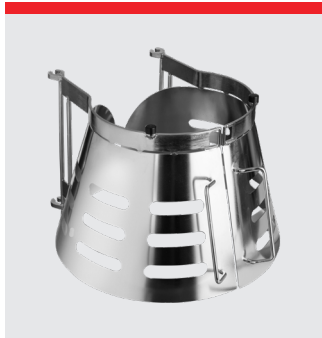


Tête planétaire étanche, acier inoxydable, IP54

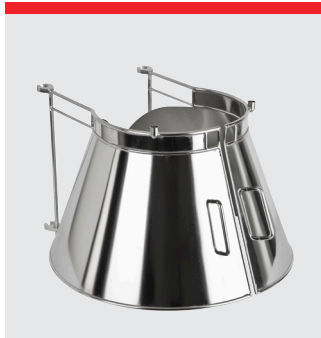


Dessus double, acier inoxydable, IP54

## OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologuée CE



Protection anti-éclaboussures amovible en acier inoxydable. Homologuée CE

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



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

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



Crochet, fouet, palette et cuve 60/30 litres en acier inoxydable.

## OPTION - OUTILS



Fouet à ailes, acier inoxydable



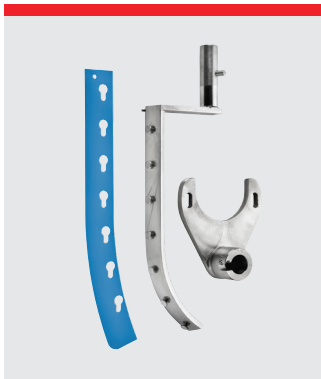
Fouet avec fils plus fins en acier inox



Fouet avec renforcement



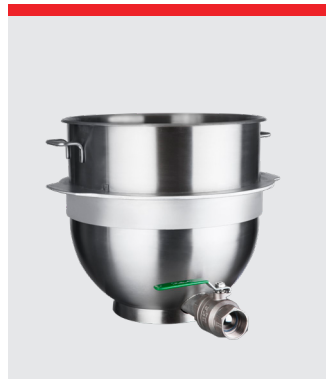
Mélangeur de poudre en acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. 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 ERGO60 STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 60 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fils en acier inoxydable

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. 3.000 W

## VARIMIXER ERGO60 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	60 l
Puissance	3.000 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	330 kg
Poids brut d'expédition	380 kg
H x W x L (dimensions d'expédition)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (dimensions du produit)	1848 x 761 x 1105 mm
Code SH	84341010
Vol. m³	2.55 m³
Ldm	0.50
Vitesse variable	53 – 292 RPM
Phases	3 ph
Code IP	IP53
Kit de mise à niveau du code IP	IP54

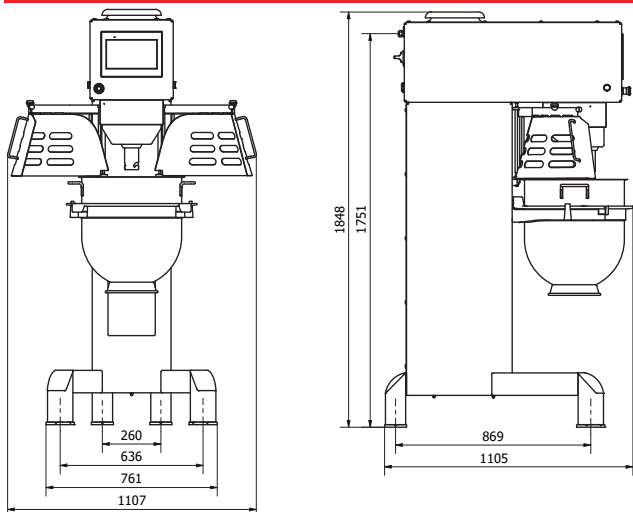
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 200 à 480 V.  
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

## VARIMIXER ERGO60 VERSION MARINE

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

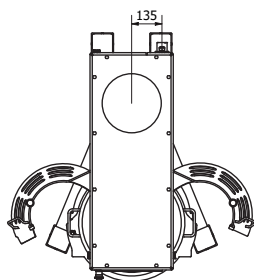
Tension : 3 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 3.000 W  
3 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 3.000 W

## 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	3 l
	Crème fouettée	12 l
	Glaçage à la crème au beurre	24 l + □
	Éponges à gâteau en couches	16 kg
	Mayonnaise	24 l +
Palette	Purée de pomme de terre	32 kg +
	Gâteaux	30 kg
	Glaçage, Fondant	24 kg +
	Beurre aux herbes	18 kg + □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	36 kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	24 kg ●
	Pâte, blé (50%AR)	34 kg ●
	Pâte, blé (55%AR)	35 kg ●
	Pâte, blé (60%AR)	40 kg ●
	Pâte, blé entier (70%AR)	36 kg
	Pâte, pain de seigle	42 kg +
	Pâte, pain au levain	36 kg
	Pâte, sans gluten	28 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

