

Varimixer

# ERGO 100

**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 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 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

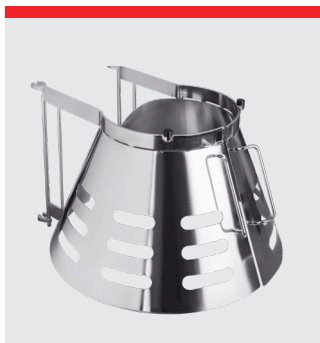


Tête planétaire étanche, acier inoxydable, IP54



Dessus double, acier inoxydable, IP54

## OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable. Homologuée CE



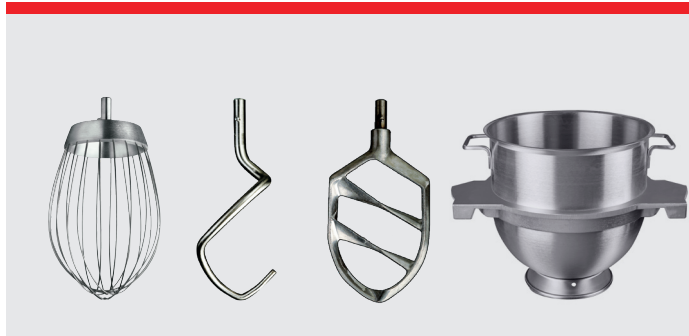
Protection anti-éclaboussures amovible en acier inoxydable. Homologuée CE

## 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. Lame en téflon ou en nylon. 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 ERGO 100 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 ERGO 100 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

|                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|
| Volume                                 | 100 L                        |
| Puissance                              | 4 000 W                      |
| Tension standard*                      | 400 V                        |
| Dispositifs à courant résiduel (DCR) : |                              |
| Environnement industriel               | HPFI type A-SI ou PFI type B |
| Habitations, bureaux, industrie légère | HPFI type A-SI               |
| Poids net                              | 428 kg                       |
| H x l x L                              | 2029x762x1206 mm             |
| Vitesse variable                       | 47 – 257 Tr/min              |
| 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 100 à 480 V.  
Tous les mélangeurs standard et marine sont disponibles en 50 et 60 Hz.

### VARIMIXER ERGO 100 VERSION MARINE

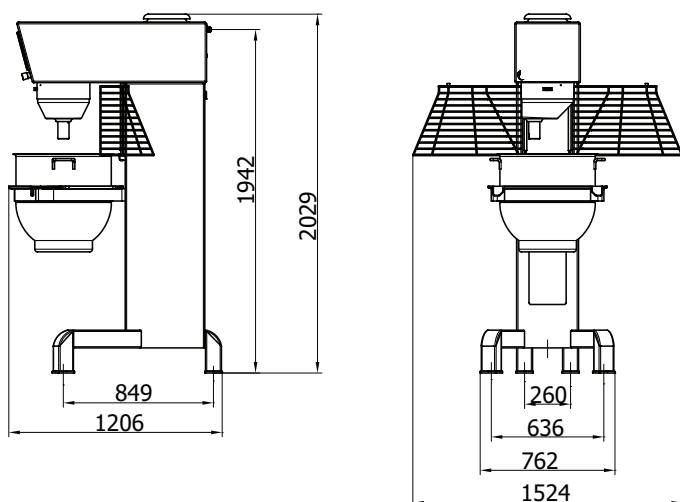
Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccords coudés acier inoxydable entièrement soudés, joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et couvercle. Conforme à USPHS

Tension : Triphasée, 440V, 50 Hz avec terre. 4 000 W  
Triphasée, 480V, 50 Hz avec terre. 4 000 W

### CAPACITÉS

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Blancs d'œufs               | 15 L  |
| Crème fouettée              | 45 L  |
| Mayonnaise                  | 80 L  |
| Beurre maître d'hôtel       | 75 kg |
| Purée de pommes de terre    | 65 kg |
| Pâte à pain (50 % AR)       | 58 kg |
| Pâte à pain (60% AR)        | 70 kg |
| Pâte à ciabatta (70% AR)    | 75 kg |
| Muffins                     | 60 kg |
| Pâte pour gâteau à couches  | 25 kg |
| Mélange boulettes de viande | 75 kg |
| Glaçage                     | 70 kg |
| Beignets (50 % AR)          | 60 kg |

### DIMENSIONS



### HOMOLOGATIONS



# Varimixer

Varimixer A/S  
Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)