

Batteurs

Mélangeurs

Professionnels

Depuis 1915

Varimixer

MIX-IT...

AMPLUS

49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE

Tél : 09 61 31 31 81

Mail : contact@amplus-sarl.com

TEDDY 5 L



Un levier unique pour fixer la cuve de manière efficace



TEDDY

OUTILS INCLUS – ACIER INOXYDABLE



Fouet - Crochet - Palette



Bec verseur, bol et couvercle

ACCESSOIRES



Hache-viande, acier inoxydable



Grille hache-viande

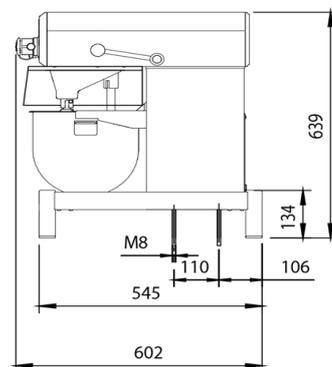
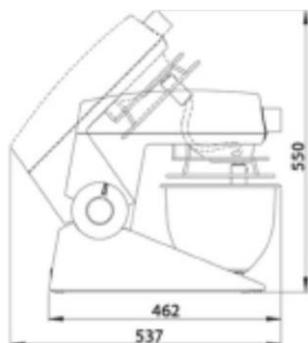
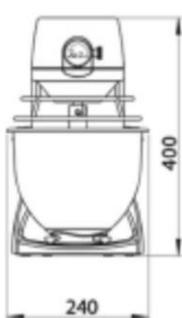


Presse à biscuit



Entonnoir à sauce

DIMENSIONS



KODIAK10 - KODIAK 20 - KODIAK 30

- Ergonomique
- Aucun levage
- Facile à nettoyer
- Ecran de sécurité magnétique
- Chariot inclus (modèle socle)
- Acier inoxydable
- Intuitif

Kodiak 10 - 20 disponible en modèle de table



OPTIONS

EQUIPEMENT B – POUR UN VOLUME REDUIT



Prise accessoire



Racleur automatique



Cuve



Crochet - Fouet - Crochet

ACCESSOIRES



Porte-outils 91cm



Hachoir 70mm



Hachoir 82mm



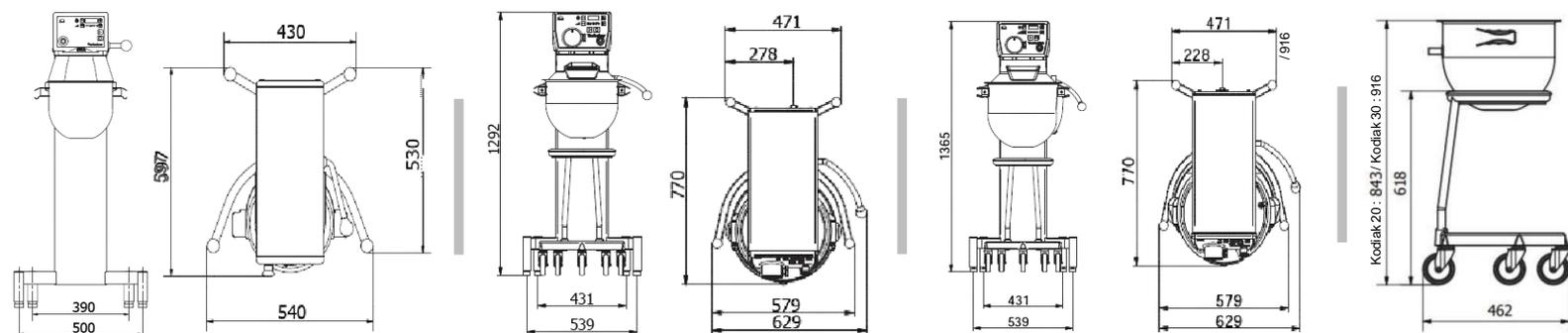
Coupe légumes

DIMENSIONS KODIAK 10

KODIAK 20

KODIAK 30

CHARIOT 20 - 30



AR30 – AR40 – AR60 – AR80 – AR100 – AR200



VL-1



VL-1S

Fonctionnement manuel **VL1** ou automatique **VL1S**



OPTIONS



Toutes les tailles sont disponibles en acier inoxydable



Toutes les tailles sont disponibles version **MARINE** pour une parfaite étanchéité



Racleur automatique



Prise accessoire

ACCESSOIRES



Easylift 30-60L



Multilift 30-60L



Flexlift Inox



Chariot de cuve



Coupe légumes



Hachoir 70mm



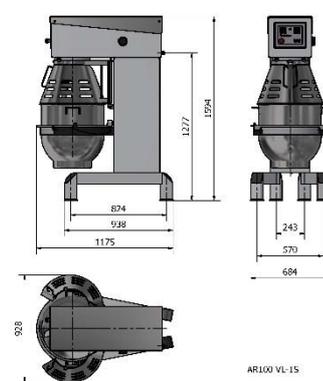
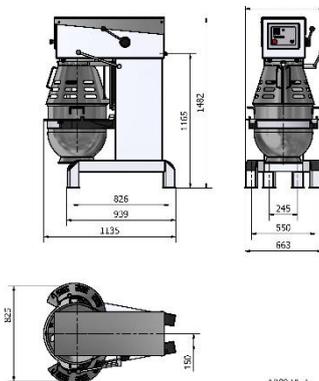
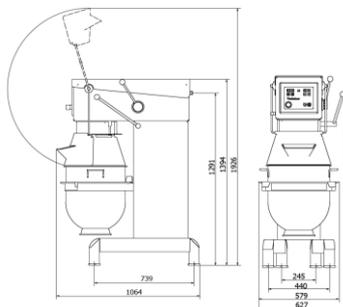
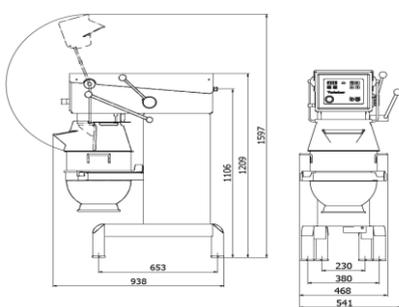
Hachoir 82mm

DIMENSIONS AR30+40

AR60

AR80

AR100



AR80 VL-1

AR100 VL-1S

ERGO60 – ERGO100 – ERGO140



Système d'accroche simple et intuitif

OPTIONS



Tête planétaire étanche à l'eau, IP54



Toutes les tailles sont disponibles version MARINE pour une parfaite étanchéité

CHARIOT ET ELEVATEURS DE CUVES



Chariot de cuve

Easylift 30-60L

Multilift 30-60L

Easylift 80-140L

Flexlift Inox

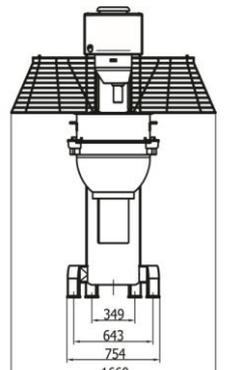
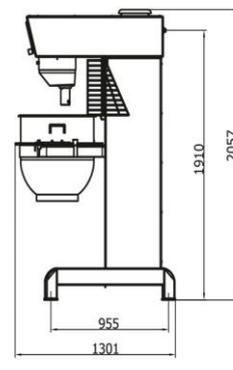
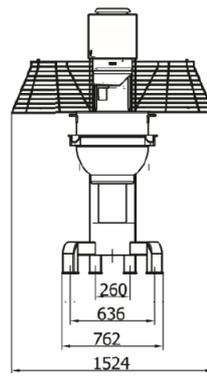
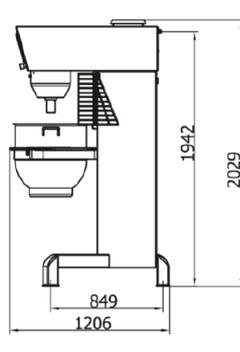
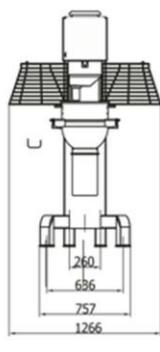
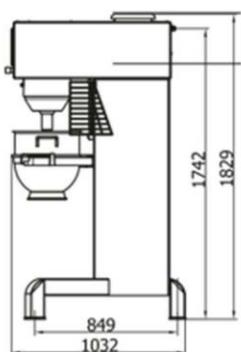
Megalift Inox

DIMENSIONS

ERGO 60

ERGO 100

ERGO 140



ACCESSOIRES AR et ERGO

EQUIPEMENT A

EQUIPEMENT B – POUR UN VOLUME REDUIT



Cuve



Palette



Crochet



Fouet



Racleur automatique

En option

OPTIONS DE CUVE



Cuve avec roues



Cuve avec tuyau de drainage

OUTILS SPECIAUX



Fouet renforcé



Fouet avec fils fins ou épais



Fouet à ailes



Mélangeur de poudre



Racleur automatique

CAPACITES :

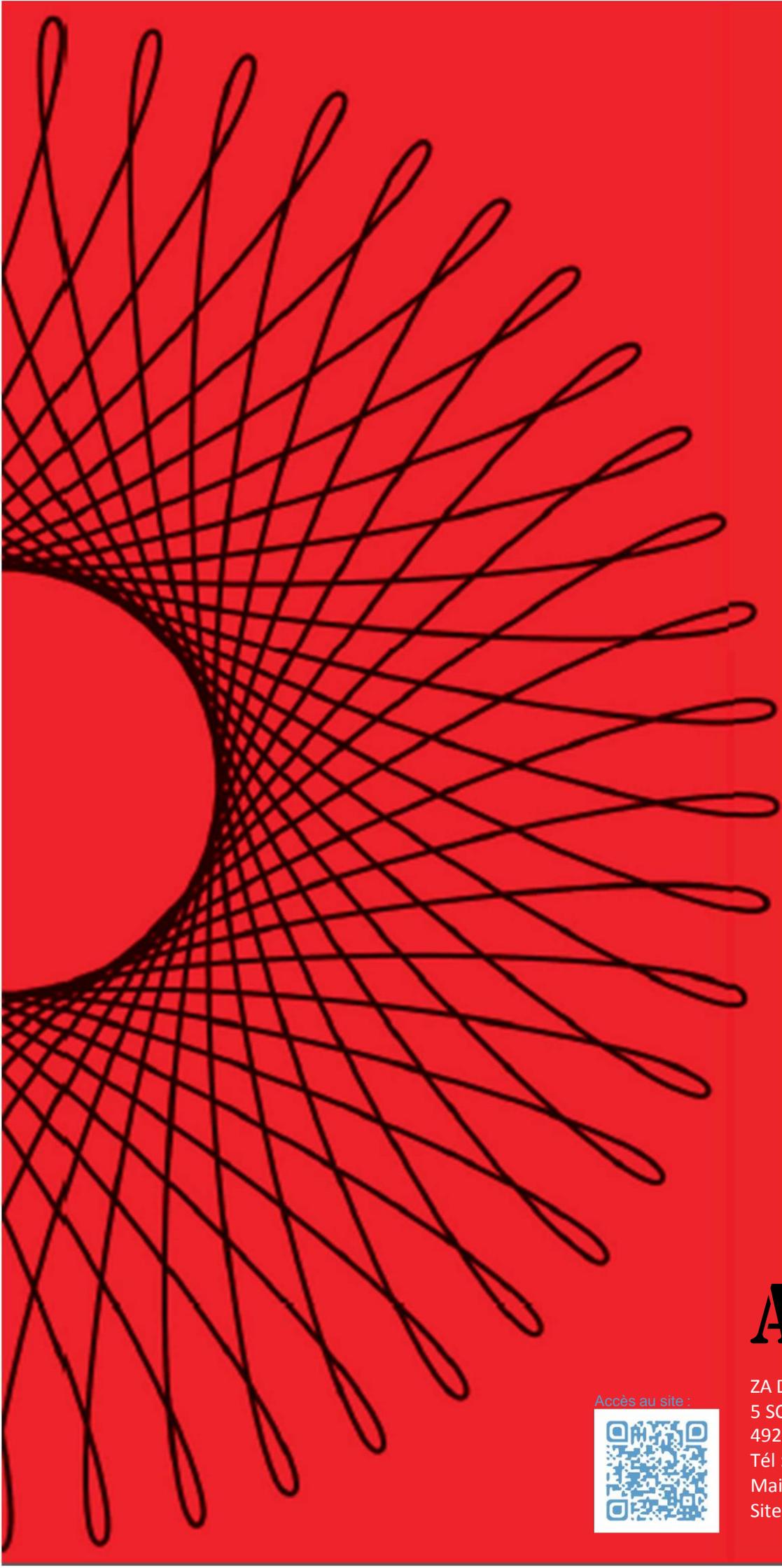
	Outils	TEDDY 5L	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO140
Blancs d'œufs	fouet	0,7 L	1 L	2,4 L	3,5 L	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L	12 L	15 L	21 L
crème fouettée	fouet	1,5 L	2,5 L	5 L	5 L	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L	30 L	45 L	75 L
Mayonnaise	fouet	4,4 L	8 L	16 L	20 L	24 L	32 L	32 L	48 L	48 L	64 L	80 L	112 L
Beurre maître d'hôtel	palette	1,7 kg	5 kg	10 kg	14 kg	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Purée de pomme de terre	fouet	2,5 kg	3,5 kg	12 kg	12 kg	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg	50 kg	65 kg	95 kg
Pâte à pain (50%AR)	crochet	2,5 kg	5 kg	10 kg	12 kg	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg	50 kg	58 kg	70 kg
Pâte à pain (60%AR)	crochet	2,5 kg	6 kg	11 kg	13 kg	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg	60 kg	70 kg	80 kg
Pâte à ciabatta (70%AR)	crochet	3 kg	5,5 kg	12 kg	15 kg	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Muffins	palette	2,5 kg	6,5 kg	14 kg	16 kg	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg	48 kg	60 kg	85 kg
Appareil à cake	fouet	1 kg	2,5 kg	5 kg	7 kg	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	25 kg	35 kg
Mélange de viande	palette	3 kg	7 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Glaçage	palette	2,9 kg	5,8 kg	14 kg	20 kg	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg	60 kg	70 kg	100 kg
Beignets (50%AR)	crochet	2,5 kg	6 kg	12,5	15 kg	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg

FONCTIONNALITES :

TAILLE DE MELANGEUR	10 L	KODIAK 20 L 30 L	30 L 40 L 60 L 80 L	30 L 40 L 60 L 80 L 100 L	ERGO 60 L ERGO 100 L ERGO 140 L AR 200 L	100 L
TABLEAU DE COMMANDE	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-4	VL-1L
IMAGE						
Réglage manuel de la vitesse	-	-	√	-	-	√
Réglage électrique de la vitesse	√	√	-	√	√	-
Abaissement manuel de la cuve	√	√	√	-	-	-
Abaissement électrique de la cuve	-	-	-	√	√	√
Abaissement automatique de la cuve	-	-	-	√	√	-
Minuterie avec arrêt automatique	√	√	√	√	√	√
Programmable, Remix	√	-	-	-	√	-
Fonction pause	√	√	-	√	√	√
Arrêt d'urgence	√	√	√	√	√	√

CARACTERISTIQUES :

	volume L	Equipement B	kW	Tension standard V	Poids net Kg	Vitesse variable Tr/min	Hache-viande	coupe-légumes
TEDDY 5L	5	5	0,3	230v	18	78-422	62 mm	3VC
KODIAK 10 table	10		0,7	230v	53	72-451	62+70 mm	GR10
KODIAK 10 socle	10		0,7	230v	120	72-451	42+70 mm	GR10
KODIAK 20 table	20	12	1,2	230v	72	64-353	70+82 mm	GR20
KODIAK 20 socle	20	12	1,2	230v	165	64-353	70+82 mm	GR20
KODIAK 30	30	15	1,2	230v	115	64-353	70+82 mm	GR20
AR 30	30	15	1	400v	170	57-311	70+82 mm	GR20
AR 40	40	20	1,1	400v	180	53-294	70+82 mm	GR20
AR 40P (pizza)	40	20	1,85	400v	180	53-294	70+82 mm	GR20
AR 60	60	30	1,85	400v	275	53-288	70+82 mm	GR20
AR 60P	60	30	3	400v	275	53-288	70+82 mm	GR20
AR 80	80	40	3	400v	340	47-257	70+82 mm	GR20
AR 100	100	46+60	3	400v	395	47-257		
AR 200	200		4	400v	560	47-257		
ERGO 60	60	30	3	400v	330	53-288		
ERGO100	100	40+60	4	400v	428	47-257		
ERGO 140	140	140	5,5	400v	525	47-257		



AMPLUS

ZA DU VAL DE MOINE
5 SQUARE D'Italie
49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE
Tél : 09 61 31 31 81
Mail : contact@amplus-sarl.com
Site internet : www.amplus-sarl.com

Accès au site :

