

AMPLUS

Importateur et
distributeur
JEROS, VARIMIXER
et ESCHER



Laverie



Mélangeurs



Pétrins

Catalogue 2025



QUI SOMMES - NOUS ?



Amplus est une entreprise indépendante à taille humaine. L'équipe est composée d'une responsable administrative et financière (Corinne CHIRON), d'un responsable service technique et SAV (Jean-Marc CHARNY), d'une assistante commerciale (Adeline MENARD), d'une directrice commerciale (Sylvie ROS) et d'un directeur général (Benoit CHIRON).



ENTRE EXPERTISE COMMERCIALE ET SAVOIR-FAIRE ARTISANALE

Benoît Chiron dirige Amplus depuis 2015, après une expérience enrichissante en tant que commercial dans le secteur agroalimentaire, au cours de laquelle il a pu développer une connaissance aigüe des besoins des professionnels. Fort de son savoir faire issu d'une formation en boulangerie-pâtisserie suivie d'une expérience d'entrepreneur dans ce même domaine, il conduit aujourd'hui Amplus avec une approche innovante et attentive aux exigences du marché.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?



Écoute

Toute notre équipe est à votre écoute. Nous sommes dévoués à vous guider vers les meilleures solutions adaptées à vos besoins spécifiques.



Accompagnement

Nous proposons du matériel professionnel et un accompagnement complet avec un service après-vente réactif, assuré par une hotline formée chez les constructeurs.



Réactivité

Nous expédions vos commandes de pièces détachées sous 24/48H par messagerie express, sous réserve de stock et de disponibilité chez le constructeur.



Recyclage

Nous sommes adhérents à ECOSYSTEM et participons ainsi aux efforts de collecte, de dépollution et de traitement des DEEE professionnels pour l'environnement.



UNE FABRICATION EUROPÉENNE

Nous attachons une grande importance à la fabrication européenne. Cela nous permet d'offrir des produits de haute qualité, innovants et durables, tout en soutenant l'économie locale et en garantissant des conditions de travail éthiques. De plus, nos appareils respectent les normes environnementales et bénéficient d'un service après-vente fiable. En choisissant la fabrication européenne, nous nous engageons à vous fournir le meilleur tout en contribuant à un avenir responsable.

UNE RÉFÉRENCE NATIONALE AUX SERVICES DES MÉTIERS DE BOUCHE



Depuis 2003, l'équipe AMPLUS sillonne la France pour proposer ses gammes de lave-batteries, batteurs-mélangeurs et pétrins à spirale aux professionnels de la boulangerie, la pâtisserie, la restauration et de l'industrie agroalimentaire.

L'entreprise a pour mission d'apporter des conseils personnalisés, de proposer des produits répondant parfaitement aux besoins de ses clients et accompagner les professionnels dans leurs projets.

C'est pourquoi AMPLUS a minutieusement sélectionné ses marques partenaires, en se basant sur des critères de qualité, d'innovation et de fiabilité. Leur objectif est de garantir à leur clientèle des produits qui répondent aux plus hauts standards du marché.

Réactivité, qualité, expertise et conseils personnalisés.



Smarter Solutions

JEROS, est une marque danoise créée en 1963. Elle est reconnue pour son savoir-faire dans le développement, la production et la vente de lave-ustensiles, tunnels de lavage et gratte-plaques professionnels. Leader sur le marché européen des lave-batteries à capot depuis 2003, elle confie l'exclusivité de la distribution de ses produits en France à AMPLUS.



Varimixer

VARIMIXER a été créée au Danemark en 1915. Aujourd'hui la marque possède plus de 100 ans d'expérience dans la production de batteurs- mélangeurs de 5 à 200 litres. VARIMIXER est en contact permanent avec les utilisateurs de ses machines. L'objectif est de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue et satisfaire les besoins en terme de productivité, qualité, simplicité, sécurité et ergonomie.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE DE MARQUES LEADERS DU MARCHÉ

“ Pour nous, la meilleure façon de répondre précisément aux besoins de Qualité, Hygiène, Sécurité et Rentabilité de nos clients c'est de sélectionner le meilleur équipement afin de leur garantir des machines à la fois performantes, ergonomiques, robustes et économiques. ”



ESCHER
mixers

ESCHER MIXERS, créée en 2000, est spécialisée dans la production de machines pour le pétrissage et le mélange, dans les secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie. Avec leur gamme diversifiée, répondant aux exigences de l'artisanat et de l'industrie, la marque italienne est réputée pour sa robustesse, sa longévité et pour ses performances.



Nous retrouver
ZA du Val de Moine
5 square d'Italie
Saint Germain sur Moine
49230 Sèvremoine



NOS SERVICES



Service client

Disponible du lundi au
vendredi de 8h30 à 17h30



Expertise technique

Responsable service
technique pour répondre
à vos besoins



Expertise métier

Commerciaux avec une
parfaite connaissance des
métiers de bouche



France et outre-mer

Déplacement dans toute
la France



Pièces de remplacement



Produits en stock

Expédition rapide de
vos commandes

SOMMAIRE

01



Présentation Jeros	8
Gratte-plaques	10
Lave-vaisselles	18
Lave-ustensiles	22
Tunnel de lavage	40
Accessoires	48

02

Présentation Varimixer	50
Batteurs-mélangeurs	54
Élévateurs de cuve	88



03



Présentation Escher	96
Pétrins à spirale et mélangeurs	98



LES SOLUTIONS D'HYGIÈNE POUR LES PROFESSIONNELS, ARTISANS ET INDUSTRIELS

JEROS est une entreprise danoise de plus de 60 années d'expérience et de savoir-faire dans la fabrication de lave-ustensiles, gratte-plaques et tunnels de lavage pour les professionnels de l'agroalimentaire : les boulangeries, les pâtisseries, les boucheries, les grandes cuisines, les restaurants (fast-foods, chaînes, indépendants...) et l'industrie.



Les machines JEROS sont testées par Eurofins, vérifiant qu'elles répondent à leurs normes strictes d'hygiène.

En savoir plus
sur JEROS

Scannez moi



Ecofriendly



Demande de devis auprès de votre vendeur



GRATTE-PLAQUES

LAVE-USTENSILES

TUNNEL

Photos et visuels non contractuels.

GRATTE-PLAQUES

/ 90xx series



POINTS FORTS

- Système de double pré-racleur
- Grande brosse en nylon pour nettoyage précis
- Roues de maintien en nylon
- Brosse en nylon facilement détachable
- Contre-brosses facilement détachables
- Totalement étanche et lavable à grande eau
- Structure en acier inoxydable



À quoi sert un gratte-plaques ?

Le gratte-plaques JEROS permet de gagner du temps. Il peut nettoyer et graisser 100 plateaux en seulement 6 à 8 minutes. Le gratte-plaques peut autant être utilisé pour des plateaux plats que perforés.

TABLEAU GÉNÉRAL

Type	Capacités	Modèle	9014	9015	9020
	Huileur automatique		sans huileur	avec huileur	avec huileur
658	Dimension plaque		461 x 610 mm	461 x 610 mm	501 x 650 mm
	Dimension machine (L x P x H1 - H2)		939 x 884 x 805 - 1095 mm	939 x 884 x 805 - 1095 mm	1235 x 1520 x 970 - 1100 mm
	Puissance		1,5 Kw	1,5 Kw	2 Kw
	Poids		298 Kg	298 Kg	450 Kg
828	Dimension plaque		611 x 780 mm	611 x 780 mm	651 x 820 mm
	Dimension machine (L x P x H1 - H2)		1109 x 884 x 805 - 1095 mm	1109 x 884 x 805 - 1095 mm	1385 x 1520 x 970 - 1100 mm
	Puissance		1,5 Kw	1,5 Kw	2 Kw
	Poids		308 Kg	308 Kg	450 Kg
1028	Dimension plaque		781 x 1030 mm	781 x 1030 mm	821 x 1070 mm
	Dimension machine (L x P x H1 - H2)		1309 x 884 x 805 - 1095 mm	1309 x 884 x 805 - 1095 mm	1565 x 1520 x 970 - 1100 mm
	Puissance		1,5 Kw	1,5 Kw	2 Kw
	Poids		323 Kg	323 Kg	450 Kg



Modèle 9014 & 9015



Modèle 9020

9014 / GRATTE-PLAQUES (sans huileur)

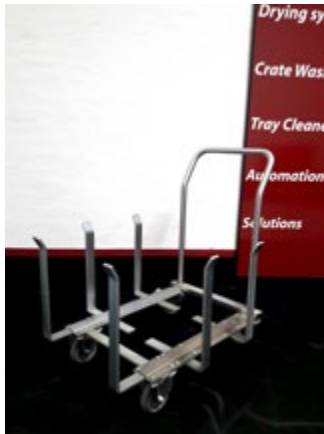
- Réduction du bruit de 3 dB.
- Nouvelle conception hygiénique de la machine.
- Nettoyage de la machine à l'eau.
- Double pré-crampons pour un meilleur nettoyage.
- Brosses démontables sans outils.
- Construction châssis monobloc sur roulettes, en acier inoxydable.



Voir le gratte-plaques en vidéo

Scannez moi

Accessoires



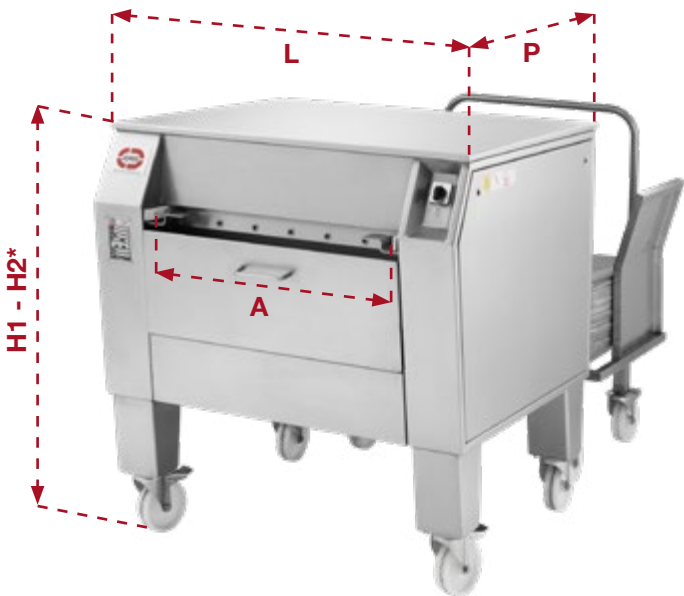
Chariot à plaques simple / Tailles des plaques : (L) 390-1050mm (P) 390-1050mm



Chariot à plaques inoxydable / Pour plaques de tailles identique



Chariot à plaques à niveau constant (Réduit en bruit) / Tailles des plaques : (L) 500-780mm (P) 400-600mm

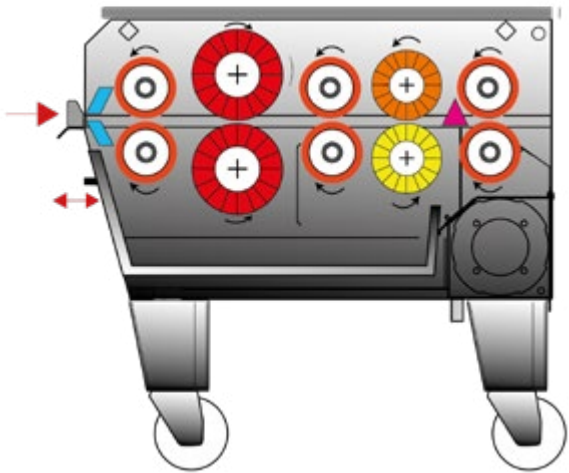


Option

- Brosse nylon ou acier
- Différentes hauteurs disponible au choix*

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Type	Dimensions plaques (A)	Dimensions machine (L x P x H1 - H2*)	Puissance	Poids
9014 (sans huileur)	508	125 x 460 mm	788 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	298
	658	461 x 610 mm	938 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	298
	828	611 x 780 mm	1108 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	308
	1078	781 x 1030 mm	1358 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	323



- Système de double pré-racleur
- ⊙ Roue de maintien en nylon
- Grande brosse en nylon (nettoyage précis)
- Contre brosse facilement détachable
- Brosse en nylon facilement détachable
- ▲ Brosse de finition
- ↔ Tiroir à déchets

Fiche commerciale

Scannez moi



9015 / GRATTE-PLAQUES (avec huileur automatique)



- Réduction du bruit de 3 dB.
- Nouvelle conception hygiénique de la machine.
- Nettoyage de la machine à l'eau.
- Double pré-crampons pour un meilleur nettoyage.
- Construction châssis monobloc sur roulettes, en acier inoxydable.
- Système de graissage automatique, plus d'usage de papier sulfurisé.



Voir le gratte-plaques en vidéo

Scannez moi

Accessoires



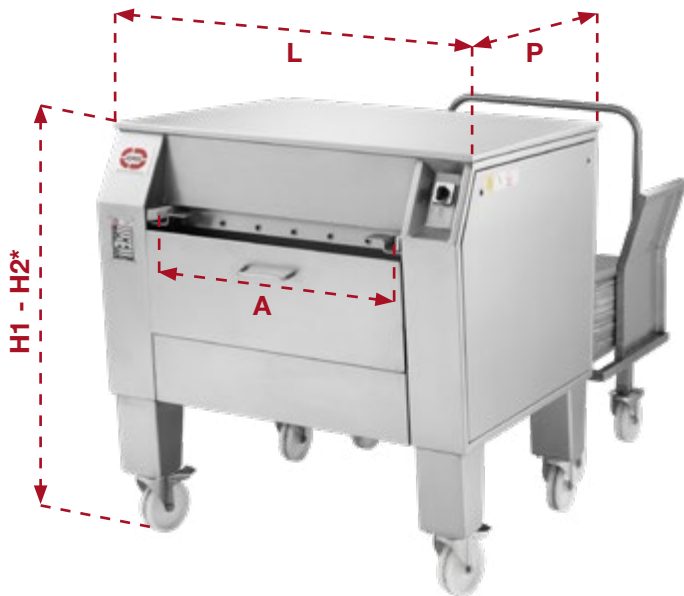
Chariot à plaques simple / Tailles des plaques : (L) 390-1050mm (P) 390-1050mm



Chariot à plaques inoxydable / Pour plaques de tailles identique



Chariot à plaques à niveau constant (Réduit en bruit) / Tailles des plaques : (L) 500-780mm (P) 400-600mm

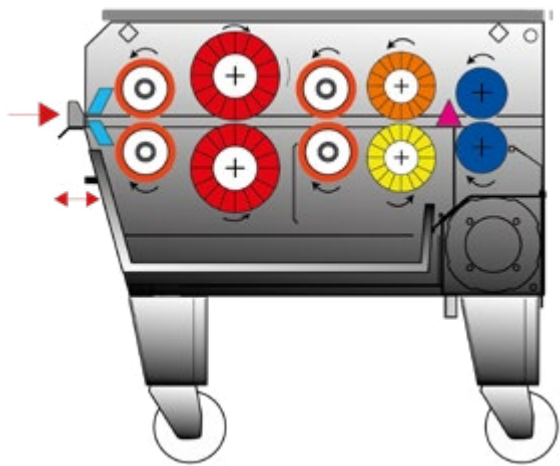


Option

- Brosse nylon ou acier
- Différentes hauteurs disponible au choix*

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Type	Dimensions plaques (A)	Dimensions machine (L x P x H1 - H2*)	Puissance	Poids
9015 (avec huileur automatique)	508	125 x 460 mm	788 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	298
	658	461 x 610 mm	938 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	298
	828	611 x 780 mm	1108 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	308
	1078	781 x 1030 mm	1358 x 780 x 950 - 1050 mm	1,5 Kw	323



- Système de double pré-racleur
- ⊙ Roue de maintien en nylon
- Grande brosse en nylon (nettoyage précis)
- Contre brosse facilement détachable
- Brosse en nylon facilement détachable
- ▲ Brosse de finition
- ↔ Tiroir à déchets
- Huileur automatique

Fiche commerciale

Scannez moi



9020 / GRATTE-PLAQUES (avec huileur automatique)

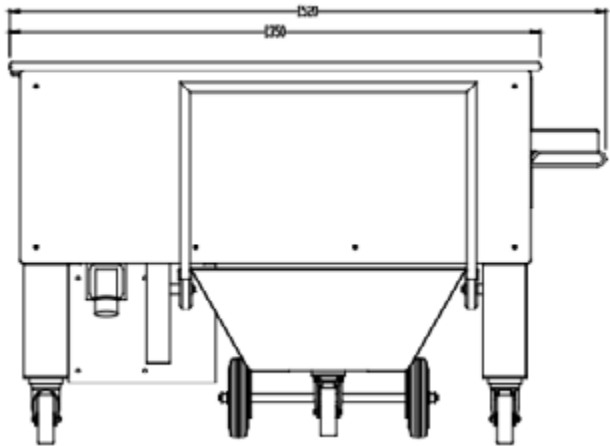
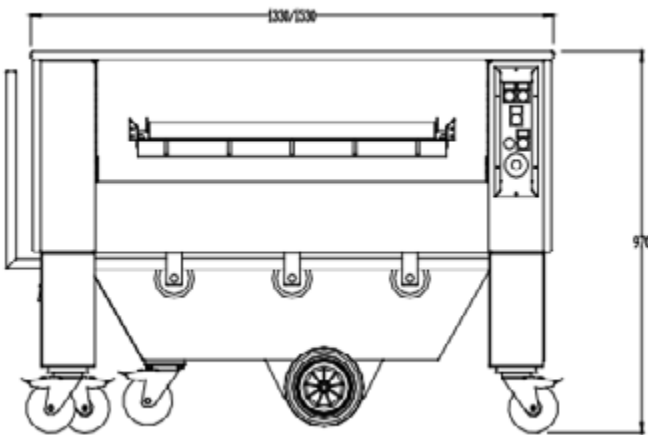


- Conteneur mobile pour les déchets.
- Capacité de 800 à 1000 plateaux par heure.
- 2 brosses pour le nettoyage des plateaux perforés.
- 3 brosses principales de nettoyage en polyamide.
- Système de fixation facile pour les brosses de nettoyage principales.
- Toute la machine peut être nettoyée à l'eau.
- Réservoir d'huile externe avec voyant et pompe de circulation.
- Toutes les brosses peuvent être réglées individuellement pour prolonger leur durée de vie.
- Système d'attache rapide pour les brosses de nettoyage (démontage/montage sans outils).



Voir le gratte-plaques en vidéo

Scannez moi

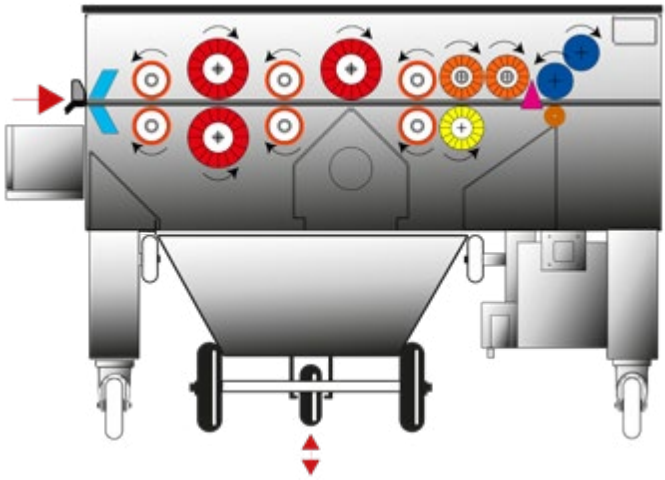


Option

Un système de convoyage automatique de plaques peut être ajouté aux gratte-plaques industriels.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Type	Dimensions plaques (A)	Dimensions machine (L x P x H1 - H2*)	Puissance	Poids
9020 (avec huileur)	658	501 x 650 mm	1235 x 1520 x 970 - 1100 mm	2 Kw	450 Kg
	828	651 x 820 mm	1385 x 1520 x 970 - 1100 mm	2 Kw	450 Kg
	1078	821 x 1070 mm	1565 x 1520 x 970 - 1100 mm	2 Kw	450 Kg



- Système de double pré-racleur
- Roue de maintien en nylon
- Grande brosse en nylon (nettoyage précis)
- Contre brosse facilement détachable
- Brosse en nylon facilement détachable
- Brosse de finition
- Tiroir à déchets
- Huileur automatique

Faire une demande de devis

Scannez moi



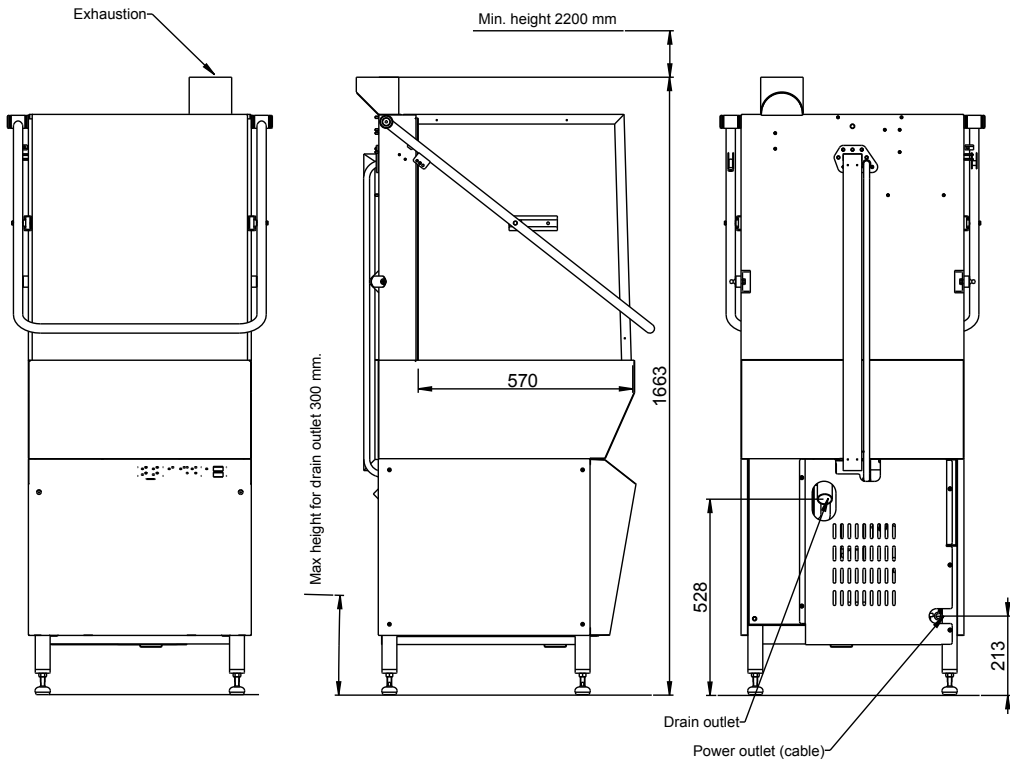
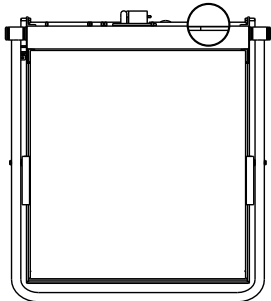


LAVE-VAISSELLE

/ 8100

POINTS FORTS

- Doseur automatique de la lessive
- Doseur automatique de produit de rinçage
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de rinçage
- Pompe de vidange
- Isolation du capot et des cuves (lav/rince)



Accessoires

- Panier - 16-18 pc / 50 x 50 cm
- Panier à objets creux / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 25 x 50 cm
- Panier à couverts / Cases individuelles
- Panier à couverts / Par 8 cases
- Table / 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ; 1500 ; 2000 mm
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Porte-bidon / Pour 2 bidons de 5L / À monter sur le côté de la machine

DONNÉES TECHNIQUES

8100

Surface de lavage H x L x P	405 x 500 x 500
Dimension machine H1 x H2 x L x P	1661 x 1989 x 713 x 749
Temps de lavage min. (personnalisable)	1 + 2 + 4
Température de lavage Apprx.°C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	40
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	13
Pression de lavage Bar	0,9
Puissance de raccordement (standard) kW	8,5 kW
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	3,5

Faire une demande de devis

Scannez moi



LAVE-VAISSELLE
/ COMBI 950-955-960



POINTS FORTS

- Construction robuste en acier inoxydable garantit une très haute fiabilité
- Un surpresseur de rinçage assure un rinçage à 85°C
- Temps de lavage réglable avec quatre cycles de lavage prédéfinis : 1:30 / 2:30 / 3:00 minutes + 1 temps de lavage réglable
- Programme d'auto-nettoyage qui assure une vidange complète et une machine propre. 1 panier pour assiettes, 1 panier universel et une corbeille pour couverts



Pour les magasins,
restaurants, cafés
et bistros



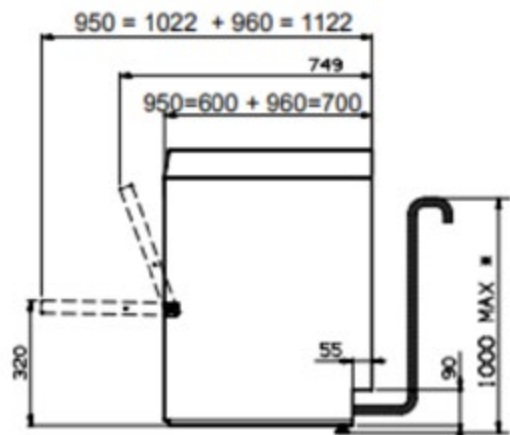
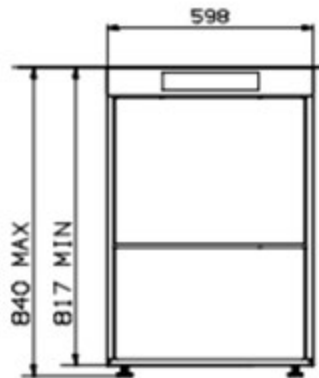
Modèle 950



Modèle 955



Modèle 960



Accessoires inclus

Panier universel
/ 50 x 50 cm



Rack à plateau
/ 50 x 50 cm

Panier pour assiettes
/ 50 x 50 cm

DONNÉES TECHNIQUES	950	955	960
Surface de lavage HxLxP	415 x 500 x 500	415 x 500 x 500	380 x 500 x 600
Dimension machine fermée HxLxP	820 x 600 x 600	820 x 600 x 600	820 x 600 x 700
Doseur automatique du savon	inclus	inclus	inclus
Adoucisseur d'eau	inclus	inclus	inclus
Récupération de chaleur sur eau sale	option	option	option
Programme de lavage nombre	4	4	4
Contenance réservoir lavage Litres	11	11	11
Température de l'eau de lavage °C	55	55	55
Contenance réservoir rinçage Litres	6	6	6
Temps de rinçage Sec.	20	20	20
Température de l'eau de rinçage °C	85	85	85
Consommation d'eau/ rinçage Litres	2,8	2,8	2,8
Pression de lavage Bar	1,6	1,6	1,6
Tension Volt+E/Hz	400 / PE / 50	400 / PE / 50	400 / PE / 50
Raccordement kW	6,8	6,8	6,8

Fiche commerciale

Scannez moi





LAVE-USTENSILES

/ 8105 - 91xx series - 8150 - 8160

POINTS FORTS

- Une accessibilité optimale grâce à la conception du capot.
- Démarrage automatique et commande à touche digitale.
- Ouverture et fermeture par vérins (en option selon modèle, possibilité de l'optimiser)
- Système d'auto-nettoyage intégré et rinçage avec une eau claire à 85°C (conforme aux normes HACCP)
- Grande capacité de lavage.
- Pompe de vidange inclus.
- Surchauffeur inclus.



Les lave-ustensiles JEROS sont testés par Eurofins, vérifiant qu'ils répondent à leurs normes strictes d'hygiène.



Voir le lave-ustensiles en vidéo
Scannez moi

ERGONOMIE



TABLEAU GÉNÉRAL

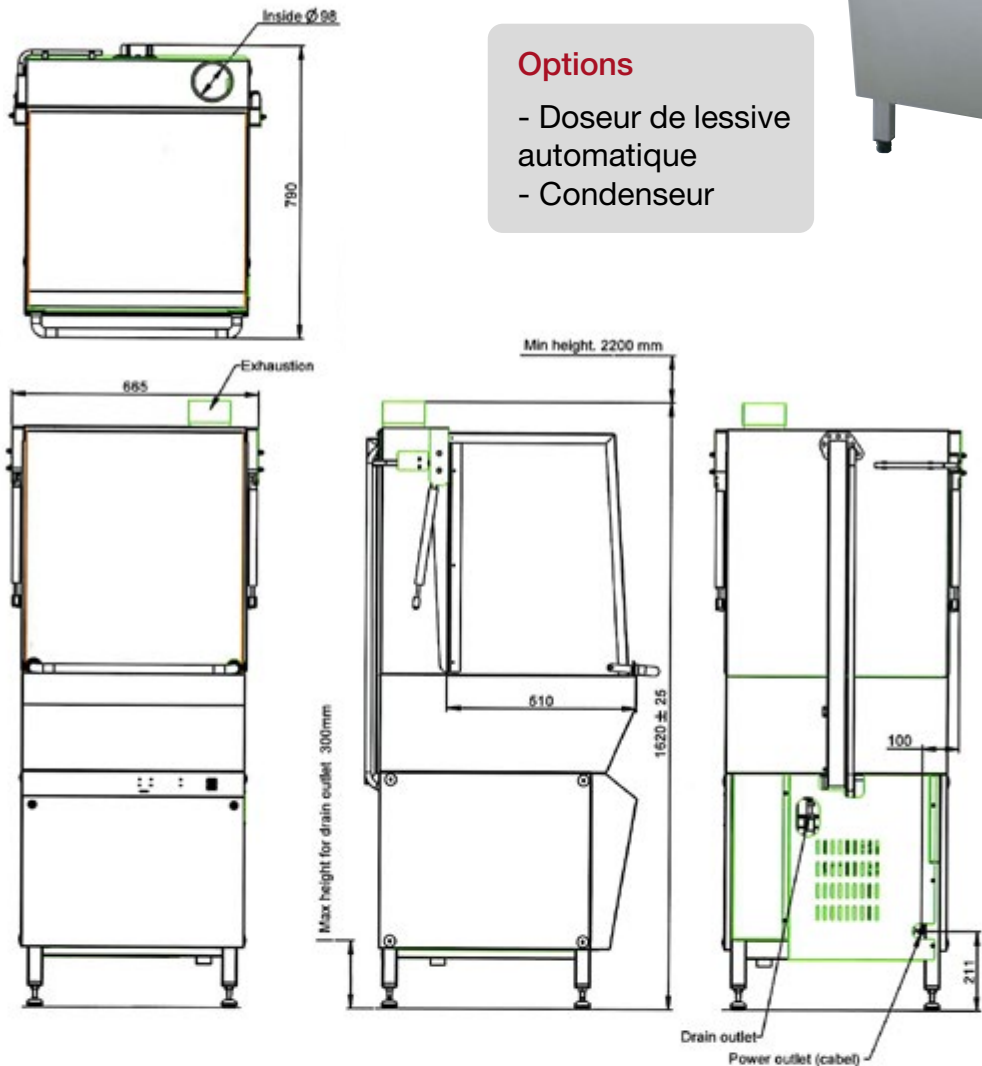
Capacités Modèle	8105	9110	9115	9117	9120	9130	8150	8160
Caisses euronormes 400x600mm	1	1	2	2	2	3	6	6
Plaques 600x400mm	12	15	30	30	30	45	60	64
Plaques 600x460mm	12	15	15	15	30	30	38	42
Plaques 600x800mm	-	-	15	15	15	15	38	42
Plateau gastronome 500x500mm	1	1	1	1	2	2	2	4
Cuve 40L H457 x Ø514mm	1	1	1	1	1	2	2	3
Cuve 60L H511 x Ø575mm	-	1	1	1	1	2	2	2
Cuve 80L H515 x Ø645mm	-	-	-	1	1	2	2	2
Cuve 100L H558 x Ø685mm	-	-	-	-	-	-	1	1
Options								
A = Doseur automatique	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
B = Robinet mélangeur intégré	-	Option	Option	Option	Option	Option	Option	-
C = Suppresseur de rinçage	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
D = Lance de rinçage	-	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
I = Isolation capot / cuves	-	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	-	-
Données techniques								
Réservoir de lavage Litres	34	51	51	64	86	128	165	165
Réservoir de rinçage Litres	14,5	11	11	25	25	30	41	41
Consommation d'eau/cycle Litres	5	4	4	8	10	12	16	16
Capacité de la pompe de lavage	500	600	950	600	2x600	600+950	2x950	2x950
Pression de lavage Bar	0,9	1,2	1,4	0,9-1,2	0,9-1,2	0,8-1,3	0,8-1,4	0,8-1,4
Raccordement kW	8,5	6,5	6,5	12	13,5	16,5	18,5	18,5
Note actuelle Amp	16	16	16	25	32	32	32	32
Surface de lavage								
Largeur mm	540	690	810	830	1010	1290	1340	1340
Hauteur mm	600	590	590	645	645	645	870	870
Profondeur mm	635	635	635	635	635	735	800	1000

8105 / LAVE-USTENILES

- Démarrage automatique.
- Microcontrôleur écran tactile.
- Système d'ouverture et de fermeture par vérins.
- Système d'autonettoyage intégré avec de l'eau chaude à 85°C.
- Une zone de lavage qui permet de laver un panier de 60 x 40 cm par cycle ou jusqu'à 15 plaques 60 x 40 cm par cycle de lavage.
- Accessibilité optimale grâce à la conception spéciale du capot qui permet de charger et de vider la machine de trois côtés.
- Système de lavage / rinçage par tourniquet avec buses amovibles (brevetées).
- Pompe de vidange inclus.

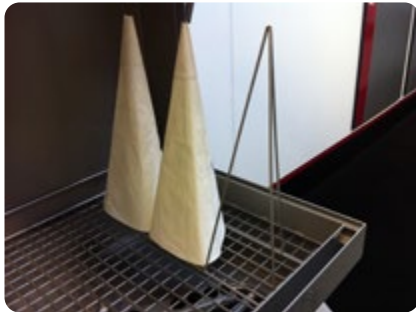


- Options**
- Doseur de lessive automatique
 - Condenseur



CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Bol 40L H 457 x Ø 514
8105	1	15	15	1	1



Accessoires

- Support de poche à douille / Pour 3 poches
- Rack / Pour 7 ou 15 plaques
- Panier - 16-18 pc / 50 x 50 cm
- Panier à objets creux / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 25 x 50 cm
- Panier à couverts / Cases individuelles
- Panier à couverts / Par 8 cases
- Table / 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ; 1500 ; 2000 mm
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Adoucisseur / Système haute performance, conception pratique et peu encombrante
- Porte-bidon / Pour 2 bidons de 5L / À monter sur le côté de la machine
- Rack pour panier / Construit pour s'intégrer au lave-ustensiles 8105

DONNÉES TECHNIQUES

	8105
Surface de lavage H x L x P	610 x 540 x 635
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 600 x 745
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	34
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	14,5
Pression de lavage Bar	0,9
Puissance de raccordement (standard) kW	8,5 kW
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	5



Fiche commerciale
Scannez moi



9110 / LAVE-USTENSILES

- Démarrage automatique.
- Microcontrôleur écran tactile.
- Système d'ouverture et de fermeture par vérins.
- Système d'autonettoyage intégré avec de l'eau chaude à 85°C.
- Une zone de lavage qui permet de laver un panier de 60 x 40 cm par cycle ou jusqu'à 15 plaques 60 x 40 cm par cycle de lavage.
- Accessibilité optimale grâce à la conception spéciale du capot qui permet de charger et de vider la machine de trois côtés.
- Système de lavage / rinçage par tourniquet avec buses amovibles (brevetées).
- Pompe de vidange inclus.



Options

- A - Doseur de lessive automatique

B - Robinet mélangeur intégré

C - Surpresseur de rinçage **Inclus**

D - Lance de rinçage

I - Isolation du capot et des cuves (lav/rince) **Inclus**

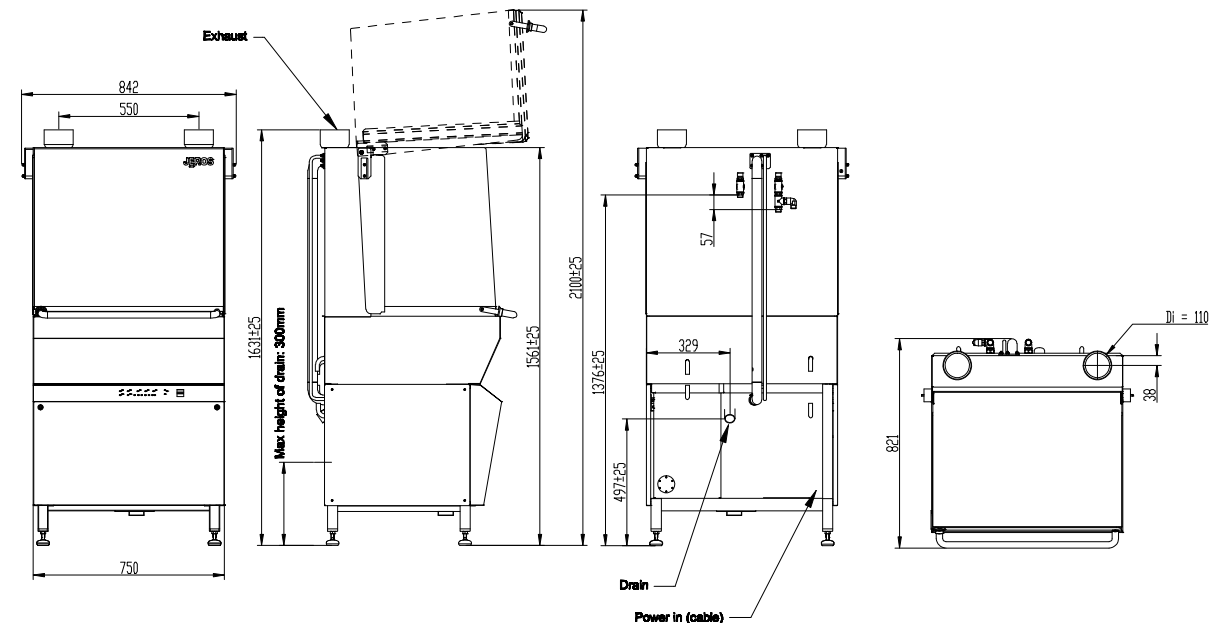
S - Condenseur

W - Roues (La machine est montée sur roues)
- P - Puls wash

E - Robinet douchette intégré

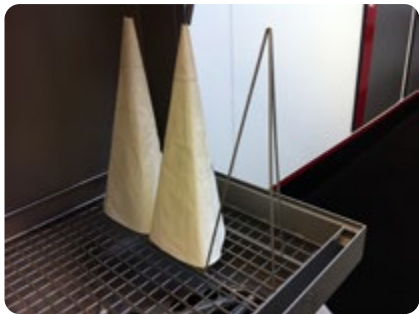
XH - Hauteur supplémentaire de 230mm

T - Alimentation vapeur de la cuve de lavage



CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Plaques 600x800mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Bol 60L H 511 x Ø 575
9110	1	15	15	-	1	1



Accessoires

- Support de poche à douille
/ Pour 3 poches

- Rack
/ Pour 7 ou 15 plaques

- Panier - 16-18 pc
/ 50 x 50 cm

- Panier à objets creux
/ 50 x 50 cm

- Panier pour petites pièces
/ 50 x 50 cm

- Panier pour petites pièces
/ 25 x 50 cm

- Panier à couverts
/ Cases individuelles

- Panier à couverts
/ Par 8 cases

- Table
/ 4 longueurs standards 750 ; 900 ;
1200 ; 1500 (jusqu'à 2000 mm)
- Douchette Mora

- Douchette Echtermann

- Adoucisseur
/ Système haute performance,
conception pratique et peu
encombrante

- Porte-bidon
/ Pour 2 bidons de 5L
/ À monter sur le côté de la machine

- Rack pour panier
/ Construit pour s'intégrer au
lave-ustensiles

- Porte-couteaux
/ Pour 4 couteaux et un affûteur

- Cage en inox pour petits
ustensiles
/ 2 tailles possibles

DONNÉES TECHNIQUES

	9110
Surface de lavage H x L x P	590 x 690 x 635
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 840 x 855
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	51
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	11
Pression de lavage Bar	1,2
Puissance de raccordement (standard) kW	6,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	4



Fiche commerciale
Scannez moi



9115
/ LAVE-USTENSILES

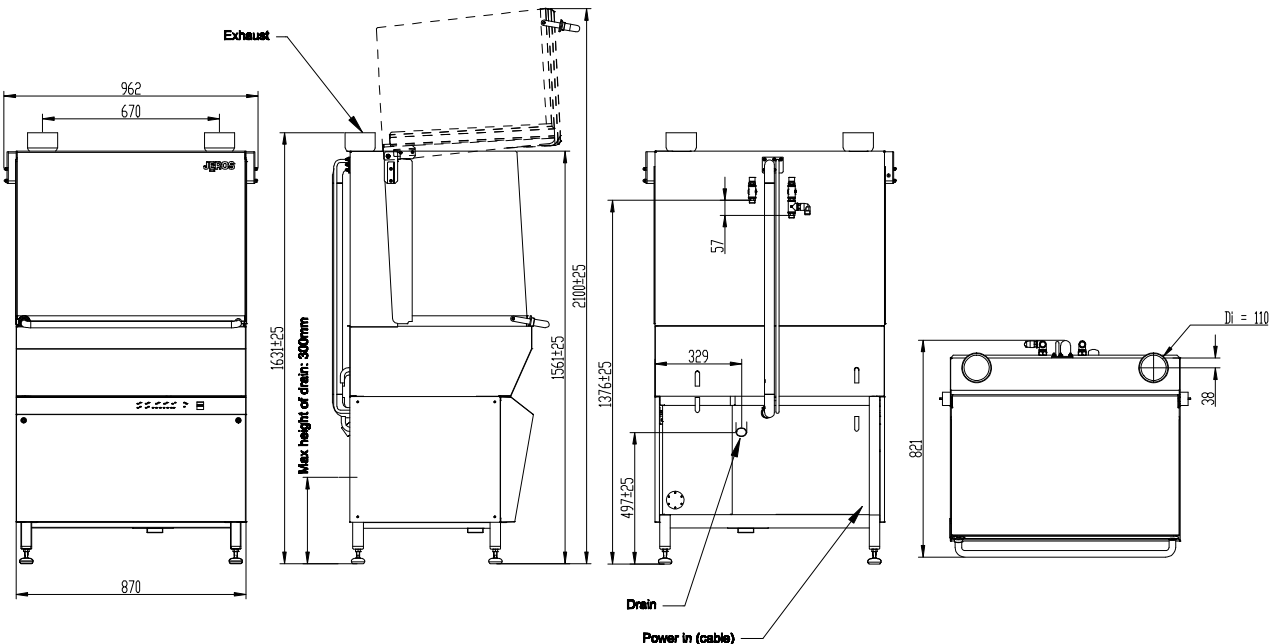
- Démarrage automatique.
- Microcontrôleur écran tactile.
- Système d'ouverture et de fermeture par vérins.
- Système d'autonettoyage intégré avec de l'eau chaude à 85°C.
- Accessibilité optimale grâce à la conception spéciale du capot qui permet de charger et de vider la machine de trois côtés.
- Système de lavage / rinçage par tourniquet avec buses amovibles (brevetées).
- Pompe de vidange inclus.



Options

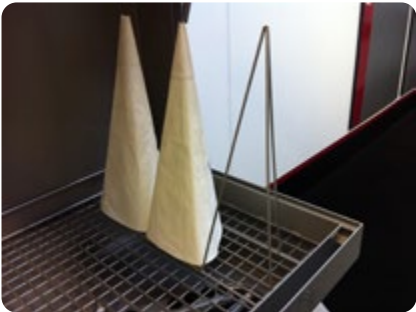
- A - Doseur de lessive automatique
- B - Robinet mélangeur intégré
- C - Surpresseur de rinçage **Inclus**
- D - Lance de rinçage
- I - Isolation du capot et des cuves (lav/rince) **Inclus**
- S - Condenseur
- W - Roues (La machine est montée sur roues)
- P - Puls wash
- E - Robinet douchette intégré

- XH - Hauteur supplémentaire de 230mm
- T - Alimentation vapeur de la cuve de lavage



CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Plaques 600x800mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Boî 60L H 511 x Ø 575
9115	2	30	15	15	1	1



Accessoires

- Support de poche à douille / Pour 3 poches
- Rack / Pour 7 ou 15 plaques
- Panier - 16-18 pc / 50 x 50 cm
- Panier à objets creux / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 25 x 50 cm
- Panier à couverts / Cases individuelles
- Panier à couverts / Par 8 cases
- Table / 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ; 1500 (jusqu'à 2000 mm)
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Adoucisseur / Système haute performance, conception pratique et peu encombrante
- Porte-bidon / Pour 2 bidons de 5L / À monter sur le côté de la machine
- Rack pour panier / Construit pour s'intégrer au lave-ustensiles
- Porte-couteaux / Pour 4 couteaux et un affûteur
- Cage en inox pour petits ustensiles / 2 tailles possibles

DONNÉES TECHNIQUES

	9115
Surface de lavage H x L x P	590 x 810 x 635
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 960 x 855
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	51
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	11
Pression de lavage Bar	1,4
Puissance de raccordement (standard) kW	6,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	4



Fiche commerciale
Scannez moi



9117
/ LAVE-USTENSILES

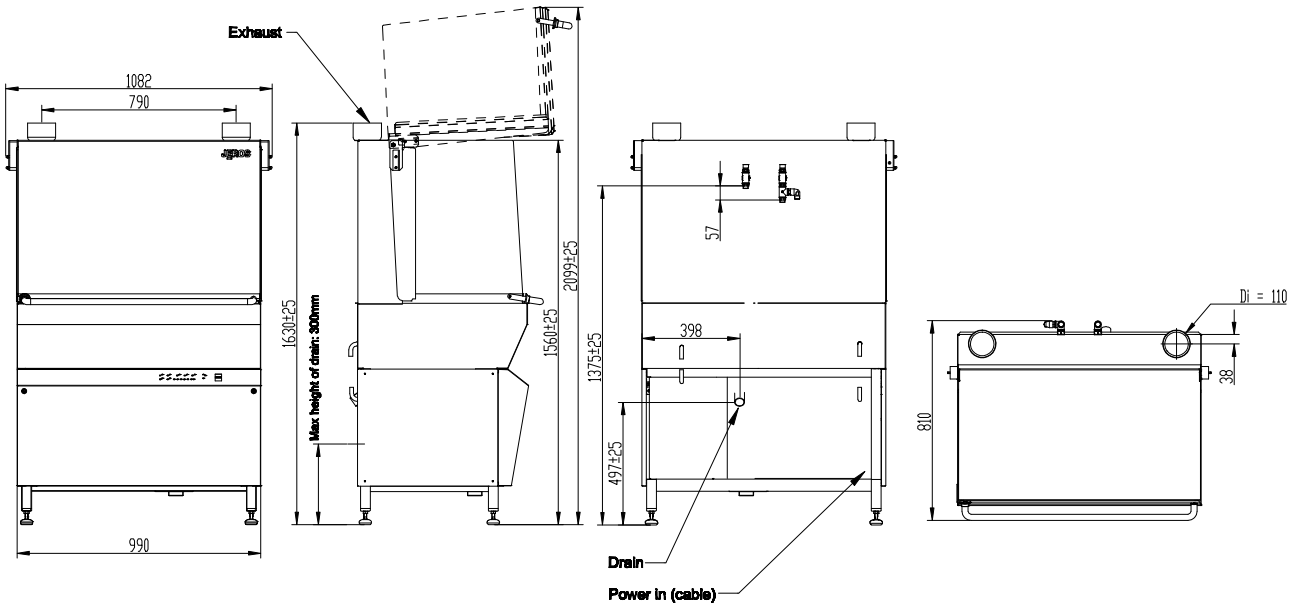
- Conception hygiénique de la machine.
- Système de filtration «Duo Micro» autonettoyant.
- Économie d'énergie, jusqu'à 25 %.
- Système «Eco Wash» respectueux de l'environnement.
- Volume de lavage plus important en option.
- Cadre de lavage et ses buses amovibles avec avancement par vis sans fin.
- Nouveau panneau de commande intuitif.
- Fonction d'arrêt automatique.
- Pompe de vidange inclus.



Cadre de lavage
avec avancement
(breveté).

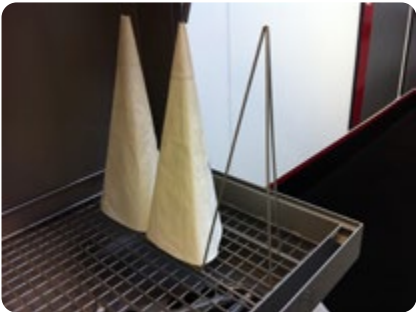
Options

- A - Doseur de lessive automatique
- B - Robinet mélangeur intégré
- C - Surpresseur de rinçage **Inclus**
- D - Lance de rinçage
- I - Isolation du capot et des cuves (lav/rince) **Inclus**
- S - Condenseur
- W - Roues (La machine est montée sur roues)
- E - Robinet douchette intégré
- T - Alimentation vapeur de la cuve de lavage



CAPACITÉS / cycle

Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Plaques 600x800mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Bol 60L H 511 x Ø 575	Bol 80L H 515 x Ø 645
2	30	15	15	1	1	1



Accessoires

- Support de poche à douille
/ Pour 3 poches
- Rack
/ Pour 7 ou 15 plaques
- Panier - 16-18 pc
/ 50 x 50 cm
- Panier à objets creux
/ 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces
/ 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces
/ 25 x 50 cm
- Panier à couverts
/ Cases individuelles
- Panier à couverts
/ Par 8 cases
- Table
/ 4 longueurs standards 750 ; 900 ;
1200 ; 1500 (jusqu'à 2000 mm)
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Adoucisseur
/ Système haute performance,
conception pratique et peu
encombrante
- Porte-bidon
/ Pour 2 bidons de 5L
/ À monter sur le côté de la machine
- Rack pour panier
/ Construit pour s'intégrer au
lave-ustensiles
- Porte-couteaux
/ Pour 4 couteaux et un affûteur
- Cage en inox pour petits
ustensiles
/ 2 tailles possibles

DONNÉES TECHNIQUES

	9117
Surface de lavage H x L x P	645 x 830 x 635
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 1085 x 755
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	64
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	25
Pression de lavage Bar	0,9 - 1,2
Puissance de raccordement (standard) kW	12
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	8



Fiche commerciale

Scannez moi



9120 / LAVE-USTENSILES

- Conception hygiénique de la machine.
- Système de filtration «Duo Micro» autonettoyant.
- Économie d'énergie, jusqu'à 25 %.
- Système «Eco Wash» respectueux de l'environnement.
- Volume de lavage plus important en option.
- Cadre de lavage et ses buses amovibles avec avancement par vis sans fin.
- Nouveau panneau de commande intuitif.
- Fonction d'arrêt automatique.
- Pompe de vidange inclus.
- Système automatique d'ouverture et de fermeture.



Options

- A - Doseur de lessive automatique
- B - Robinet mélangeur intégré
- C - Surpresseur de rinçage **Inclus**
- D - Lance de rinçage
- I - Isolation du capot et des cuves (lav/rince) **Inclus**
- S - Condenseur
- W - Roues (La machine est montée sur roues)
- E - Robinet douchette intégré

Cadre de lavage avec avancement (breveté).

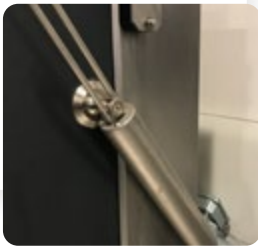
- H - Système automatique d'ouverture
- XH - Hauteur supplémentaire + 230mm **Inclus H**
- F - Interrupteur principal
- T - Alimentation vapeur de la cuve de lavage

CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Plaques 600x800mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Boî 60L H 511 x Ø 575	Boî 80L H 515 x Ø 645
9120	2	30	30	15	2	1	1

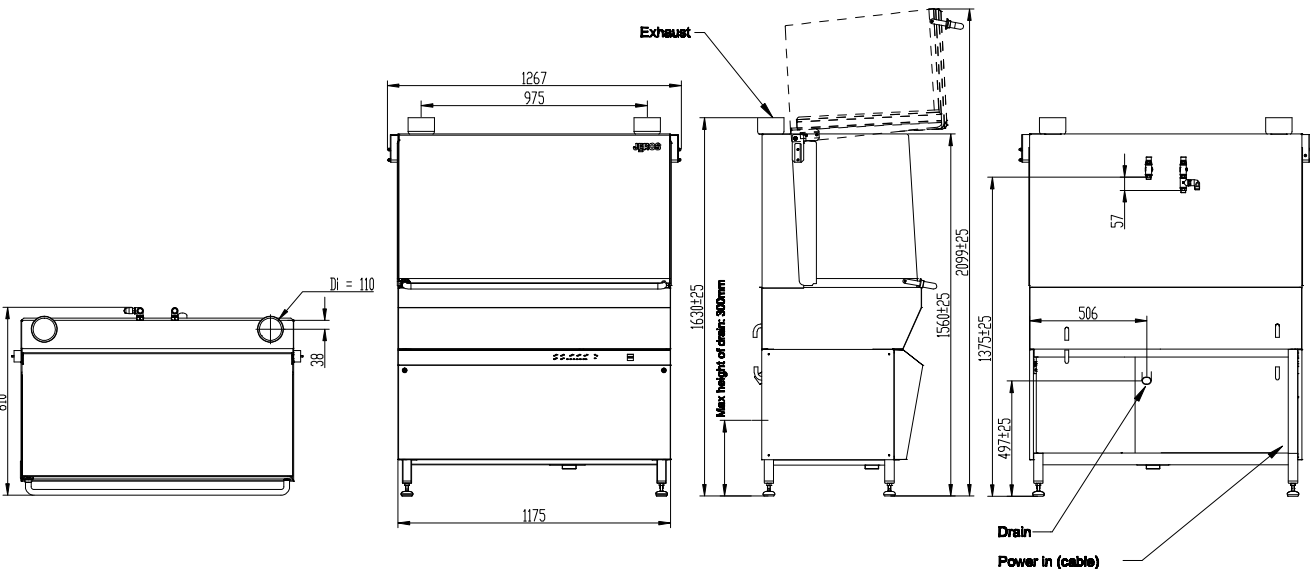
Accessoires

- Support de poche à douille / Pour 3 poches
- Rack / Pour 7 ou 15 plaques
- Panier - 16-18 pc / 50 x 50 cm
- Panier à objets creux / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces / 25 x 50 cm
- Panier à couverts / Cases individuelles
- Panier à couverts / Par 8 cases
- Table / 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ; 1500 (jusqu'à 2000 mm)
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Adoucisseur / Système haute performance, conception pratique et peu encombrante
- Porte-bidon / Pour 2 bidons de 5L / À monter sur le côté de la machine
- Rack pour panier / Construit pour s'intégrer au lave-ustensiles
- Porte-couteaux / Pour 4 couteaux et un affûteur
- Cage en inox pour petits ustensiles / 2 tailles possibles
- Système automatique de fermeture



DONNÉES TECHNIQUES

	9120
Surface de lavage H x L x P	645 x 1010 x 635
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 1280 x 755
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	86
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	25
Pression de lavage Bar	0,8 - 1,2
Puissance de raccordement (standard) kW	13,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	10



Fiche commerciale

Scannez moi



9130
/ LAVE-USTENSILES

- Conception hygiénique de la machine.
- Système de filtration «Duo Micro» autonettoyant.
- Système automatique d'ouverture et de fermeture.
- Économie d'énergie, jusqu'à 25 %.
- Système «Eco Wash» respectueux de l'environnement.
- Volume de lavage plus important en option.
- Cadre de lavage et ses buses amovibles avec avancement par vis sans fin.
- Nouveau panneau de commande intuitif.
- Fonction d'arrêt automatique.
- Pompe de vidange inclus.

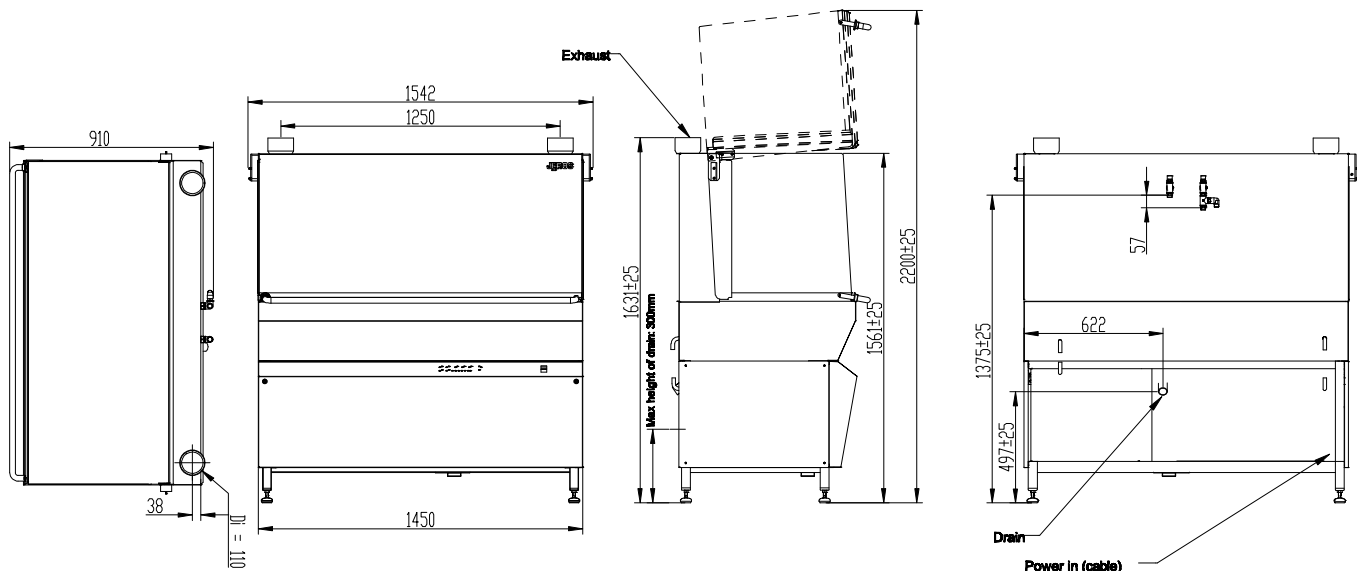


Options

- A - Doseur de lessive automatique
- B - Robinet mélangeur intégré **Inclus**
- C - Surpresseur de rinçage
- D - Lance de rinçage
- I - Isolation du capot et des cuves (lav/rince) **Inclus**
- S - Condenseur
- W - Roues (La machine est montée sur roues)

Cadre de lavage avec avancement (breveté).

- E - Robinet douchette intégré
- H - Système automatique d'ouverture
- F - Interrupteur principal
- T - Alimentation vapeur de la cuve de lavage



CAPACITÉS / cycle

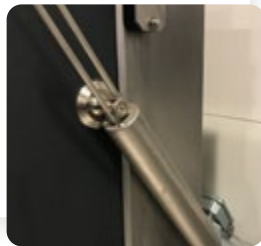
Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x460mm	Plaques 600x800mm	Bacs gastronorme 500x500mm	Bol 60L H 511 x Ø 575	Bol 80L H 515 x Ø 645
9130	3	45	30	15	2	2	2

Accessoires

- Support de poche à douille
/ Pour 3 poches
- Rack
/ Pour 7 ou 15 plaques
- Panier - 16-18 pc
/ 50 x 50 cm
- Panier à objets creux
/ 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces
/ 50 x 50 cm
- Panier pour petites pièces
/ 25 x 50 cm
- Panier à couverts
/ Cases individuelles

- Panier à couverts
/ Par 8 cases
- Table
/ 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ; 1500 (jusqu'à 2000 mm)
- Douchette Mora
- Douchette Echtermann
- Adoucisseur
/ Système haute performance, conception pratique et peu encombrante
- Porte-bidon
/ Pour 2 bidons de 5L
/ À monter sur le côté de la machine

- Rack pour panier
/ Construit pour s'intégrer au lave-ustensiles
- Porte-couteaux
/ Pour 4 couteaux et un affûteur
- Cage en inox pour petits ustensiles
/ 2 tailles possibles
- Système automatique de fermeture



DONNÉES TECHNIQUES

	9130
Surface de lavage H x L x P	645 x 1290 x 735
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2100 x 1631 x 1555 x 955
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	128
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	30
Pression de lavage Bar	0,8 - 1,3
Puissance de raccordement (standard) kW	16,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	12



Fiche commerciale

Scannez moi



8150
/ LAVE-USTENSILES

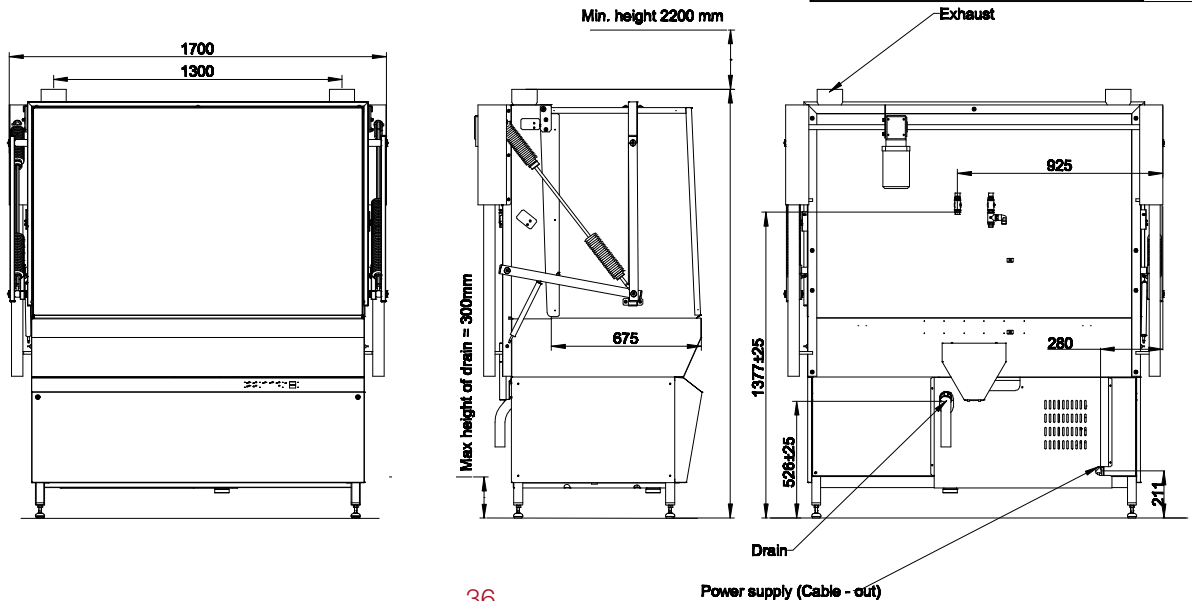
- Conception hygiénique de la machine.
- Système de filtration «Duo Micro» autonettoyant.
- Économie d'énergie, jusqu'à 25 %.
- Système «Eco Wash» respectueux de l'environnement.
- Volume de lavage plus important en option.
- Cadre de lavage et ses buses amovibles avec avancement par vis sans fin.
- Nouveau panneau de commande intuitif.
- Fonction d'arrêt automatique.
- Doseur de lessive automatique.
- Surpresseur de rinçage.
- Système automatique d'ouverture.
- Relavage automatique du capot.
- Pompe de vidange inclus.



Cadre de lavage avec avancement (breveté).

Options

- K - Système de séchage par air comprimé
- Y - Enregistrement des données
- SL - Lampe signalétique
- X - Tableau de contrôle IP65 monté sur la machine
- Z - Tableau de contrôle IP65 déporté
- XH - Hauteur de lavage supplémentaire + 230mm



CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x800mm	Boî 40L H 457 x Ø 514	Boî 60L H 511 x Ø 575	Boî 80L H 515 x Ø 645	Boî 100L H 558 x Ø 685
8150	6	60	38	2	2	2	1



Tableau de contrôle IP65 (options X et Z) :

- Le tableau de contrôle externe IP65 pour répondre à la norme EHS 50.
- Sécurité des machines et des équipements, norme MESS.
- Il peut être montée directement sur le lave-ustensiles ou sur le mur.

Jeros offre des solutions sur mesure pour le lavage intérieur et extérieur de fûts et leurs couvercles.

DONNÉES TECHNIQUES

Surface de lavage H x L x P	870 x 1340 x 800
Dimension machine H1 x H2 x L x P	2600 x 1931 x 1720 x 1025
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	165
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	31
Pression de lavage Bar	0,9 - 1,9
Puissance de raccordement (standard) kW	18,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	16

Fiche commerciale

Scannez moi



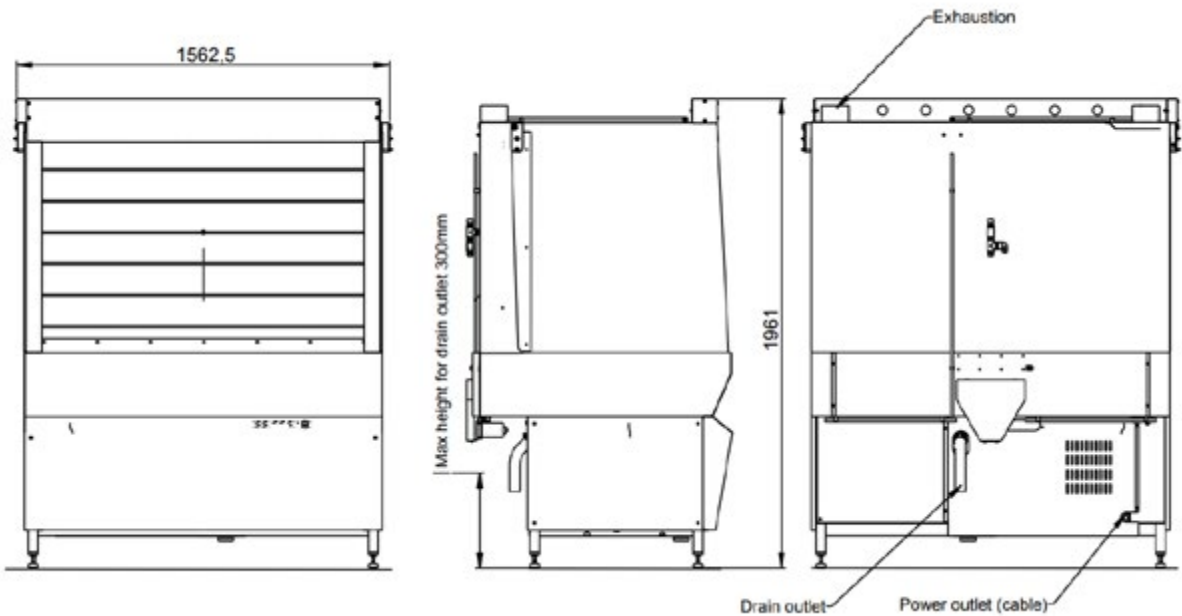
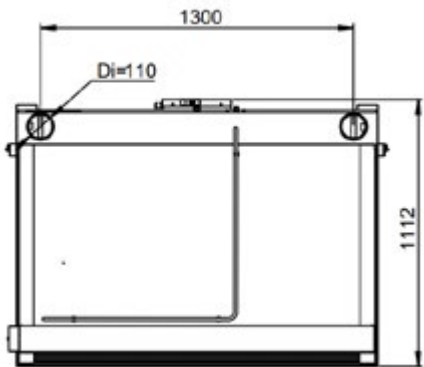
8160 / LAVE-USTENSILES

- Conception hygiénique de la machine.
- Système de filtration «Duo Micro» autonettoyant.
- Économie d'énergie, jusqu'à 25 %.
- Système «Eco Wash» respectueux de l'environnement.
- Volume de lavage plus important en option.
- Nouveau panneau de commande intuitif.
- Fonction d'arrêt automatique.
- Pompe de vidange inclus.



Options

- A - Doseur de lessive automatique **Inclus**
- C - Surpresseur de rinçage **Inclus**
- H - Système automatique d'ouverture **Inclus**
- K - Système de séchage par air comprimé
- X - Tableau de contrôle IP65 monté sur la machine
- Z - Tableau de contrôle IP65 déporté
- Y - Enregistrement des données



CAPACITÉS / cycle

Modèle	Caisses / Paniers 400x600mm	Plaques 600x400mm	Plaques 600x800mm	Bol 40L H 457 x Ø 514	Bol 60L H 511 x Ø 575	Bol 80L H 515 x Ø 645	Bol 100L H 558 x Ø 685
8160	8	64	42	3	2	2	1

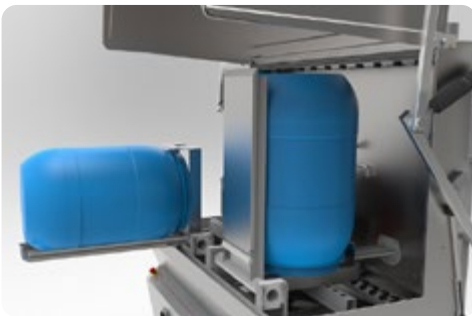


Tableau de contrôle IP65 (options X et Z) :

- Le tableau de contrôle externe IP65 pour répondre à la norme EHS 50.
- Sécurité des machines et des équipements, norme MESS.
- Il peut être montée directement sur le lave-ustensiles ou sur le mur.

Jeros offre des solutions sur mesure pour le lavage intérieur et extérieur de fûts et leurs couvercles.

DONNÉES TECHNIQUES

Surface de lavage H x L x P	870 x 1340 x 1000
Dimension machine H1 x H2 x L x P	1961 x 1961 x 1590 x 1115
Temps de lavage min. (personnalisable)	3 + 3 + 6
Température de lavage Apprx. °C (personnalisable)	56
Temps de rinçage Sec. (personnalisable)	20
Température de rinçage Apprx. °C (personnalisable)	85
Volume de la cuve de lavage Litres	165
Volume de la cuve de rinçage Apprx. Litres	31
Pression de lavage Bar	0,9 - 1,9
Puissance de raccordement (standard) kW	18,5
Alimentation électrique Volt+E/Hz	380V/50 - 60Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Apprx. Litres	16



Fiche commerciale

Scannez moi



TUNNEL DE LAVAGE

/ 220-XT - 300



POINTS FORTS

- Un système unique de lavage avec cadre de lavage et buses amovibles brevetées.
- Boîtier de commande robuste et simple d'utilisation (côté gauche ou droit au choix)
- Option One-man, un seul utilisateur s'occupe du nettoyage des caisses.
- Fonction spéciale inclinaison du capot, ce qui permet un nettoyage complet du tunnel.
- Les cagettes n'ont pas besoin d'être triées en fonction de leur taille.



Les tunnels JEROS répondent aux normes d'hygiène Eurofins

“Les tunnels de lavage JEROS sont compacts et puissants”



Modèle 220-XT



Modèle 300

TABEAU GÉNÉRAL

Modèle standard	220-XT	300
Caisses 600x400mm par heure	250 - 300	300 - 500
Passage dans le tunnel L x H	650 x 470	650 x 470
Longueur (avec support d'entrée/sortie)	3300	3840
Largeur	900	960
Hauteur (sans le one-man)	1570	1650
Hauteur de chargement / déchargement	975/1000	942
Section de lavage		
Longueur	800	1200
Capacité réservoir de lavage	215	240
Capacité de la pompe kW	1,5	7,5
Débit d'eau des pompes L/min	400	500
Chauffage réservoir lavage kW	2 x 6	2 x 6
Pression de l'eau Bar	1,2	4
Buses	44	48
Zone neutre		
Longueur	600	850
Rideaux	2	2
Section de rinçage		
Longueur	350	350
Chauffage cuve de rinçage (option) kW	2 x 9	2 x 9
Buses	10	10
En général		
Raccordement électrique kW	20	38
Connexion tension	400V/50Hz	400V/50Hz
Fusibles	32A	63A
Raccordement de l'eau	1/2	1/2
Vidange Ømm	50	50

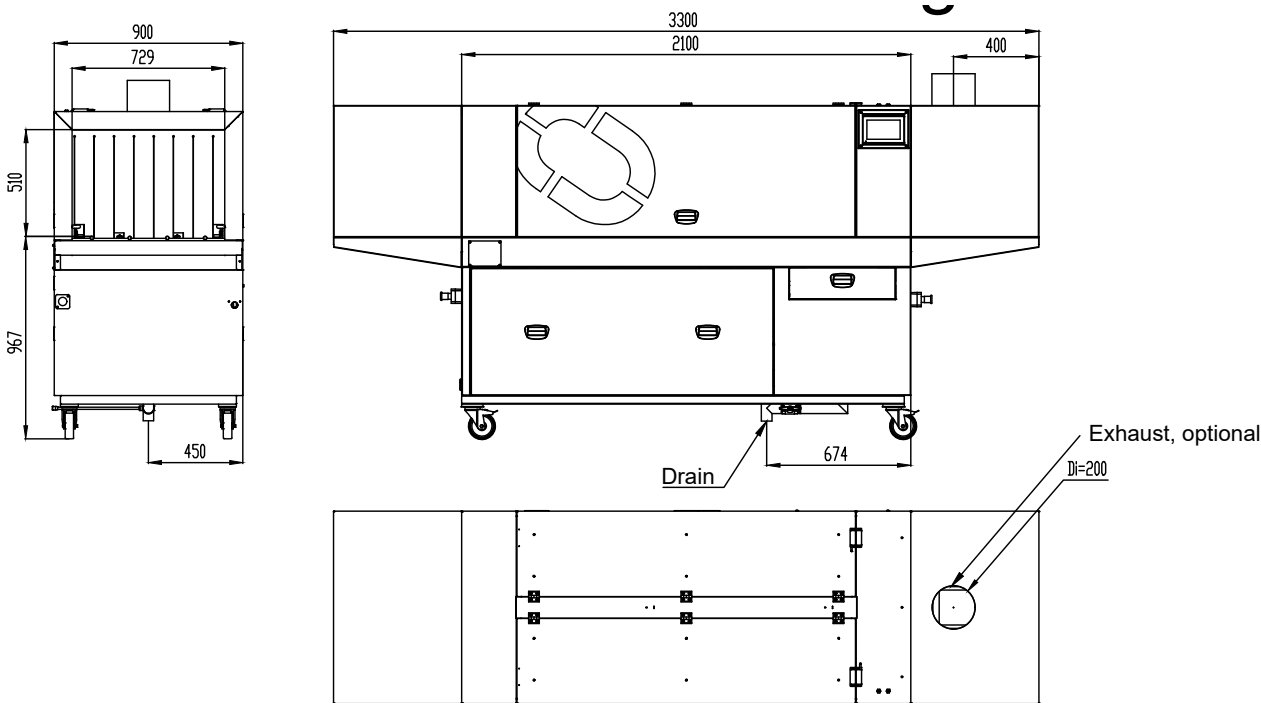
220-XT
/ TUNNEL DE LAVAGE

- 2 pompes de lavage 2,7kW
- Capacité : 250 à 300 caisses par heure
- Mobile sur 4 roues
- Système de convoyage en acier inoxydable
- Un résultat de lavage exceptionnel grâce à un nouveau système de lavage unique
- La longue zone neutre garantit un résultat de rinçage optimal



Options

- A - Doseur de lessive automatique
- M - One-man
- N - Surchauffeur 2x9 kW (+30°C)
- L - Doseur de produit de rinçage automatique
- Q - Variateur de vitesse
- R - Tapis mailles inox
- T - Alimentation vapeur de la cuve



Accessoires



Unité de séchage 220TD-XT



Cage en inox pour petits ustensiles
/ 2 tailles possibles



Adoucisseur

DONNÉES TECHNIQUES

Surface de lavage L x H mm	650 x 470
Dimensions machine H x L x P mm	1570 x 3300 x 900
Capacité caisses 600x400 mm par heure	250 à 300
Température de lavage selon température entrée eau Apprx. °C	60
Température de rinçage selon température entrée eau Apprx. °C	84
Volume de la cuve de lavage Litres	215
Pression de lavage Bar	1,2
Puissance de raccordement (standard) kW	20
Alimentation électrique Volt+E/Hz	400V/50Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Litres/min	8 - 10

Faire une demande de devis

Scannez moi



300 / TUNNEL DE LAVAGE

- 1 pompe de lavage 7,5kW
- Capacité : 300 à 500 caisses par heure
- Mobile sur 4 roues
- Système de convoyage en acier inoxydable
- Un résultat de lavage exceptionnel grâce à un nouveau système de lavage unique
- La longue zone neutre garantit un résultat de rinçage optimal
- Doseur de lessive automatique.
- Surchauffeur 2x9 kW (+30°C).
- Variateur de vitesse.



Options

- L - Doseur de produit de rinçage automatique
- R - Tapis mailles inox
- T - Alimentation vapeur de la cuve



Accessoires



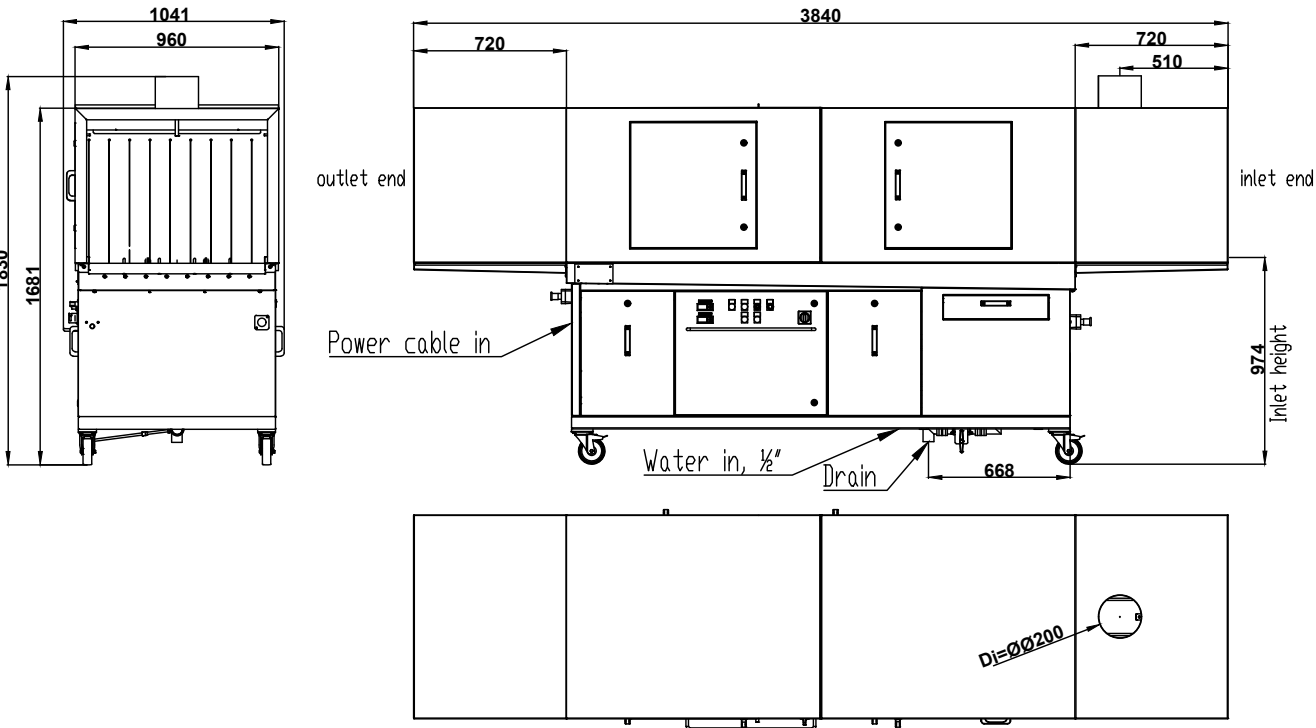
Unité de séchage 300TD



Cage en inox pour petits ustensiles / 2 tailles possibles



Adoucisseur



DONNÉES TECHNIQUES

Surface de lavage L x H mm	650 x 470
Dimensions machine H x L x P mm	1650 x 3840 x 960
Capacité caisses 600x400 mm par heure	300 à 500
Température de lavage selon température entrée eau Apprx. °C	60
Température de rinçage selon température entrée eau Apprx. °C	84
Volume de la cuve de lavage Litres	240
Pression de lavage Bar	4
Puissance de raccordement (standard) kW	38
Alimentation électrique Volt+E/Hz	400V/50Hz
Consommation d'eau/cycle rinçage Litres/min	8 - 10

Fiche commerciale

Scannez moi



220TD-XT

/ UNITÉ DE SÉCHAGE

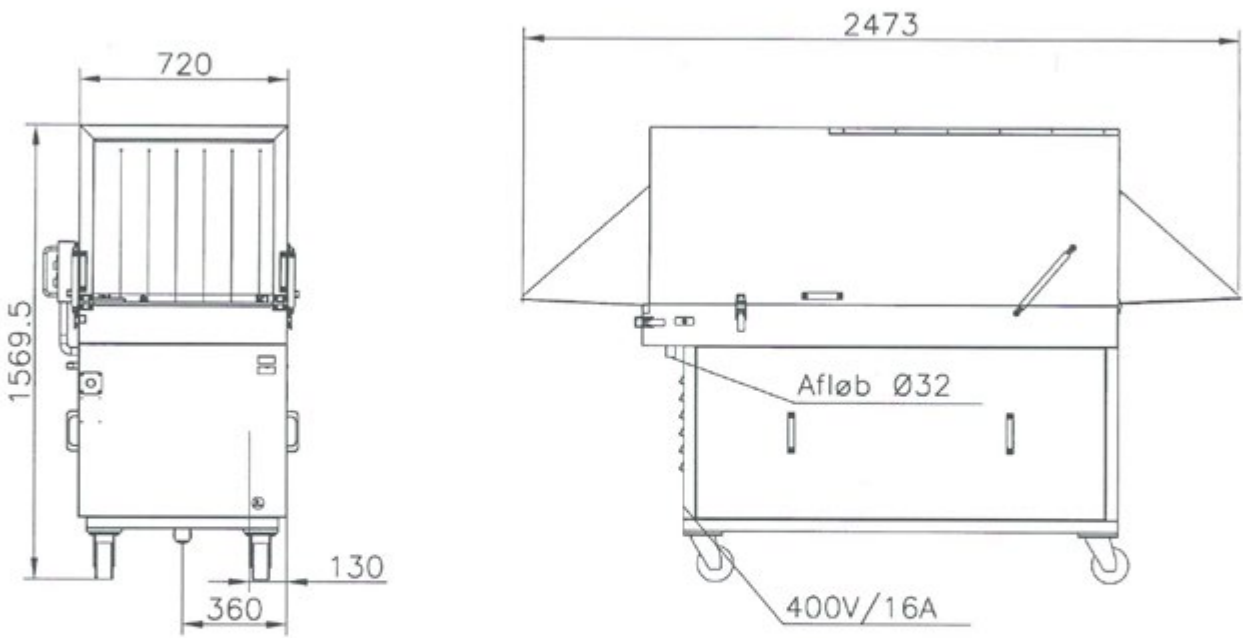


- Se connecte facilement au tunnel 220-XT.
- Deux puissants ventilateurs assurent un séchage optimal par soufflerie (2 x 2450 m³/h).
- Après le lavage, les cagettes sont conduits directement depuis la machine jusqu'à la section de soufflage.



DONNÉES TECHNIQUES

Ventilateur haute pression m³/h	2 x 2450
Longueur mm	1645
Hauteur de passage du tunnel mm	470
Capacité : caisses 600x40mm par heure	150 - 300
Puissance A	16
Connexion kW	4



Faire une demande de devis

Scannez moi



300TD

/ UNITÉ DE SÉCHAGE

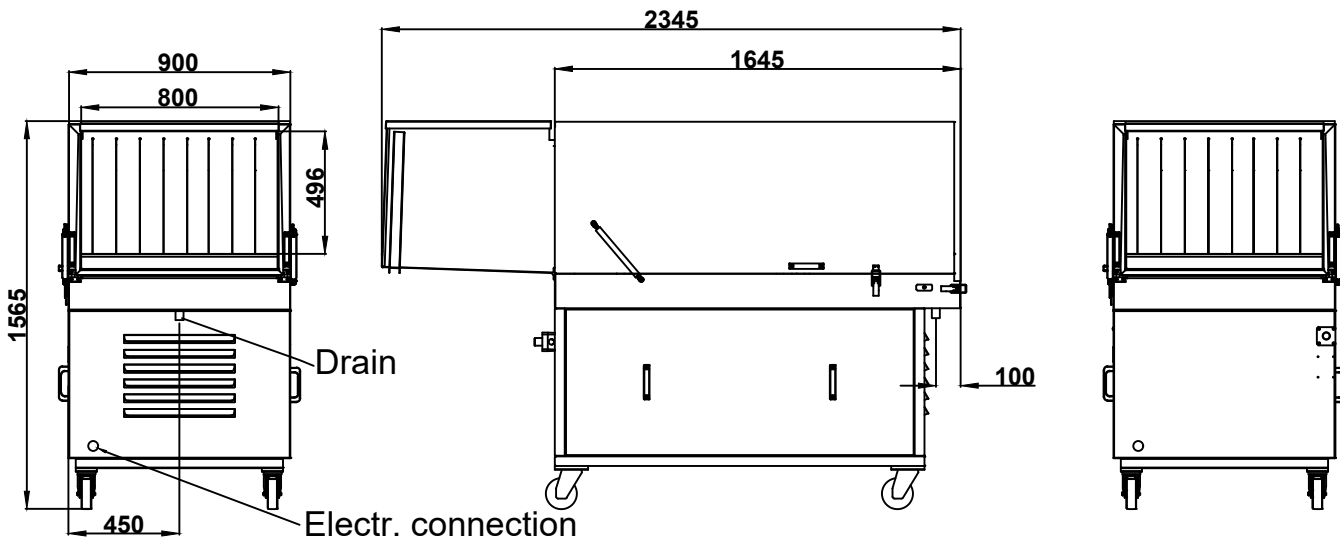


- Se connecte facilement au tunnel 300.
- Deux puissants ventilateurs assurent un séchage optimal par soufflerie (2 x 2450 m³/h).
- Après le lavage, les cagettes sont conduits directement depuis la machine jusqu'à la section de soufflage.



DONNÉES TECHNIQUES

Ventilateur haute pression m³/h	2 x 2450
Longueur mm	1645
Hauteur de passage du tunnel mm	470
Capacité : caisses 600x40mm par heure	170 - 500
Puissance A	16
Connexion kW	4



Faire une demande de devis

Scannez moi



ACCESSOIRES



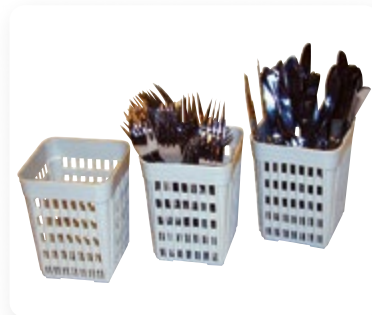
Panier à objets creux
/ 50 x 50 cm



Panier - 16-18 pc
/ 50 x 50 cm



Panier pour petites pièces
/ 50 x 50 cm



Panier à couverts
/ Cases individuelles



Panier pour petites pièces
/ 25 x 50 cm



Panier à couverts
/ Par 8 cases



Support de poche à douille
/ Pour 3 poches



Rack
/ Pour 7 plaques



Rack
/ Pour 15 plaques



Douchette Echtermann



Douchette Mora



Table
/ 4 longueurs standards 750 ; 900 ; 1200 ;
1500 (jusqu'à 2000 mm)



Cage en inox pour petits ustensiles
/ 2 tailles possibles



Rack pour panier
/ Construit pour s'intégrer
aux lave-ustensiles



Porte-bidon
/ Pour 2 bidons de 5L
/ À monter sur le côté de
la machine



Porte-couteaux
/ Pour 4 couteaux et
un affûteur



Adoucisseur
/ Système haute performance, conception
pratique et peu encombrante



Double panier



Racks pour bennes associatives
/ 2 parties



Chariot avec guide à roulette
/ 1 chariot



Chariot avec guide à roulette
/ 2 demi chariots



Système ACE



Produit de lavage / rinçage
/ NA2D



Varimixer

Strong as a bear

BATTEURS-MÉLANGEURS PROFESSIONNELS, HAUT DE GAMME ET DE QUALITÉ

Varimixer, c'est plus de 100 ans d'expérience et d'expertise dans la production de batteurs-mélangeurs de 5 Litres à 200 Litres. Cette marque Danoise est reconnue pour ses performances, sa grande robustesse, et pour sa fiabilité.

**+100
YEARS**
MANUFACTURING



Le couple Wodschow

Conçu pour les professionnels de la production alimentaire

Pour les boulangeries, cuisines
et l'industrie agroalimentaire à
toutes les échelles.

En savoir plus
sur VARIMIXER

Scannez moi



Fabriqué au Danemark

VARIMIXER est une entreprise industrielle à taille humaine implantée à Copenhague au Danemark. Une soixantaine de techniciens qualifiés fabriquent des batteurs-mélangeurs, du début à la fin du process de fabrication. Ils s'appuient sur les technologies de production automatisées de pointe, ainsi que sur des valeurs centennaires : **fiabilité, responsabilité et intégrité.**



KODIAK Designed By Users

TEDDY Step Up



5 Litres



10 - 30 Litres

AR Always Reliable



30 - 200 Litres

ERGO Ergonomic

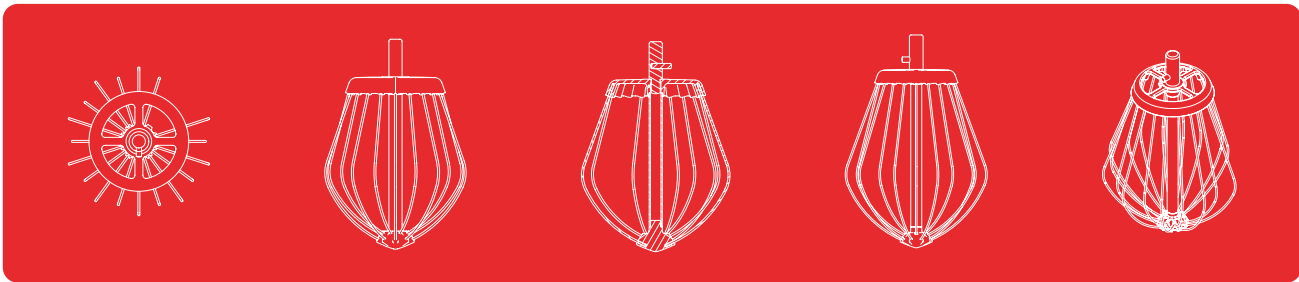
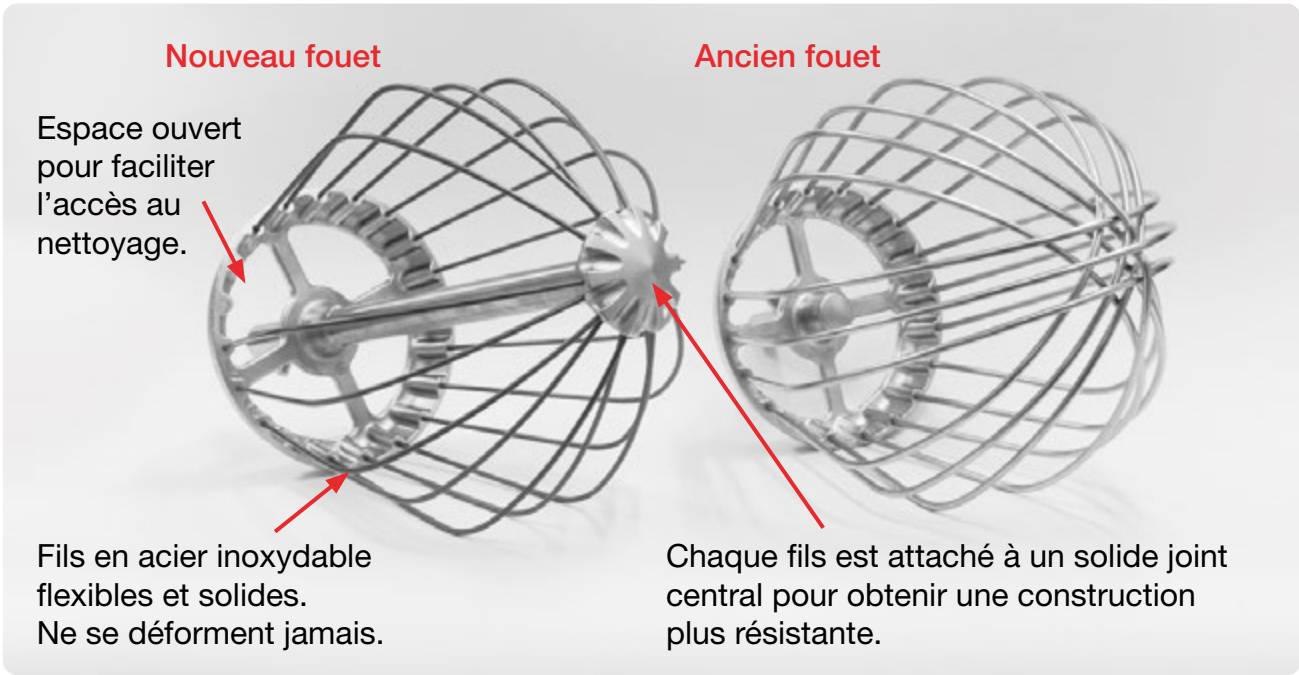


60 - 140 Litres

Demande de devis auprès de votre vendeur

Amélioration du fouet

/ Modèles KODIAK20 & KODIAK30



CONCEPTION SOLIDE, FLUX DE TRAVAIL OPTIMISÉ, LONGÉVITÉ DE L'OUTIL.



Ce nouveau design de fouet est inclus à l'achat d'un KODIAK20 ou d'un KODIAK30.

Nouveau racleur :

Pas d'arrêt - Pas de main - Pas de déchets.

Gain de temps

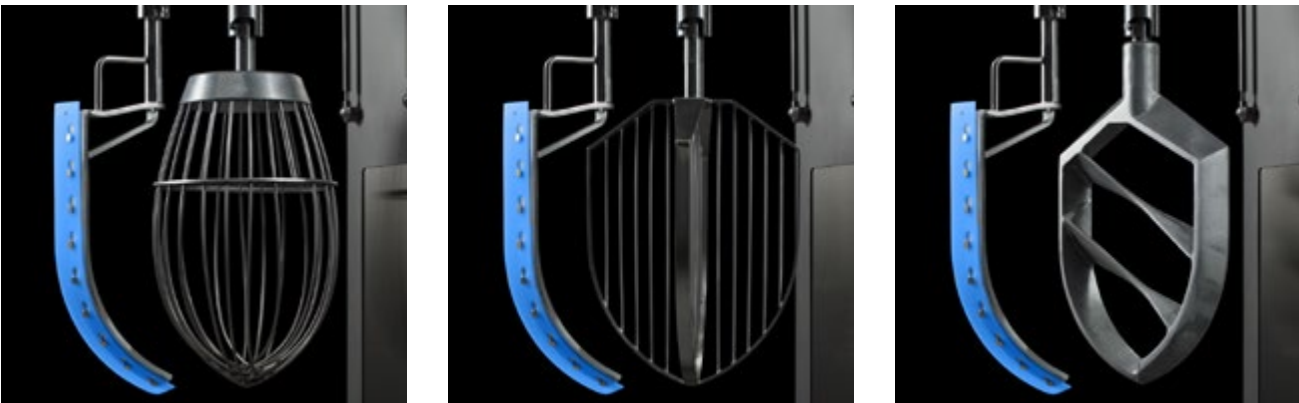
Le racleur automatique Varimixer fait le travail à votre place en deux fois moins de temps.

Sécurité

Désormais de couleur bleue, il est plus visible pour une meilleure sécurité alimentaire.



PLUS SÛR, PLUS RAPIDE, PLUS PERFORMANT.



Double broche



Fouet Crochet Palette

En standard pour les modèles suivants :
/ AR de 60 à 200L
/ ERGO de 60 à 140L



TEDDY
/ 5 Litres

POINTS FORTS

- Outils acier inox
- Moteur silencieux
- Nettoyage facile
- Tête relevable
- Mélangeur à haut rendement
- Ecran de sécurité fixe
- Ecran anti-éclaboussures amovible
- Commande pour droitier et gaucher
- Nouveau : Convertisseur ultra-silencieux

«Step Up*»

Options de couleur



Voir la gamme
Teddy en vidéo
Scannez moi



Prise accessoire
Hachoir à viande
/ 62 mm



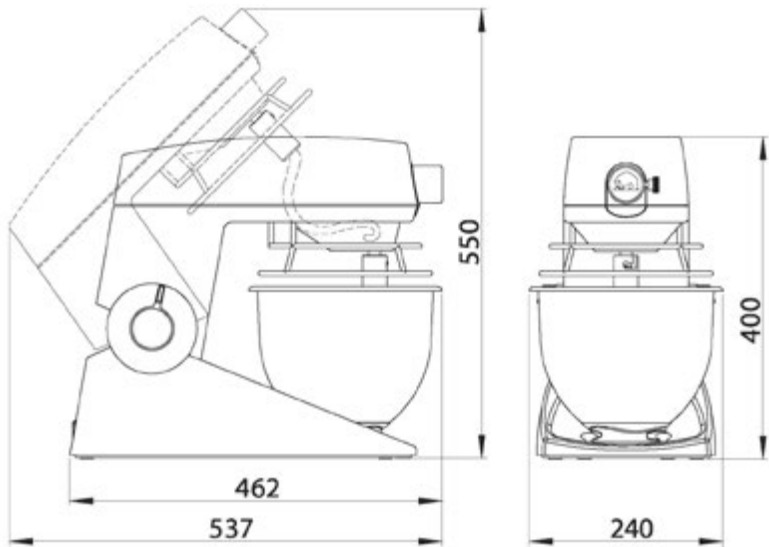
Outils standard



*Montez en puissance

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
300 W	230 V	18 Kg	400 x 240 x 462 mm	78 - 422 Tr/min	1 ph	IP42



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	0,35 L
	Crème fouettée	1,4 L
	Fondant crème au beurre	2,5 L ■
	Génoise	- Kg
	Mayonnaise	- L
Palette	Purée de pommes de terre	2 Kg
	Cakes	2,5 Kg
	Glaçage, fondant	2 Kg
	Beurre maître d'hôtel	2 Kg ■
	Boulette viande/végétale	3 Kg
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	1,75 Kg ● ▲
	Pâte, farine (50% AR)	1,5 Kg ▲
	Pâte, farine (55% AR)	2 Kg ▲
	Pâte, farine (60% AR)	2,5 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	2,5 Kg
	Pâte, pain de seigle	3 Kg
	Pâte, pain au levain	2,5 Kg
	Pâte, sans gluten	2 Kg



S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

■ Recommandé de travailler en vitesse lente

● Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale
Scannez moi





KODIAK
/ 10 - 30 Litres

POINTS FORTS

- Lavable selon IP44
- Cadre acier inox
- Cuve avec détection de cuve
- Arbre pour racleur inclus
- Aucun levage grâce au chariot haut
- Ecran de sécurité magnétique amovible breveté
- Cuve plus large pour améliorer la visibilité
- Quatre pieds réglables en hauteur
- Monophasé 230V



Voir la gamme
Kodiak en vidéo
Scannez moi

Récompense

Kodiak a reçu le prix
Kitchen Innovation
Award en 2015 du
mélangeur le plus
innovant du marché.

Options

- Acier inoxydable en
standard
- Version marine :
conforme aux normes
USPHS

«Designed By Users*»



KODIAK 10
/ Modèle de table



KODIAK 10
/ Modèle socle



KODIAK 20
/ Modèle de table



KODIAK 20
/ Modèle socle



KODIAK 30
/ Modèle socle



Fixation facile de l'outil
par une broche
dans un flan incliné



Panneau de contrôle
Simplicité d'utilisation



Surfaces hygiéniques
Facile à nettoyer - IP44



Protection magnétique
Facile à détacher / attacher



Abaissement de la cuve
Facile à manipuler



*Conçu par les utilisateurs

KODIAK 10

/ Modèle socle et table

Outils standard



Crochet, fouet, palette et cuve 10 L en acier inoxydable

Options - Prise accessoire



Hachoir à viande / 62 mm

Coupe-légumes / GR10

Options - Accessoires



Racleur automatique / Acier inoxydable

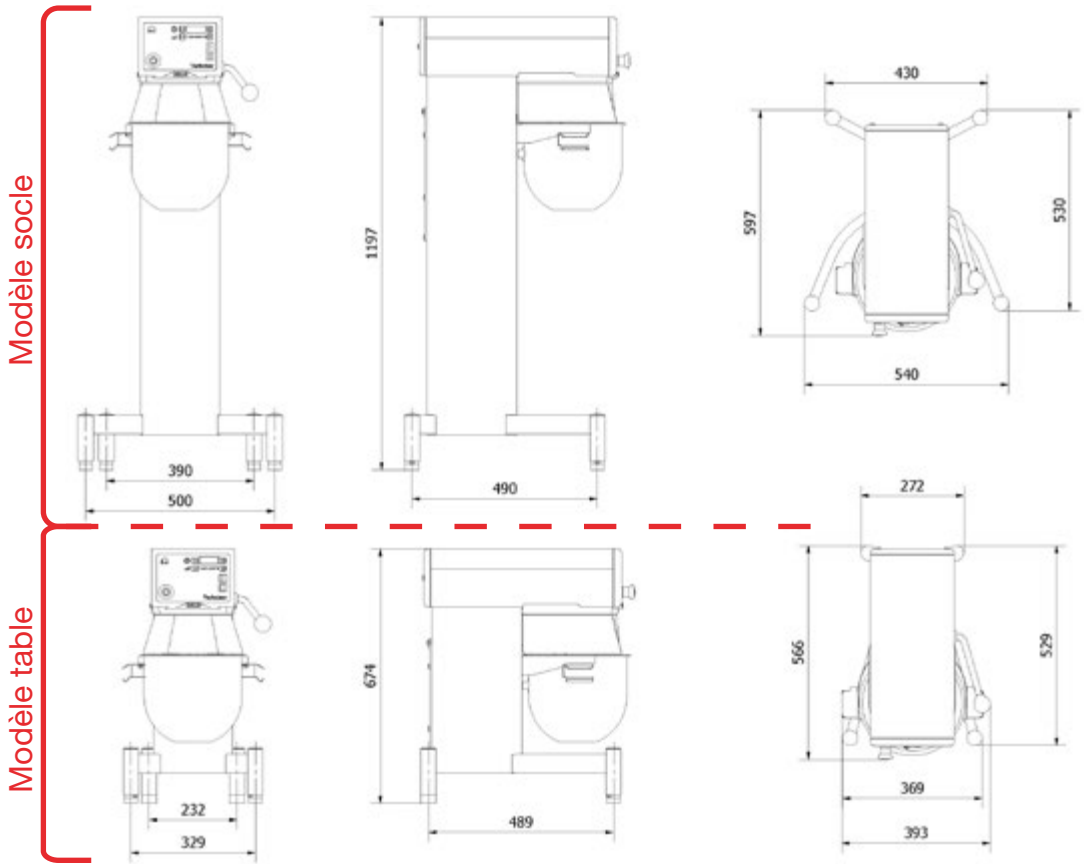
Porte-outils / 91 cm



- Standard :
Acier inoxydable
- Option :
Version marine
conforme USPHS

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
Socle	700 W	230 V	120 Kg	1197 x 540 x 597 mm	72 - 451 Tr/min	1 ph	IP44
Table	700 W	230 V	53 Kg	674 x 393 x 566 mm	72 - 451 Tr/min	1 ph	IP44



CAPACITÉS KODIAK 10

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	0,5 L
	Crème fouettée	2,5 L
	Fondant crème au beurre	4 L
	Génoise	2,5 Kg
Palette	Mayonnaise	4 L
	Purée de pommes de terre	5 Kg
	Cakes	5 Kg
	Glaçage, fondant	3 Kg
	Beurre maître d'hôtel	3 Kg
Crochet	Boulette viande/végétale	6 Kg
	Pâtes, nouilles (50% AR)	6 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	4 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	5 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	5 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	5,5 Kg
	Pâte, pain de seigle	6 Kg
	Pâte, pain au levain	5,5 Kg
	Pâte, sans gluten	4,5 Kg

- Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils
- Recommandé de travailler en vitesse lente
- Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



KODIAK 20

/ Modèle socle et table

Outils standard - Equipement A 20L



Crochet, fouet, palette et cuve 20 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 20/12L

Options - Accessoires



Racleur automatique / Acier inoxydable
Porte-outils / 91 cm

Options - Prise accessoire



Hachoir à viande / 62 mm
Hachoir à viande / 82 mm
Coupe-légumes / GR20

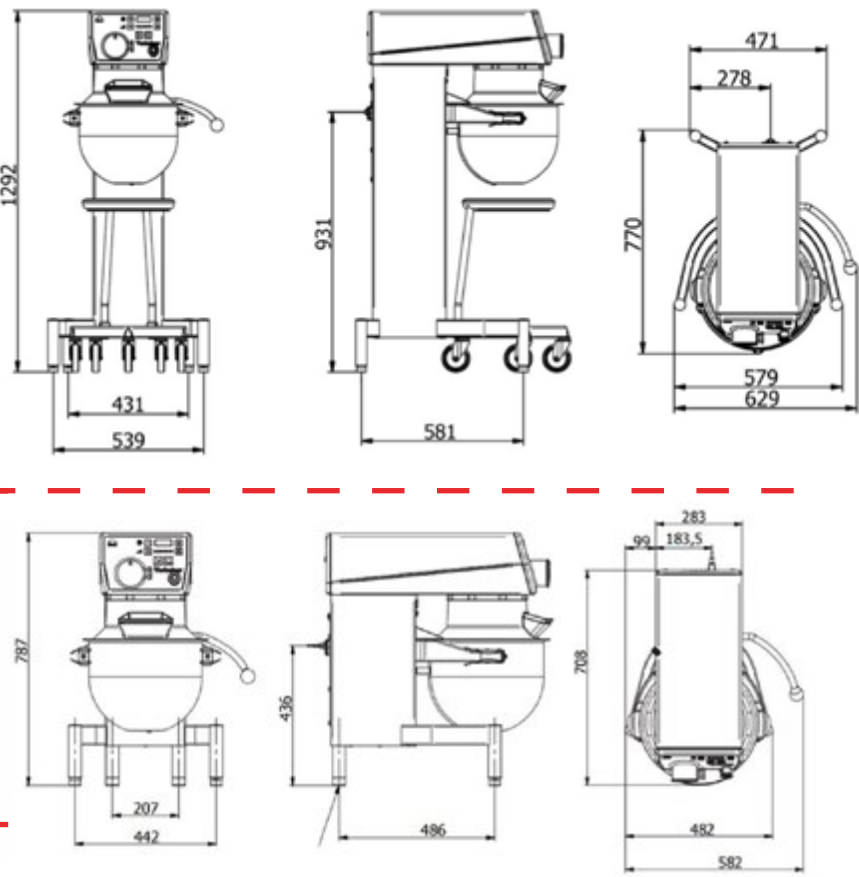
- Standard :
Acier inoxydable
- Option :
Version marine
conforme USPHS

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
Socle	700 W	230 V	165 Kg	1292 x 631 x 770 mm	64 - 353 Tr/min	1 ph	IP44
Table	700 W	230 V	80 Kg	1292 x 631 x 770 mm	64 - 353 Tr/min	1 ph	IP44

Modèle socle

Modèle table



CAPACITÉS KODIAK 20

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	1 L
	Crème fouettée	4 L
	Fondant crème au beurre	8 L
	Génoise	5,5 Kg
Palette	Mayonnaise	8 L
	Purée de pommes de terre	10 Kg
	Cakes	10 Kg
	Glaçage, fondant	6 Kg
	Beurre maître d'hôtel	6 Kg
	Boulette viande/végétale	12 Kg
	Pâtes, nouilles (50% AR)	12 Kg
Crochet	Pâte, farine (50% AR)	7 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	7,5 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	10 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	11 Kg
	Pâte, pain de seigle	12 Kg
	Pâte, pain au levain	11 Kg
	Pâte, sans gluten	9 Kg

! Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

■ S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

● Recommandé de travailler en vitesse lente

▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



KODIAK 30

/ Modèle socle

Outils standard - Equipement A 30L



Crochet, fouet, palette et cuve 30 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 30/15L

Options - Accessoires



Racleur automatique / Acier inoxydable
Porte-outils / 91 cm

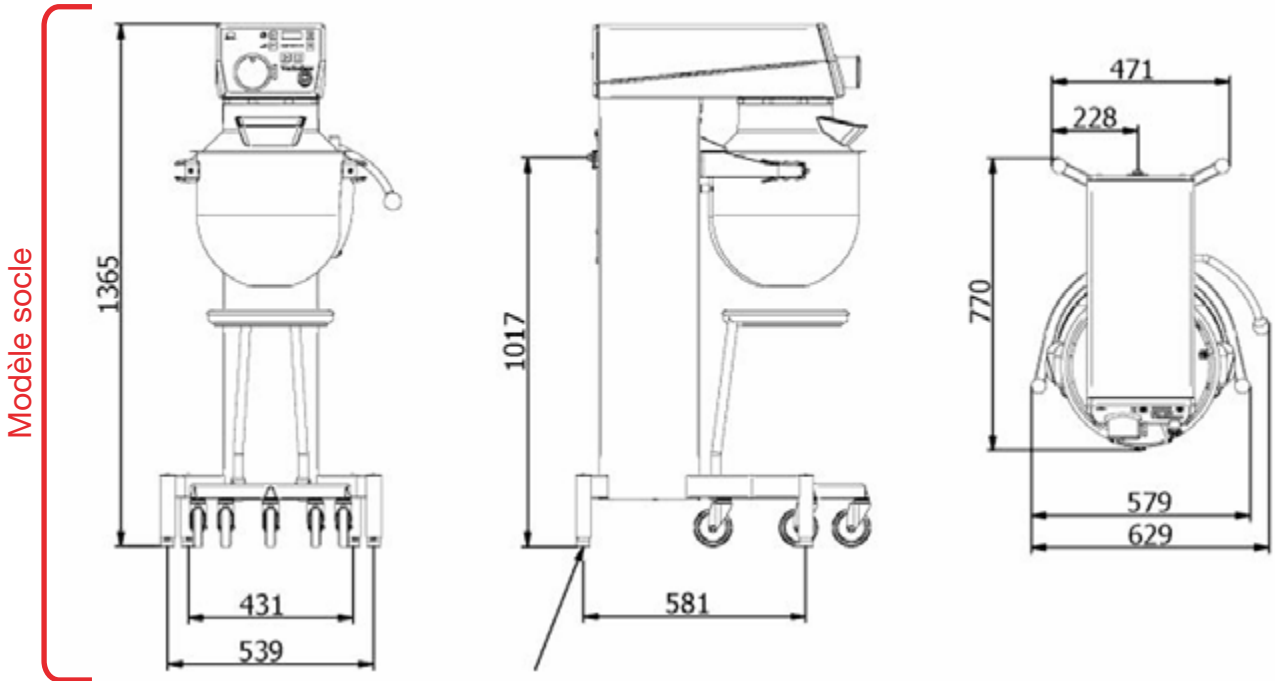
Options - Prise accessoire



Hachoir à viande / 70 mm
Hachoir à viande / 82 mm
Coupe-légumes / GR20



- Standard :
Acier inoxydable
- Option :
Version marine
conforme USPHS



CAPACITÉS KODIAK 30

Outils	Produit		Attention
Fouet	Blancs d’œufs	1,5 L	
	Crème fouettée	5 L	
	Fondant crème au beurre	12 L	★ ■
	Génoise	8 Kg	
	Mayonnaise	12 L	★
Palette	Purée de pommes de terre	16 Kg	★
	Cakes	15 Kg	
	Glaçage, fondant	9 Kg	★ ▲
	Beurre maître d’hôtel	9 Kg	★ ■
	Boulette viande/végétale	18 Kg	★
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	18 Kg	●
	Pâte, farine (50% AR)	10 Kg	●
	Pâte, farine (55% AR)	10 Kg	●
	Pâte, farine (60% AR)	12 Kg	▲
	Pâte, farine complète (70% AR)	16,5 Kg	
	Pâte, pain de seigle	18 Kg	★
	Pâte, pain au levain	16,5 Kg	
	Pâte, sans gluten	14 Kg	

! Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

■ S’assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n’est pas le cas cela peut endommager les outils

● Recommandé de travailler en vitesse lente

▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
Socle	1200 W	230 V	190 Kg	1365 x 630 x 770 mm	64 - 353 Tr/min	1 ph	IP44

Fiche commerciale

Scannez moi





AR
/ 30 - 200 Litres

POINTS FORTS

- Outils acier inox
- Mélangeur à haut rendement
- Cuve avec détection de cuve
- Minuterie numérique
- Centrage et fixation automatiques de la cuve
- Abaissement de la cuve en douceur
- Fonctionnement manuel ou automatique
- Option acier inox
- Ecran de sécurité amovible
- Pieds en inox thermolaqués

Standard

- Thermolaquage par epoxy blanc (très résistant, facile à nettoyer)

Options

- Acier inoxydable
- Version marine : conforme aux normes USPHS
- Version pizza : puissance renforcée
- Tableau de commande VL-1S
- Prise accessoire



Voir la gamme AR en vidéo

Scannez moi

«Always Reliable*»



AR 30

AR 40

AR 60

AR 80

AR 100

AR 200

*Toujours fiable



Panneau de contrôle.
Fonctionnement simple avec
minuterie numérique.



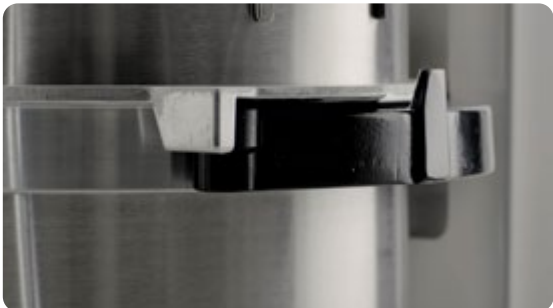
Option VL-1S : Régulation de
la vitesse et abaissement de la
cuve automatique.



Écran de protection amovible pour
les modèles 30-60 Litres.



Écran de sécurité amovible en acier
inoxydable pour les modèles 80-200 Litres.



Autoréglage de la cuve
sans effort.



Surfaces hygiéniques.
Facile à nettoyer.



Possibilité d'ajouter un racleur.



Pieds en inox laqué.

AR 30

Options - Panneau de contrôle



VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

Outils standard - Equipement A 30L



Crochet, fouet, palette et cuve 30 L en acier inoxydable

Option : Equipement B 30/15L

Options - Equipements



Chariot pour cuve

Easylift 30-60

Multilift 30-60

Flexlift inox

Accessoires - Outils



Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon

Porte-outils / 91 cm

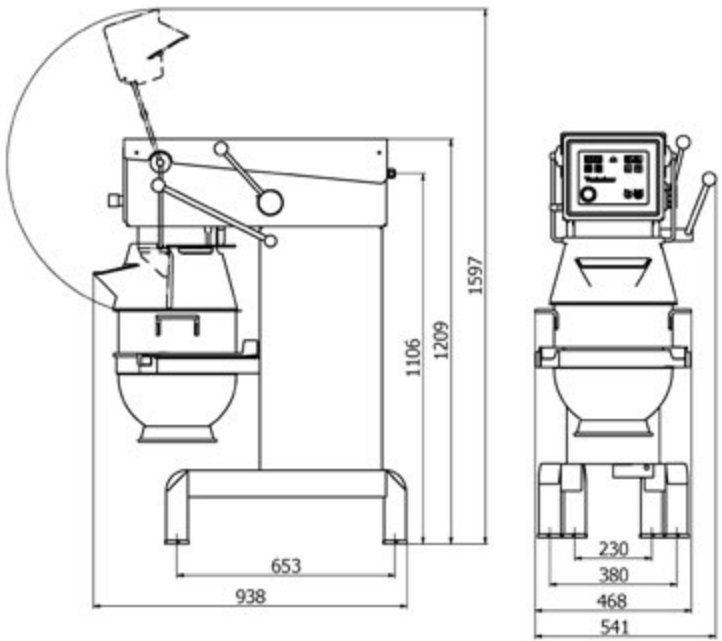
Mélangeur de poudre / Acier inoxydable



- Standard :
/ Thermolaquage par epoxy blanc
- Option :
/ Acier inoxydable
/ Version marine conforme USPHS

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H1 - H2 x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
1000 W	400 V	167 Kg	1209 - 1597 x 541 x 938 mm	57 - 311 RPM	3 ph	IP32



Hachoir à viande / 70 mm



Hachoir à viande / 82 mm



Coupe-légumes / GR20

Options - Prise accessoire

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	1,5 L
	Crème fouettée	6 L
	Fondant crème au beurre	12 L ✦ ■
	Génoise	8 Kg
	Mayonnaise	12 L ✦
Palette	Purée de pommes de terre	16 Kg ✦
	Cakes	15 Kg
	Glaçage, fondant	12 Kg ✦
	Beurre maître d'hôtel	9 Kg ✦ ■
	Boulette viande/végétale	18 Kg ✦
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	12 Kg ●
	Pâte, farine (50% AR)	15 Kg ●
	Pâte, farine (55% AR)	17,5 Kg ●
	Pâte, farine (60% AR)	20 Kg ▲
	Pâte, farine complète (70% AR)	18 Kg
	Pâte, pain de seigle	18 Kg ✦
	Pâte, pain au levain	18 Kg
	Pâte, sans gluten	14 Kg



- ✦ Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils
- Recommandé de travailler en vitesse lente
- ▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



AR 40

Options - Panneau de contrôle



VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

Outils standard - Equipement A 40L



Crochet, fouet, palette et cuve 40 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 40/20L

Options - Equipements



Chariot pour cuve



Easylift 30-60



Multilift 30-60

Accessoires - Outils



Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon



Porte-outils / 91 cm



Mélangeur de poudre / Acier inoxydable

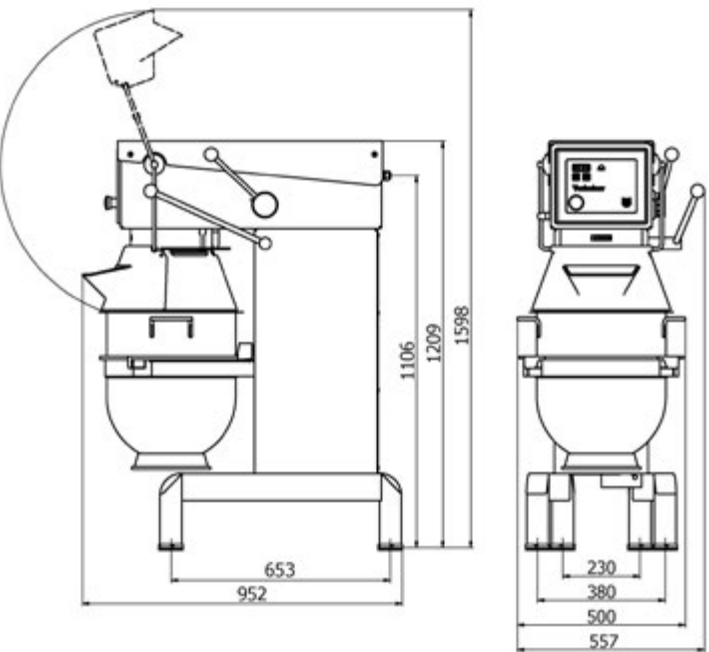
- Fouet à ailes en acier inoxydable
- Fouet à fils plus épais de 1mm, acier inoxydable
- Fouet à fils plus fins en acier inoxydable



- Standard : / Thermolaquage par epoxy blanc
- Option : / Acier inoxydable / Version marine conforme USPHS / Version pizza, pour plus de capacité

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H1 - H2 x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
1100 W	400 V	175 Kg	1209 - 1598 x 557 x 952 mm	53 -294 RPM	3 ph	IP32



CAPACITÉS

Outils	Produit	AR40	AR40P	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	2	2 L	
	Crème fouettée	8	8 L	
	Fondant crème au beurre	16	16 L	★ ■
	Génoise	-	- Kg	
	Mayonnaise	-	- L	
Palette	Purée de pommes de terre	21	21 Kg	★
	Cakes	20	20 Kg	
	Glaçage, fondant	16	16 Kg	★
	Beurre maître d'hôtel	12	12 Kg	★ ■
	Boulette viande/végétale	24	24 Kg	★
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	16	20 Kg	●
	Pâte, farine (50% AR)	20	28 Kg	●
	Pâte, farine (55% AR)	23	28 Kg	●
	Pâte, farine (60% AR)	26	28 Kg	▲
	Pâte, farine complète (70% AR)	24	28 Kg	
	Pâte, pain de seigle	18	24 Kg	★
	Pâte, pain au levain	18	24 Kg	
	Pâte, sans gluten	14	19 Kg	



Hachoir à viande / 70 mm



Hachoir à viande / 82 mm



Coupe-légumes / GR20

Options - Prise accessoire



- ★ Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils
- Recommandé de travailler en vitesse lente
- ▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



AR 60

Options - Panneau de contrôle



VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

Outils standard - Equipement A 60L



Crochet, fouet, palette et cuve 40 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 60/30L

Options - Equipements



Accessoires - Outils



Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon

Porte-outils / 127 cm

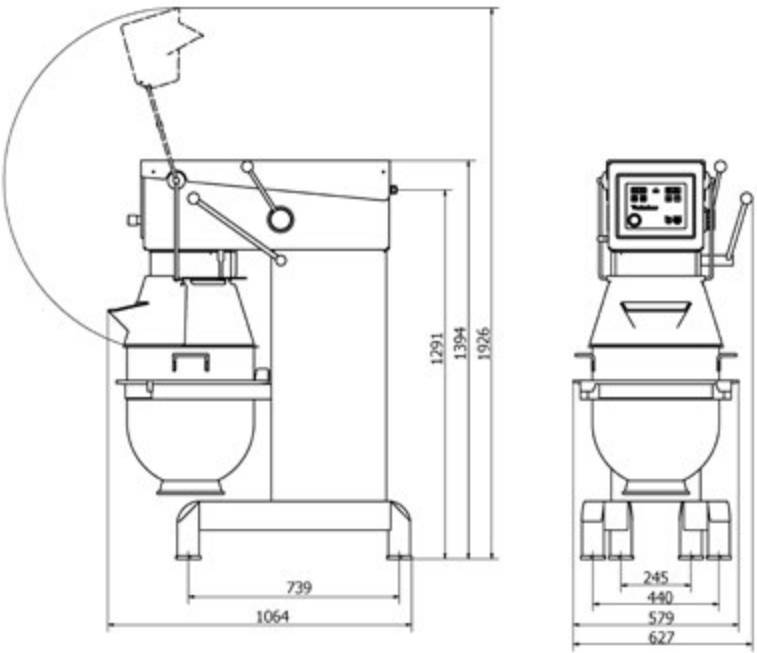
Mélangeur de poudre / Acier inoxydable



- Standard : / Thermolaquage par epoxy blanc
- Option : / Acier inoxydable / Version marine conforme USPHS / Version pizza, pour plus de capacité

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H1 - H2 x l x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
1850 W	400 V	257 Kg	1394 - 1926x 627 x 1064 mm	53 - 288 RPM	3 ph	IP32



CAPACITÉS

Outils	Produit	AR60	AR60P	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	3	3 L	
	Crème fouettée	12	12 L	
	Fondant crème au beurre	24	24 L	
	Génoise	16	16 Kg	
	Mayonnaise	24	24 L	
Palette	Purée de pommes de terre	32	32 Kg	✦
	Cakes	30	30 Kg	
	Glaçage, fondant	24	24 Kg	✦
	Beurre maître d'hôtel	18	18 Kg	✦ ■
	Boulette viande/végétale	36	36 Kg	✦
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	24	28 Kg	●
	Pâte, farine (50% AR)	34	34 Kg	●
	Pâte, farine (55% AR)	36	35 Kg	●
	Pâte, farine (60% AR)	40	40 Kg	▲
	Pâte, farine complète (70% AR)	36	36 Kg	
	Pâte, pain de seigle	42	42 Kg	✦
	Pâte, pain au levain	36	36 Kg	
	Pâte, sans gluten	28	28 Kg	



Hachoir à viande / 70 mm



Hachoir à viande / 82 mm



Coupe-légumes / GR20

Options - Prise accessoire



- ✦ Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils
- Recommandé de travailler en vitesse lente
- ▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



AR 80

Options - Panneau de contrôle



VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

Outils standard - Equipement A 80L



Crochet, fouet, palette et cuve 40 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 80/40L

Options - Equipements



Chariot pour cuve



Easylift 80-100



Flexlift inox

Accessoires - Outils



Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon



Ecran antiéclaboussures amovible



Fouet avec renforcement

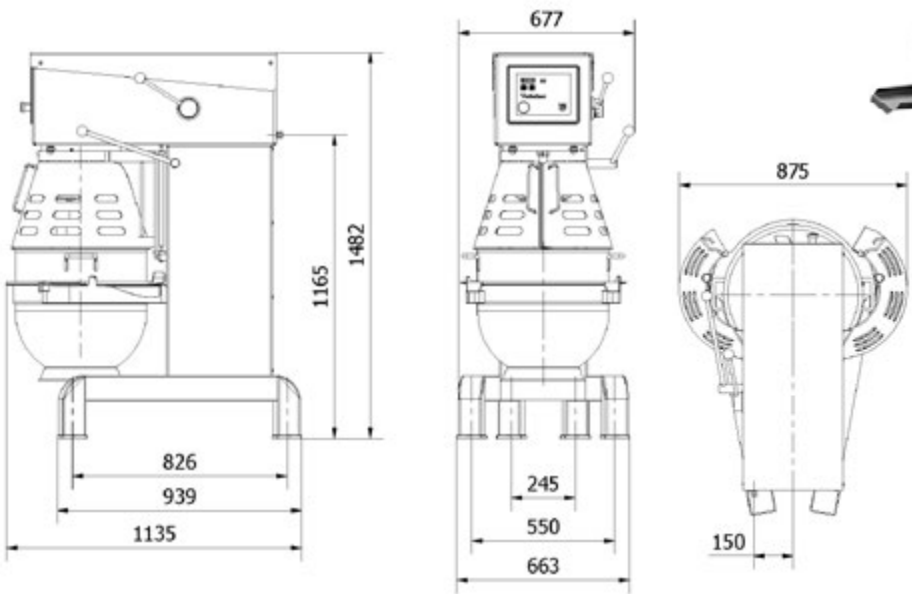
- Fouet à ailes en acier inoxydable
- Fouet à fils plus épais de 1mm, acier inoxydable
- Fouet à fils plus fins en acier inoxydable
- Mélangeur de poudre en acier inoxydable
- Porte-outils, 127 cm



- Standard : / Thermolaquage par epoxy blanc
- Option : / Acier inoxydable / Version marine conforme USPHS

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
2900 W	400 V	375 Kg	1482 x 677 - 875 x 1135 mm	47-257 RPM	3 ph	IP32



Hachoir à viande / 70 mm



Hachoir à viande / 82 mm



Coupe-légumes / GR20

Options - Prise accessoire

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	4 L
	Crème fouettée	16 L
	Fondant crème au beurre	32 L
	Génoise	32 Kg
	Mayonnaise	64 L
Palette	Purée de pommes de terre	43 Kg
	Cakes	40 Kg
	Glaçage, fondant	32 Kg
	Beurre maître d'hôtel	24 Kg
	Boulette viande/végétale	48 Kg
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	32 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	40 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	47 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	53 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	48 Kg
	Pâte, pain de seigle	54 Kg
	Pâte, pain au levain	48 Kg
	Pâte, sans gluten	37 Kg



- ✦ Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats
- S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils
- Recommandé de travailler en vitesse lente
- ▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



AR 100

Options - Panneau de contrôle



VL-1L – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

Outils standard - Equipement A 100L



Crochet, fouet, palette et cuve 100 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 100/60L et C 100/40L

Options - Equipements



Chariot pour cuve



Easylift 80-100



Maxilift inox

Accessoires - Outils



Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon



Ecran antiéclaboussures amovible



Fouet avec renforcement

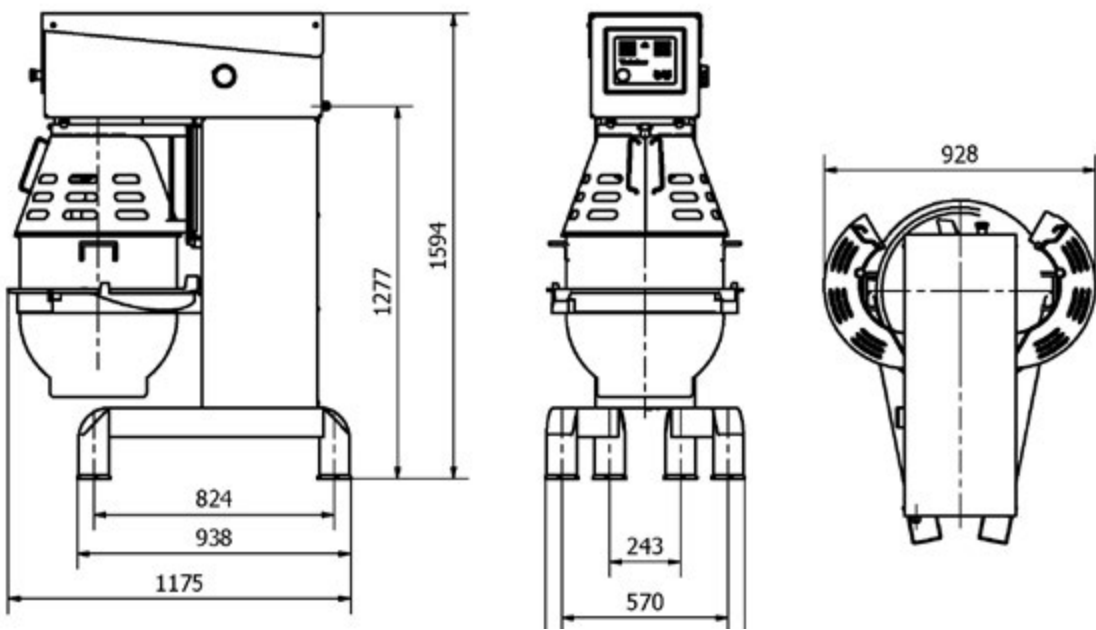
- Fouet à ailes en acier inoxydable
- Fouet à fils plus épais de 1mm, acier inoxydable
- Fouet à fils plus fins en acier inoxydable
- Mélangeur de poudre en acier inoxydable
- Porte-outils, 127 cm



- Standard : / Thermolaquage par epoxy blanc
- Option : / Acier inoxydable / Version marine, conforme USPHS en acier inoxydable ou thermolaquage par epoxy blanc

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP
2900 W	400 V	450 Kg	1594 x 684 - 928 x 1175 mm	47-257 RPM	3 ph	IP32



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	5 L
	Crème fouettée	25 L
	Fondant crème au beurre	45 L
	Génoise	26 Kg
	Mayonnaise	40 L
Palette	Purée de pommes de terre	54 Kg
	Cakes	55 Kg
	Glaçage, fondant	40 Kg
	Beurre maître d'hôtel	35 Kg
	Boulette viande/végétale	60 Kg
Crochet	Pâtes, nouilles (50% AR)	45 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	50 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	58 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	65 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	65 Kg
	Pâte, pain de seigle	80 Kg
	Pâte, pain au levain	65 Kg
	Pâte, sans gluten	47 Kg

Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

Recommandé de travailler en vitesse lente

Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi

AR 200

Panneau de contrôle

VL-5
Régulation de la vitesse
automatique et abaissement
automatique de la cuve



Port de service
USB pour le
téléchargement de
recettes



Outils standard - Equipement A 200L



Fouet à double
renforcement annulaire
acier inoxydable avec
goupille traversante,
cuve 200 L en acier
inoxydable

Accessoires - Equipements



Roues pour
la cuve



Chariot pour cuve



Megalift inox



Fouet à ailes avec
goupille traversante
/ Acier inoxydable



Palette avec goupille
traversante
/ Acier inoxydable



Racleur automatique
/ Acier inoxydable, lame en
téflon ou en nylon



Cuve avec tuyau de
drainage au fond
/ Acier inoxydable



Porte-outils
/ 127 cm



Ecran anti-
éclaboussures
amovible



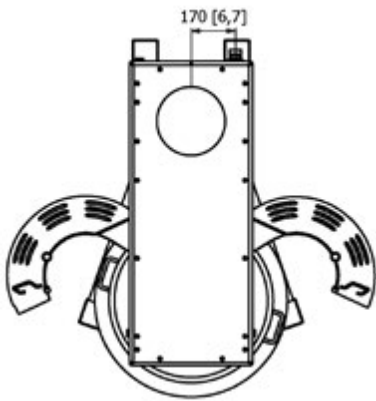
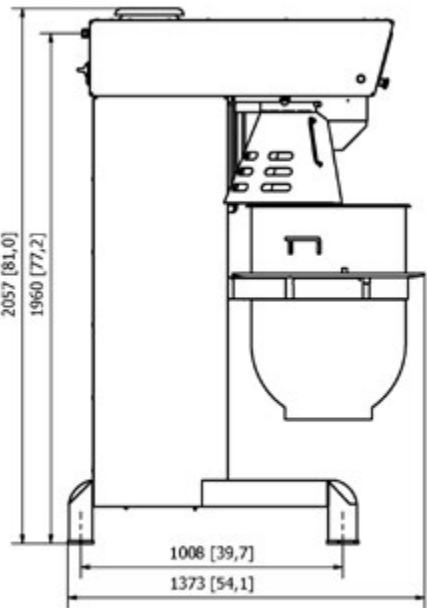
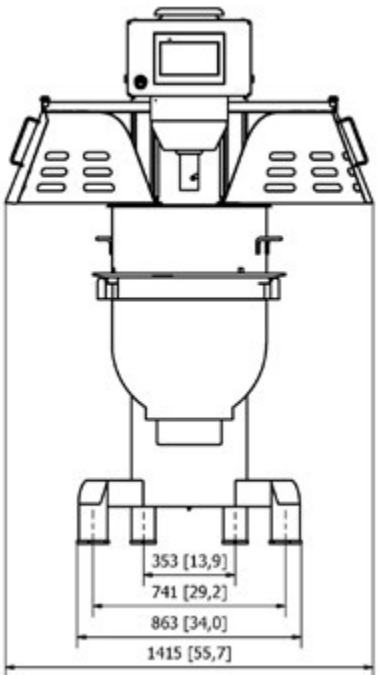
- Standard :
/ Acier inoxydable
- Option :
/ Version marine
conforme USPHS

Kit de mise à
niveau IP54

- Tête mélangeuse
planétaire étanche,
acier inox.
- Joint d'étanchéité
sur le panneau
arrière et supérieur
- Protection contre
l'infiltration d'eau
au niveau de la
ventilation

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP	Option code IP
7500 W	400 V	600 Kg	2057 x 863 - 1415 x 1373 mm	47-259 RPM	3 ph	IP53	IP54



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	10 L
	Crème fouettée	50 L
	Fondant crème au beurre	90 L
	Génoise	- Kg
	Mayonnaise	- L
Palette	Purée de pommes de terre	107 Kg
	Cakes	110 Kg
	Glaçage, fondant	80 Kg
	Beurre maître d'hôtel	70 Kg
	Boulette viande/végétale	120 Kg



Utiliser le racloir pour de
meilleurs résultats
S'assurer que les ingrédients
sont à température ambiante
ou ramollis, si ce n'est pas le
cas cela peut endommager
les outils
Recommandé de travailler
en vitesse lente
Recommandé de ne pas
aller au-delà de la vitesse
moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi





ERGO

/ 60 - 140 Litres

POINTS FORTS

- Fonctionnement rapide et ergonomique
- Panneau incliné pour faciliter l'utilisation (100L et 140L)
- Cuve avec détection de cuve
- Cuve et outil retirés séparément
- Production continue efficace
- Outils acier inox
- Lavable selon IP53
- Ecran de sécurité amovible
- Bec verseur



Voir la gamme ERGO en vidéo

Scannez moi

Récompense

Ergo a reçu le prix Kitchen Innovation Award en 2023 du mélangeur le plus innovant du marché.

Standard

- Thermolaquage par epoxy blanc
- Panneau de contrôle VL-5

Options

- Acier inoxydable
- Version marine : conforme aux normes USPHS
- Kit de mise à niveau IP54

«Waterproof, Ergonomic workflow*»



ERGO 60
/ Laqué blanc ou
acier inoxydable



ERGO 100
/ Laqué blanc ou
acier inoxydable



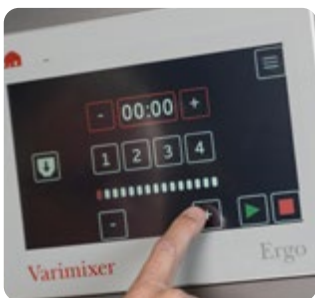
ERGO 140
/ Acier inoxydable

*Etanche, travail ergonomique



Protection IP53

- Lavable
- Facile à nettoyer
- Surface plane
- Atteindre un niveau d'hygiène élevé



Ecran tactile intuitif VL-5

- Abaissement de la cuve
- Réglage de la durée et de la vitesse en RPM
- Boutons favoris pour les recettes
- 24 programmes de recettes disponibles



Abaissement de la cuve

- Cuve avec détection de cuve
- Flux de travail ergonomique
- Facile à manipuler
- Pas de charge lourde



Fixation de l'outil

- Mise en place de l'outil simple, ergonomique
- Double broche acier inoxydable à flanc incliné



Ergonomique

- Production en continue
- Protection amovible
- Retrait séparé de la cuve et des outils

ERGO 60

Outils standard - Equipement A 60L



Crochet, fouet, palette et cuve 60 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 60/30L

Accessoires - Equipements



Chariot pour cuve
Easylift 30-60
Flexlift inox
Roues pour la cuve



Fouet à ailes avec goupille traversante / Acier inoxydable
Fouet à fils plus fins / Acier inoxydable
Mélangeur de poudre / Acier inoxydable



Cuve avec tuyau de drainage au fond / Acier inoxydable
Ecran anti-éclaboussures amovible
Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon



Porte-outils / 127 cm



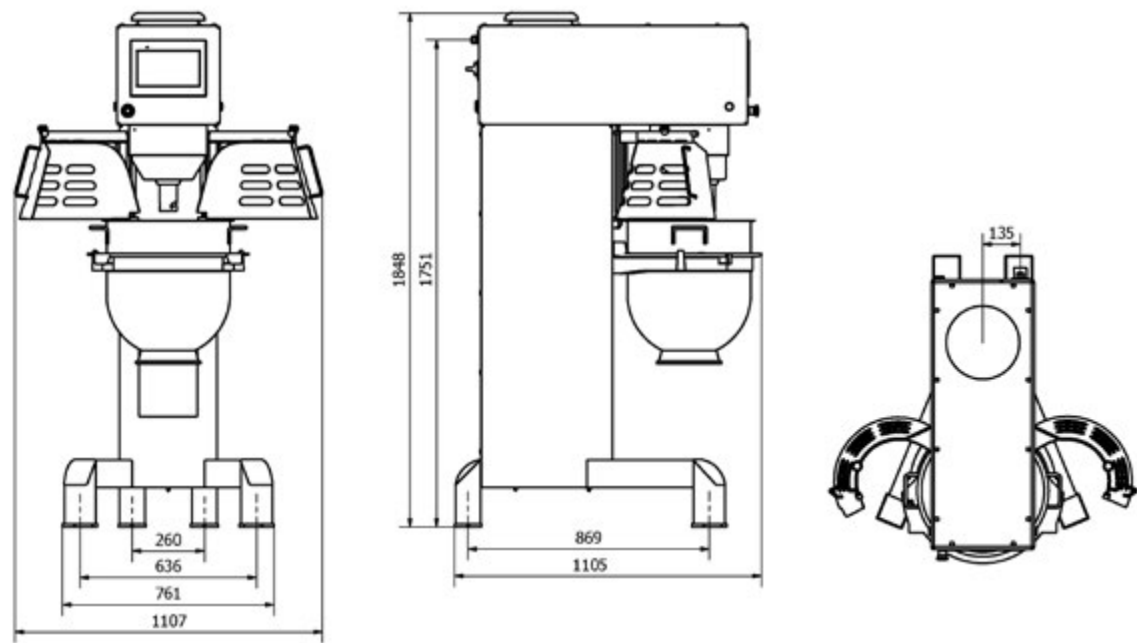
Pieds en inox

- Standard :
/ Thermolaquage par epoxy blanc
- Option :
/ Acier inoxydable
/ Version marine conforme USPHS

Kit de mise à niveau IP54
- Tête planétaire étanche, acier inoxydable
- Joint d'étanchéité sur le panneau arrière et supérieur
- Protection contre l'infiltration d'eau au niveau de la ventilation

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP	Option code IP
3000 W	400 V	330 Kg	1848 x 761 - 1107 x 1105 mm	53 - 292 RPM	3 ph	IP53	IP54



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	3 L
	Crème fouettée	12 L
	Fondant crème au beurre	24 L
	Génoise	16 Kg
Palette	Mayonnaise	24 L
	Purée de pommes de terre	32 Kg
	Cakes	30 Kg
	Glaçage, fondant	24 Kg
Crochet	Beurre maître d'hôtel	18 Kg
	Boulette viande/végétale	36 Kg
	Pâtes, nouilles (50% AR)	24 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	34 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	35 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	40 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	36 Kg
	Pâte, pain de seigle	42 Kg
	Pâte, pain au levain	36 Kg
	Pâte, sans gluten	28 Kg

! Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

■ S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

● Recommandé de travailler en vitesse lente

▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi

ERGO 100

Outils standard - Equipement A 100L



Crochet, fouet, palette et cuve 100 L en acier inoxydable
Option : Equipement B 100/60L et C 100/40L

Accessoires - Equipements



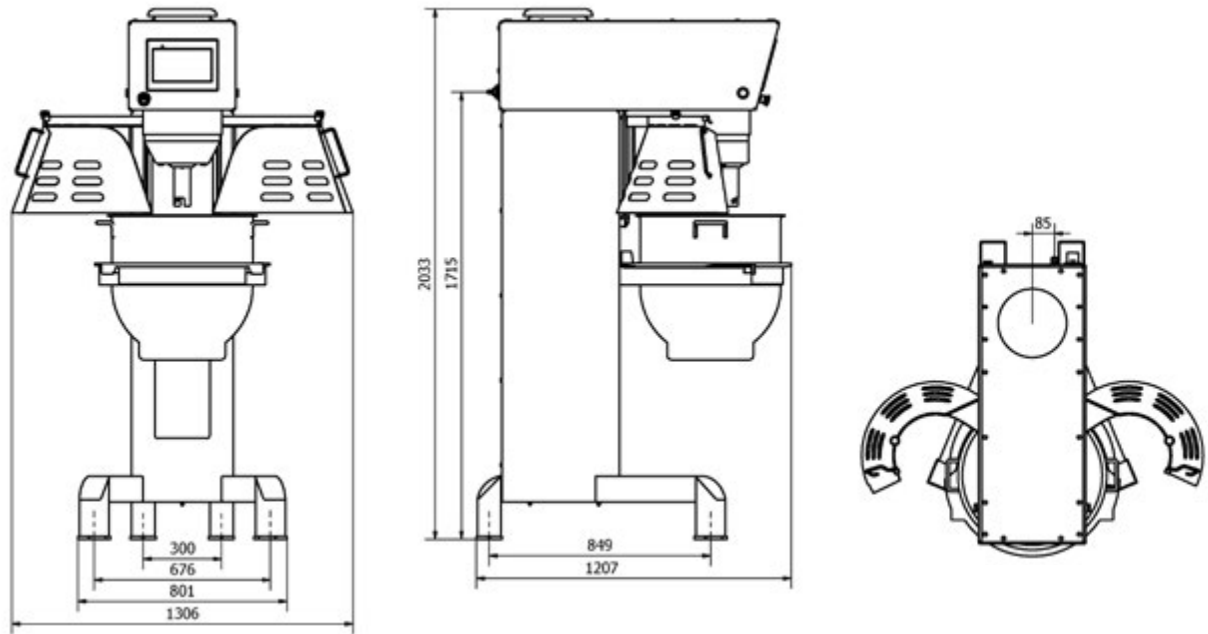
Pieds en inox

- Standard :
/ Thermolaquage par epoxy blanc
- Option :
/ Acier inoxydable
/ Version marine conforme USPHS

Kit de mise à niveau IP54
- Tête planétaire étanche, acier inoxydable
- Joint d'étanchéité sur le panneau arrière et supérieur
- Protection contre l'infiltration d'eau au niveau de la ventilation

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP	Option code IP
4000 W	400 V	450 Kg	2033 x 801 - 1306 x 1207 mm	47-259 RPM	3 ph	IP53	IP54



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	5 L
	Crème fouettée	25 L
	Fondant crème au beurre	45 L
	Génoise	26 Kg
Palette	Mayonnaise	40 L
	Purée de pommes de terre	54 Kg
	Cakes	55 Kg
	Glaçage, fondant	40 Kg
Crochet	Beurre maître d'hôtel	35 Kg
	Boulette viande/végétale	60 Kg
	Pâtes, nouilles (50% AR)	45 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	50 Kg
Crochet	Pâte, farine (55% AR)	58 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	65 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	65 Kg
	Pâte, pain de seigle	80 Kg
Crochet	Pâte, pain au levain	65 Kg
	Pâte, sans gluten	47 Kg

! Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

■ S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

● Recommandé de travailler en vitesse lente

▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi

ERGO 140

Outils standard - Equipement A 140L



Fouet, palette et cuve 100 L en acier inoxydable

Accessoires - Equipements



Chariot pour cuve

Easylift 80-100

Flexlift inox

Roues pour la cuve



Fouet à ailes avec goupille traversante / Acier inoxydable

Fouet à fils plus fins / Acier inoxydable

Racleur automatique / Acier inoxydable, lame en téflon ou en nylon



Cuve avec tuyau de drainage au fond / Acier inoxydable

Ecran anti-éclaboussures amovible

Mélangeur de poudre / Acier inoxydable



Porte-outils / 127 cm



Chassis monobloc inox en standard

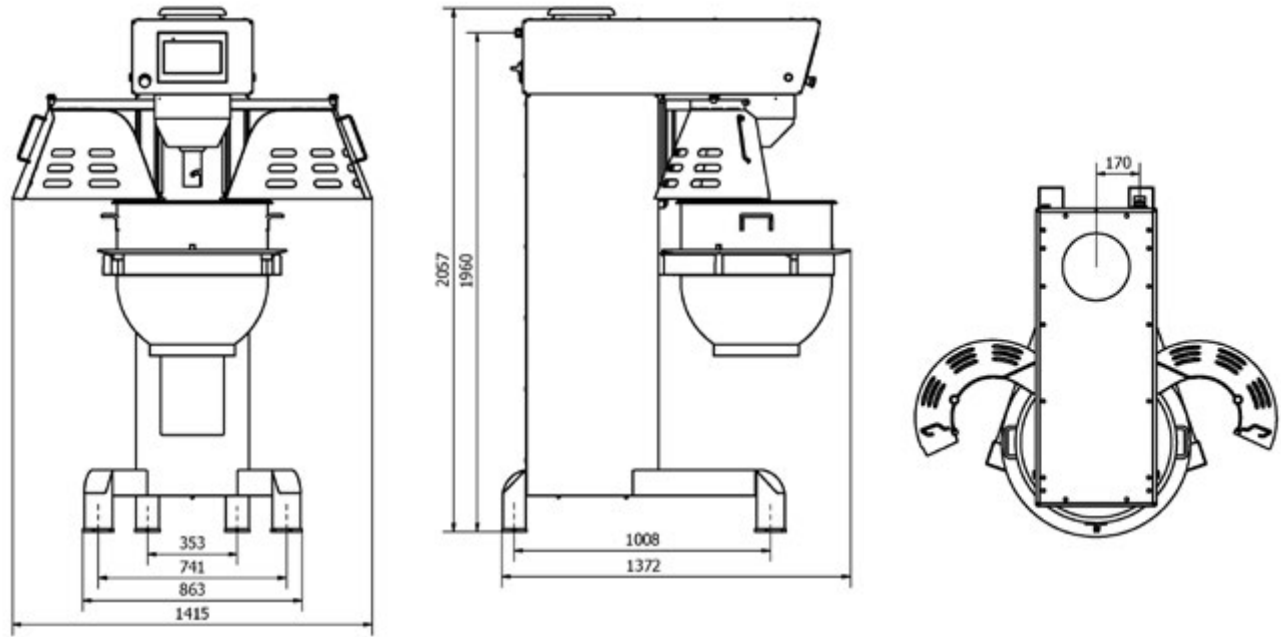
- Standard : / Acier inoxydable
- Option : / Version marine conforme USPHS

Kit de mise à niveau IP54

- Tête planétaire étanche, acier inoxydable
- Joint d'étanchéité sur le panneau arrière et supérieur
- Protection contre l'infiltration d'eau au niveau de la ventilation

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	Tension*	Poids net	Dimensions machine (H x l1 - l2 x L)	Vitesse variable	Phases	Code IP	Option code IP
7500 W	400 V	500 Kg	2057 x 863 - 1415 x 1372 mm	47-259 RPM	3 ph	IP53	IP54



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'oeufs	7 L
	Crème fouettée	35 L
	Fondant crème au beurre	63 L
	Génoise	37 Kg
Palette	Mayonnaise	56 L
	Purée de pommes de terre	76 Kg
	Cakes	77 Kg
	Glaçage, fondant	56 Kg
Crochet	Beurre maître d'hôtel	49 Kg
	Boulette viande/végétale	84 Kg
	Pâtes, nouilles (50% AR)	63 Kg
	Pâte, farine (50% AR)	70 Kg
	Pâte, farine (55% AR)	76 Kg
	Pâte, farine (60% AR)	91 Kg
	Pâte, farine complète (70% AR)	85 Kg
	Pâte, pain de seigle	112 Kg
	Pâte, pain au levain	85 Kg
	Pâte, sans gluten	66 Kg

! Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats

■ S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils

● Recommandé de travailler en vitesse lente

▲ Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

Fiche commerciale

Scannez moi



CAPACITÉS BATTEURS-MÉLANGEURS (Recommandé)														
	Outils	TEDDY	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO140	AR200
CAPACITÉ DE LA MACHINE		5 litres	10 litres	20 litres	30 litres	30 litres	40 litres	40 litres	60 litres	60 litres	80 litres	100 litres	140 litres	200 litres
Blancs d'œufs	Fouet	0.35 L	0.5 L	1 L	1.5 L	1.5 L	2 L	2 L	3 L	3 L	4 L	5 L	7 L	10 L
Crème fouettée		1.4 L	2.5 L	4 L	5 L	6 L	8 L	8 L	12 L	12 L	16 L	25 L	35 L	50 L
Crème au beurre		2.5 L	4 L	8 L	12 L	12 L	16 L	16 L	24 L	24 L	32 L	45 L	63 L	90 L
Génoise		-	2.5 kg	5.5 kg	8 kg	8 kg	-	-	16 kg	-	-	26 kg	37 kg	-
Mayonnaise		-	4 L	8 L	12 L	12 L	-	-	24 L	-	32 L	40 L	56 L	-
Purée de pomme de terre	Palette	2 kg	5 kg	10 kg	16 kg	16 kg	21 kg	21 kg	32 kg	32 kg	43 kg	54 kg	76 kg	107 kg
Cakes		2.5 kg	5 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	20 kg	30 kg	30 kg	40 kg	55 kg	77 kg	110 kg
Glaçage		2 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg	16 kg	16 kg	24 kg	24 kg	32 kg	40 kg	56 kg	80 kg
Beurre maître d'hôtel		2 kg	3 kg	6 kg	9 kg	9 kg	12 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	35 kg	49 kg	70 kg
Mélange de viande		3 kg	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	60 kg	84 kg	120 kg
Pâtes, nouilles (50%AR)	Crochet	1.75 kg	6 kg	12 kg	18 kg	12 kg	16 kg	20 kg	24 kg	28 kg	32 kg	45 kg	63 kg	-
Pâte à pain (50%AR)		1.5 kg	4 kg	7 kg	10 kg	15 kg	20 kg	28 kg	34 kg	34 kg	40 kg	50 kg	70 kg	-
Pâte à pain (60%AR)		2.5 kg	5 kg	10 kg	12 kg	20 kg	26 kg	28 kg	40 kg	40 kg	53 kg	65 kg	91 kg	-
Pâte à pain complet (70%AR)		2.5 kg	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	24 kg	28 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	-
Pâte à pain de seigle		3 kg	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	18 kg	24 kg	42 kg	42 kg	54 kg	80 kg	112 kg	-
Pâte à pain au levain		2.5 kg	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	18 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	-
Pâte, sans gluten		2 kg	4.5 kg	9 kg	14 kg	14 kg	14 kg	19 kg	28 kg	28 kg	37 kg	47 kg	66 kg	-

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES										
	Volume L	Equipement B L	kW	Tension standard V	Autres tensions	Fréquence	Poids net kg	Vitesse variable RPM	Hâche-viande	Coupe-légumes
TEDDY 5L	5	-	0.3	230V	D'autres alimentations électriques sont disponibles dans la plage de 100 à 480 V sur demande.	Tous les mélangeurs standard et marine sont disponibles en 50 et 60 Hz.	18	78 - 422	62 mm	-
KODIAK 10, table	10	-	0.7	230V			53	72 - 451	62 mm	-
KODIAK 10, socle	10	-	0.7	230V			120	72 - 451	62 mm	-
KODIAK 20, table	20	12	0.7	230V			80	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 20, socle	20	12	0.7	230V			185	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 30	30	15	1.2	230V			190	64 - 353	70+82 mm	GR20
AR30	30	15	1.0	400V			170	57 - 311	70+82 mm	GR20
AR40	40	20	1.1	400V			175	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1.85	400V			175	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR60	60	30	1.85	400V			257	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3.0	400V			257	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR80	80	40	2.9	400V			375	47 - 257	70+82 mm	GR20
AR100	100	40+60	2.9	400V			450	47 - 257	-	-
AR200	200	-	7.5	400V			600	47 - 259	-	-
ERGO 60	60	30	3.0	400V			330	53 - 292	-	-
ERGO 100	100	40+60	4.0	400V			450	47 - 259	-	-
ERGO 140	140	-	7.5	400V			500	47 - 259	-	-

EASYLIFT

/ 30 - 60 et 80-100 Litres

POINTS FORTS

- Idéale pour lever et transporter des cuves
- Permet tous types de levage de cuves et est facile à déplacer.
- Permet de monter et abaisser les cuves électriquement et est actionné à partir d'un seul bouton-poussoir.
- Lorsque l'EASYLIFT n'est pas en service, il peut être stationné facilement sous le plan de travail.



EASYLIFT 30-60



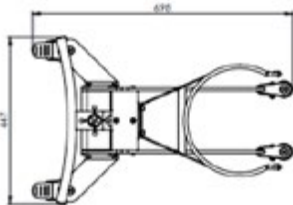
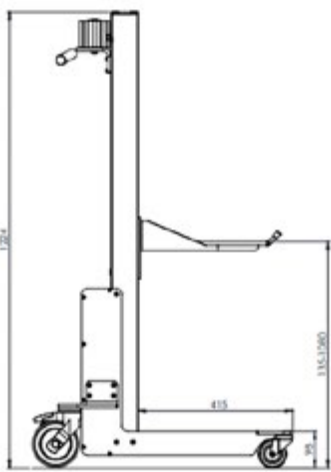
EASYLIFT 80-100



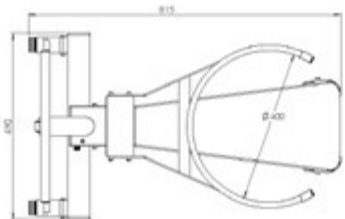
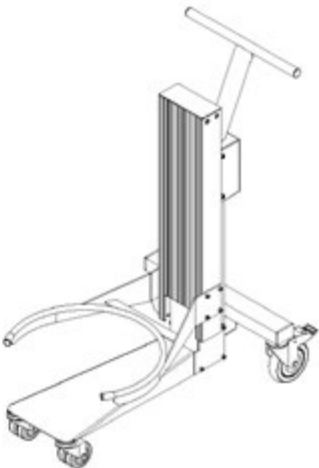
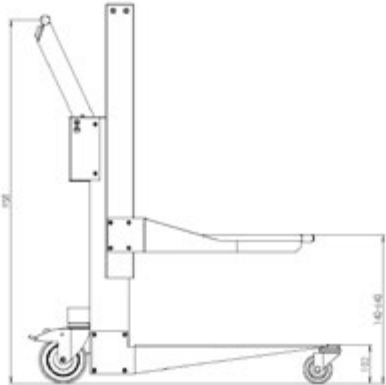
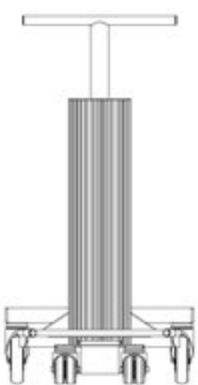
DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Charge maximum	Poids net	Dimensions (H x l x L)	Batteries	Niv. de pression acoustique	Code IP
30-60	70 Kg	27 Kg	1224 x 447 x 869 mm	24V, 7,2 Ah	≤ 70 dB (A)	IP41
80-100	100 Kg	23 Kg	958 x 490 x 815 mm	24V, 1,2 Ah	≤ 70 dB (A)	IP41

Modèle 30-60



Modèle 80-100



Fiche commerciale

Scannez moi



MULTILIFT

/ 30 - 60 Litres

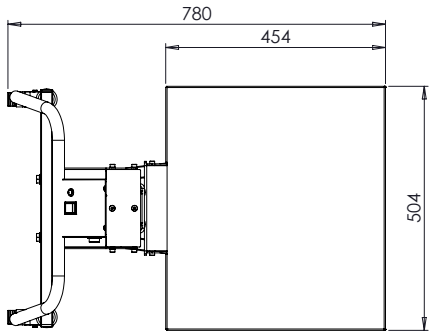
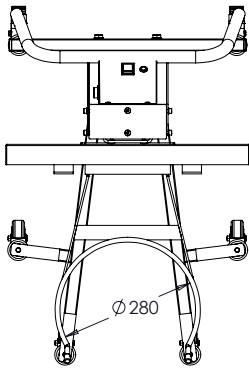
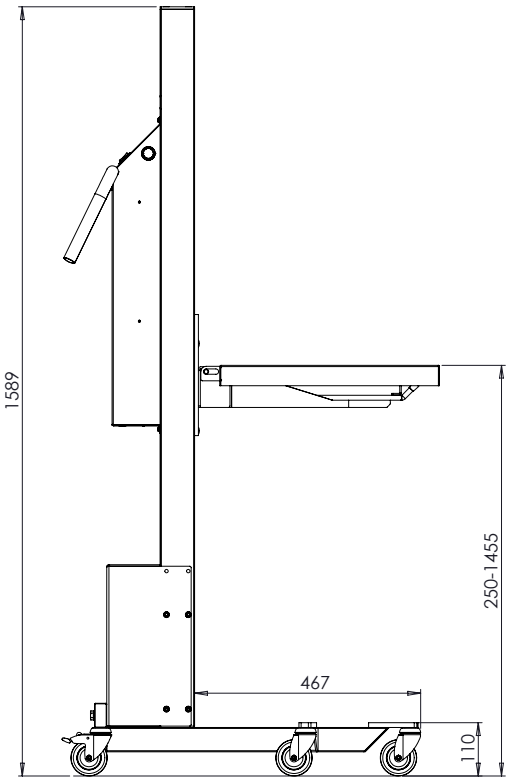
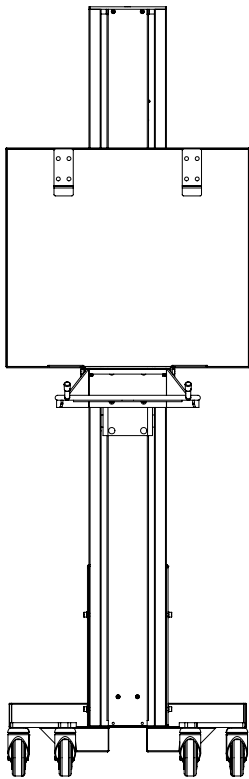
POINTS FORTS

- Idéale pour lever et transporter des cuves et économats.
- Permet tous types de levage de cuves de 30 à 60L.
- Facile à déplacer.
- Permet de monter et abaisser les cuves électriquement et est actionné à partir d'un seul bouton-poussoir.
- Lorsque le MULTILIFT n'est pas en service, il peut être stationné facilement sous le plan de travail.
- Intègre une plaque et une fourche en acier inoxydable qui permettent plusieurs possibilités d'utilisation.
- La fourche est idéale pour soulever les cuves (30-60L)
- Avec la plaque baissée, il permet de transporter l'ensemble de votre économat.



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Charge maximum	Poids net	Dimensions (H x l x L)	Batteries	Niv. de pression acoustique	Code IP
30-60	60 Kg	32 Kg	1589 x 504 x 780 mm	24V, 9 Ah	≤ 70 dB (A)	IP41



Fiche commerciale

Scannez moi



FLEXLIFT INOX
& FLEXLIFT INOX MINI

/ 30 - 80 et 30 - 60 Litres



FLEXLIFT INOX



FLEXLIFT INOX MINI



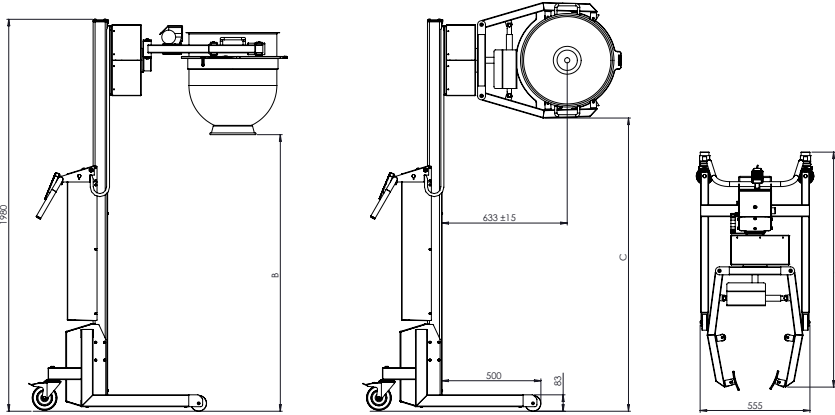
POINTS FORTS

- La solution flexible pour soulever et faire pivoter des cuves latéralement.
- Permet de monter et descendre les cuves électriquement et est actionné à partir d'une télécommande.
- FLEXLIFT INOX peut manipuler des cuves de 30 à 80 L et est disponible en acier inoxydable.
- FLEXLIFT INOX MINI peut manipuler des cuves de 30 à 60 L et est disponible en acier inoxydable.
- Hauteur de déversement allant de 1450 à 1950mm pour le FLEXLIFT INOX.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Charge maximum	Poids net	Dimensions (H x l x L)	Batteries	Niv. de pression acoustique	Code IP
Flexlift inox 30-80 M	80 Kg	75 Kg	1980 x 555 x 1187 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP66
Flexlift inox 30-80 H	80 Kg	79 Kg	2410 x 555 x 1187 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP66
Flexlift inox Mini 30-60	60 Kg	83 Kg	1524 x 553 x 1096 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP66

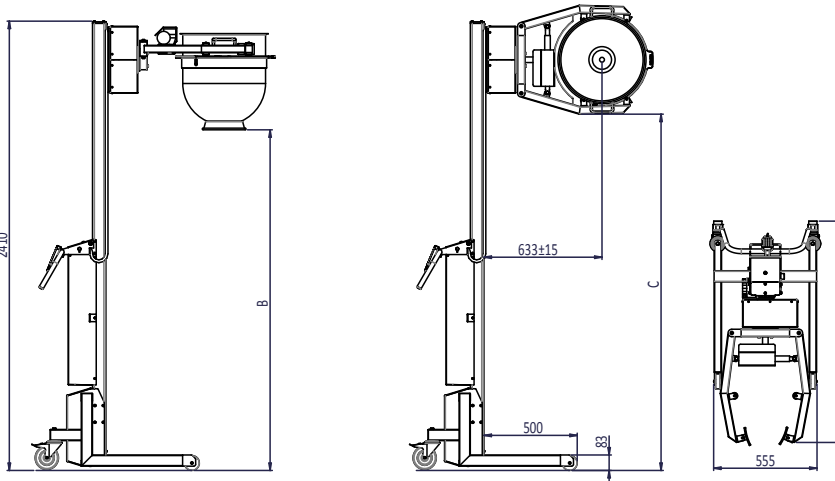
Flexlift inox Medium



Cuve	B	C
30L	1510mm	1520mm
40L	1440mm	1505mm
40/20L	1540mm	1505mm
60L	1395mm	1480mm
60/30L	1500mm	1505mm
80L	1405mm	1450mm
80/40L	1440mm	1505mm

B = Hauteur sous cuve max.
C = Hauteur de déversement

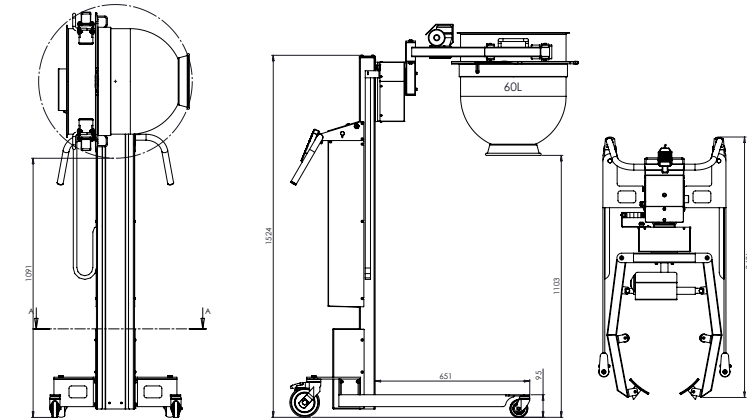
Flexlift inox High



Cuve	B	C
30L	1940mm	1950mm
40L	1870mm	1935mm
40/20L	1970mm	1935mm
60L	1825mm	1910mm
60/30L	1930mm	1935mm
80L	1835mm	1880mm
80/40L	1870mm	1935mm

B = Hauteur sous cuve max.
C = Hauteur de déversement

Flexlift inox Mini



Fiche commerciale

Scannez moi





MEGALIFT INOX

MAXILIFT INOX & MEGALIFT INOX

/ 100 - 140 - 200 Litres

POINTS FORTS

- La solution puissante et flexible pour soulever et faire pivoter des cuves latéralement.
- Permet de monter et descendre les cuves électriquement et est actionné à partir d'une télécommande.
- Megalift : construction robuste avec deux montants pour des levages plus lourds

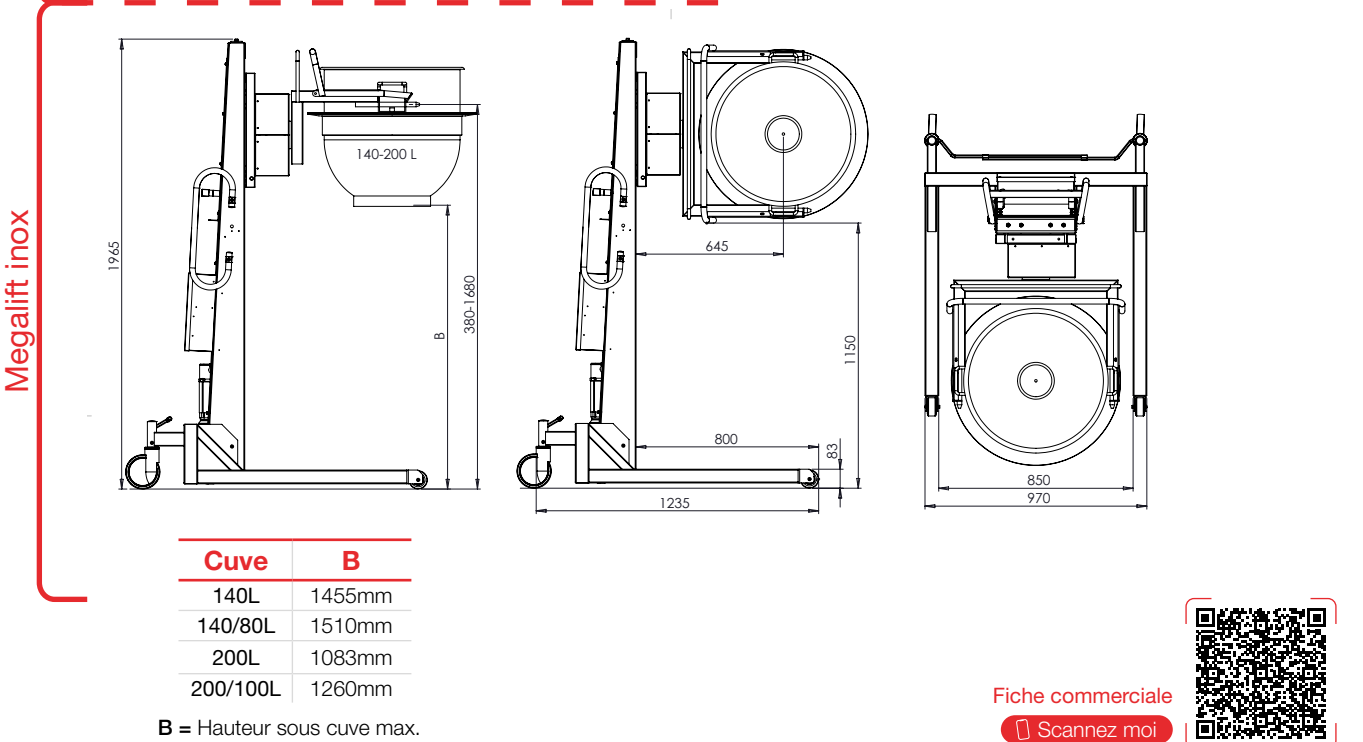
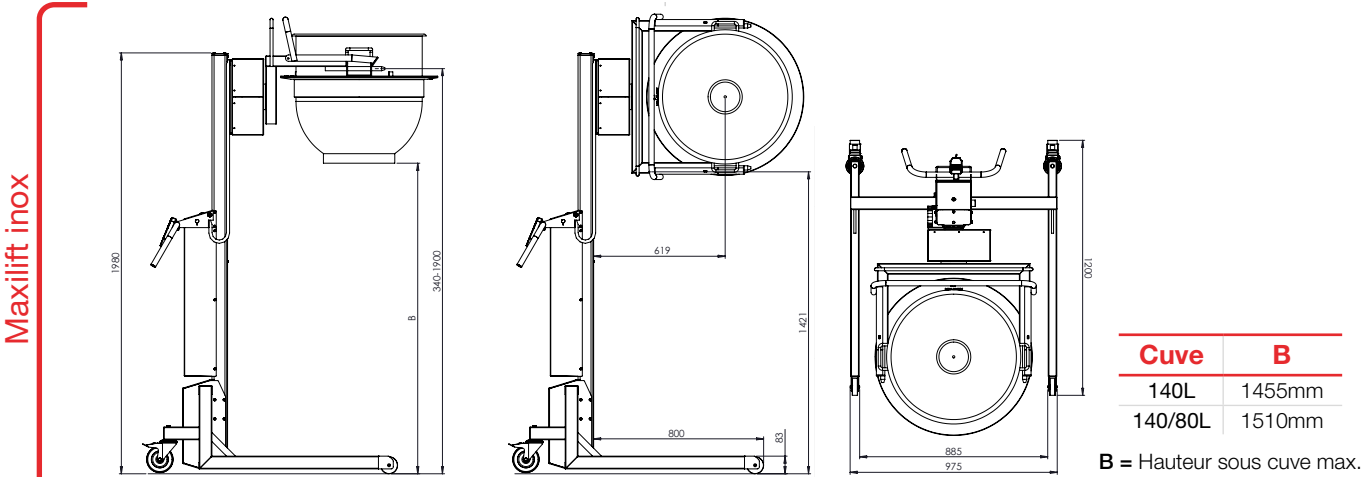


MAXILIFT INOX



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Charge maximum	Poids net	Dimensions (H x l x L)	Hauteur de déversement	Batteries	Niv. de pression acoustique	Code IP
Maxilift inox M	110 Kg	75 Kg	1980 x 975 x 1200 mm	1421 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP66
Maxilift inox H	110 Kg	79 Kg	2410 x 975 x 1200 mm	1421 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP66
Megalift inox M	200 Kg	135 Kg	1965 x 970 x 1235 mm	1150 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP65
Megalift inox M	200 Kg	142 Kg	2315 x 970 x 1235 mm	1150 mm	24V, 18 Ah	≤ 70 dB (A)	IP65



Fiche commerciale

Scannez moi





Fabriqué
en Italie



SPÉCIALISTES DE LA PÂTE ET DU MÉLANGE

Avec une expertise de plus de trois décennies, ESCHER MIXERS s'est établie grâce à son vaste portfolio de projets innovants et ses technologies avancées. Cette entreprise est reconnue comme un collaborateur privilégié par les grandes multinationales ainsi que les sociétés nationales. Ses mélangeurs devenant un nom incontournable à l'échelle mondiale, ESCHER MIXERS est désormais reconnue internationalement dans le domaine des équipements de boulangerie et pâtisserie.

Robustesse, longévité, finitions minutieuses et qualité de production.



Aujourd'hui, ESCHER MIXERS peut compter sur une gamme extrêmement complète, avec de nombreux modèles équipés d'une longue liste d'accessoires. L'entreprise est en mesure de satisfaire à la fois les besoins de l'artisanat et de l'industrie.

En savoir plus
sur ESCHER

Scannez moi



Demande de devis auprès de votre vendeur

Escher Mixers est spécialisée dans la production de machines pour le pétrissage et le mélange, dans les secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie.



PÉTRINS ET MÉLANGEURS POUR LES ARTISANS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE

La gamme de pétrins pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie sont disponibles en différentes tailles ; toutes les machines proposées offrent des performances de haut niveau pour durer dans le temps.

Faire une demande de devis

Scannez moi



PM LINE

/ Mélangeur planétaire avec double outil
/ 200 - 300 - 400 - 600 - 800L



Voir la gamme PM Line en vidéo

Scannez moi



M1 LINE

/ Pétrins à spirale à cuve fixe à un moteur
/ 30 - 40 Kg



En savoir plus sur la gamme M1 Line

Scannez moi



M LINE

/ Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs
/ 50 - 60 - 80 - 100 - 120 - 160 - 200 - 240 Kg



Voir la gamme M Line en vidéo

Scannez moi



MR PROFESSIONAL LINE

/ Pétrins à spirale avec cuve amovible
/ 80 - 120 - 160 - 200 - 240 - 300 - 350 - 400 - 500 Kg



Voir la gamme MR Professional line en vidéo

Scannez moi

NOUS CONTACTER



Service client

Disponible
du lundi au vendredi
de 8h30 à 17h30



09 61 31 31 81



contact@amplus-sarl.com

UNE ÉQUIPE COMMERCIALE À VOTRE ÉCOUTE



Benoît CHIRON
Directeur Amplus

06 88 77 66 30
direction@amplus-sarl.com



Sylvie ROS
Directrice commerciale

06 76 00 14 00
sros@amplus-sarl.com



UN SERVICE APRÈS VENTE RÉACTIF ET QUALITATIF

Un technicien, formé chez nos constructeurs, est à votre disposition pour répondre en ligne à vos problématiques matériels et à vous guider. Avec un stock de pièces toujours disponible, nous garantissons des délais de livraison minimales.

Votre satisfaction est notre priorité absolue.

Jean-Marc CHARNY
Responsable service
technique et SAV

06 50 42 04 43
sav@amplus-sarl.com

AMPLUS



AMPLUS

NOUS CONTACTER



ZA du Val de Moine
5 square d'Italie
Saint Germain sur Moine
49230 Sèvremoine



09 61 31 31 81



contact@amplus-sarl.com

Notre site internet

 Scannez moi



www.amplus-sarl.com

Retrouvez nous
sur nos réseaux

