

MÉLANGEURS
POUR LA GRANDE
CUISINE ET
LES MÉTIERS
DE BOUCHE

Mélangeur axe oblique

Fork mixer

Axoplus 95 Premium



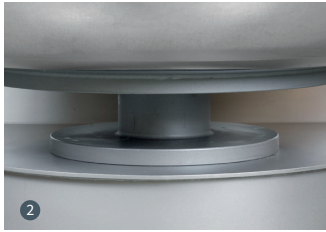
Axoplus 95 Premium

Mélangeur légumes, viandes, poissons

Vegetable, meat, fish mixer



1 Bras 3 branches / 3 arm mixing tool



2 Cuve entraînée / Powered bowl



3 Tableau de bord / Control panel



4 Relevage électrique du bras / Electrical lifting of mixing arm

Le principal talent d'AXOPLUS 95, c'est d'en avoir plusieurs.

Cette dernière génération de pétrins innove par son frasseur polyvalent, sa simplicité d'utilisation, sa facilité d'entretien et de maintenance. Sans oublier le respect de l'environnement de travail. À noter également que la cuve inox est en série.

• Version Premium :

- de 14,4 à 48 kg de mélange de légumes, de viande et de pâte*
- cuve entraînée ② - bras 3 branches inox ①
- tableau de commandes programmable
- matériaux inaltérables : châssis, cuve et bras inox, structure en ABS et capot en PETG alimentaire.

• Simplicité d'utilisation

Axoplus 95 apporte un meilleur confort de travail grâce :

- au rehaussement du châssis,
- au tableau de commandes « intuitif », plus accessible et lumineux ③,
- au relevage électrique du bras ④,
- au capot transparent avec trappe qui, en position ouverte, se positionne verticalement le long de la cuve
- aux roulettes inox intégrées, dont 2 freinées.

• Hygiène

La structure inox du châssis, la cuve inox, le bras inox, le capot en PETG alimentaire, la structure ABS sont d'un entretien facile. Le bouchon de vidange incorporé à la cuve ainsi que les roulettes à chape inox vous permettent de déplacer l'Axoplus 95 Premium vers votre laverie et de vidanger la cuve directement dans un caniveau.

• Respect de l'environnement de travail

- Pour votre confort : un fonctionnement plus silencieux.
- Pour votre budget : grâce au rendement mécanique optimisé, la consommation d'énergie est minorée.

Modèle / model	AXOPLUS 95 Premium
Volume de cuve / Bowl capacity (L)	95
Min./max. dough (kg)	14,4/48
Puissance / Power (kW)	2
220/240 V - mono + Terre - 50/60 Hz	
220/240 V - mono + Earth - 50/60 Hz	
Tête relevable / Lifting head	électrique / electric
Minuterie / Timer	digitale / digital
Cycles	programmable
Vitesse bras / Mixing tool speed	variable
Vitesse cuve / Bowl speed	variable
Dimensions (mm)	
A	1230
B	1275
C	750
D	875
E	910
Poids / Weight (kg)	205



NF EN 453

The fundamental skill of AXOPLUS 95, is that it has many of it!

This most up-to-date generation of mixers breaks new ground with its polyvalent mixing arm, its ease of use and its hassle-free maintenance and service. Not to mention its value to the work environment. We should also mention the standard stainless steel bowl.

• Axoplus 95 Premium:

- from 14,4 to 48 kg of vegetable, meat or dough*
- Powered bowl ② - stainless steel 3 arm mixing tool ①
- Programmable control panel
- Stable material: stainless steel frame, bowl and mixing tool, ABS structure and PETG bowl cover.

• Ease of Use

Axoplus 95 offers better working conditions thanks to:

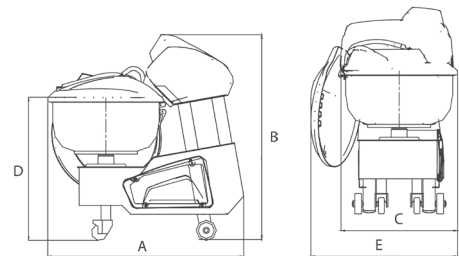
- a heightened frame,
- an intuitive control panel more handy and bright ③,
- electrical lifting of the mixing arm ④,
- a transparent bowl cover with access door which, when opened, stands vertically alongside the bowl.
- stainless steel wheels (2 of them with brakes)

• Hygien

The stainless steel frame structure, the stainless steel bowl and mixing tool and the food-grade PETG cover are easy to maintain. The drain plug which is integrated to the bowl as well as the stainless steel clevis fitted casters make it easy to move the Axoplus 95 Premium to your washroom where the bowl is directly emptied into a gutter.

• Value to the work environment

- To your wellbeing: a quieter operation.
- To your finances: thanks to optimized mechanical efficiency, energy consumption is reduced.



* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%
Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI

* For an average hydration rate of 60%
Minimum dough capacity indicated according to VMI recommendation