

Varimixer

KODIAK 30

MEGET ENKEL INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk på start og stop. Det er meget enkelt, og det hele styres med det vinklede kontrolpanel fra en ergonomisk arbejds højde.

HJÆLPETRÆK FORAN KODIAK kan også leveres med et hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer.

PATENTERET, AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Skærmen har en integreret påfyldningsbakke, er fremstillet af gennemsigtigt polykarbonat og tåler maskinopvask. Den kan monteres lynhurtigt uden værktøjer. Skærmen holdes på plads af magneter, der også fungerer som en sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE RIS Unikt design forøger hastigheden i periferien og reducerer arbejdstiden.

TO MASKINER I ÉN KODIAK 30-liters modellen kan suppleres med en mindre 15-liters kedel og tilhørende værktøjer til produktion af mindre mængder. Dette gør maskinen ekstra alsidig.

ERGONOMISK KEDELVOGN Det er ikke nødvendigt med tunge løft, når kedlen rulles direkte til og fra maskinen ved bordhøjde. Kedlen kan vippe, men den sidder sikkert i en gummiring, når den flyttes.

IP44 Varimixer KODIAK rengøres i overensstemmelse med IP44-standarden.

ERGONOMISK HÆVNING OG SÆNKNING Det ergonomisk designede håndtag sænker og hæver kedlen og låser den på plads med en enkelt bevægelse.

RUSTFRIT STÅL Fremstillet af rengøringsvenligt rustfrit stål med en stærk ramme og høje, justerbare ben, der muliggør rengøring under maskinen. Kedlen, piskeriset, spartlen, dejkrogen og skraberer er også fremstillet i rustfrit stål og tåler maskinopvask.

KØRER PÅ 230 V KODIAK kan sluttes til en almindelig stikkontakt. En frekvensomformer og en trefaset motor gør Varimixer KODIAK til en meget kraftig røremaskine.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



VARIMIXER KODIAK 30 L EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Rustfrit stål, 30 l



Marineversion, rustfrit stål, 30 l

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 30 L



Krog, ris, spartel og kedel 30 l i rustfrit stål.

VARIMIXER KODIAK VÆRKTØJER – B-UDSTYR 30/15 L



Krog, ris, spartel og kedel 30/15 l i rustfrit stål.

TILBEHØR – VÆRKTØJER



Automatisk skraber i rustfrit stål. Nylon- eller teflonblad. 30 l og 30/15 l.



Ophæng til værktøj, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD

Rustfrit stål
Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm, polykarbonat – CE-certificeret
Digital timer og nødstop
Skraberholder
1 kedel 30 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris i rustfrit stål
Spænding: 1 fase, 230 V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD, TEKNISKE DATA

Volumen	30 l
Effekt	1.200 W
Spænding*	230 V
Nettovægt, gulvmodel	190 kg
H x B x L	1365x630x770 mm
Trinløs hastighed	64 - 353 Omdr./min.
Faser	1 fase
IP-kode	IP44

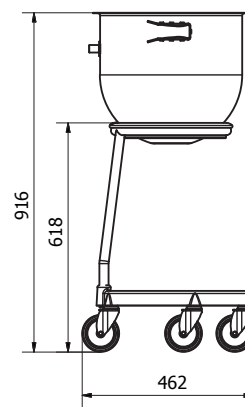
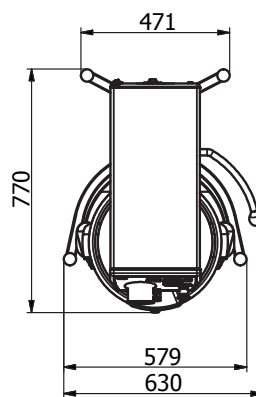
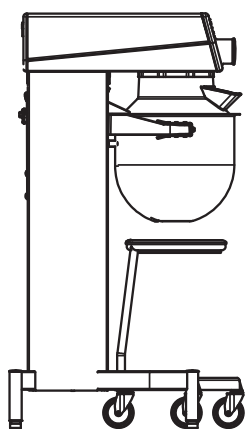
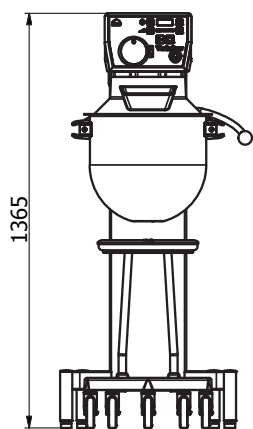
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinereversioner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 30 L MARINEVERSION

Vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fast forsejlet strømkabel, leveres uden stik. Pakning ved maskinens låg. Indbygget transformator. Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremses. Overholder USPHS.

Spænding: 2 faser, 400 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.200 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.200 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.200 W

DIMENSIONER



KAPACITETER

Æggeghvider	3.5 l
Flødeskum	5.0 l
Mayonnaise	20 l
Kryddersmør	14 kg
Kartoffelmos	12 kg
Brøddej (50 % AR)	12 kg
Brøddej (60 % AR)	13 kg
Ciabattadej (70 % AR)	15 kg
Muffins	16 kg
Lagkagebund	7.0 kg
Frikadellefars	20 kg
Glasur	20 kg
Doughnut (50 % AR)	15 kg

CERTIFICERINGER



Intertek



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Tlf.: +45 4344 2288
E-mail: info@varimixer.com
www.varimixer.com