

Varimixer

KODIAK 20

Gulvmodel

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 straks uden værktøjer. Skærmen holdes på plads af magneter, der også fungerer som en sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE VÆRKTØJ

Unikt design forøger hastigheden i periferen og reducerer arbejdstiden.

TO MASKINER I ÉN KODIAK 20-liters modellen kan suppleres med en mindre 12-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 skraberens 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 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Rustfrit stål, 20 l gulv



Marineversion, rustfrit stål,
20 l gulv

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker
og grønsagsskærer



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 20 L



Krog, ris, spartel og kedel 20 l i rustfrit stål.

VARIMIXER KODIAK VÆRKTØJER – B-UDSTYR 20/12 L



Krog, ris, spartel og kedel 20/12 l i rustfrit stål.

TILBEHØR – VÆRKTØJER



Automatisk skraber i rustfrit
stål. 20 l og 20/12 l.

Ophæng til værktøj, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD

Rustfrit stål
Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm, polykarbonat – CE-certificeret
Digital timer og nødstop
Skraberholder
1 kedel 20 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. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20L STANDARD TEKINSIKE DATA

Volumen	20 l
Effekt	700 W
Standardspænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI eller PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	165 kg
Transport bruttovægt	185 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1292 x 631 x 770 mm
HS Kode	84341010
Vol. m ³	0.89 m ³
Ldm	0.25
Trinløs hastighed	64 - 353 RPM
Faser	1 ph
IP Kode	IP44

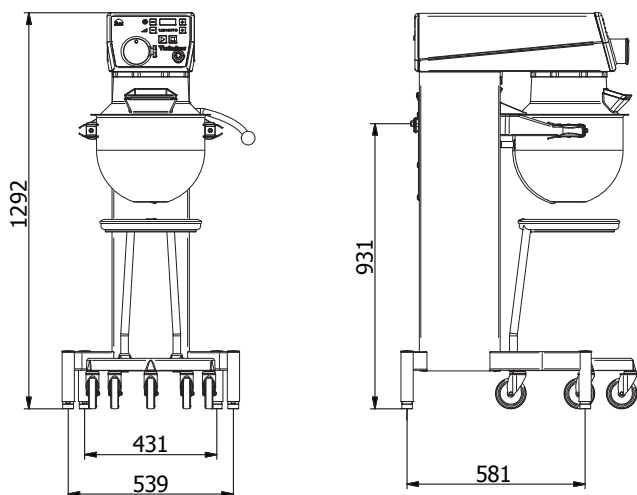
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20L MARINE VERSION

Kærnvfrie skrue, fast forseglet strøm-kabel, leveres uden stik. Pakning ved maskinens låg. Indbygget trans-formator. Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremser. Overholder USPHS.

Spænding: 2 faser, 400 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 700 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 700 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 700 W

DIMENSIONS



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggehvider	1 l	
	Flødeskum	4 l	
	Smørkrem glasur	8 l	+ □
	Lagkagebunde	5.5 kg	
	Mayonnaise	8 l	+
Spartel	Kartoffelmos	10 kg	+
	Kager	10 kg	
	Glasur, fondant	6 kg	+ ○
	Kryddersmør	6 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	12 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	12 kg	○
	Dej, hvede (50%AR)	7 kg	○
	Dej, hvede (55%AR)	7.5 kg	○
	Dej, hvede (60%AR)	10 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	11 kg	
	Dej, rugbrøde	12 kg	+
	Dej, surdejsbrød	11 kg	
	Dej, glutenfri	9 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICERINGER

