

Varimixer

KODIAK 20

Bordmodel

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.

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

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

PATENTERET, AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmen har en integreret påfyldningsbakke, er fremstillet af gennemsigtigt polykarbonat og tåler maskin-opvask. 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 20-liters modellen kan suppleres med en mindre 12-liters kedel og tilhørende værktøjer til produktion af mindre mængder. Dette gør maskinen ekstra alsidig.



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.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



VARIMIXER KODIAK EKSTRAUDSTYR – MODELLER

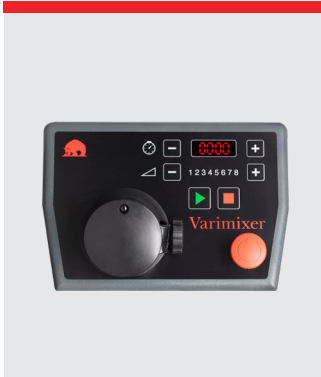


Rustfrit stål, 20 l bordmodel



Marineversion, 20 l bordmodel

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 TEKNISKE DATA

Volumen	20 l
Effekt	700 W
Standardspænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI or PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	80 kg
Transport bruttovægt	90 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	0.54 m ³
Ldm	0.25
Trinløs hastighed	64 - 353 RPM
Faser	1 ph
IP Kode	IP44

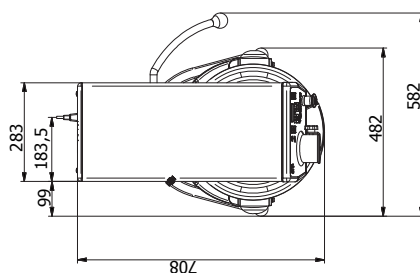
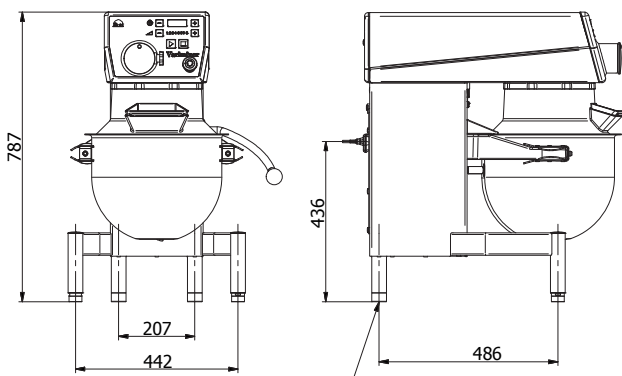
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20L MARINE VERSION

Kærnvrie skruer, fast forseglet strøm-kabel, leveres uden stik. Pakning ved maskinens låg. Indbygget trans-formator. 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

DIMENSIONER



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

