

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 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.

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-standard.

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. Nylon- eller teflonblad.
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 20 L STANDARD, TEKNISKE DATA

Volumen	20 l
Effekt	700 W
Spænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	HPFI type A-SI eller PFI type B
Let industri/bolig	HPFI type A-SI
Nettovægt, gulvmodel	165 kg
H x B x L	1292x631x770 mm
Trinløs hastighed	64 - 353 Omdr./min.
Faser	1 fase
IP-kode	IP44

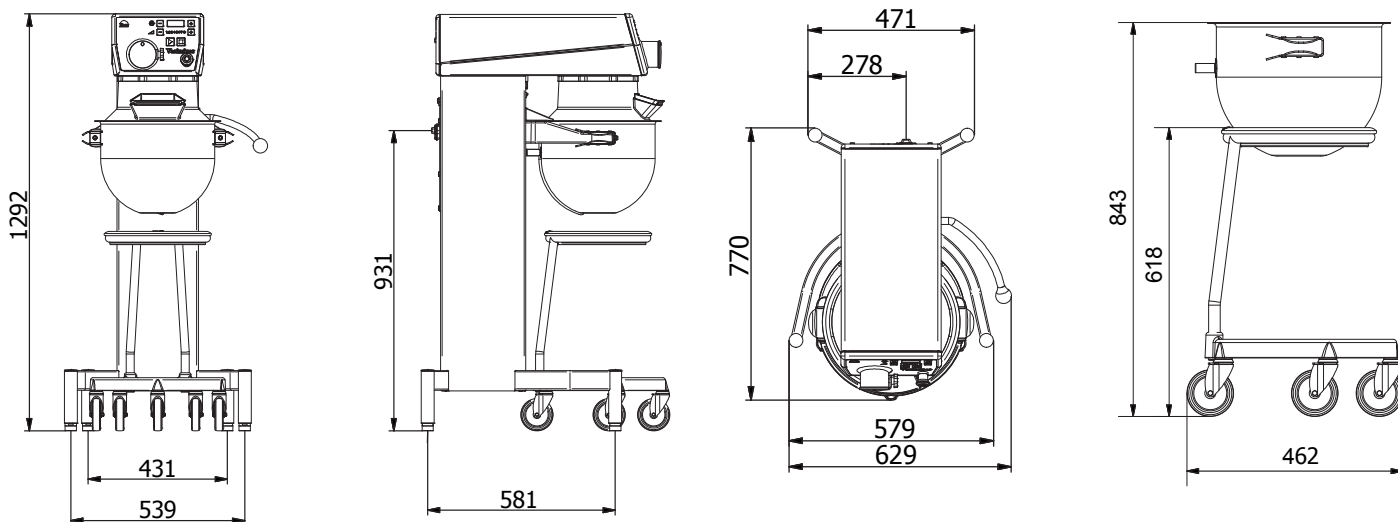
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerørmaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20 L MARINEVERSION

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

Spænding: 2 faser, 400 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W

DIMENSIONER



KAPACITETER

Æggehvider	2.4 l
Flødeskum	5.0 l
Mayonnaise	16 l
Kryddersmør	10 kg
Kartoffelmos	12 kg
Brøddej (50 % AR)	10 kg
Brøddej (60 % AR)	11 kg
Ciabattadej (70 % AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Lagkagebund	5.0 kg
Frikadellefars	15 kg
Glasur	14 kg
Doughnut (50 % AR)	12.5 kg

CERTIFICERINGER



Varimixer

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