

Varimixer

KODIAK 20

Golvmodell

MYCKET ENKEL OCH INTUITIV ANVÄNDNING Ställ in tid och hastighet. Tryck på start och stopp. Så enkelt är det. Allt styrs från den vinklade kontrollpanelen i en ergonomisk arbetshöjd.

FRÄMRE HJÄLPUTTAG KODIAK finns även med hjälputtag för köttkvarnar och grönsaksskärare.

PATENTERAT, AVTAGBART SKYDD Skyddet har ett integrerat påfyllningstråg och är tillverkat av transparent polykarbonat. Kan diskas i diskmaskin. Det kan sättas fast direkt utan verktyg. Skyddet hålls på plats av magneter som även fungerar som säkerhetsbrytare.

VÄRLDENS MEST EFFEKTIVA REDSKAP Unik design ökar hastigheten i periferin och reducerar arbetstiden.

TVÅ MASKINER I EN KODIAK 20-litersmodell kan kompletteras med en mindre 12-literskittel och tillhörande redskap för produktion av mindre mängder. Det gör maskinen mer mångsidig.

ERGONOMISK VAGN Inga tunga lyft behövs när kitteln rullas direkt till och från maskinen i rätt arbets-höjd. Kitteln kan tippas, men sitter säkert i en gum-miring när den flyttas.

IP44 Varimixer KODIAK rengörs i enlighet med IP44-standard.

ERGONOMISK HÖJNING OCH SÄNKNING Det ergonomiska handtaget sänker, höjer och låser fast kitteln, i en enda rörelse.

ROSTFRITT STÅL Tillverkad av rost-fritt stål som är lätt att rengöra, med ett robust stativ och höga, justerbara ben, så att du kommer åt att städa under maskinen. Kitteln, trådvispen, blandnings-spaden, degkroken och degskrapan är också av rostfritt stål och kan diskas i diskmaskin.

DRIVS MED 230 VOLT KODIAK kan anslutas till ett vanligt eluttag. En frekvensomvandlare och en trefasmotor gör Varimixer KODIAK till en riktig kraftfull blandare.

BEN SOM KAN JUSTERAS PÅ HÖJDEN



VARIMIXER KODIAK ALTERNATIV – MODELLER



Rostfritt stål, 20 L golvmodell



Sjöfartsversion, rostfritt stål,
20 L golvmodell

ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



Hjälputtag för köttkvarn
och grönsaksskärare



Köttkvarn, 70 mm



Köttkvarn, 82 mm



Grönsaksskärare GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 20 L



Krok, visp, blandningsspade och kittel 20 L i rostfritt stål.

VARIMIXER KODIAK REDSKAP – B-UTRUSTNING 20/12 L



Krok, visp, blandningsspade och kittel 20/12 L i rostfritt stål.

TILLBEHÖR – REDSKAP



Automatisk skrapa i rostfritt
stål. Nylon- eller teflonblad.
20 L och 20/12 L.



Redskapshängare, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD

Rostfritt stål
Avtagbart magnetiskt polykarbonatskydd – CE-certifierat
Digital timer och nödstopp
Skrapahållare
1 kittel 20 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i rostfritt stål
1 krok i rostfritt stål
1 visp i rostfritt stål
Spänning: 1-fas, 230 V, 50–60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	20 l
Effekt	700 W
Spänning*	230 V
Nettovikt golvmmodell	165 kg
H x B x L	1 292 x 631 x 770 mm
Variabel hastighet	64 – 353 v/min
Faser	1- fas
IP-kod	IP44

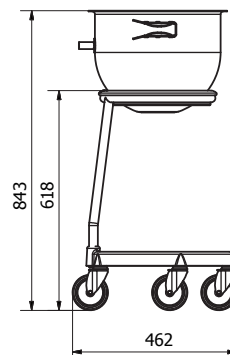
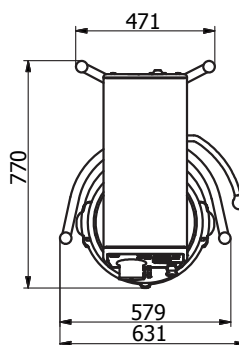
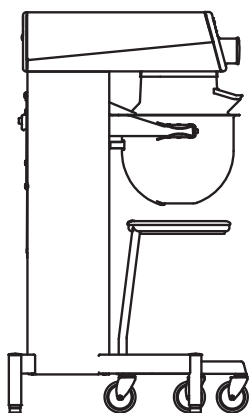
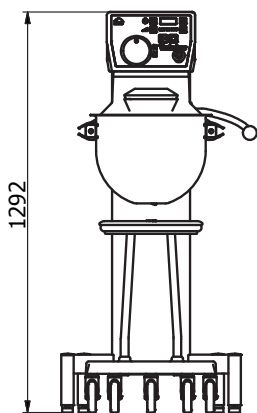
*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20 L SJÖFARTSVERSION

Vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, fixerad, tätad elkabel, levereras utan kontakt. Tätning på maskinens lock. Skålvagn i ergonomisk höjd med fem hjul. Inbyggd transformator. Uppfyller USPHS.

Spänning: 2-fas, 400 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 700 W
2-fas, 440 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 700 W
2-fas, 480 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 700 W

MÅTT



KAPACITET

Äggvitor	2,4 l
Vispad grädde	5,0 l
Majonnäs	16 l
Örtsmör	10 kg
Potatismos	12 kg
Brödddeg (50 % AR)	10 kg
Brödddeg (60 % AR)	11 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Tårtbotten	5,0 kg
Köttbullssmet	15 kg
Glasyr	14 kg
Doughnut (50 % AR)	12,5 kg

CERTIFIERINGAR



Varimixer

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