

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 hjælpeetræk til kodbakker og grønsagsskærere.

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-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 skraberne 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, 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. 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 30L STANDARD TEKINSIKE DATA

Volumen	30 l
Effekt	1.200 W
Standardspænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI eller PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	190 kg
Transport bruttovægt	210 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1365 x 630 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

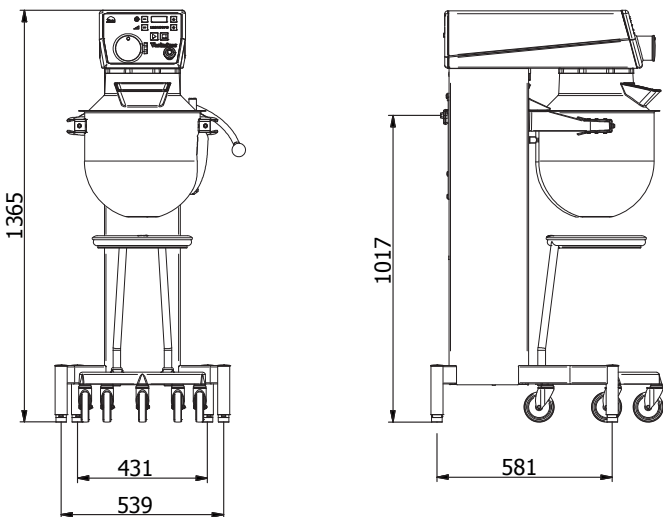
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 30L MARINE VERSION

Kærvfrie skruer, 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. 1.200 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 1.200 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 1.200 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	1.5 l
	Flødeskum	5 l
	Smørkrem glasur	12 l + □
	Lagkagebunde	8 kg
	Mayonnaise	12 l +
Spartel	Kartoffelmos	16 kg +
	Kager	15 kg
	Glasur, fondant	9 kg + ○
	Kryddersmør	9 kg + □
Krog	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	18 kg +
	Pasta, nudler (50%AR)	18 kg ○
	Dej, hvede (50%AR)	10 kg ○
	Dej, hvede (55%AR)	10 kg ○
	Dej, hvede (60%AR)	12 kg ○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	16.5 kg
	Dej, rugbrøde	18 kg +
	Dej, surdejsbrød	16.5 kg
	Dej, glutenfri	14 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 stuete temperatur / 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

