

Varimixer

KODIAK 30

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.

ERGONOMISK HÖJNING OCH SÄNKNING

Det ergonomiska handtaget sänker, höjer och låser fast kitteln, i en enda rörelse.

FRÄMRE HJÄLPUTTAG KODIAK finns även med ett 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 VISP Unik design ökar hastigheten i periferin och minskar arbetstiden.

TVÅ MASKINER I EN KODIAK 30-litersmodell kan kompletteras med en mindre 15-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 FRÅN 2018 Fr.o.m. 2018 kan Varimixer KODIAK rengöras i enlighet med IP44-standard.

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 trefasmo-tor gör Varimixer KODIAK till en riktig kraftfull blandare.

BEN SOM KAN JUSTERAS PÅ HÖJDEN



VARIMIXER KODIAK 30 L ALTERNATIV – MODELLER

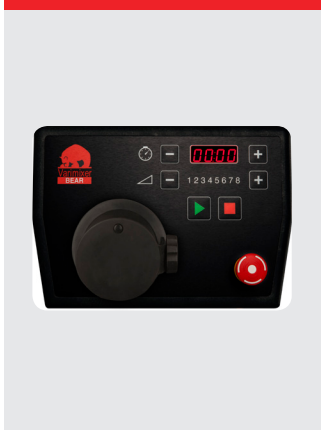


Rostfritt stål, 30 L



Sjöfartsversion, rostfritt stål, 30 L

ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



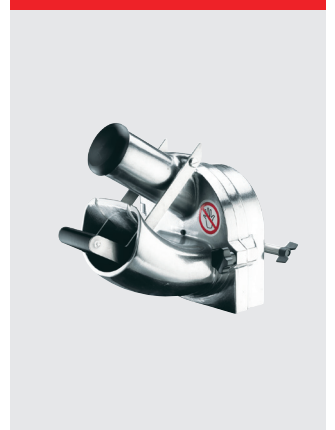
Hjälputtag för köttkvarn och grönsaksskärare



Köttkvarn, 70 mm



Köttkvarn, 82 mm



Grönsaksskärare GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 30 L



Krok, visp, blandningsspade och kittel 30 L i rostfritt stål.

VARIMIXER KODIAK REDSKAP – B-UTRUSTNING 30/15 L



Krok, visp, blandningsspade och kittel 30/15 L i rostfritt stål.

TILLBEHÖR – REDSKAP



Automatisk skrapa i rostfritt stål. Nylon- eller teflonblad. 30 L och 30/15 L.



Redskapshängare, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD

Rostfritt stål
1 kittel 30 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i rostfritt stål
1 krok i rostfritt stål
1 visp med trådar i rostfritt stål
Avtagbart magnetiskt plastskydd – CE-certifierat
Digital timer och nödstopp
Spänning: 1-fas, 230 V, 50–60 Hz. 1 200 W

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	30 l
Effekt	1 200 W
Spänning*	230 V
Nettovikt golvmödel	115 kg
H x B x L	1 365 x 630 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.

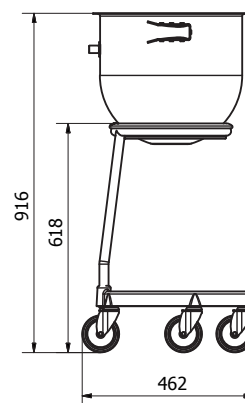
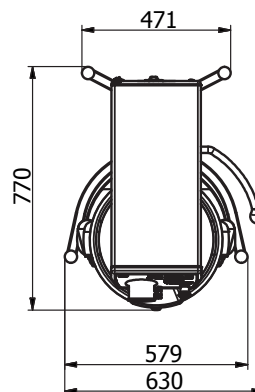
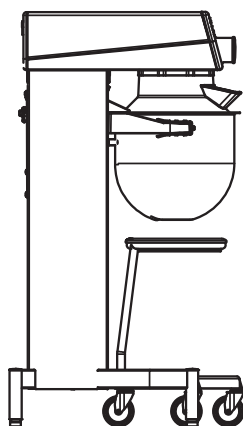
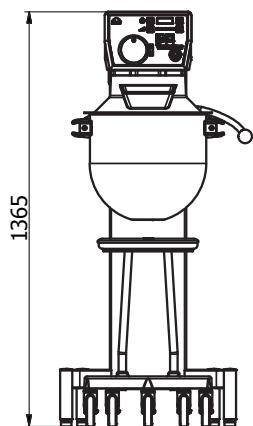
VARIMIXER KODIAK 30 L SJÖFARTSVERSION

Vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, fixerad, tätad elkabel, levereras utan kontakt. Tätning på maskinens lock. Inbyggd transformator. Uppfyller USPHS.

Spänning: 2-fas, 400 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 1 200 W
2-fas, 440 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 1 200 W
2-fas, 480 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 1 200 W

KAPACITET

Äggvitor	3,5 l
Vispad grädde	5,0 l
Majonnäs	20 l
Örtsmör	14 kg
Potatismos	12 kg
Bröddeg (50 % AR)	12 kg
Bröddeg (60 % AR)	13 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	15 kg
Muffins	16 kg
Tårtbotten	7,0 kg
Köttbullssmet	20 kg
Glasyr	20 kg
Doughnut (50 % AR)	15 kg



Varimixer

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