

Varimixer

KODIAK 20

フロアモデル

デジタルコントロールパネル

極限まで無駄を省いたシンプルなコントロールパネルです。デジタルタイマーを使用して動作時間を管理できます。

防塵・防水性能

IP44 規格に準拠した洗浄が可能です。

ハイパワーモーター

よりパワフルな三相モーターを使用しています。重たい生地でも多量の本キシングが可能です。

マグネット式 飛散防止カバー

安全ガード・飛散防止カバーが付属します。マグネット式の為、ワンタッチで取付けが可能です。強固なポリカーボネート製で、食洗器にも対応しています。

自動スクレーパー

自動のスクレーパーにより、掻き落としの手間を省き、作業時間を短縮できます。

ダウンサイズツール

オプションで 15L のツールが用意されています。

ボウルトロリー

人間工学に基づいたボウルトロリーにより、重たいボウルを持ち上げずに作業台から移動することができます。

ワンアクション昇降ハンドル

人間工学に基づき設計されたハンドルにより、ワンタッチでボウルの昇降が可能です。

オールステンレス製ツール

ツールは、より強固で衛生的なステンレス製です。特にフックはパン生地を下向きに練り込む特殊形状になっています。

衛生的なデザイン

本体フレームは全てステンレス製で、表面にネジが無く、洗浄しやすく、清潔に保つことができます。

高さ調整付き



VARIMIXER KODIAK - モデル



20 L フロアモデル
(ステンレスフレーム)



船上使用モデル
(ステンレスフレーム)

オプション - アタッチメントドライブ



アタッチメントドライブ



ミートミンサー (70 mm)

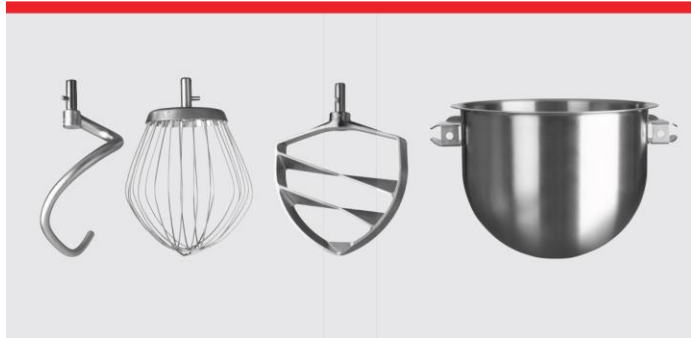


ミートミンサー (82 mm)



野菜カッター GR20

VARIMIXER KODIAK 標準付属品 - 20 L



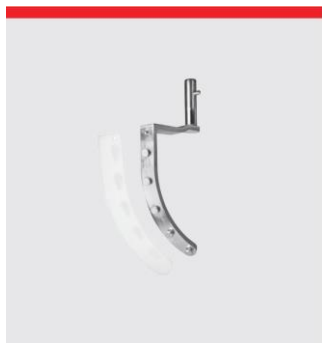
フック、ホイッパー、ビーター、20 L ボウル (ステンレス製)

VARIMIXER KODIAK オプション - 12 L



フック、ホイッパー、ビーター、12 L ボウル (ステンレス製)

付属品



ステンレス製スクレーパー
ナイロンブレード
またはテフロンブレード

オプション



ツールラック 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20L 標準付属品

ステンレスボディー	
20リットルボウル (ステンレス製)	1個
フック (ステンレス製)	1個
ホイッパー (ステンレス製)	1個
ビーター (ステンレス製)	1個
樹脂製 着脱式安全ガード - CE 認証	
ステンレススクレーパー (ナイロンブレード)	1個
デジタルタイマーと緊急停止機能	

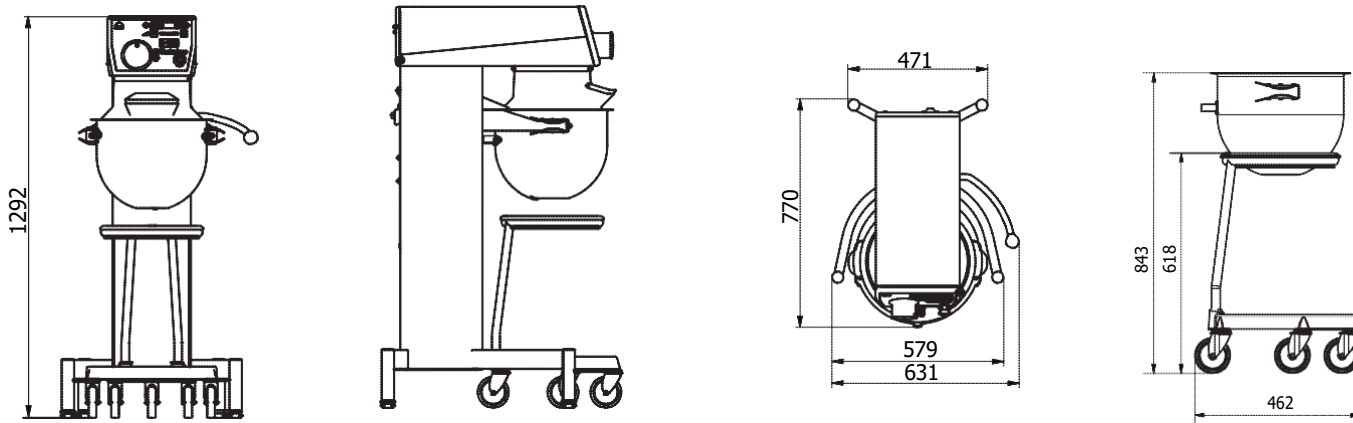
VARIMIXER KODIAK 20L テクニカルデータ

ボウル容量	20 L
消費電力	700 W
電圧	単相 100 または 200 V
本体重量	165 kg
周波数	50 または 60 Hz
高さ x 幅 x 奥行	1292 x 631 x 770 mm
スピード範囲	64 - 353 RPM
防塵・防水コード	IP44

VARIMIXER KODIAK 20L 船上使用モデル

換気部防水カバー、スロットフリースクリュー、防水ケーブル、蓋用ガスケット、専用変圧器、USPHS 準拠

寸法



最大生地許容量

卵白	2.4 L
ホイップクリーム	5.0 L
マヨネーズ	16 L
ハーブバター	10 kg
マッシュポテト	12 kg
パン生地 (50% AR)	10 kg
パン生地 (60% AR)	11 kg
シアバター生地 (70% AR)	12 kg
マフィン	14 kg
レイヤーケーキベース	5.0 kg
ミートボールミックス	15 kg
アイシング	14 kg
ドーナツ (50% AR)	12.5 kg

※ 実際にミキシング可能な許容量は生地 hardness により減少します。

認証



Varimixer

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