

Varimixer

KODIAK30

FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE Règle l'heure et la vitesse. Appuyez sur démarrer et arrêt. C'est aussi simple que cela, et tout est contrôlé à une hauteur de travail ergonomique depuis le panneau de contrôle de façade.

PRISE ACCESSOIRE FRONTALE

KODIAK est également disponible avec une prise d'accessoire pour hachoirs à viande et éminceurs de légumes.

ECRAN DE SÉCURITÉ BREVETÉE

DÉTACHABLE L'écran a un bec de remplissage intégré conçu en polycarbonate transparent et peut être lavée au lave ustensiles. Peut être fixé instantanément sans outils. L'écran est tenue par des aimants qui servent également de coupure de sécurité.

LE FOUET LE PLUS EFFICACE AU

MONDE Son design unique augmente la vitesse à la périphérie et réduit le temps de travail.

DEUX MACHINES EN UNE Le modèle 30 litres KODIAK peut être fourni avec une cuve plus petite de 15 litres et les outils appropriés pour la production en petite quantité. Cela augmente la versatilité de la machine.

CHARIOT DE CUVE ERGONOMIQUE Il n'est pas nécessaire de lever des charges lourdes. La cuve est roulée directement vers et depuis la machine à la hauteur de travail. La cuve peut être basculée, mais elle est sécurisée dans un anneau en caoutchouc pendant le mouvement.

LEVAGE ET DESCENTE ERGONOMIQUES

DE LA CUVE La poignée conçue de façon ergonomique descend et monte la cuve et la bloque en place en un seul mouvement.

IP44 DEPUIS 2018 Depuis 2018, Varimixer KODIAK peut être nettoyé conformément à la norme IP44.

ACIER INOXYDABLE Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer avec un cadre solide et des jambes hautes réglables pour permettre de nettoyer sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

FONCTIONNE À L'AIDE D'UNE ALIMENTATION 230 VOLTS KODIAK peut être raccordé à une prise de courant ordinaire. Un convertisseur de fréquence et un moteur monophasé font de Varimixer KODIAK un mélangeur très puissant.

PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR



VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONS – MODÈLES

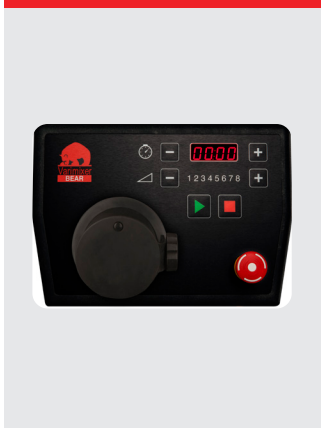


Acier inoxydable, 30 L



Version marine, acier inoxydable, 30L

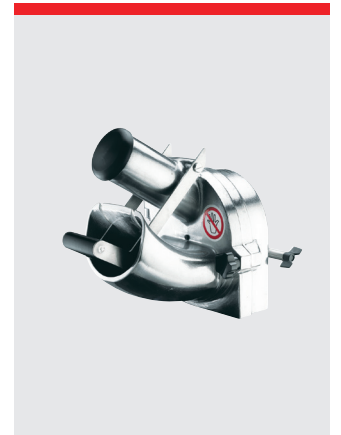
OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et découpeur de légumes



Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER KODIAK OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 30 L



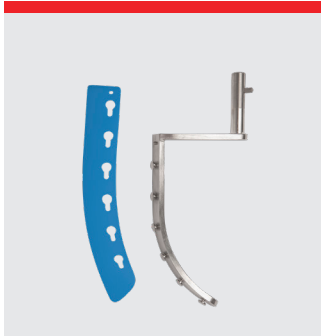
Crochet, fouet, palette et cuve 30 L en acier inoxydable.

VARIMIXER KODIAK OUTILS – ÉQUIPEMENT B 30 / 15 L



Crochet, fouet, palette et cuve 30/15 L en acier inoxydable.

ACCESSOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable. 30 L et 30/15 L.



Porte-outils, 91 cm

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD

Acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 30 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 fouet en acier inoxydable
Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	30 l
Puissance	1.200 W
Tension standard*	230 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR): Environnement industriel Habitations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI ou PFI type B HPFI type A-SI
Poids net	190 kg
Poids brut d'expédition	210 kg
H x W x L (dimensions d'expédition)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (dimensions du produit)	1365 x 630 x 770 mm
Code SH	84381010
Vol. m ³	0.89 m ³
Ldm	0.25
Vitesse variable	64 - 353 RPM
Phases	1 ph
Code IP	IP44

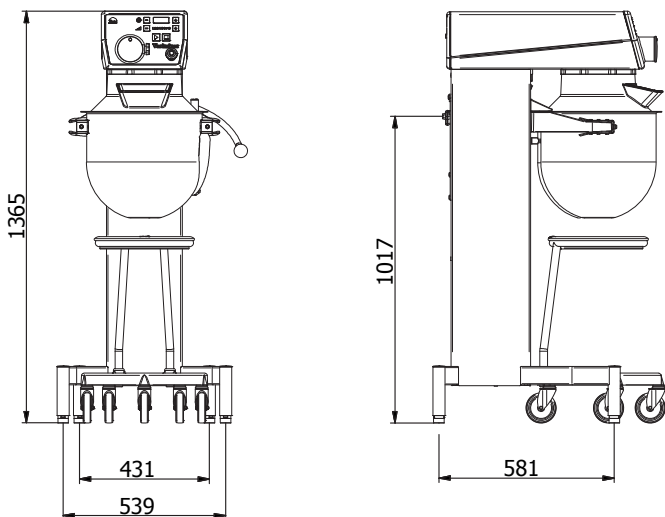
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK30 VERSION MARINE - CODE IP: IP44

Vis sans fente. Transformateur externe. Conforme à USPHS

Tension : 2 ph, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W
2 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W
2 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W

DIMENSIONS



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

CAPACITÉS

Outils	Produit		Attention particulière
Fouet	Blancs d'oeufs	1.5 l	
	Crème fouettée	5 l	
	Glaçage à la crème au beurre	12 l	+ □
	Éponges à gâteau en couches	8 kg	
	Mayonnaise	12 l	+
Palette	Purée de pomme de terre	16 kg	+
	Gâteaux	15 kg	
	Glaçage, Fondant	9 kg	+ ○
	Beurre aux herbes	9 kg	+ □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	18 kg	+
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	18 kg	○
	Pâte, blé (50%AR)	10 kg	○
	Pâte, blé (55%AR)	10 kg	○
	Pâte, blé (60%AR)	12 kg	○
	Pâte, blé entier (70%AR)	16.5 kg	
	Pâte, pain de seigle	18 kg	+
	Pâte, pain au levain	16.5 kg	
	Pâte, sans gluten	14 kg	

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

- + = Appliquer le grattoir, pour le meilleur résultat et le plus efficace.
- = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/mous. Sinon, cela peut endommager les outils.
- = Recommandé pour travailler à basse vitesse.
- = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

HOMOLOGATIONS

