

Varimixer

KODIAK10

Bodenmodell

SEHR EINFACHE, INTUITIVE BEDIENUNG Stellen Sie Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie Start und Stopp. Es ist so einfach, wie es klingt. Und alles wird in einer ergonomischen Arbeitshöhe vom geneigten Bedienfeld aus gesteuert.

FRONT-ANSCHLUSSGETRIEBE

Die KODIAK ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.

PATENTIERTER ABNEHMBARER

SCHUTZSCHIRM Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütte, besteht aus transparentem Plastik und ist spülmaschinenfest. Er lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen.

EFFEKTIVSTES RÜHRWERKZEUG

DER WELT Das einzigartige Design und die hohe Geschwindigkeit am Außenrand reduzieren Arbeitszeit.

IP44 Die Rührmaschine Varimixer KODIAK gemäß der Schutzart IP44 gereinigt werden.

ERGONOMISCHES HEBEN UND

SENKEN Mit dem ergonomisch gestalteten Griff kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden.

EDELSTAHL Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl mit einem robusten Maschinenkörper und hohen, verstellbaren Beinen, um die Reinigung unter der Maschine zu ermöglichen. Kessel, Schneebesen, Rührer, Knethaken und Abstreifer sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.

BETRIEB MIT 230 V Die KODIAK kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden. Ein Frequenzumrichter und ein Drehstrommotor machen die Rührmaschine Varimixer KODIAK zu einem richtigen Kraftpaket.

HÖHENVERSTELLBARE BEINE



VARIMIXER KODIAK10 OPTIONEN – MODELLE



Bodenmodell, Edelstahl



Schiffsausführung, Tischmodell

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider



Fleischwolf, 62 mm

VARIMIXER KODIAK10 STANDARDWERKZEUGE



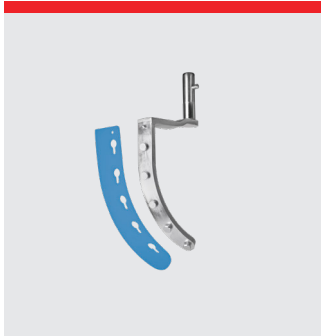
Kneiter, Besen, Flachrührer und 10 l-Kessel aus Edelstahl.

SCHUTZCHIRM



Abnehmbarer magnetischer Schutzschirm

ZUBEHÖR - WERKZEUGE



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD

Edelstahlkonstruktion
Abnehmbarer Schutzschirm aus Plastik mit Magneten
Digitaler Timer und Notstopp
Halterung für Abstreifer
1 Kessel aus Edelstahl, 10 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen aus Edelstahl, 3mm drähte
Spannung: Einphasig, 230 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 700 W

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	10 l
Leistung	700 W
Standardspannung*	230 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	HPFI typ A-SI / PFI typ B HPFI typ A-SI
Nettogewicht	120 kg
Shipping Bruttogewicht	130 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1420 x 680 x 680 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1197 x 540 x 597 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	0.66 m ³
Ldm	0.19
Drehzahlregelung	72 - 451 RPM
Phasen	1 ph
IP-Code	IP44

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER KODIAK10 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP44

Schlitzfreie Schrauben. Externer Transformator. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: 2 ph, 400 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
2 ph, 440 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
2 ph, 480 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W

FASSUNGSVERMÖGEN

Werkzeug	Produkt		Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	0.5 l	
	Schlagsahne	2.5 l	
	Buttercreme Zuckerguss	4 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	2.5 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	4 l	+
	Kartoffelpüree	5 kg	+
	Kuchen	5 kg	
	Zuckerguss, Fondant	3 kg	+ ○
	Kräuterbutter	3 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	6 kg	+
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	6 kg	○
	Teig, Weizen (50%AR)	4 kg	○
	Teig, Weizen (55%AR)	5 kg	○
	Teig, Weizen (60%AR)	5 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	5.5 kg	
	Teig, Roggenbrot	6 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	5.5 kg	
	Teig, Glutenfrei	4.5 kg	

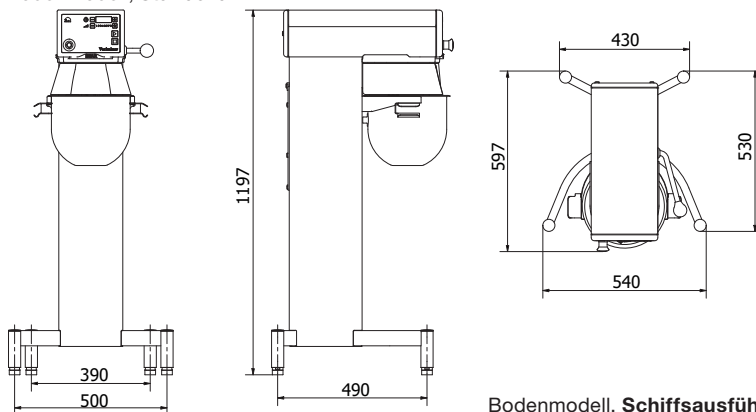
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

Symbolerklärung:

- + = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
 - = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
 - = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
 - = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ABMESSUNGEN

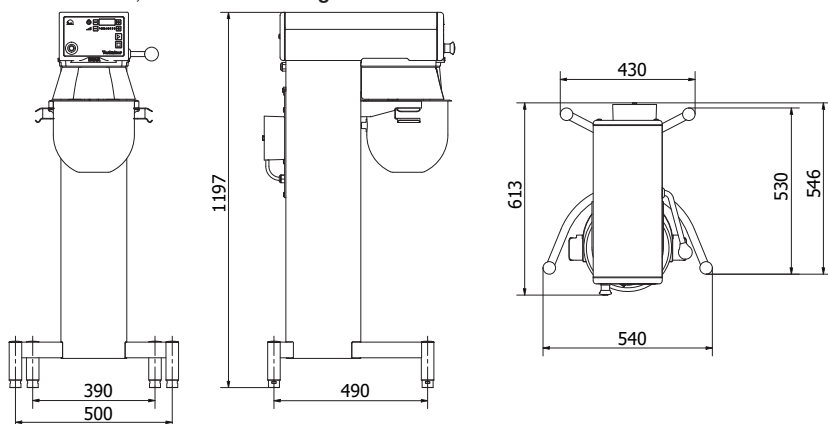
Bodenmodell, **standard**



ZERTIFIZIERUNGEN



Bodenmodell, **Schiffsausführung**



Varimixer

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