Varimixer

KODIAK30

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

PATENTIERTER ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütte, besteht aus transparentem Polycarbonat 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.

ZWEI MASCHINEN IN EINER Das 30-Liter-Modell der KODIAK kann mit einem kleineren 15-Liter-Kessel und den dazugehörigen Werkzeugen ausgestattet werden, um kleinere Mengen produzieren zu können. Hierdurch erhöhen sich die Einsatzmöglichkeiten der Maschine.

ERGONOMISCHER KESSELWAGEN Schweres Heben entfällt, denn der Kessel wird direkt auf Höhe der Arbeitsfläche zur Maschine hin- und von der Maschine weggefahren. Der Kessel ist kippbar, in Bewegung wird er von einem Gummiring sicher gehalten.

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 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 Frequez-umrichter und ein Drehstrommotor machen die Rührmaschine Varimixer KODIAK zu einem richtigen Kraftpaket.

HÖHENVERSTELLBARE BEINE

VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONEN – MODELLE

Edelstahl, 30 l

Schiffsausführung, Edelstahl, 30 l

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE

Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider

Fleischwolf, 82 mm

Gemüseschneider GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG

Kneter, Besen, Flachrührer und 30 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER KODIAK-WERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 30/15 L

Kneter, Besen, Flachrührer und 30/**15** l-Kessel aus Edelstahl.

ZUBEHÖR - WERKZEUGE

Automatik-Abstreifer aus Edelstahl. 30 l und 30/15 l.

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD

Edelstahl
Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff mit Magneten – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Halterung für Abstreifer
1 Kessel aus Edelstahl, 30 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen aus Edelstahl
Spannung: Einphasig, 230 V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	30	l
Leistung	1.200	W
Standardspannung*	230	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 HPFI typ A-SI / PFI typ B HPFI typ A-SI	
Nettogewicht	190	kg
Shipping Bruttogewicht	210	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1590 x 700 x 800	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1365 x 630 x 770	mm
HS Code	84381010	
Vol. m³	0.89	m³
Ldm	0.25	
Drehzahlregelung	64 - 353	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 KODIAK30 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP44

Schlitzfreie Schrauben, festes, abgedichtetes Netzkabel, Lieferung ohne Stecker. Dichtung am Maschinendeckel. Transformator in der Maschine eingebaut. Trolley mit fünf gebremsten Rollen. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: Zweiphasig, 400 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W
Zweiphasig, 440 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W
Zweiphasig, 480 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W

FASSUNGSVERMÖGEN

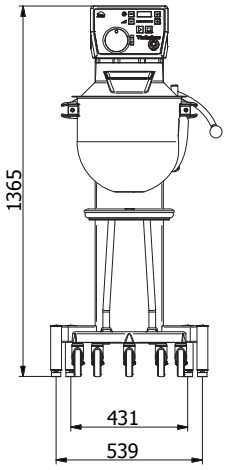
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	1.5	l	
	Schlagsahne	5	l	
	Buttercreme Zuckerguss	12	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	8	kg	
	Mayonnaise	12	l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	16	kg	✦
	Kuchen	15	kg	
	Zuckerguss, Fondant	9	kg	✦ O
	Kräuterbutter	9	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	18	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	18	kg	O
	Teig, Weizen (50%AR)	10	kg	O
	Teig, Weizen (55%AR)	10	kg	O
	Teig, Weizen (60%AR)	12	kg	O
	Teig, Vollkorn (70%AR)	16.5	kg	
	Teig, Roggenbrot	18	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	16.5	kg	
	Teig, Glutenfrei	14	kg	

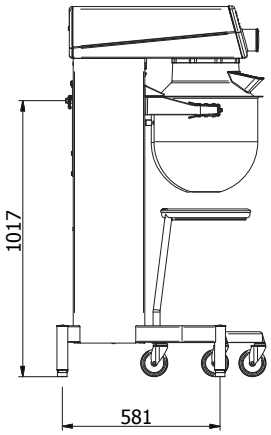
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend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

Symbolerklärung:

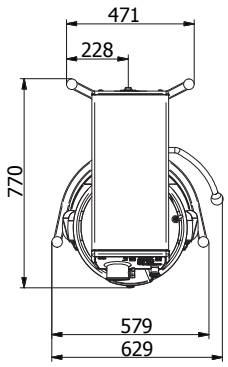
✦ = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
☐ = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/ weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
O = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
O = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit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

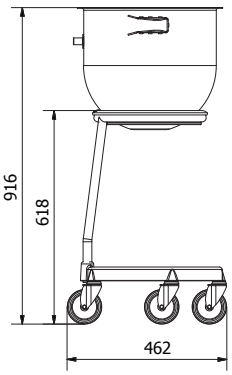
ABMESSUNGEN





ZERTIFIZIERUNGEN





Varimixer

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