

Varimixer

KODIAK10

Bordmodel

MEGET ENKEL INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk på start og stop. Det er meget enkelt, og det hele styres fra kontrolpanelet i en ergonomisk arbejdsøjde.

HJÆLPETRÆK FORAN KODIAK kan også leveres med et hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærere.

PATENTERET, AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmen har en integreret påfyldningsbakke, er fremstillet af gennemsigtigt plastik og tåler maskinopvask. Den kan monteres lynhurtigt uden værktøjer. Skærmen holdes på plads af magneter, der også fungerer som en sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE VÆRKTØJ

Unikt design forøger hastigheden i periferien og reducerer arbejdstiden.

IP44 Varimixer KODIAK rengøres i overensstemmelse med IP44-standard.

ERGONOMISK HÆVNING OG SÆNKNING

Det ergonomisk designede håndtag sænker og hæver kedlen og låser den på plads med en enkelt bevægelse.

RUSTFRIT STÅL

Fremstillet af rengøringsvenligt rustfrit stål med en stærk ramme og høje, justerbare ben, der muliggør rengøring under maskinen. Kedlen, piskeriset, spartlen, dejkrogen og skraberne er også fremstillet i rustfrit stål og tåler maskinopvask.

KØRER PÅ 230 V KODIAK kan sluttes til en almindelig stikkontakt. En frekvensomformer og en trefaset motor gør Varimixer KODIAK til en meget kraftig røremaskine.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



VARIMIXER KODIAK10 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Bordmodel, rustfrit stål



Marineversion, bordmodel

VARIMIXER KODIAK10 STANDARDVÆRKTØJER



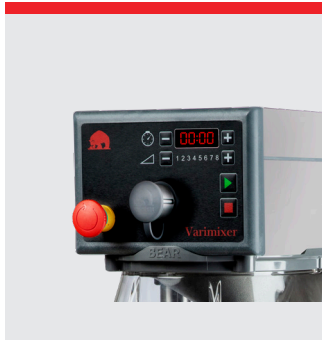
Krog, ris, spartel og kedel 10 l i rustfrit stål.

SIKKERHEDSSKÆRM



Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm.

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer

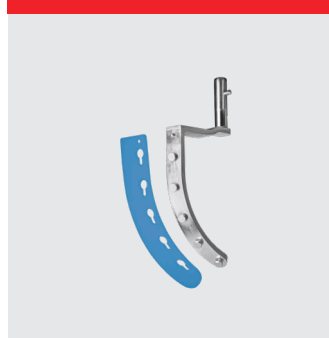


Kødhakker, 62 mm

TILBEHØR – VÆRKTØJER



Ophæng til værktøj, 91 cm



Automatisk skraber i rustfrit stål.

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD

Rustfrit stål konstruktion
1 kedel 10 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris i rustfrit stål, med 3 mm tråde
1 skraberholder
1 aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm plastik
Digital timer og nødstop
Spænding: 1 fase, 230 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W

VARIMIXER KODIAK 10L STANDARD TEKNISKE DATA

Volumen	10 l
Effekt	700 W
Standardspænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI or PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	53 kg
Transport bruttovægt	60 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	890 x 474 x 660 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	674 x 393 x 566 mm
HS Kode	84381010
Vol. m ³	0.28 m ³
Ldm	0.15
Trinløs hastighed	72 - 451 RPM
Faser	1 ph
IP Kode	IP44

*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinereørmaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

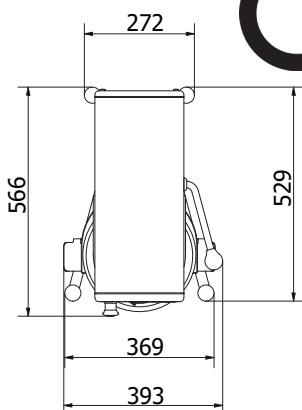
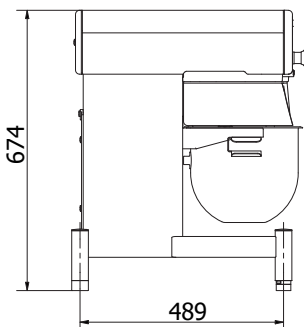
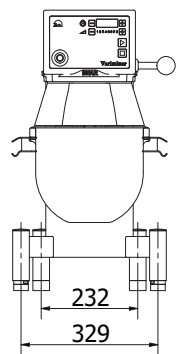
VARIMIXER KODIAK10 MARINEVERSION - IP KODE: IP44

Kærvfrie skruer. Udvendig transformator. Overholder USPHS.

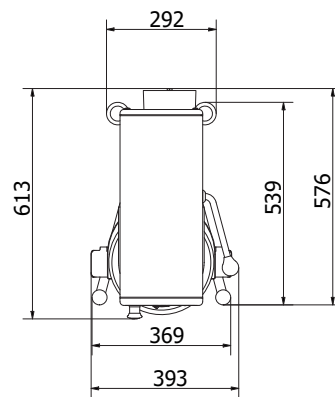
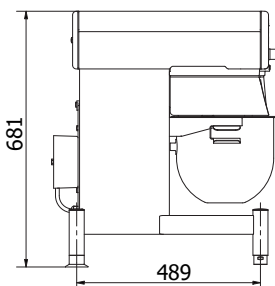
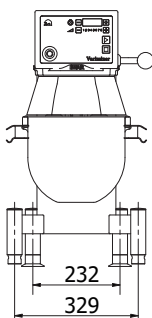
Spænding: 2 faser, 400 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W

DIMENSIONER

Bordmodel, **standard**



Bordmodel, **marine**



KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggehvider	0.5 l	
	Flødeskum	2.5 l	
	Smørkrem glasur	4 l	+ □
	Lagkagebunde	2.5 kg	
	Mayonnaise	4 l	+
Spartel	Kartoffelmos	5 kg	+
	Kager	5 kg	
	Glasur, fondant	3 kg	+ ○
	Kryddersmør	3 kg	+ □
Krog	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	6 kg	+
	Pasta, nudler (50%AR)	6 kg	○
	Dej, hvede (50%AR)	4 kg	○
	Dej, hvede (55%AR)	5 kg	○
	Dej, hvede (60%AR)	5 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	5.5 kg	
	Dej, rugbrøde	6 kg	+
	Dej, surdejsbrød	5.5 kg	
	Dej, glutenfri	4.5 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stueteremperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICERINGER



Varimixer

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