Varimixer

KODIAK 30

MEGET ENKEL INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk på start og stop. Det er meget enkelt, og det hele styres med det vinklede kontrolpanel fra en ergonomisk arbejdshøjde.

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

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

VERDENS MEST EFFEKTIVE RIS Unikt design forøger hastigheden i periferien og reducerer arbejdstiden.

TO MASKINER I ÉN KODIAK 30-liters modellen kan suppleres med en mindre 15-liters kedel og tilhørende værktøjer til produktion af mindre mængder. Dette gør maskinen ekstra alsidig.

ERGONOMISK KEDELVOGN Det er ikke nødvendigt med tunge løft, når kedlen rulles direkte til og fra maskinen ved bordhøjde. Kedlen kan vippes, men den sidder sikkert i en gummiring, når den flyttes.

IP44 Varimixer KODIAK rengøres i overensstemmelse med IP44-standarden.

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 skraberen 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.

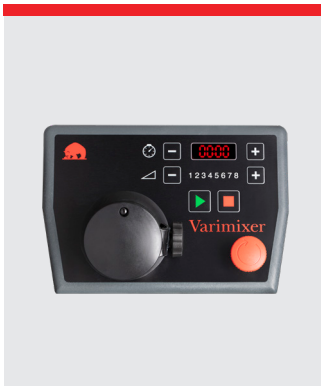
BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN

VARIMIXER KODIAK 30 L EKSTRAUDSTYR – MODELLER

Rustfrit stål, 30 l

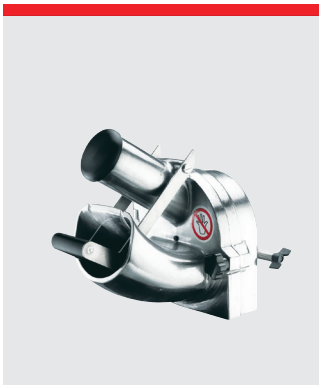
Marineversion, rustfrit stål, 30 l

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker
og grønsagsskærer

Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 30 L

Krog, ris, spartel og kedel 30 l i rustfrit stål.

VARIMIXER KODIAK VÆRKTØJER – B-UDSTYR 30/15 L

Krog, ris, spartel og kedel 30/**15** l i rustfrit stål.

TILBEHØR – VÆRKTØJER

Automatisk skraber i rustfrit
stål. 30 l og 30/15 l.

Ophæng til værktøj, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD

Rustfrit stål
Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm, polykarbonat – CE-certificeret
Digital timer og nødstop
Skraberholder
1 kedel 30 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris i rustfrit stål
Spænding: 1 fase, 230 V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK 30L STANDARD TEKINSIKE DATA

Volumen	30	l
Effekt	1.200	W
Standardspænding*	230	V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	 HPFI type A-SI eller PFI type B HPFI type A-SI	
Nettovægt	190	kg
Transport bruttovægt	210	kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1590 x 700 x 800	mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1365 x 630 x 770	mm
HS Kode	84381010	
Vol. m³	0.89	m³
Ldm	0.25	
Trinløs hastighed	64 - 353	RPM
Faser	1	ph
IP Kode	IP44	

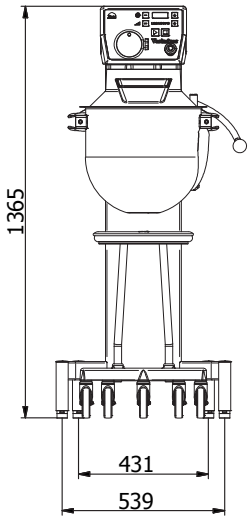
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

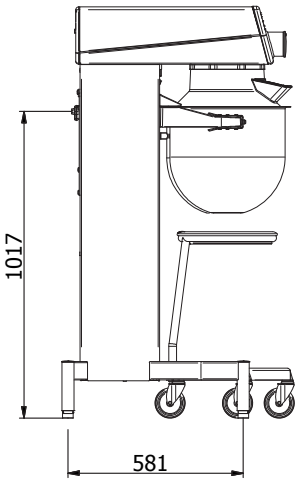
VARIMIXER KODIAK 30L MARINE VERSION - IP KODE: IP44

Kærvfrie skruer, fast forseglet strøm-kabel, leveres uden stik. Pakning ved maskinens låg. Indbygget trans-formator. Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremser. Overholder USPHS.

Spænding: 2 faser, 400 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 1.200 W
2 faser, 440 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 1.200 W
2 faser, 480 V, 50-60 Hz, jord, ingen neutral. 1.200 W

DIMENSIONS





Varimixer

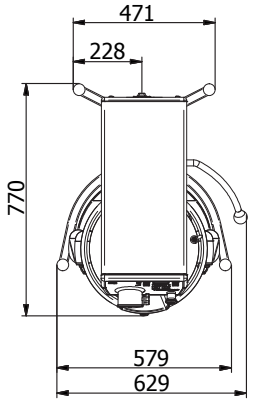
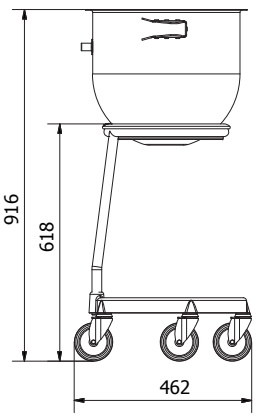
Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

KAPACITETER

Værktøj	Produkt			Bemærk
Ris	Æggehvider	1.5	l	
	Flødeskum	5	l	
	Smørkrem glasur	12	l	✦ ☐
	Lagkagebunde	8	kg	
	Mayonnaise	12	l	✦
Spartel	Kartoffelmos	16	kg	✦
	Kager	15	kg	
	Glasur, fondant	9	kg	✦ O
	Kryddersmør	9	kg	✦ ☐
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	18	kg	✦
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	18	kg	O
	Dej, hvede (50%AR)	10	kg	O
	Dej, hvede (55%AR)	10	kg	O
	Dej, hvede (60%AR)	12	kg	O
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	16.5	kg	
	Dej, rugbrøde	18	kg	✦
	Dej, surdejsbrød	16.5	kg	
	Dej, glutenfri	14	kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resultere 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 stuetemperatur / bløde. Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
O = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
O = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICERINGER