

Varimixer

KODIAK10

Modelo de sobremesa

FUNCIONAMIENTO MUY SENCILLO E INTUITIVO

Se configura el tiempo y la velocidad. Se pulsa arrancar y parar. Es así de fácil, y todo se controla a una altura de trabajo ergonómica desde el panel de control inclinado.

TOMA DE ACCESORIOS FRONTAL

KODIAK también está disponible con una toma de accesorios para picadoras de carne y cortadoras de verduras.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD EXTRAÍBLE

PATENTADA La protección tiene un embudo integrado, está hecha de plástico transparente y se puede lavar en el lavavajillas. Se puede colocar fácilmente sin herramientas. La protección se mantiene en su sitio mediante imanes, que también sirven como protección de seguridad.

EL BATIDOR MÁS EFECTIVO DEL

MUNDO Su diseño único optimiza la velocidad y reduce el tiempo de mezclado.



PATAS DE ALTURA REGULABLE

IP44 Varimixer KODIAK se puede limpiar cumpliendo la norma IP44.

ELEVACIÓN Y BAJADA

ERGONÓMICA El asa de diseño ergonómico baja y sube el perol y lo fija en su posición con un solo movimiento.

ACERO INOXIDABLE Fabricada en acero inoxidable con una estructura robusta y patas altas ajustables, para permitir la limpieza por debajo de la máquina. El perol, el batidor de varillas, la pala, el gancho y el rascador también están fabricados de acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas.

FUNCIONA CON 230 VOLTIOS KODIAK se puede conectar a una toma de alimentación normal. Su convertidor de frecuencia la convierte en una batidora muy potente.



VARIMIXER KODIAK10 OPCIONES – MODELOS



Modelo de sobremesa, acero inoxidable



Versión para uso marino, M modelo de sobremesa

OPCIONES – TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



Picadora de carne, 62 mm

VARIMIXER KODIAK10 HERRAMIENTAS DE SERIE



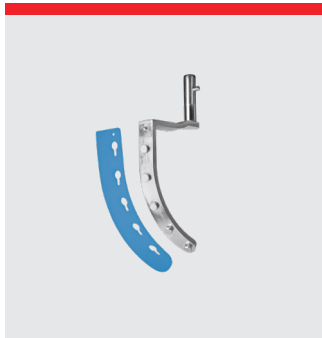
Gancho, batidor, pala y perol de 10 L de acero inoxidable.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD



Protección de seguridad extraíble magnética

ACCESORIOS – HERRAMIENTAS



Rascador automático de acero inoxidable.



Soporte para herramientas, 91 cm

VARIMIXER KODIAK10 DE SERIE

Construcción de acero inoxidable
Protección de seguridad magnética extraíble de plástico
Temporizador digital y parada de emergencia
Soporte de rascador
1 perol de 10 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor de acero inoxidable con varillas 3 mm
Tensión: Monofásica, 230 V, 50-60 Hz con 0 y tierra. 700 W

VARIMIXER KODIAK10 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	10 l
Potencia	700 W
Voltage*	230 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	HPFI tipo A-SI / PFI tipo B
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A-SI
Peso neto	53 kg
Peso bruto de envío	60 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	890 x 474 x 660 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	674 x 393 x 566 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	0.28 m³
Ldm	0.15
Velocidad variable	72 - 451 RPM
Fases	1 ph
Código de IP	IP44

*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V.
Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK10 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

Tornillos sin ranura. Transformador externo. Cumple con USPHS.
Tensión: Bifásica, 400V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 700 W
Bifásica, 440V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 700 W
Bifásica, 480V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 700 W

CAPACIDADES

Herra- mienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claros de huevo	0.5 l	
	Crema batida	2.5 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	4 l	+ □
	Espojas de pastel de capas	2.5 kg	
	Mayonesa	4 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	5 kg	+
	Pasteles	5 kg	
	Glaseado, fondant	3 kg	+ ○
	Mantequilla de hierbas	3 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	6 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	6 kg	○
	Masa, trigo (50%AR)	4 kg	○
	Masa, trigo (55%AR)	5 kg	○
	Masa, trigo (60% AR)	5 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	5.5 kg	
	Masa, pan de centeno	6 kg	+
	Masa, pan de masa madre	5.5 kg	
	Masa, sin gluten	4.5 kg	

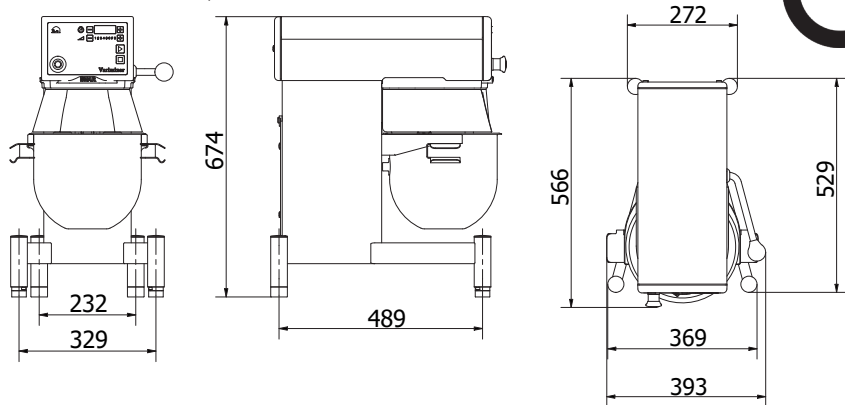
La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

DIMENSIONES

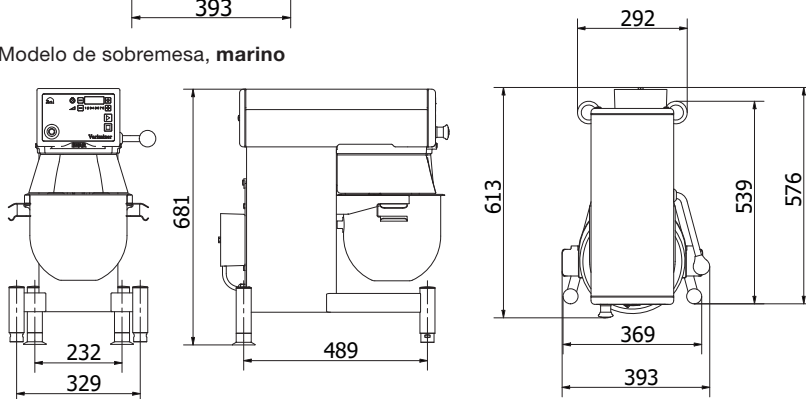
Modelo de sobremesa, **estándar**



CERTIFICACIONES



Modelo de sobremesa, **marino**



Varimixer

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