

Varimixer

KODIAK20

Modelo de pedestal

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 policarbonato 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.

LA HERRAMIENTA MÁS EFECTIVA

DEL MUNDO Su diseño único optimizala velocidad y reduce el tiempo de trabajo.

DOS MÁQUINAS EN UNA El modelo KODIAK de 20 litros se puede complementar con un perol más pequeño de 12 litros y las herramientas asociadas, para la producción en pequeñas cantidades. Esto aumenta la versatilidad de la máquina.

CARRITO DEL PEROL ERGONÓMICO No es necesario levantar pesos elevados ya que el perol se empuja directamente hacia la máquina a la altura de la mesa. El perol se puede inclinar, pero durante el movimiento está sujeto de manera segura en un aro de goma.

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 de la masa y el rascador también están fabricados en acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas.

FUNCIONA CON 230 VOLTIOS

KODIAK se puede conectar a una toma de alimentación normal. Su convertor de frecuencia la convierten en una batidora muy potente.

PATAS DE ALTURA REGULABLE



VARIMIXER KODIAK OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable, 20 L pedestal



Versión para uso marino de acero inoxidable, 20 L pedestal

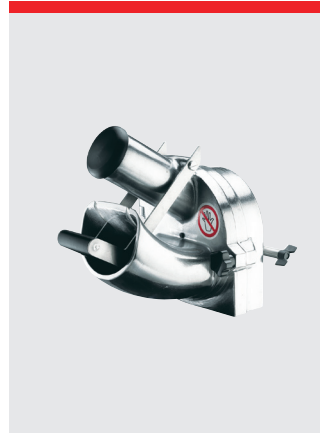
OPCIONES – TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

VARIMIXER KODIAK HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 20 L



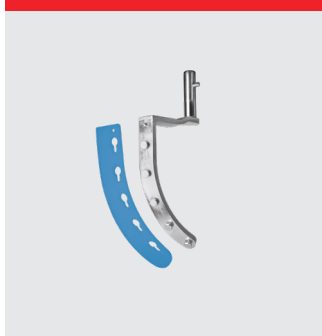
Gancho, batidor, pala y perol de 20 L de acero inoxidable.

VARIMIXER KODIAK HERRAMIENTAS – EQUIPO B 20/12 L



Gancho, batidor, pala y perol de 20/12 L de acero inoxidable.

ACCESORIOS – HERRAMIENTAS



Rascador automático de acero inoxidable. 20 L y 20/12 L.



Soporte para herramientas, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20 DE SERIE

Acero inoxidable

Protección de seguridad magnética extraíble de plástico – Con certificado CE

Temporizador digital y parada de emergencia

Soporte de rascador

1 perol de 20 litros de acero inoxidable

1 pala de acero inoxidable

1 gancho de acero inoxidable

1 batidor de acero inoxidable

Tensión: Monofásica, 230 V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK20 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	20 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	165 kg
Peso bruto de envío	185 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1292 x 631 x 770 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	0.89 m³
Ldm	0.25
Velocidad variable	64 - 353 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 KODIAK20 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

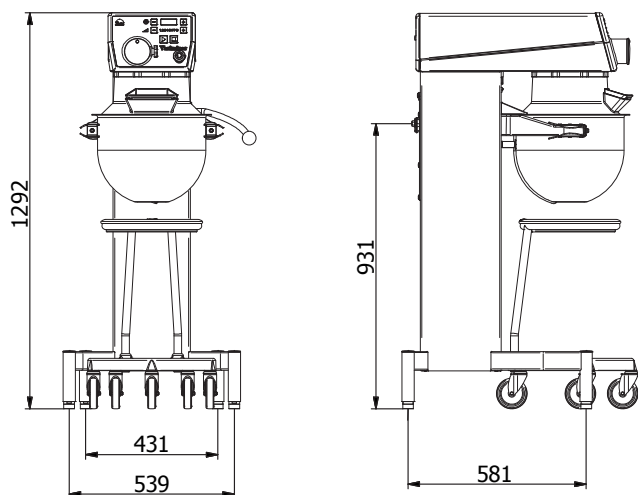
Tornillos sin ranura. Transformador externo. Cumple con USPHS.

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

DIMENSIONES



Varimixer

Varimixer A/S

Elementfabrikken 9

DK-2605 Brøndby

P: +45 4344 2288

E: info@varimixer.com

www.varimixer.com

CAPACIDADES

Herra- mienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	1 l	
	Crema batida	4 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	8 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	5.5 kg	
	Mayonesa	8 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	10 kg	+
	Pasteles	10 kg	
	Glaseado, fondant	6 kg	+ ○
	Mantequilla de hierbas	6 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	12 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	12 kg	○
	Masa, trigo (50%AR)	7 kg	○
	Masa, trigo (55%AR)	7.5 kg	○
	Masa, trigo (60% AR)	10 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	11 kg	
	Masa, pan de centeno	12 kg	+
	Masa, pan de masa madre	11 kg	
	Masa, sin gluten	9 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)

CERTIFICACIONES

