

Varimixer

KODIAK20

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.

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.

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.

EL BATIDOR MÁS EFECTIVO DEL MUNDO Su diseño único optimiza la velocidad y reduce el tiempo de mezclado.

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.

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.

PATAS DE ALTURA REGULABLE



VARIMIXER KODIAK OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable, 20 L modelo de sobremesa



Versión para uso marino,
20 L modelo de sobremesa

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



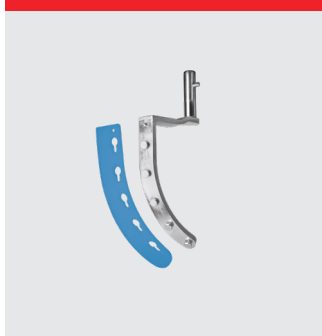
Gancho, batidor, pala y perol de 20 L de acero inoxidable.

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 KODIAK20 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 80 kg

Peso bruto de envío 90 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 0.54 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

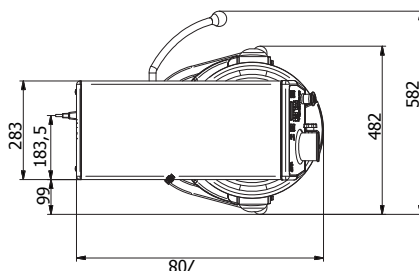
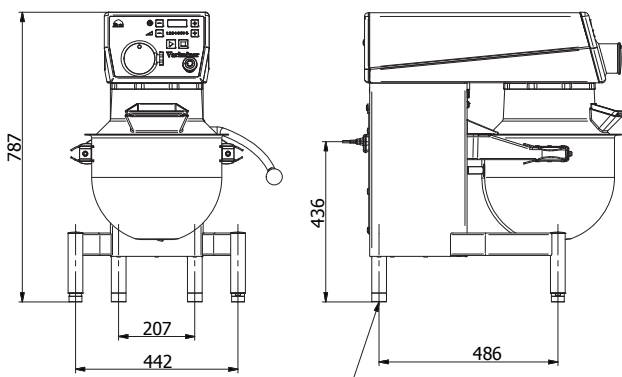
Tornillos sin ranura. Transformador externo. Cumple con USPHS.

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	Claros 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

