

Varimixer

KODIAK30

FUNCIONAMIENTO MUY SENCILLO E INTUITIVO Se configura el tiempo y la velocidad. Pulsar arrancar y parar. Es así de fácil, y todo se controla a una altura de trabajo ergonómica desde el panel de control en ángulo.

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 lugar 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 trabajo.

DOS MÁQUINAS EN UNA El modelo KODIAK de 30 litros se puede complementar con un perol más pequeño de 15 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 convertidor de frecuencia la convierte en una batidora muy potente.

PATAS DE ALTURA REGULABLE



VARIMIXER KODIAK 30 L OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable, 30 L



Versión de uso marino de acero inoxidable, 30 L

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 30 L



Gancho, batidor, pala y perol de 30 L de acero inoxidable.

VARIMIXER KODIAK HERRAMIENTAS – EQUIPO B 30/15 L



Gancho, batidor, pala y perol de 30/15 L de acero inoxidable.

ACCESORIOS – HERRAMIENTAS



Rascador automático de acero inoxidable. 30 L y 30/15 L.



Soporte para herramientas, 91 cm

VARIMIXER KODIAK30 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 30 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. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK30 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	30 l
Potencia	1.200 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	190 kg
Peso bruto de envío	210 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1365 x 630 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

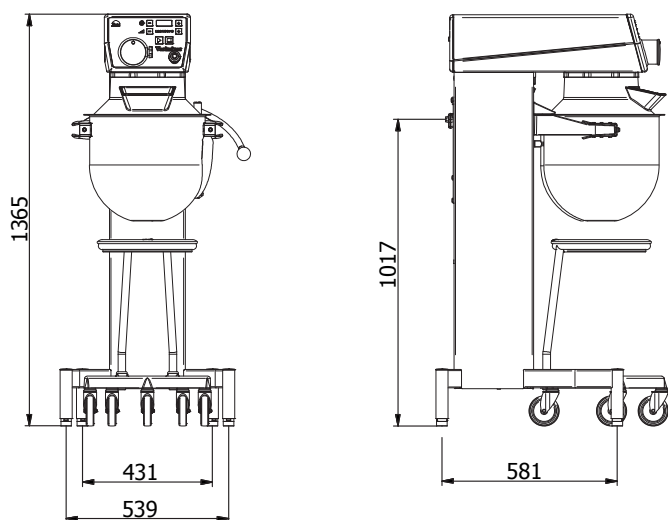
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V.
Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK30 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

Tornillos sin ranura. Transformador externo. Cumple con USPHS.

Tensión: Bifásica, 400V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 1.200 W
Bifásica, 440V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 1.200 W
Bifásica, 480V, 50-60 Hz, tierra, sin neutro. 1.200 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	1.5 l	
	Crema batida	5 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	12 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	8 kg	
	Mayonesa	12 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	16 kg	+
	Pasteles	15 kg	
	Glaseado, fondant	9 kg	+ ○
	Mantequilla de hierbas	9 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	18 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	18 kg	○
	Masa, trigo (50%AR)	10 kg	○
	Masa, trigo (55%AR)	10 kg	○
	Masa, trigo (60% AR)	12 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	16.5 kg	
	Masa, pan de centeno	18 kg	+
	Masa, pan de masa madre	16.5 kg	
	Masa, sin gluten	14 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

