

„Kodiak“ AW R 10.2 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

Leistungsfähige Rühr- und Schlagmaschine für den professionellen Einsatz.
Zum Rühren von z.B. Rührkuchenteig und Kneten von Hefeteig, Spätzleteig und Strudelteig.
Zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Massen wie z.B. Biskuits- und Wienermasse.
Zum Mischen von Kräuterbutter, Kräuterquark, Früchtequark oder Hackfleisch.

- Größerer Drehzahlbereich 72-451 U/min
- Neuer Rührbesen mit 3mm Drähten
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Längere Kesselarme für leichtere Handhabung des Kessels
- Neues reinigungsfreundliches Rahmendesign für verbesserte Hygiene
- Höhenverstellbare Standfüße
- Elektronisches Bedienpanel
- Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl
- Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
- Rührkesselinhalt 10 Liter Volumen
- Bajonettverschluss zum leichten Wechsel der Arbeitswerkzeuge
- Patentierter, einfach abnehmbarer Magnetschutzschirm aus Kunststoff
- Bedienpanel: manuelles Heben und Senken des Rührkessels, elektrische Drehzahlregelung, mit digitalem Timer, mit autom. Stopp, Notstopp
- Steuerung über Folientastatur
- Als Tischgerät erhältlich

Technische Daten

Maschinengehäuse	Edelstahl
Schutzart	IP 44
Schalldruckpegel	<70 dB (A)
Gewicht	53 kg Tischgerät
Gesamtleistung	0,70 kW; ca. 72/451 1/min

Einphasig, 230 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde 700 W
2 m Anschlußkabel mit Schukostecker
CE-, NSF- und ETL-Prüfzeichen

Abmessungen:

Tischgerät
Länge: 393 mm
Breite: 566 mm
Höhe: 674 mm

Fabrikat:

Hersteller: Varimixer A/S
Typ: „Kodiak“ AW R 10.2

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		301 000 200	Rührmaschine „Kodiak“ AW R 10.2 Tischgerät Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl, mit 10 l Rührkesselinhalt, mit einfach abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff. Bedienpaneel mit digitalem Timer und Notstopp. Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Knethaken und Rührbesen Edelstahl. Ohne Zubehör für Aufsteckkupplung.. Rühren, Kneten, Schlagen		

Zubehör „Kodiak“ AW R 10.2

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		301 000 201	Rührkessel mit Kesselerkennung* 10 l, Edelstahl Zur Aufnahme der Massen.		
		301 000 202	Rührer Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		301 000 203	Rührbesen Edelstahl, (Ø 3 mm) Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		301 000 204	Knethaken Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		301 000 205	Abstreifer Edelstahl mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		

Hinweis: *Rührkessel ohne Kesselerkennung können nicht in neue Rührmaschinen eingesetzt werden.