

„Kodiak“ AW R 30.2 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

Leistungsfähige Rühr- und Schlagmaschine für den professionellen Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie, Großküchen, Betriebsküchen oder Krankenhäuser.

Zum Rühren von z.B. Rührkuchenteig und Kneten von Hefeteig, Spätzleteig und Strudelteig.
Zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Massen wie z.B. Biskuit- und Wienermasse.

- Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
- Rührkesselinhalt 30 Liter Volumen, optional Reduzierung auf 15 Liter
- Fester Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Inklusive Kesselrolley und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Füße höhenverstellbar
- Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp
- Bajonettverschluss zum leichten Wechsel der Arbeitswerkzeuge
- Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp
- Stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- Hebel zum Heben und Senken des Rührkessels Rührschüsselverriegelung und Rührschüsselhub in einem Arbeitsgang
- sanfte Kesselanhebung durch Öldruckdämpfer

Technische Daten:

Drehstrommotor 230 Volt, 50/60 Hz, 1,2 kW mit Regelgetriebe
1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Schutzart: IP 44
CE-, NSF- und ETL-Prüfzeichen
Gewicht: 190 kg

Abmessungen:

Länge: 629 mm
Breite: 770 mm
Höhe: 1365 mm

Fabrikat:

Hersteller: Varimixer A/S
Typ: AW R 30.2

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 101 000	Rührmaschine „Kodiak“ AW R 30.2 Komplett in Edelstahl, mit 30 l Rührkesselinhalt, mit einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff, Bedienpaneel mit digitalem Timer und Notstopp. Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Knethaken und Rührbesen Edelstahl, Kesseltrolley Rühren, Kneten, Schlagen		

Hinweis: Herstellerempfehlung: Bodenbefestigung

Zubehör „Kodiak“ AW R 30.2, 30 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 101 015	Rührkessel mit Kesselerkennung 30 l, Edelstahl CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 300 06 343 Zur Aufnahme der Massen.		
		303 101 025	Rührer , Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		303 101 035	Rührbesen , Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		303 101 045	Knethaken , Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		303 101 046	Abstreifer* Edelstahl mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		
		303 101 055	Kesseltrolley B 480 mm x H 913 mm		

Hinweis: *nicht nachrüstbares Zubehör, bitte direkt bei Bestellung der Maschine angeben

Zubehör „Kodiak“ AW R 30.2, 15 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 101 105	Rührkessel 15 l mit Kesselerkennung Rührer, Rührbesen, Knethaken Zusatzausrüstung für kleinere Mengen.		
		303 101 115	Rührkessel mit Kesselerkennung 15 l, Edelstahl CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 300 06 343 Zur Aufnahme der Massen.		
		303 101 125	Rührer Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		303 101 135	Rührbesen Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		303 101 145	Knethaken Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		303 101 150	Abstreifer* Edelstahl, mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		

Hinweis: *nicht nachrüstbares Zubehör, bitte direkt bei Bestellung der Maschine angeben