

„Kodiak“ AW R 20.2 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

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

Zum Rühren von z.B. Rührkuchenteig und Kneten von Hefeteig, Spätzleteig und Strudelteig.
Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen wie z.B. Biskuit- und Wienermasse.

- Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
- Rührkesselinhalt 20 Liter Volumen, optional 12 Liter
- Inklusive Kesselrolley (Bodengerät) und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp
- Steuerung über Folientastatur
- Hebel zum Heben und Senken des Rührkessels
- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- Als Tisch- und Bodengerät erhältlich

Technische Daten:

Wechselstrom 230 Volt, 50/60 Hz 0,7 kW,
stufenloser Geschwindigkeitsregulierung 98 bis 375 U/min
1,5 m Zuleitung mit Schuko-Stecker
Schutzart: IP 44
Fronttafel wasserdicht nach IP 65
CE-, NSF- und ETL-Prüfzeichen

Gewicht:

Tischgerät: 72 kg
Bodengerät: 165 kg

Abmessung:

Tischgerät:
Länge: 582 mm
Breite: 720 mm
Höhe: 745 mm

Bodengerät:

Länge: 629 mm
Breite: 770 mm
Höhe: 1292 mm

Fabrikat:

Hersteller: Varimixer A/S
Typ: „Kodiak“ AW R 20.2

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		302 000 100	Rührmaschine „Kodiak“ AW R 20.2 Tischgerät Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl, mit 20 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. Rühren, Kneten, Schlagen		
		302 100 100	Rührmaschine „Kodiak“ AW R 20.2 Bodengerät Maschine und Zubehör komplett in Edelstahl, mit 20 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, Kesselrolley. Rühren, Kneten, Schlagen		

Zubehör „Kodiak“ AW R 20.2, 20 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		302 050 105	Rührkessel mit Kesselerkennung 20 l, Edelstahl Zur Aufnahme der Massen.		
		302 050 115	Rührer Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		302 050 126	Rührbesen Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		302 050 135	Knethaken Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		302 050 145	Abstreifer* Edelstahl mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		
		302 050 300	Kesselrolley B 480 mm x H 913 mm		

Zubehör „Kodiak“ AW R 20.2, 12 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		302 051 205	Rührkessel 12 l mit Kesselerkennung Rührer, Rührbesen, Knethaken Zusatzausrüstung für kleinere Mengen.		
		302 051 105	Rührkessel mit Kesselerkennung 12 l, Edelstahl Zur Aufnahme der Massen.		
		302 051 115	Rührer Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		302 051 126	Rührbesen Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		302 051 130	Knethaken Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		302 051 140	Abstreifer* Edelstahl, mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		

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