

Varimixer

KODIAK20

Tischmodell

SEHR EINFACHE, INTUITIVE BEDIENUNG Stellen Sie Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie Start und Stopp. Es ist so einfach, wie es klingt. Und alles wird in einer ergonomischen Arbeitshöhe vom geneigten Bedienfeld aus gesteuert.

BETRIEB MIT 230 V Die KODIAK kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden. Ein Frequenzumrichter und ein Drehstrommotor machen die Rührmaschine Varimixer KODIAK zu einem richtigen Kraftpaket.

FRONT-ANSCHLUSSGETRIEBE Die KODIAK ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.

PATENTIERTER ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM

Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütze, besteht aus transparentem Polycarbonat und ist spülmaschinenfest. Er lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen.

EFFEKTIVSTES RÜHRWERKZEUG

DER WELT Das einzigartige Design und die hohe Geschwindigkeit am Außenrand reduzieren Arbeitszeit.

ZWEI MASCHINEN IN EINER Das 20-Liter-Modell der KODIAK kann mit einem kleineren 12-Liter-Kessel und den dazugehörigen Werkzeugen ausgestattet werden, um kleinere Mengen produzieren zu können. Hierdurch erhöht sich die Einsatzmöglichkeiten der Maschine.



IP44 Die Rührmaschine Varimixer KODIAK gemäß der Schutzart IP44 gereinigt werden.

ERGONOMISCHES HEBEN UND SENKEN

Mit dem ergonomisch gestalteten Griff kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden.

EDELSTAHL Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl mit einem robusten Maschinenkörper und hohen, verstellbaren Beinen, um die Reinigung unter der Maschine zu ermöglichen. Kessel, Schneebesen, Rührer, Kneithaken und Abstreifer sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.

HÖHENVERSTELLBARE BEINE



VARIMIXER KODIAK OPTIONEN – MODELLE



Edelstahl, 20 l, Tischmodell



Schiffsausführung, 20 l, Tischmodell

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider



Fleischwolf, 70 mm



Fleischwolf, 82 mm



Gemüseschneider GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG



Kneiter, Besen, Flachrührer und 20 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER KODIAK-WERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 20/12 L



Kneiter, Besen, Flachrührer und 20/12 l-Kessel aus Edelstahl.

ZUBEHÖR - WERKZEUGE



Automatik-Abstreifer aus Edelstahl. 20 l und 20/12 l.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

VARIMIXER KODIAK20 STANDARD

Edelstahl
Abnehmbarer Schutzschirm aus Polycarbonat mit Magneten – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Halterung für Abstreifer
1 Kessel aus Edelstahl, 20 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen aus Edelstahl
Spannung: Einphasig, 230 V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK20 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	20 l
Leistung	700 W
Standardspannung*	230 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrienumgebung Leichtindustrie / Privaträume	HPFI typ A-SI / PFI typ B HPFI typ A-SI
Nettogewicht	80 kg
Shipping Bruttogewicht	90 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1590 x 700 x 800 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1292 x 631 x 770 mm
HS Code	84341010
Vol. m ³	0.54 m ³
Ldm	0.25
Drehzahlregelung	64 - 353 RPM
Phasen	1 ph
IP-Code	IP44

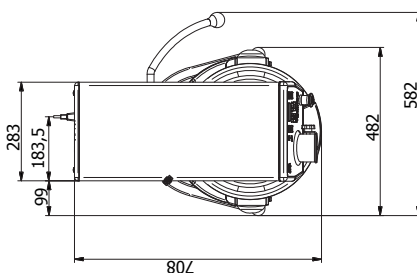
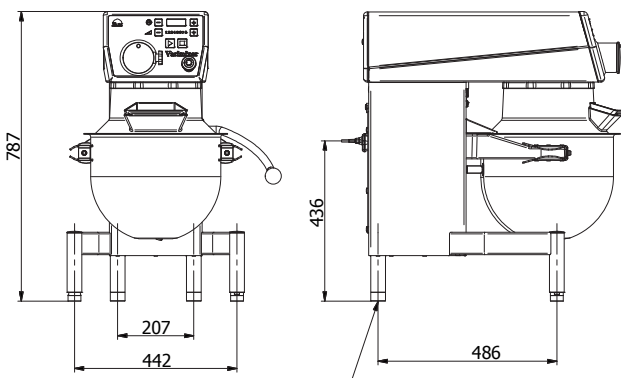
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER KODIAK20 SCHIFFSAUSFÜHRUNG

Schlitzfreie Schrauben, festes, abgedichtetes Netzkabel, Lieferung ohne Stecker. Dichtung am Maschinendeckel. Transformator in der Maschine eingebaut. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: Zweiphasig, 400 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
Zweiphasig, 440 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
Zweiphasig, 480 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W

ABMESSUNGEN



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

FASSUNGSVERMÖGEN

Werkzeug	Produkt		Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	1 l	
	Schlagsahne	4 l	
	Buttercreme Zuckerguss	3 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	5.5 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	8 l	+
	Kartoffelpüree	8 kg	+
	Kuchen	10 kg	
	Zuckerguss, Fondant	10 kg	+ ○
	Kräuterbutter	6 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	6 kg	+
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	12 kg	○
	Teig, Weizen (50%AR)	7 kg	○
	Teig, Weizen (55%AR)	7.5 kg	○
	Teig, Weizen (60%AR)	10 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	11 kg	
	Teig, Roggenbrot	12 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	11 kg	
	Teig, Glutenfrei	9 kg	

Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

Symbolerklärung:

- + = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
- = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
- = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
- = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ZERTIFIZIERUNGEN

