

Varimixer

KODIAK 20

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 Einfüllschütte, 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.

HÖHENVERSTELLBARE BEINE

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.



VARIMIXER KODIAK OPTIONEN – MODELLE



Edelstahl, 20 l, Tischmodell



Schiffsausführung, 20 l, Tischmodell

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



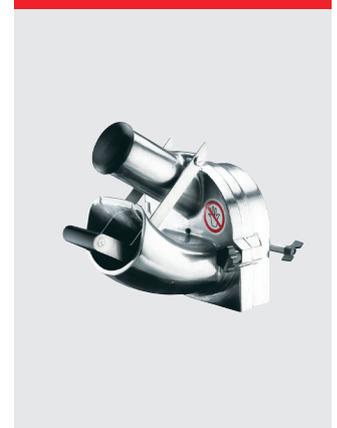
Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider



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. Schiene aus Nylon oder Teflon. 20 l und 20/12 l.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20 L 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 KODIAK 20 L STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	20 l
Leistung	700 W
Spannung*	230 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD):	
Industrieumgebung	HPFI Typ A-SI oder PFI Typ B
Privaträume, Geschäftsräume, Leichtindustrie	PFI Typ B
Nettogewicht Tischmodell	72 kg
H x B x L	787 x 582 x 771 mm
Drehzahlregelung	64-353 UPM
Phasen	1 ph
IP-Code	IP44

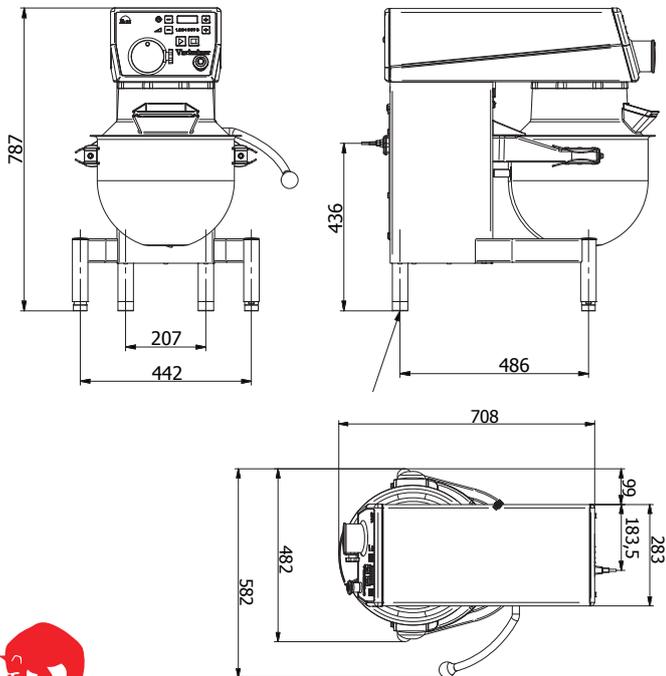
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER KODIAK 20 L 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 mit Nullleiter und Erde. 700 W
Zweiphasig, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 700 W
Zweiphasig, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 700 W

ABMESSUNGEN



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Tel.: +45 4344 2288
E-Mail: info@varimixer.com
www.varimixer.com

FASSUNGSVERMÖGEN

Eiweiß	2,4 l
Schlagsahne	5,0 l
Mayonnaise	16 l
Kräuterbutter	10 kg
Kartoffelpüree	12 kg
Brotteig (50 % AR)	10 kg
Brotteig (60 % AR)	11 kg
Ciabattateig (70 % AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Tortenboden	5,0 kg
Hackfleisch	15 kg
Glasur	14 kg
Doughnut (50 % AR)	12,5 kg

ZERTIFIZIERUNGEN

