

Varimixer

KODIAK 20

Gulvmodel

HELT ENKEL, INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk start og stop. Så enkelt er det, og det hele styres i optimal arbejdsøjde fra det skråtstillede betjeningspanel.

ERGONOMISK LØFT OG SÆNK

Det ergonomisk udformede håndtag fastholder og hæver og sænker kedlen i én og samme bevægelse.

HJÆLPETRÆK PÅ FRONTEN

Kodiak kan udstyres med hjælpepetræk til kodbakkere og grøntsagsskærere.

PATENTERET AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmen er med integreret ifyldningsbakke og fremstillet i gennemsigtig polycarbonat, der kan maskinopvaskes. Monteres lynhurtigt uden værktøj – skærmen fastholdes ved hjælp af magneter, der samtidig fungerer som sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE PISKERIS

Unik konstruktion øger periferihastigheden og reducerer arbejdstiden.

TO MASKINER I EN

Kodiak kan suppleres med en mindre kedel og tilhørende røreværktøjer til produktion af reducerede mængder.

Kodiak 20: 12 liter. Kodiak 30: 15 liter.

Det øger maskinens anvendelsesmuligheder.

ERGONOMISK KEDELVOGN

Ingen tunge løft når kedlen køres direkte til og fra maskinen i højde med arbejdsbordene, så kedlen kan tippes, så det er nemt at få indholdet ud. Under transport står kedlen sikkert i en gummiring.

KAN RENGØRES MED VAND

Varimixer Kodiak kan rengøres efter IP44-standard.

RUSTFRIT STÅL

Fremstillet i rengøringsvenligt, rustfrit stål med kraftige rammer og høje, justerbare ben, så der kan gøres rent under maskinen. Kedel, ris, spartel, krog og skraber er ligeledes i rustfrit stål, der kan maskinopvaskes.

KØRER PÅ 230 VOLT

Kodiak kan tilsluttes en almindelig stikkontakt. Frekvensomformer og en 3-faset motor gør Varmixer Kodiak til en meget stærk røremaskine.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



VARIMIXER KODIAK MODELLER

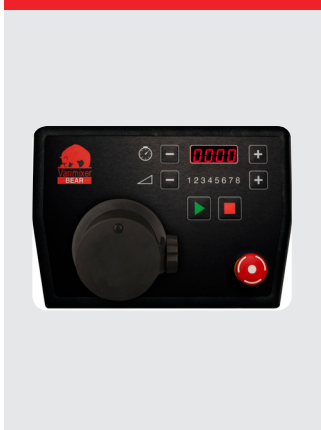


Rustfrit stål, 20 L gulv



Marine version, Rustfrit stål,
20 L gulv

OPTIONER – HJÆLPETRÆK



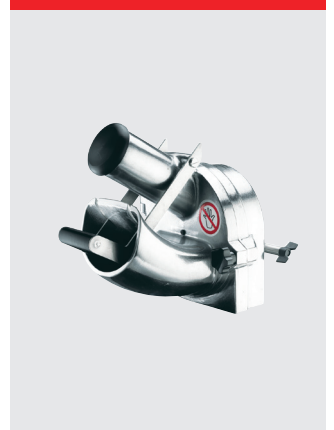
Hjælpetræk til kødhakkere og
grønsagsskærere



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARD VÆRKTØJ – A-UDSTYR 20 L



Krog, ris, spartel og kedel 20 L i rustfrit stål.

VARIMIXER KODIAK VÆRKTØJ – B-UDSTYR 20/12 L



Krog, ris, spartel og kedel 20/12 L i rustfrit stål.

TILBEHØR - VÆRKTØJ



Automatisk skraber i rustfrit
stål. Nylon eller teflon blade.
20L og 20/12L.



Ophæng til røreværktøjer, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 20L STANDARD

Rustfrit stål
1 kedel 20 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris med rustfri stål tråde
Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm polycarbonat – CE-godkendt
Digital timer og nødstop
Strøm: 1 ph, 230V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20L STANDARD TEKNISKE DATA

Mængde	20 l
Effekt	700 W
Strøm*	230 V
Nettovægt gulvmodel	154 kg
Variabel hastighed	64 - 353 RPM
Faser	1 ph
IP kode	IP44

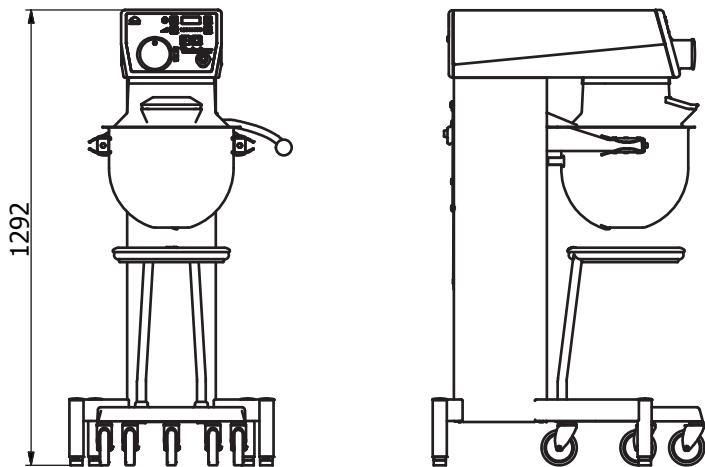
*Anden spændingsstrømforsyning kan fås fra 100 til 480 V på forespørgsel.
Alle standard- og marinerøremaskiner fås i 50 og 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20L MARINE VERSION

Vandinddækning ved ventilation, kærnv frie skruer, fast forseglet strømkabel, leveres uden stik. Pakning ved mixer låg. Indbygget transformer. Opfylder USPHS standarderne.

Strøm: 2 ph, 400V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 ph, 440V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W
2 ph, 480V, 50-60 Hz med 0 og jord. 700 W

DIMENSIONER



CAPACITETER

Æggehvider	2.4 l
Flødeskum	5.0 l
Mayonnaise	16 l
Kryddersmørbuter	10 kg
Kartoffelmos	12 kg
Brøddej (50% AR)	10 kg
Brøddej (60% AR)	11 kg
Ciabatta dej (70% AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Lagkagebunde	5.0 kg
Frikadellefars	15 kg
Glasur	14 kg
Doughnut (50% AR)	12.5 kg

CERTIFICERINGER



Varimixer

A/S Wodschow & Co
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com