

Varimixer

KODIAK 20

Bordmodel

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.

HJÆLPETRÆK PÅ FRONTEN

Kodiak kan udstyres med hjælpeetræk til kødhakkere og grøntsagsskærere.

ERGONOMISK LØFT OG SÆNK

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

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.



KAN RENGØRES MED VAND

Varimixer Kodiak kan rengøres efter IP44-standarden.

KØRER PÅ 230 VOLT

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

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.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



VARIMIXER KODIAK MODELLER

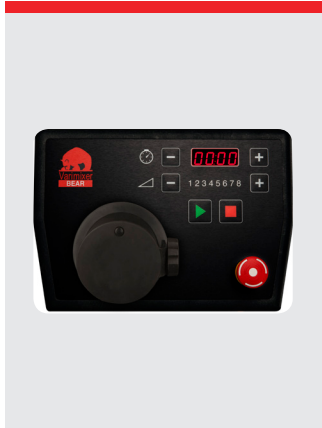


Rustfrit stål, 20 L bord model



Marine version, 20 L bord model

OPTIONER – HJÆLPETRÆK



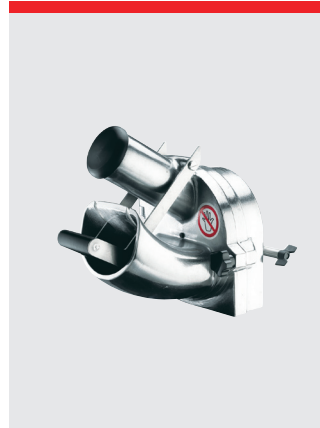
Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer



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 i 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 bordmodel	72 kg
Variabel hastighed	64 - 353 RPM
Faser	1 ph
IP kode	IP44

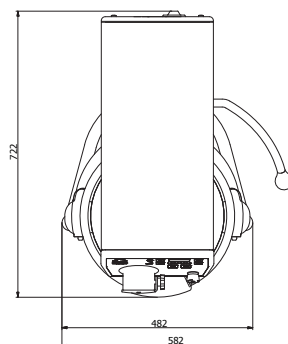
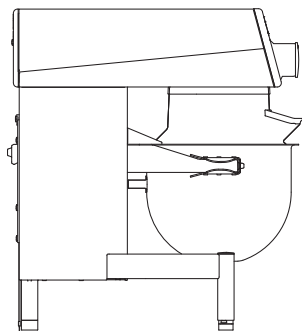
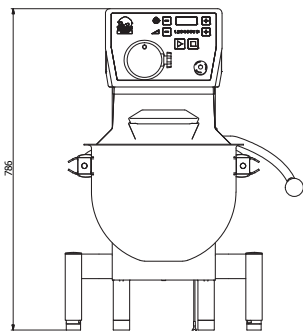
*Anden spændingsstrømforsyning kan fås fra 100 til 480 V på forespørgsel.
Alle stadard- og marinerøremaskiner fås i 50 og 60 Hz.

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



CERTIFICERINGER



Varimixer

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