

Varimixer

KODIAK10

Modèle table

FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE Règle l'heure et la vitesse. Appuyez sur démarrer et arrêt. C'est aussi simple que cela, et tout est contrôlé à une hauteur de travail ergonomique depuis le panneau de contrôle angulaire.



VARIMIXER KODIAK10 OPTIONS – MODÈLES



Modèle de table, acier inoxydable



Version marine, modèle de table

OPTIONS - PRISE ACCESOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et découpeur de légumes



Hachoir à viande, 70 mm



Coupe-légumes GR10

VARIMIXER KODIAK10 OUTILS STANDARD



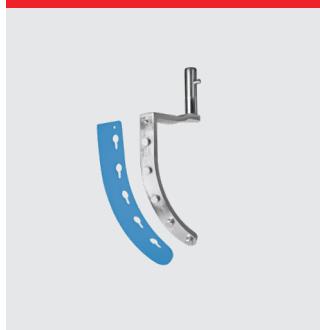
Crochet, fouet, palette et cuve 10 L en acier inoxydable.

ECRAN DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité magnétique amovible

ACCESOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable.



Porte-outils, 91 cm

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD

Construction en acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 10 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 Fouet en acier inoxydable, avec fils 3 mm
1 Racleur de cuve automatique complet
1 Ecran de sécurité magnétique amovible
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	10 L
Puissance	700 W
Tension standard*	230 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR) :	
Environnement industriel	HPFI type A-SI ou PFI type B
Habitations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI
Poids net du Modèle table	53 kg
H x L x L Modèle table	674 x 393 x 566 mm
Expédition Modèle table de poids brut	60 kg
Dimensions d'expédition	
Modèle table H x L x L	890 x 474 x 660 mm
Vitesse variable	72 - 451 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V. Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK10 VERSION MARINE

Vis sans fente. Transformateur externe. Conforme à USPHS

Tension :	Biphasée, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
	Biphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
	Biphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

CAPACITÉS

Outils	Produit	Capacité	Unité	Attention particulière
Fouet	Blancs d'œufs, capacité minimale	0.25	L	+
	Blancs d'œufs, capacité maximale	0.5	L	+
	Crème fouettée, capacité minimale	0.4	L	+
	Crème fouettée, capacité maximale	2.5	L	+
	Glaçage à la crème au beurre	4.0	Kg	▲ +
Palette	Beurre aux herbes	2.5	Kg	▲ +
	Glaçage, Fondant	3.0	Kg	
	Gâteaux (gâteau quatre-quarts américain)	5.0	Kg	
	Purée de pommes de terre (poudre)	5.0	Kg	○ +
	Purée de pomme de terre	4.0	Kg	○ +
Crochet	Mélange de boulettes de viande / mélange de boulettes de viande végétalien	6.0	Kg	+
	Pâtes, nouilles	3.0	Kg	○
	Pâte, pain de seigle	6.6	Kg	+
	Pâte, pain au levain	5.5	Kg	○
	Pâte, pain 55%AR	5.0	Kg	○
	Pâte, pain 60 AR	5.0	Kg	○
	Pâte, blé entier 50%AR	5.0	Kg	○
Pâtes	Pâte, blé entier 70% AR	5.5	Kg	○
	Pâte, sans gluten	4.5	Kg	○

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrer toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

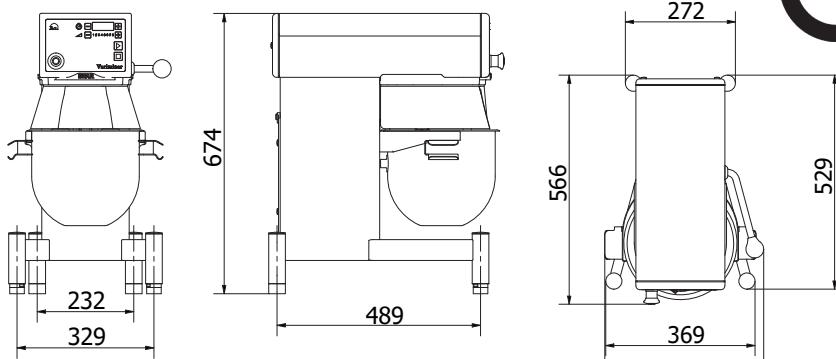
- = Pour ces produits, il est recommandé de travailler à faible vitesse.
- += Il est recommandé d'appliquer un racleur, pour le meilleur et le plus efficace résultat.
- ▲ = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante / doux. Sinon, cela peut endommager les outils.
- = Il est recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- %AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

HOMOLOGATIONS



DIMENSIONS

Modèle table, standard



Modèle table, marine

