

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.

PRISE ACCESSOIRE FRONTALE

KODIAK est aussi disponible avec une prise d'accessoire pour les hachoirs à viande et pour émincer les légumes.

ECRAN DE SÉCURITÉ BREVETÉE DÉTACHABLE

L'écran a un bec de remplissage intégré conçu en plastique transparent et peut être lavée au lave ustensiles. Peut être fixé instantanément sans outils. L'écran est tenue par des aimants qui servent également de coupure de sécurité.

LES OUTILS LES PLUS EFFICACE AU

MONDE Son design unique augmente la vitesse à la périphérie et réduit le temps de travail.

IP44 Varimixer KODIAK peut être nettoyé conformément à la norme IP44.

LEVAGE ET DESCENTE

ERGONOMIQUES DE LA CUVE La poignée conçue de façon ergonomique descend et monte la cuve et la bloque en place en un seul mouvement.

ACIER INOXYDABLE Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer avec un cadre solide et des jambes hauts réglables pour permettre de nettoyer sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave ustensiles.

FONCTIONNE À L'AIDE D'UNE ALIMENTATION 230 VOLTS KODIAK peut être raccordé à une prise de courant ordinaire. Un convertisseur de fréquence et un moteur triphasé font de Varimixer KODIAK un mélangeur très puissant.

PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR



VARIMIXER KODIAK10 OPTIONS – MODÈLES



Modèle de table, acier inoxydable



Version marine, modèle de table

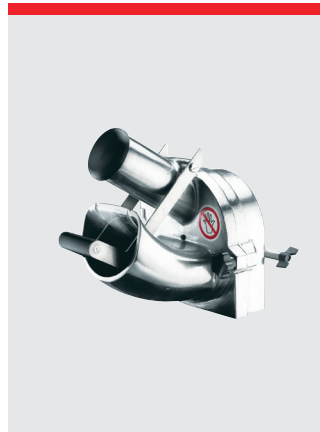
OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



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

ACCESSOIRES - 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 |
| Habitatations, 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 : Biphasee, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
Biphasee, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
Biphasee, 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 | ● + |
| | Mélange de boulettes de viande / mélange de boulettes de viande végétalien | 6.0 | Kg | + |
| Crochet | 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 | ○ |
| | 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. Démarrez 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.

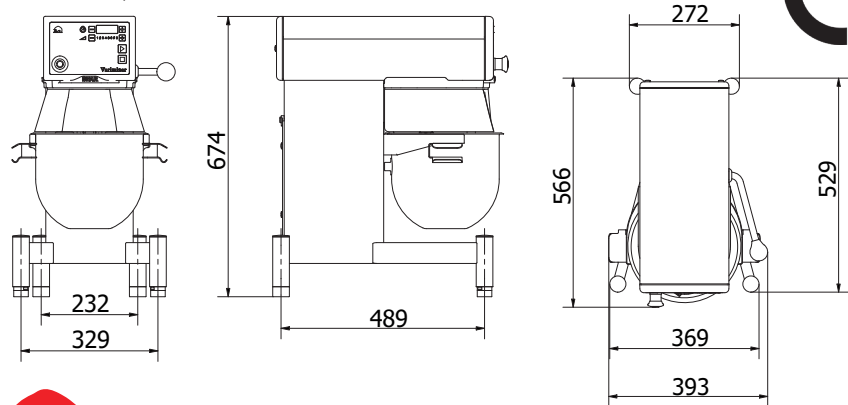
○ = Il est recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.

%AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

HOMOLOGATIONS

DIMENSIONS

Modèle table, standard



Varimixer

Varimixer A/S

Kirkebjerg Søpark 6

DK-2605 Brøndby

P: +45 4344 2288

E: info@varimixer.com

www.varimixer.com

Modèle table, marine

