

Varimixer

# KODIAK 30

**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 de façade.

#### PRISE ACCESSOIRE FRONTALE

KODIAK est également disponible avec une prise d'accessoire pour hachoirs à viande et éminceurs de légumes.

#### ECRAN DE SÉCURITÉ BREVETÉE

**DÉTACHABLE** L'écran a un bec de remplissage intégré conçu en polycarbonate 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.

#### LE FOUET LE PLUS EFFICACE AU MONDE

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

**DEUX MACHINES EN UNE** Le modèle 30 litres KODIAK peut être fourni avec une cuve plus petite de 15 litres et les outils appropriés pour la production en petite quantité. Cela augmente la versatilité de la machine.

**CHARIOT DE CUVE ERGONOMIQUE** Il n'est pas nécessaire de lever des charges lourdes.

La cuve est roulée directement vers et depuis la machine à la hauteur de travail. La cuve peut être basculée, mais elle est sécurisée dans un anneau en caoutchouc pendant le mouvement.

#### 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.**

**IP44 DEPUIS 2018** Depuis 2018, Varimixer KODIAK peut être nettoyé conformément à la norme IP44.

**ACIER INOXYDABLE** Fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer avec un cadre solide et des jambes hautes 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-vaisselle.

**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 monophasé font de Varimixer KODIAK un mélangeur très puissant.

**PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR**



## VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONS – MODÈLES



Acier inoxydable, 30 L



Version marine, acier inoxydable, 30L

## OPTIONS - PRISE ACCESOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et découpeur de légumes



Hachoir à viande, 70 mm



Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

## VARIMIXER KODIAK OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 30 L



Crochet, fouet, palette et cuve 30 L en acier inoxydable.

## VARIMIXER KODIAK OUTILS – ÉQUIPEMENT B 30 / 15 L



Crochet, fouet, palette et cuve 30/15 L en acier inoxydable.

## ACCESOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable. lame en téflon ou en nylon. 30 L et 30/15 L.



Porte-outils, 91 cm

## VARIMIXER KODIAK 30L STANDARD

Aacier inoxydable	
1 cuve en acier inoxydable 30 L	
1 palette en acier inoxydable	
1 crochet en acier inoxydable	
1 fouet en acier inoxydable	
Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE	
Minuterie et arrêt d'urgence	
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 1,200 W	

## VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	30 L
Puissance	1,200 W
Tension*	230 V
Poids net du modèle de sol	190 kg
H x I x L	1365 x 630 x 770 mm
Vitesse variable	64 - 353 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

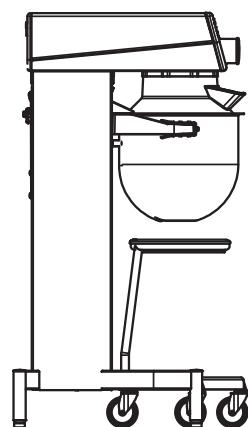
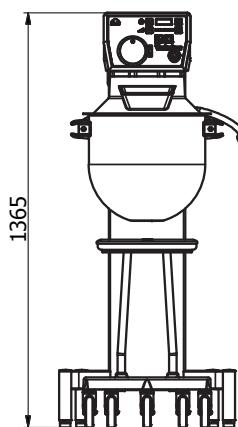
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.  
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

## VARIMIXER KODIAK 30L VERSION MARINE

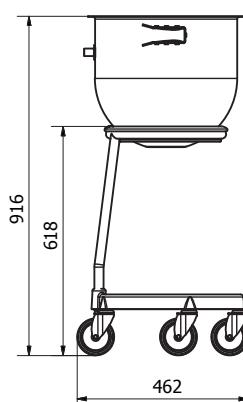
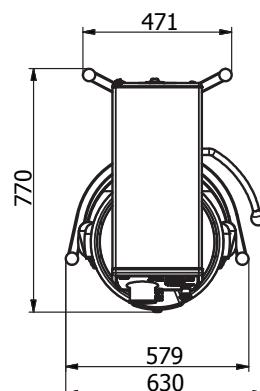
Protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, câble d'alimentation fixe étanche, livré sans bouchon. Joint d'étanchéité du couvercle de la machine. Transformateur intégré Conforme à USPHS

Tension : Biphasée, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1,200 W  
Biphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1,200 W  
Biphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1,200 W

## DIMENSIONS



## HOMOLOGATIONS



# Varimixer

## CAPACITÉS

Blancs d'œufs	3,5 L
Crème fouettée	5,0 L
Mayonnaise	20 L
Beurre maître d'hôtel	14 kg
Purée de pommes de terre	12 kg
Pâte à pain (50% AR)	12 kg
Pâte à pain (60% AR)	13 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	15 kg
Muffins	16 kg
Pâte pour gâteau à couches	7,0 kg
Mélange boulettes de viande	20 kg
Glaçage	20 kg
Beignets (50 % AR)	15 kg