

Varimixer

KODIAK 30

FUNCIONAMIENTO MUY SENCILLO E INTUITIVO Configurar el tiempo y la velocidad. Pulsar arrancar y parar. Es así de fácil, y todo se controla a una altura de trabajo ergonómica desde el panel de control en ángulo.

ELEVACIÓN Y BAJADA ERGONÓMICA

El asa de diseño ergonómico baja y sube el perol y lo fija en su posición con un solo movimiento.

TOMA DE ACCESORIOS FRONTAL

KODIAK también está disponible con una toma de accesorios para picadoras de carne y cortadoras de verduras.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD EXTRAÍBLE

PATENTADA La protección tiene una bandeja de llenado integrada, está hecha de policarbonato transparente y se puede lavar en el lavavajillas. Se puede colocar de manera instantánea sin herramientas. La protección se sostiene en su lugar mediante imanes, que también sirven como protección de seguridad.

EL BATIDOR MÁS EFECTIVO DEL MUNDO

Su diseño único aumenta la velocidad en la periferia y reduce el tiempo de trabajo.

DOS MÁQUINAS EN UNA

El modelo KODIAK de 30 litros se puede complementar con un perol más pequeño de 15 litros y las herramientas asociadas, para la producción en pequeñas cantidades. Esto aumenta la versatilidad de la máquina.

CARRITO DEL PEROL ERGONÓMICO No es necesario levantar pesos cuando el perol se empuja directamente desde y hacia la máquina a la altura de la encimera. El perol se puede inclinar, pero durante el movimiento está asentado de manera segura en un anillo de goma.

IP44 DESDE 2018 Desde 2018, Varimixer KODIAK se puede limpiar cumpliendo la norma IP44.

ACERO INOXIDABLE Fabricada en acero inoxidable con una estructura robusta y patas altas ajustables, para permitir la limpieza por debajo de la máquina. El perol, el batidor de varillas, la pala, el gancho de la masa y el rascador también están fabricados en acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas.

FUNCIONA CON 230 VOLTIOS

KODIAK se puede conectar a una toma de alimentación normal. Un convertidor de frecuencia y un motor trifásico hacen que Varimixer KODIAK sea una batidora muy potente.

PATAS DE ALTURA REGULABLE



VARIMIXER KODIAK 30 L OPCIONES – MODELOS

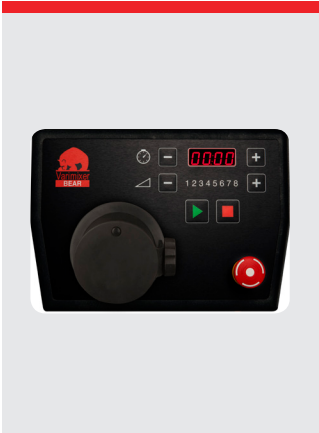


Acero inoxidable, 30 L



Versión de uso marino, acero inoxidable, 30 L

OPCIONES – TOMA DE ACCESORIOS



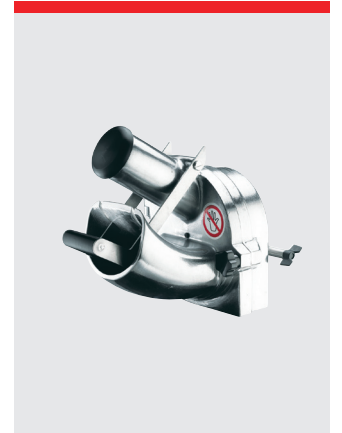
Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



Picadora de carne, 70 mm



Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

VARIMIXER KODIAK HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 30 L



Gancho, batidor, pala y perol de 30 L de acero inoxidable.

VARIMIXER KODIAK HERRAMIENTAS – EQUIPO B 30/15 L



Gancho, batidor, pala y perol de 30/15 L de acero inoxidable.

ACCESORIOS – HERRAMIENTAS



Rascador automático de acero inoxidable. Hoja de nailon o teflón. 30 L y 30/15 L.



Soporte para herramientas, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 30 L DE SERIE

Acero inoxidable
1 perol de 30 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
Protección de seguridad magnética extraíble de plástico – Con certificación CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Monofásica, 230 V, 50-60 Hz. 1200 W

VARIMIXER KODIAK 30 L DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	30 l
Efecto	1200 W
Tensión*	230 V
Peso neto modelo de suelo	115 kg
Alto x ancho x profundidad	1365x630x770 mm
Velocidad variable	64-353 R.P.M.
Fases	1 fase
código de IP	IP44

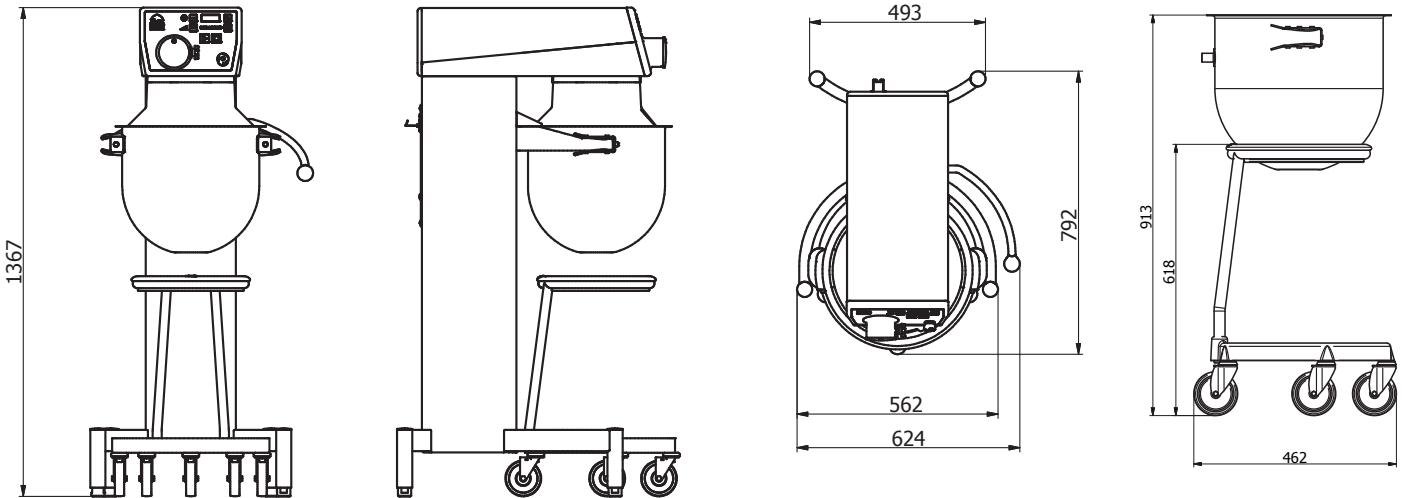
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 30L VERSIÓN DE USO MARINO

Protección contra el agua en la ventilación, tornillos sin ranura, cable de alimentación sellado fijo, suministrado sin enchufe. Junta en la tapa del aparato. Transformador integrado. Cumple con USPHS.

Tensión: Bifásica, 400V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1200 W
Bifásica, 440V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1200 W
Bifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1200 W

DIMENSIONES



CAPACIDADES

Claras de huevo	3,5 l
Nata montada	5,0 l
Mayonesa	20 l
Mantequilla de hierbas	14 kg
Puré de patatas	12 kg
Masa de pan (50 % AR)	12 kg
Masa de pan (60% AR)	13 kg
Masa de chapata (70 % AR)	15 kg
Magdalenas	16 kg
Base pastel en capas	7,0 kg
Mezcla para albóndigas	20 kg
Glaseado	20 kg
Buñuelo (50% AR)	15 kg

CERTIFICACIONES



Varimixer