

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 20

Modèle sol

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.

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

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 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.

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.

L'OUTIL LE PLUS EFFICACE AU MONDE

Le design unique augmente la vitesse en périphérie et réduit le durée de fonctionnement.

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 raqueur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave ustensiles.

DEUX MACHINES EN UNE

Le modèle 20 litres KODIAK peut être fourni avec une cuve plus petite de 12 litres et les outils appropriés pour la production en petite quantité. Cela augmente la versatilité de la machine.

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.

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.

PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR



VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONS – MODÈLES



Acier inoxydable, 20 L sol



Version marine, acier inoxydable,

20 L sol

OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



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 20 L



Crochet, fouet, palette et cuve 20 L en acier inoxydable.

VARIMIXER KODIAK OUTILS – ÉQUIPEMENT B 20 / 12 L



Crochet, fouet, palette et cuve 20/ 12 L en acier inoxydable.

ACCESSOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon. 20 L et 20/12 L.



Porte-outils, 91 cm

* 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 20 L 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. Chariot pour le modèle sol doté de cinq roues avec freins. Transformateur intégré 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

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD

Acier inoxydable

Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Arbre pour racleur

1 cuve en acier inoxydable 20 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet en acier inoxydable

Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

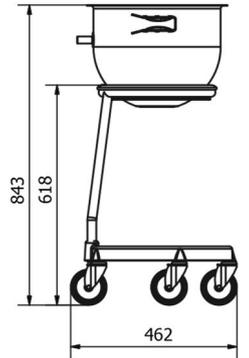
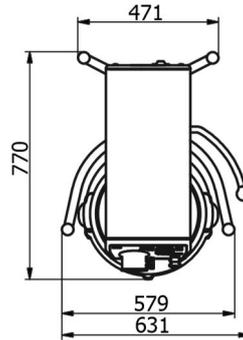
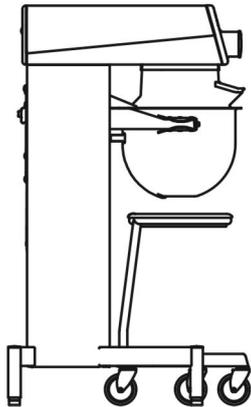
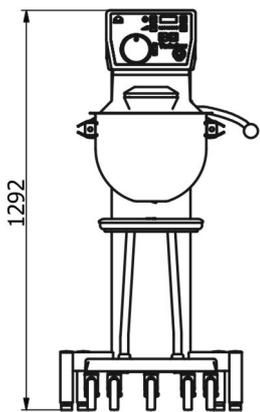
Volume	20 L
Puissance	700 W
Tension*	230 V
Poids net du modèle de sol	165 kg
H x l x L	1292 x 631 x 770 mm
Vitesse variable	64 - 353 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

CAPACITÉS

Blancs d'œufs	2,4 L
Crème fouettée	5,0 L
Mayonnaise	16 L
Beurre maître d'hôtel	10 kg
Purée de pommes de terre	12 kg
Pâte à pain (50% AR)	10 kg
Pâte à pain (60% AR)	11 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Pâte pour gâteau à couches	5,0 kg
Mélange boulettes de viande	15 kg
Glaçage	14 kg
Beignets (50 % AR)	12,5 kg



DIMENSIONS



Varimixer

AMPLUS

ZA DU PETIT LAPIN
 5 SQUARE D'Italie
 49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE
 Tél. 09 61 31 31 81
 Fax 02.41.65.84.54
 Site internet : www.amplus-sarl.com