

Varimixer

# KODIAK 20

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.

**LEVAGE ET DESCENTE ERGONOMIQUES**

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

**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.

**PRISE ACCESSOIRE FRONTALE**

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

**BARRIÈRE DE SÉCURITÉ BREVETÉE DÉTACHABLE**

La barrière a un bac de remplissage intégré conçu en polycarbonate transparent et peut être lavée au lave-vaisselle. Peut être fixé instantanément sans outils. La barrière 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 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.



**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 en fil, la palette, le crochet à pâte et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

**PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR**



## VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONS – MODÈLES

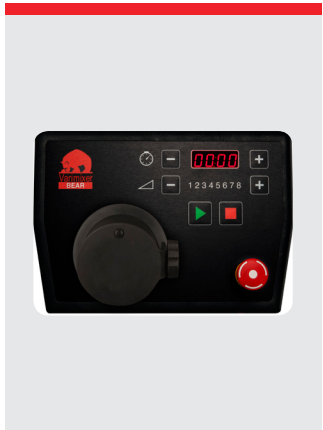


Acier inoxydable, modèle de table  
20 L



Version marine, modèle de table  
20 L

## 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

## VARIMIXER KODIAK 20L STANDARD

Acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 20 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 fouet avec fils en acier inoxydable
Barrière de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 700 W

## VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	20 L
Effet	700 W
Tension*	230 V
Poids net du modèle de table	72 kg
H x l x L	787 x 582 x 771 mm
Vitesse variable	64 - 353 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

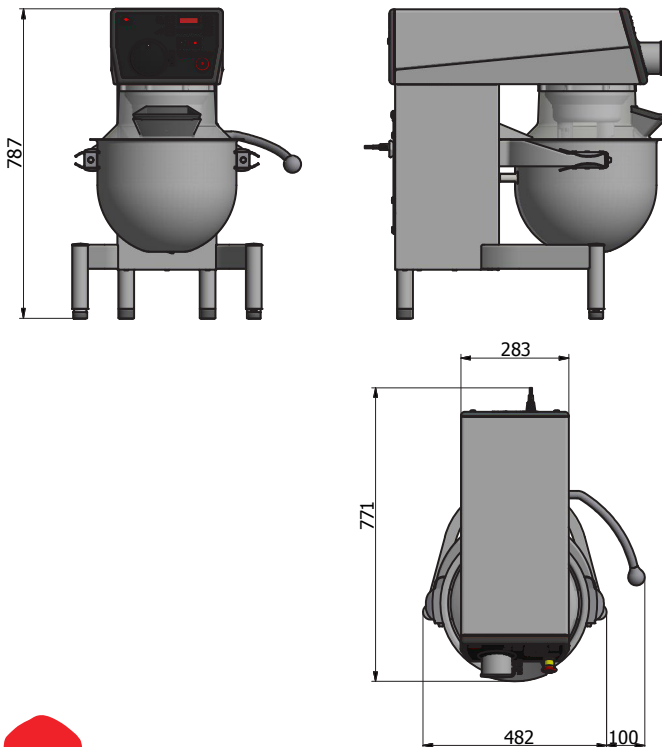
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.  
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

## VARIMIXER KODIAK 20L 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 : 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

## DIMENSIONS



## 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

## HOMOLOGATIONS



# Varimixer

Varimixer A/S  
Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: info@varimixer.com  
www.varimixer.com