

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 10

FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE -

Définissez l'heure et la vitesse. Appuyez sur démarrer et arrêter. C'est simple et tout est contrôlé à une hauteur de travail ergonomique depuis le panneau de contrôle angulaire.

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

PRISE ACCESSOIRE EN STANDARD -

Le KODIAK est disponible avec une prise accessoire pour hachoir à viande

ÉCRAN DE SÉCURITÉ BREVETÉE DÉTACHABLE -

L'écran a un bec de remplissage intégré conçu en polycarbonate transparent et peut être lavé au lave-ustensiles. Il peut également être fixé instantanément sans outils. L'écran est tenu par des aimants qui servent également de contact de sécurité.

L'OUTIL LE PLUS EFFICACE AU MONDE -

Son design unique augmente la vitesse à la périphérie et réduit la durée de fonctionnement.

MONTER ET DESCENTE ERGONOMIQUES DE LA CUVE -

La poignée conçue de façon ergonomique descend et monte la cuve. Elle permet également de bloquer la cuve afin qu'elle puisse rester en place.

ARBRE POUR RACLEUR INCLUS

ACIER INOXYDABLE -

Le KODIAK 10 est fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer avec un cadre solide et des pieds hauts réglables pour permettre de nettoyer sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être également lavés au lave-ustensiles.

FONCTIONNE À L'AIDE D'UNE ALIMENTATION 230 VOLTS

Le KODIAK peut être raccordé à une prise de courant ordinaire. Un convertisseur de fréquence et un moteur monophasé font du KODIAK un mélangeur très puissant.

PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR



VARIMIXER KODIAK 10L OPTIONS - MODÈLES



Modèle table, acier inoxydable



Version marine, modèle table

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE

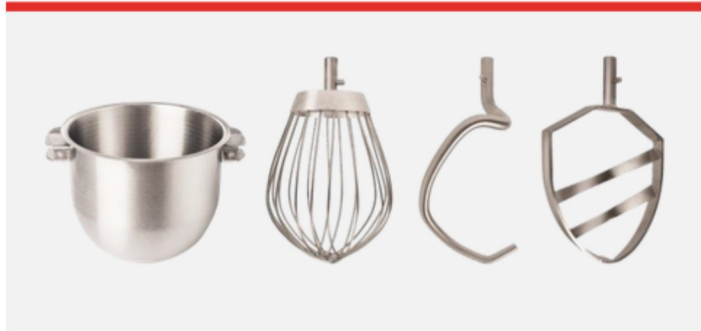


Prise accessoire hachoir à viande.



Hachoir à viande, 62 mm

VARIMIXER KODIAK 10 L- OUTILS STANDARD



Crochet, fouet, palette et cuve 10 L en acier inoxydable.

ECRAN DE SECURITE



Ecran de sécurité

ACCESSOIRES - OUTILS



Racleur automatique, acier inoxydable.



Porte-outils, 91cm.

VARIMIXER KODIAK 10 L STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 10 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fil en acier inoxydable

Écran de protection magnétique amovible en polycarbonate - Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : 1 ph, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre 700 W

VARIMIXER KODIAK 10 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume 10 L

Puissance 700 W

Tension* 230 V

Poids net / Poids brut transport 53 Kg / 60 Kg

H x l x L dimensions machine 674 x 393 x 566 mm

H x l x L dimensions transport 890 x 474 x 660 mm

Vol. m3 0,28 m3

Code douane 84341010

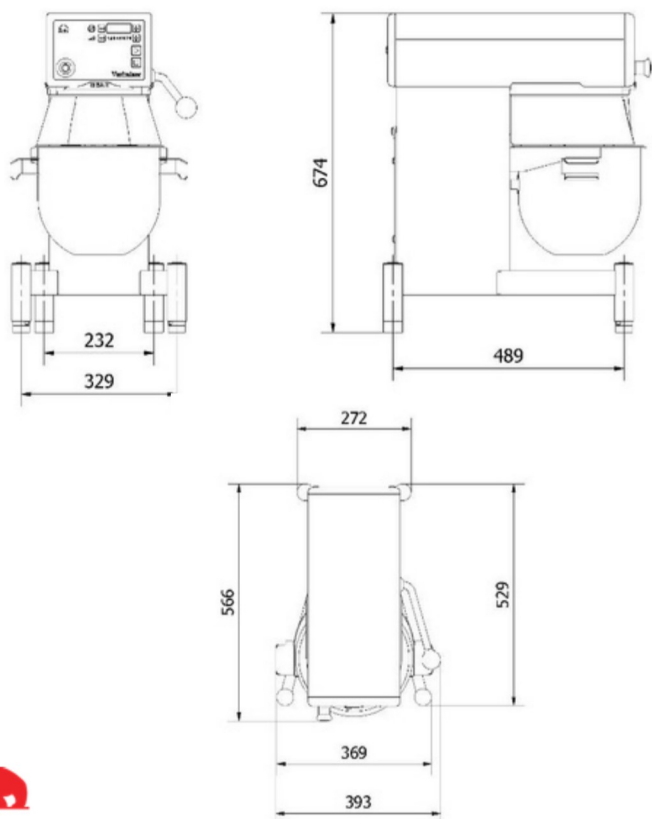
Vitesse variable 72 - 451 Tr/min

Phases 1 ph

Code IP IP44

* D'autres tensions d'alimentation sont disponible sur demande 100 à 480V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60 Hz

DIMENSIONS




Varimixer

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	0,5 L
	Crème fouettée	2,5 L
	Glaçage à la crème au beurre	4 L + □
	Génoise	2,5 Kg
	Mayonnaise	4 L +
Palette	Purée de pommes de terre	5 Kg +
	Cakes	5 Kg
	Fondant, glaçage	3 Kg + ○
	Beurre Maître d'hôtel	3 Kg + □
	Boulettes viande / végétal.	6 Kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	6 Kg ●
	Pâte, farine (50%AR)	4 Kg ●
	Pâte, farine (55%AR)	5 Kg ●
	Pâte, farine (60%AR)	5 Kg ○
	Pâte, farine complète (70%AR)	2,5 Kg
	Pâte, pain de seigle	5,5 Kg +
	Pâte, pain au levain	6 Kg
	Pâte, sans gluten	5,5 Kg



= Utiliser le racloir pour de meilleurs résultats



= S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante ou ramollis, si ce n'est pas le cas cela peut endommager les outils



= Recommandé de travailler en vitesse lente



= Recommandé de ne pas aller au-delà de la vitesse moyenne

HOMOLOGATIONS



AMPLUS

ZA DU VAL DE MOINE

5 SQUARE D'ITALIE

49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE

Tél. 09.61.31.31.81

Site internet : www.amplus-sarl.com