

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 30

FONCTIONNEMENT INTUITIF TRÈS SIMPLE -

Tout est contrôlé grâce à un panneau de contrôle de façade ergonomique qui se trouve à "hauteur de travail". Vous pouvez facilement régler le temps et la vitesse également arrêter et démarrer le mélangeur grâce à des boutons.

PRISE ACCESSOIRE FRONTALE -

Le KODIAK est également disponible avec une prise d'accessoire pour hachoirs à viande et coupe-légumes.

ÉCRAN DE SÉCURITÉ

BREVETÉ 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

- Le design unique du KODIAK augmente la vitesse en périphérie et réduit la durée de fonctionnement.

DEUX MACHINES EN UNE -

Le KODIAK 30, peut être fourni avec une plus petite cuve de 15 litres et les outils appropriés pour une production en petite quantité. Cela augmente la polyvalence de la machine.

CHARIOT DE CUVE ERGONOMIQUE -

Il n'est pas nécessaire de lever des charges lourdes. La cuve peut être 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.

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

LEVAGE 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.

ACIER INOXYDABLE -

Le KODIAK, est 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 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 30 L OPTIONS - MODÈLES

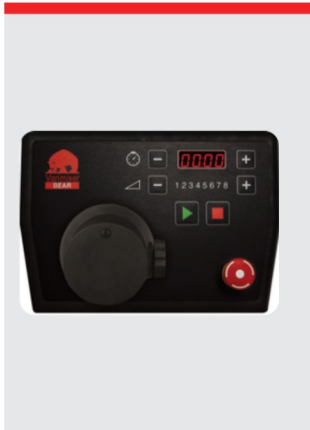


Acier inoxydable, 30 L



Version marine, acier inoxydable, 30L

OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et découpeur de légumes



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.

ACCESSOIRES - OUTILS



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



Porte-outils, 91 cm

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD

Acier 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 – homologué CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK30 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	30 l
Puissance	1.200 W
Tension standard*	230 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR): Environnement industriel Habitations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI ou PFI type B HPFI type A-SI
Poids net	190 kg
Poids brut d'expédition	210 kg
H x l x L (dimensions d'expédition)	1590 x 700 x 800 mm
H x l x L (dimensions du produit)	1365 x 630 x 770 mm
Code douane	84381010
Vol. m³	0.89 m³
Ldm	0.25
Vitesse variable	64 - 353 RPM
Phases	1 ph
Code IP	IP44

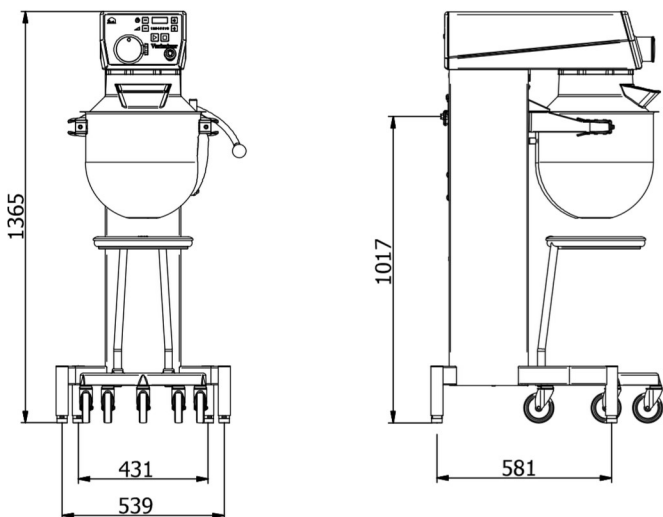
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK30 VERSION MARINE - CODE IP: IP44

Vis sans fente. Transformateur externe. Conforme à USPHS

Tension : 2 ph, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W
2 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W
2 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.200 W

DIMENSIONS



Varimixer

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention particulière
Fouet	Blancs d'oeufs	1.5 l
	Crème fouettée	5 l
	Fondant crème au beurre	12 l + □
	Génoise	8 kg
	Mayonnaise	12 l +
Palette	Purée de pomme de terre	16 kg +
	Cakes	15 kg
	Glaçage, Fondant	9 kg + ○
	Beurre maître d'hôtel	9 kg + □
	Boulettes de viande / végétales	18 kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	18 kg ○
	Pâte, farine (50%AR)	10 kg ○
	Pâte, farine (55%AR)	10 kg ○
	Pâte, farine (60%AR)	12 kg ○
	Pâte, farine complète (70%AR)	16.5 kg
	Pâte, pain de seigle	18 kg +
	Pâte, pain au levain	16.5 kg
	Pâte, sans gluten	14 kg

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

+ = Appliquer le racloir, pour le meilleur résultat et le plus efficace.

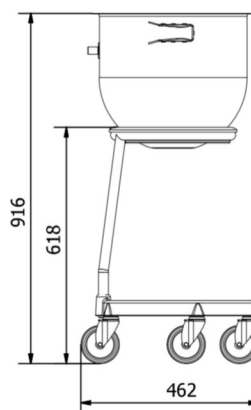
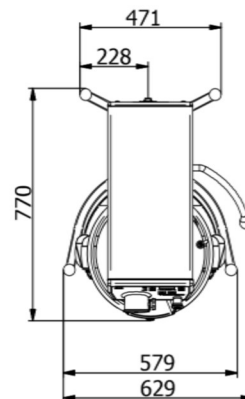
□ = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/ramollis. Sinon, cela peut endommager les outils.

○ = Recommandé pour travailler à basse vitesse.

○ = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.

AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

HOMOLOGATIONS



AMPLUS

ZA du Val de Moine
5 Square d'Italie
49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE
Tél. 09.61.31.31.81
www.amplus-sarl.com