

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 10

Modèle socle

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.

PRISE ACCESSOIRE FRONTALE -

Le KODIAK est aussi disponible avec une prise accessoire pour hachoir à viande et coupe légumes.

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.

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.

IP44 DEPUIS 2018 - Depuis 2018, le KODIAK peut être nettoyé conformément à la norme IP44.

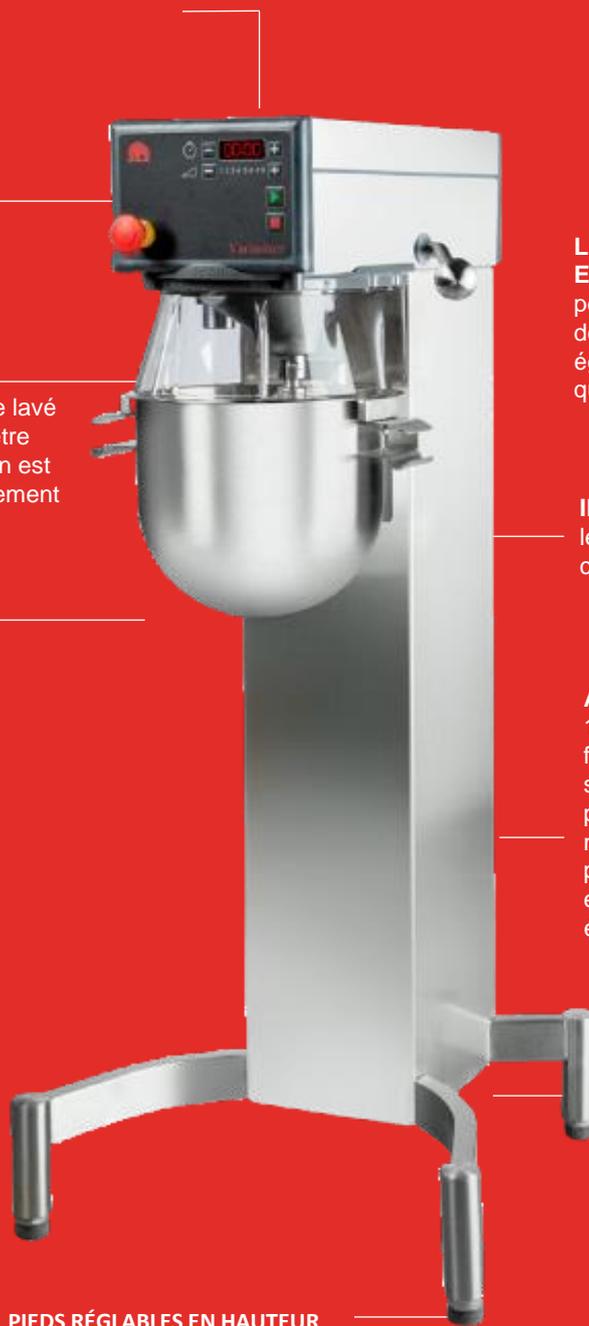
ACIER INOXYDABLE - Le KODIAK 10 est fabriqué en acier inoxydable facile à nettoyer avec un cadre solide et des pieds hauts réglables pour permettre de nettoyer sous la machine. La cuve, le fouet, la palette, le crochet et le racleur sont en acier inoxydable et peuvent être également lavés au lave-ustensiles.

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 sol, acier inoxydable



Version marine, modèle sol

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire hachoir à viande et coupe légumes.

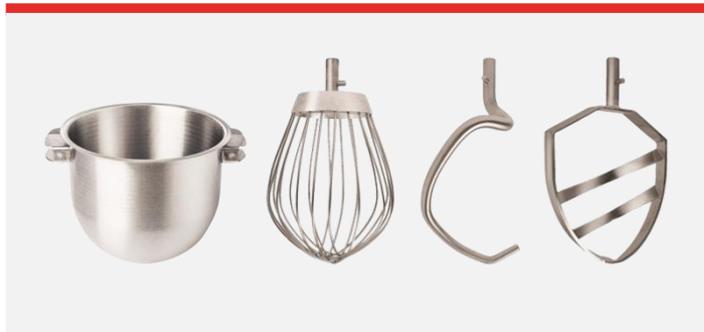


Hachoir à viande, 62 mm



Coupe-légumes, GR10

VARIMIXER KODIAK 10 L- OUTILS STANDARD



Crochet, fouet, palette et cuve 30 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

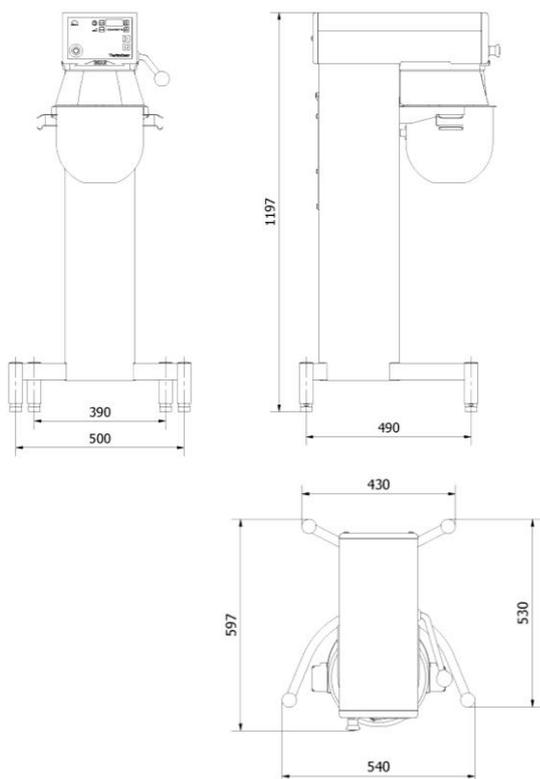
Tension : 1 ph, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre 700 W

VARIMIXER KODIAK 10 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	10 L
Puissance	700 W
Tension*	230 V
Poids net / Poids brut transport	120 Kg / 130 Kg
H x l x L dimensions machine	1197 x 540 x 597 mm
H x l x L dimensions transport	1420 x 680 x 680 mm
Vol. m3	0,66 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 de 100 à 480 V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz

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)	5,5 Kg	
	Pâte, pain de seigle	6 Kg	+
	Pâte, pain au levain	5,5 Kg	
Pâte, sans gluten	4,5 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

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 10

Modèle table

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.

PRISE ACCESSOIRE

FRONTALE - Le KODIAK est aussi disponible avec une prise accessoire pour hachoir à viande et coupe légumes.

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.

PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR



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.

IP44 DEPUIS 2018 - Depuis 2018, le KODIAK peut être nettoyé conformément à la norme IP44.

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.

VARIMIXER KODIAK 10L OPTIONS - MODÈLES



Modèle table, acier inoxydable



Version marine, modèle table

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire hachoir à viande et coupe légumes.

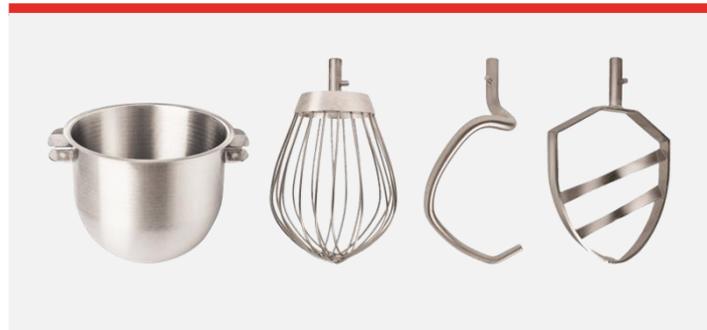


Hachoir à viande, 62 mm



Coupe-légumes, GR10

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

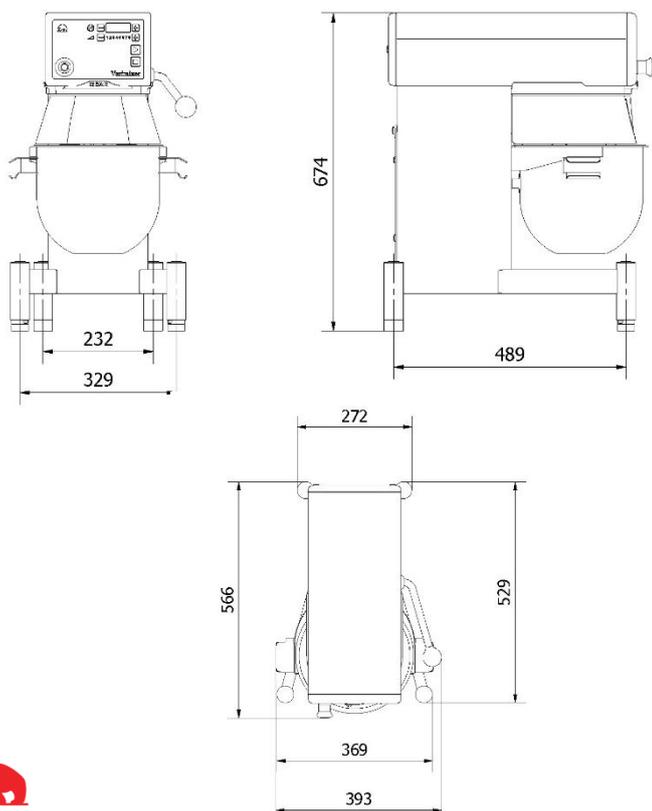
Tension : 1 ph, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre 700 W

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 de 100 à 480 V.
Tous les batteurs sont disponibles en 50 et 60Hz

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	+	
	Pâtes, nouilles (50%AR)	6 Kg	●	
	Crochet	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