

Varimixer

AMPLUS

KODIAK 20

Modèle socle

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 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

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

DEUX MACHINES EN UNE - Le KODIAK 20, peut être fourni avec une plus petite cuve de 12 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 20 L OPTIONS - MODÈLES

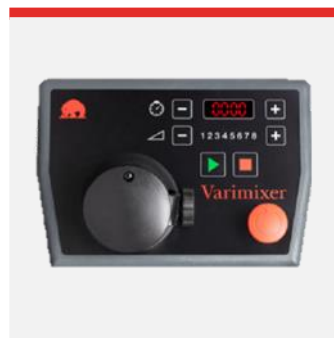


Acier inoxydable, 20 L



Version marine, acier inoxydable, 20 L

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire hachoir à viande et coupe légumes



Hachoir à viande, 70 mm

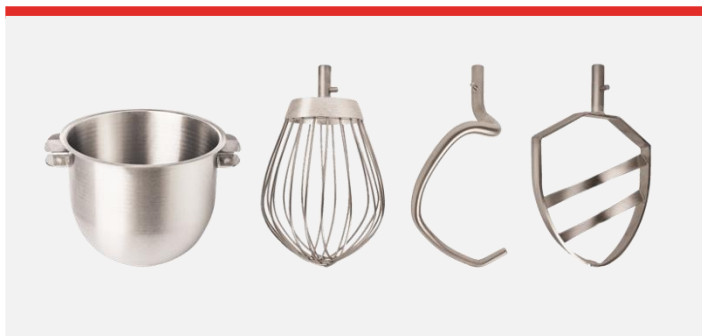


Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER KODIAK 20 OUTILS STANDARD - ÉQUIPEMENT A 20 L



Cuve 20 L, fouet, crochet, palette en acier inoxydable

VARIMIXER KODIAK 20 OUTILS – ÉQUIPEMENT B 20/12 L



Cuve 20/12 L, fouet, crochet, palette 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 20 L STANDARD

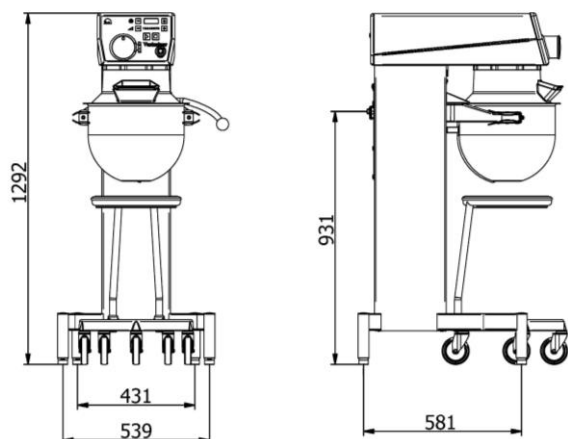
Acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 20 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 fouet en acier inoxydable
Écran de sécurité magnétique amovible en plastique – Homologué CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20 STANDARD

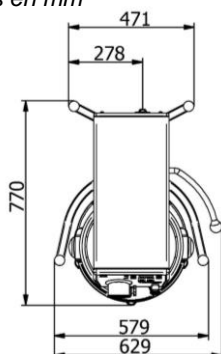
Volume	20 L
Puissance	700 W
Tension*	230 V
Poids net / Poids brut transport	165 Kg / 185 Kg
H x l x L dimensions transport	1590 x 700 x 800 mm
H x l x L dimensions machine	1292X 631X 770 mm
Vol. m3	0,89 m3
Code douane	84341010
Vitesse variable	64 – 353 RPM
Phases	1 ph
Code IP	IP44

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

DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm



CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	1 L
	Crème fouettée	4 L
	Fondant crème au beurre	8 L † □
	Génoise	5,5 Kg
Palette	Mayonnaise	8 L †
	Purée de pommes de terre	10 Kg †
	Cakes	10 Kg
	Glaçage, fondant	6 Kg † ○
	Beurre maître d'hôtel	6 Kg † □
	Boulette viande/végétal.	12 Kg †
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	12 Kg ●
	Pâte, farine (50%AR)	7 Kg ●
	Pâte, farine (55%AR)	7,5 Kg ●
	Pâte, farine (60%AR)	10 Kg ○
	Pâte, farine complète (70%AR)	11 Kg
	Pâte, pain de seigle	12 Kg †
	Pâte, pain au levain	11 Kg
Pâte, sans gluten	9 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




Varimixer

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 20

Modèle table

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.

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

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

DEUX MACHINES EN UNE - Le KODIAK 20 L, peut être fourni avec une plus petite cuve de 12 litres et les outils appropriés pour une production en petite quantité. Cela augmente la polyvalence de la machine.

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.

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.



VARIMIXER KODIAK 20 L OPTIONS - MODÈLES

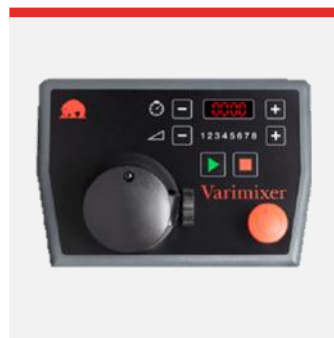


Acier inoxydable, 20 L



Version marine, acier inoxydable, 20 L

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 70 mm

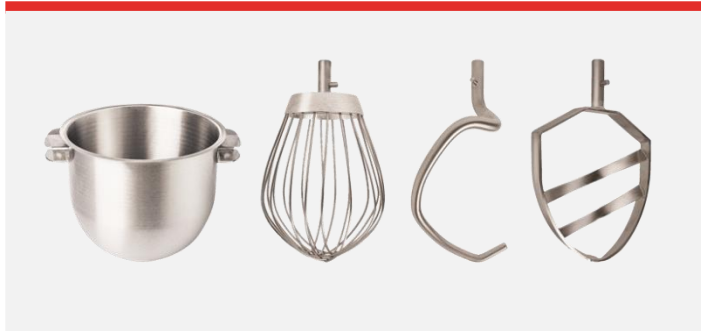


Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER KODIAK 20 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 20 L



Cuve 20 L, fouet, crochet et palette en acier inoxydable

VARIMIXER KODIAK 20 OUTILS – ÉQUIPEMENT B 20/12 L



Cuve 20/12 L, fouet, crochet et palette 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 20 L STANDARD

Acier inoxydable

1 cuve en acier inoxydable 20 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet en acier inoxydable

Écran de sécurité magnétique amovible en plastique – Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

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 / Poids brut transport	80 Kg / 90 kg
H x l x L (Dimensions transport)	1590 x 700 x 800 mm
H x l x L (Dimensions Produit)	1292 x 631 x 770 mm
Code douane	84341010
HS code	84341
Vol,m3	0,54 m3
Vitesse variable	64 – 353 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

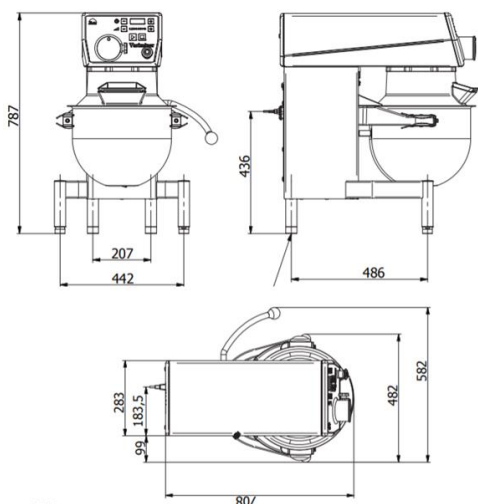
* D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande (de 100 à 480 V) . Tous batteurs sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK 20 L MARINE

Protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, câble d'alimentation fix étanche, livré sans bouchon. Joint d'étanchéité du couvercle de la machine. Chariot pour le modèle socle doté de cinq roues avec freins. 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



Varimixer

CAPACITÉS

Outils	Produit	Quantité	Notes
Fouet	Blancs d'œufs	1 L	
	Crème fouettée	4 L	
	Glaçage à la crème au beurre	8 L	† □
	Génoise	5,5 Kg	
	Mayonnaise	8 L	†
Palette	Purée de pommes de terre	10 Kg	†
	Cakes	10 Kg	
	Fondant, glaçage	6 Kg	† ○
	Beurre Maître d'hôtel	6 Kg	† □
	Boulettes viande / végétal.	12 Kg	†
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	12 Kg	●
	Pâte, farine (50%AR)	7 Kg	●
	Pâte, farine (55%AR)	7,5 Kg	●
	Pâte, farine (60%AR)	10 Kg	○
	Pâte, farine complète (70%AR)	11 Kg	
	Pâte, pain de seigle	12 Kg	†
	Pâte, pain au levain	11 Kg	
	Pâte, sans gluten	9 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

HOMOLOGATION



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