

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 aussi disponible avec une prise accessoire pour hachoir 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.

LE FOUET LE PLUS EFFICACE AU MONDE -

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

DEUX MACHINES EN UNE - Le modèle 30 litres KODIAK 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.

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 30 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

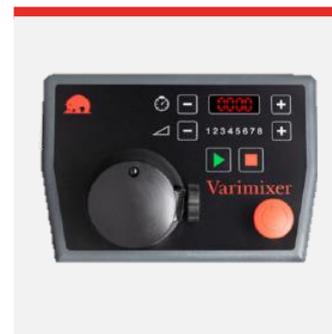


Acier inoxydable, 30 L



Version marine, acier inoxydable, 30 L

OPTIONS – PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire hachoir à viande et coupe légumes



Hachoir à viande, 70 mm

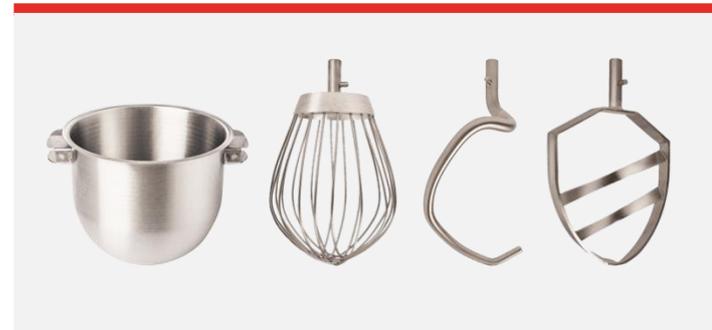


Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER KODIAK 30 L OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 30 L VARIMIXER KODIAK 30 OUTILS – ÉQUIPEMENT B 30/15 L



Cuve 30 L, fouet, crochet et palette, acier inoxydable



Cuve 30/15 L fouet, crochet et palette, acier inoxydable

ACCESSOIRES - OUTILS



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



Porte-outils, 91cm

VARIMIXER KODIAK 30 L 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

Écran de sécurité magnétique amovible en plastique – Homologué CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 1 200 W

VARIMIXER KODIAK 30 STANDARD

Volume 30 L

Puissance 1.200 W

Tension* 230 V

Poids net / Poids brut transport 190 Kg / 210 Kg

H x l x L dimensions transport 1590 x 700 x 800 mm

H x l x L dimensions machine 1365 x 630 x 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.

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention
Fouet	Blancs d'œufs	1,5 L
	Crème fouettée	5 L
	Fondant crème au beurre	12 L + □
	Génoise	8 Kg
	Mayonnaise	12 L +
Palette	Purée de pommes de terre	16 Kg +
	Cakes	15 Kg
	Glaçage, fondant	9 Kg + ○
Crochet	Beurre maître d'hôtel	9 Kg + □
	Boulette viande/végétal.	18 Kg +
	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

+ = 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

VARIMIXER KODIAK 30 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. Transformateur intégré Conforme à USPHS.

Tension : Biphassée, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1200 W

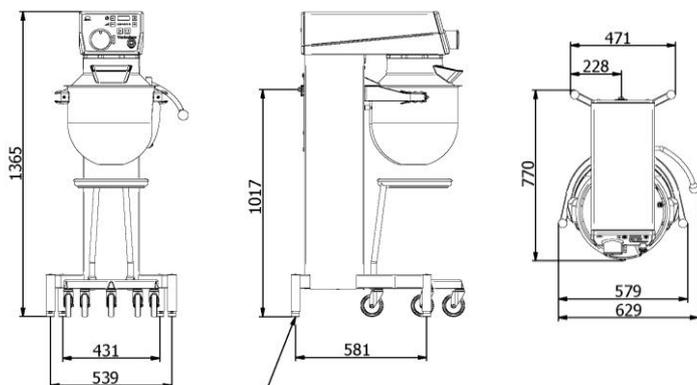
Biphassée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1200 W

Biphassée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre, 1200 W

HOMOLOGATIONS



DIMENSIONS



Les dimensions sont exprimées en mm


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

Les dimensions sont exprimées en mm



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