Varimixer

# KODIAK10

## Tischmodell

**SEHR EINFACHE, INTUITIVE BEDIENUNG** Stellen Sie Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie Start und Stopp. Es ist so einfach, wie es klingt. Und alles wird in einer ergonomischen Arbeitshöhe vom geneigten Bedienfeld aus gesteuert.

**FRONT-ANSCHLUSSGETRIEBE** Die KODIAK ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.

**PATENTIERTER ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM** Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütte, besteht aus transparentem Plastik und ist spülmaschinenfest. Er lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen.

**EFFEKTIVSTES RÜHRWERKZEUG DER WELT** Das einzigartige Design und die hohe Geschwindigkeit am Außenrand reduzieren Arbeitszeit.

**HÖHENVERSTELLBARE BEINE**

**IP44** Die Rührmaschine Varimixer KODIAK gemäß der Schutzart IP44 gereinigt werden.

**ERGONOMISCHES HEBEN UND SENKEN** Mit dem ergonomisch gestalteten Griff kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden.

**EDELSTAHL** Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl mit einem robusten Maschinenkörper und hohen, verstellbaren Beinen, um die Reinigung unter der Maschine zu ermöglichen. Kessel, Schneebesen, Rührer, Knethaken und Abstreifer sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.

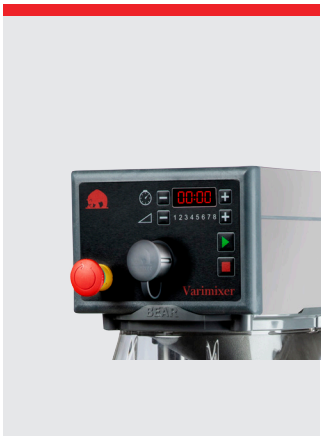
**BETRIEB MIT 230 V** Die KODIAK kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden. Ein Frequenzumrichter und ein Drehstrommotor machen die Rührmaschine Varimixer KODIAK zu einem richtigen Kraftpaket.

## VARIMIXER KODIAK10 OPTIONEN – MODELLE

Tischmodell, Edelstahl

Schiffsausführung, Tischmodell

## OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE




Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider

Fleischwolf, 70 mm

Gemüseschneider GR10

## VARIMIXER KODIAK10 STANDARDWERKZEUGE

Kneter, Besen, Flachrührer und 10 l-Kessel aus Edelstahl.

## SCHUTZCHIRM

Abnehmbarer magnetischer Schutzschrim

## ZUBEHÖR - WERKZEUGE

Automatischer Abstreifer aus Edelstahl.

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

## VARIMIXER KODIAK10 STANDARD

| |
|---|
| Edelstahlkonstruktion |
| Abnehmbarer Schutzschirm aus Plastik mit Magneten |
| Digitaler Timer und Notstopp |
| Halterung für Abstreifer |
| 1 Kessel aus Edelstahl, 10 l |
| 1 Flachrührer aus Edelstahl |
| 1 Kneter aus Edelstahl |
| 1 Besen aus Edelstahl, 3mm drähte |
| Spannung: Einphasig, 230 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 700 W |

## VARIMIXER KODIAK10 STANDARD TECHNISCHE DATEN

| | | |
|---|---|---|
| Fassungsvermögen | 10 | l |
| Leistung | 700 | W |
| Spannung* | 230 | V |
| Fehlerstromschutzschalter (RCD):<br>Industrieumgebung<br>Privaträume, Geschäftsräume, Leichtindustrie | <br>HPFI Typ A-SI oder PFI Typ B<br>PFI Typ B | |
| Nettogewicht Tischmodell | 53 | kg |
| H x B x L | 674 x 393 x 566 | mm |
| Versand Bruttogewicht Tischmodell | 60 | kg |
| Versandmaße H x B x L Tischmodell | 890 x 474 x 660 | mm |
| Drehzahlregelung | 72-451 | UPM |
| Phasen | 1 | ph |
| IP-Code | IP44 | |

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

## VARIMIXER KODIAK10 SCHIFFSAUSFÜHRUNG

Schlitzfreie Schrauben. Externer Transformator. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: Zweiphasig, 400 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
Zweiphasig, 440 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W
Zweiphasig, 480 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 700 W

## FASSUNGSVERMÖGEN

| Werkzeug | Produkt | Kapazität | Einheit | Besondere Aufmerksamkeit |
|---|---|---|---|---|
| Besen | Eiweiß, Mindestkapazität | 0.25 | L | ✦ |
| | Eiweiß, maximale Kapazität | 0.5 | L | ✦ |
| | Schlagsahne, Mindestkapazität | 0.4 | L | ✦ |
| | Schlagsahne, maximale Kapazität | 2.5 | L | ✦ |
| | Buttercreme, Zuckerguss | 4.0 | Kg | ▲✦ |
| Flachrührer | Kräuterbutter | 2.5 | Kg | ▲✦ |
| | Zuckerguss, Fondant | 3.0 | Kg | |
| | Kuchen (US-Pfund-Kuchen) | 5.0 | Kg | |
| | Kartoffelpüree (Pulver) | 5.0 | Kg | ✪✦ |
| | Kartoffelpüree | 4.0 | Kg | ✪✦ |
| | Frikadellenmischung / vegane Frikadellenmischung | 6.0 | Kg | ✦ |
| Kneter | Pasta, Nudeln | 3.0 | Kg | ○ |
| | Teig, Roggenbrot | 6.6 | Kg | ✦ |
| | Teig, Sauerteigbrot | 5.5 | Kg | ○ |
| | Teig, Brot 55% AR | 5.0 | Kg | ○ |
| | Teig, Brot 60% AR | 5.0 | Kg | ○ |
| | Teig, Vollkornweizen 50% AR | 5.0 | Kg | ○ |
| | Teig, Vollkornweizen 70% AR | 5.5 | Kg | ○ |
| | Teig, glutenfrei | 4.5 | Kg | ✪ |

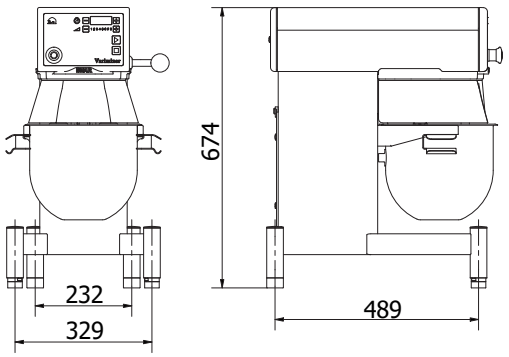
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

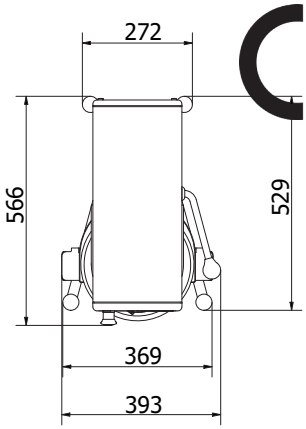
**Symbolerklärung:**

✪ = Für diese Produkte wird empfohlen, mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
✦ = Empfohlen, Abstreifer aufzutragen, um das beste und effizienteste Ergebnis zu erzielen.
▲ = Stellen Sie immer sicher, dass die Zutaten Raumtemperatur / weich sind. Wenn nicht, kann dies beschädigen Sie die Werkzeuge.
○ = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
%AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % Trockenmasse)

## ABMESSUNGEN

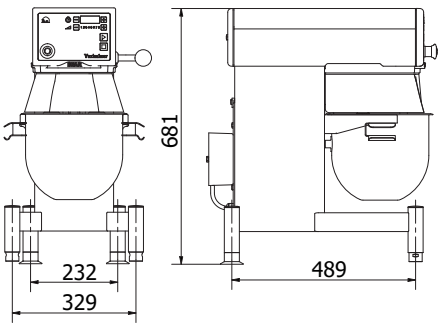
Tischmodell, **standard**

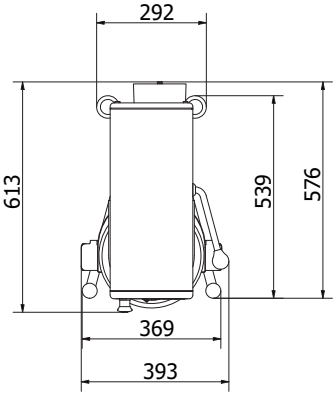



## ZERTIFIZIERUNGEN

Tischmodell, **Schiffsausführung**




MÜHLHAUSEN
Rühren Schlagen Kneten

Varimixer

Mühlhausen GmbH & Co. KG
Heidekoppel 28
D-24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon: 04193 / 96 88 28
E-Mail: info@Muehlhausen.info
www.Muehlhausen.info