

Varimixer

KODIAK 30

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

FRONT-ANSCHLUSSE
KODIAK ist mit Front-Anschlusse für Fleisch und Gemüse

PATENTIERTE SCHUTTSCHIRM
eine integrierte Schuttschirm aus transparentem Kunststoff ist spülmaschinenfähig in kürzester Zeit. Der Schuttschirm in Position gehalten. Sicherheits-Sig

EFFEKTIVE DER WE
die hohe Leistung reduzieren

ZWEI MASCHINEN
Modell der KODIAK 15-Liter-Kessel. Werkzeugen Mengen pro Stunde erhöhen sich Maschine.

ERGONOMISCHE
Heben entfällt, die Höhe der Arbeit der Maschine wird in Bewegung gehalten.



Varimixer
KODIAK 30
Schutzart IP44

GRIPPSCHENKEL UND SENKEN
Der Griff kann abgenommen und in Bewegung verriegelt werden.

Das Gehäuse ist leicht zu zerlegen und zu reinigen. Die verstellbaren Füße unter der Kesselwanne sind aus Edelstahl gefertigt und sehr stabil.

KODIAK 30 ist eine 30-Liter-Kesselmaschine mit Frequenzmotor. Das Kraftpaket Varimixer KODIAK 30 ist ein Kraftpaket.

3 BEINE



VARIMIXER KODIAK 30 L OPTIONEN – MODELLE



Edelstahl, 30 l



Schiffsausführung, Edelstahl, 30 l

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



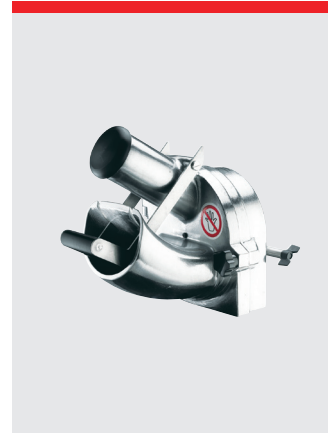
Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider



Fleischwolf, 70 mm



Fleischwolf, 82 mm



Gemüseschneider GR20

VARIMIXER KODIAK STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG



Kneiter, Besen, Flachrührer und 30 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER KODIAK-WERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 30/15 L



Kneiter, Besen, Flachrührer und 30/15 l-Kessel aus Edelstahl.

ZUBEHÖR - WERKZEUGE



Automatik-Abstreifer aus Edelstahl. Schiene aus Nylon oder Teflon. 30 l und 30/15 l.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD

Edelstahl
Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff mit Magneten – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Halterung für Abstreifer
1 Kessel aus Edelstahl, 30 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen aus Edelstahl
Spannung: Einphasig, 230 V, 50-60 Hz. 1.200 W

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	30 l
Leistung	1200 W
Spannung*	230 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD):	
Industrieumgebung	HPFI Typ A-SI oder PFI Typ B
Privaträume, Geschäftsräume, Leichtindustrie	PFI Typ B
Nettogewicht Bodenmodell	190 kg
H x B x L	1365 x 630 x 770 mm
Drehzahlregelung	64-353 UPM
Phasen	1 ph
IP-Code	IP44

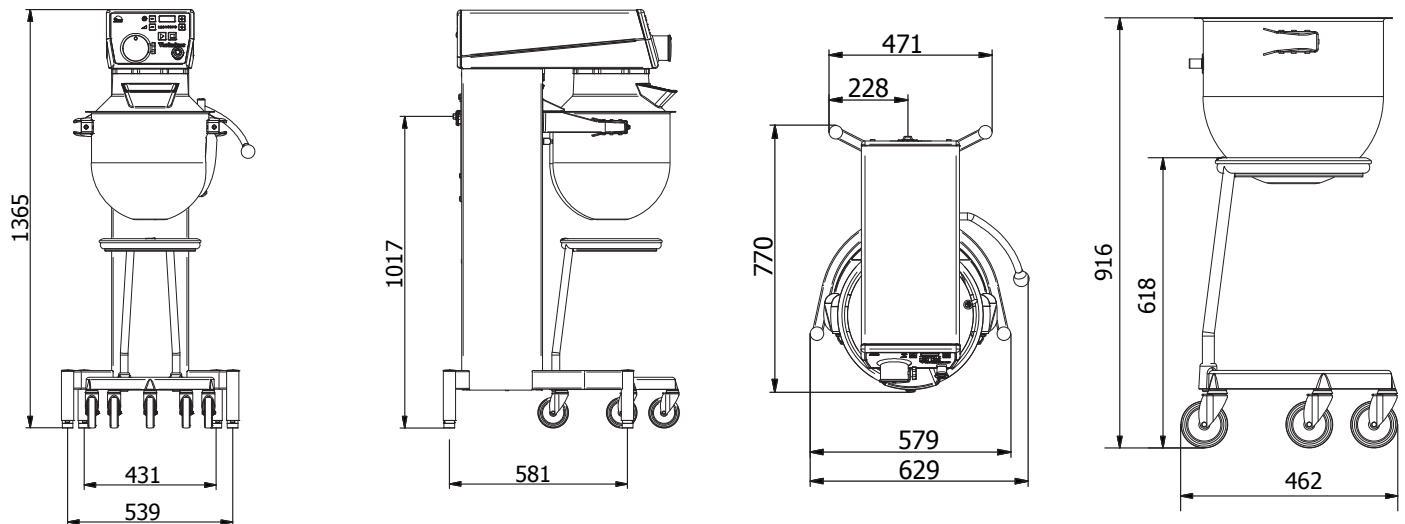
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER KODIAK 30 L SCHIFFSAUSFÜHRUNG

Schlitzfreie Schrauben, festes, abgedichtetes Netzkabel, Lieferung ohne Stecker. Dichtung am Maschinendeckel. Transformator in der Maschine eingebaut. Trolley mit fünf gebremsten Rollen. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: Zweiphasig, 400 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W
Zweiphasig, 440 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W
Zweiphasig, 480 V, 50-60 Hz, Erde, kein Neutralleiter. 1200 W

ABMESSUNGEN



FASSUNGSVERMÖGEN

Eiweiß	3,5 l
Schlagsahne	5,0 l
Mayonnaise	20 l
Kräuterbutter	14 kg
Kartoffelpüree	12 kg
Brotteig (50 % AR)	12 kg
Brotteig (60 % AR)	13 kg
Ciabattateig (70 % AR)	15 kg
Muffins	16 kg
Tortenboden	7,0 kg
Hackfleisch	20 kg
Glasur	20 kg
Doughnut (50 % AR)	15 kg

ZERTIFIZIERUNGEN



Varimixer

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