

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 geneigten Bedienfeld aus gesteuert.

FRONT-ANSCHLUSSGETRIEBE

KODIAK ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.

PATENTIERTER ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM

Der Schirm hat eine integrierte Einfüllschütte, besteht aus transparentem Polycarbonat 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.

ZWEI MASCHINEN IN EINER

Das 30-Liter-Modell der KODIAK kann mit einem kleineren 15-Liter-Kessel und den dazugehörigen Werkzeugen ausgestattet werden, um kleinere Mengen produzieren zu können. Hierdurch erhöhen sich die Einsatzmöglichkeiten der Maschine.

ERGONOMISCHER KESSELWAGEN

Schweres Heben entfällt, denn der Kessel wird direkt auf Höhe der Arbeitsfläche zur Maschine hin- und von der Maschine weggefahren. Der Kessel ist kippbar, in Bewegung wird er von einem Gummiring sicher gehalten.



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 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.

HÖHENVERSTELLBARE 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 Kneiter 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

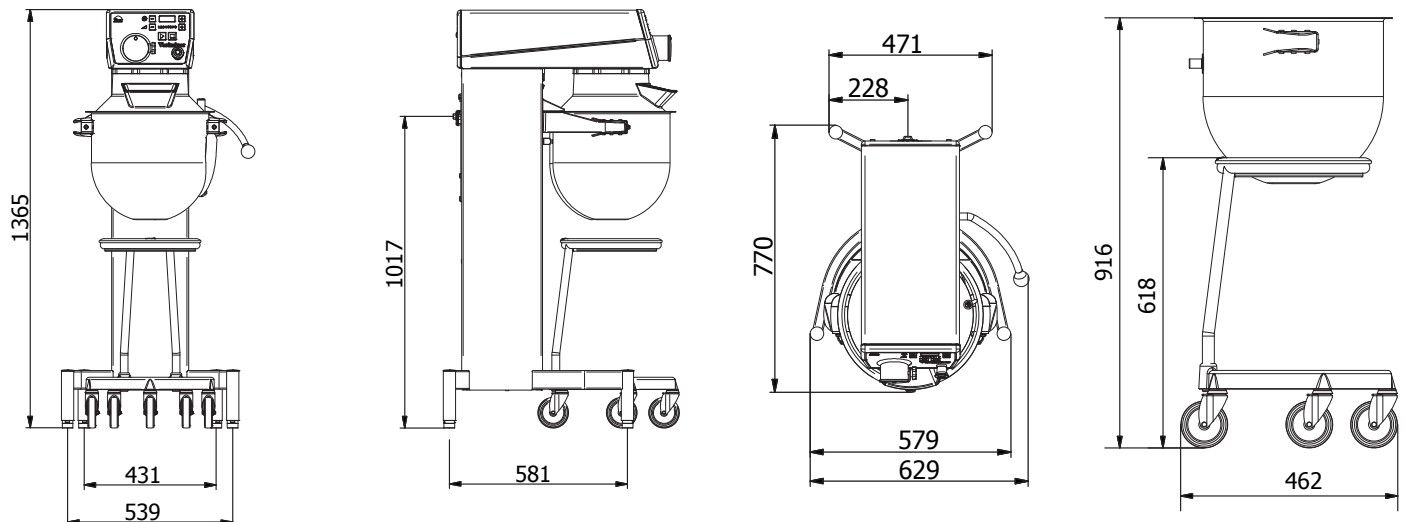
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

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



Varimixer

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

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

