

BATTEUR MELANGEUR VARIMIXER

10 LITRES



VARIMIXER KODIAK10 STANDARD

Construction en acier inoxydable
1 cuve en acier inoxydable 10 L
1 palette en acier inoxydable
1 crochet en acier inoxydable
1 Fouet en acier inoxydable, avec fils 3 mm
1 Racleur de cuve automatique complet
1 Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique - homologué CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

VARIMIXER KODIAK10 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	10 L
Puissance	700 W
Tension standard*	230 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR) :	
Environnement industriel	HPFI type A-SI ou PFI type B
Habitatations, bureaux, industrie légère	HPFI type A-SI
Poids net du Modèle sol	120 kg
H x l x L Modèle sol	1197 x 540 x 597 mm
Expédition Modèle sol de poids brut	130 kg
Dimensions d'expédition Modèle sol H x l x L	1420 x 680 x 680 mm
Vitesse variable	72 - 451 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER KODIAK10 VERSION MARINE

Vis sans file. Transformateur externe. Conforme à USPHS

Tension :	Biphasée, 400V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
	Biphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W
	Biphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 700 W

CAPACITÉS

Outils	Produit	Capacité	Unité	Attention particulière
Fouet	Blancs d'œufs, capacité minimale	0.25	L	+
	Blancs d'œufs, capacité maximale	0.5	L	+
	Crème fouettée, capacité minimale	0.4	L	+
	Crème fouettée, capacité maximale	2.5	L	+
	Glaçage à la crème au beurre	4.0	Kg	▲ +
Palette	Beurre aux herbes	2.5	Kg	▲ +
	Glaçage, Fondant	3.0	Kg	
	Gâteaux (gâteau quatre-quarts américain)	5.0	Kg	
	Purée de pommes de terre (poudre)	5.0	Kg	○ +
	Purée de pomme de terre	4.0	Kg	○ +
Crochet	Mélange de boulettes de viande / mélange de boulettes de viande végétalien	6.0	Kg	+
	Pâtes, nouilles	3.0	Kg	○
	Pâte, pain de seigle	6.8	Kg	+
	Pâte, pain au levain	5.5	Kg	○
	Pâte, pain 55%AR	5.0	Kg	○
	Pâte, pain 60 AR	5.0	Kg	○
	Pâte, blé entier 50%AR	5.0	Kg	○
	Pâte, blé entier 70% AR	5.5	Kg	○
	Pâte, sans gluten	4.5	Kg	○

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

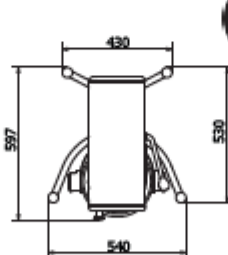
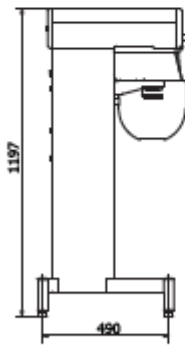
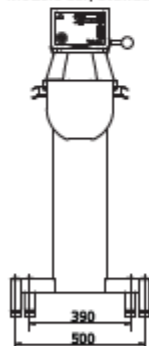
- = Pour ces produits, il est recommandé de travailler à faible vitesse.
- + = Il est recommandé d'appliquer un racleur, pour le meilleur et le plus efficace résultat.
- ▲ = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante / doux. Sinon, cela peut endommager les outils.
- = Il est recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- %AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière séchée)

HOMOLOGATIONS

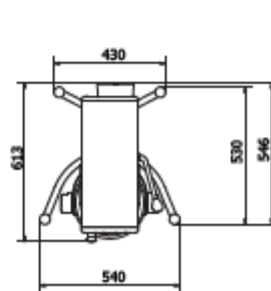
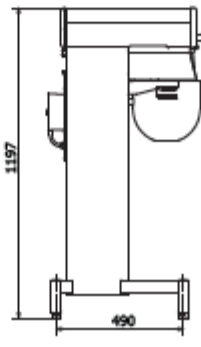
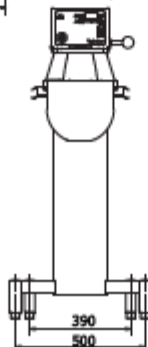


DIMENSIONS en mm

Modèle sol, standard



Modèle sol, marine



Varimixer



ZA de l'Agavon—1 avenue Jean Jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com

VARIMIXER KODIAK 20 L VERSION MARINE

Protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, câble d'alimentation fixe étanche, livré sans bouchon. Joint d'étanchéité du couvercle de la machine. Chariot pour le modèle sol 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

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD

Acier inoxydable

Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Arbre pour racleur

1 cuve en acier inoxydable 20 L

1 palette en acier inoxydable

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet en acier inoxydable

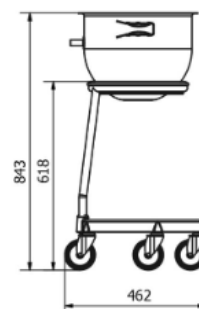
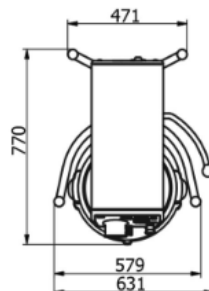
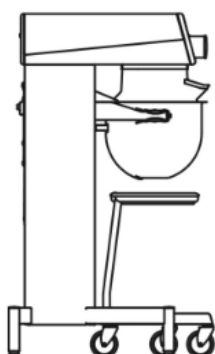
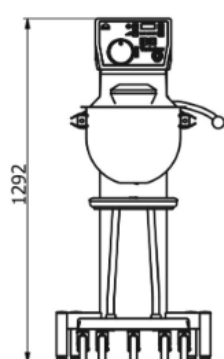
Tension : Monophasée, 230V, 50-60 Hz. 700 W

VARIMIXER KODIAK 20 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	20 L
Puissance	700 W
Tension*	230 V
Poids net du modèle de sol	165 kg
H x l x L	1292 x 631 x 770 mm
Vitesse variable	64 - 353 Tr/min
Phases	1 ph
Code IP	IP44

CAPACITÉS

Blancs d'œufs	2,4 L
Crème fouettée	5,0 L
Mayonnaise	16 L
Beurre maître d'hôtel	10 kg
Purée de pommes de terre	12 kg
Pâte à pain (50% AR)	10 kg
Pâte à pain (60% AR)	11 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	12 kg
Muffins	14 kg
Pâte pour gâteau à couches	5,0 kg
Mélange boulettes de viande	15 kg
Glaçage	14 kg
Beignets (50 % AR)	12,5 kg

HOMOLOGATIONS**DIMENSIONS**

Varimixer

VARIMIXER KODIAK 30L 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

Ecran de sécurité magnétique amovible en plastique – homologuée CE

Minuterie et arrêt d'urgence

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

VARIMIXER KODIAK 30 L STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume 30 L

Puissance 1,200 W

Tension* 230 V

Poids net du modèle de sol 190 kg

H x l x L 1365 x 630 x 770 mm

Vitesse variable 64 - 353 Tr/min

Phases 1 ph

Code IP IP44

* D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

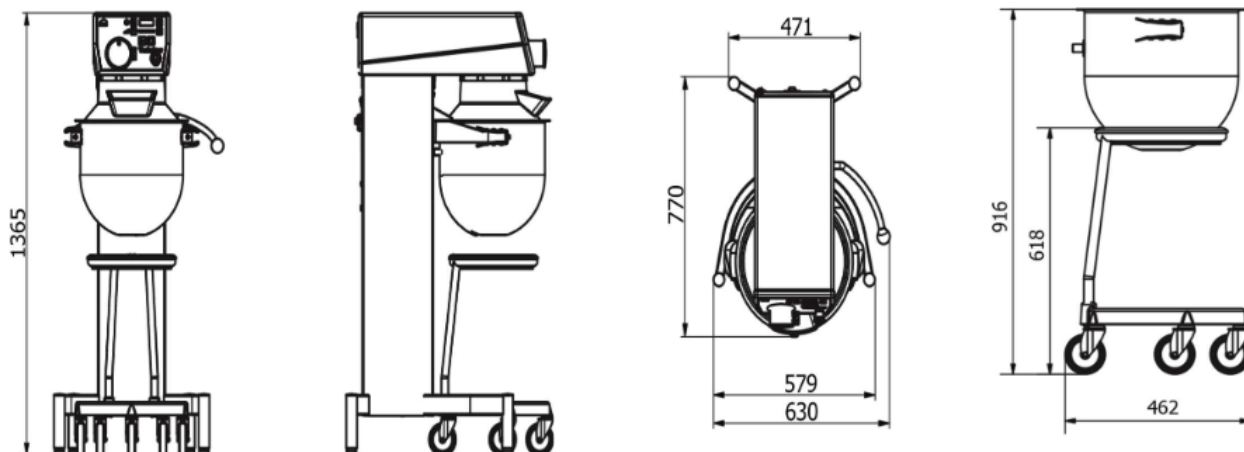
CAPACITES

Blancs d'œufs	3,5 L
Crème fouettée	5,0 L
Mayonnaise	20 L
Beurre maître d'hôtel	14 kg
Purée de pommes de terre	12 kg
Pâte à pain (50% AR)	12 kg
Pâte à pain (60% AR)	13 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	15 kg
Muffins	16 kg
Pâte pour gâteau à couches	7,0 kg
Mélange boulettes de viande	20 kg
Glaçage	20 kg
Beignets (50 % AR)	15 kg

**VARIMIXER KODIAK 30L VERSION MARINE**

Protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans tête, câble d'alimentation fixe 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. 1,200 W
Biphassée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1,200 W
Biphassée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1,200 W

DIMENSIONS**Varimixer**