

Mixers
for
professionals

Strong
as
a
bear

Миксер планетарный напольный VARIMIXER KODIAK 20 Floor

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: vx@nt-rt.ru || <https://varimixer.nt-rt.ru/>

KODIAK 20

Напольная модель

ОЧЕНЬ ПРОСТОЕ ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Установите время и скорость. Нажмите кнопку запуска и кнопку остановки. Это очень просто. Все управляется на удобной рабочей высоте с панели управления.

ПЕРЕДНИЙ ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД KODIAK также доступен с добавочным приводом для мясорубок и овощерезок.

ЗАПАТЕНТОВАННЫЙ СЪЕМНЫЙ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ Кожух имеет встроенный загрузочный лоток, выполненный из прозрачного поликарбоната и с возможностью чистки в посудомоечной машине. Он может быть подсоединен мгновенно без использования инструментов. Кожух удерживается на месте магнитами, которые также служат предохранителями.

САМЫЙ ЭФФЕКТИВНЫЙ В МИРЕ ИНСТРУМЕНТ Уникальная конструкция увеличивает скорость на периферии и сокращает время работы.

ДВЕ МАШИНЫ В ОДНОЙ 20-литровая модель KODIAK может быть дополнена более мелкой 12-литровой дежей и приспособлениями, предназначенными работы с маленькими объемами. Это повышает универсальность машины.

ЭРГОНОМИЧНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ Тяжелый подъем не требуется, когда дежа подкатывается непосредственно к машине на рабочей высоте. Дежа может быть наклонена, но при этом надежно закреплена в резиновом кольце во время перемещения.

IP44 Varimixer KODIAK можно чистить в соответствии со стандартом IP44.

ЭРГОНОМИЧНОЕ ПОДНЯТИЕ И ОПУСКАНИЕ Эргономичная рукоятка опускает и поднимает дежу и фиксирует ее на месте одним движением.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ Изготовлена из легко очищаемой нержавеющей стали с прочной рамой и высокими регулируемыми ножками, что позволяет производить чистку под машиной. Дежа, венчик, Лопатка, крюк для теста и скребок также изготовлены из нержавеющей стали и их можно чистить в посудомоечной машине.

РАБОТАЕТ ОТ 230 ВОЛЬТ KODIAK можно подключить к обычной розетке. Преобразователь частоты и трехфазный мотор делают Varimixer KODIAK очень мощным миксером.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ



ОПЦИИ VARIMIXER KODIAK – МОДЕЛИ



Нержавеющая сталь, 20 л, напольная модель



Нержавеющая сталь, нержавеющая сталь, 20 л, напольная модель

ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



Добавочный привод для мясорубки и овощерезки



Мясорубка, 70 мм



Мясорубка, 82 мм



Овощерезка GR20

СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER KODIAK – А-ОБОРУДОВАНИЕ 20 Л



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 20 л из нержавеющей стали.

ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER KODIAK – В-ОБОРУДОВАНИЕ 20/12 Л



Крюк, венчик, Лопатка и дежа объемом 20/12 л из нержавеющей стали.

АКСЕССУАРЫ – ИНСТРУМЕНТЫ



Автоматический скребок из нержавеющей стали. Лезвие из нейлона или тефлона. 20 л и 20/12 л.



Стойка для инструментов, 91 см

VARIMIXER KODIAK 20 Л СТАНДАРТНАЯ

Нержавеющая сталь
Съемный магнитный защитный кожух из пластика – сертифицированный CE
Цифровой таймер и аварийная остановка
Держатель скребка
1 дежа объемом 20 литров из нержавеющей стали
1 Лопатка из нержавеющей стали
1 крюк из нержавеющей стали
1 венчик из нержавеющей стали
Напряжение: 1 фаза, 230 В, 50-60 Гц. 700 Вт

VARIMIXER KODIAK 20 Л СТАНДАРТНАЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	20 л
Мощность	700 Вт
Напряжение*	230 В
Устройства защитного отключения (УЗО):	
Промышленная среда	HPFI тип A-SI или PFI тип B
Легкая промышленность / бытовая	HPFI тип A-SI
Масса нетто, напольная модель	165 кг
В x Ш x Д	1292x631x770 об/мин
Переменная скорость	64 – 353 об/мин
Кол-во фаз	1 фазы
Код IP	IP44

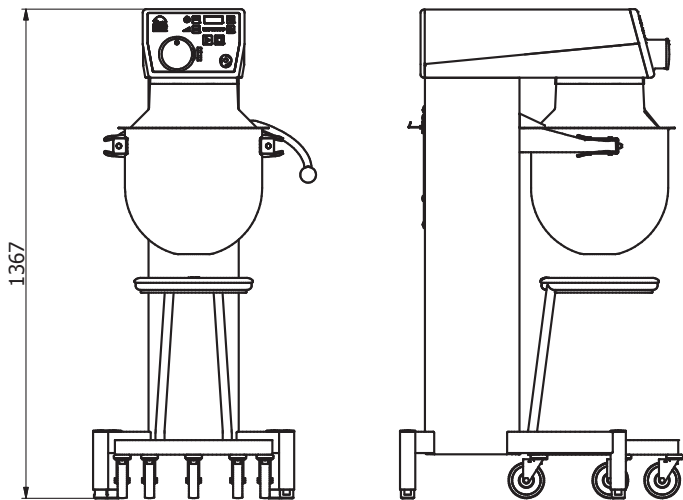
*Другие напряжения питания доступны по запросу в диапазоне от 100 до 480 В.
Все стандартные и морские миксеры доступны для работы с частотой 50 и 60 Гц.

МОРСКАЯ ВЕРСИЯ VARIMIXER KODIAK 20 Л

Винты без шлицев, фиксированный герметичный силовой кабель, поставляемый без вилки. Прокладка на крышке машины. Встроенный трансформатор. Тележка напольной модели с пятью колесами с тормозными замками. Соответствует USPHS.

Напряжение: 2 фазы, 400 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт
2 фазы, 440 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт
2 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 700 Вт

РАЗМЕРЫ



ВМЕСТИМОСТЬ

Яичные белки	2,4 л
Взбитые сливки	5,0 л
Майонез	16 л
Растительное масло	10 кг
Картофельное пюре	12 кг
Хлебное тесто (50% КП)	10 кг
Хлебное тесто (60% КП)	11 кг
Тесто для чиабаты (70% КП)	12 кг
Тесто для кексов	14 кг
Слоеное тесто	5,0 кг
Мясной фарш	15 кг
Глазурь	14 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	12,5 кг

СЕРТИФИКАЦИИ



Varimixer

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: vx@nt-rt.ru || <https://varimixer.nt-rt.ru/>

Varimixer
