

グッドデザイン 縦型ミキサー 20L 30L



BEAR Varimixer ベアバリミキサー

KODIAK 20, 30 コディアック

マグネット式 安全カバー

強固なポリカーボネート製の安全カバーが付属します。脱着にボルトなどを使用せず、非常に衛生的です。

動作中の材料の飛散を防止し、ミキシングの状態を確認も可能です。

生地自動掻き落とし

プラネタリ・ミキシングと同時に生地を掻き落とす自動スクレーパーにより、作業時間を短縮できます。

(スクレーパーはオプションです)

IP44 防塵・防水

上記規格は、1mm以上の固体が侵入する隙間無く、水の飛沫による影響を完全にシャットアウトします。

ボウルトロリー

人間工学に基づき設計されたボウルトロリーは、作業台からミキサーまでスムーズな移動を可能にします。

トロリーごとミキサー本体に入れて、ボウルを取付けることができます。

使いやすい操作パネル

人間工学に基づいた傾斜と高さに設計されています。シンプルなデザインで8段階のスピード調整が可能です。

メンテナンスフリー

内部はギア構造ではなく、グリスアップは不要です。プーリーベルト駆動のため、耐久性に優れています。

ワンアクション昇降ハンドル

人間工学に基づいた、使いやすい昇降ハンドルです。ボウルの停止位置まで下げるだけで、ロックがかかります。

ステンレス製ツール

ツールはステンレスで作られており、耐久性に優れています。食器洗浄機にも対応し、衛生的です。

衛生的なステンレスボディ

本体表面にネジが無く、クリーニングが簡単です。バクテリアの繁殖を防ぎ衛生的です。

勾配床でも水平に設置可能

4本の脚部はそれぞれ独立して高さ調整が可能です。



<KODIAK 20テーブルモデル>



<KODIAK 30L>



From Denmark

標準付属品



フック ホイッパー ビーター ボウル

オプション



スクレーパー

オプションドライブ



ミートミンサー



野菜カッター

オプション 15Lツール(KODIAK30)、12Lツール(KODIAK20)

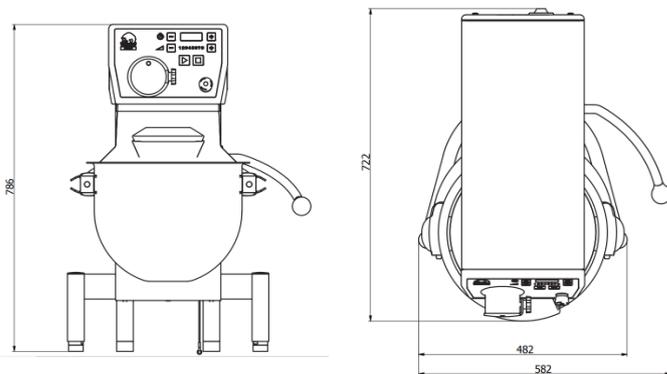


フック ホイッパー ビーター ボウル

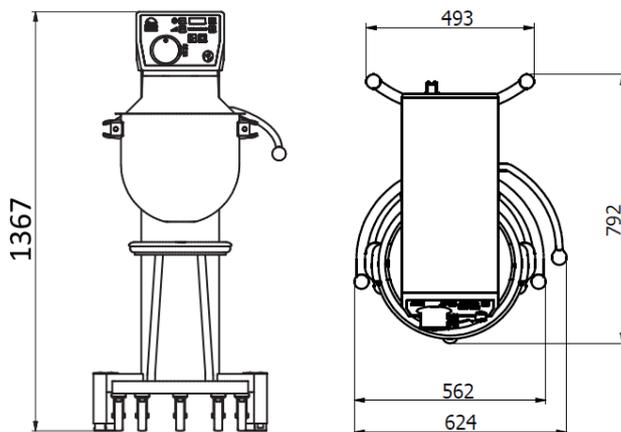
認証



テーブルモデル 寸法図



フロアーモデル 寸法図



ミキシング許容量	30L	20L
ケーキドーナツ (50%AR)	12 kg	8 kg
ホイップクリーム	9.0 L	6.0 L
マヨネーズ	24 L	16 L
ハーブバター	10.2 kg	6.8 kg
マッシュポテト	15 kg	10 kg
パン生地 (50%AR)	9 kg	6 kg
シアバター (70%AR)	18 kg	12 kg
マフィン	15 kg	10 kg
レイヤーケーキ	7.0 kg	5.0 kg
ミートボールミックス	18 kg	12 kg
アイシング	18 kg	12 kg
卵白	4.2 L	2.8 L

※ パン生地のメーカー設定の許容量は最大値です。
粘度の高い生地では70%程度が許容量となります。

テクニカルデータ

消費電力	1200 W(30L) 700 W(20L)
電圧	単相 200 V(30L) 単相200または100V(20L)
本体重量	190 kg(30L) 72 kg(20Lテーブル) 165 kg(20Lフロア)
高さ × 幅 × 奥行	1365 × 630 × 770 mm(30Lフロアー) 787 × 482 × 771 mm(20Lテーブル) 1292 × 631 × 770 mm(20Lフロアー)
スピード範囲	64~353 RPM
防塵防水規格	IP44
本体オプション	船上使用モデル

Varimixer



輸入元 株式会社北越

〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-10

TEL.042-313-6606 FAX.042-313-6602

E-MAIL : kit8@kitakoshi.jp