



Šlehač KODIAK

Šlehač Kodiak je vyroben ve dvou verzích, stolní a podlahové s kapacitou díže 20 a 30litrů. S pevnou podstavou je navržen tak, aby pokryl požadavky perfektního hnětení, šlehání a mísení. Díži lze do stroje přesunout pomocí vozíku. Šlehač je osazen vysoce spolehlivým rychlostním systémem s výkonným, ale tichým motorem (max. 70 dB). Převodový systém zajišťuje optimální proces míchání, šlehání a hnětení. Nerezové nádoby jsou vyráběny z jednoho kusu. Ochranné kryty jsou vyrobeny z čirého polykarbonátu. Tento kryt je odnímatelný pomocí magnetu, které slouží jako bezpečnostní pojistka. Stroj nebude fungovat, pokud ryt není nasazen. Jednoduchá obsluha zařízení. Šlehač se běžně dodává do jídelen, pekáren, cukráren, atd.

PARAMETR	KODIAK 20 STOLNÍ	KODIAK 20	KODIAK 30
Rozměr (š x h x v) (mm)	482 x 771 x 787	631 x 770 x 1292	630 x 770 x 1365
Kapacita díže (l)	20	20	30
Příkon (kW)	0,7	0,7	1,2
Jmenovité napětí (V)	230V, 50Hz, 1 fáze	230V, 50Hz, 1 fáze	230V, 50Hz, 1 fáze
Hmotnost (kg)	72	165	190

Standardní vybavení



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Kapacita míchání

		KODIAK 20 stolní	KODIAK 20	KODIAK 30
Sníh z bílků	šleh. metla	2,4 litrů	2,4 litrů	3,5 litrů
Šlehačka	šleh. metla	5,0 litrů	5,0 litrů	5,0 litrů
Majonéza	šleh. metla	16 litrů	16 litrů	20 litrů
Bylinkové máslo	míchač	10 kg	10 kg	14 kg
Bramborová kaše	šleh. metla	12 kg	12 kg	12 kg
Chlebové těsto (50%AR)	hák	10 kg	10 kg	12 kg
Chlebové těsto (60%AR)	hák	11 kg	11 kg	13 kg
Těsto na ciabatu (70%AR)	hák	12 kg	12 kg	15 kg
Mufiny	míchač	14 kg	14 kg	16 kg
Dortové těsto	šleh. metla	5,0 kg	5,0 kg	7,0 kg
Cukrová poleva	míchač	14 kg	14 kg	20 kg
Koblihy (50%AR)	hák	12,5 kg	12,5 kg	15 kg



KODIAK 20 stolní model



**KODIAK 20
podlahový model**



**KODIAK 30
podlahový model**



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Opce k hnětači KODIAK



Nástavec pro
mlýnek na maso a
kráječ zeleniny



Mlýnek na maso
70 mm



Mlýnek na maso
80 mm



Kráječ zeleniny



Automatická stěrka
z nerezové oceli
s nylonovou nebo
teflonovou škrabkou.
V provedení na 20 l a 30 l



Držák na příslušenství 91 cm



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB