

Varimixer

TEDDY

LIMPIEZA FÁCIL Su diseño redondeado, fundida a presión y sin tornillos exteriores ni aberturas hace que la batidora TEDDY sea fácil de limpiar.

TOMA DE ACCESORIOS TEDDY también está disponible en blanco con una toma de accesorios para montar una picadora de carne de acero inoxidable.

PANTALLA DE SEGURIDAD Una rejilla fija, un embudo extraíble y un protector contra salpicaduras protegen al operador y los ingredientes, al mismo tiempo que permiten la monitorización del proceso de batido.

HERRAMIENTAS EFECTIVAS TEDDY viene equipada con un perol de acero inoxidable de 5 litros con una tapa, un batidor con varillas de alambre de 2,5 mm, una pala y un gancho especialmente diseñado que asegura un amasado perfecto. Todos los accesorios están hechos de acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas.

PEROL SUJETO El perol se mantiene sujeto de manera efectiva en su lugar durante el funcionamiento de la batidora mediante una única palanca.

FUNCIONAMIENTO SENCILLO La velocidad es regulable de manera continua utilizando los mandos de control laterales, que permiten utilizar la TEDDY desde los dos lados indistintamente. Cada mando también actúa como botón de bloqueo y es el punto de articulación cuando el cabezal de la batidora se inclina hacia atrás para cambiar las herramientas.

BUENA ESTABILIDAD Unos pies anchos con ventosas garantizan la estabilidad de la batidora durante su funcionamiento.



VARIMIXER TEDY 5 L OPCIONES DE COLOR



Blanco



Rojo Ferrari



Negro intenso



Gris plateado

OPCIÓN - TOMA DE ACCESORIOS

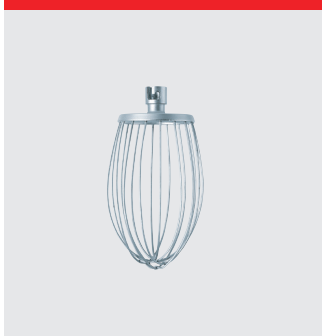


Blanco con toma de accesorios

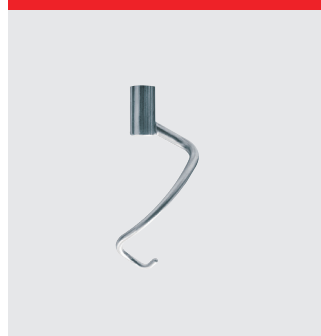


Picadora de carne, acero inoxidable
62 mm

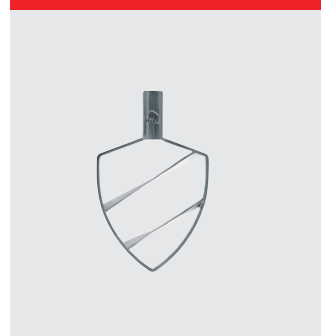
HERRAMIENTAS INCLUIDAS



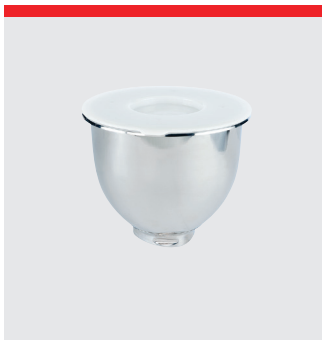
Batidor, acero inoxidable



Gancho, acero inoxidable



Pala, acero inoxidable



Perol, acero inoxidable y tapa



Protector antisalpicaduras



Embudo

VARIMIXER TEDDY 5 L

Lacada
1 perol de 5 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor de acero inoxidable
1 protector antisalpicaduras extraíble de plástico
1 embudo
1 tapa para el perol
Tensión: Monofásica, 220-240 V, 50-60 Hz. 300 W

VARIMIXER TEDDY 5L TECHNICAL DATA

Volumen	5 l
Potencia	300 W
Voltage*	230 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	18 kg
Peso bruto de envío	21 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	530 x 510 x 510 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	400 x 240 x 462 mm
HS Code	84341010
Vol. m ³	0.14 m ³
Ldm	0.11
Velocidad variable	78-422 RPM
Fases	1 ph
Código de IP	IP42

*Other voltage power supply are available upon request in the range of 100 to 480 V. All standard and marine mixers are available in 50 and 60 Hz.

CAPACIDADES

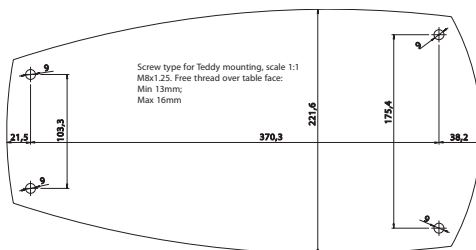
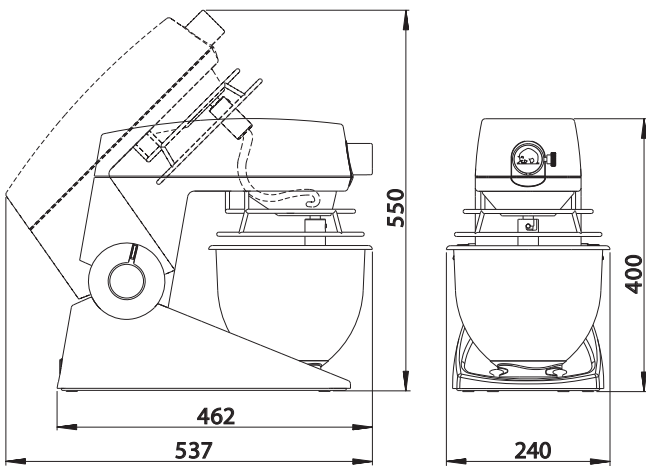
Herramienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	0.35 l	
	Crema batida	1.4 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	2.5 l	+ □
	Mayonesa	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	2 kg	+
	Pasteles	2.5 kg	
	Glaseado, fondant	2 kg	+
	Mantequilla de hierbas	2 kg	+ □
Gancho	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	3 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	1.75 kg	○/●
	Masa, trigo (50%AR)	1.5 kg	○
	Masa, trigo (55%AR)	2 kg	○
	Masa, trigo (60% AR)	2.5 kg	
	Masa, trigo integral (70%AR)	2.5 kg	
	Masa, pan de centeno	3 kg	+
	Masa, pan de masa madre	2.5 kg	
	Masa, sin gluten	2 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

DIMENSIONES



CERTIFICACIONES



Varimixer

Varimixer A/S
 Elementfabrikken 9
 DK-2605 Brøndby
 P: +45 4344 2288
 E: info@varimixer.com
 www.varimixer.com