

Varimixer

# TEDDY

**HJÆLPETRÆK** TEDDY kan også leveres i hvid med et hjælpetræk til montering af en kødhakker i rustfrit stål.

**NEM RENGØRING** Dens støbte, afrundede design og ingen eksterne skruer eller åbninger gør TEDDY nem at rengøre.

**SIKKERHEDSSKÆRM** Et fast gitter og en aftagelig påfyldningsbakke og stænkskærm beskytter både operatøren og ingredienserne, mens der er mulighed for at holde øje med omrøringen.

**EFFEKTIVE VÆRKTØJER** TEDDY leveres med en 5-liters kedel i rustfrit stål med et låg, et piskeris fremstillet af 2,5 mm tråd, en spartel og en special-designet krog, der sikrer, at dejen er æltet og vendt til perfektion. Alt tilbehør er fremstillet i rustfrit stål og tåler maskinopvask.

**FIKSERET KEDEL** Under drift holdes kedlen effektivt på plads af et enkelt greb.

**NEM BETJENING** Hastigheden kan justeres trinløst ved hjælp af den gennemgående betjeningsknap, så TEDDY kan betjenes fra begge sider. Knappen er også kliklås og hængselpunktet, når røremaskinens hoved vippes tilbage for at skifte værktøjer.

**GOD STABILITET** Et stort bordareal og sugeskopper sikrer, at røremaskinen er stabil under drift.



## VARIMIXER TEDDY 5 L FARVEVALG



Ren hvid



Racing red



Pianosort



Sølvgrå

## EKSTRAUDSTYR - HJÆLPETRÆK



Ren hvid - med hjælpetræk

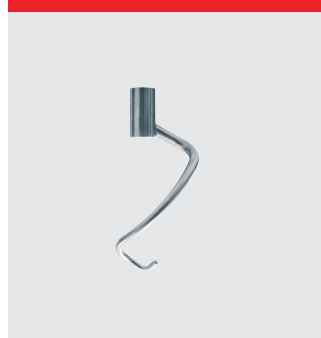


Kødhakker, rustfrit stål,  
62 mm

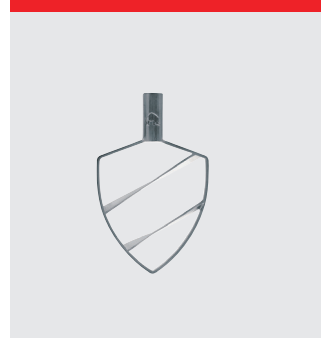
## MEDFØLGENDE VÆRKTØJER



Ris, rustfrit stål



Krog, rustfrit stål



Spartel, rustfrit stål



Kedel, rustfrit stål og låg



Stænkskærm



Påfyldningstragt

## VARIMIXER TEDDY 5 L

Pulverlakeret

1 kedel 5 liter i rustfrit stål

1 spartel i rustfrit stål

1 krog i rustfrit stål

1 ris i rustfrit stål

1 aftagelig stænkskærm i plastik

1 påfyldningstragt

1 låg til kedel

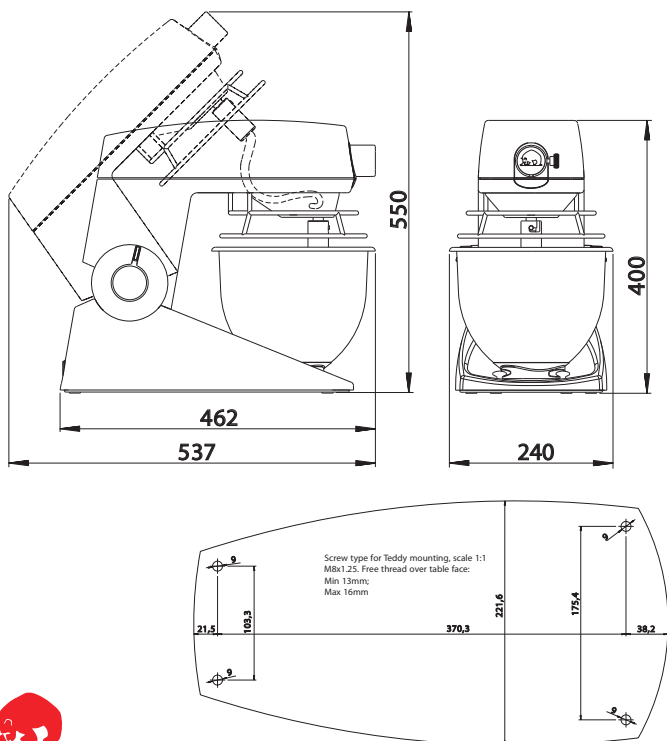
Spænding: 1 fase, 220-240 V, 50-60 Hz. 300 W

## VARIMIXER TEDDY 5 L, TEKNISKE DATA

Volumen	5 l
Effekt	300 W
Standardspænding*	230 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	PFI type A HPFI type A
Nettovægt	18 kg
Transport bruttovægt	21 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	530 x 510 x 510 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	400 x 240 x 462 mm
HS Kode	84341010
Vol. m <sup>3</sup>	0.14 m <sup>3</sup>
Ldm	0.11
Trinløs hastighed	78-422 RPM
Faser	1 ph
IP Kode	IP42

\*Stromforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.  
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

## DIMENSIONER



# Varimixer

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

## KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggeghvider	0.35 l	
	Flødeskum	1.4 l	
	Smørkrem glasur	2.5 l	+ □
	Mayonnaise	- l	
Spartel	Kartoffelmos	2 kg	+
	Kager	2.5 kg	
	Glasur, fondant	2 kg	+
	Kryddersmør	2 kg	+ □
Krog	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	3 kg	+
	Pasta, nudler (50%AR)	1.75 kg	○/●
	Dej, hvede (50%AR)	1.5 kg	○
	Dej, hvede (55%AR)	2 kg	○
	Dej, hvede (60%AR)	2.5 kg	
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	2.5 kg	
	Dej, rugbrøde	3 kg	+
	Dej, surdejsbrød	2.5 kg	
Dej, glutenfri	2 kg		

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.  
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

## CERTIFICERINGER

