

Varimixer

URSO DE PELÚCIA

LIMPEZA FÁCIL Seu design arredondado e fundido e sem parafusos ou aberturas externas tornam o TEDDY fácil de limpar.

ACIONAMENTO DE ACESSÓRIOS TEDDY também está disponível em branco com uma unidade de fixação para montar um picador de carne em aço inoxidável.

TELA DE SEGURANÇA Uma proteção de segurança fixa e uma bandeja de enchimento destacável e proteção contra respingos protegem o operador e os ingredientes, permitindo que o processo de mistura seja monitorado.

FERRAMENTAS EFICAZES O TEDDY vem com uma tigela de aço inoxidável de 5 litros com tampa, um batedor de arame de 2,5 mm, um batedor e um gancho especialmente projetado para garantir que a massa seja amassada e torneada com perfeição. Todos os acessórios são feitos de aço inoxidável e podem ser lavados na máquina de lavar louça.

TAÇA FIXADA A tigela é mantida efetivamente no lugar durante a operação por uma única alavanca.

OPERAÇÃO FÁCIL A velocidade é infinitamente ajustada usando o botão de controle de passagem, que permite que o TEDDY seja operado de qualquer um dos lados. O botão também é o bloqueio de clique e o ponto de dobradiça quando a cabeça do misturador é inclinada para trás para trocar as ferramentas.

BOA ESTABILIDADE Uma pegada ampla e ventosas garantem que o misturador seja estável durante a operação.



VARIMIXER TEDDY 5L OPÇÕES DE CORES



Branco puro



vermelho de corrida



piano preto



Cinza prateado

OPÇÃO - ACIONAMENTO DE ACESSÓRIO

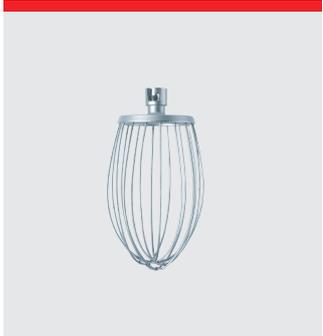


Branco puro - com acionamento de acessórios

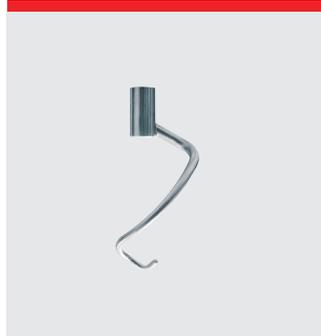


Picador de carne, aço inoxidável,
62 mm

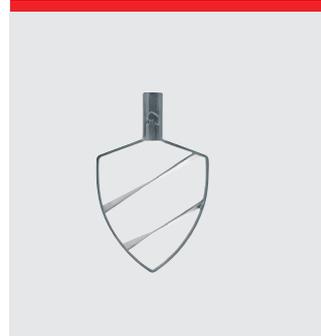
FERRAMENTAS INCLuíDAS



Chicote, aço inoxidável



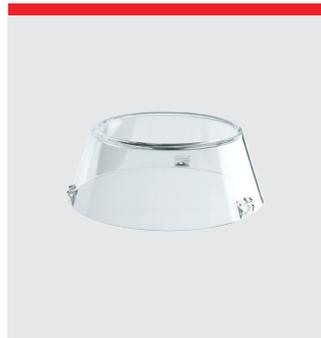
Gancho, aço inoxidável



Batedor, aço inoxidável



Tigela, inox e tampa



Protetor contra respingos



Calha de enchimento

VARIMIXER TEDDY 5L

Pó revestido

1 tigela de 5 litros em aço inoxidável

1 batedor em inox

1 gancho em aço inox

1 chicote em aço inoxidável

1 protetor de respingos removível em plástico

1 calha de enchimento

1 tampa para tigela

Tensão: 1 ph, 220-240 V, 50-60 Hz. 300 W

VARIMIXER TEDDY 5L DADOS TÉCNICOS

Volume 5 eu

Efeito 300 C

Tensão* 230 V

Dispositivos de corrente residual (RCD): Ambiente industrial PFI tipo A
Indústria leve/doméstica HPFI tipo A

Peso líquido 18 kg

Peso bruto de envio 21 kg

A x L x L (dimensões de envio) 530 x 510 x 510 milímetros

A x L x L (dimensões do produto) 400 x 240 x 462 milímetros

Código SH 84341010

Vol. m³ 0,14 m³

ldm 0,11

Velocidade variável 78-422 RPM

Fases 1 ph

código IP IP42

* Outras fontes de alimentação estão disponíveis mediante solicitação na faixa de 100 a 480 V. Todos os misturadores padrão e marítimos estão disponíveis em 50 e 60 Hz.

CAPACIDADES

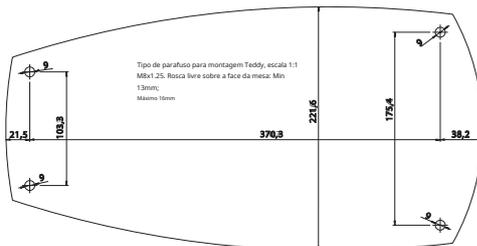
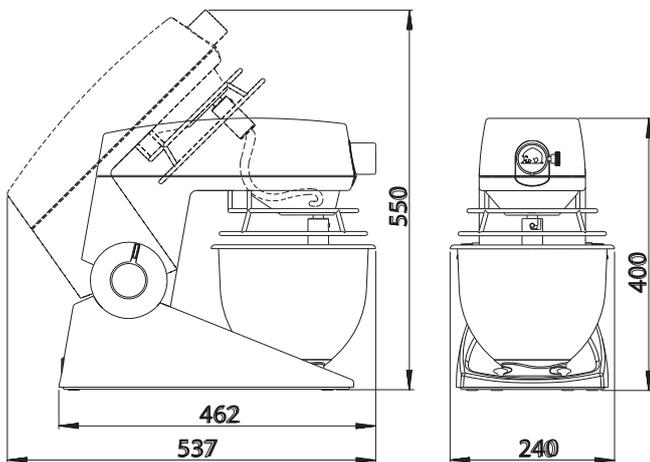
Ferramentas	produtos		Especial atenção
Chicote	clara de ovo	0,35 eu	
	Chantilly	1.4 eu	
	Cobertura de creme de manteiga	2.5 eu	--
	Maionese	- eu	
Batedor	Purê de batata	2 kg	-
	bolos	2.5 kg	
	Cobertura, Fondant	2 kg	-
	manteiga de ervas	2 kg	--
	Almôndega / mistura de almôndega vegana	3 kg	-
Gancho	Macarrão, macarrão (50% AR)	1,75 kg	-/-
	Massa, trigo (50% AR)	1,5 kg	-
	Massa, trigo (55% AR)	2 kg	-
	Massa, trigo (60% AR)	2.5 kg	
	Massa, trigo integral (70% AR)	2.5 kg	
	Massa, pão de centeio	3 kg	-
	Massa, pão de fermento	2.5 kg	
	Massa, sem glúten	2 kg	

O gráfico de capacidade mostra a capacidade máxima para a máquina específica. O teste foi realizado com equipamento padrão. Portanto, o uso de ferramentas especiais pode resultar em um resultado diferente. Sempre ligue a máquina na velocidade mais baixa. Aumente a velocidade em seguida, levando em consideração o produto a ser misturado.

Explicador de símbolos - Ações recomendadas:

- =Aplique raspador, para obter o melhor e mais eficiente resultado
- =Certifique-se sempre de que os ingredientes estejam em temperatura ambiente/macios. Caso contrário, isso pode danificar as ferramentas.
- =Recomendado para trabalhar em baixa velocidade.
- =Recomendado não ultrapassar a velocidade média. AR = Taxa de Absorção (umidade em % de matéria seca)

DIMENSÕES



Varimixer

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

CERTIFICAÇÕES

