Varimixer

TEDDY

ANSCHLUSSGETRIEBE Die Rührmaschine TEDDY ist auch in Weiß mit einem Anschlussgetriebe für die Montage eines Fleischwolfs aus Edelstahl erhältlich.

LEICHTE REINIGUNG Druckguss, ein abgerundetes Design und der Verzicht auf äußere Schrauben und Öffnungen ermöglichen eine leichte Reinigung der TEDDY.

SCHUTZSCHIRM Ein fest montierter Schutzschirm und eine abnehmbare Einfüllschütte sowie ein Spritzschutz schützen den Anwender und die Zutaten und ermöglichen die Überwachung des Mischvorgangs.

EFFEKTIVE WERKZEUGE Die Rührmaschine TEDDY wird mit einem 5-Liter-Edelstahl-Rührkessel mit Deckel, einem Schneebesen aus 2,5 mm starken Draht, einem Rührer und einem speziell entwickelten Knethaken geliefert, der dafür sorgt, dass der Teig perfekt geknetet und gedreht wird. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.

AUFGESETZTER KESSEL Der Kessel wird während des Betriebs durch einen einzigen Hebel fest fixiert.

EINFACHE BEDIENUNG Die Geschwindigkeit kann stufenlos über den von beiden Seiten der Maschine zugänglichen Bedienknopf eingestellt werden. Der Bedienknopf fungiert gleichzeitig als Klickverschluss und Gelenkpunkt, wenn der Rührkopf zurückgeschwenkt wird, um die Rührwerkzeuge zu wechseln.

GUTE STANDFESTIGKEIT Eine breite Stellfläche und Saugnäpfe sorgen dafür, dass die Rührmaschine während des Betriebs stabil steht.

VARIMIXER TEDDY 5 L FARBOPTIONEN

Reinweiß

Rennrot

Pianoschwarz

Silbergrau

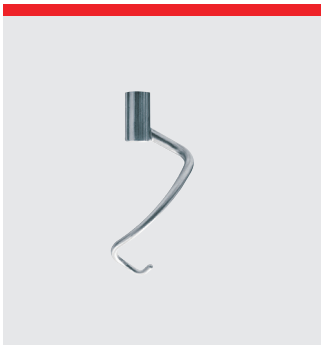
OPTION – ANSCHLUSSGETRIEBE

Reinweiß - mit Anschlussgetriebe

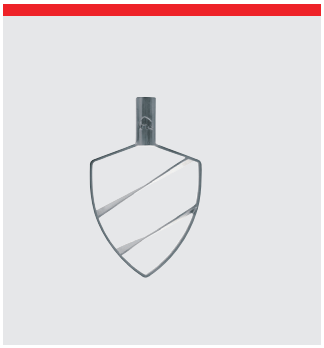
Fleischwolf, Edelstahl, 62 mm

STANDARD-AUSRÜSTUNG

Rührbesen, Edelstahl



Kneter, Edelstahl



Flachrührer, Edelstahl

Kessel, Edelstahl und Deckel

Spritzabschirmung

Einfüllschütte

VARIMIXER TEDDY 5L

Pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 5 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen aus Edelstahl
1 abnehmbare Spritzabschirmung aus Kunststoff
1 Einfüllschütte
1 Deckel für Kessel
Spannung: Einphasig, 220-240 V, 50-60 Hz. 300 W

VARIMIXER TEDDY 5 L TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	5	l
Leistung	300	W
Standardspannung*	230	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 PFI type A HPFI type A	
Nettogewicht	18	kg
Shipping Bruttogewicht	21	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	530 x 510 x 510	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	400 x 240 x 462	mm
HS Code	84341010	
Vol. m³	0.14	m³
Ldm	0.11	
Drehzahlregelung	78–422	RPM
Phasen	1	ph
IP-Code	IP42	

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

FASSUNGSVERMÖGEN

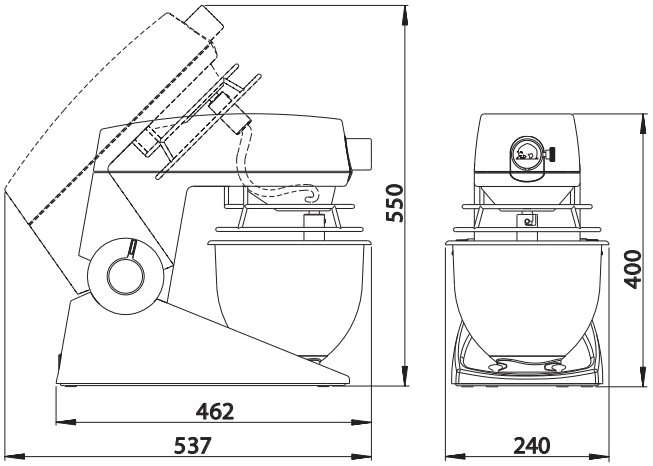
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	0.35	l	
	Schlagsahne	1.4	l	
	Buttercreme Zuckerguss	2.5	l	✦ ☐
	Mayonnaise	-	l	
Flachrührer	Kartoffelpüree	2	kg	✦
	Kuchen	2.5	kg	
	Zuckerguss, Fondant	2	kg	✦
	Kräuterbutter	2	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	3	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	1.75	kg	O/O
	Teig, Weizen (50%AR)	1.5	kg	O
	Teig, Weizen (55%AR)	2	kg	O
	Teig, Weizen (60%AR)	2.5	kg	
	Teig, Vollkorn (70%AR)	2.5	kg	
	Teig, Roggenbrot	3	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	2.5	kg	
	Teig, Glutenfrei	2	kg	

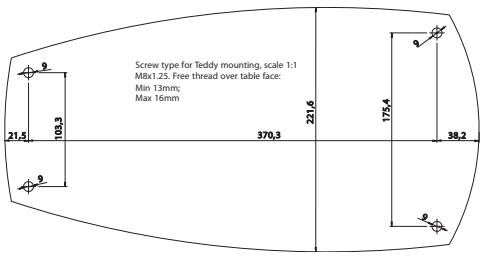
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

Symbolerklärung:

✦ = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
☐ = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/ weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
O = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
O = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ABMESSUNGEN





ZERTIFIZIERUNGEN

Varimixer

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