

ENKEL ATT RENGÖRA TEDDY är tillverkad av pressgjutet aluminium utan utvändiga skruvar och öppningar. Alla kanter och hörn är rundade, vilket gör det enkelt att rengöra köksassistenten med en trasa.

ENKEL ANVÄNDNING

Hastigheten regleras steglöst med maskinens enda kontrollvred. Vredet är genomgående, vilket innebär att TEDDY kan manövreras från båda sidor och med både vänster och höger hand. Vredet är också klicklås och gångjärnspunkt när köksassistentens motorhuvud vinklas bakåt för byte av verktyg.

GOD STABILITET En bred fot med sugkoppar säkerställer att köksassistenten står stabilt under arbetet och med ett enkelt grepp hålls skålen effektivt på plats under arbetet.

HJÄLPUTTAG TEDDY-serien finns även i vitt (glänsande version) med ett hjälputtag för montering av en köttkvarn i rostfritt stål.

SÄKERHETSSKYDD Ett fast galler och ett av-tagbart påfyllningstråg samt stänkskydd skyddar både användaren och ingredienserna, samtidigt som blandningsprocessen kan övervakas.

REDSKAP

TEDDY levereras med en 5-liters skål i rostfritt stål med lock, en visp med 2,5 mm tråd, en flatblandare och en speciellt utformad degkrok som ger optimal knådning och bearbetning av degar. Alla tillbehör är tillverkade av rostfritt stål och tål maskindisk.

FIXERAD SKÅL En arm håller effektivt skålen på plats under drift.



Matte Black



Matte Stone



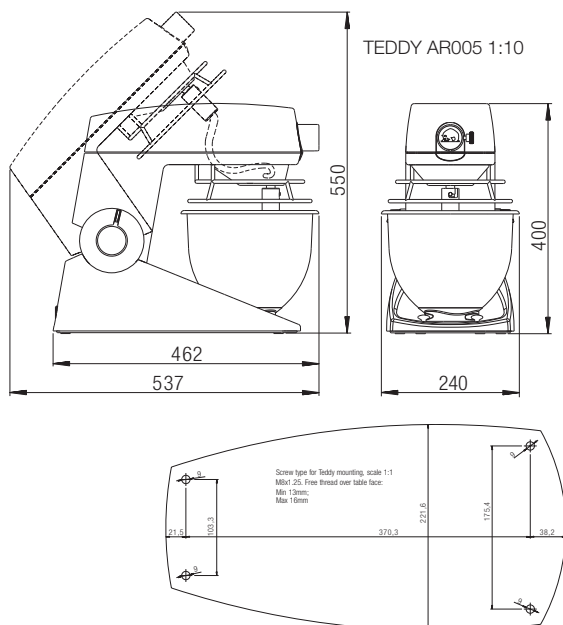
WITT VARIMIXER TEDDY

| |
|--|
| Pulverbelagd |
| 1 skål 5 liter i rostfritt stål |
| 1 blandningsspade i rostfritt stål |
| 1 krok i rostfritt stål |
| 1 visp i rostfritt stål |
| 1 avtagbart stänkskydd i plast |
| 1 påfyllningstråg |
| 1 lock till skål |
| Spänning: 1 fase, 220-240 V, 50-60 Hz. 300 W |

TEKNISKA DATA

| | |
|--|---------------------------|
| Volym | 5 L |
| Effekt | 300 W |
| Standardspänning* | 230 V |
| Jordfelsbrytare: Industriell omgivning Bostad, kontor, lätt industri | PFI type A HPFI type A |
| Net weight | 18 kg |
| Shipping gross weight | 21 kg |
| H x B x L Shipping mått | 530 x 510 x 510 mm |
| H x B x L Produkt mått | 400 x 240 x 462 mm |
| HS Kode | 84341010 |
| Vol. m ³ | 0.14 m ³ |
| Ldm | 0.11 |
| Variabel hastighet | 78-422 RPM |
| Faser | 1 ph |
| IP Kode | IP42 |

* Annan spänningsförsörjning finns tillgänglig på begäran i intervallet 100 till 480 V. Alla standard- och marinblandare finns i 50 och 60 Hz.



KAPACITET

| Verktyg | Product | Notera | |
|------------------|----------------------------------|---------|-----|
| Visp | Äggvitor | 0,35 l | |
| | Vispad grädde | 1,4 l | |
| | Buttercream / Glasyr | 2,5 l | ◆ ■ |
| | Majonnäs | - | |
| Blandnings-spade | Potatismos | 2 kg | ◆ |
| | Kakor | 2,5 kg | |
| | Glasyr / Fondant | 2 kg | ◆ |
| | Örtsmör | 2 kg | ◆ ■ |
| | Köttbulle / Vegansk köttbullemix | 3 kg | ◆ |
| Krok | Pasta / Nudlar (50%AR) | 1,75 kg | ◆ ● |
| | Deg, vete (50% AR) | 1,5 kg | ◆ |
| | Deg, vete (55%AR) | 2 kg | ◆ |
| | Deg, vete (60%AR) | 2,5 kg | |
| | Deg, fullkornsvete (70% AR) | 2,5 kg | |
| | Deg, rågbröd | 3 kg | ◆ |
| | Deg, surdegsbröd | 2,5 kg | |
| | Deg, glutenfri | 2 kg | |

Kapacitetsdiagrammet visar den maximala kapaciteten för den specifika maskinen. Testet utförs med standardutrustning. Att använda specialverktyg kan därför resultera i ett annat resultat. Starta alltid maskinen med lägsta hastighet. Öka sedan hastigheten i förhållande till produkten som blandas.

SYMBOLFÖRKLARING:

- ◆ Applicera skrapa, för bästa och mest effektiva resultat.
- Se alltid till att ingredienserna är rumstempererade/mjuka. Om inte kan detta skada verktygen.
- Rekommenderas för arbete på låg hastighet.
- ◆ Rekommenderas att inte gå över medelhastighet.

AR = Absorption Ratio (fukt i % av torrs substans)

CERTIFIERINGAR



REDSKAP SOM INGÅR

