MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità variabile

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE variable speed

SRS Self-Regulating Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.
SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER **350 VV**



MIXER **450 VV**



MIXER **650 VV**



FAF

30/80 Lt.



FM **300**

80/120 Lt.



FM **400**

150/230 Lt.



FM **500**

250/330 Lt.



FM **600**

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno esclusivo
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità con interruttore digitale
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore e frusta a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- *Professional equipment*
- *Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels*
- *Exclusive body design made from plastic*
- *Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W,450W and 650W*
- *Italian make ventilated motor*
- *Thermal overload protection included*
- *Variable speed digital switch*
- *Ergonomic handle for comfortable use*
- *Liquid crystal digital display*
- *Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization*
- *High grade joints made from polymer*
- *Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm 360 mm whisk attachment also available*
- *Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use*
- *Full stainless steel, high performance blade*
- *All food contact parts in stainless steel*
- *CE approved*
- *Patented machine*
- *Proudly Made in Italy*



INOX

Lame in acciaio INOX facili da smontare
S/steel blades easy to disassemble



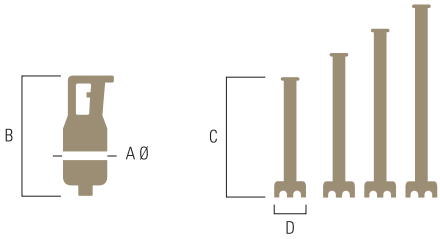
FSPC Support parete
Wall support



Regolatore a 9 velocità con display luminoso
Luminous display with 9 speeds regulator

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero
Adjustable pot support with free articulated joint





	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
MIXER 350 VV		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM350VVC300	130	360	330	95	680	360	120	710	4,7	30	230 V - 50/60	350	● 2.000 9.000 MAX 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM350VVC400			430		780				4,95	80				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM350VVC500			530		880				5,15	150				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM350VVC600			630		980				5,4	250				800x300x140
MIXER 450 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM450VVC300	130	380	330	95	700	360	120	730	5,3	50	230 V - 50/60	450	■ 2.000 11.000 MAX 17.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM450VVC400			430		800				5,55	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM450VVC500			530		900				5,75	200				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM450VVC600			630		1000				6,10	300				800x300x140
MIXER 650 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM650VVC300	130	400	330	95	720	360	120	750	5,7	80	230 V - 50/60	650	▲ 2.000 9.000 MAX 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM650VVC400			430		820				5,95	120				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM650VVC500			530		920				6,15	230				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM650VVC600			630		1020				6,40	330				800x300x140
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 350VV/*Body Motor Mixer 350VV*	FM350VV	130	360							2,6		230 V - 50/60	350	●	440x190x160
Corpo Motore 450VV/*Body Motor Mixer 450VV*	FM450VV		380							3,2			450	■	
Corpo Motore 650VV/*Body Motor Mixer 650VV*	FM650VV		400							3,6			650	▲	
Mescolatore 300 mm./*Blender Tube 300 mm.*	FM300			330	95					1,20	30/80				650x100x100
Mescolatore 400 mm./*Blender Tube 400 mm.*	FM400			430						1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm./*Blender Tube 500 mm.*	FM500			530						1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm./*Blender Tube 600 mm.*	FM600			630						1,90	250/330				
Frusta /*Whip*	FAF						360	120		0,90	80				390x120x90