



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità variabile

STICK
BLENDERS
HEAVY
DUTY LINE
variable speed

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
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:
300mm, 400mm, 500mm and 600mm
• 360mm 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



MIXER 350 VV



MIXER 450 VV



MIXER 650 VV



FM 300



30/80 Lt.



FM 400



80/120 Lt.



FM 500



150/230 Lt.



FM 600



250/330 Lt.



FAF



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





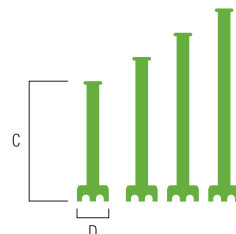
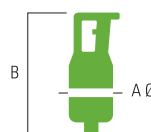
Lame in acciaio INOX
facilmente intercambiabili
S/steel easy
interchangeable blades



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

Supporto parete
Wall support

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



	Codice Model code Kode	A	B	C	D	B+C	F	G	B+F	Peso netto Net weight Nettogewicht		Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Velocità Speed Geschwindigkeit	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessung
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 350 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM350VVC300	130	360	330	95	680	360	120	710	4,7	30	230V - 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	230V - 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	230V - 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	95	360	120	710	2,6	30/80	230V - 50/60	350		440x190x160		
Corpo Motore 450VV/Body Motor Mixer 450VV	FM450VV		380												
Corpo Motore 650VV/Body Motor Mixer 650VV	FM650VV		400												
Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.	FM300	130	400	330	95	360	120	1,20	30/80	230V - 50/60	650		800x300x140		
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

Reference model
Codigo
Modell

A

B

C

D

B+C

F

G

B+F

Poids net
Peso netto
Netto

Alimentation
Alimentación
Alimentazione

Puissance moteur
Potencia
Motor power

Velocidad
Velocità
Speed

Dimensiones embalaje
Dimension del embalaje
Verpackungsabmessung