



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità fissa

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE fixed speed



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



MIXER 350 VF



MIXER 450 VF



MIXER 650 VF



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
- 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 in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbriato 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
- 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
- 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



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

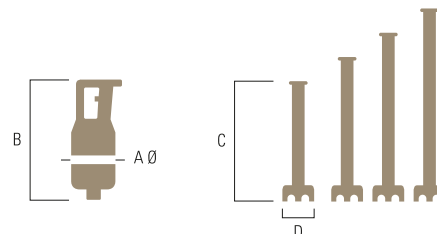


FSPS Supporto
parete singolo
Single wall support



Display luminoso con tasto di avvio
Luminous display with start button

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



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 350 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM350VF300	130	360	330	95	680	3,8	30	230 V - 50/60	350	15.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM350VF400			430		780	4,05	80				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM350VF500			530		880	4,25	150				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM350VF600			630		980	4,5	250				800x300x140
MIXER 450 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM450VF300	130	380	330	95	700	4,4	50	230 V - 50/60	450	17.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM450VF400			430		800	4,65	100				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM450VF500			530		900	4,85	200				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM450VF600			630		1000	5,1	300				800x300x140
MIXER 650 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM650VF300	130	400	330	95	720	4,8	80	230 V - 50/60	650	13.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM650VF400			430		820	5,05	120				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM650VF500			530		920	5,25	230				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM650VF600			630		1020	5,5	330				800x300x140
COMPONENTI / Components												
Corpo Motore 350VF/Body Motor Mixer 350VF	FM350VF	130	360				2,6		230 V - 50/60	350	15.000	440x190x160
Corpo Motore 450VF/Body Motor Mixer 450VF	FM450VF		380				3,2			450	17.000	
Corpo Motore 650VF/Body Motor Mixer 650VF	FM650VF		400				3,6			650	13.000	
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				



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità variabile

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE variable 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



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
- Fabbriato 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*

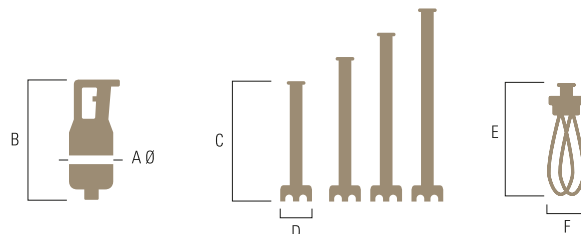


FSPC Support parete
Wall support



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	lit.	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballaggio 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						4,95	80				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM350VVC500			530						5,15	150				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM350VVC600			630						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						5,55	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM450VVC500			530						5,75	200				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM450VVC600			630						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						5,95	120				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM650VVC500			530						6,15	230				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM650VVC600			630						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