



# 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



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
- 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

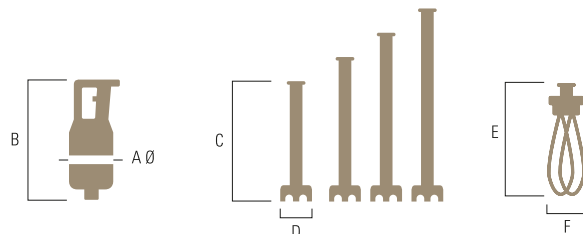


FSPC Support parete  
Wall support



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



MIXERS

	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 Packaging dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg		Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
<b>MIXER 350 VV</b>															
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
<b>MIXER 450 VV</b>															
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
<b>MIXER 650 VV</b>															
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
<b>COMPONENTI / Components</b>															
Corpo Motore 350VV/Body Motor Mixer 350VV	FM350VV	130	360							2,6		230 V - 50/60	350	●	
Corpo Motore 450VV/Body Motor Mixer 450VV	FM450VV		380							3,2			450	■	440x190x160
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