



 Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato.
MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox.
FRUSTA per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.

I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.

 An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized.

MIXER to realize minestrone, vegetable purée, sauces, batters, mayonnaise, tomato purée, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel.

WHIPPER to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.

Models MX40 and FX40 differ only in the type of handle.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé :

MELANGEUR pour préparer des minestrone, des purées de légumes, des sauces, des pâtes à frire, des mayonnaises, de la purée de tomate, du pesto, etc. Fabriqué entièrement en acier inox.

FOUET pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc. Fabriqué en acier inox.

Les modèles MX40 et FX40 se distinguent par le type de poignée.

Accessoires: mélangeurs en acier inox de 300, 500 et 600 mm de long.

 Maschine zum Erhalt verschiedener Produkte je nach dem verwendeten Werkzeug:

MISCHAGGREGAT zur Herstellung von Gemüsesuppen, Gemüsepurees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt

SCHNEEBESEN zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omelettes, Soufflés usw. Ausgeführt in Inox-Stahl.

Die Modelle MX40 und FX40 unterscheiden sich in der Art des Griffes.

Zubehör: Mischaggregate aus Inox-Stahl von 300, 500 und 600 mm Länge.

 Máquina indicada para preparar diferentes productos en función del utensilio empleado:

MEZCLADOR para realizar menestras, purés de verduras, salsas, masa para rebozar, mayonesas, zumo de tomate, pesto, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

BATIDOR para preparar nata montada, cremas, omelet, soufflé, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

Los modelos MX40 y FX40 se diferencian por el tipo de empuñadura.

Accesorios: Batidores de acero inoxidable de 300, 500 y 600 mm de largo.

 Машина служит для приготовления различной продукции в зависимости от используемых насадок:

СМЕСИТЕЛЬ для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д. Полностью выполнен из нержавеющей стали.

ВЕНЧИК для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Выполнен из нержавеющей стали.

Модели MX40 и FX40 отличаются между собой по типу рукоятки.

Комплектующие: смесители из нержавеющей стали длиной 300, 500 и 600 мм.





MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

IMMERSION BLENDER
MIXEUR A IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
MEZCLADOR
ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MX/25	MX/40	FX/40
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	250W	400W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR	MIXER SPEED MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ	13000 rpm	11000 rpm	
VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR	WHIP SPEED SCHNEEBESENESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА		500÷1400 rpm	
LUNGHEZZA MESCOLATORE LONGUEUR MIXEUR LARGO MEZCLADOR	MIXER LENGTH MISCHERLÄNGE ДЛИНА СМЕСИТЕЛЯ	270 mm	300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm	
LUNGHEZZA FRUSTA LONGUEUR FOUET LARGO BATIDOR	WHIP LENGTH SCHNEEBESEN-LÄNGE ДЛИНА ВЕНЧИКА		350 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE MESCOLATORE MAX MIXER IMMERSION LEVEL NIVEAU MAX D'IMMERSION DU MIXEUR MAXIMALE EINTAUCHTIEFE MISCHER NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN MEZCLADOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ СМЕСИТЕЛЯ		150 mm	(300mm) 190 mm (400mm) 290 mm (500mm) 390 mm (600mm) 490 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FRUSTA MAX WHIP IMMERSION LEVEL MAXIMALE EINTAUCHTIEFE SCHNEEBESEN NIVEAU MAX D'IMMERSION DU FOUET NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN BATIDOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА			200 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		135x100x600h (mm)	155x120x790h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 155x120x710h (mm) con frusta / with whip	170x120x740h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 170x120x660h (mm) con frusta / with whip
PESO MESCOLATORE MIXER WEIGHT POIDS MIXEUR MISCHERGEWICHT PESO MEZCLADOR BEC СМЕСИТЕЛЯ		0,6 Kg	(300mm) 1,2 Kg (400mm) 1,4 Kg (500mm) 1,6 Kg (500mm) 1,8 Kg	
PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR	WHIP WEIGHT SCHNEEBESENGEWICHT BEC ВЕНЧИКА		1 Kg	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	1,5 Kg	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	4,1 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	2,7 Kg	5,8 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	5,4 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x275x170h (mm)	500x390x170h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,018 m ³	0,033 m ³	

