

Mixer ad immersione



Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox e supporto a muro. Sistema diaggancio accessori a baionetta. La particolare forma della testa frantumatrice evita gli spruzzi. Variatore elettronico della velocità con regolatore velocità indipendentemente dal carico. Velocità regolabile a mezzo pulsanti + e -. Progettato per uso intensivo: sistema a doppia ventola per il raffreddamento del motore. Pannello comandi visibile e resistente all'acqua (IP55) per controllare i livelli di velocità e la luce spia di sovraccarico. Dispositivo di bloccaggio del gruppo albero che ne impedisce il distacco durante la lavorazione.

DBM335 ▶ Progettato per essere utilizzato direttamente in pentole (anche durante la cottura) da 30 litri con tubo da 353 mm e da 50 litri con tubo da 453mm.

DBMW345 ▶ Dotato di frusta rinforzata Produttività adatta per 50-300 coperti per servizio. Progettato per essere utilizzato direttamente in pentole (anche durante la cottura) da 50 litri max.



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603466	Mixer Portatili: Bermixer da 350W a 750W	DBM335	9000	138 x 120 x 665	3,25	0,35	220-240/50-60/1
DT603478	Mixer Portatili: Bermixer da 350W a 750W	DBMW345	9000	138 x 120 x 765	4,3	0,35	220-240/50-60/1

Mixer ad immersione



Frullatore ad immersione con efficiente sistema di raffreddamento motore. Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro. Pratica ed ergonomica impugnatura. Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale. Pulsante di bloccaggio motore acceso. Rapido sistema di aggancio asta. Macchina protetta con grado IP x3.

CICLONE 23 VV ▶ Versione di comando "Velocità variabile al dito". Solo corpo macchina, necessita di asta da 350 mm.

VORTEX 55 VT ▶ Versione di comando "Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza." solo corpo macchina, necessita di asta da 450 mm.

Grande varietà di optional richiedibili a parte:

- Valigetta • Supporto pentola • Supporto a muro
- Espositore • Frusta. Frusta con sistema di ingranaggi in metallo. Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie.



Codice	Modello	Giri coltelli r.p.m.	Giri frusta r.p.m.	Capacità lavoro lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI66020302	CICLONE 23VV	12.000 / 1.000 + 1.000 VV	2.300 / 1.900 + 2.700 VV	40	100 x 182 x 34	2,2	0,23	230/50/1
SI66003500	ASTA CICLONE 350MM				∅ 94 x 320 (H)	0,7		
SI66250502	VORTEX 55 VT	2.000 + 11.500 VV		200	125 x 190 x 385	3,5	0,55	230/50/1
SI66204500	ASTA VORTEX 450MM				∅ 100 x 450 (H)	1,6		

➔ Mixer ad immersione



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, souè, ecc. Realizzata in acciaio inox. I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

MX25

- velocità 13000 rpm
- capacità vasca 30 lt.

MX40

- velocità mescolatore 250÷11000 rpm
- velocità frusta 250÷1500 rpm
- capacità vasca con mescolatore 400 mm 60 lt.



Codice	Descrizione	Modello	Lunghezza mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMX2523M	Mixer ad immersione	MX25	270 mescolatore	135 X 100 X 600	2,2	250	230/50-60/1
FMX4023M	Mixer ad immersione	MX40	300 - 400 - 500 - 600 mescolatore 350 frusta	155 X 120 X 790 con mescolatore 155 X 120 X 710 con frusta	4,5	400	230/50-60/1

➔ Accessori/optional

Codice	Descrizione	Euro
FMME4030	Mescolatore per MX40 lung. 300 mm	115,00
FMME4040*	Mescolatore per MX40 lung. 400 mm	115,00
FMME4050	Mescolatore per MX40 lung. 500 mm	125,00

* in dotazione

MESCOLATORE • MIXER

FRUSTA • WHIP

MX40



Mixer ad immersione

robot coupe®

Mixer ad immersione con corpo in ABS ed alluminio. Coltello, campana e fusto interamente in inox.

Fornito con supporto a parete in inox.

Questa macchina coniuga alle minime dimensioni e al peso ultraleggero, le performance delle macchine maggiori, garantendo potenza, velocità elevata e variabile, maneggevolezza.

La totale smontabilità del fusto e della campana di triturazione permette un'accurata pulizia in modo estremamente rapido.

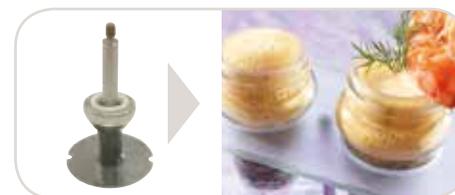
Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
MINI MP 160 V.V.				max 15
MINI MP 190 V.V.				max 20
MINI MP 240 V.V.				max 15
MINI MP 190 COMBI				max 20
MINI MP 240 COMBI				max 20

Cutter e mixer

01. PREPARAZIONE DINAMICA



Speciale per salse, emulsioni e piccole lavorazioni



MINI	COMBI
Mini MP 160-190-240 V.V.	Mini MP 190-240 Combi

Codice	Modello	Dimensioni mm	Lungh. fusto mm	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Peso kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MX15.34690	MINI MP 160 V.V.	ø 78 x 455	160	da 2.000 a 12.500		2,4	220	230/50/1
MX15.34700	MINI MP 190 V.V.	ø 78 x 485	190	da 2.000 a 12.500		2,5	250	230/50/1
MX15.34710	MINI MP 240 V.V.	ø 78 x 535	240	da 2.000 a 12.500		2,8	270	230/50/1
MX15.34720	MINI MP 190 COMBI	ø 78 x 485 fusto/550 frusta	190		da 350 a 1.560	2,7	250	230/50/1
MX15.34730	MINI MP 240 COMBI	ø 78 x 535 fusto/550 frusta	240		da 350 a 1.560	2,8	270	230/50/1
MX60.27333	FRUSTA MINI MP							



Forma della maniglia ideale per garantire una buona presa dell'apparecchio e una lavorazione senza affaticarsi.



Motore potente per una maggiore durata dell'apparecchio.



Pulsante velocità variabile per una regolazione facile e ben visibile.



Coltello, disco e fusto in inox smontabili per un'igiene perfetta.



Coltello ideato per una qualità di miscelatura ottimale.



Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa.

Mixer ad immersione

Mixer ad immersione Robot Coupe con gruppo coltelli in acciaio inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. In dotazione fornita una chiave di sblocco per la corretta pulizia del coltello. La gamma **CMP** presenta un corpo motore in ABS ed alluminio e un fusto in acciaio inox ed ABS.

La gamma **MP** ha un corpo motore in ABS ed alluminio, mentre fusto e campana sono in acciaio inox. Cavo di alimentazione smontabile. Nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza. Il modello **MP800 TURBO** è dotato di doppia impugnatura ergonomica ideata per una maggiore comodità di utilizzo e uno spostamento più facile. Dotato di nuova tecnologia EBS Electronic Booster System: si tratta di un dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore.



SCOMPONIBILITÀ TOTALE LAME



- 1 Sicurezza
- 2 Variatore di velocità
- 3 Comando on/off
- 4 Comando per la funzione in continuo
- 5 Griglie di ventilazione protette
- 6 Lame smontabili
- 7 Campana inox smontabile



Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
CMP 250 V.V.				20 50
CMP 300 V.V.				30 70
CMP 350 V.V.				50 90
CMP 400 V.V.				70 120
MP 350 ULTRA				70 100
MP 350 V.V. ULTRA				70 100
MP 450 ULTRA				80 150
MP 450 V.V. ULTRA				80 150
MP 550 ULTRA				100 250
MP 600 ULTRA				200 350
MP 800 TURBO				200 350

CMP	MP ULTRA/TURBO
250 - 300 350 - 400	350 - 450 - 550 600 - 800

Codice	Modello	Capacità lavorazione litri	Dimensioni mm	Lungh. fusto mm	Velocità mixer giri/min	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34240	CMP 250 V.V.	15	∅ 94 x 650	250	da 2.300 a 9.600	3,9	310	230/50/1
MX15.34230	CMP 300 V.V.	30	∅ 94 x 660	300	da 2.300 a 9.600	3,9	310	230/50/1
MX15.34250	CMP 350 V.V.	45	∅ 94 x 700	350	da 2.300 a 9.600	4,1	400	230/50/1
MX15.34260	CMP 400 V.V.	73	∅ 94 x 763	400	da 2.300 a 9.600	4,1	420	230/50/1
MX15.34800	MP 350 ULTRA	50	∅ 125 x 740	350	9.500	6,2	440	230/50/1
MX15.34840	MP 350 V.V. ULTRA	100	∅ 125 x 740	350	da 1.500 a 9.000	6,4	440	230/50/1
MX15.34810	MP 450 ULTRA	100	∅ 125 x 840	450	9.500	6,3	500	230/50/1
MX15.34850	MP 450 V.V. ULTRA	200	∅ 125 x 840	450	da 1.500 a 9.000	6,5	500	230/50/1
MX15.34820	MP 550 ULTRA	300	∅ 125 x 940	550	9.000	6,6	750	230/50/1
MX15.34830	MP 600 ULTRA	300	∅ 125 x 980	600	9.500	7,4	850	230/50/1
MX15.34890	MP 800 TURBO	400	∅ 125 x 1130	800	9.500	9,2	1.000	230/50/1

Mixer ad immersione combinati

CMP 250 V.V. COMBI E CMP 350 V.V. COMBI > Mixer ad immersione Robot Coupe combinato con corpo motore in ABS ed alluminio fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Accessorio fruste incluso. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. In dotazione viene fornita una chiave di smontaggio del coltello per una migliore e corretta pulizia.

MP 350 COMBI ULTRA E MP 450 COMBI ULTRA > Mixer ad immersione combinato Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto e campana contenente il gruppo coltelli in acciaio inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Questo mixer viene fornito di accessorio frusta. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza. In dotazione viene fornita una chiave di apertura per la corretta pulizia del coltello.

MP 450 FW ULTRA > Mixer ad immersione Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, dotato di accessorio frusta. Velocità variabile con principio di autoregolazione della velocità. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.

MP 450XL FW ULTRA > Mixer ad immersione Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, dotato di accessorio miscelatore. Velocità variabile con principio di autoregolazione della velocità. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.

Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
CMP 250 COMBI				30 70
CMP 300 COMBI				50 90
MP 350 COMBI ULTRA				80 150
MP 450 COMBI ULTRA				100 250
MP 450 FW ULTRA				100 250
MP 450XL FW ULTRA				100 250



Fruste h. 280
per CMP COMBI



Fruste h. 280
per MP COMBI ULTRA



Fruste completamente smontabili

robot coupe®

Codice	Modello	Dimensioni mm	Altezza mm	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34300	CMP 250 COMBI	Ø 94 x 640 fusto/610 frusta	250 fusto	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	5,6	270	230/50/1
MX15.34310	CMP 300 COMBI	Ø 94 x 700 fusto/610 frusta	300 fusto	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	5,7	300	230/50/1
MX15.34860	MP 350 COMBI ULTRA	Ø 125 x 790 fusto/805 frusta	350 fusto	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	7,9	440	230/50/1
MX15.34870	MP 450 COMBI ULTRA	Ø 125 x 890 fusto/840 frusta	450 fusto	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	8,2	500	230/50/1
MX15.34880	MP 450 FW ULTRA	Ø 125 x 800 frusta	450 frusta		da 250 a 1.500	8,6	500	230/50/1

Codice	Modello	Dimensioni mm	Altezza miscelatore mm	Velocità miscelatore giri/min	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34280	MP 450XL FW ULTRA	Ø 175 x 1.210	690	da 150 a 510	8,6	500	230/50/1