
 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. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

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. The MX25 model is only equipped with a 30 cm mixer.

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

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé: **MÉLANGEUR** 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. Le modèle MX25 n'est équipé que du mélangeur de 30 cm.

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. Das Modell MX25 ist nur mit dem 30cm-Mixer ausgestattet.

Zubehör: Mischaggregat 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. El modelo MX25 posee solamente el mezclador de 30 cm.

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. Модель MX25 оснащена только смесителем на 30 см.

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 ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 250W | 400W | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50-60Hz | | |
| VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR | MIXER SPEED MISCHERGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ | 13000 rpm | 2500÷11000 rpm | |
| VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR | WHIP SPEED SCHNEEBESGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА | | 250÷1500 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 | |
| CAPACITÀ VASCA CAPACITE CUVE CAPACIDAD CUBA | HOLDING CAPACITY FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | 30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm | 60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 mm | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONEN 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 (600mm) 1,8 Kg | |
| PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR | WHIP WEIGHT SCHNEEBESGEWICHT BEC ВЕНЧИКА | | 1 Kg | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC НЕТТО | 2,2 Kg | 4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip | 4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 3,4 Kg | 6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip | 6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 410x280x170h (mm) | 490x390x170h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,020 m ³ | 0,032 m ³ | |

