MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. **MESCOLATORE** per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. **FRUSTA** per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, 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: **MELANGEUR** pour préparer des minestrones, 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, Gemüsepürees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt. **SCHNEEBESEN** zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omeletes, 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: 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. 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

MODELLO / MODÈLE / 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		
VELOCITÁ MESCOLATORE / VITESSE MIXEUR / VELOCIDAD MEZCLADOR — MIXER SPEED / MISCHERGESCHWINDIGKEIT / СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ	13000 rpm	2500÷11000 rpm	
VELOCITÁ FRUSTA / VITESSE FOUET / VELOCIDAD BATIDOR — WHIP SPEED / SCHNEEBESENGESCHWINDIGKEIT / 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 / SCHNEEBESENLÄNGE / 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	
CAPACITÁ VASCA / CAPACITE CUVE / CAPACIDAD CUBA — HOLDING CAPACITY / FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER / ЕМКОСТЬ ДЕЖИ	30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm	60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 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 / ВЕС 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 / SCHNEEBESENGEWICHT / ВЕС ВЕНЧИКА		1 Kg	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / BEC HETTO	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 / ВЕС 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	







