





MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità fissa

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE fixed speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 350 VF



MIXER 450 VF



MIXER 650 VF



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
- 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 in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato 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
- 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
- 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



Lame in acciaio INOX
facili da smontare
S/steel blades easy
to disassemble

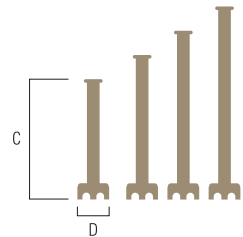
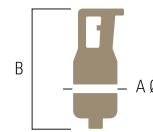


FSPS Supporto
parete singolo
Single wall support



Display luminoso con tasto di avvio
Luminous display with start button

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero
Adjustable pot support with free articulated joint



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 350 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM350VF300	130	360	330	95	680	3,8	30	230 V - 50/60	350	15.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM350VF400			430		780	4,05	80				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM350VF500			530		880	4,25	150				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM350VF600			630		980	4,5	250				800x300x140
MIXER 450 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM450VF300	130	380	330	95	700	4,4	50	230 V - 50/60	450	17.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM450VF400			430		800	4,65	100				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM450VF500			530		900	4,85	200				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM450VF600			630		1000	5,1	300				800x300x140
MIXER 650 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM650VF300	130	400	330	95	720	4,8	80	230 V - 50/60	650	13.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM650VF400			430		820	5,05	120				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM650VF500			530		920	5,25	230				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM650VF600			630		1020	5,5	330				800x300x140
COMPONENTI / Components												
Corpo Motore 350VF/Body Motor Mixer 350VF	FM350VF	130	360				2,6		230 V - 50/60	350	15.000	
Corpo Motore 450VF/Body Motor Mixer 450VF	FM450VF		380				3,2			450	17.000	440x190x160
Corpo Motore 650VF/Body Motor Mixer 650VF	FM650VF		400				3,6			650	13.000	
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					



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

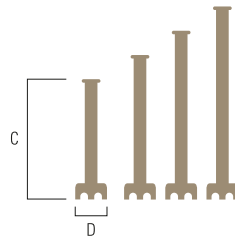
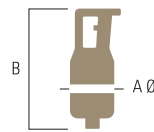


FSPC Support parete
Wall support



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
MIXER 350 VV															
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
MIXER 450 VV															
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
MIXER 650 VV															
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
COMPONENTI / Components															
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



Tiramisù / Tiramisù

Veneto



Preparazione / Directions

Prendere le uova e dividere gli albumi dai tuorli, aggiungere ai tuorli metà dello zucchero e montare con la frusta elettrica fino ad ottenere un bel composto spumoso, cremoso e chiaro. Aggiungere il mascarpone al composto di tuorli; in seguito montate gli albumi sempre con la frusta. Quando saranno semimontati aggiungere l'altra metà dello zucchero e continuare a montare a neve. Aggiungere gli albumi ai tuorli, mascarpone e zucchero. Disporre i savoiardi sul fondo delle coppette o in un'unica teglia, versarvi il caffè facendo attenzione a non inzupparli troppo. Disporre la crema sopra i savoiardi. Spolverare con il cacao in polvere. Cospargere la superficie con le scaglie di cioccolato. Riporre in frigo per qualche ora per far compattare.

In a medium saucepan, whisk together egg yolks and sugar until well blended. Add mascarpone into yolk mixture and whisk until the cream and mascarpone have completely combined. Meanwhile, beat egg whites until they have the consistency of thickly whipped cream and mix them to the mascarpone and yolk mixture. Get your serving dish ready. Put the coffee into a shallow dish and dip in a few sponge fingers at a time, turning for a few secs until they are nicely soaked, but not soggy. Layer these into your dish until you have used half the biscuits, then spread over half of the creamy mixture. Using the coarse side of the grater, grate over most of the chocolate. Then repeat the layers (you should use up all the coffee), finishing with the creamy layer. Cover and chill for a few hrs or overnight. To serve, dust with cocoa powder and grate over the remainder of the chocolate.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

6 uova medie
120 g di zucchero + 2 cucchiari per il caffè
500 g di mascarpone
Caffè q.b. per bagnare i savoiardi
Cacao in polvere q.b. per spolverizzare il tiramisù
Cioccolato in scaglie q.b. per ricoprire il tiramisù
400 g di biscotti Savoiaardi

6 eggs
120 g sugar + 2 spoon for coffee
500 g mascarpone cheese
Coffee to taste, to soak ladyfinger
Dry cocoa to taste
Chocolate chips
400 g ladyfinger





MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità fissa

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE fixed speed

MIXER 250 VF



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.

Mescolatore *Blending Tube* 250 mm

MIXER 250 VF



20 Lt.



FM 250



15 Lt.



FM 200

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade and all food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy

INOX



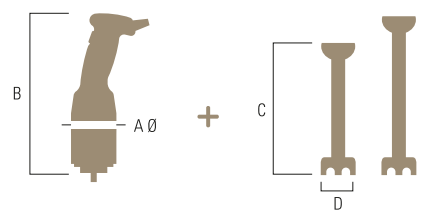
Lame in acciaio INOX facili da smontare
S/steel blades easy to disassemble



FSPM
Supporto parete mini per mixer 250
Wall support for mixer 250



Estrema facilità di smontaggio utensile
Impugnatura ergonomica
Easy accessory changing clutch
Ergonomic handle



Semplicità d'uso
User friendly

MIXERS

MIXER 250 VF

	Confice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
Corpo+Mescolatore 200 mm./Body+Blender Tube 200 mm.	FM250VF200	75	285	220	75	470			1,4	15	250Watt 230V-50/60 HZ	250	15.000	250x360x80
Corpo+Mescolatore 250 mm./Body+Blender Tube 250 mm.	FM250VF250			270		520			1,45	20				250x360x80

COMPONENTI / Components

Corpo Motore 250VF/Body Motor Mixer 250VF	FM250VF	75	285						1		250Watt 230V-50/60 HZ	250	15.000	
Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.	FM200			220	75				0,40	15				390x120x115
Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.	FM250			270					0,45	20				



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



Mescolatore Blending Tube 200 mm

MIXER 250 VV



Mescolatore Blending Tube 250 mm

MIXER 250 VV



Frusta Whip

MIXER 250 VV



20 Lt.



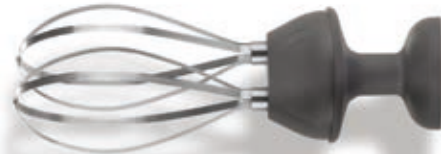
FM 250



15 Lt.



FM 200



FAFLM



Tubo Emulsionatore
Emulsifying Tube
FE 250*



Tubo Emulsionatore
Emulsifying Tube
FE 200*

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e fruste in acciaio inox
- Mescolatori ed emulsionatori disponibile in due misure: 200 e 250 mm
- Innesto a baionetta
- Lame e disco emulsionatore in acciaio INOX
- 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
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts
- Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



INOX

Disco emulsionatore
Emulsifying disc

Lame in acciaio
INOX facilmente
intercambiabili
S/steel easy
interchangeable
blades



FSPCM Supporto parete mini
per mixer 250
Wall support for mixer 250



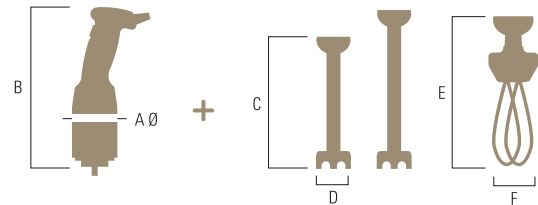
FSPCM Supporto parete mini
per combi 250
Wall support mini for combi 250



Nuova frusta
New whip

Estrema facilità
di smontaggio utensile
Impugnatura ergonomica
Variatore di velocità

Easy accessory
changing clutch
Ergonomic handle
Speed variator



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 250 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./Body+Whip+Blender Tube 200 mm.	FM250VVC200	75	285	220	75	470	290	90	590	1,4	15	250Watt 230V-50/60 HZ	250	● 2.500 15.000	380x340x90
Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./Body+Whip+Blender Tube 250 mm.	FM250VVC250			270		520				1,45	20				250x360x80
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 250V/Body Motor Mixer 250V	FM250V	75	285							1		250Watt 230V-50/60 HZ	250	●	390x120x115
Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.	FM200			220	75					0,40	15				
Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.	FM250			270						0,45	20				
Tubo Emulsionatore 200mm./Emulsifying Tube 200mm.	FE 200			220	75					0,40	15				
Tubo Emulsionatore 250mm./Emulsifying Tube 250mm.	FE250			270						0,45	20				
Frusta/Whip	FAFLM						290	90		0,45					



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 300 VV



MIXER 400 VV



FAFL



30/50 Lt.



FM 300L



50/80 Lt.



FM 400L



80/100 Lt.



FM 500L

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore disponibile in 3 misure 300-400-500 mm
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included / Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 3 lengths 300-400-500 mm
- Full stainless steel, high performance blade c
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy