

02/2015

Mod: IT/30

Production code: FM300L



Diamond
catering equipment



30/50 Lt.

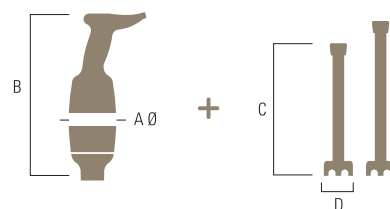


FM 300L



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 forgiare 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 / 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



	Codice Model code Kode	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight Nettogewicht	lit.	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Velocità Speed Geschwindigkeit	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessung
MIXER 300 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm	FM300VVC300			340		650				3,45	30			●	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm	FM300VVC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,60	50	230 V - 50/60	300	2.000 9.000 MAX 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm	FM300VVC500			540		850				3,80	80				800x300x140
MIXER 400 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm	FM400VVC300			340		650				3,75	50			■	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm	FM400VVC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,90	80	230 V - 50/60	400	2.000 9.000 MAX 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm	FM400VVC500			540		850				4,10	100				800x300x140
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 300 VV./Body Motor Mixer 300VV	FM300VV	100	350							1,80		230 V - 50/60	300	●	440x190x160
Corpo Motore 400 VV./Body Motor Mixer 400VV	FM400VV									2,10			400	■	
Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.	FM300L			340						0,85	30/50				
Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.	FM400L			440	85					1,00	50/80				650x100x100
Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.	FM500L			540						1,20	80/100				
Frusta/Whip	FAFL						330	120		0,80	40				390x120x115

Reference model
Codice
Modells

A B C D B+C E F B+E

Peso netto
Net weight
Nettogewicht

lit.

Alimentazione
Power supply
Spannung

Potenza motore
Motor power
Leistung

Velocità
Speed
Geschwindigkeit

Dimensioni imballo
Packing dimensions
Verpackungsabmessung