

02/2015

Mod: IT/40

Production code: FM400L



Diamond
catering equipment



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

50/80 Lt.

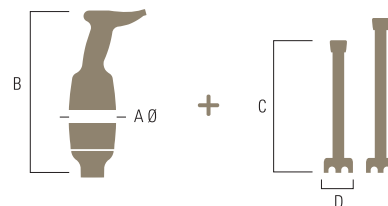


FM 400L



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 / 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		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg		Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
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

mm mm mm mm mm mm mm mm mm kg lit. Volt/Hz Watt Giri/Rpm mm

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

Peso netto
Net weight
Nettogewicht

Alimentazione
Power supply
Spannung

Potenza motore
Motor power
Leistung

Velocità
Speed
Geschwindigkeit

Dimensioni imballo
Packing dimensions
Verpackungsabmessung