

02/2015

# Mod: MAV-45

Production code: FM450VV+FM400 (BLACK)



**Diamond**  
catering equipment



**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 450 VV**



FAF



80/120 Lt.



FM 400



150/230 Lt.



FM 500



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 / 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 / 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



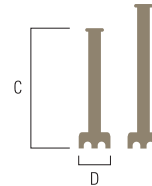
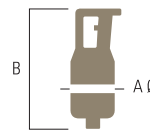


FSPC Supporto parete  
Wall support



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



	Code Model code Kode	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight Mietzgewicht	lit.	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Velocità Speed Geschwindigkeit	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessung
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg		Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
<b>MIXER 350 VV</b>															
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
<b>MIXER 450 VV</b>															
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
<b>MIXER 650 VV</b>															
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
<b>COMPONENTI / Components</b>															
Corpo Motore 350VV/Body Motor Mixer 350VV	FM350VV		360							2,6		230 V - 50/60	350	●	
Corpo Motore 450VV/Body Motor Mixer 450VV	FM450VV	130	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

Reference model  
Codigo  
Modells

A

B

C

D

B+C

E

F

B+E

Peso neto  
Net weight  
Mietzgewicht

Alimentazione  
Power supply  
Spannung

Potenza motore  
Motor power  
Leistung

Velocità  
Speed  
Geschwindigkeit

Dimensioni imballo  
Packing dimensions  
Verpackungsabmessung