

COMBINATO FRUSTA + MESCOLATORE

COMBINED WHISK + MIXER
COMBINÉ FOUET ET MIXEUR



modello **MIX 350 • MIX 450**





MIX 350 con accessorio frusta
with whisk tool
avec outil fouet



MIX 350 con accessorio mescolatore
with mixer tool
avec outil mixeur



Un apparecchio indispensabile per soddisfare le richieste di una cucina sempre piu' esigente, ricca di piatti tradizionali ma anche di raffinati menu attuali.

Apparecchi maneggevoli, facili da usare, dalla linea moderna e colorata, dalle innumerevoli funzionalità.

Con l'accessorio mescolatore è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, oppure tritare la frutta.

Con l'accessorio frusta si realizzano purea, creme, pastelle, maionese, pasta di mandorla, creme di formaggio e quant'altro la migliore cucina può offrire.



An essential tool satisfying the demands of the most exigent cooking, for traditional food but also modern and refined menus.

Very handy tools, easy to use, with a modern and colourful line, with lots of functions.

With the mixer tool it's possible to prepare directly in the pot vegetable soups or mince fruits.

With the whisk tool, it's possible to prepare purées, creams, mayonnaise, batter, cheese cream, and all what a best cooking can offer.





Un outil indispensable pour satisfaire les demandes d'une cuisine de plus en plus exigeante, riche en plats traditionnels mais aussi en menus les plus raffinés.

Outils très faciles à manier et à utiliser, avec une ligne très moderne et colorée, ils offrent beaucoup de fonctions.

Avec l'outil mixeur il est possible de préparer directement dans la casserole potages de légumes, soupes, ou hacher les fruits.

Avec l'outil fouet, il est possible de préparer des purées, crèmes, mayonnaise, crèmes de fromage, pâtes à frire, et tout ce que la meilleure cuisine peut offrir.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES						
MODELLO		MIX 350VV	MIX 350VF	MIX 450VV	MIX 450VF	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • Dimensions • Dimensions 		mm	A 360 B 130 C 130	A 360 B 130 C 130	A 380 B 130 C 130	A 380 B 130 C 130
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Dimensions extérieures 		mm	A 340 B 465 C 130	A 340 B 465 C 130	A 340 B 465 C 130	A 340 B 465 C 130
<ul style="list-style-type: none"> • Lunghezza frusta • Whisk length • Longueur fouet 		mm	360	-	360	-
<ul style="list-style-type: none"> • Lunghezza mescolatore • Mixer length • Longueur mixeur 		mm	330 - 430 530 - 600	330 - 430 530 - 600	330 - 430 530 - 600	330 - 430 530 - 600
<ul style="list-style-type: none"> • Peso corpo motore • Weight motor block • Poids du bloc moteur 		Kg	2,6	2,5	3,2	3,1
<ul style="list-style-type: none"> • Peso mescolatore • Weight mixer • Poids mixeur 		Kg	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65	1,20 - 1,65
<ul style="list-style-type: none"> • Peso frusta • Weight whisk • Poids fouet 		Kg	0,90	-	0,90	-
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza • Power • Puissance 		W	350	350	450	450
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Power Supply • Branchement 			230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
<ul style="list-style-type: none"> • Giri motore frusta • Revolutions motor whisk • Tours moteur fouet 		rpm	2000 - 9000	-	2100 - 11000	-
<ul style="list-style-type: none"> • Giri motore mescolatore • Revolutions motor mixer • Tours moteur mixeur 		rpm	15000	15000	17000	17000