



## ■ Mixer portatili Bermixer PRO

Una vasta gamma da 350 W a 750 W. Il Bermixer PRO Dito Sama vi permette di servire zuppe, purea, salse, creme ed albumi montati a neve in modo facile e rapido.



Smontabile senza attrezzi e lavabile in lavastoviglie



Durabilità garantita grazie alla lama facilmente rimovibile che può essere affilata o sostituita

meno di  
4 kg

Fino a  
10 000 giri/m.

Smart Speed Control  
SSC  
System



9 livelli di velocità con autoregolatore di potenza



Manipolazione sicura grazie alla presa che protegge dal calore





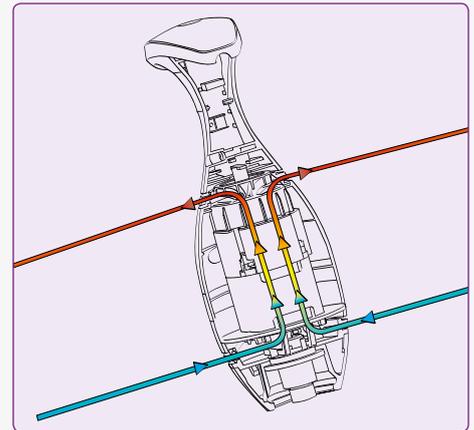
- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- **da 50 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme



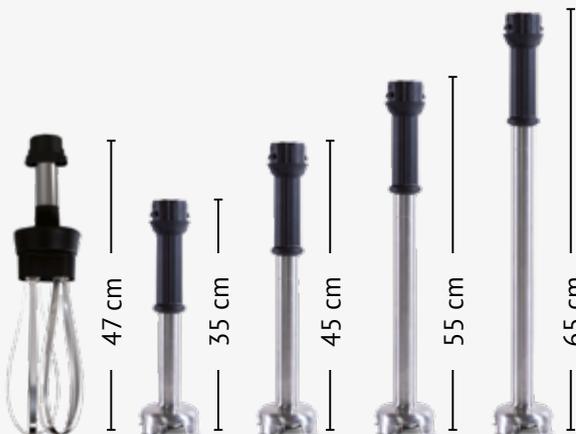
- Leggero e facile da usare
- **Smart Speed Control:** vibrazioni ed usura ridotte grazie all'autoregolatore di velocità SSC
- Sistema Vortex (effetto turbina) per lavorare l'intero carico senza necessità di mescolare
- Pannello comandi con **allarme spia di sovraccarico**
- Il design curvo della campana di protezione lame **evita fuoriuscite di prodotto (antispruzzo)**, in linea con le direttive internazionali di sicurezza
- Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere facilmente smontati e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**
- La presa in plastica permette all'operatore di maneggiare agevolmente il BermixerPRO.



Sistema di raffreddamento ad aria per un uso prolungato senza rischio di surriscaldamento



Supporto per Bermixer PRO



Supporto a muro in dotazione



Smontaggio facile e veloce



Gruppo di lame smontabile



## ■ Mixer portatili Speedy Mixer

MS200 e MS250. Strumento perfetto per preparare zuppe e creme in piccole quantità. Facile da usare e compatto nelle dimensioni.



Smontabile **senza attrezzi**



Tubo per emulsioni disponibile

15000 rpm



Impugnatura ergonomica



Campana, lame e tubo in acciaio inox



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- **Da 50 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme



- Mixer portatile leggero e facile da usare
- Modelli con tubo frantumatore in acciaio inox da 20 o 25 cm
- Perfetto per le piccole quantità
- Frusta opzionale disponibile per i modelli a velocità variabile
- Tubo per emulsioni disponibile
- Disponibile ad 1 velocità e a velocità variabile
- Il tubo può essere facilmente disassemblato dalla base motore, **senza attrezzi per la pulizia**

# Una gamma completa

## SPEEDY MIXER *15 000 giri/m.*

				
	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
<b>Modelli</b>	<b>MS200</b> (DSMT20W25)	<b>MS250</b> (DSMT25W25)	<b>MS200VV</b> (DSMVT20W25)	<b>MS250VV</b> (DSMVT25W25)
<b>Potenza (W)</b>	250 W		250 W velocità variabile	
<b>Tubo (cm)</b>	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
<b>Peso(kg)</b>	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
<b>Capacità</b>	Ideali per piccole quantità			

## BERMIXER PRO *9000 giri/m.*

## BERMIXER PRO Turbo *10 000 giri/m.*

												
	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
<b>Modelli</b>	<b>DBP3535</b>	<b>DBP3545</b>	<b>DBP4535</b>	<b>DBP4545</b>	<b>DBP4555</b>	<b>DBP5545</b>	<b>DBP5555</b>	<b>DBP6545</b>	<b>DBP6555</b>	<b>DBP6565</b>	<b>DBP7555</b>	<b>DBP7565</b>
<b>Potenza (W)</b>	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
<b>Tubo (cm)</b>	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
<b>Capacità fino a</b>	<b>30 lt</b>	<b>50 lt</b>	<b>80 lt</b>	<b>100 lt</b>	<b>120 lt</b>	<b>150 lt</b>	<b>170 lt</b>	<b>200 lt</b>	<b>220 lt</b>	<b>240 lt</b>	<b>270 lt</b>	<b>290 lt</b>



## ■ Turbofrantumatori TBX120/130 - TBM 150

Il partner perfetto per mescolare, tritare, sminuzzare ed emulsionare in grande quantità e direttamente nelle pentole di cottura.

Il tubo può essere facilmente rimosso e disassemblato senza attrezzi (TBX120/130) in acciaio inox: 100% lavabile in lavastoviglie



Tubo "zuppa"



Maniglia ergonomica

Montato su carrello in acciaio inox per facilitare la movimentazione e lo stoccaggio in cucina

**TBX130**



- Utilizzatori: Società di Catering
- **Da 100 a 500 coperti**



- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, minestrone, purea, salse



- Turbofrantumatore a pavimento montato su carrello in acciaio inox
- Trasformabile facilmente da turbofrantumatore per zuppe a miscelatore per purea
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- **Ergonomia: agevole e di facile utilizzo**
- Può essere utilizzato anche dentro le brasiere (profondità 30 cm) grazie ad un kit opzionale
- **Kit emulsione per TBX 130 per un risultato più cremoso**
- **Pannello comandi resistente all'acqua**
- **Igiene:** tubo frantumatore in acciaio inox smontabile senza attrezzi e al **100% lavabile in lavastoviglie (TBX 120/130)**

**TBM150**

## Turbofrantumatori

Modello	Velocità	Giri/m.	Potenza
TBX120	1 velocità	1200	900 W
Dimensioni esterne (lxpxh) 640x1625x1330mm			

TBX130	1 velocità	1200	1500 W
TBX130	2 velocità	850-1700	2200 W
Dimensioni esterne (lxpxh) 689x1600x1278mm			

TBM150	1 velocità	1600	3000 W
TBM150	2 velocità	830-1660	4500 W
Dimensioni esterne (lxpxh) 664x1852x1475mm			

## Accessori opzionali TBX 120 / TBX130



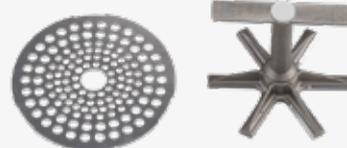
Tubo "purea"



Tubo "zuppa"



Griglia per zuppe di pesce



Kit cremosità (solo per TBX 130)



Kit brasiera (solo per TBX130)



Kit "purea"