



Catálogo de las
TRITURADORAS
Y
BATIDORAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Trituradoras y Batidoras](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Trituradoras y Batidoras que forman parte de este catálogo son:

Clima Hostelería

Dynamic

Edenox

Fimar

Irimar

Lacor

Maquinox

Orved

Pujadas

Robot Coupé

Sammic

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.



Línea PEKÍN

Nuestras vidas se definen por las oportunidades, incluso las que perdemos.
F. Scott Fitzgerald

Trituradoras y Batidoras Industriales



Bloque Motor Triturador y Batidor

MODELO	VARIADOR VELOCIDAD	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIÁMETRO (mm)	LONGITUD (mm)	PRECIO (EUR)
IB350CV	Sí	4000 - 16000	350	230	1,76	91	359	127
IB500LV	Sí	4000 - 16000	500	230	1,98	91	359	159

Brazo Triturador y Batidor Desmontable

MODELO	TIPO	PESO (Kg)	DIÁMETRO (mm)	LONGITUD (mm)	PRECIO (EUR)
BLD200	Brazo Triturador	0,69	35	200	99
BLD250	Brazo Triturador	0,82	35	250	106
BLD300	Brazo Triturador	1,02	35	300	113
BLD400	Brazo Triturador	1,28	35	400	149
BLD500	Brazo Triturador	1,56	35	500	163
WIK250	Brazo Batidor	0,86	35	250	152

Características Técnicas

- Modelo robusto y fiable, que permite trabajar en recipientes de hasta 100 litros.
- Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo.
- Brazo triturador y batidor totalmente desmontable y separable del grupo motor.
- Equipado con variador de velocidad.
- Brazo triturador, eje de transmisión y cuchilla fabricados en acero inoxidable.
- Doble encendido de seguridad.

NUESTRAS GAMAS 2021

GAMA DYNAMIX® / MINI

P. 8



Descripción técnica y accesorios en página 12 - 13

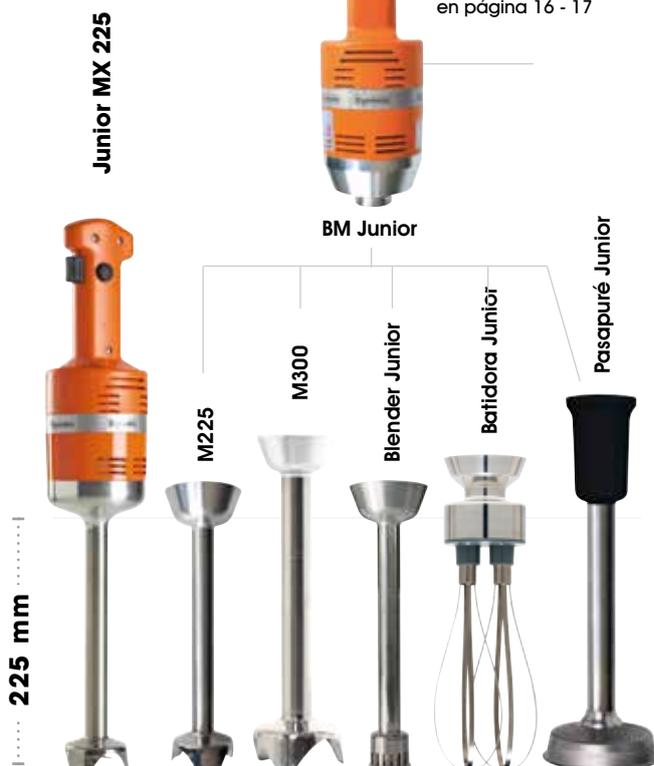


GAMA JUNIOR

P. 14



Descripción técnica y accesorios en página 16 - 17

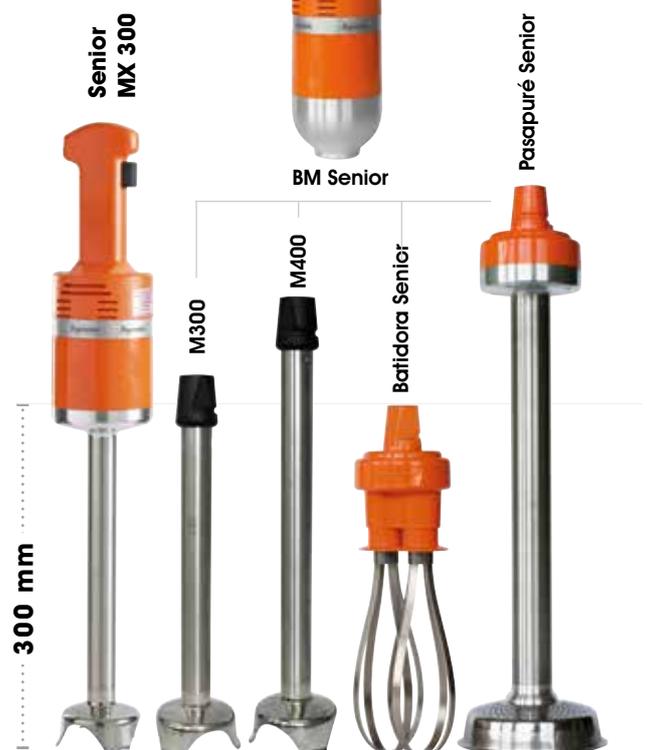


GAMA SENIOR

P. 18



Descripción técnica y accesorios en página 20 - 21



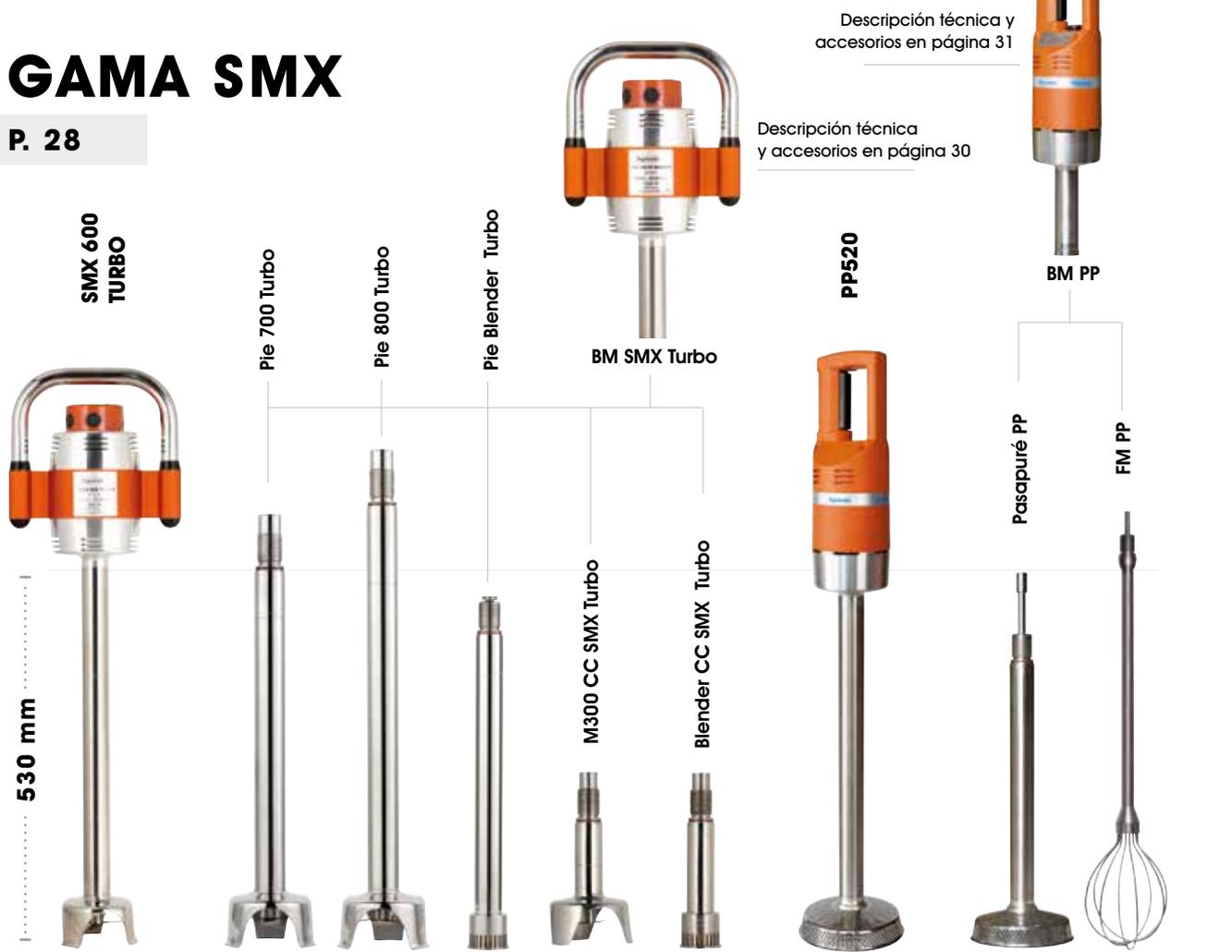
GAMA MASTER

P. 22



GAMA SMX

P. 28



NUESTROS SOPORTES

P. 32



Soporte de triturador
Descripción técnica y accesorios
en página 33

SERVOMIX
GAMA Master y SMX



CORTADOR DE MESA / CUTTER ELECTRICO

P. 38

Descripción técnica y accesorios en página 40



Combinado

GAMA ESCURREVERDURAS

P. 44



CON TEMPORIZADOR
(TIEMPO DE MARCHA/
USO 1 MIN)

Descripción técnica y accesorios en página 45

GAMA TURBO TRITURADORES

P. 34



Gigamix XS



**Gigamix Estándar
o Rebajada
o Desmontable**

Existe también en versión Blender.
Descripción técnica y accesorios en página 37



Corta-hortalizas



Cutter



BLEND & MIX

GAMA MANUAL

P. 42



Dynacube

VARIOS

P. 46



Dynajuicer



FMA

Descripción técnica y accesorios en página 43



VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Botón 2 velocidades o variador de velocidad fácil de manejar.
- **Higiene:** Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX® NOMAD

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L



Se entrega con cargador y batería Litio-Ion.
(tiempo de carga 45 min)



Dimensiones pequeñas y batería de poco peso para trabajar sin cansarse.
Sustitución fácil y rápida

Cargador de batería

Referencia AC590 **91€**

Batería

Referencia AC585 **73€**

LIBERTAD DE MOVIMIENTOS EN COCINA, DYNAMIX® NOMAD SIN CABLE.

Designación

Dynamix® Nomad 160*

Cuchilla	2 aspas
Potencia	2000 mAh - 12Vdc
Largo total	450 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	1,1 Kg / 1,9 Kg
Velocidad rpm	10 000
Referencia	MX130

269€

Designación

Dynamix® Nomad 190*

Cuchilla	2 aspas
Potencia	2000 mAh - 12Vdc
Largo total	480 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	1,5 Kg / 2,2 Kg
Velocidad rpm	10 000
Referencia	MX140

309€



160 mm



190 mm

Tiempo de utilización 25 minutos

CONFORME A LAS NORMAS:



* otros accesorios (excepto el blender) disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX® V2

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

**2 VELOCIDADES PARA CAMBIAR
AL INSTANTE CON UN SOLO DEDO,
DYNAMIX® V2**

3 colores a elegir



Dynamix® 160 V2 naranja / negro

Ref 2 aspas MX065
Ref 4 aspas MX055

rojo / negro

Ref 2 aspas MX066
Ref 4 aspas MX056

blanco / negro

Ref 2 aspas MX067
Ref 4 aspas MX057



160 mm



190 mm



Dynamix® 190 V2

naranja / negro

Ref 2 aspas MX085
Ref 4 aspas MX095

rojo / negro

Ref 2 aspas MX086
Ref 4 aspas MX096

blanco / negro

Ref 2 aspas MX087
Ref 4 aspas MX097

Designación Dynamix® DMX 160 V2*

Cuchilla	2 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,2 Kg
Velocidad 1 rpm	8000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	según colors

171€

Designación Dynamix® DMX 190 V2*

Cuchilla	2 / 4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocidad 1 rpm	8000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	según colors

227€

* Otros accesorios disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL
DYNAMIX®

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

**ESPECIALMENTE RECOMENDADO
PARA SALSAS, EMULSIONES
Y PEQUEÑAS CANTIDADES.
DYNAMIX®**

DYNAMIX / MINI



Velocidad variable



Designación
Dynamix® DMX 160

Cuchilla	2 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,2 Kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX050

171€

Designación
Dynamix® DMX 190

Cuchilla	2 / 4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,5 Kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX090

227€

Designación
Dynamix® DMX 160 Blender

Martillo	3 palas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	35 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX100

246€

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® / MINI

LOS ACCESORIOS



Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



	Designación BM Dynamix®			Designación M160	Designación M190	Designación M Shake 190 Compatible con el bol graduado
	BM 160	BM 190	Cuchilla	2 aspas	4 aspas	4 aspas
Potencia	220 W	250 W	Velocidad rpm	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Referencia	AC515	AC514	Diam campana	55 mm	66 mm	66 mm
	119€	135€	Referencia	AC521	AC550	AC530
				52€	92€	67€

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



VARILLAS EXTRAIBLES

PRODUCTO EXCLUSIVO



	Designación Blender Dynamix®	Designación Batidora Dynamix®	Designación PP Dynamix®	Designación Pack Cuchillas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000	600 / 2 500	70 / 300	
Referencia	AC560	AC516	AC517	AC540
	127€	76€	186€	45€

LOS PACKS



Designación
MD95

Cuchilla	4 aspas / 2 aspas
Potencia	250 W
Largo total	445 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	72 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocidad rpm	11 500
Referencia	MX008 / MX010

241€



Designación

Dynamix® Combi 160 ① + ② + ③

1 Bloque motor	220 W
1 Pie	160 mm
Cuchilla	2 aspas
1 Batidora	185 mm
Referencia	MF052

247€

Designación

Dynamix® Trio 160 ① + ② + ③ + ④

1 Bloque motor	220 W
1 Pie	160 mm
Cuchilla	2 aspas
1 Batidora	185 mm
1 Pasapuré	126 mm
Referencia	MF050

433€



Cuchillas invertidas



Designación
**Bol cutter
Dynamix®**

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC518

173€



Designación
**Bol graduado
Dynamix®**

AC510

22€



Designación
**Bol inox 3L Dynamix®
compatible inducción**

AC513

56€



Designación
**Soporte para Dynamix®
También disponible en negro**

SM030

24€



VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie enteramente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Ligereza para una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

GAMA
PROFESIONAL
JUNIOR

-
PIES FIJOS
270 W
1 a 25 L

**EL MÁS LIGERO DEL MERCADO
EN SU CATEGORÍA**

Designación
Junior MX 225

Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo+ campana	225 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 Kg / 2 Kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020

302€

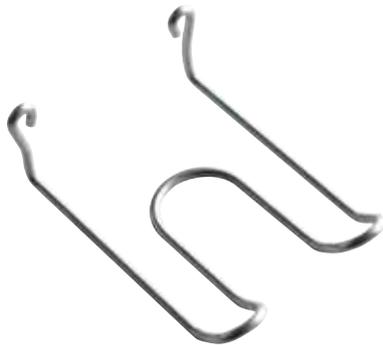
Designación
Junior Batidora

Potencia	270 W
Largo total	500 mm
Tubo+ campana	185 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 Kg / 1,7 Kg
Velocidad rpm	300 / 2 000
Referencia	FT005

352€



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Referencia 089959




Velocidad
variable
en opción

225 mm




Velocidad
variable

185 mm



CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA PROFESIONAL JUNIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable

Designación
BM Junior

Potencia 270 W
Referencia AC100

277€



Designación
M225

Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC101

103€

Designación
M300

Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC105

133€

Designación
Blender Junior

Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC066

158€

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Designación
Junior DMX 225

1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla estándar 2 aspas
Referencia MX021.V

380€



Velocidad variable

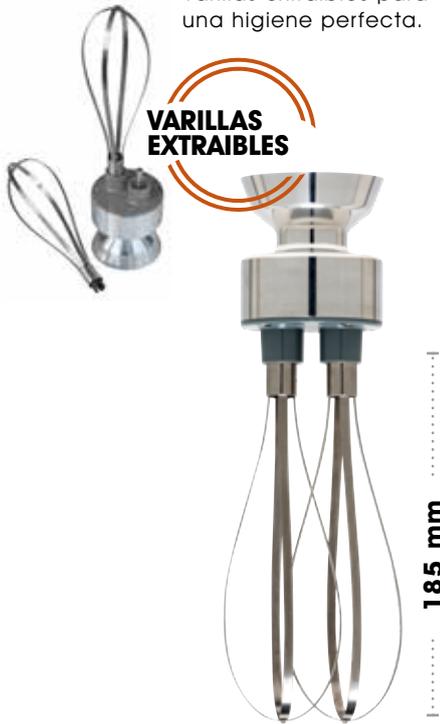
Designación
Junior Combi 225

1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla estándar 2 aspas
1 Batidora 185 mm
Referencia MX022

582€

- 
5A
25 L
TRITURADOR
- 
1 A
10 L
BLENDER
(SOPA)
- 
1A
5 L
BATIDORA
- 
1 A
10KG
PASAPURÉ
- 
0,8 L
CUTTER

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



PRODUCTO EXCLUSIVO



SISTEMA PATENTADO

Cuchillas invertidas



185 mm

200 mm

Designación
Batidora Junior

Designación
Pasapuré Junior

Designación
Bol Cutter Junior

Velocidad rpm 600 / 2 500
Referencia AC102

70 / 300
AC103

600 / 2 500
AC104

202€

208€

190€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880.1



Velocidad variable

Designación
Junior DMX 225 Blender

1 Bloque motor 270 W
1 Pie blender 225 mm
Referencia MX110

435€





VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie enteramente desmontable para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Ligereza que permite una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

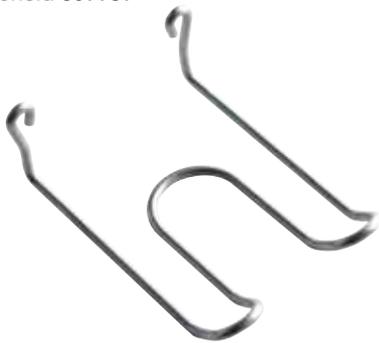
GAMA
PROFESIONAL
SENIOR

-
PIES FIJOS
350 W
20 a 40 L



PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 089959



**UN
COMPROMISO
PARA LA
RESTAURACIÓN
TRADICIONAL
Y COLECTIVA.**



Velocidad variable
en opción

Designación
Senior MX 300

Cuchilla	3 aspas
Potencia	350 W
Largo total	600 mm
Tubo+ campana	300 mm
Ø del aparato	97 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 Kg / 2,9 Kg
Velocidad rpm	9 500
Referencia	MX007

437€



CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA PROFESIONAL SENIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Velocidad variable



300 mm



400 mm



VARILLAS EXTRAÍBLES



205 mm

Designación
BM Senior

Potencia 350 W
Referencia AC005

344€

Designación
M300

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC006

125€

Designación
M400

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC016

143€

Designación
Batidora Senior

Velocidad rpm 300 / 900
Referencia AC007

212€



TRITURADOR



BATIDORA



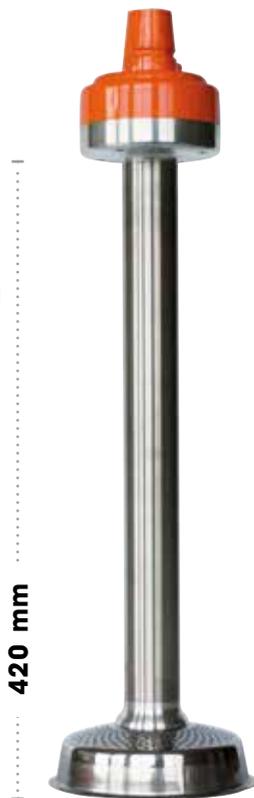
PASAPURÉ



CUTTER



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



420 mm



Designación
Pasapuré Senior

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC004

428€

Designación
Bol Cutter inox Senior

Velocidad rpm 400 / 1 500
Referencia AC055

446€

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Designación
Senior DMX 300

1 Bloque motor	350 W
1 Pie	300 mm
Cuchilla	3 aspas
Referencia	MX006

469€



Designación
Senior Combi 300

1 Bloque motor	350 W
1 Pie	300 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	205 mm
Referencia	MF003

681€

SENIOR

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880



MANTENIMIENTO FÁCIL

desmontaje sin herramientas especiales
Estanqueidad reforzada, (junta doble), revestimiento especial anti-oxidación (anodización).



MONTAJE FACIL





VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.
- **Comodidad:** Ligereza que permite una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

GAMA
PROFESIONAL
MASTER

-
PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



Velocidad variable en opción

410 mm



Velocidad variable en opción

500 mm

CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881

Designación
Master MX 91-410

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	715 mm
Tubo+ campana	410 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,4 Kg / 3,8 Kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX005

510€

Designación
Master MX 91-500

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	800 mm
Tubo+ campana	500 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 Kg / 4 Kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX045

566€

MASTER

GAMA
PROFESIONAL
MASTER

-
PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



**BATIDORA
EXTRACTABLE**

Varillas extraíbles
para una higiene
perfecta.



Velocidad
variable
en opción

410 mm



Velocidad
variable

245 mm

Designación
Master MX 410

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	720 mm
Tubo+ campana	410 mm
Ø del aparato	122 mm
Peso Neto / Embalado	3,5 Kg / 4,1 Kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX004

552€

Designación
Master Batidora

Potencia	600 W
Largo total	650 mm
Long. Batidora	245 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,3 Kg / 3,7 Kg
Velocidad rpm	300 a 900
Referencia	FT001

638€

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



 Velocidad variable

Designación **Master DMX 410.H** 

1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas
Referencia	MX003.H

589€



 Velocidad variable

Designación **Master DMX 410 Blender**

1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Marfillo	3 palas
Referencia	MX120

712€



 Velocidad variable

Designación **Master Combi 410.H** 

1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	245 mm
Referencia	MF002.H

830€



 Velocidad variable

Designación **Master Trio 410.H** 

1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	245 mm
1 Pasapuré	420 mm
Referencia	MF001.H

1258€

GAMA PROFESIONAL MASTER

LOS ACCESORIOS PIES DESMONTABLES

Accesorios disponibles por separado.

¡ ¡ MULTIPLICA LAS UTILIZACIONES !! HASTA 12 ACCESORIOS PARA UN ÚNICO BLOQUE MOTOR, CON GANCHO DE SUJECIÓN INCLUIDO EN CADA VERSIÓN DESMONTABLE.



Velocidad variable



Designación
BM Master

Potencia 600 W
Referencia AC001

402€



Fijación cuchilla con tornillo

Fijación cuchilla con clip. Se desmonta sin destornillador

410 mm

410 mm

500 mm

410 mm

Designación
M410.H

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC002.H

187€

Designación
M410.HC

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC002.HC

187€

Designación
M500

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC500

199€

Designación
Blender Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC070

310€

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAÍBLES



245 mm

Designación
Batidora Master

Velocidad rpm 300 / 900

Referencia AC003

241€

PRODUCTO EXCLUSIVO



420 mm

Designación
Pasapuré Master

Velocidad rpm 100 / 600

Referencia AC004

428€



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontable

DISEÑADOS ESPECÍFICAMENTE PARA LOS RECIPIENTES DE POCA PROFUNDIDAD Y DE GRAN CAPACIDAD.



300 mm

Designación
M300 CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC260.HC

159€



300 mm

Designación
Blender CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC265

253€



CleanUp System

PIE Y CAMPANA TOTALMENTE DESMONTABLES:

Para facilitar la limpieza, el mantenimiento y una higiene perfecta. Totalmente en acero inoxidable para una mayor durabilidad del pie. Apto para el lavavajillas.

Un dispositivo exclusivo DYNAMIC conforme a las recomendaciones HACCP.



SISTEMA PATENTADO



Designación

Bol Cutter Master
con una cuchilla (estándar o dentada) a elección

Velocidad rpm 400 / 1500

Referencia AC055

446€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido

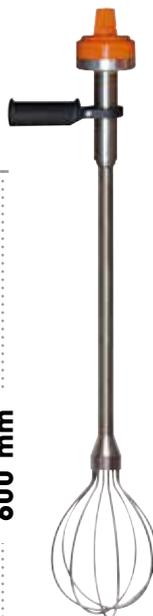
Referencia 0880



BATIDORAS



420 mm



600 mm



700 mm

Designación

FM420

Velocidad rpm

100 / 600

Referencia

AC202

428€

FM600

100 / 600

AC200

442€

FM700

100 / 600

AC201

454€

GAMA
PROFESIONAL

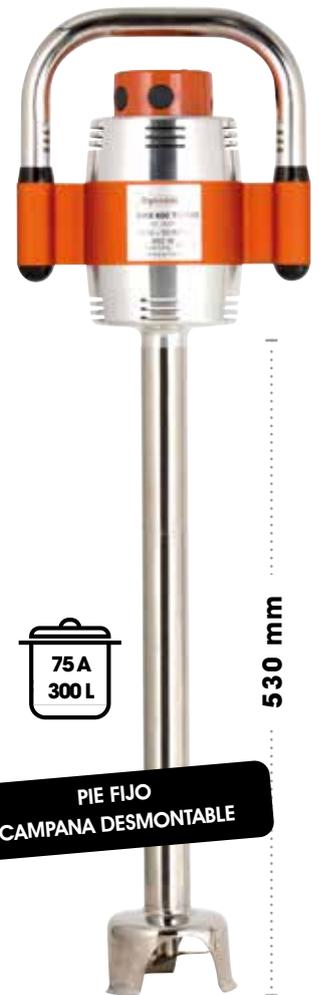
SMX

-
PIES FIJOS /
DESMONTABLES
850 / 1000 W
75 a 300 L



VENTAJAS

- **Versatilidad:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Utilización facilitada gracias a su soporte.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.
- **Rendimiento:** Nueva motorización para un rendimiento óptimo.



Designación
SMX 600 Turbo

Cuchilla	3 aspas
Potencia	850 W
Largo total	800 mm
Tubo+ campana	530 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,1 Kg / 7,7 Kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX002T

777€

GAMA SMX

USO INTENSIVO ESPECIAL PARA LAS COLECTIVIDADES.



600 mm

**PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE**

Designación
SMX 700 Turbo

Cuchilla	3 aspas
Potencia	925 W
Largo total	870 mm
Tubo+ campana	600 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,5 Kg / 8,0 Kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX040T

977€



680 mm

**PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE**

Designación
SMX 800 Turbo

Cuchilla	3 aspas
Potencia	1000 W
Largo total	960 mm
Tubo+ campana	680 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX001T

1072€



580 mm

**BLENDER
(SOPA)**

**PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE**

Designación
SMX Blender Turbo

Martillo	3 Palas
Potencia	1000 W
Largo total	860 mm
Tubo+ campana	580 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX125T

1256€

SMX PP

CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA
PROFESIONAL
SMX



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación

BM SMX Turbo

Potencia 1000 W

Referencia AC052T

830€

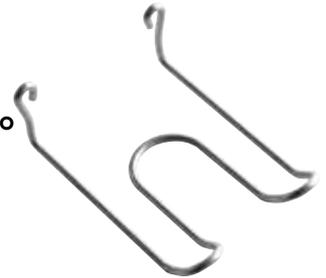
CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido

Referencia 0862



	Designación Pie 700 Turbo	Designación Pie 800 Turbo	Designación Blender SMX Turbo	Designación M300 CC SMX Turbo	Designación Blender CC SMX Turbo
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Referencia	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
	194€	242€	426€	190€	348€

GAMA PROFESIONAL PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES
650 W

Accesorios disponibles por separado.



Designación
PP520

Potencia	650 W
Largo total	870 mm
Peso Neto / Embalado	4,9 Kg / 5,9 Kg
Velocidad rpm	500
Referencia	PP001

1002€



Velocidad variable

PRODUCTO EXCLUSIVO



Rejilla y helice
Inox desmontable

Se entrega con
empuñadura
de sujeción



Designación
BM PP

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC221

742€



Designación
Pasapuré PP

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC220

370€



Designación
FM PP

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC208

428€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881



SMX PP



Dynamic
SMX 800 TURBO
18/ 00002
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 6,1 Kg
Fabriqué en France



ACCESORIOS

NUESTROS SOPORTES

GAMA MASTER
GAMA SMX

PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD



Designación
SERVOMIX

Peso neto	18 Kg
Longitud	300 mm
Profundidad	150 mm
Altura	800 mm
Referencia	SM060

994€

PONGA FIN A LAS LESIONES MUSCULARES

con este gancho. Este gancho se coloca al borde de la olla.

Gancho de sujeción incluido en cada versión desmontable

Referencia SM020

14€



SOPORTES DE TRITURADOR

Para su seguridad y comodidad:



Designación	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Peso neto	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Ø del recipiente	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Ancho del borde 55mm*
Referencia	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
	209€	216€	230€	238€	249€	117€

* Dimensiones máximas de uso



VENTAJAS

- **Comodidad:** Mayor movilidad con ruedas y facilidad de almacenamiento debido a su tamaño
- **Ergonomía:** Compacta, de baja invasión o huella mínima
- **Higiene:** Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento

GAMA
PROFESIONAL
**TURBO
TRITURADORES**



GIGAMIX XS

-
1,5 / 2,2 KW
40 a 300 L



TURBO
TRITURADORES

CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN

	Designación GIGAMIX XS BLENDER TRI-FÁSICO	Designación GIGAMIX XS BLENDER MONOFÁSICO
Velocidad rpm	2800	2800
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz	230 V, monofásico, 50 Hz
Potencia	1,5 Kw	1,5 Kw
Referencia	TB120	TB120.2

4509€

4816€

CONFORME A LAS NORMAS



35 CATÁLOGO 2021

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GAMA PROFESIONAL TURBO TRITURADORES

**Versión estándar,
desmontable o rebajada.**
Para sus grandes preparaciones!



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**



Version Estándar

	Designación GIGAMIX 460-500	Designación GIGAMIX 460-500 V.V Variador de velocidad incluido	Designación GIGAMIX Blender	Designación GIGAMIX Blender V.V Variador de velocidad incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB001	TB002	TB020	TB021
	6798€	8645€	7332€	9178€

Version Rebajada

	Designación GIGAMIX 460-210	Designación GIGAMIX 460-210 V.V Variador de velocidad incluido	Designación GIGAMIX DMX	Designación GIGAMIX DMX V.V Variador de velocidad incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB005	TB006	TB008	TB009
	6798€	8645€	7144€	8991€

Version Desmontable

* Otras tensiones sobre encargo

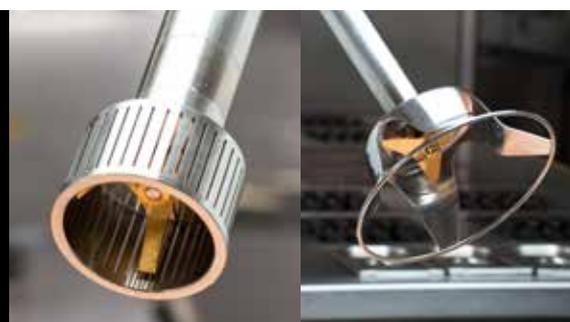


Opción Variador de velocidad 2800 / 4000 rpm.

Opción obligatoria para el monofásico - Montado en fábrica (Referencia TB010)

VENTAJAS

- **Comodidad:** Muy fácil de mover y manejar con ruedas.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios según las utilidades.
- **Ergonomía:** plegable para ocupar poco espacio
- **Durabilidad e higiene:** construcción robusta en acero inoxidable, muy fácil de limpiar.
- **Potencia:** Motor muy potente de 2,2 KW.
- **Velocidad:** fija o variable hasta 4000 rpm.



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación
Campana Gigamix

Velocidad rpm	2800 / 4000
Altura	133 mm
Diametro	280 mm
Referencia	TB012

999€



Designación
Blender Gigamix

Velocidad rpm	2800 / 4000
Altura	93 mm
Diametro	98 mm
Referencia	TB004

1533€



Designación
**Batidora Gigamix
Variador obligatorio**

Velocidad rpm	400 / 600
Altura	410
Diametro	170 mm
Referencia	TB014

1568€



Designación
**Pie Pasapuré
Variador obligatorio**

Velocidad rpm	800 / 1600
Altura	250 mm
Diametro	165 mm
Referencia	TB013

1744€



Designación
**Extensión
de tubo**

Velocidad rpm	-
Altura	300 mm
Diametro	-
Referencia	9333

450€



DYNA BOMBA

Tan innovadora como sencilla, la bomba de vaciado **DYNAMIC** es un simple accesorio con manguera que se acopla sobre el pie blender **GIGAMIX**. Permite transvasar rápidamente y sin esfuerzo la preparación ya triturada a otros recipientes en muy pocos minutos.

La Dyna Bomba permite transferir 100 Litros de agua en 1 minuto a velocidad máxima (sabiendo que la viscosidad del agua es de 1 cP).



Designación
**Dyna bomba
Gigamix**
Adaptable sólo sobre el
accesorio blender

Referencia	TB030
Diametro	178 mm

1140€



Designación
Pistola Gigamix
Pistola opcional para
Dyna Bomba

Referencia	TB040
------------	-------

809€



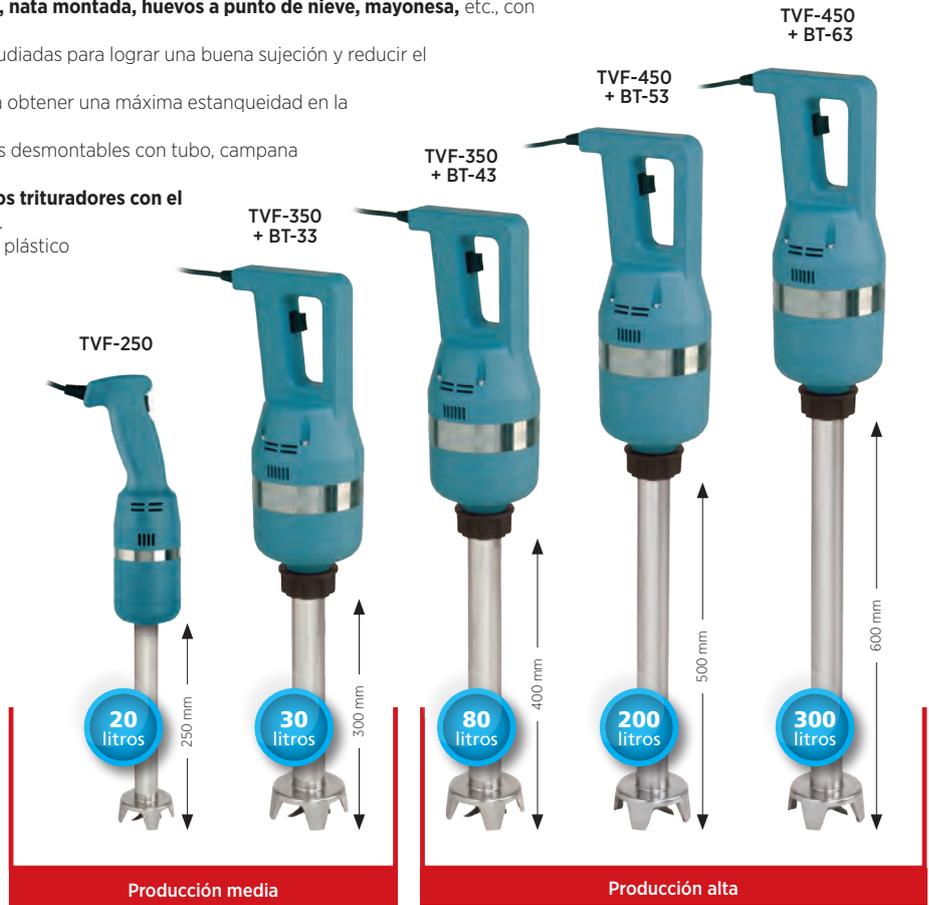
**SÓLO COMPATIBILIDAD
CON EL PIE BLENDER**

**¡VACÍE SUS OLLAS
EN UNOS MINUTOS!**

TURBO
TRITURADORES

Brazos trituradores

- Los **brazos trituradores-batidores** edenox han sido estudiados y diseñados para dar respuesta a las máximas exigencias en restaurantes y colectividades en cuanto a la producción, calidad, seguridad e higiene.
- Permiten realizar fácilmente con **brazo triturador: potajes, sopas, purés de verdura, compotas de frutas, salsas**, etc. y con **brazo batidor: mousse de chocolate, nata montada, huevos a punto de nieve, mayonesa**, etc., con una óptima calidad en el producto acabado.
- **Empuñaduras ergonómicas** especialmente estudiadas para lograr una buena sujeción y reducir el cansancio del usuario.
- **Rejillas de ventilación** en la parte superior para obtener una máxima estanqueidad en la parte inferior del bloque motor.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento:** brazos desmontables con tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable.
- **Sistema de fácil y seguro montaje de los brazos trituradores con el cuerpo motor**, facilitando al máximo su higiene.
- La carcasa del bloque motor está fabricado con plástico alimentario altamente resistente.



TRITURADORES VELOCIDAD FIJA

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO				
	Incluido (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Modelo					
TVF-250	20 litros	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litros	80 litros	150 litros	250 litros
TVF-450	-	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros



Brazo de acero inoxidable con cuchilla de 3 lamas. Excepto TVF-250.



Fácil y seguro montaje de los brazos con el bloque motor.



Ranuras de ventilación en la parte superior del motor.



Simplicidad de uso. Alta resistencia, ideal para usos profesionales.



Empuñadura ergonómica.

Velocidad variable



TRITURADORES-BATIDORES
VELOCIDAD VARIABLE

BLOQUE MOTOR	LONGITUD DEL BRAZO							
	BT-25 (250 mm)	BT-30 (300 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-40 (400 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-50 (500 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Modelo								
TBVV-250	20 litros	-	-	-	-	-	-	-
TBVV-300	-	30 litros	-	50 litros	-	80 litros	-	-
TBVV-350	-	-	30 litros	-	80 litros	-	150 litros	250 litros
TBVV-400	-	50 litros	-	90 litros	-	100 litros	-	-
TBVV-650	-	-	80 litros	-	120 litros	-	230 litros	330 litros

- Todos los modelos (*) incorporan **sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones de potencia del motor en cualquier aplicación, independientemente del tipo de producto.
- **Doble encendido** de seguridad (*).
- **Función de uso continuo** (*) pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos (*).
- Los modelos de velocidad variable disponen también de la función **modo triturador** (velocidad fija rápida).
- (*) Excepto TVF-250.



TBVV-300-TBVV-400 son modelos ligeros y muy manejables



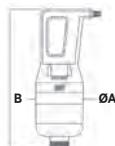
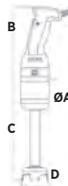
TBVV-250 velocidad variable

Velocidad fija TVF-250/350/450



TVF-250

TVF-350
TVF-450



- Brazo triturador compacto de **250, 350 y 450 vatios de potencia y velocidad fija.**
- Modelo **ligero** y muy **manejable**, que permite trabajar en recipientes de hasta **20 litros.**
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Funcionamiento sencillo.
- Diseño **ergonómico.**
- **el modelo TVF-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm.**
- Los modelos TVF-350 y 450 son para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable.**
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**



Elementos desmontables para facilitar su limpieza.



Display con indicador de velocidad.



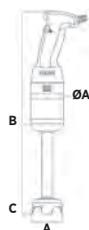
Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)				Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C	D		
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250	291,00
TVF-350	19001632	15000	130	360	-	-	350	290,00
TVF-450	19001633	17000	130	360	-	-	450	355,00

Velocidad variable TBVV-250/350/450

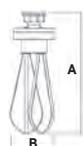


TBVV-250

TBVV-300
TBVV-400



TBVV-250 + BB-290



- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Brazo triturador compacto de 250, 300 y 400 vatios de potencia y velocidad variable.
- Modelos ligeros y muy manejables, con doble encendido de seguridad.
- Diseño **ergonómico.**
- Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- El modelo TBVV-250 se suministra completo con el brazo triturador desmontable de 250 mm.
- En todos los modelos el brazo batidor, se sirve como opcional.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana, cuchilla y brazo batidor en acero inoxidable.
- Los modelos TBVV-350/450 son para combinar con los brazos trituradores BT-30, BT-40, BT-50 y el brazo batidor BB-320.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: 230 V / 50-60 Hz.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C		
TBVV-250	19036676	2500/15000	75	285	270	250	371,00
BB-290	19036686	Brazo batidor	290	90	-	-	174,00
TBVV-300	19001627	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	100	350	-	300	307,00
TBVV-400	19012062	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	100	350	-	400	372,00

Velocidad variable TBVV-350/650



TBVV-350
TBVV-650

- Bloques motor de **350 y 650 vatios de potencia y velocidad variable.**
- Modelos **robustos y fiables**, con **doble encendido** de seguridad.
- **Sistema electrónico de estabilización automática de la velocidad**, que permite mantener las máximas prestaciones del motor en cualquier aplicación.
- Brazo triturador multifunción de velocidad continua y velocidad variable.
- Para combinar con los brazos trituradores BT-33, BT-43, BT-53 y BT-63, y el brazo batidor BB-360.
- Display luminoso con pulsadores electrónicos.
- Tensión: **230 V / 50-60 Hz.**
- Diseño **ergonómico.**



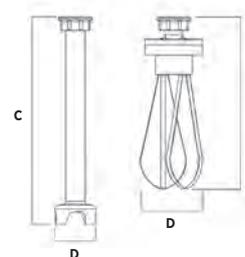
Display con indicador de velocidad.

Modelo	Referencia	Velocidad (r.p.m.)	Medidas (mm)			Potencia (W)	P.V.P. Euros €
			ØA	B	C		
TBVV-350	19001630	2000/9000 (variable) 15000 (fija)	130	360	-	350	327,00
TBVV-650	19001628	2000/9000 (variable) 13000 (fija)	130	400	-	650	509,00



Brazos y batidor para TBVV-300 / TBVV-400

- Brazos trituradores de 300, 400 y 500 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-320.
- Para combinar con el bloque motor **TBVV-300 y TBVV-400**.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**

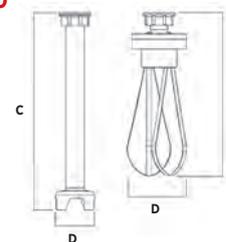


Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-30	19010274	Brazo triturador de 300 mm	340	85	132,00
BT-40	19000322	Brazo triturador de 400 mm	440	85	143,00
BT-50	19012309	Brazo triturador de 500 mm	540	85	177,00
BB-320	19000321	Brazo batidor	320	130	175,00



Brazos y batidor para TBVV-350 / TBVV-650 y TVF-350/TVF-450

- Brazos trituradores de 300, 400, 500 y 600 mm de longitud.
- Brazo batidor BB-360.
- Para combinar con todos los bloques motor de 350 W y 650 W.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento: tubo, campana y cuchilla en **acero inoxidable**.
- **Tabla de selección en páginas 268-269.**



Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)		P.V.P. Euros €
			C	D	
BT-33	19001618	Brazo triturador de 300 mm	330	95	148,00
BT-43	19001619	Brazo triturador de 400 mm	430	95	158,00
BT-53	19001620	Brazo triturador de 500 mm	530	95	177,00
BT-63	19001621	Brazo triturador de 600 mm	630	95	198,00
BB-360	19001617	Brazo batidor	360	120	188,00



SPB-25



SPBC-35

Soportes de pared

- Soporte para fijar en la pared los brazos trituradores y sus accesorios.
- Fabricado en varillas de acero.

Modelo	Referencia	Para utilizar con	P.V.P. Euros €
SPB-25	19001859	Modelo TVF-250 y TBVV-250	16,00
SPB-35	19001860	Modelos de velocidad fija de 350 a 450 W	27,00
SPBC-35	19001861	Modelos de velocidad variable de 300 a 650 W	36,00



SMB-40



Aplicación del soporte marmita.

Soportes para marmitas

- Soporte para el uso de brazos trituradores en marmitas.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Regulables para marmitas de hasta 1200 mm de diámetro.
- Fácil de montar, permite un cómodo trabajo al usuario.

Modelo	Referencia	Diámetro máximo de marmita	P.V.P. Euros €
SMB-40	19013917	Hasta 400 mm	210,00
SMB-80	19013918	Hasta 800 mm	245,00
SMB-120	19013919	Hasta 1200 mm	245,00

MX25



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc... **Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm.** Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

EN Machine for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... **he MX25 model is equipped with only a 30 cm blending stick for a maximum immersion level of up to 15 cm.** You can purchase only the motor unit.

FR Machine pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, batters, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc... **Le modèle MX25 est équipé seulement d'un mélangeur de 30 cm pour un niveau d'immersion maximum jusqu'à 15 cm.** Il est possible d'acheter uniquement le groupe moteur.

DE Maschine zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Saucen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc... **Das Modell MX25 ist mit nur einem 30 cm Mixstab für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 15 cm ausgestattet.** Auf Wunsch können Sie nur die Motoreinheit kaufen.

ES Máquina para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc... **El modelo MX25 solo tiene un mezclador de 30 cm para una inmersión máxima de 15 cm.** Se puede comprar sólo el bloque del motor.

RU Машина для получения различных смесей в зависимости от используемого инструмента. Смеситель, полностью изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, идеально подходит для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и т.д... **Модель MX25 оснащена смесителем толщиной всего 30 см для максимального погружения до 15 см.** Вы можете приобрести только моторный блок.

	MX25	
	0,25 kW (0,3 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	 13000 rpm	 0,6 Kg - 300 mm
	30 L	
	135 x 100 x 600(h) mm	
		
	2,2 Kg	
	3,4 Kg	
	410 x 280 x 170(h) mm	
	0,020 m ³	
		
	220 €	
	MXM25	Blocco motore - Motor unit Groupe moteur - Motoreinheit Dispositivo motor - блок двигателя 130 €
	ME2530	Mescolatore - Blending stick Mélangeur - Mixstab - Brazo mezclador Смесительный стержень 110 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

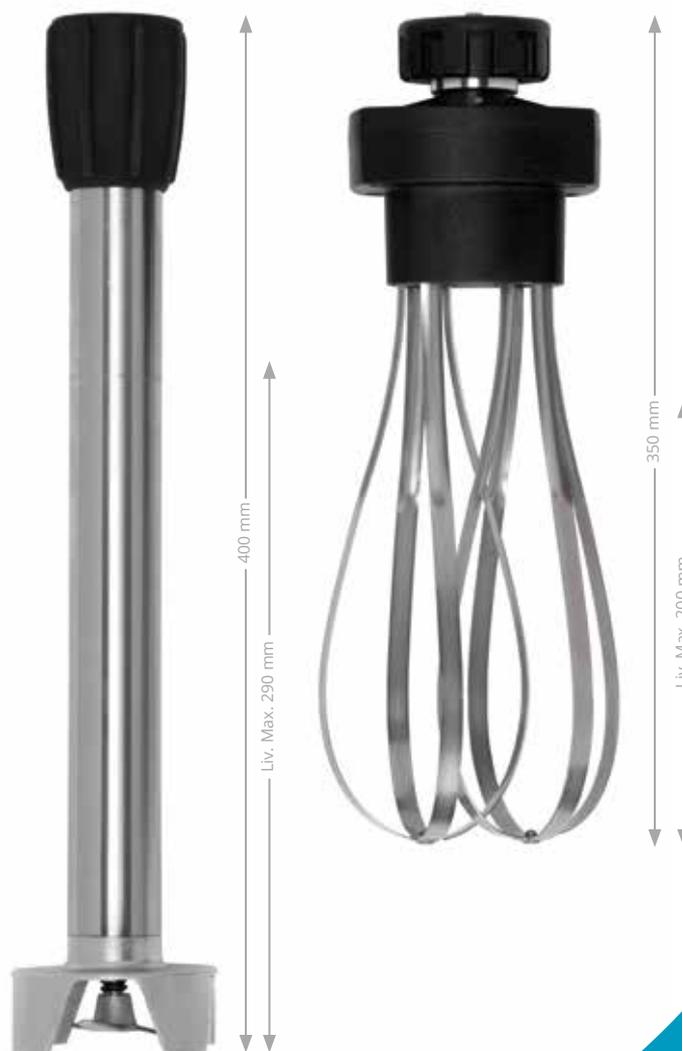
OPTIONAL



MX40



MX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

142



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

IT Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello MX40 è dotato di mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm ed un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc...Whisk made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model MX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle MX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepurees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc...Schneebesen komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, etc...**Das Modell MX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm lang für einen maximalen Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einem maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo MX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

RU Машина в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др...Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель MX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

	MX40	
	0,4 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50-60Hz	
	2500÷11000 rpm	 1,4 Kg - 400 mm
	250÷1500 rpm	 1 Kg - 350 mm
	60 L	
	155 x 120 x 710/790(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)	
		
	4,5 Kg	
	6 Kg	
	490 x 390 x 170(h) mm	
	0,032 m ³	
		
	440 €	
	MXM40	Bocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости 200 €
	MXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости 150 €
	MX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель 325 €
	MX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости и Смеситель 265 €
	MX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик 330 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

OPTIONAL



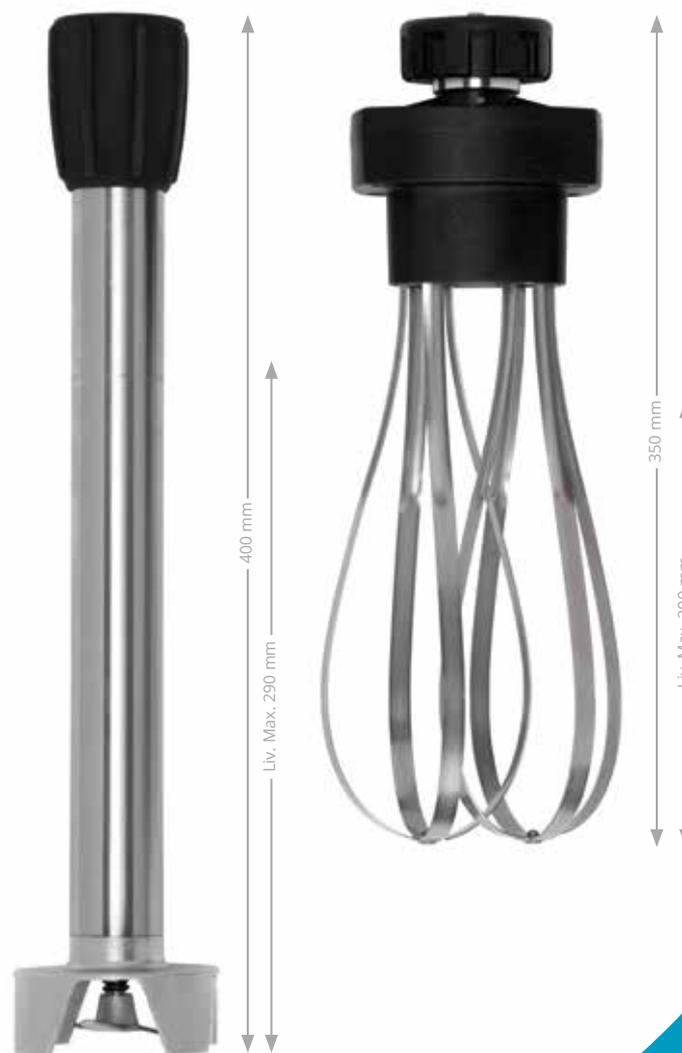
146

143

FX40



FX40



Mixer ad immersione

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
TRITURADORA A INMERSIÓN
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

IT Macchina con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc...**Il modello FX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm, di una frusta di 35 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 20 cm e di un blocco motore con variatore di velocità.**

EN Machine with ergonomic handle for a good and effortless holding fitted with mixer and whisk with speed regulator for obtaining different mixtures according to the tool used. Blending stick made entirely of stainless steel AISI 304, ideal for making soups, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc... Whisk made of stainless steel AISI 304, ideal for making whipped cream, creams, omelets, soufflés, etc...**The model FX40 is equipped with a standard blending stick 40 cm long for a maximum immersion level of up to 29 cm and a whisk of 35 cm with a level of max. immersion up to 20 cm and a motor unit with speed regulator.**

FR Machine avec poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé. Mélangeur entièrement en acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc...Fouet en acier inox AISI 304, idéal pour la préparation de crème fouettée, crèmes, omelettes, soufflés, etc...**Le modèle FX40 est équipé d'un mélangeur standard de 40 cm de longueur pour une immersion maximale de 29 cm et d'un fouet de 35 cm avec une immersion maximale de 20 cm et d'un groupe moteur avec régulateur de vitesse.**

DE Maschine mit ergonomischem Griff für einen guten und mühelosen Haltekomfort mit Mixstab und Schneebesen mit Drehzahlregler zur Zubereitung verschiedener Mischungen je nach verwendetem Werkzeug. Mixstab komplett aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, Teigwaren, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, usw...Schneebesen aus Edelstahl AISI 304, ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Kremen, Omeletts, Soufflés, usw...**Das Modell FX40 ist ausgestattet mit einem Standard-Mixstab 40 cm Lang für eine maximale Eintauchtiefe von bis zu 29 cm und einem Schneebesen von 35 cm mit einer maximalen Eintauchtiefe von bis zu 20 cm und einer Motoreinheit mit Drehzahlregler.**

ES Máquina con empuñadura ergonómica para una buena agarrada, completa de mezclador y batidor con variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza. Mezclador de acero inoxidable AISI 304, ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc...Batidor de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc...**El modelo FX40 tiene un mezclador largo 40 cm para una inmersión máxima de 29 cm., y un batidor de 35 cm con una inmersión hasta 20 cm. También tiene el bloque del motor con variador de velocidad.**

RU Машина с эргономичной ручкой для хорошего и легкого удержания в руках в комплекте со смесителем и хлыстом с вариатором скорости для получения различных продуктов в зависимости от используемого инструмента. Смеситель полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, пригоден для приготовления супов, овощных пюре, соусов, блюд, майонеза, томатного пюре, песто и др... Кнут из нержавеющей стали AISI 304, полезен для получения взбитых сливок, сливок, омлетов, суфле и др...**Модель FX40 оснащена стандартным смесителем длиной 40 см для максимального уровня погружения до 29 см и хлыстом длиной 35 см с максимальным уровнем погружения до 20 см и моторным блоком с вариатором скорости.**

	FX40		
	0,4 kW (0,5 HP)		
	230V/1N/50-60Hz		
	 2500±11000 rpm		1,4 Kg - 400 mm
	 250±1500 rpm		1 Kg - 350 mm
	60 L		
	170 x 120 x 660/740(h) mm (con frusta/mescolatore - with whisk/mixer)		
			
	4,5 Kg		
	6 Kg		
	490 x 390 x 170(h) mm		
	0,032 m³		
			
	460 €		
	FXM40	Bocco motore con variatore Motor unit with speed regulator моторным блоком с вариатором скорости	210 €
	FXM40S	Blocco motore senza variatore Motor unit without speed regulator моторным блоком без вариатором скорости	160 €
	FX42	Blocco motore con variatore e mescolatore Motor unit with speed regulator and stick blender моторным блоком с вариатором скорости и Смеситель	340 €
	FX42S	Blocco motore senza variatore con mescolatore Motor unit without speed regulator / with stick blender / моторным блоком без вариатором скорости и Смеситель	280 €
	FX42F	Blocco motore con variatore e frusta Motor unit with speed regulator and whisk моторным блоком с вариатором скорост и Венчик	350 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

OPTIONAL



146

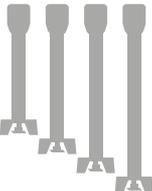
145



Optional

mixer ad immersione

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Mod.		MX25	MX40	FX40	← mm →	Kg		€
	FRUSTAFM3	Frusta Whisk Fouet Schneebeesen Batidor Венчик	-	✓	✓	350 mm	1 Kg	max. 200 mm	150 €
	ME2530	Mescolatore Blending stick Mélangeur Mixstab Braço mezclador Смесительный стержень	✓	-	-	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	110 €
	ME4030		-	✓	✓	300 mm	1,2 Kg	max. 190 mm	130 €
	ME4040		-	✓	✓	400 mm	1,4 Kg	max. 290 mm	130 €
	ME4050		-	✓	✓	500 mm	1,6 Kg	max. 390 mm	140 €
	ME4060		-	✓	✓	600 mm	1,8 Kg	max. 490 mm	170 €
Espositore - Display stand - Présentoir - Ausstellungsständer - Expositor - Подставка									870 €





VELOCIDAD FIJA

VELOCIDAD VARIABLE

VELOCIDAD FIJA

TRITURADORES BRAZO FIJO (5 modelos)

TRITURADORES

TRITURADORES BRAZO FIJO		P.V.P.
7010010	TF-200 / 250 W	201 €
7010006	TF-251 / 250 W	212 €
7010032	TF-360 / 450 W	362 €
7010042	TF-410 / 450 W	373 €
7010092	TF-510 / 550 W	422 €

- 24 modelos diferentes.
- Protector de cuchilla independiente, que facilita las labores de desmontaje y limpieza (**SISTEMA PATENTADO**).
- **Tubo, palier interior, protector de cuchilla, cuchilla y rodamientos en acero inoxidable.**
- Forma ergonómica del asa que da al triturador la inclinación adecuada evitando esfuerzos al usuario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TF-200/250W	TF-251/250W	TF-360/450W	TF-410/450W	TF-510/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1				
Potencia (W)	250	250	450	450	550
Brazo fijo / desmontable	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo
Variador de velocidad	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ
Control inteligente de velocidad (ferrita)	NO	NO	NO	NO	NO
Velocidad en carga (r.p.m.)	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
Longitud útil del brazo (mm)	200	250	350	400	500
Longitud total aparato (mm)	463	513	652	712	827
Peso neto (Kg)	1,3	1,4	3,5	3,6	4,2



TD-310/350W

TD-360/350W

TD-360/450W

TD-410/450W

TD-410/550W

TD-460/550W

TD-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE (9 modelos)

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010011	TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200)	214 €
7010012	TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251)	224 €
7010016	TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310)	381 €
7010026	TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360)	390 €
7010031	TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360)	429 €

TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010041	TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410)	435 €
7010071	TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410)	475 €
7010081	TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460)	483 €
7010091	TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510)	499 €

- Sistema de acoplamiento entre el motor y el brazo rápido, fácil y sencillo mediante un giro de media vuelta.

- Única marca en el mercado con acoplamientos metálicos entre el motor y el eje (motores MC-350, MC-450 y MC-550).

TD-200/250W	TD-251/250W	TD-310/350W	TD-360/350W	TD-360/450W	TD-410/450W	TD-410/550W	TD-460/550W	TD-510/550W
230V / 50Hz / 1								
250	250	350	350	450	450	550	550	550
Desmontable								
NO	NO	SI						
NO	NO	SI						
10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
200	250	310	360	360	410	410	460	510
493	543	654	704	714	764	779	829	879
1,3	1,4	3,0	3,1	3,5	3,6	4,0	4,1	4,2



BD-240/350W

BD-240/450W

BD-240/550W



TB-310/350W

TB-360/450W

TB-510/550W

VELOCIDAD VARIABLE

BATIDOR DESMONTABLE (3 modelos)

BATIDORES BRAZO DESMONTABLE		P.V.P.
7010106	BD-240 / 350 W (MC-350 + BB-240)	419 €
7010116	BD-240 / 450 W (MC-450 + BB-240)	458 €
7010130	BD-240 / 550 W (MC-550 + BB-240)	498 €

TRITURADOR COMBINADO (7 modelos)

COMBINADOS (MC + BT + BB)		P.V.P.
7010206	TB-310 / 350 W (MC-350 + BT-310 + BB-240)	572 €
7010216	TB-360 / 350 W (MC-350 + BT-360 + BB-240)	580 €
7010221	TB-360 / 450 W (MC-450 + BT-360 + BB-240)	619 €
7010231	TB-410 / 450 W (MC-450 + BT-410 + BB-240)	625 €
7010271	TB-410 / 550 W (MC-550 + BT-410 + BB-240)	665 €
7010281	TB-460 / 550 W (MC-550 + BT-460 + BB-240)	673 €
7010291	TB-510 / 550 W (MC-550 + BT-510 + BB-240)	689 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	BD-240/350W	BD-240/450W	BD-240/550W
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1	230V / 50Hz / 1
Potencia (W)	350	450	550
Brazo fijo / desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
Variador de velocidad	Sí	Sí	Sí
Control inteligente de velocidad (ferrita)	Sí	Sí	Sí
Velocidad en carga (r.p.m.)	400 - 1.100	400 - 1.100	400 - 1.100
Longitud útil del brazo (mm)	240	240	240
Longitud total aparato (mm)	684	694	709
Peso neto (Kg)	2,8	3,2	3,6



ELEMENTOS SUELTOS DE MODELOS DESMONTABLES

BLOQUES MOTORES		P.V.P.
7010306	MC-250 / 250 W	108 €
7010316	MC-350 / 350 W	229 €
7010336	MC-450 / 450 W	268 €
7010356	MC-550 / 550 W	308 €

BRAZO BATIDOR (para MC-350, MC-450 y MC-550)		P.V.P.
7010506	BB-240 - 240 mm útiles	190 €

BRAZOS TRITURADORES		P.V.P.
7010402	BT-200 - 200 mm útiles	106 €
7010404	BT-251 - 250 mm útiles	116 €
7010406	BT-310 - 310 mm útiles	152 €
7010416	BT-360 - 360 mm útiles	161 €
7010426	BT-410 - 410 mm útiles	167 €
7010429	BT-460 - 460 mm útiles	175 €
7010436	BT-510 - 510 mm útiles	191 €

NOTA:

- Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones.
- El brazo batidor se puede adaptar a todos los bloques motores excepto al bloque motor MC-250.

• Buffet •



Conservan la frescura y el sabor de los alimentos por más tiempo
Preserves the freshness and taste of food for longer



Dispensador de cereales de pared
Distributeur de céréales mural
Wandspender für Frühstücksflocken
Wall-mounted cereal dispenser
Dispensador de cereais de parede

Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack	
62541	12,80	14,5x12,5	31	1,50	1	Simple
62542	21,40	28x12,5	31	1,50 x 2	1	Doble · Double

• Eléctrico / Electric •

► SOPORTES BRISK

Inox
18/10



Soportes para fijar en la pared los brazos trituradores y los accesorios BRISK
Fabricados en varillas de acero inoxidable de gran resistencia
Incluyen tacos y tornillos para su instalación
Posibilidad de soporte individual (batidora) o triple (batidora + accesorios)

Supports pour fixer au mur les bras de trituration et les accessoires BRISK
Fabriqués en tiges d'acier inoxydable d'une grande résistance
Incluent des chevilles et des vis pour leur installation
Possibilité de support individuel (mixeur) ou triple (mixeur + accessoires)

Wandhalterung zum Befestigen von Aufsätzen und Zubehör von BRISK
Aus sehr widerstandsfähigen Edelstahlstäben hergestellt
Samt Dübel und Schrauben für die Montage
Einfache Halterung (Mixer) oder dreifache Halterung möglich (Mixer und Zubehör)

Wall attachment supports for BRISK crusher arms and accessories
Manufactured in high strength stainless steel rods
Includes studs and screws for installation
Possibility of individual (blender) or triple support (blender + accessories)

Soportes para fixar à parede os braços trituradores e acessórios BRISK
Fabricados com hastes de aço inoxidável de grande resistência
Inclui tacos e parafusos para a sua instalação
Opção de suporte individual (braço triturador) ou triplo (braço + acessórios)



Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
Standmixer
Blender stand
Suporte para bateadeira

Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	Pack	
69801	7,00	7	5,5	5,0	1	Individual
69803	13,30	28	5,5	5,0	1	Triple

• Buffet •



Conservan la frescura y el sabor de los alimentos por más tiempo
Preserves the freshness and taste of food for longer



Dispensador de cereales de pared
Distributeur de céréales mural
Wandspender für Frühstücksflocken
Wall-mounted cereal dispenser
Dispensador de cereais de parede

Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack	
62541	12,80	14,5x12,5	31	1,50	1	Simple
62542	21,40	28x12,5	31	1,50 x 2	1	Doble · Double

• Eléctrico / Electric •

► SOPORTES BRISK

Inox
18/10



Soportes para fijar en la pared los brazos trituradores y los accesorios BRISK
Fabricados en varillas de acero inoxidable de gran resistencia
Incluyen tacos y tornillos para su instalación
Posibilidad de soporte individual (batidora) o triple (batidora + accesorios)

Supports pour fixer au mur les bras de trituration et les accessoires BRISK
Fabriqués en tiges d'acier inoxydable d'une grande résistance
Incluent des chevilles et des vis pour leur installation
Possibilité de support individuel (mixeur) ou triple (mixeur + accessoires)

Wandhalterung zum Befestigen von Aufsätzen und Zubehör von BRISK
Aus sehr widerstandsfähigen Edelstahlstäben hergestellt
Samt Dübel und Schrauben für die Montage
Einfache Halterung (Mixer) oder dreifache Halterung möglich (Mixer und Zubehör)

Wall attachment supports for BRISK crusher arms and accessories
Manufactured in high strength stainless steel rods
Includes studs and screws for installation
Possibility of individual (blender) or triple support (blender + accessories)

Suportes para fixar à parede os braços trituradores e acessórios BRISK
Fabricados com hastes de aço inoxidável de grande resistência
Inclui tacos e parafusos para a sua instalação
Opção de suporte individual (braço triturador) ou triplo (braço + acessórios)



Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
Standmixer
Blender stand
Suporte para bateadeira

Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	Pack	
69801	7,00	7	5,5	5,0	1	Individual
69803	13,30	28	5,5	5,0	1	Triple

BATIDORAS BRISK

Professional use

Inox
18/10



Fabricado en materiales altamente resistentes y de máxima calidad
El mango ergonómico ofrece mayor seguridad y control de la batidora
Indicado para trabajar en ollas de hasta 10 litros de capacidad
Los brazos trituradores, batidores y cuchillas, fabricados en acero inoxidable
Colocación y desmontaje sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas
Prepara purés, cremas y todo tipo de salsas

Fabriqué avec des matériaux hautement résistants et d'une qualité maximale
 Le manche ergonomique offre une sécurité et un contrôle accru du mixeur
 Indiqué pour travailler dans des marmites de jusqu'à 10 litres de contenance
 Accessoires pour hacher, mixer, couper, fabriqués en acier inoxydable
 Installation et démontage simple et instantané, sans utilisation d'outils supplémentaires
 Permet de préparer des purées, des crèmes et tout type de sauces

Aus strapazierfähigen und hochwertigen Materialien hergestellt
 Ergonomischer Griff für sicheren Halt und Handhabung des Mixers
 Eignet sich zur Arbeit mit bis zu 10 Liter großen Töpfen
 Zerkleinerer, Pürierstab und Schneiden aus Edelstahl
 Aufsätze lassen sich einfach und schnell ohne Einsatz von Werkzeugen einsetzen und entfernen
 Zur Bereitung von Pürees, Cremes und alle möglichen Saucen

Made from highly resistant materials of the highest quality
 The ergonomic handle provides greater safety and control of the blender
 Suitable for working in pots up to 10 litres
 The shredders, beaters and blades are made of stainless steel
 Fitting and removing is simple and instant, without using tools
 Prepare soups, purées and all kinds of sauces

Fabricada com materiais altamente resistentes e da máxima qualidade
 O mango ergonómico oferece maior segurança e controlo da bateadeira
 Indicado para panelas de até 10 litros de capacidade
 Braço triturador, batedor e lâminas de aço inoxidável
 Colocação e desmontagem fácil e instantânea, sem necessidade de utilizar ferramentas
 Prepara purés, cremes e todo o tipo de milhos

Rápida · Eficiente · Robusta
 Fast · Efficient · Robust



Regulador de velocidad variable
 Régulateur de vitesse variable
 Variable speed controller



Botón de uso continuo
 Bouton d'utilisation continue
 Continuous use button



Brazo de fácil desmontaje en acero inoxidable
 Bras en acier inoxydable facilement démontable
 Easy to remove arm made of stainless steel



Cuchilla de gran calidad para un óptimo trabajo
 Lame de grande qualité pour un travail optimal
 High-quality blade for optimum work

Serie 220

Batidora para uso discontinuo · Mixeur pour une utilisation discontinue · Mixer für diskontinuierliche Verwendung · Blender for discontinuous use
Batedeira para uso descontinuo

Velocidad Fija · Fixed Speed



Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer, Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

Ref	€	W	U.Venta
69722	189,70	220	1



Velocidad Variable · Variable Speed



Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

Ref	€	W	U.Venta
69723	202,90	220	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Peso/Weight
69722	220-240 V / 50-60 Hz	220 W	20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg
69723	220-240 V / 50-60 Hz	220 W	4.000 - 20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Brazo triturador

Pied mixeur
Rohr
Shaft tube
Pé triturador



Ref	€	L (cm)	U.Venta
69816	96,40	16	1

Brazo batidor

Fouet mélangeur
Rührbesen
Whisk
Pé amassadora



Ref	€	L (cm)	U.Venta
69815	134,90	18,5	1



Set llaves desmontaje cuchillas

Outil demontage lame set
Klinge demontage set werkzeug
Blade disassembly tool set
Set ferrament desmontagem lâmina

Ref	€	U.Venta
R69722J	8,90	1



Para serie 220 · For 220 series

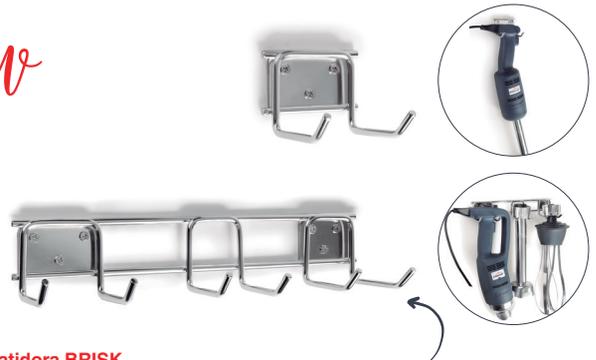
New

Inox 18/10

Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
Standmixer
Blender stand
Suporte para batedeira

Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
69801	7,00	7	5,5	5,0	1 Individual
69803	13,30	28	5,5	5,0	1 Triple



Incluye tacos y tornillos para su instalación
Includes studs and screws for installation

Serie 350

Batidora para uso continuo · Mixeur pour une utilisation continue · Mixer für kontinuierlichen Gebrauch · Blender for continuous use
Batedeira para uso contínuo

Velocidad Fija · Fixed Speed



Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer, Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69761	243,50	20	1
B	69762	253,70	25	1
C	69763	263,80	30	1
D	69764	279,00	40	1
E	69765	299,20	50	1



Velocidad Variable · Variable Speed



Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69771	256,70	20	1
B	69772	266,80	25	1
C	69773	277,00	30	1
D	69774	292,10	40	1
E	69775	312,40	50	1



	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición/Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69761	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69735: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69762	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69735: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69763	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69735: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69764	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69735: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69765	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69735: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69771	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69736: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69772	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69736: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69773	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69736: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69774	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69736: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69775	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69736: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg

Serie 500

Batidora para uso continuo e intensivo · Mixeur pour une utilisation continue et intensive · Mixer für kontinuierlichen und intensiven Gebrauch
Blender for continuous and intensive use · Batedeira para uso contínuo e intensivo

Velocidad Fija · Fixed Speed



Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer, Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69781	257,30	20	1
B	69782	267,40	25	1
C	69783	277,60	30	1
D	69784	292,80	40	1
E	69785	313,00	50	1



Velocidad Variable · Variable Speed



Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69791	269,00	20	1
B	69792	279,10	25	1
C	69793	289,20	30	1
D	69794	304,40	40	1
E	69795	324,70	50	1



	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición/Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69781	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69750: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69782	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69750: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69783	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69750: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69784	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69750: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69785	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69750: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69791	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69751: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69792	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69751: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69793	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69751: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69794	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69751: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69795	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69751: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Serie 350



Motor batidor Profesional SERIE 350

Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 350
 Professioneller Mixer Motor, SERIE 350
 Professional immersion blender motor, SERIE 350
 Motor bateadeira Profissional SÉRIE 350

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69735	137,20	350	1	Velocidad Fija · Fixed Speed
B	69736	150,30	350	1	Velocidad Variable · Variable Speed

Serie 500



Motor batidor Profesional SERIE 500

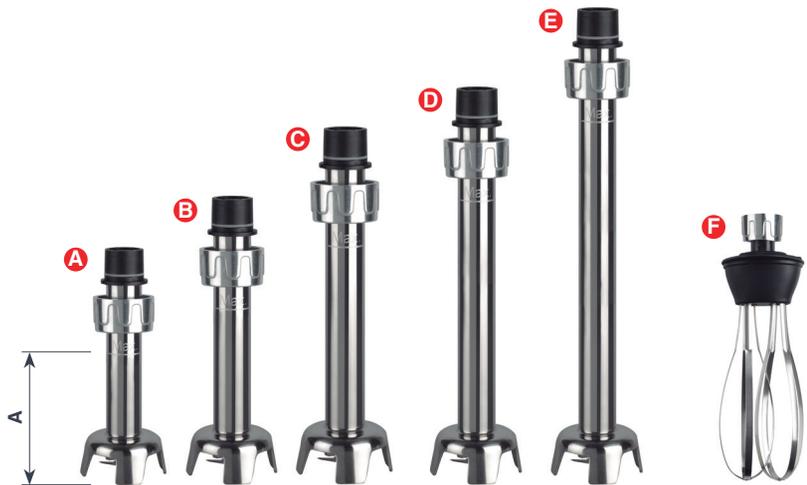
Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 500
 Professioneller Mixer Motor, SERIE 500
 Professional immersion blender motor SERIE 500
 Motor bateadeira Profissional SÉRIE 500

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69750	150,90	500	1	Velocidad Fija · Fixed Speed
B	69751	162,60	500	1	Velocidad Variable · Variable Speed

Brazo triturador

Pied mixeur
 Rohr
 Shaft tube
 Pé triturador

	Ref	€	L (cm)	A (cm)	U.Venta
A	69820	106,40	20	12,5	1
B	69825	116,50	25	15,8	1
C	69830	126,60	30	19,2	1
D	69840	141,80	40	25,8	1
E	69850	162,10	50	32,5	1
F	69824	146,90	25	-	1



Set llaves desmontaje cuchillas

Outil demontage lame set
 Klinge demontage set werkzeug
 Blade disassembly tool set
 Set ferrament desmontagem lâmina

Ref	€	U.Venta
R69735J	8,80	1

Para serie 350 / 500 · For 350/500 series



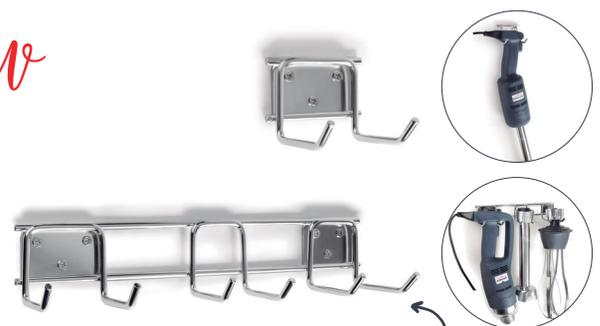
New

Inox
18/10

Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
 Standmixer
 Blender stand
 Suporte para bateadeira

Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
69801	7,00	7	5,5	5,0	1 Individual
69803	13,30	28	5,5	5,0	1 Triple



Incluye tacos y tornillos
 para su instalación
 Includes studs and screws
 for installation

BATIDORAS PRO

Household use

Inox
18/10



Resultados más finos y uniformes

Résultats plus fins et uniformes · Feinere und gleichmäßigere Mixerergebnisse
Finer and more even blending · Resultados mais finos e uniformes



Regulador de velocidad
Speed regulator



TURBO - Máxima potencia
Maximum power



Fácil montaje / desmontaje
Easy assembly / disassembly



Cuchillas afiladas
Sharp blades



Antisalpicaduras
Anti-splash housing



Mango ergonómico
Ergonomic handle

FUNCIÓN SELF-SPEED. Permite regular la velocidad de giro de la cuchilla
Botón turbo; máxima potencia y resultados más finos
4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento
Mango ergonómico antideslizante que garantiza un agarre seguro, firme y cómodo incluso con la máxima velocidad
Pie batidor de 21cm de longitud y fabricado en acero inoxidable 18/10
Diseñado exclusivamente como protección contra las salpicaduras
El sistema de anclaje tipo rosca disminuye las vibraciones durante el uso
Incluye vaso mezclador con base antideslizante de 800ml, marcado en ml/cups y libre de BPA
Accesorios aptos para el lavavajillas

FONCTION SELF-SPEED. Permet de régler la vitesse de rotation de la lame
Bouton turbo : puissance maximum et résultats plus fins
4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal
Manche ergonomique antidérapant qui garantit une prise en main sûre, ferme et pratique même à la vitesse maximum
Pied mixeur de 21 cm de longueur fabriqué en acier inoxydable 18/10
Conçu exclusivement pour protéger contre les éclaboussures
Le système d'ancrage de type fileté réduit les vibrations pendant l'utilisation
Inclut un verre mélangeur avec une base antidérapante de 800 ml, avec des marques en ml/cups et sans bisphénol A
Accessoires aptes pour le lave-vaisselle

SELF-SPEED-FUNKTION: Ermöglicht das Drehmoment der Klängen zu regeln
Turbo-Taste: Maximale Leistung und feinere Mixerergebnisse
4 Edelstahlklängen: zwei gerade und zwei gekrümmte Klängen sorgen für optimale Ergebnisse
Ergonomischer und rutschfester Griff sorgt für festen, bequemen und sicheren Halt auch bei maximaler Geschwindigkeit
Länge des Mix-Sockels: 21 cm. Material: Edelstahl 18/10
Spezielles Design mit Spritzschutz
Die Schraubbefestigung verringert Vibrationen während des Betriebs
800 ml Mixbehälter mit rutschfester Basis und Füllstandsanzeigen in ml/Tassen, BPA-frei
Waschmaschinen taugliches Zubehör

SELF-SPEED FUNCTION. Enables you to control the speed at which the blade rotates
Turbo button; maximum power and finer blending
4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance
Ergonomic non-slip handle ensures a secure, firm and comfortable grip even at top speed
21cm blending arm made of 18/10 stainless steel
Designed exclusively for splash protection
The screw-type attachment system reduces vibrations during use
Includes 800ml BPA-free mixing beaker with anti-slip base, marked in ml/cups
Dishwasher-safe accessories

FUNÇÃO "SELF-SPEED". Permite regular a velocidade de rotação da lâmina
Botão turbo: máxima potência e resultados mais finos
4 lâminas de aço inoxidável, de grande resistência. Duas lâminas retas e duas curvas, para um ótimo rendimento
Mango ergonómico antideslizante, que garante um agarre seguro, firme e cómodo, mesmo trabalhando à máxima velocidade
Base da batedeira com 21 cm de comprimento, fabricada em aço inoxidável 18/10, e desenhada como proteção contra as salpicaduras
O sistema de fixação de tipo rosca reduz as vibrações durante a sua utilização
Inclui vaso misturador com base antideslizante de 800 ml, com escala de ml/cups e livre de BPA
Acessórios aptos para a máquina de lavar louça



Batidora PRO

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61682	55,80	1000	1

Batidora Picadora PRO

Mixer hacheur
Mixer Fleischwolf
Mixer chopper
Batedeira picadora

Ref	€	W	U.Venta
61683	62,50	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Vaso/Glass	Picadora/Mincer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61682	220-240 V / 50-60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	-	Ø6,3 x 41,2 cm	0,805 Kg
61683	220-240 V / 50-60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	500 ml	Ø6,3 x 41,2 cm	1,200 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Picadora

Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61682A	10,20	500	1

Incluida en la Ref.: 61683 · Included in Ref.: 61683



Batidor varillas

Fouet multibrins
Rührtäbe
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61682B	6,00	20	1

BATIDORAS LACOR

· Household use ·



Batidora LACOR
 Mixeur LACOR
 Mixer, LACOR
 LACOR blender
 Batedeira LACOR

Ref	€	U.Venta
61681	61,50	1



Batidora Picadora LACOR
 Mixeur hacheur LACOR
 Rühr- und Zerkleinerungsgerät, LACOR
 Lacor blender chopper
 Batedeira picadora Lacor

Ref	€	U.Venta
61671	70,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Velocidad/Speed	L.brazo/Shaft leng	Peso/Weight
61681	220-240 V / 50-60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,10 Kg
61671	220-240 V / 50-60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	750 ml (mincer) / 500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,45 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Picadora
 Hachoir
 Fleischwolf
 Mincer
 Picadora



Ref	€	ml	U.Venta
R61671A	10,20	750	1

Incluida en la Ref.: 61671 · Included in Ref.: 61671

Batidor varillas
 Fouet multibrins
 Rührtäbe
 Wire whisk
 Batedeira varetas



Ref	€	U.Venta
R61671B	11,10	1

Soporte pared
 Support mural
 Wandhalterung
 Wall support
 Suporte de parede



Ref	€	U.Venta
R61671F	0,90	1

BATIDORA MIX

Household use

Inox
18/10



Regulador de velocidad
Speed regulator



TURBO - Máxima potencia
Maximum power



Fácil montaje/desmontaje
Easy assembly / disassembly



Cuchillas afiladas
Sharp blades



Antisalpicaduras
Anti-splash housing



Mango ergonómico
Ergonomic handle

Dispone de una ruleta de fácil manejo para ajustar la velocidad y obtener la textura deseada. Botón TURBO para conseguir fácilmente la máxima potencia
4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento. Sistema anti-salpicaduras
Mango ergonómico de tacto suave, recubrimiento Soft Touch
Pie batidor de 21cm de acero inoxidable desmontable de fácil colocación que facilita su almacenamiento y limpieza
Incluye un recipiente mezclador de 800 ml (marcado en ml /oz), libre de BPA
Vaso apto para el lavavajillas

Dispose d'une roulette facile à utiliser pour ajuster la vitesse et obtenir la texture souhaitée. Bouton TURBO pour obtenir facilement la puissance maximum
4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal. Système anti-éclaboussures
Manche ergonomique au toucher doux avec revêtement Soft Touch
Pied mixeur de 21 cm en acier inoxydable démontable facile à installer qui facilite le rangement et le nettoyage
Inclut un récipient pour mélanger de 800 ml (avec marques en ml /oz), sans bisphénol A. Bol apte pour le lave-vaisselle

Benutzerfreundlicher Drehregler zum Einstellen der Drehzahl und zum Erhalt der gewünschten Konsistenz. Turbofunktion zur schnellen Erreichung der maximalen Drehzahl
Zwei gerade und zwei gekrümmte Edelstahlklingen sorgen für optimale Ergebnisse. Anti-Spritzsystem Weicher ergonomischer Griff mit Soft-Touch-Beschichtung
21 cm großer Mixfuß aus Edelstahl lässt sich leicht entfernen und wieder anbringen und ist daher leicht zu reinigen und zu verstauen
Inkl. 800 ml großem Mixbehälter (Markierung in ml / oz), ohne BPA
Gefäß ist spülmaschinengeeignet

It has an easy-to-use wheel to adjust the speed and obtain the desired texture
TURBO button to easily achieve maximum power
4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance
Anti-splash system
Ergonomic soft touch handle, Soft Touch coating
The 21cm stainless steel blender stick is easy to attach and removable for easy storage and cleaning
Includes an 800ml BPA-free mixing bowl (marked in ml/oz)
The glass is dishwasher safe

Dispõe uma roleta fácil de utilizar, para ajustar a velocidade e conseguir a textura desejada
Botão TURBO, que permite alcançar facilmente a máxima potência
4 lâminas de aço inoxidável - duas retas e duas curvas para um rendimento ótimo -, de grande durabilidade. Sistema anti-salpicaduras
Mango ergonómico de tato suave, com revestimento Soft Touch
Acessório batedor de 21 cm, em aço inoxidável, desmontável e de fácil colocação, para facilitar a sua armazenagem e limpeza
Inclui um recipiente misturador de 800 ml (ml /oz), livre de BPA
Copo apto para a máquina de lavar louça

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Batidora MIX
Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61679	50,50	700	1

Picadora
Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora



Ref	€	ml	U.Venta
R61679A	10,10	800	1

Batidor varillas
Fouet multibrins
Rührstäbe
Wire whisk
Batedeira varetas



Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61679B	5,50	23	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap. contenedor/Container cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61679	220-240 V / 50-60 Hz	700 W	13.000 - 15.300 r.p.m.	800 ml (28 oz)	Ø6,5 x 41 cm	0,930 Kg

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

bamix®



4

Cuchillas
Blades

DC



Batidora BAMIX

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	cuchillas	U.Venta
61672	268,60	4	1
61673	419,50	4	1

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Grupo pulverizador

Broyeur
Mahleinheit
Pulverizing unit
Conjunto pulverizador

Ref	€	ml	U.Venta
61674	38,40	250	1



Grupo cortador 5 cuchillas

Combiné râpeur
Schneide-/Zubereitungseinheit
Cutting/preparing unit
Conjunto cortador 5 láminas

Ref	€	ml	U.Venta
61675	157,80	500	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Inmersión/Inmersion	Altura/Height
61672	220-240 V / 50-60 Hz	200 W	14.000 - 18.000 r.p.m.	25 cm	39,5 cm
61673	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	18.000 - 22.000 r.p.m.	35 cm	49,5 cm



2 velocidades
2 speed settings

Cuchilla fija
Fixed blade

AC

Household use

Batidora con Vaso

Mixer avec Verre
Mixer mit Glas
Mixer with Glass
Batedeira com Copo

Ref	€	U.Venta
61676	47,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Peso/Weight
61676	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	500 ml (max.)	880 g



TRITURADORA Y BATIDORAS INDUSTRIALES (CRUSHER AND INDUSTRIAL BEATERS)



REFERENCIA	POTENCIA	DIÁMETRO BRAZO	PESO	VELOCIDAD	PVP
MXIB220	220 W (220V)	200 mm	1,5 KG	4000-16000	300 €
MXIB500	500 W (220V)	400 mm	1,98 KG	4000-16000	490 €

CARACTERÍSTICAS FEAUTURES



- Modelo robusto y fiable que permite trabajar en recipientes de hasta 100 litros.
- Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo.
- Brazo triturador y batidor desmontable.
- Equipado con variador de velocidad.
- Brazo triturador y cuchillas fabricados en acero inox.
- Doble encendido de seguridad.



- Robust and reliable model that allows to work in containers of up to 100 liters.
- Ergonomic shape to work with maximum comfort and ideal angle of inclination.
- Cut crusher and removable beater.
- Equipped with speed variator.
- Crusher arm and blades made of stainless steel.
- Double security ignition.



Mixer Light 250 VV y VF • Velocidad Variable y Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Rápido acople de accesorios. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Juntas en polímeros de alta resistencia. Con variador de velocidad (modelo VV). Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS)

Medidas exteriores: Ø 75x285 mm **Peso neto:** 1 Kg. **Potencia motor:** 250 W **Tensión:** 230V 50Hz
Velocidad: 15.000 Rpm en el modelo VF (velocidad fija) y de 15.000 Rpm a 2.500 Rpm en el modelo VV (velocidad variable).

Ref. FM250V	Cuerpo Mixer Light 250 VV Velocidad Variable	249 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox	98 €
Ref. FAFLM	Batidora de 29 mm para 10 litros inox	168 €
Ref. FM250VF	Cuerpo Mixer Light 250 VF Velocidad Fija	203 €
	Accesorios:	
Ref. FM250	Brazo Triturador de 27 mm para 20 litros inox	98 €
Ref. FSPM	Soporte pared individual	18 €
Ref. FSPCM	Soporte pared combinado (1 cuerpo y 2 accesorios)	27 €

Mixer Light 300 y 400 VV • Velocidad Variable • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Regulación de 9 velocidades. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rápido, sistema bayoneta.

Cuerpo / motor:	FM300VV	FM400VV
Medidas exteriores:	Ø 100 x350 mm	Ø 100 x350 mm
Peso neto:	1,8 Kg.	2,1 Kg
Potencia motor:	300 W	400 W
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz
Velocidad:	2.000 / 9.000 /13.000 Rpm	2.000 / 9.000 /15.000 Rpm



Ref. FM300VV	Cuerpo Mixer Light 300 VV Velocidad Variable	325 €
	Accesorios:	
Ref. FM300L	Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox	135 €
Ref. FAFL	Batidora de 33 mm para 40 litros inox	185 €
Ref. FM400VV	Cuerpo Mixer Light 400 VV Velocidad Variable	404 €
	Accesorios:	
Ref. FM400L	Brazo Triturador de 44 mm para 80/120 litros inox	149 €
Ref. FAFL	Batidora de 33 mm para 40 litros inox	185 €
Ref. FSPC	Soporte pared combinado (1 cuerpo y 2 accesorios)	35 €

Mixer Heavy 350 y 450 VF • Velocidad Fija • FAMA

Equipamiento profesional. Ligero y ergonómico. Motor italiano ventilado y con protección térmica. Panel digital LCD. Velocidad fija. Sistema electrónico de estabilización de velocidad y potencia (SRS). Juntas en polímeros de alta resistencia. Acople de accesorios rápido, sistema bayoneta.

Cuerpo / motor:	FM350VF	FM450VF
Medidas exteriores:	Ø 130 x360 mm	Ø 130 x380 mm
Peso neto:	2,6 Kg.	3,2 Kg
Potencia motor:	350 W	450 W
Tensión:	230V 50Hz	230V 50Hz
Velocidad:	15.000 Rpm	17.000 Rpm

Ref. FM350VF	Cuerpo Mixer Heavy 350 VF Velocidad Fija	296 €
	Accesorios:	
Ref. FM300	Brazo Triturador de 33 mm para 30/80 litros inox	141 €
Ref. FM450VF	Cuerpo Mixer Heavy 450 VF Velocidad Fija	387 €
	Accesorios:	
Ref. FM400	Brazo Triturador de 43 mm para 80/120 litros inox	157 €
Ref. FSPS	Soporte pared individual	25 €



Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo, y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring!

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigen Modell QuickStik bis hin zum robustesten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7,75 bis 53,5 cm kann man von 11,5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Bras mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.



Sistema bloqueo para trabajar sin operador /
Locking system to work without operator /
Système de blocage pour fonctionnement sans opérateur /
Sperrvorrichtung für den Einsatz ohne Bediener /

Doble asa /
Double handle /
Double poignée /
Doppelgriff /

Velocidad regulable /
Adjustable speed /
Vitesse réglable /
Verstellbare Geschwindigkeit /

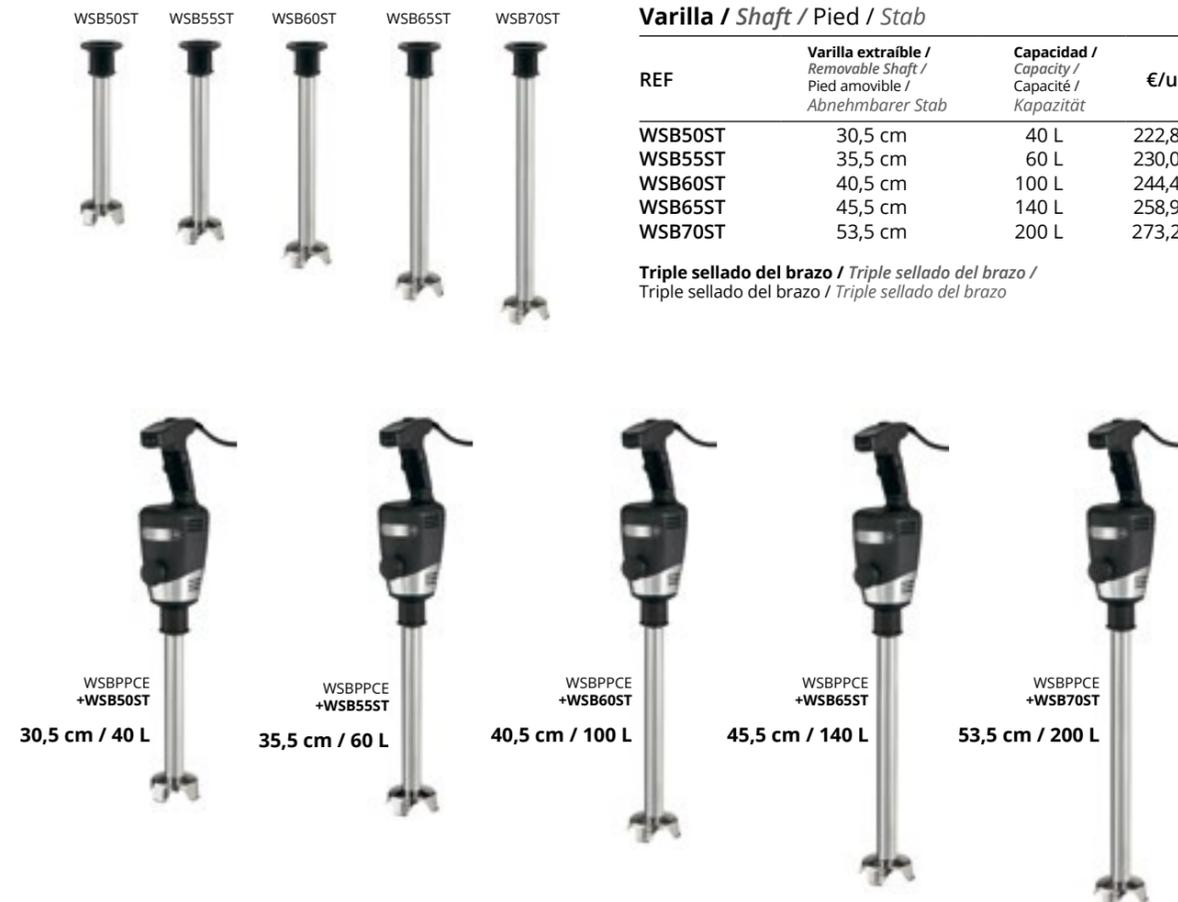
WSBPPCE Bloque motor / Power Pack Bloc-moteur / Motorblock

REF	W	Hz	€/u	📦
WSBPPCE	1 HP / 750 W	50/60	388,95	1

Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	Varilla extraíble / Removable Shaft / Pied amovible / Abnehmbarer Stab	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	€/u	📦
WSB50ST	30,5 cm	40 L	222,85	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	230,00	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	244,40	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	258,90	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	273,20	1

Triple sellado del brazo / Triple sellado del brazo /
Triple sellado del brazo / Triple sellado del brazo



WSBPPCE
+WSB50ST
30,5 cm / 40 L

WSBPPCE
+WSB55ST
35,5 cm / 60 L

WSBPPCE
+WSB60ST
40,5 cm / 100 L

WSBPPCE
+WSB65ST
45,5 cm / 140 L

WSBPPCE
+WSB70ST
53,5 cm / 200 L



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / Whisk Attachment / Fouets / Rührbesen Zubehör

REF	L cm	€/u	📦
WSB2W	25,5	297,10	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño. Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales. Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano / Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus / Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen / Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	€/u	📦
WSB40E	50/60	389,35	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W. Varilla fija de 25.5 cm. Capacidad de 23 litros. 230V, 50 Hz, 1.5 A. Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed. heavy-duty motor/370 W. 25.5 cm fixed shaft. 23-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 1.5 amps. CE, RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W. Pied fixe de 25,5 cm. Capacité de 23 litres. 230V, 50 Hz, 1,5A. Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.



LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik / Light-Duty Quik Stik / Bras mixeur Quick Stik à usage léger / Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	€/u	📦
WSB33XE	50/60	141,45	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades. Varilla fija de 17.75 cm. Capacidad de 11.5 litros. 230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Homologado CE y RoHS.

2-speed high-efficiency motor. 17.75 cm fixed shaft. 11.5-liter capacity. 230 volts, 50 Hz, 0.4 amps, 175 W. CE, RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses. Pied fixe de 17,75 cm. Capacité de 11,5 litres. 230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W. Homologué CE et RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS



Una batidora de vaso para cada necesidad / A Blender For Every Need / Un blender pour tous les besoins / Ein Standmixer für jedes Bedürfnis



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller Standmixer

Torq Series

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer

Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

1 - 25 25 - 49 50 - 74 75 + 100 +

USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT

Preparación de bebidas Servicio ligero a mediano	Preparación de alimentos y bebidas Servicio ligero a mediano	Preparación de alimentos y bebidas Servicio mediano a pesado	Preparación de bebidas y alimentos Servicio pesado	Preparación de alimentos Servicio pesado
Light to Medium Beverage Prep	Light to Medium Food and Beverage Prep	Medium to Heavy Food and Beverage Prep	Heavy Food and Beverage Prep	Heavy Food Prep
Préparation de boissons Usage léger à moyen	Préparation de boissons et culinaire, usage léger et moyen	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage moyen à intensif	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage intensif	Préparation culinaire Usage intensif
Zubereitung von Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Mittel- und Vielgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Vielgebrauch	Zubereitung von Lebensmittel Vielgebrauch

IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR

Bares	Bares, restaurantes pequeños y heladerías	Bares, restaurantes y heladerías	Heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones	Restaurantes grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones
Bars	Bars, Small Restaurants, Smoothie Shops	Bars, Restaurants, Smoothie Shops	Smoothie Shops, Coffee Shops, Restaurants, Bars, Healthcare, Schools, Institutions	Large Restaurants, Healthcare, Schools, Institutions
Bars	Bars, petits restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars, restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars/Commerces de jus de fruit, salons de thé, restaurants, centres de remise en forme, établissements scolaires ou médicaux, institutions	Restaurants, brasseries, établissements scolaires ou médicaux, institutions
Bars	Bars, kleine Restaurants und Eisdielen	Bars, Restaurants und Eisdielen	Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute	Grosse Restaurants, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute

APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON

Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más	Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más	Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más	Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más	Aliños, salsas, aderezos, sopas y más
Frozen Drinks, Smoothies, Margaritas and More	Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks, Dips, Salsas, Sauces and More	Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sauces, Soups and more	Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks, Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups, Desserts, Dressings and more	Dressings, Salsas, Sauces, Soups and More
Milkshakes, boissons glacées, cocktails, Margaritas, etc.	Boissons glacées, milkshakes, cocktails, sauces, etc.	Margaritas, Daiquiris, Granitas, sauces, soupes, etc.	Smoothies, café glacé, cocktails glacés, sauce, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, etc.	Vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, etc.
Gefrorene Getränke, Fruchtcocktails, Margaritas und vieles mehr	Eiscocktails, Eishakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr	Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr	Fruchtcocktails, gefrorene Kaffeegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtisch, Dressings und vieles mehr	Dressing, Sossen, Suppen und vieles mehr

BRAZOS TRITURADORES



CINCO GAMAS A LA VANGUARDIA DE LA INNOVACIÓN

Cualquiera que sea su tamaño, los brazos trituradores de Robot-Coupe pueden triturar, mezclar, emulsionar, montar claras, o amasar las preparaciones en un abrir y cerrar de ojos. Sus prestaciones en lo referente a higiene, sencillez de uso, polivalencia, longevidad y rentabilidad hacen de ellos los mejores del mercado.



BRAZOS TRITURADORES

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

RENDIMIENTO

Motorización reforzada: + 20 % para una máquina cada vez más eficaz.
Mayor eficacia para optimizar el tiempo de trituración.

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.



En los modelos MP V.V. y MP Combi, el botón de velocidad variable es aún más ergonómico para mejorar la comodidad de empleo.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña del bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.

INNOVACIÓN



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

NUEVO



Nueva asa amovible

EasyGrip para los MP 550 Ultra y MP 600 Ultra. ¡Aún más fácil de utilizar gracias a un mejor reparto del peso del aparato!

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE*

- 1 **Nuevo sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



* En los modelos: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



SOPAS



SALSAS



COULIS



ESPECIAL PARA
ESPUMAS



Herramienta Aeromix disponible en la gama Mini y Micromix.

DESCUBRA NUESTROS SOPORTES MARMITAS PARA UN TRABAJO SIN FATIGA

Página 134

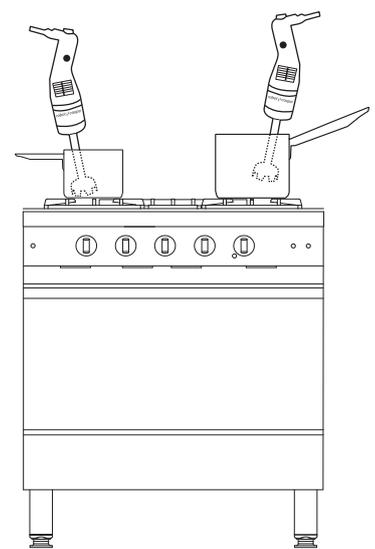
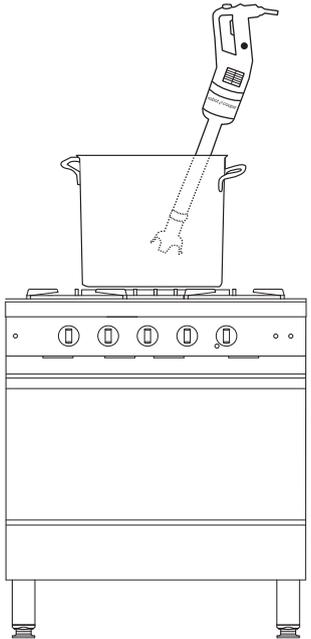
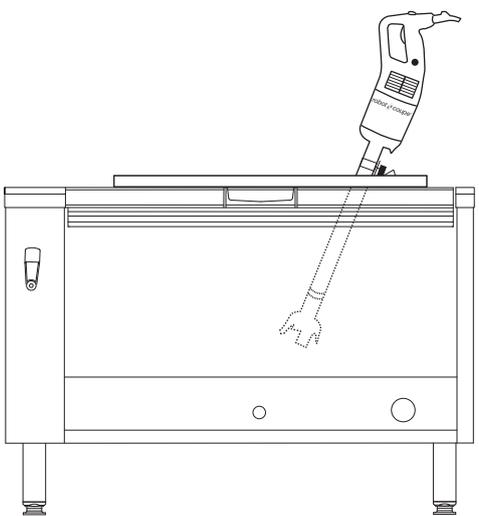


[VOLVER AL RESUMEN](#)

Edición 2021 **robot coupe**® 125

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRAZOS TRITURADORES

	MINI				COMPACTO			GRANDE				
	Mini MP Ver la página 130				CMP Ver la página 132			MP Ver la página 135				
												
220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo	
	15 litros			30 litros	45 litros		50 litros	100 litros	200 litros	300 litros	400 litros	
Especial para espumas	Especial para pequeñas preparaciones			Especial para restauración			Especial para uso intensivo Colectividades / Catering					
												

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver la página 139

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litros	30 litros	50 litros	100 litros	100 litros	100 litros
Especial para pequeñas preparaciones		Especial para restauración		Especial para uso intensivo Colectividades / Catering			

LIMPIEZA

Cuchilla y campana fáciles de desmontar.

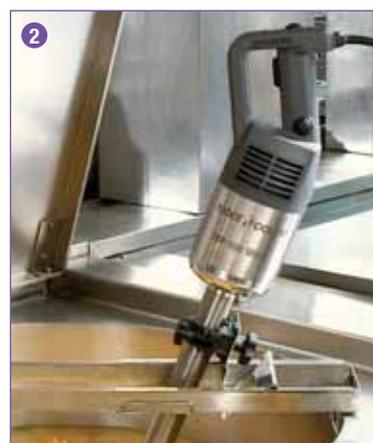


En el marco del enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), aconsejamos a los usuarios almacenar, después de su limpieza, la campana y la cuchilla en una cámara frigorífica.

COMODIDAD DE USO

Soportes de ollas fáciles de utilizar para trabajar sin fatiga

- 1 soporte de olla inoxidable universal:**
 - Para fijar sobre el borde de la olla
- 3 soportes marmita ajustables de acero inoxidable**
 - Del diámetro de la olla: 330 a 650 mm
 - Del diámetro de la olla: 500 a 1000 mm
 - Del diámetro de la olla: 850 a 1300 mm



MICROMIX®

La mejor elección de los chefs. ¡Unos segundos bastan para realizar una emulsión perfecta!

RENDIMIENTO

Diseño de la campana estudiado para una gran rapidez de ejecución. Aparato potente y silencioso.

ROBUSTEZ

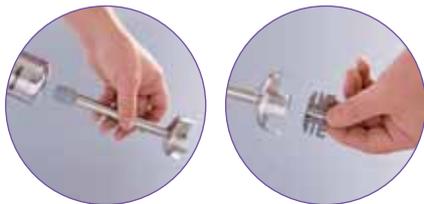
Tubo, campana, bloque del motor y herramientas totalmente inoxidable.

ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso. Cable espiral extensible para una manipulación más fácil. Longitud máxima de 1300 mm. Ideal para usar antes del servicio a las mesas.

HIGIENE

Desmontaje del tubo y las herramientas para una limpieza fácil. Almacenamiento práctico del triturador y sus herramientas.



INNOVACIÓN

AEROMIX

Herramienta patentada diseñada especialmente para realizar espumas instantáneas y voluminosas con una duración excelente en el plato



CUCHILLA

Realización de todas las sopas y salsas en pequeñas cantidades.



¡UNOS SEGUNDOS BASTAN PARA REALIZAR UNA ESPUMA PERFECTA!





Soporte mural



MicroMix®

Potencia	220 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm - 14 000 rpm
Cuchilla y tubo	Longitud 165 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido



Paquete especial de comercialización para presentar 6 MicroMix en la tienda

	Ref.	Unidad de venta	€/pieza	Acondicionado	€/pieza
Micromix 230V/50/1	34900	1	210	1	210
Paquete de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1	205	6	1 230

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 129

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GAMA MINI

¡Minitamaño y maxi rendimiento!
Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.

FORMA DEL ASA

Para un buen agarre del aparato y un trabajo sin fatiga.



Cuchilla y tubo de acero inoxidable desmontables para una higiene perfecta.



Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima.

CAMPANA INOXIDABLE



BOTÓN DE VELOCIDAD VARIABLE
Para un ajuste fácil y visual.

BLOQUE DEL MOTOR DE ACERO INOXIDABLE
Para una mayor longevidad del aparato.

INNOVACIÓN

AEROMIX

Herramienta patentada diseñada especialmente para realizar espumas instantáneas y voluminosas con una duración excelente en el plato.



CUCHILLA



AEROMIX

Especial para espumas





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Potencia	240 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 160 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	No
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 455 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 rpm - 12 500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Dimensiones	Longitud 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Accesorios	Aeromix inoxidable - Incluido Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

Mini MP 160 V.V.	Ref.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	255

Mini MP 190 V.V.	Ref.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	285

Mini MP 240 V.V.	Ref.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	315



Función Batidor de varillas

Mini MP 190 Combi

Ver la página 140



Función Batidor de varillas

Mini MP 240 Combi

Ver la página 140

BRAZOS TRITURADORES

GAMA COMPACTA CMP

Compacta, Manipulable, Productiva.
Especial para la restauración

NUEVO

POTENCIA

Motorización reforzada

(+15 %) para ofrecer una máquina cada vez más eficaz.



RENDIMIENTO

Calidad de trituración óptima que ofrece una excelente fineza del producto acabado en un mínimo de tiempo.

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que facilita el uso del aparato.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña del bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE*

- 1 **Nuevo sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



NUEVO





CMP 250 V.V.

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 V.V.

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 350 V.V.

Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 700 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

CMP 250 V.V.	Ref.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	325

CMP 300 V.V.	Ref.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	415

CMP 350 V.V.	Ref.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	450



Función Batidor de varillas

CMP 250 Combi

Ver la página 141



Función Batidor de varillas

CMP 300 Combi

Ver la página 141

SOPORTES MARMITA MP/CMP

Los soportes marmita reducen los riesgos de TME, facilitan el trabajo de los usuarios y mejoran el control de la preparación.

Estos modelos permiten inclinar el aparato sin esfuerzos o dejarlo trabajar de manera autónoma.

Son íntegramente de acero inoxidable y desmontables, lo que facilita su limpieza y su empleo.



1 Soporte marmita universal:

Se adapta fácilmente a todos los diámetros de marmitas.



2 Soportes marmita ajustables:

Hay tres soportes marmita disponibles opcionalmente que se adaptan al tamaño de la marmita:

- Diámetro de marmita de 330 mm a 650 mm.
- Diámetro de marmita de 500 mm a 1 000 mm.
- Diámetro de marmita de 850 mm a 1 300 mm.



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	78
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	252
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	262
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	281



GAMA GRANDE MP ULTRA

¡Aún más eficaz y ergonómico!

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.



En los modelos MP V.V. y MP Combi, el botón de velocidad variable es aún más ergonómico para mejorar la comodidad de empleo.

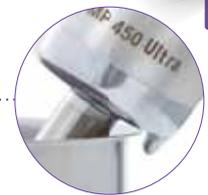
RENDIMIENTO

Motorización reforzada: +20 % para una máquina cada vez más eficaz. Mayor eficacia para optimizar el tiempo de trituración.

LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable.

INNOVACIÓN



ERGONOMÍA

Uña en el bloque del motor que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación y ofrecer una gran comodidad de trabajo.

Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

INNOVACIÓN



CAMPANA INOXIDABLE



HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

NUEVO



Nueva asa amovible

EasyGrip para los MP 550 Ultra y MP 600 Ultra. ¡Aún más fácil de utilizar gracias a un mejor reparto del peso del aparato!

SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE*

- 1 **Nuevo sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de intervención del SAT.
- 2 **Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



* En los modelos: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.

BRAZOS TRITURADORES



Soporte mural

MP 350 Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido



Soporte mural

MP 350 Ultra V.V.

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,4 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

MP 350 Ultra	Ref.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	450

MP 350 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	485



Función Batidor de varillas

MP 350 Combi Ultra

Ver la página 142



MP 450 Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido



MP 450 Ultra V.V.

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm autorregulada
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	No
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,5 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

MP 450 Ultra	Ref.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	480

MP 450 Ultra V.V.	Ref.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	510

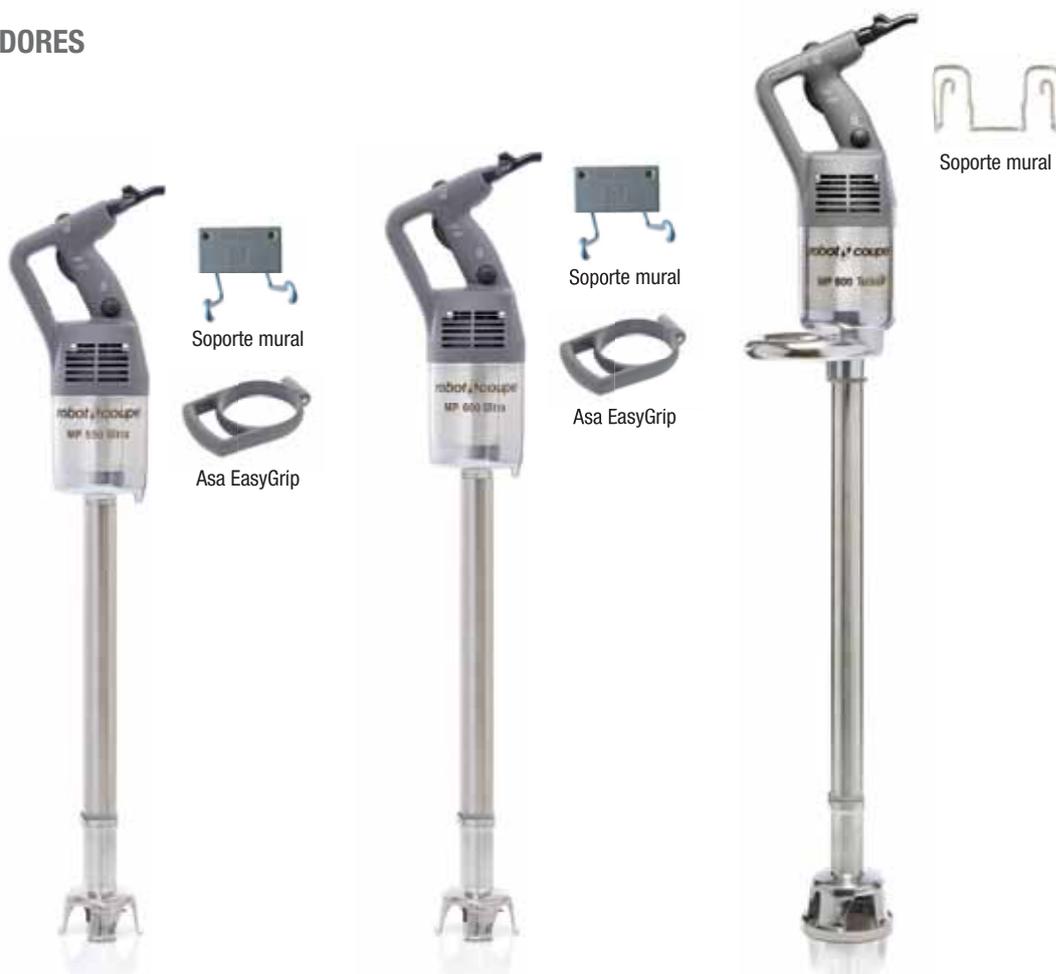


Función Batidor de varillas

MP 450 Combi Ultra

Ver la página 142

BRAZOS TRITURADORES



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

Potencia	750 W	850 W	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidad	9000 rpm	9500 rpm	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 550 mm - Totalmente inoxidable	Longitud 600 mm - Totalmente inoxidable	Longitud 740 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	No
Asa secundaria	Asa amovible EasyGrip	Asa amovible EasyGrip	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	No	No	Dispositivo electrónico que mejora el rendimiento del motor
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 940 mm, Ø 125 mm	Longitud 980 mm, Ø 125 mm	Longitud 1.130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

MP 550 Ultra	Ref.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	660

MP 600 Ultra	Ref.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	910

MP 800 Turbo	Ref.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 065

Soportes marmita de acero inoxidable



1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	78
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	252
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	262
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	281

GAMA COMBI

El accesorio batidor de varillas de Robot-Coupe, disponible para los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW, le permitirá emulsionar, mezclar, desgranar, montar nata o claras y amasar.

POTENCIA

Motorización reforzada:
+15 % para una máquina cada vez más eficaz.

FACILIDAD DE TRABAJO

Botón de variación de velocidad fácil de maniobrar con una sola mano

ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



EMULSIONAR



Vinagreta, mayonesa, salsa rouille, salsa verde o cóctel, etc.

MEZCLAR



Masa de crepes, pulpa de tomate, condimentos, etc.

DESGRANAR



Sémola, arroz, trigo, quinoa, etc.

BATIR



Claros montados, mousse de chocolate, chantilly, etc.

AMASAR



Puré de patatas, masas para buñuelos, masas para freír, etc.

INNOVACIÓN



CAJA DEL BATIDOR METÁLICO

ROBUSTEZ

Engranajes metálicos sujetos por 2 bridas metálicas para obtener gran robustez, lo que permite soportar grandes esfuerzos.

HIGIENE

Varillas del batidor sobreinyectadas para garantizar una higiene perfecta.

ERGONOMÍA

Enganche fácil de las varillas en la caja al bloque motor para que el montaje y el desmontaje sean sencillos

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 139

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRAZOS TRITURADORES



Soporte mural



Soporte mural

Mini MP 190 Combi

Potencia	270 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 190 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 485 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Mini MP 240 Combi

Potencia	290 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2000 a 12 500 rpm en el triturador 350 a 1560 rpm en el batidor de varillas
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 240 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 535 mm con batidor de varillas 550 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

Mini MP 190 Combi	Ref.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	405

Mini MP 240 Combi	Ref.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	460

Elija sus opciones:

Opción	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas Mini MP	27333	167	27333	167

NUEVO



CMP 250 Combi

Potencia	310 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador, 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 640 mm con batidor de varillas 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

Elija su modelo:

CMP 250 Combi	Ref.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	525

Elija sus opciones:

Opciones	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas CMP Combi	27248	198	27248	198
Pie del triturador	27249	137	27250	153

NUEVO

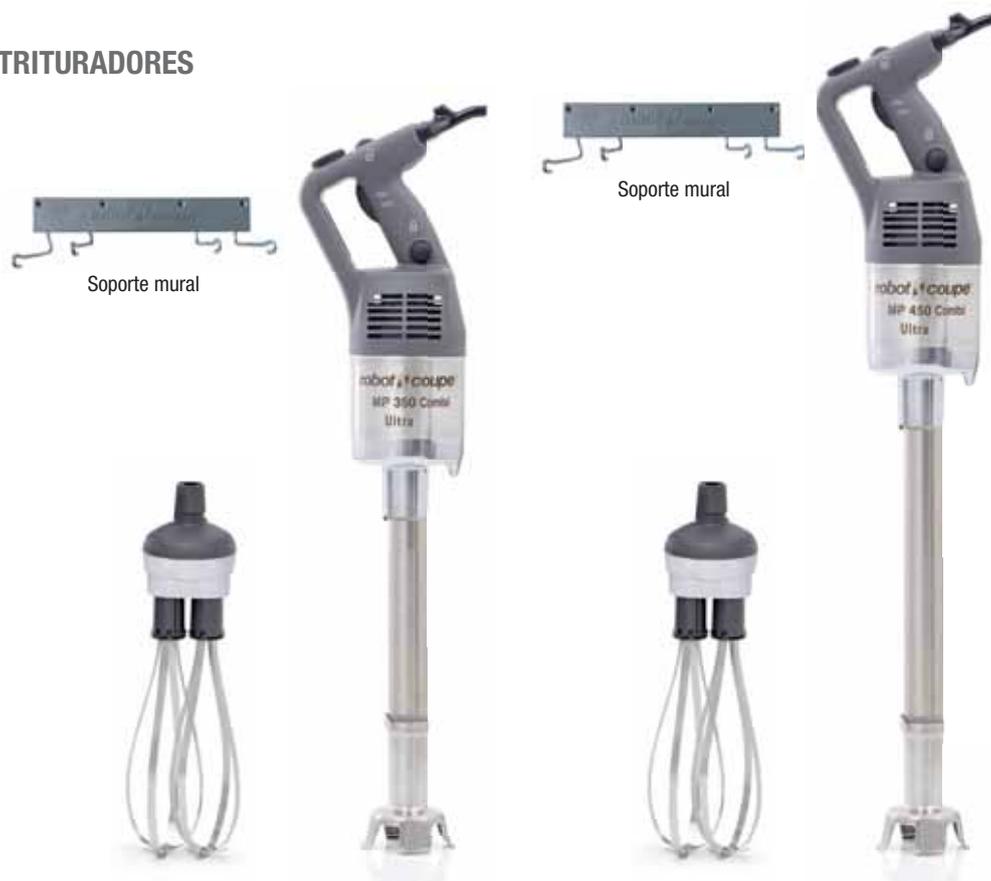


CMP 300 Combi

Potencia	350 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	2300 a 9600 rpm en el triturador 500 a 1800 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 300 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓ equipado con un sistema de estanqueidad de 3 niveles
Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo 700 mm con batidor de varillas: 610 mm y Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido

CMP 300 Combi	Ref.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	605

BRAZOS TRITURADORES



MP 350 Combi Ultra

Potencia	440 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 350 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 790 mm con batidor de varillas: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

Elija su modelo:

MP 350 Combi Ultra	Ref.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	725

MP 450 Combi Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 a 9000 rpm en el triturador 250 a 1500 rpm en el batidor de varillas autorregulado
Cuchilla, campana y tubo	Longitud de 450 mm - Totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓
Campana desmontable	✓
Pie desmontable	✓
Caja del batidor metálico	✓
Batidor de varillas desmontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud total con tubo: 890 mm con batidor de varillas: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 450 Combi Ultra	Ref.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	760

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Accesorio batidor de varillas MP Combi	27210	235	27210	235
Accesorio herramienta mezcladora	27355	422	27355	422
Pie del triturador	39354	170	39355	170



Soportes marmita de acero inoxidable

1 soporte marmita de acero inoxidable universal 1	Ref.	€
Para fijar sobre el borde de la marmita	27358	78
3 soportes marmita inoxidables ajustables 2	Ref.	€
Para marmita de diámetro de 330 a 650 mm	27363	252
Para marmita de diámetro de 500 a 1 000 mm	27364	262
Para marmita de diámetro de 850 a 1 300 mm	27365	281



Soporte mural



MP 450 FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	250 a 1500 rpm autorregulada
Batidor de mano	Batidor de varillas desmontable de una longitud de 280 mm

Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

Elija su modelo:

MP 450 FW Ultra	Ref.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	575



Soporte mural



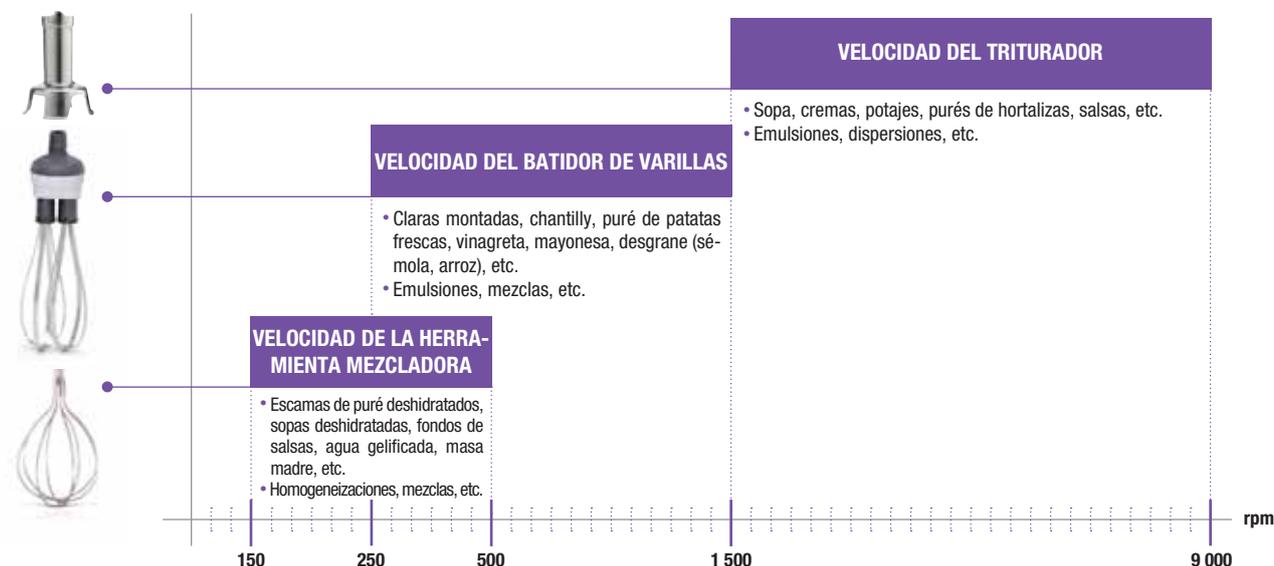
MP 450 XL FW Ultra

Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	150 a 510 rpm autorregulada
Accesorio mezclador desmontable	Accesorio mezclador desmontable de una longitud de 690 mm

Caja del batidor metálico	✓
EasyPlug	✓
Dimensiones	Longitud de 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 kg

Accesorios Soporte mural - **Incluido**

MP 450 XL FW Ultra	Ref.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	765



[VOLVER AL RESUMEN](#)



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Trituradores y batidoras industriales portátiles

Nueva gama de trituradores y batidores profesionales. Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.



All-in-one

- ▶ Gama completa y versátil, diseñada para realizar distintas preparaciones sin necesidad de herramientas accesorias.
- ▶ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ▶ Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).
- ▶ Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ▶ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ▶ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ▶ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ▶ Campanas diseñadas para evitar salpicaduras.
- ▶ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red o, a partir de la serie 30, led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo a partir de la serie 30.

Built to last

- ▶ Rendimiento profesional: son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ▶ Life-plus: equipados con motores que han superado las pruebas de uso más exigentes.
- ▶ Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ▶ Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo. Los brazos de la serie 10 se pueden limpiar en el lavavajillas.



Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versatilidad sin herramientas accesorias.



Diseño compacto y manejable.



Hechos para durar.



SERIE MODELO	XS - 10		S - 20		
	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENCIA TOTAL	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
VELOCIDAD (R.P.M.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	200 - 1800
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A)				
FUNCIÓN TRITURADOR					
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	10 l	12 l	15 l	12 l	-
DIÁMETRO DE CUCHILLA	44 mm	50 mm	50 mm	50 mm	-
DIÁMETRO CUBRE CUCHILLA	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	-
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	-
LONGITUD TOTAL	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	-
FUNCIÓN BATIDOR					
CAPACIDAD CLARAS	-	-	-	2-30	2-30
LONGITUD BRAZO BATIDOR	-	-	-	306 mm	306 mm
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	-	-	-	570 mm	570 mm
PESO NETO					
PESO NETO	1.4 Kg	2.3 Kg	2.4 Kg	2.62 Kg	2.62 Kg

SERIE MODELO	M - 30					L - 50				XL - 70	
	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTENCIA TOTAL	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
VELOCIDAD (R.P.M.)	12000	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A)										
FUNCIÓN TRITURADOR											
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	30 l	45 l	60 l	30 l	-	80 l	120 l	80 l	-	200 l	250 l
DIÁMETRO DE CUCHILLA	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	-	60 mm	60 mm	60 mm	-	70 mm	70 mm
DIÁMETRO CUBRE CUCHILLA	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	-	98.2 mm	98.2 mm	98.2 mm	-	123.3 mm	123.3 mm
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	-	420 mm	520 mm	420 mm	-	540 mm	630 mm
LONGITUD TOTAL	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	-	760 mm	860 mm	760 mm	-	880 mm	970 mm
FUNCIÓN BATIDOR											
CAPACIDAD CLARAS	-	-	-	2-50	2-50	-	-	2-80	2-80	-	-
LONGITUD BRAZO BATIDOR	-	-	-	396 mm	396 mm	-	-	405 mm	405 mm	-	-
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	-	-	-	704 mm	704 mm	-	-	746 mm	746 mm	-	-
PESO NETO											
PESO NETO	3.34 Kg	3.46 Kg	3.63 Kg	3.44 Kg	3.44 Kg	4.65 Kg	4.85 Kg	4.85 Kg	4.41 Kg	4.57 Kg	5.18 Kg



SERIE XS



TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto.
Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
Diseñado para un uso continuo.
Ideal para mise en place.
Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 litros.

		PVP
3030618	Triturador XM-12 230/50-60/1	208,06€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo MA-12.

Opcional

- Brazo MA-11.

BLOQUE MOTOR MM-10V

Bloque motor de 240W
Bloque motor compacto de velocidad variable.
Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030616	Bloque motor MM-10V 230/50-60/1	136,99€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo MA-11.
- Brazo MA-12.



SERIE S



TRITURADOR XM-21

Triturador profesional. 300W.
Bloque motor de velocidad variable.
Brazo extraíble de 250 mm.
Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 litros.

3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	PVP 270,89€
---------	------------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-21.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-22.
- Brazo batidor BA-21.



TRITURADOR XM-22

Triturador profesional. 300W.
Bloque motor de velocidad variable.
Brazo extraíble de 300 mm.
Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 15 litros.

3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	PVP 291,49€
---------	------------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-22.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo batidor BA-21.



COMBINADO MB-21

Triturador y batidora de varillas profesional. 300W.
Bloque motor de velocidad variable.
Brazo triturador extraíble de 250 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 litros.
Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	PVP 469,68€
---------	-----------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-21.
- Brazo batidor BA-20.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



BATIDORA DE VARILLAS B-20

Batidora de varillas profesional. 300W.

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

		PVP
3030636	Batidora de Varillas B-20 230/50-60/1	403,76€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor BA-20.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo triturador MA-22.

BLOQUE MOTOR MM-20V

Bloque motor de 300W

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030637	Bloque motor MM-20V 230/50-60/1	169,95€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo triturador MA-22.
- Brazo batidor BA-20.



SERIE M



TRITURADOR XM-31

Triturador profesional. 400W.
Bloque motor de velocidad fija.
Brazo extraíble de 306 mm.
Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.

3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	PVP 393,46€
---------	------------------------------	------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad fija. · Brazo triturador MA-31. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-32. · Brazo triturador MA-33.



TRITURADOR XM-32

Triturador profesional. 400W.
Bloque motor de velocidad fija.
Brazo extraíble de 366 mm.
Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 45 litros.

3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	PVP 399,64€
---------	------------------------------	------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad fija. · Brazo triturador MA-32. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-31. · Brazo triturador MA-33.



TRITURADOR XM-33

Triturador profesional. 400W.
Bloque motor de velocidad fija.
Brazo extraíble de 420 mm.
Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 60 litros.

3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	PVP 417,15€
---------	------------------------------	------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad fija. · Brazo triturador MA-33. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-31. · Brazo triturador MA-32.



COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo triturador extraíble de 306 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

		PVP
3030676	Combinado MB-31 230/50-60/1	605,64€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo triturador MA-31. · Brazo batidor BA-30. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-32. · Brazo triturador MA-33.



BATIDORA DE VARILLAS B-30

Batidora de varillas profesional. 400W.

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

		PVP
3030669	Batidora de Varillas B-30 230/50-60/1	510,88€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo batidor BA-30. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-31. · Brazo triturador MA-32. · Brazo triturador MA-33.



BLOQUE MOTOR MM-30

Bloque motor de 400W. Velocidad fija.

Bloque motor de velocidad fija.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030666	Bloque motor MM-30 230/50-60/1	270,89€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.



BLOQUE MOTOR MM-30V

Bloque motor de 400W

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030667	Bloque motor MM-30V 230/50-60/1	333,72€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Brazo batidor BA-30.





SERIE L



TRITURADOR XM-51

Triturador profesional. 570W.
 Bloque motor de velocidad fija.
 Brazo extraíble de 420 mm.
 Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 litros.

3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	PVP 469,68€
---------	------------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-51.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-52.



TRITURADOR XM-52

Triturador profesional. 570W.
 Bloque motor de velocidad fija.
 Brazo extraíble de 520 mm.
 Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 120 litros.

3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	PVP 495,43€
---------	------------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-52.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.



COMBINADO MB-51

Triturador y batidora de varillas profesional. 570W.
 Bloque motor de velocidad variable.
 Brazo triturador extraíble de 420 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 litros.
 Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	PVP 719,97€
---------	-----------------------------	-----------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-51.
- Brazo batidor BA-50.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-52.



BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570W.

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

		PVP
3030693	Batidora de Varillas B-50 230/50-60/1	585,04€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor BA-50.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.

BLOQUE MOTOR MM-50

Bloque motor de 570W. Velocidad fija.

Bloque motor de velocidad fija.

Diseñado para un uso continuo.



		PVP
3030677	Bloque motor MM-50 230/50-60/1	324,45€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.

BLOQUE MOTOR MM-50V

Bloque motor de 570W. Velocidad variable.

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030686	Bloque motor MM-50V 230/50-60/1	365,65€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.
- Brazo batidor BA-50.



SERIE XL



TRITURADOR XM-71

Triturador profesional. 750W.

Bloque motor de velocidad fija.

Brazo extraíble de 540 mm.

Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 200 litros.

		PVP
3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	678,77€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-71.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-72.



TRITURADOR XM-72

Triturador profesional. 750W.

Bloque motor de velocidad fija.

Brazo extraíble de 630 mm.

Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 250 litros.

		PVP
3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	719,97€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-72.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-71.



BLOQUE MOTOR MM-70

Bloque motor de 750W

Bloque motor de velocidad fija.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030716	Bloque motor MM-70 230/50-60/1	386,25€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-71.
- Brazo triturador MA-72.



ACCESORIOS

Brazos trituradores MA-10



Complemento para el triturador XM-12 o para el bloque motor MM-10V.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-11: 192 mm.
- ▶ MA-12: 223 mm.

		PVP
3030613	Brazo triturador MA-11 · 192 mm.	77,25€
3030624	Brazo triturador MA-12 · 223 mm.	82,40€

Brazos trituradores MA-20



Complemento para el triturador XM-21/22 o para el bloque motor MM-20V.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-21: 250 mm.
- ▶ MA-22: 300 mm.

		PVP
3030638	Brazo triturador MA-21 · 250 mm.	103,00€
3030640	Brazo triturador MA-22 · 300 mm.	124,63€

Brazo batidor BA-20



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 20 o para el bloque motor MM-20V.

		PVP
3030641	Brazo batidor BA-20	195,70€

Brazos trituradores MA-30



Complemento para el triturador o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-30 / MM-30V.

Disponible en 3 longitudes:

- ▶ MA-31: 306 mm.
- ▶ MA-32: 366 mm.
- ▶ MA-33: 420 mm.

		PVP
3030653	Brazo triturador MA-31 · 306 mm.	125,66€
3030655	Brazo triturador MA-32 · 366 mm.	130,81€
3030657	Brazo triturador MA-33 · 420 mm.	148,32€

Brazo batidor BA-30



Complemento para el batidor o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-30V.

		PVP
3030670	Brazo batidor BA-30	183,34€



Brazos trituradores MA-50



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-50 / MM-50V.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-51: 420 mm.
- ▶ MA-52: 520 mm.

		PVP
3030685	Brazo triturador MA-51 · 420 mm.	155,53€
3030687	Brazo triturador MA-52 · 520 mm.	172,01€

Brazo batidor BA-50



Complemento para el batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-50V.

		PVP
3030696	Brazo batidor BA-50	281,19€

Brazos trituradores MA-70



Complemento para el triturador de la serie 70 o para el bloque motor MM-70.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-71: 540 mm.
- ▶ MA-72: 630 mm.

		PVP
3030856	Brazo triturador MA-71 · 540 mm.	312,09€
3030855	Brazo triturador MA-72 · 630 mm.	354,32€

Soporte de caldero para XM



Permite sujetar el triturador a la marmita

- ▶ Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma fija.

Nota: Certificación NSF en proceso (marzo 2021).

		PVP
3030314	Soporte Quick Fix para XM	50,47€

Expositor para trituradores-batidores XM



Expositor de pie para trituradores XM

Permite la sujeción de los trituradores, combinados y batidoras de mano.

		PVP
3030900	Expositor XM	301,79€



Turbo-Trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

Trituradores para gran producción. Diseñados para trabajar en calderos de hasta 800 litros de capacidad.



Ideales para grandes producciones

- ▶ Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes.
- ▶ Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas, tortillas, salsas, etc.
- ▶ Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- ▶ Modelos de 1 ó 2 velocidades.

Construcción muy robusta

- ▶ Fabricados en acero inoxidable 18/10.
- ▶ Diseñado para grandes producciones.
- ▶ Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- ▶ Brazo de 600mm. adaptado para trabajar en cualquier tipo de marmita.
- ▶ Temporizador de 0 a 60 min.

Manejo fácil y cómodo

- ▶ Posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura.
- ▶ Máquina montada sobre carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- ▶ Brazo equilibrado que evita que se caiga o vuelque cuando no está bloqueado
- ▶ Brazo equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- ▶ Panel de mandos estanco situado en el carro en posición inclinada: fácil acceso y deja el brazo libre, facilitando su movimiento.
- ▶ El temporizador permite dejar la máquina en funcionamiento sin la intervención del usuario.

Versatilidad con rejillas intercambiables

- ▶ Se puede dotar de 3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables: adaptación a distintos tipos de necesidad.
 - Rejilla 21D para productos fibrosos.
- ▶ Rejilla 30D multiuso.
- ▶ 42D para que el producto quede muy fino.

Seguridad garantizada

- ▶ Microrruptor de seguridad que controla la posición del brazo.
- ▶ Protector de seguridad en el cabezal triturador.
- ▶ Dispositivo de seguridad por corte de suministro.



Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.	Una o dos velocidades.	Rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.

	TRX-21	TRX-22
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	800l	800l
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	600mm	600mm
POTENCIA TOTAL	2200W	2200W
VELOCIDAD (EN LÍQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
DIMENSIONES EXTERIORES		
DIMENSIONES EXTERIORES	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
DIMENSIONES EXTERIORES (CERRADO)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
PESO NETO	96Kg	96Kg



TURBO-TRITURADOR TRX-21

Modelo de 1 velocidad

Este Turbo Triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

		PVP
3030501	Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	5.161,33€
	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	5.367,33€

Incluido

· Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

- Rejilla 21D para productos fibrosos.
- Rejilla estándar 30D para un uso general.
- Rejilla 42D para un triturado extrafino.



TURBO-TRITURADOR TRX-22

Modelo de 2 velocidades

Este Turbo Triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

		PVP
3030506	Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N	6.495,18€
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	6.701,18€

Incluido

· Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

- Rejilla 21D para productos fibrosos.
- Rejilla estándar 30D para un uso general.
- Rejilla 42D para un triturado extrafino.

ACCESORIOS

Rejillas para TRX

3 tipos de rejillas para cada uso

Rejillas intercambiables que se adaptan a cada uso del Turbo triturador TRX-21 o TRX-22.

- ▶ 21D: Rejilla de 21 dientes para productos fibrosos.
- ▶ 30D: Rejilla estándar multiuso.
- ▶ 42D: Rejilla para un triturado extrafino.



		PVP
4032401	Rejilla 21 dientes	206,00€
4032403	Rejilla 30 dientes	206,00€
4032389	Rejilla 42 dientes	206,00€



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.