



Mixer portatili **Bermixer PRO**

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



**SMONTABILE SENZA
ATTREZZI E LAVABILE IN
LAVASTOVIGLIE**



Campana antispruzzo per la copertura delle lame in linea con i maggiori standard internazionali di sicurezza

Meno di
4 kg

Fino a
10 000 giri/m.

Smart Speed Control
SSC
System



9 livelli di velocità con autoregolatore di potenza



Nuovo sistema a baionetta rinforzato





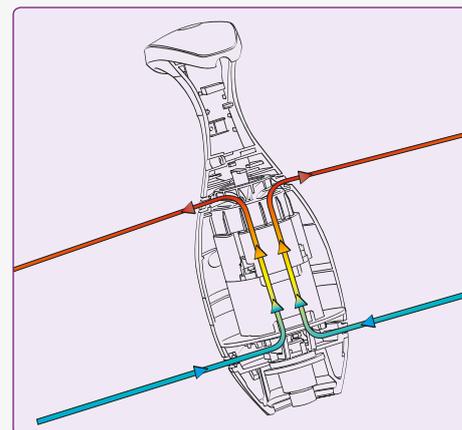
- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- **da 50 a 300 coperti**



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



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



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



Supporto per Bermixer PRO



Ampia scelta di accessori



Supporto a muro in dotazione



Smontaggio facile e veloce



Gruppo di lame smontabile



Mixer portatili **Speedy Mixer**

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



**SMONTABILE
SENZA ATTREZZI**

15 000 giri/m.



Impugnatura ergonomica



Campana, lame e tubo in acciaio inox



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



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



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

Una gamma completa

SPEEDY MIXER



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

BERMIXER PRO

9000 giri/m.



BERMIXER PRO Turbo

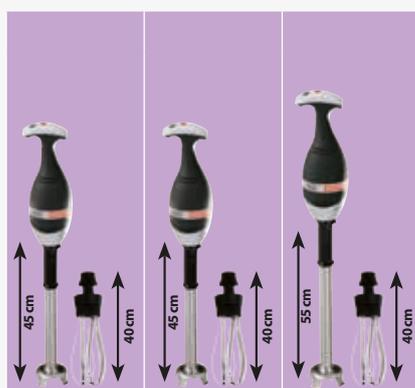
10 000 giri/m.



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

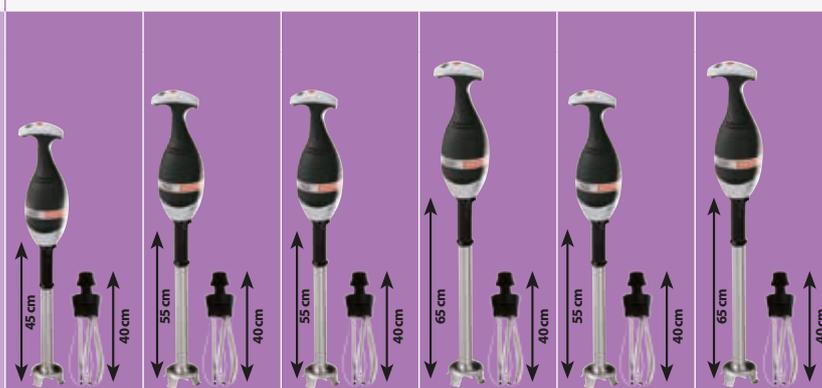
BERMIXER PRO Combi

9000 giri/m.



BERMIXER PRO Turbo Combi

10 000 giri/m.



Modelli	DBPW3545	DBPW4545	DBPW4555	DBPW5545	DBPW5555	DBPW6555	DBPW6565	DBPW7555	DBPW7565
Potenza (W)	350 W	450 W	450 W	550 W		650 W		750 W	
Tubo (cm)	45 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacità fino a	50 lt	100 lt	120 lt	150 lt	170 lt	220 lt	240 lt	270 lt	290 lt



■ Turbofrantumatori **TBX120/130 - TBM 150**

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

Il tubo può essere facilmente rimosso e disassemblato senza attrezzi (TBX120/130)



Tubo "purea"



Maniglia ergonomica

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

TBX130



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



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



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

**TBM150**

Turbofrantumatori

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

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

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

Guida alla scelta

Risultato finale	Tipo	Quantità	Scelta
Zuppe, liquidi, semiliquidi, emulsioni	In recipiente profondo più di 30 cm di liquido	Fino a 500 lt di liquido	TBX120 Zuppe
		Fino a 700 lt di liquido	TBX130 Zuppe
		Fino a 1000 lt di liquido	TBM150
	In recipiente basso (es. brasiera) tra 20-30 cm di liquido	TBX120 Zuppe + kit brasiera (opzionale) minimo 20 cm di liquido	
		TBX130 Zuppe + kit brasiera (opzionale) Minimo 30 cm di liquido	
Purea	patate	Fino a 100 kg di patate	TBX120 Purea
		Fino a 200 kg di patate	TBX130 Purea