2019

MIXER

FAMA INDUSTRIE

HEAVY PRO

LIGHT

MIXER HEAVY PRO
MIXER LIGHT

Serie Giò

www.famaindustrie.com

1953 2013 | MADE IN ITALY

Leggerezza e semplicità d'uso imbattibili

Incomparable lightness and easy-use

FAMA INDUSTRIE

Attrezzature professionali per la ristorazione

Mixer Light *Serie Giò Light*

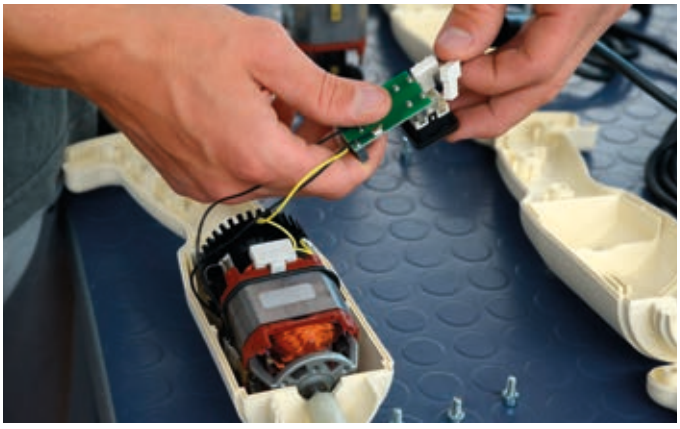
Fama Industrie presenta la gamma di mixer ad immersione, la linea LIGHT composta dal 250 - 300 - 400 e 500 Watt. Sono prodotti con caratteristiche tecniche all'avanguardia, montano motori elettrici ventilati con protezione termica di produzione italiana dalle grandi prestazioni. Tutti equipaggiano l'elettronica digitale con stabilizzatore e variatore di velocità denominato SRS (self-regulating-speed). I mixer sono dotati di impugnatura ergonomica, display digitale, dieci velocità e un nuovo sistema di innesto degli utensili pratico e veloce.

FAMA INDUSTRIE presents its stick blenders range. The LIGHT range includes motor blocks available in sizes 250-300-400-500 Watt. The FAMA stick blenders signature features are state-of-the-art technology and high-quality components such as the MADE IN ITALY high performing ventilated motors. They all come with ergonomically designed handle, digital display with 9 speeds and SRS device (self-regulating speed). Besides, the FAMA stick blenders have the user friendly approach with their quick and easy accessory changing clutch.

Mixer Heavy PRO *Serie Giò Heavy PRO*

Fama Industrie presenta la gamma di mixer ad immersione, la linea HEAVY composta dal 350 - 450 - 550 e 650 Watt. Sono prodotti con caratteristiche tecniche all'avanguardia, montano motori elettrici ventilati con protezione termica di produzione italiana dalle grandi prestazioni, destinati ad un uso professionale ed intensivo. Come la versione Light montano il sistema SRS (self-regulating-speed). Possiedono un'impugnatura ergonomica, display digitale, doppia accensione di sicurezza con la funzione di uso continuato. La versione a velocità variabile "VV" dispone di dieci velocità, la versione a velocità fissa "VF" dispone invece della sola velocità massima. Il sistema di innesto degli utensili è pratico e collaudato nel tempo e i nuovi mescolatori presentano un nuovo sistema anti caduta della ghiera di fissaggio.

FAMA INDUSTRIE presents its stick blenders range. The HEAVY range includes motor blocks available in sizes 350-450-550-650 Watt either in variable speed version (10 speeds display) and fixed speed (one speed display). The HEAVY high-quality construction is designed for professional use. The SRS technology (self-regulating speed) is matched with safety double switching and continuous mixing feature. The MADE IN ITALY fully ventilated motors are equipped with thermal overload protection. Whilst the quick and easy accessory changing clutch is improved by the new locking ring.



In tutte le versioni della serie Light e Heavy le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile (INOX). I mixer portatili di Fama Industrie sono elettroutensili completamente Made in Italy sia nei materiali che nella manodopera, sinonimo di altissima qualità e affidabilità nel tempo.

Made in Italy, made in FAMA

Fama Industrie - La qualità quotidiana
Fama Industrie è un'azienda a conduzione familiare da 65 anni, sempre aperta all'innovazione e alle esigenze del mercato, fattori che l'hanno portata a diventare un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per la ristorazione.
Da Rimini, in Emila Romagna, al mondo intero, Fama Industrie vanta la propria presenza in tutti i continenti e distribuisce in più di 100 paesi macchinari altamente qualificati, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza, costruite con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.
La nostra Forza consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività. Da sempre progettiamo, costruiamo e distribuiamo prodotti affidabili e resistenti, con lo scopo di permettere a tutti i clienti in ogni angolo del mondo un utilizzo semplice e duraturo.
Fama Industrie è consapevole dell'importanza della velocità, infatti potendo contare sugli ampi e moderni stabilimenti di produzione e stoccaggio, ad oggi riusciamo ad offrire quantità imponenti di prodotti e ricambi in pronta consegna, anche in sole 24 ore.
Fama Industrie tecnologia e qualità al servizio del lavoro e del vivere quotidiano.

Fama Industrie - Daily quality
Fama Industrie is a family run business open to innovation and market requirements. In its 65 year history of expertise, knowledge and skill, FAMA has built up a strong reputation as one of the top manufacturers of food preparation equipment.
With products produced in its state-of-the art factory in Rimini, Fama ensures only the highest quality components use, which combined with class-leading design, innovation and expertise, mean the end result is of the highest standard. Fama Industrie's diverse range is one of the widest and most complete both in Europe and Worldwide providing excellent solutions that fully satisfy the needs of catering and hospitality environments.
FAMA Industrie has three main brand values. The first and most important is trust, customers have to trust us completely, and that's something we can promote through our brand. Then, we have innovation. We've always had a reputation for coming up with new products. Another key brand value is customer focus. We're proud of our quick response to all enquiries, orders and service calls. Our customers associate us with the winning combination of quality, value and longevity.
Fama Industrie: quality and technology for your working and daily life.

Both LIGHT and HEAVY line come with food grade s/steel components. FAMA's HAND MIXERS are proudly MADE IN ITALY products to grant long-lasting quality and high performance.

Nuovi omogeneizzatori light

New homogenizers light

NEW PRODUCT
NOVITÀ 2019

mm. 200

FO 200

mm. 250

FO 250

mm. 300

FO 300 L

mm. 400

FO 400 L

mm. 500

FO 500 L

Nuovi omogeneizzatori heavy

New homogenizers heavy

NEW PRODUCT
NOVITÀ 2019

mm. 600

F0 600

mm. 500

F0 500

mm. 400

F0 400

mm. 300

F0 300

MIXER Light | *Serie Giò Light*

250 watt

FM 250 VV
Velocità Variabile
2500 / 15000 giri

250 watt

FM 250 VF
Velocità Fissa
15000 giri

mm. 250

FM 250

20 Lt.

mm. 200

FM 200

15 Lt.

mm. 290

FAFLM

300 w

FM 300 VV
Velocità Variab
2000 / 9000
max 13000

mm. 250

FE 250

mm. 200

FE 200

mm. 250

FO 250

mm. 200

FO 200

NEW PRODUCT
NOVITÀ
2019

Leggerezza
e semplicità d'uso
imbattibili
Incomparable lightness
and easy-use

MIXER 250 VELOCITÀ FISSA E VARIABILE / *MIXER 250 FIXED AND VARIABLE SPEED*

Coltello, Tubo, Campana, Disco Emulsionatore
e Fruste in acciaio INOX
S/steel Blade, Blender Tube, Emulsifing Disc,
Bell and Whisks.

Impugnatura ergonomica
e Variatore di velocità
Ergonomic handle
and Speed Variator

Nuova frusta
New whip

Nuovo omogeneizzatore
New homogenizer

SRS Self-Regulating Speed

watt

400 watt

500 watt

FM 400 VV
Velocità Variabile
2000 / 9000 giri
max 15000

FM 500 VV
Velocità Variabile
2000 / 9000 giri
max 15000

mm. 330

FAFL

mm. 300 mm. 400 mm. 500

FM 300 L
30/50 Lt.

FM 400 L
50/80 Lt.

FM 500 L
80/100 Lt.

mm. 300 mm. 400 mm. 500

FO 300 L

FO 400 L

FO 500 L

Versatilità totale in qualsiasi condizione di lavoro
Extreme versatility for any working conditions

MIXER 300 - 400 - 500 VELOCITÀ VARIABILE / *MIXER 300 - 400 - 500 VARIABLE SPEED*

Coltello, Tubo, Campana e Fruste in acciaio INOX
S/steel Blade, Blender Tube, Bell and Whisks.

Giunto in polimero
Polymer joint

Estrema facilità di smontaggio utensile
Easy accessory changing clutch

Pulsante in dimensioni ottimali Display digitale con regolatore a 9 velocità
Handy starter digital display with 9 speeds regulator

Nuovo omogeneizzatore
New homogenizer

MIXER 250 VF / VELOCITÀ FISSA / *FIXED SPEED*

MIXER 250 VF

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Mescolatore 200 mm./*Body+Blender Tube 200 mm.*	FM250VF200	75	285	220	75	470	1,4	15	230 V - 50/60	250	15.000	250x360x80
Corpo+Mescolatore 250 mm./*Body+Blender Tube 250 mm.*	FM250VF250			270		520	1,45	20				250x360x80

COMPONENTI / *COMPONENTS*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo Motore 250VF/*Body Motor Mixer 250VF*	FM250VF	75	285	-	-	-	1	-	230V-50/60HZ	250	15.000	390x120x115
Mescolatore 200 mm./*Blender Tube 200 mm.*	FM200	-	-	220	75	-	0,40	15	-	-	-	
Mescolatore 250 mm./*Blender Tube 250 mm.*	FM250			270			0,45	20				
Omogeneizzatore 200 mm. / *Homogenizer 200 mm.*	FO200	-	-	220	45	-	0,35	1/3	-	-	-	
Omogeneizzatore 250 mm. / *Homogenizer 250 mm.*	FO250			270			0,40	1/5				

MIXER 250 VV COMBI / VELOCITÀ VARIABILE / *VARIABLE SPEED*

MIXER 250 VV

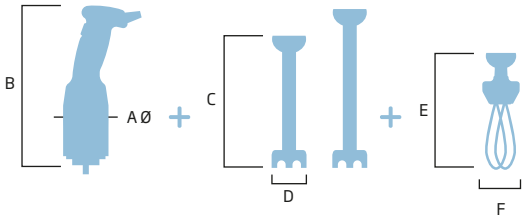
	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./*Body+Whip+Blender Tube 200 mm.*	FM250VVC200	75	285	220	75	470	290	90	590	1,4	15	230 V - 50/60	250	● 2.500 15.000	380x340x100
Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./*Body+Whip+Blender Tube 250 mm.*	FM250VVC250			270		520				1,45	20				380x340x100

COMPONENTI / *COMPONENTS*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo Motore 250VV / *Body Motor Mixer 250VV*	FM250VV	75	285	-	-	-	-	-	-	1	-	230 V - 50/60	250	●	390x120x115
Mescolatore 200 mm. / *Blender Tube 200 mm.*	FM200	-	-	220	75	-	-	-	-	0,40	15	-	-	-	
Mescolatore 250 mm. / *Blender Tube 250 mm.*	FM250			270						0,45	20		-	-	
Tubo Emulsionatore 200mm. / *Emulsifing Tube 200mm.*	FE200	-	-	220	75	-	-	-	-	0,40	15	-	-	-	
Tubo Emulsionatore 250mm. / *Emulsifing Tube 250mm.*	FE250			270						0,45	20		-	-	
Frusta / *Whip*	FAFLM	-	-	-	-	-	290	90	-	0,45	10	-	-	-	
Omogeneizzatore 200 mm. / *Homogenizer 200 mm.*	FO200	-	-	220	45	-	-	-	-	0,35	1/3	-	-	-	
Omogeneizzatore 250 mm. / *Homogenizer 250 mm.*	FO250			270						0,40	1/5		-	-	

Nuovo omogeneizzatore, emulsionatore e frusta

New homogeneizer, emulsifing tube and whip



www.famaindustrie.com

1953 2013 | MADE IN ITALY

MIXER 300 - 400 - 500 VV COMBI / VELOCITÀ VARIABILE / *VARIABLE SPEED*

MIXER **300** VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm. */Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM300VVC300	100	350	340	85	650	330	120	640	3,45	30	230 V - 50/60	300	● 2.000 9.000 max 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm. */Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM300VVC400			440		750				3,60	50				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm. */Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM300VVC500			540		850				3,80	80				800x300x140

MIXER **400** VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm. */Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM400VVC300	100	350	340	85	650	330	120	640	3,75	50	230 V - 50/60	400	■ 2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm. */Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM400VVC400			440		750				3,90	80				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm. */Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM400VVC500			540		850				4,10	100				800x300x140

MIXER **500** VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm. */Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM500VVC300	100	350	340	85	650	330	120	640	3,90	70	230 V - 50/60	500	■ 2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm. */Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM500VVC400			440		750				4,05	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm. */Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM500VVC500			540		850				4,25	120				800x300x140

CORPO MOTORE / *BODY MOTOR*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo Motore 300VV / *Body Motor Mixer 300VV*	FM300VV	100	350	-	-	-	-	-	-	1,80	-	230 V - 50/60	300	●	440X190X160
Corpo Motore 400VV / *Body Motor Mixer 400VV*	FM400VV									2,10	-		400	■	
Corpo Motore 500VV / *Body Motor Mixer 500VV*	FM500VV									2,40	-		500	■	

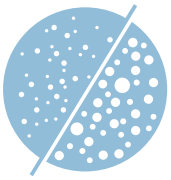
COMPONENTI / *COMPONENTS*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Mescolatore 300 mm. / *Blender Tube 300 mm.*	FM300L	-	-	340	85	-	-	-	-	0,85	30/50	-	-	-	650x100x100
Mescolatore 400 mm. / *Blender Tube 400 mm.*	FM400L			440						1,00	50/80				
Mescolatore 500 mm. / *Blender Tube 500 mm.*	FM500L			540						1,20	80/100				
Frusta / *Whip*	FAFL			-	-	-	330	120	-	0,80	40				390x120x115
Omogeneizzatore 300 mm. / *Homogenizer 300 mm.*	FO300L	-	-	340	55	-	-	-	-	0,85	2/10	-	-	-	650x100x100
Omogeneizzatore 400 mm. / *Homogenizer 400 mm.*	FO400L			440						1,00	2/20				
Omogeneizzatore 500 mm. / *Homogenizer 500 mm.*	FO500L			540						1,20	2/30				

Nuovi omogeneizzatori Light & Heavy

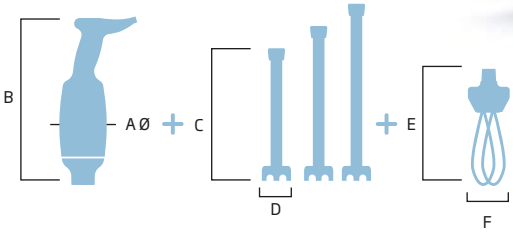
New homogenizers Light & Heavy

Nuovi omogeneizzatori:
riduzione dei globuli
fino a 2 micron
New homogenizers:
reduce products
up to two microns



Preparato con
mescolatore tradizionale
Processed with the standard
blending tube

Omogeneizzatore Light
300 / 400 / 500
Homogenizer Light
300 / 400 / 500



FAMA INDUSTRIE

MIXER Heavy PRO | Serie Giò Heavy PRO

350 watt

FM 350 VF
Velocità Fissa
15000 giri

450 watt

FM 450 VF
Velocità Fissa
17000 giri

550 watt

FM 550 VF
Velocità Fissa
15000 giri

650 watt

FM 650 VF
Velocità Fissa
13000 giri

mm. 300

FM 300

30/80 Lt.

mm. 400

FM 400

80/120 Lt.

mm. 500

FM 500

150/230 Lt.

mm. 600

FM 600

250/330 Lt.

Potenza e affidabilità sempre disponibili
Power and reliability ever available

MIXER 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ FISSA / *FIXED SPEED*

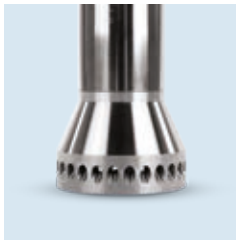
Lame in acciaio INOX
facilmente sostituibile
S/steel easy replaceable blades

Tubo e Campana
in acciaio INOX
S/steel blender tube and bell

Estrema facilità
di cambio accessori
Easy accessory changing clutch

Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle

Display digitale
con tasto di avvio
Digital display with start button



Nuovo omogeneizzatore
New homogenizer

mm. 300 | mm. 400 | mm. 500 | mm. 600

FO 300

FO 400

FO 500

FO 600

NEW PRODUCT NOVITÀ 2019

350 watt | **450** watt | **550** watt | **650** watt

FM 350 VV
Velocità Variabile
2000 / 9000 giri
max 15000

FM 450 VV
Velocità Variabile
2000 / 11000 giri
max 17000

FM 550 VV
Velocità Variabile
2000 / 9000 giri
max 15000

FM 650 VV
Velocità Variabile
2000 / 9000 giri
max 13000

mm. 360

FAF

MIXER 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ VARIABILE / *VARIABLE SPEED*

Fruste in acciaio INOX smontabili
S/steel whisks that can be dismantled

NOVITÁ Blocca ghiera
New sliding joint lock

Giunto in polimero
Polymer joint

Regolatore a 9 velocità con display luminoso
Luminous display with 9 speeds regulator

NOVITÁ Corpo centrale in acciaio Inox più robusto e resistente
New s/steel sturdy main block

MIXER 350 - 450 - 550 - 650 VF / VELOCITÀ FISSA / *FIXED SPEED*

MIXER **350** VF *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./*Body+Blender Tube 300 mm.*	FM350VF300	130	360	330	95	680	3,8	30	230 V - 50/60	350	15.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./*Body+Blender Tube 400 mm.*	FM350VF400			430		780	4,05	80				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./*Body+Blender Tube 500 mm.*	FM350VF500			530		880	4,25	150				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./*Body+Blender Tube 600 mm.*	FM350VF600			630		980	4,5	250				800x300x140

MIXER **450** VF *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./*Body+Blender Tube 300 mm.*	FM450VF300	130	380	330	95	700	4,4	50	230 V - 50/60	450	17.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./*Body+Blender Tube 400 mm.*	FM450VF400			430		800	4,65	100				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./*Body+Blender Tube 500 mm.*	FM450VF500			530		900	4,85	200				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./*Body+Blender Tube 600 mm.*	FM450VF600			630		1000	5,1	300				800x300x140

MIXER **550** VF *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./*Body+Blender Tube 300 mm.*	FM550VF300	130	390	330	95	710	4,6	65	230 V - 50/60	550	15000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./*Body+Blender Tube 400 mm.*	FM550VF400			430		810	4,85	110				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./*Body+Blender Tube 500 mm.*	FM550VF500			530		910	5.05	215				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./*Body+Blender Tube 600 mm.*	FM550VF600			630		1010	5,30	315				800x300x140

MIXER **650** VF *PRO*

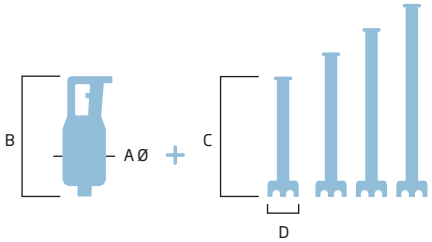
	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./*Body+Blender Tube 300 mm.*	FM650VF300	130	400	330	95	720	4,8	80	230 V - 50/60	650	13.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./*Body+Blender Tube 400 mm.*	FM650VF400			430		820	5,05	120				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./*Body+Blender Tube 500 mm.*	FM650VF500			530		920	5,25	230				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./*Body+Blender Tube 600 mm.*	FM650VF600			630		1020	5,5	330				800x300x140

CORPO MOTORE / *BODY MOTOR*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo Motore 350 VF / *Body Motor Mixer 350 VF*	FM350VF	130	360	-	-	-	2,6	-	230 V - 50/60	350	15.000	440x190x160
Corpo Motore 450 VF / *Body Motor Mixer 450 VF*	FM450VF		380				3,2			450	17.000	
Corpo Motore 550 VF / *Body Motor Mixer 650 VF*	FM550VF		390				3,4			550	15.000	
Corpo Motore 650 VF / *Body Motor Mixer 450 VF*	FM650VF		400				3,6			650	13.000	

COMPONENTI / *COMPONENTS*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Mescolatore 300 mm. / *Blender Tube 300 mm.*	FM300	-	-	330	95	-	1,20	30/80	-	-	-	650x100x100
Mescolatore 400 mm. / *Blender Tube 400 mm.*	FM400			430			1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm. / *Blender Tube 500 mm.*	FM500			530			1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm. / *Blender Tube 600 mm.*	FM600			630			1,90	250/330				
Omogeneizzatore 300 mm. / *Homogenizer 300 mm.*	FO300			330	60		1,20	2/20				
Omogeneizzatore 400 mm. / *Homogenizer 400 mm.*	FO400			430			1,45	2/30				
Omogeneizzatore 500 mm. / *Homogenizer 500 mm.*	FO500			530			1,65	2/40				
Omogeneizzatore 600 mm. / *Homogenizer 600 mm.*	FO600			630			1,90	2/50				



MIXER 350 - 450 - 550 - 650 VV COMBI / VELOCITÀ VARIABILE / *VARIABLE SPEED*

MIXER 350 VV *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM350VVC300	130	360	330	95	680	360	120	710	4,7	30	230 V - 50/60	350	2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM350VVC400			430		780				4,95	80				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM350VVC500			530		880				5,15	150				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM350VVC600			630		980				5,4	250				800x300x140

MIXER 450 VV *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM450VVC300	130	380	330	95	700	360	120	730	5,3	50	230 V - 50/60	450	2.000 11.000 max 17.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM450VVC400			430		800				5,55	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM450VVC500			530		900				5,75	200				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM450VVC600			630		1000				6,10	300				800x300x140

MIXER 550 VV *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM550VVC300	130	390	330	95	710	360	120	740	5,5	65	230 V - 50/60	550	2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM550VVC400			430		810				5,75	110				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM550VVC500			530		910				5,95	215				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM550VVC600			630		1010				6,30	315				800x300x140

MIXER 650 VV *PRO*

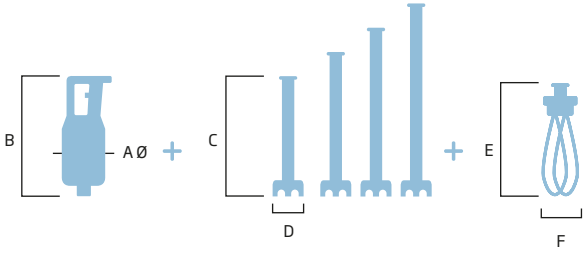
	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./*Body+Whip+Blender Tube 300 mm.*	FM650VVC300	130	400	330	95	720	360	120	750	5,7	80	230 V - 50/60	650	2.000 9.000 max 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./*Body+Whip+Blender Tube 400 mm.*	FM650VVC400			430		820				5,95	120				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./*Body+Whip+Blender Tube 500 mm.*	FM650VVC500			530		920				6,15	230				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./*Body+Whip+Blender Tube 600 mm.*	FM650VVC600			630		1020				6,4	330				800x300x140

CORPO MOTORE / *BODY MOTOR*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Corpo Motore 350 VV / *Body Motor Mixer 350 VV*	FM350VV	130	360	-	-	-	-	-	-	2,6	-	230 V - 50/60	350	15.000	440x190x160
Corpo Motore 450 VV / *Body Motor Mixer 450 VV*	FM450VV		380							3,2			450	17.000	
Corpo Motore 550 VV / *Body Motor Mixer 550 VV*	FM550VV		390							3,4			550	15.000	
Corpo Motore 650 VV / *Body Motor Mixer 650 VV*	FM650VV		400							3,6			650	13.000	

COMPONENTI / *COMPONENTS*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm
Mescolatore 300 mm. / *Blender Tube 300 mm.*	FM300	-	-	330	95	-	-	-	-	1,20	30/80	-	-	-	650x100x100
Mescolatore 400 mm. / *Blender Tube 400 mm.*	FM400			430						1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm. / *Blender Tube 500 mm.*	FM500			530						1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm. / *Blender Tube 600 mm.*	FM600			630						1,90	250/330				
Frusta / *Whip*	FAF			-	-	-	360	120	-	0,90	80				390x120x115
Omogeneizzatore 300 mm. / *Homogenizer 300 mm.*	FO300	-	-	330	60	-	-	-	-	1,20	2/20	-	-	-	650x100x100
Omogeneizzatore 400 mm. / *Homogenizer 400 mm.*	FO400			430						1,45	2/30				
Omogeneizzatore 500 mm. / *Homogenizer 500 mm.*	FO500			530						1,65	2/40				
Omogeneizzatore 600 mm. / *Homogenizer 600 mm.*	FO600			630						1,90	2/50				



FAMA
INDUSTRIE

Attrezzature professionali per la ristorazione

Una gamma completa per la scelta dei professionisti

A full range for the professional's choice

Serie Giò

MADE IN ITALY
FAMA
INDUSTRIE
MADE IN FAMA

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

Serie Giò Light

Supporto parete per Combi
Wall Support for Combi

FSPC

Serie Giò Heavy PRO

Supporto parete per Combi
Wall Support for Combi

Supporto parete mini
per mixer 250
Wall Support for mixer 250

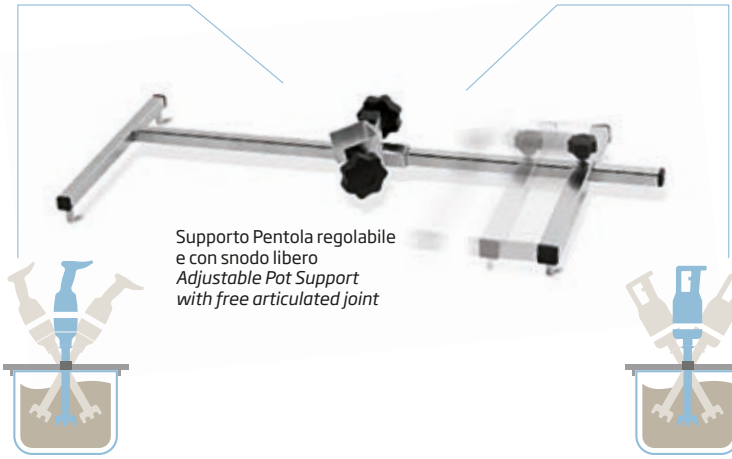
FSPM

Supporto parete mini
per mixer 250 Combi
Wall Support for mixer 250 Combi

FSPCM

Supporto parete singolo
per mixer Heavy PRO
Single Wall Support
for Heavy mixer

FSPS



Supporto Pentola regolabile
e con snodo libero
Adjustable Pot Support
with free articulated joint

SUPPORTI PARETE / *WALL SUPPORTS*	Codice / *Model code*
Supporto parete per combi / *Wall Support for Combi*	FSPC
Supporto parete mini mixer light 250 / *Wall Support mini mixer light 250*	FSPM
Supporto parete mini per combi 250 / *Mini wall Support for Combi 250*	FSPCM
Supporto parete singolo mixer heavy / *Wall Support single mixer heavy*	FSPS

SUPPORTI PENTOLA / *POT SUPPORTS*	Codice / *Model code*
Supporto pentola diametro max. 400 mm. / *Pot Support Diameter Max. 400 mm.*	FSP 400
Supporto pentola diametro max. 600 mm. / *Pot Support Diameter Max. 600 mm.*	FSP 600
Supporto pentola diametro max. 800 mm. / *Pot Support Diameter Max. 800 mm.*	FSP 800
Supporto pentola diametro max. 1000 mm. / *Pot Support Diameter Max. 1000 mm.*	FSP 1000
Supporto pentola diametro max. 1200 mm. / *Pot Support Diameter Max. 1200 mm.*	FSP 1200

FAMA INDUSTRIE

1953 2013

Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222 - 384509
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com
www.famaindustrie.com

FAMA Industrie si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

FAMA industries reserves any rights to modify the products displayed without any prior notice.

ANIMA
Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine

FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano. Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products. Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!

magazino.it - ph. mauro foli