



MioMixTM

Pensato per me, creato per tutti

Professional design, user-friendly inspiration



Cod. B



Cod. A



SCEGLI IL TUO !
PICK YOUR COLOUR!

Cod. V



Cod. R



MioMix™



OLTRE OGNI ASPETTATIVA

BEYOND ALL EXPECTATIONS

Dai 20 anni di esperienza di Fama sui mixer nasce Miomix
Prodotto completamente Made in Italy,
sinonimo di qualità e design

Miomix delivers Fama's 20 years expertise in hand mixer
manufacturing. Made in Italy quality and design.



Grembiule e supporto parete
inclusi nel kit Top Chef
Top chef model comes with
apron and wall support included



Cod. MIOMIX.TOPCHEF



MioMix™



Accensione
Start button

Impugnatura
ergonomica
Ergonomic handle

Pannello comandi
intuitivo e di facile lettura
Smart control panel



Caratteristiche / Technical features



Estrema facilità di smontaggio

Easy accessory changing clutch

Componenti in acciaio inox

Blender components made of s/steel

5 differenti accessori e nuova campana multifunzione

5 different mixing tools and new multipurpose tube



Texture grafica

Graphic texture



Pratica caraffa graduata

Graduated jug

Componenti / Accessories

Corpo motore

Body

Disponibile in quattro colori pastello

Available in four pastel colors



Cod. B



Cod. V



Cod. A



Cod. R



FM - Mescolatore

FM - Blender Tube

Bilama in acciaio INOX

Ideale per frullare zuppe di verdura, purè, salse, ecc.

Stainless steel blade
Ideal for blending vegetable soups, purees, sauces, etc.



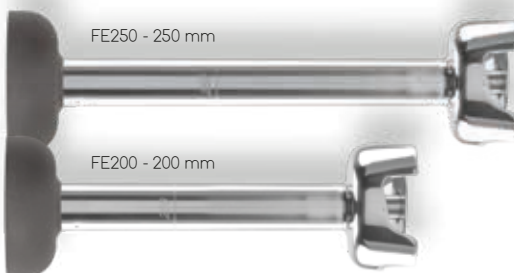
FE - Emulsionatore

FE - Emulsifier Tube

Disco in acciaio INOX

Ideale per emulsionare le salse, rendendole leggere e soffici

Stainless steel disc
Ideal for emulsifying sauces, making them light and soft



FO - Omogeneizzatore

FO - Homogenizer Tube

In acciaio INOX

Ideale per ottenere un prodotto liscio e setoso, grazie alla riduzione delle particelle fino a 2 micron

Made of stainless steel
Ideal for smoothing products as particles can be reduced down to 2 microns



FMU - Multifunzione

FMU - Multipurpose Tube

Quadrilama in acciaio INOX

Trita, taglia e mescola in poco tempo. Ideale per la preparazione di gelati e glasse a specchio

Four-blade stainless steel knife.
To chop, cut and mix effortlessly.
Ideal for preparing ice cream and icing



FAFLM - Frusta

FAFLM - Whisk

Accessorio frusta

Con elementi interamente in Acciaio INOX, facilmente smontabili per una pulizia ottimale. Ideale per montare a neve (albumi d'uovo, panna, ecc.)

Stainless steel whisk, easy to remove for cleaning. Ideal for whipping (egg whites, cream, etc.)



Caraffa

Jug

Caraffa graduata da 1,5 Lt

1,5 lt. graduated jug



Supporto parete

Wall support

Singolo
Single



Combi
Combi



Scheda tecnica / technical specs

	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Watt)	Velocità/giri Speed (RPM)	Diametro corpo Diameter body (mm)	Peso netto Net weight (kg)	Dimensione prodotto Product dimension (mm)
Corpo motore Body	MIOMIX*	230 / 50-60	250	2.500 max 15.000	Ø 75	1,1 kg	H. 290

*Ad ogni ordine, indicare la lettera del colore desiderato / Please mention colour code when ordering ● B ● R ● V ● A

	Mescolatore Blender tube		Emulsionatore Emulsifying		Omogeneizzatore Homogenizer		Multifunzione Multipurpose		Frusta Whisk
Codice Model code	FM 200	FM 250	FE 200	FE 250	FO 200	FO 250	FMU 200	FMU 250	FAFLM
Capacità Capacity (lt)	1/15 lt	1/20 lt	1/15 lt	1/20 lt	1/3 lt	1/5 lt	1/8 lt	1/12 lt	1/10 lt
Peso netto Net weight (kg)	0,4 kg	0,45 kg	0,4 kg	0,45 kg	0,35 kg	0,4 kg	0,36 kg	0,4 kg	0,45 kg
Dimensione prodotto Product dimension (mm)	H. 220 / B. 75	H. 270 / B. 75	H. 220 / B. 75	H. 270 / B. 75	H. 220 / B. 75	H. 270 / B. 75	H. 220 / B. 75	H. 270 / B. 75	H. 290 / B. 90

	Supporto parete singolo mini Single wall support	Supporto parete mini combi Wall support mini for combi	Caraffa graduata Graduated jug
Codice Model code	FSPM	FSPCM	F3557
Peso netto Net weight (kg)	0,1 kg	0,25 kg	0,3 kg

	Top chef Top chef		
Codice Model code	MIOMIX.TOPCHEF		
Peso netto Net weight (kg)	4,3 kg		
		Mixer Velocità Variabile 230V-50/60 Hz + Mescolatore 250 mm + Omogeneizzatore 250 mm + Multifunzione 250 mm + Frusta + Caraffa graduata	Mixer Variable speed 230V-50/60 Hz + Blender tube 250 mm + Homogenizer tube 250 mm + Multipurpose tube 250 mm + Whisk + Graduated jug

MioMixTM



Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509
Fax +39.0541.385662

fama@famaindustrie.com
famaindustrie.com

