

BIGMix[®]

tu crei, lui lavora
You set the process.
BigMix does the hard work

NEW PRODUCT
2026
NEW PRODUCT



SINCE
1953

FAMA
Industrie

BIGMIX®



Potenza e Controllo Power and control

Con il nuovo Big Mix, gelaterie, pasticcerie e laboratori di produzione alimentare trovano un alleato potente, affidabile e indispensabile.

BIGMIX is a high-capacity vertical immersion mixing system designed for continuous professional use in gelato labs, pastry kitchens and food production facilities.

The machine combines industrial power, ergonomic operation and interchangeable processing tools to standardize product texture while reducing manual handling.



Per la gelateria

Permette di ottenere, grazie ai molteplici utensili, una miscela gelato omogenea.

Gelato Production: designed to refine and stabilize gelato mixes through controlled particle size reduction and uniform fat dispersion.



Per la pasticceria

Permette di realizzare mousse, ganache e con l'utensile multifunzione opzionale, glasse a specchio.

Pastry Production: ideal for emulsions, ganache, custards and high-gloss mirror glazes with stable structure and shine.



Per laboratori alimentari

Permette di frantumare, miscelare e omogenizzare frutta, verdure, legumi, ecc...

Food Processing Labs: suitable for processing vegetables, fruit preparations, sauces, purées and liquid bases requiring homogeneous texture.

Motore potente
High-performance motor

Compatta struttura
in acciaio inox

Space-saving stainless steel construction optimized for professional workstations

Solida base d'appoggio
con cassetto raccogli
goccia

Heavy-duty support base with removable hygienic drip tray

Giunto basculante
Swing pin

Pulsante di
emergenza
Emergency
stop system

Pannello di
controllo digitale
Digital Control panel

Ampia gamma
di accessori
Interchangeable
tools for multiple
applications



Vantaggi Advantages

L'utilizzo di Big Mix permette di ottimizzare i tempi di produzione alleggerire il carico di lavoro all'operatore ma soprattutto ottenere un risultato ottimale del prodotto finale.

BigMix improves workflow efficiency, minimizes manual handling, operator fatigue, and guarantees batch-to-batch consistency.

VERSIONI DISPONIBILI

Available Versions

BIGMIX

MESCOLATORE 300mm + OMOGENEIZZATORE 300mm
+BLENDER TUBE 300mm + HOMOGENIZER TUBE 300mm

BIGMIX

MESCOLATORE 400mm + OMOGENEIZZATORE 400mm
+BLENDER TUBE 400mm + HOMOGENIZER TUBE 400mm

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

BIGMIX.3

BIGMIX.4

Una gamma completa e funzionale, adatta ad ogni tipo di lavorazione

A versatile set of processing tools designed for consistent results across multiple applications.



MESCOLATORE BLENDER TUBE

Lame in acciaio INOX. Ideale per frullare, sminuzzare, miscelare, frutta, verdura, purè, salse, ecc.
Stainless steel blade for blending, emulsifying and coarse chopping of fruit, vegetables, sauces and purées.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
MESCOLATORE 300 mm BLENDER TUBE 300mm	FM300

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
MESCOLATORE 400 mm BLENDER TUBE 400mm	FM400



OMOGENEIZZATORE HOMOGENIZER TUBE

Lame in acciaio INOX. Ideale per ottenere un prodotto liscio e setoso, grazie alla riduzione delle particelle fino a 2 micron, ideale per ottenere cremosità nelle miscele gelato.

Stainless steel assembly: reduces particle size down to 2 µm for improved smoothness, stability and creaminess in dairy and gelato bases.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
OMOGENEIZZATORE 300 mm HOMOGENIZER TUBE 300mm	F0300

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
OMOGENEIZZATORE 400 mm HOMOGENIZER TUBE 400mm	F0400



MULTIFUNZIONE (opzionale) MULTIPURPOSE TUBE (optional)

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

Stainless steel four-blade tool for fine processing, mirror glazes and delicate emulsions.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
MULTIFUNZIONE 300 mm MULTIPURPOSE 300mm	FMU300

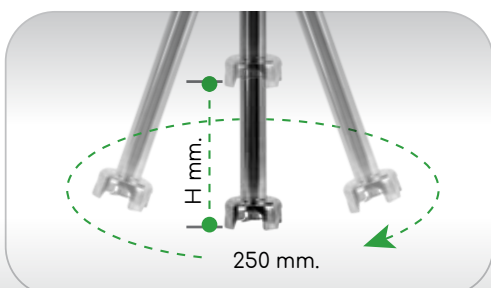
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
MULTIFUNZIONE 400 mm MULTIPURPOSE 400mm	FMU400



Pannello di controllo pratico ed intuitivo
Intuitive operator control panel



Pratico controllo della velocità
Precise variable speed adjustment




Ampia escursione verticale e oscillazione circolare
Wide vertical stroke with oscillation movement

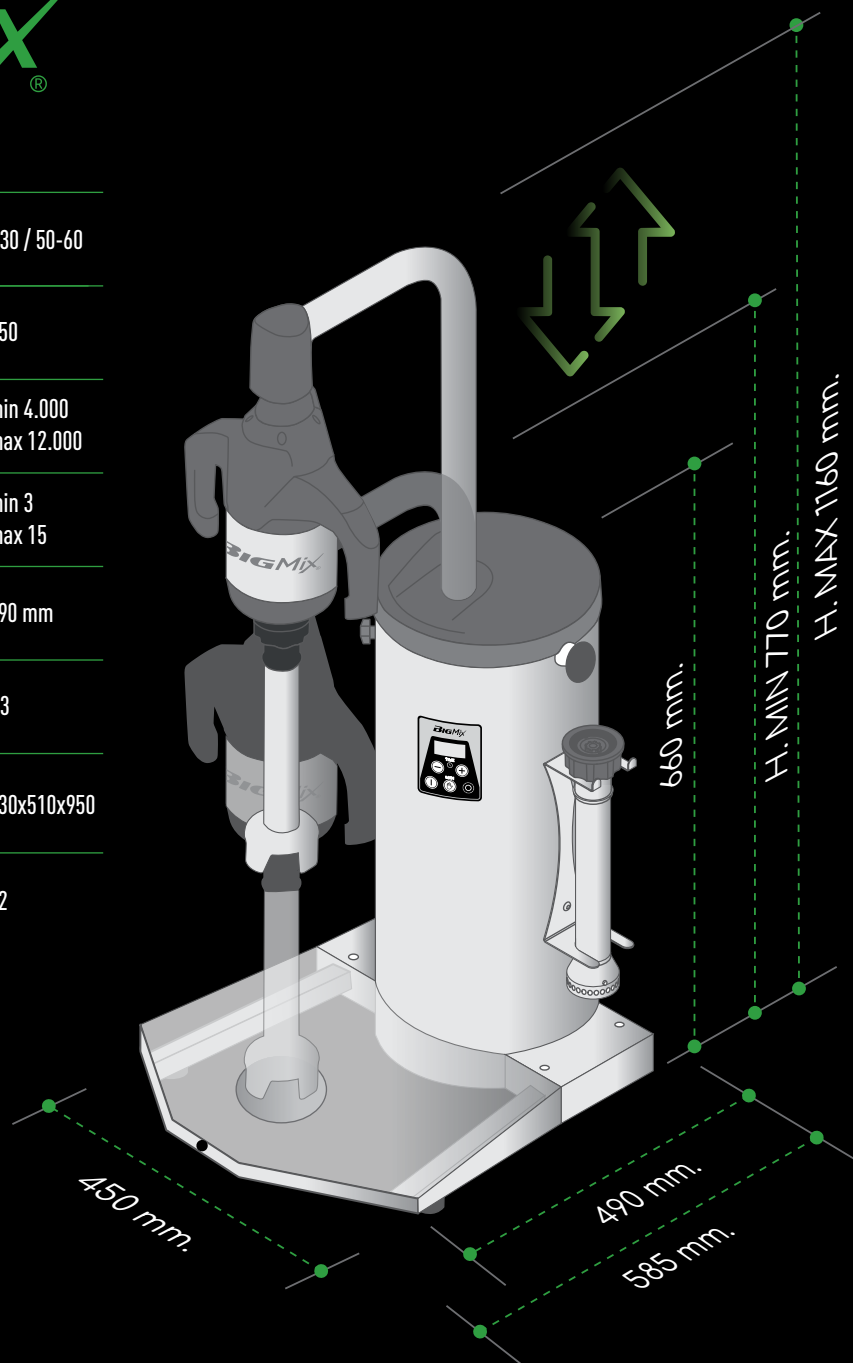


Innesto accessori rapido
Quick tool coupling

BIGMix®

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS

 Alimentazione (Volt/Hz) <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
 Potenza (Watt) <i>Power (Watt)</i>	850
 Velocità (Giri minuto) <i>Speed (RPM)</i>	min 4.000 max 12.000
 Quantità per ciclo di lavorazione (Lt) <i>Batch capacity (Lt)</i>	min 3 max 15
 Escursione verticale mixer <i>Vertical movement range</i>	390 mm
 Peso netto (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	43
 Misure imballo con bancale (mm) <i>Palletized dimensions (mm)</i>	630x510x950
 Peso lordo - con imballo (kg) <i>Gross weight - with packing (kg)</i>	52



MADE IN ITALY

famaindustrie.com



FAMA INDUSTRIE SRL
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509
fama@famaindustrie.com