



MioMix®

[miomixfama.it](http://miomixfama.it)



# 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.



# MioMix®



## Caratteristiche / Technical features



Componenti  
in acciaio inox  
Blender components  
made of s/steel



Estrema facilità  
di smontaggio  
Easy accessory  
changing clutch



Texture grafica  
Graphic texture



Impugnatura  
ergonomica  
Ergonomic handle



Accensione  
Start button



Pannello comandi  
intuitivo e di  
facile lettura  
Smart control panel



5 differenti accessori  
e nuova campana  
multifunzione

5 different mixing tools and  
new multipurpose tube



## Corpo motore / Body

Disponibile in quattro colori pastello / Available in four pastel colors



	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	<b>MIOMIX*</b>	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

## FM - Mescolatore FM - Blender Tube

Bilama in acciaio INOX  
Ideale per frullare zuppe di verdura, purè, salse, ecc

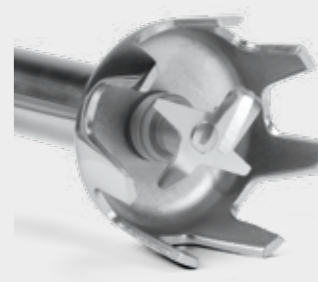
Stainless steel blade  
Ideal for blending vegetable soups, purees, sauces, etc



## 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



## 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

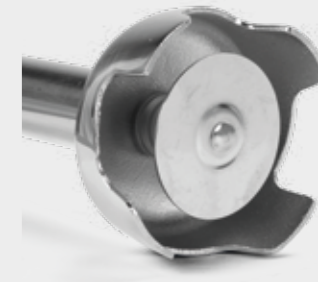
Made of stainless steel  
Ideal for smoothing products as particles can be reduced down to 2 microns



## 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



## 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.)



## Top Chef



Cod. MIOMIX.TOPCHEF

Grebiule e supporto parete inclusi nel kit Top Chef

Top chef model comes with apron and wall support included

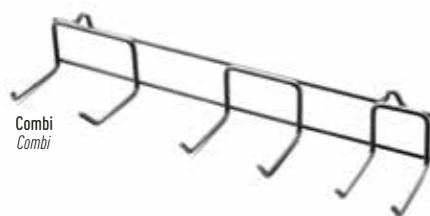


Codice Model code	<b>MIOMIX.TOPCHEF</b>	Mixer Velocità Variabile 230V-50/60 Hz + Mescolatore 250 mm + Omogeneizzatore 250 mm + Multifunzione 250 mm + Frusta + Caraffa graduata	Mixer Variable speed 230V-50/60 Hz + Blender tube 250 mm + Homogenizer tube 250 mm + Multipurpose tube 250 mm + Whisk + Graduated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

## Supporto parete Wall support



Singolo  
Single



Combi  
Combi

Caraffa graduata da 1,5 Lt  
1,5 lt. graduated jug



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

	Mescolatore Blender tube		Emulsionatore Emulsifying		Omogeneizzatore Homogenizer		Multifunzione Multipurpose		Frusta Whisk
Codice Model code	<b>FM200</b>	<b>FM250</b>	<b>FE200</b>	<b>FE250</b>	<b>F0200</b>	<b>F0250</b>	<b>FMU200</b>	<b>FMU250</b>	<b>FAFLM</b>
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

# MioMix<sup>®</sup>

miomixfama.it



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

Tel +39.0541.388222 - 384509

fama@famaindustrie.com  
famaindustrie.com

