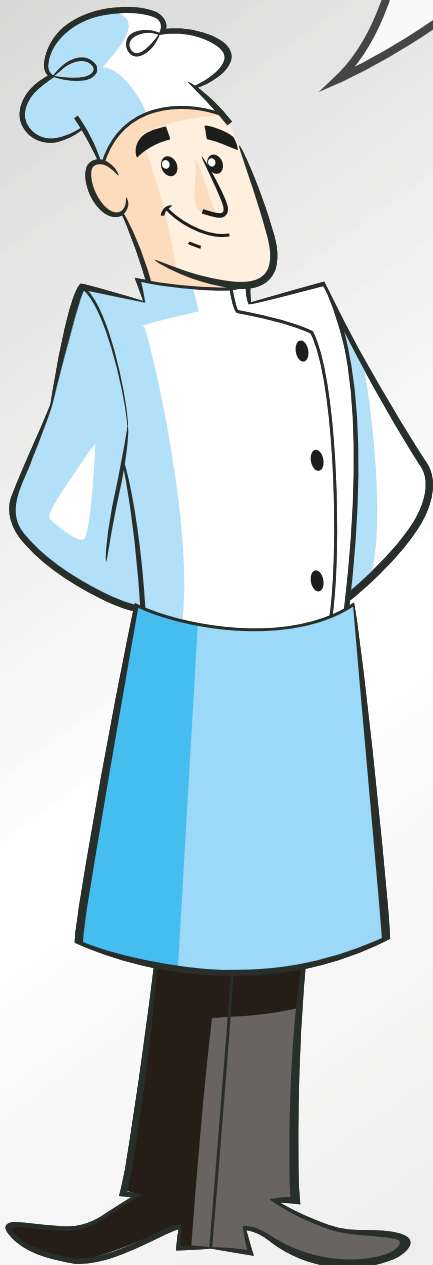
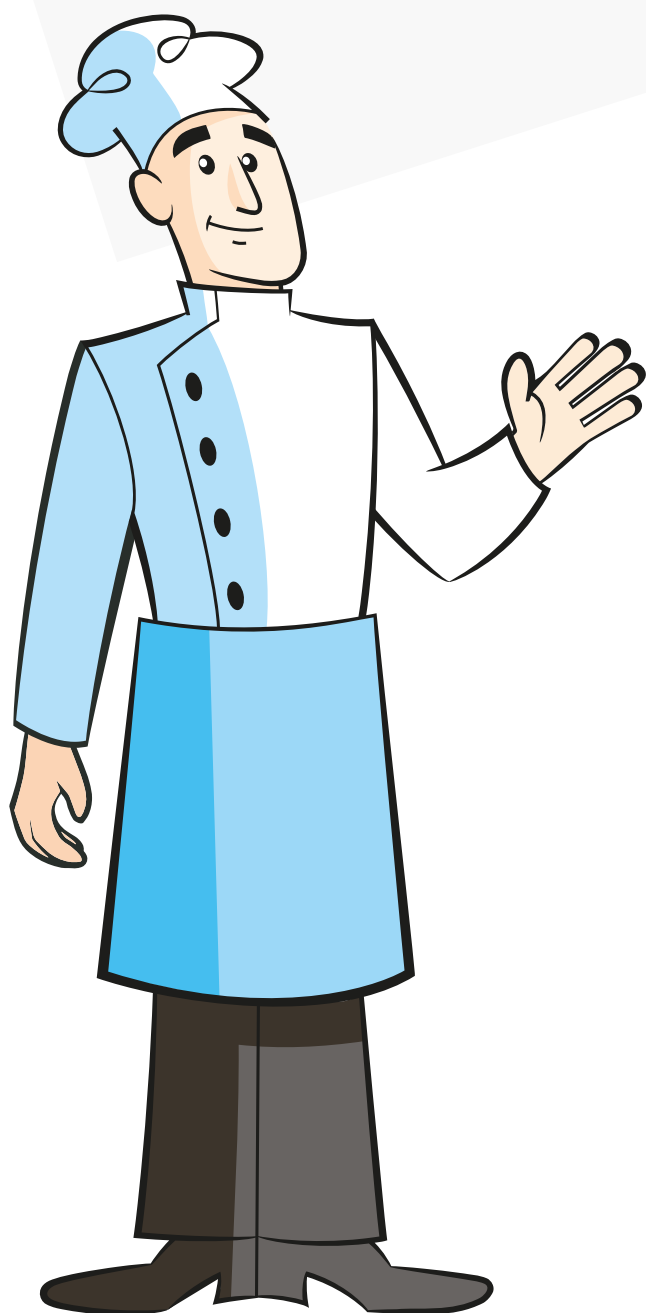




Catalogue Produits 2016

Le spécialiste
de la Préparation
Dynamique
depuis 70 ans





Dito Sama choisit et teste (avec des tiers) les matériaux en contact avec la nourriture **pour prévenir la migration chimique de substances** potentiellement nocives **lors de la préparation des aliments.**

De plus, en conformité avec la réglementation de la Food Contact (Contact Alimentaire), Dito Sama **cesse l'utilisation du BPA (Bisphénol A) dans tous les composants en plastique.**





- [Combinés Cutter Coupe-légumes](#) page 4

- [Coupe-légumes](#) page 8

- [Cutters Mélangeurs](#) page 22

- [Mixers Portatifs et Turbo Broyeurs](#) page 28

- [Batteurs Mélangeurs](#) page 34

- [Boulangerie, Pâtisserie et Pizza](#) page 42

- [Eplucheuses](#) page 46

- [Laveuses et Essoreuses à Légumes](#) page 50

- [En complément pour votre cuisine](#) page 52

- [Laminoirs](#) page 54



■ Combinés Cutter et Coupe-légumes Multigreen

Coupe-légumes et cutter: 2 en 1! Permet d'obtenir une grande variété de coupes de vos légumes frais, ainsi que la préparation de vos sauces et condiments.



Simplicité d'utilisation,
boutons Marche / Arrêt



Cuve Inox de
2,5 litres Couverture
transparent



Trémie légumes
longs avec poussoir
(Ø 52 mm)



100 % hygiénique: toutes les parties
en contact avec les aliments sont
lavables au lave-vaisselle.



- **Utilisateurs:** Restauration rapide / Sandwicheries / Petits Traiteurs / Restaurants
- **De 10 à 200 couverts**

**Fonction Cutter:**

- Préparation de mixés, farces, mousses, sauces, herbes et condiments
- Capacité: jusqu'à 1 kg (mayonnaise)

Fonction Coupe-légumes:

- Préparation de crudités pour sandwichs et petites salades
- Capacité : **jusqu'à 250 kg/h**



- Déplaçable facilement et peu encombrant
- **Vitesse 1500 tr/mn**
- **Conversion simple** de cutter en coupe-légumes
- **Equilibre parfait** et **perpendicularité du rotor** assurant un **mélange rapide et constant**
- Ouverture sur le couvercle qui permet l'ajout de liquides et d'ingrédients en cours de préparation
- Trémie grande capacité pour une meilleure productivité
- Trémie légumes longs pour trancher les carottes, concombres, courgettes, etc...
- Alimentation en continu
- La zone de déchargement du coupe-légumes permet d'utiliser des bacs allant jusqu'à 175 mm de hauteur
- **100 % hygiénique:** toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle



Multigreen

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	370 W	1500
Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm			

Plateau inox Ø 175 mm	Modèle	Dimensions (mm)
	RD2 RD3 RD4 RD7	2 3 4 7
	ED2 ED4	2 4
	TD2 TD3 TD5 TD7	2 3 5 7
	WD2	2





■ Combinés Cutter et Coupe-légumes **TRK**

3 en 1 ! Avec le TRK votre créativité n'a plus de limites. 3 fonctions: coupe-légumes, cutter mélangeur, émulsionneur. Une gamme polyvalente qui vous accompagnera dans la préparation de vos menus, du hors-d'oeuvre au dessert et des repas à texture modifiée!



Large trémie inox
(215 cm²)



Tableau de commande
plat et étanche (IP55)



Trémie légumes longs
avec poussoir (Ø 60mm)



Couvercle transparent
avec racleur de cuve
pour une meilleure
homogénéisation

Conversion simple et rapide de cutter émulsionneur en coupe-légumes, grâce au système Incl y et au dispositif de limitation automatique de la vitesse



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches / Maisons de retraite
- **De 50 à 400 couverts**
Jusqu'à **800 couverts en préparation sélective**

**Fonction cutter émulsionneur:**

- Pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons et condiments...

Capacité cutter (mayonnaise):

TRK45: jusqu'à **2 kg****TRK55:** jusqu'à **2,5 kg****TRK70:** jusqu'à **3,5 kg****Fonction coupe-légumes:**

- grande variété de coupes des fruits et légumes pour préparations froides ou chaudes.
Capacité: jusqu'à **550 kg/h** (selon le type de coupe)



Combiné coupe-légumes et cutter émulsionneur

**Conversion simple de cutter émulsionneur en coupe-légumes**

- **Couvercle** transparent pour vérifier les préparations, avec une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients et un racleur émulsionneur (couvercle et cuve)
- Vitesse maximale jusqu'à **3700 tr/mn** (en fonction cutter émulsionneur)
- Cuve en inox avec haute cheminée pour augmenter la capacité nominale de liquide, avec angles arrondis et poignée ergonomique
- **Rotors adaptés à vos besoins:** lames lisses ou lames microdentées ou lames spéciales émulsions
- Trémies inox légumes longs et gros légumes intégrées
- **Système Inclcy:** permet d'incliner le bloc moteur à 20° en fonction coupe-légumes, pour une meilleure éjection des légumes
- **Plus de 40 disques inox** pour préparer **plus de 80 types de coupe**
- **Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle** (trémies, chambre de coupe, cuve, couvercle, rotor et disques inox)



Système Inclcy pour incliner la base moteur à 20° en fonction coupe-légumes

TRK45 Combiné Cutter & Coupe-légumes 4,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)**Coupe-légumes** 252x485x505mm **Cutter** 252x410x490mm**TRK55** Combiné Cutter & Coupe-légumes 5,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)**Coupe-légumes** 252x485x505mm **Cutter** 252x410x490mm**TRK70** Combiné Cutter & Coupe-légumes 7 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1500 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH)**Coupe-légumes** 252x485x505mm **Cutter** 252x410x530mm



Coupe-légumes Minigreen

La solution idéale pour la préparation des crudités,
économique et rapide.



Grande capacité
de la goulotte



Trémie légumes longs avec
poussoir (Ø 52mm)



Poignée ergonomique

STABILITE

4 patins en caoutchouc

**100% hygiénique: chambre de coupe, levier, trémie
et plateaux en inox lavables en machine**



- **Utilisateurs:** Restauration rapide / Sandwicheries / Petits Traiteurs et Restaurants
- Jusqu'à **200 couverts**



- **Réalisations:** Trancher, râper, effiler: préparation de crudités pour sandwiches et petites salades
- Capacité: jusqu'à **200 kg/h**







- Compact, peu encombrant et facile à déplacer
- **Vitesse: 1000 tr/mn**
- Large trémie pour une plus grande productivité
- Trémie légumes longs pour trancher les courgettes, carottes, concombres, etc...
- Alimentation en continu
- **Poignée ergonomique**, facile à utiliser et à nettoyer



- La zone de déchargement du coupe-légumes permet d'**utiliser des bacs GN** allant jusqu'à 175 mm de hauteur
- **100 % hygiénique:** toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

Coupe-légumes Minigreen

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn
1 vitesse	1 ph	250 W	1000
Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm			

Plateau inox Ø 175 mm	Modèle	Dimensions (mm)
	Plâteau à râper	RD2 2 RD3 3 RD4 4 RD7 7
	Plateau effileur	ED2 2 ED4 4
	Plateau trancheur	TD2 2 TD3 3 TD5 5 TD7 7
	Plateau couteaux ondulés	WD2 2





■ Coupe-légumes TRS

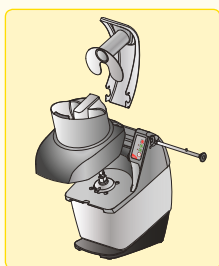
Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation et la qualité de coupe font du TRS la solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et légumes.



Large trémie
inox (215 cm²)



Trémie légumes longs
avec poussoir (Ø 60mm)



Facilement démontable



Tableau de commande
plat et étanche (IP55)



Fonction "pulse" pour
un travail de précision



Disques inox

**100 % hygiénique: trémie inox, chambre de coupe
et disques inox lavables au lave-vaisselle**



- **Utilisateurs:** Restaurants / Petites et Moyennes Collectivités / Traiteurs
- **100 à 400 couverts** en service à table
- **Jusqu'à 800 couverts** en préparation sélective



- **Réalisations:** trancher, râper, couper en dés, en julienne, en frites droites ou courbes, en ondulé, toutes sortes de fruits et de légumes, fromages, chocolat, pain, herbes, etc...
- Capacité: jusqu'à **500 kg/h** selon les produits



Râpé



Julienne



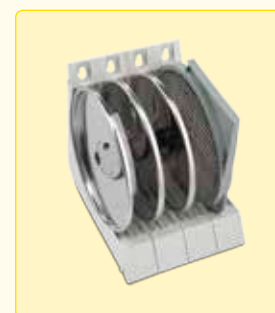
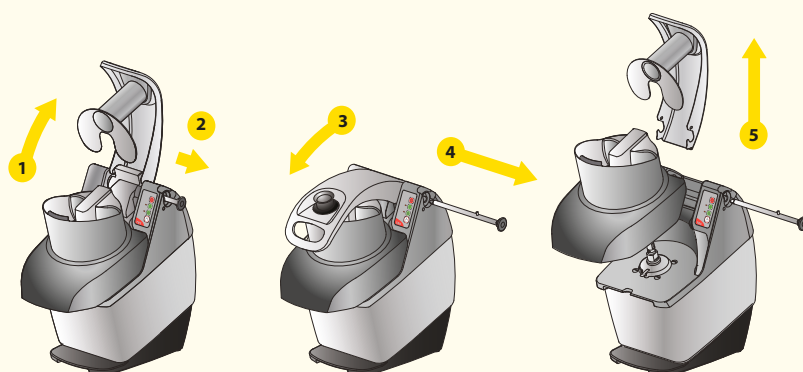
Ondulés



Cubes



- Compact et puissant, **moteur asynchrone industriel** pour usage intensif et longue durée
- **Poignée ergonomique** pour un confort d'utilisation; convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers
- Conception et formes arrondies pour **faciliter le nettoyage**
- **Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle**



Disques inox livrés avec leur support pour une meilleure organisation dans votre cuisine

- **Plus de 40 disques inox** pour préparer **plus de 80 types de coupe**
- **Socle incliné** pour une meilleure évacuation des légumes
- Accès à la chambre de coupe pour retirer facilement les disques et l'éjecteur
- La hauteur de la zone d'éjection permet **l'utilisation de bacs GN** dont la hauteur peut aller jusqu'à 20 cm

Coupe-légumes TRS

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	370 W	340
	1 ph	500 W	340
	3 ph	500 W	340
2 vitesses	3 ph	750 W	340-680
Variable	1 ph	500 W	de 140 à 750

Dimensions externes (LxPxH) 252x500x502mm



La hauteur de la zone d'éjection permet l'utilisation de bacs GN profonds

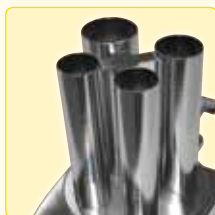


Coupe-légumes TR210

Equipé d'une trémie automatique de série, le TR210 vous permettra de couper vos fruits et légumes en grande quantité. Les différentes trémies en option vous offriront la flexibilité d'adapter votre machine à vos besoins.



Trémie manuelle inox à levier en option



Trémie légumes longs inox en option



Système Inclly pour incliner la base moteur à 20° (à utiliser avec les trémies ci-dessus)



Ergonomie et flexibilité garanties avec le nouveau chariot en inox



- **Utilisateurs:** Petites et moyennes collectivités
- **100 à 800 couverts** en service à table
- **Jusqu'à 1.000 couverts** en préparation sélective



- **Réalisations:** Trancher, râper, couper en dés, en julienne, en frites droites ou courbes, en ondulé, toutes sortes de fruits et de légumes
Capacité: jusqu'à **2.100 kg/h** (vitesse élevée et charge pleine)



- Moteur asynchrone industriel pour usage intensif et longue durée
- Modèle équipé avec trémie automatique pour une productivité élevée en particulier pour râper, trancher, couper en dés
- Chambre de coupe amovible: aucun aliment en contact avec la base du moteur
- Disques et grilles en inox (diam. 205 mm)
- Alimentation en continu
- Modèle à poser sur table ou sur socle mobile ergonomique
- **100% hygiénique:** chambre de coupe, levier, trémie et plateaux en inox lavables en machine



Plus d'informations sur les disques à la page 18

- Plus de 40 disques inox pour préparer plus de 80 types de coupe: trancher, râper, couper en dés, en ondulés, en julienne, en chips et disque spécial pour la mozzarella
- **Une forme exclusive et unique de la lame en "S"**
- Une plus grande efficacité et polyvalence en matière de coupes
- Un niveau de précision de coupe supérieur, aussi bien pour des légumes durs que délicats

Coupe-légumes TR210

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn
1 vitesse	1 ph	500 W	340
2 vitesses	3 ph	750 W	340-680
Variable	1 ph	500 W	de 140 à 750

Dimensions externes (LxPxH) 252x500x502mm



Disques trancheur - de 0.6 mm à 13 mm



- 0.6 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm
- 12 mm
- 13 mm



Disques couteaux ondulés - de 2 mm à 10 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm



Grilles macédoine - de 5x5 mm à 20x20 mm



- 5x5 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm
- 12x12 mm
- 20x20 mm



Grilles frites - 6, 8 et 10 mm



- 6x6 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm





■ Coupe-légumes TR260

Equipée d'une large gamme d'accessoires, le TR260 vous accompagnera dans la réussite de vos grands événements gastronomiques.

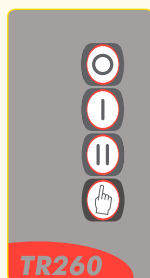


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Trémie automatique (en option)
Jusqu'à 6 kg de légumes



Chariot mobile en acier inoxydable
Range plateaux (en option)



- **Utilisateurs:** Collectivités / Petites / Industries Alimentaires / Cuisines Centrales
- **300 à 1000 couverts** en service total
Jusqu'à **4000 couverts** en préparation sélective



- **Réalisations:** trancher, râper et couper en dés, en julienne, en frites, en ondulés, toutes sortes de fruits et de légumes
- Capacité: jusqu'à **2500 kg/h** (avec la trémie automatique)
- Capacité: jusqu'à **700 kg/h** (avec la trémie à levier et selon les produits)



- **Grande productivité** grâce aux plateaux de 300 mm de diamètre
- **Trémie automatique** pour une alimentation en continu et **réduire les temps de préparation**
- Moteur puissant permettant de couper **tous types de légumes**
- **Tableau de commande plat et étanche**, avec une **fonction pulse** (sur les modèles à 2 vitesses) qui permet de contrôler la vitesse du disque pour un travail de précision sur les produits fragiles
- **Une large gamme de trémies et accessoires** à associer au bloc moteur pour satisfaire toutes vos exigences



Trémie à levier



Accessoire légumes longs pour trémie à levier



Trémie pour légumes longs avec 3 tubes (Ø 50 à 70mm)



Trémie pour chou pouvant couper un chou entier en une fois (Ø maxi de 250 mm); à associer au disque trancheur chou



Large choix de disques (Ø 300 mm)



Chariot en acier inoxydable pour des bacs GN 2/1

Coupe-légumes TR260

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	1500 W	330
2 vitesses	3 ph	2000 W	330-660

Dimensions externes (LxPxH) 750x380x460mm





Coupe-frites RC14

Coupe-frites grand débit à alimentation automatique pour cuisines de collectivités et unités de fabrication spécialisées.



Support mobile en inox
(accessoire optionnel)



Bloc trancheur
(accessoire optionnel)



Trémie automatique avec
une capacité de 1.500 kg/h
(25 kg/min.)



Bloc couteaux frites
(accessoire optionnel)

Le RC14 est conçu pour un usage intensif et assure un degré élevé de sécurité pour l'opérateur.



- **Utilisateurs:** Cuisines centrales, restauration commerciale à thème



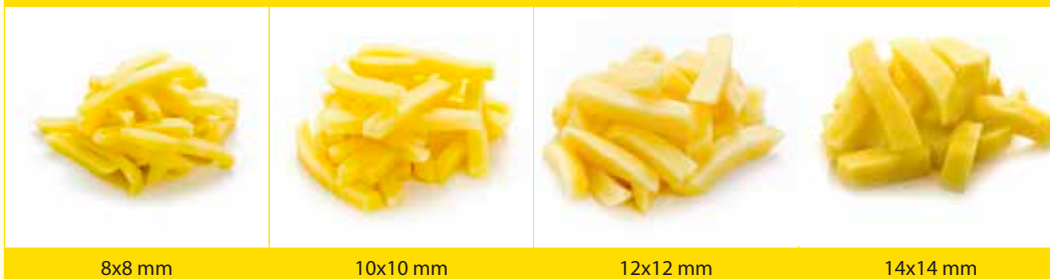
- **Réalisations:** coupes en tranches et frites
- Capacité : jusqu'à **1500 kg/h**



- Table inox mobile spécifique pour coupe-frites avec trémie automatique
- Compact et facile à nettoyer
- Blocs trancheur ou blocs couteaux frites disponibles en différentes tailles
- Accès à la chambre de coupe facilité pour insérer le bloc de coupe
- Trémie, bloc couteau et rotor facilement démontables pour les opérations de nettoyage (cf. photo à droite)



Frites



8x8 mm

10x10 mm

12x12 mm

14x14 mm



Tranches



4 mm

6 mm

8 mm



Forme et coupe constante garantie par le rotor spécial Dito Sama qui dirige correctement les pommes de terre vers le bloc de coupe.



■ Cutters Mélangeurs K25 / K35

**Le choix parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner.
Des couteaux simples et robustes
pour une utilisation diverse.**



- **Utilisateurs:** Restaurants / Petites et moyennes collectivités / Traiteurs
- **De 10 à 50 couverts**



- **Compact, robuste et léger** pour un usage professionnel
- Cuve inox **2,5 litres**
- Couvercle transparent avec ouverture
- **1 vitesse: 1500 tr/mn**



- **Réalisations:** Pour hacher herbes, condiments, viandes, poisson, préparer des farces, des sauces
- Capacité: **jusqu'à 1 kg** (mayonnaise)



- **Utilisateurs:** Restaurants / Petites et moyennes Collectivités / Traiteurs
- **De 10 à 50 couverts**



- **Réalisations:** pour hacher herbes, condiments, viandes, poisson, préparer des farces, des sauces
- Facilité d'utilisation
- **Sécurité:** le rotor s'immobilise en cas d'ouverture du couvercle



- Cuve inox **3,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn**
- Capacité: jusqu'à **1,8 kg** (mayonnaise)



K35



Couvercle transparent K35



Cuve inox

- Nul besoin d'arrêter la machine pendant le fonctionnement. Possibilité d'ajouter des ingrédients en cours de préparation via une ouverture sur le couvercle
- Toutes les parties en contact avec les aliments **sont démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle**
- **Lames inclinées** et **base conique de la cuve** pour un **mixage constant et optimisé**
- **Sécurité utilisateur:** un contacteur arrête immédiatement la machine en cas d'ouverture du couvercle



K25 capacité 2,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K25	1 vitesse	1 ph	370 W	1500

Dimensions externes (LxPxH) 216x297x371mm

K35 capacité 3,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K35	1 vitesse	1 ph	500 W	1500
K35	2 vitesses	3 ph	500 W	1500-3000

Dimensions externes (LxPxH) 247x407x303mm





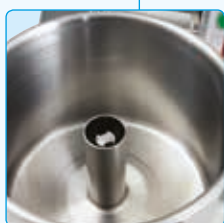
■ Cutters Mélangeurs K45 / K55 / K70

Les puissants cutters mélangeurs émulsionneurs Dito Sama sont conçus pour durer et peuvent mixer, hacher, pétrir et mélanger n'importe quelle préparation.

Jusqu'à
3700 tr/mn



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation



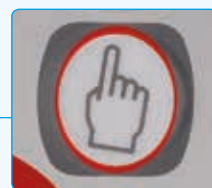
Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide



K70



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Fonction pulse pour un travail de précision et pour un hachage grossier des grandes pièces

**Machine 2 en 1 grâce au racleur:
des résultats homogènes en quelques secondes.**



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches et Maisons de Retraite
- **De 50 à 150 couverts**



- **Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtés et travailler les viandes, poissons et condiments...



- **Cuve inox avec des capacités de 4,5 / 5,5 / 7 litres**

- Capacité (mayonnaise):

K45: jusqu'à **2 kg**

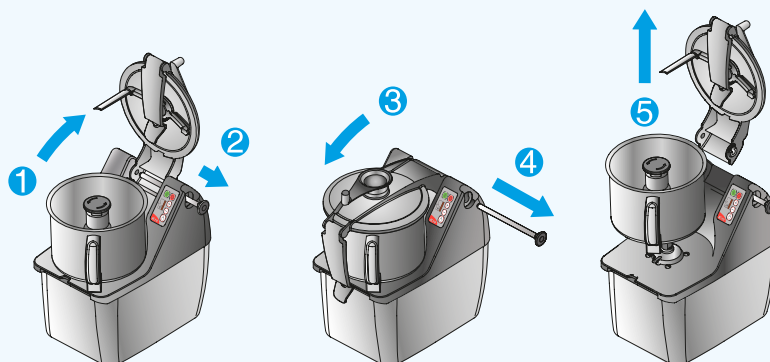
K55: jusqu'à **2,5 kg**

K70: jusqu'à **3,5 kg**

- Vitesse (selon modèle): de 300 à 3700 tr/mn
- Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**
- **Fourni avec racleur/émulsionneur**
- Rotors adaptés à vos besoins: lames lisses ou lames microdentées ou lames spéciales émulsions
- 100 % hygiénique: toutes les parties en contact avec les aliments **sont démontables sans outils** et **lavables au lave-vaisselle**



Boîtier de rangement
couteau inclus



K45 capacité 4,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	750 W	1500
2 vitesses	3 ph	900 W	1500-3000
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm

K55 capacité 5,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
2 vitesses	3 ph	1000 W	1500-3000
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm

K70 capacité 7 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
2 vitesses	3 ph	1200 W	1500-3000
Variable	1 ph	1500 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH) 256x422x510mm



Viande hachée



Purées de légumes

Cutters Mélangeurs K120S / K180S

Mélanger et hacher rapidement et facilement, tout en préservant la texture et la saveur de vos aliments.



Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite



Système de fermeture à double sécurité



K180S

Jusqu'à
3500 tr/mn



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



La conception exclusive de la lame inclinée garantit des mélanges homogènes et des résultats optimaux



- **Utilisateurs:** Restaurants / Traiteurs / Charcuteries / Collectivités
- **De 100 à 300 couverts**



- **Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons



- Cuve inox capacité: **17,5 litres**
- 2 vitesses: **1500** et **3000 tr/mn** (K180S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3000 tr/mn** (KE180S)
- Capacité: (mayonnaise): jusqu'à **8 kg**



- **Utilisateurs:** restaurants / traiteurs / charcuteries / collectivités
- De **100 à 200 couverts**



- **Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons...



- Cuve inox capacité: **11,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn** (K120S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3500 tr/mn** (KE120S)
- Capacité (mayonnaise): jusqu'à **6 kg**

Caractéristiques communes:

- Fonction pulse pour un travail de précision et pour un hachage grossier des grandes pièces (sur les modèles 2 vitesses)
- Les lames inclinées et la base conique de la cuve assurent **un mélange constant et optimisé**
- **Moteur asynchrone industriel** pour usage intensif et longue durée
- Couvercle transparent, cuve, racleur et rotor **démontables sans outil** et lavables en machine
- **Racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation**
- 3 dispositifs assurent la sécurité de l'opérateur (K/KE 120S/180S):
 - 1 capteur de soulèvement de la poignée
 - 1 capteur de présence de la cuve
 - 1 capteur de présence du couvercle



K120S



Racleur de cuve

K120S/KE120S capacité 11,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K120S	2 vitesses	3 ph	2200 W	1500-3000
KE120S	variable	1 ph	2200 W	de 300 à 3500
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x517mm				

K180S/KE180S capacité 17,5 litres

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K180S	2 vitesses	3 ph	3600 W	1500-3000
KE180S	variable	3 ph	3000 W	de 300 à 3500
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x603mm				



Rotors ■ K ■ TRK

Choisissez la lame de coupe parfaite pour votre préparation



Rotor lame lisse



Rotor lame microdentée



Rotor spécial émulsions



Rotor lame microdentée spéciale émulsions



Viande hachée



Amandes



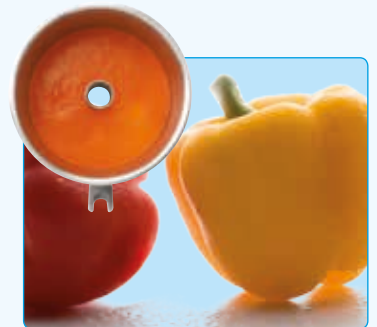
Asperges



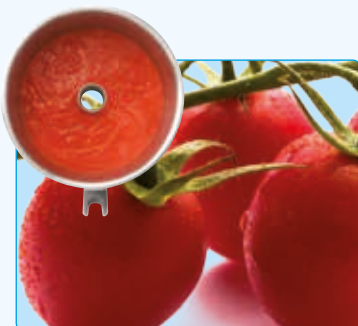
Hummus



Chocolat



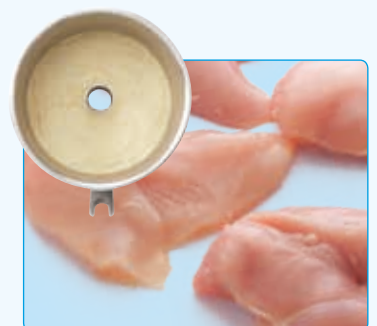
Poivrons



Sauce tomate



Herbes aromatiques



Poulet

Repas à texture modifiée

**Grande vitesse, racleur de cuve intégré et design exclusif de la lame.
Ces trois particularités aident à transformer votre cutter mélangeur en émulsionneur et vous permet de modifier la texture des aliments tout en préservant leurs apports nutritionnels et le goût.
La seule limite est votre imagination!**



Pâtes



Volaille



Rotor lame microdentée
spéciale émulsion
K45/55/70



Poisson



Saucisse



Rotor lame microdentée
spéciale émulsions
K120S



Pâtisserie



Saumon



Rotor lame microdentée
spéciale émulsions
K180S



Mixers Portatifs **Bermixer PRO**

Une gamme complète de 350 W à 750 W. Le Bermixer PRO vous permettra de préparer rapidement vos soupes, veloutés, sauces, émulsions et blancs.



**DÉMONTABLE SANS
OUTILS ET LAVABLES
AU LAVE-VAISSELLE**



Cloche anti-éclaboussures conçue en conformité avec les normes de sécurité internationales les plus élevées

Moins de
4 kg

Jusqu'à
10 000 tr/mn

Smart Speed Control
SSC
System



9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance



Nouveau système
Baïonnette renforcé





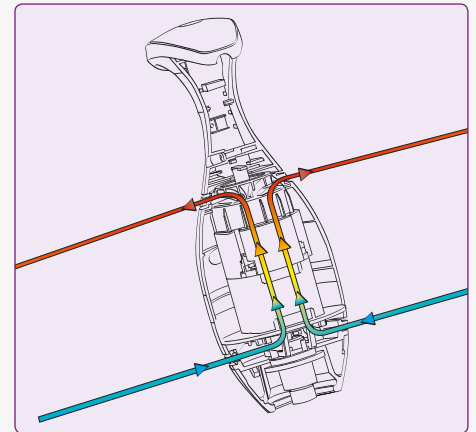
- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- **50 à 300 couverts**



- **Réalisations:** soupes, purées, sauces, crèmes, pâtes liquides, blancs en neige



- Mixer portatif léger et simple à utiliser
- **Smart Speed Control:** autorégulation de la puissance moteur pour une durée de vie prolongée et des vibrations réduites
- **Système "Vortex":** mixage complet sans remuer
- Tableau de commande avec **indicateur alarme de surcharge**
- Le design de la cloche limite l'accès aux lames et évite toutes projections dans le respect des normes les plus strictes en termes de sécurité
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont **démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle**



Système de refroidissement par circulation d'air



Support marmite en option



Un grand choix d'accessoires



Livré avec support mural



Démontage simple et rapide de l'axe



Couteau démontable sans outils



■ Mixers portatifs **Speedy Mixer**

MS200 et MS250. La performance au bout des doigts! Pour préparer des sauces et émulsions en petite quantité. Facile à manipuler et encombrement réduit.

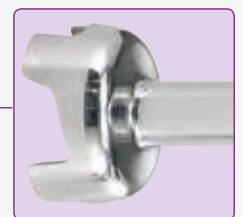


DÉMONTAGE SIMPLE ET RAPIDE SANS OUTILS

15000 tr/mn



Poignée ergonomique



Cloche, couteau et tube en acier inox



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- **50 à 300 couverts**



- **Réalisations:** soupes, purées, sauces, crèmes



- Mixer portatif léger et simple à utiliser
- Disponible avec tube en acier inox de 20 ou 25 cm
- Idéal pour les petites quantités
- Fouet disponible en option pour les modèles vitesse variable
- Disponible en vitesse variable
- Tube inox **démontable sans outil** pour un nettoyage facile

Une gamme complète

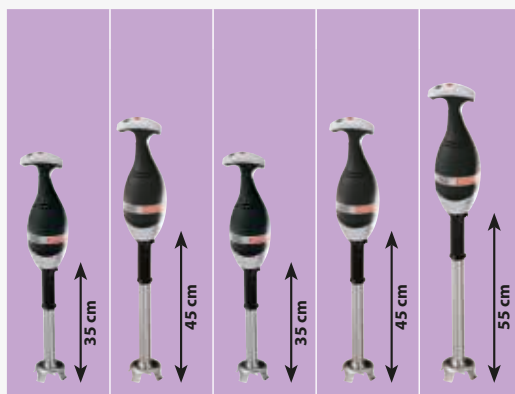
SPEEDY MIXER



Modèles	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Puissance (W)	250 W		250 W vitesse variable	
Tube (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Poids net (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacité jusqu'à	Idéal pour les petites quantités			

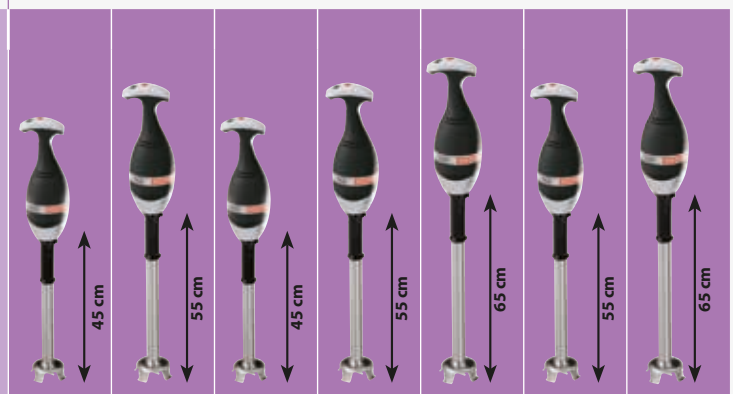
BERMIXER PRO

9,000 tr/mn



BERMIXER PRO Turbo

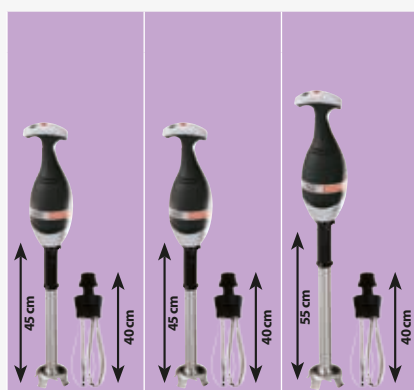
10,000 tr/mn



Modèles	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Puissance	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Tube	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacité jusqu'à	30 lt	50 lt	80 lt	100 lt	120 lt	150 lt	170 lt	200 lt	220 lt	240 lt	270 lt	290 lt

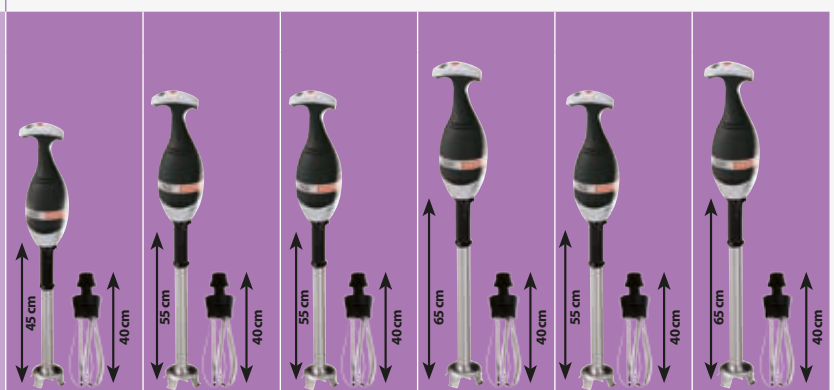
BERMIXER PRO Combi

9,000 rpm



BERMIXER PRO Turbo Combi

10,000 rpm



Modèles	DBPW3545	DBPW4545	DBPW4555	DBPW5545	DBPW5555	DBPW6555	DBPW6565	DBPW7555	DBPW7565
Puissance	350 W	450 W	450 W	550 W		650 W		750 W	
Tube	45 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacité jusqu'à	50 lt	100 lt	120 lt	150 lt	170 lt	220 lt	240 lt	270 lt	290 lt



Turbo Broyeurs TBX120/130 - TBM 150

Le partenaire des Collectivités pour mixer, moudre, hacher et émulsionner des grandes quantités.

Le tube peut être retiré et démonté sans outils (TBX120/130)



Ensemble tube purée



Poignée ergonomique

Monté sur un chariot pour faciliter le déplacement et le rangement dans la cuisine

TBX130



- **Utilisateurs:** Collectivités
- **De 100 à 500 couverts**



- **Réalisations:** soupes, purées, sauces, pâtes liquides



- Mixer de sol monté sur chariot à roulettes
- Changement simple et rapide du tube mixer au tube purée
- **Ergonomique:** confort et facilité d'utilisation
- Possibilité d'utiliser le mixer directement dans une sauteuse (30 cm de profondeur) grâce à un kit en option
- Kit velouté disponible pour des préparations lisses (TBX130)
- **Tableau de commande étanche**
- **Hygiène:** tube de mixage en inox démontable sans outil et **lavable au lave-vaisselle**



TBM150

Turbo Broyeurs

Modèle	Vitesse	tr/mn	Puissance
TBX120	1 vitesse	1200	900 W
Dimensions externes (LxPxH) 640x1625x1330mm			

TBX130	1 vitesse	1200	1500 W
TBX130	2 vitesses	850-1700	2200 W
Dimensions externes (LxPxH) 689x1600x1278mm			

TBM150	1 vitesse	1600	3000 W
TBM150	2 vitesses	830-1660	4500 W
Dimensions externes (LxPxH) 664x1852x1475mm			

Faites le bon choix

Préparations	Type	Quantité	Modèles
Soupes, liquides, semi liquides, émulsions	Bac profond contenant plus de 30 cm de liquide	jusqu'à 500 L de liquide	TBX120 Soupe
		jusqu'à 700 L de liquide	TBX130 Soupe
		jusqu'à 1000 L de liquide	TBM150
	Bac peu profond (ex. braisière) contenant de 20 à 30 cm de liquide	TBX120 Soupe + éjecteur pour kit braisière (en option). Minimum 20 cm de liquide	
		TBX130 Soupe + éjecteur pour kit braisière (en option). Minimum 30 cm de liquide	
Purées	Pommes de terre	Jusqu'à 100 kg de pomme de terre	TBX120 Purée
		Jusqu'à 200 kg de pomme de terre	TBX130 Purée



Plus de 50 ans d'expérience dans l'innovation et la conception des batteurs mélangeurs

■ Batteurs Mélangeurs **BE5 / BE8**

50 ans d'expérience et d'innovations dans les batteurs mélangeurs concentrés dans un modèle compact et unique.



BE8

BE5



- **Utilisateurs:** Restaurants / Pâtisseries / Boulangeries / Collectivités
- **De 10 à 50 couverts**



- **Réalisations:** pétrir, mélanger, fouetter, émulsionner



- **Capacités de 5 et 8 litres**
- Puissant moteur asynchrone avec variateur de fréquence permettant le réglage précis de la vitesse du mécanisme planétaire de **20 à 220 tours/min**

- Vitesse de rotation des outils variable de **67 à 740 tr/min**
- Outils parfaitement adaptés à la cuve pour un **mélange uniforme** même en **petite quantité**
- Cuve et **outils inox**, cuve avec poignée double sur le BE8
- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés.

*UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



Ecran de protection plein sans bisphenol-A

Fiabilité maximum garantie

- Ecran de protection transparent composé de copolyester* Eastman Tritan™, sans Bisphénol A. Résistance aux impacts et aux cycles de lavage répétés.

* Eastman et Tritan sont des marques déposées par Eastman Chemical Company

Nouveau système **"clip"** pour un **démontage facile** de l'écran sans outils

- Design de l'écran **facilitant l'ajout des aliments** durant la préparation



Ecran de sécurité associé au monte et baisse de cuve



Système "clip" pour un démontage facile



Ecran de protection renforcé



Bouton ergonomique

- Variateur de fréquence permettant le réglage précis de la vitesse du mécanisme planétaire de **20 à 220 tours/min**
- Prise d'accessoires métallique très résistante pour un usage intensif
- Accessoires optionnels: hachoir et kit pâtes (pour les modèles avec prise d'accessoires)



Prise d'accessoires (selon modèles) pour une plus grande polyvalence

3 outils pour 100% de performance

- **100% qualité**
outils en inox
- **100% résistant**
outils adaptés à un usage intensif

- **100% hygiène**
outils lavables au lave-vaisselle (outils, cuve et écran de protection)



	Crochet		Palette		Fouet	
	Pétrissage (60% d'eau)		Purée de pomme de terre		Blancs en neige	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
BE5	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
BE8	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16



Plus de 50 ans
d'expérience dans
l'innovation et la
conception des batteurs
mélangeurs

■ Batteurs Mélangeurs 10 / 20 litres - Modèles table



XBE10



XBM20



- **Utilisateurs:** restaurants / petites collectivités / pâtisserie
- **De 10 à 100 couverts (10 litres)** et de 50 à 150 couverts (20 litres)



- **Réalisations:** pétrissage, émulsions et fouettages
- Modèles table capacité 10 et 20 litres



- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés*.

*UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



• 10 litres - Modèle table

- Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste, pour une durée de vie prolongée
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique du planétaire de 26 à 180 tr/mn
- Ecran plein de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve
- Vitesse de rotation des outils de 80 à 570 tr/mn
- Planétaire **étanche à l'aspersion**
- Modèles disponibles équipés d'une prise d'accessoires (type H)
- Colonne inox
- Capacité détrempe (en kg de farine): **3,5 kg**



Ecran de sécurité (10 l.)



Colonne en acier inox (10 l.)



Tableau de commandes plat et étanche (IP55) avec minuterie 0-59 minutes



Cuve, crochet, palette, fouet spécialement conçus pour obtenir d'excellents résultats. Le batteur ne fonctionne que lorsque la cuve est correctement positionnée



• 20 litres - Modèle table

- Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique
- Vitesse de rotation du planétaire de **30 à 180 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: 73 à 440 tr/mn
- Planétaire **étanche à l'aspersion**
- Réduction de cuve 10 litres en option
- Modèles disponibles équipés d'une **prise d'accessoires** (type H)
- Capacité détrempe (en kg de farine): **6 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain



L'écran de sécurité plein et l'écran fil inox sont démontables facilement pour le nettoyage en lave-vaisselle



Version à variation mécanique: 8 niveaux de vitesse



Plus de 50 ans
d'expérience dans
l'innovation et la
conception des batteurs
mélangeurs

■ Batteurs Mélangeurs 20 / 30 litres - Modèles sol



XBE20



XBM30



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités de taille moyenne / Pâtisseries / Traiteurs
- De **50 à 150 couverts (20 litres)** et de **100 à 300 couverts (30 litres)**



- **Réalisations:** mélanges, pétrissage, émulsions et fouettages



- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés.

*UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



20 litres - Modèles sol

- Puissant moteur asynchrone **silencieux** et **robuste**, pour une **durée de vie prolongée**
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique
- Vitesse du mécanisme planétaire: de **30 à 180 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: **73 à 440 tr/mn**
- Etanchéité du planétaire à l'aspersion
- Modèles disponibles équipés d'une **prise d'accessoires** type H
- Kit de réduction de cuve 10 litres en option
- Kit roulettes en option
- Capacité détrempe (en kg de farine): **6 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain



L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle



Cuve, crochet, palette et fouet spécialement conçus pour un excellent résultat. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée



Tableau de commande plat et étanche (IP55) avec minuterie 0-59 minutes



Colonne en inox (en option)



• 30 litres - Modèles sol

- Puissant moteur asynchrone **silencieux** et **robuste** pour une **durée de vie prolongée**
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique
- Vitesse du mécanisme planétaire: de **30 à 180 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: 73 à 440 tr/mn
- Etanchéité du planétaire à l'aspersion
- Modèles disponibles équipés d'une prise d'accessoires type H
- Réduction de cuve 20 litres en option
- Kit roulettes en option
- Capacité détrempe (Kg farine): **7 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.





Plus de 50 ans d'expérience dans l'innovation et la conception des batteurs mélangeurs

■ Batteurs Mélangeurs 40 / 60 / 80 litres - Modèles sol



MBE40

BMX60AS

BMXE80



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Cuisines Centrales / Boulangerie / Pâtisserie
- De **100 à 400 couverts (40 litres)** et de **400 à 800 couverts (60/80 litres)**



- **Réalisations:** mélanges, pétrissages, émulsions et fouettages



- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés*.

*UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



40 litres – Modèle sol

- Puissant moteur asynchrone **silencieux** et **robuste** pour une **durée de vie prolongée**
- Modèles avec vitesse variable électronique et 3 vitesses pré-sélectionnées
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie
- Vitesse du mécanisme planétaire: **30 à 175 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: **94 à 540 tr/mn**
- Étanchéité du planétaire à l'aspersion
- Modèles disponibles équipés d'une **prise d'accessoires** type H
- Réduction de cuve 20 litres en option
- Kit roulettes en option
- Capacité détrempe (en kg de farine): **10 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.



L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle



Cuve, crochet, palette et fouet spécialement conçus pour un excellent résultat. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée



Racleur de cuve



Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif



60 et 80 litres – Modèles sol

- Capacité **60 et 80 litres**
- Puissant moteur asynchrone **silencieux** et **robuste** pour une **durée de vie prolongée**
- Modèles avec variation de vitesse **mécanique, électrique** ou **électronique**
- Vitesse du mécanisme planétaire: de **20 à 180 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: **62 à 560 tr/mn**
- Étanchéité du planétaire à l'aspersion
- Monte et baisse de cuve électrique (sur certains modèles)
- Modèles disponibles avec prise d'accessoires type H
- Réduction de cuve 40 ou 60 litres en option
- Chariot de cuve en option pour les modèles 60 litres, livré en standard pour les modèles 80 litres
- Capacité détrempe (en kg de farine): **20/25 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.



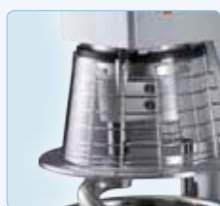
Eclairage de cuve



Plus de 50 ans
d'expérience dans
l'innovation et la
conception des batteurs
mélangeurs

Boulangerie, Pâtisserie et Pizza

Une gamme complète de batteurs mélangeurs spécialement conçus pour vos travaux intensifs en boulangerie, pâtisserie et pizza avec des modèles 20, 30 et 40 litres.



L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle (20, 30, 40 litres)



Cuve, crochet, palette et fouet spécialement conçus pour un excellent résultat. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée



MBE40



Tableau de commande avec minuterie, vitesse variable électronique et 3 vitesses fixes



Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif



- **Utilisateurs:** Boulangerie / Pâtisserie / Préparations de pizzas



- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés.



- **Réalisations:** pétrissage, mélanges, fouettages et émulsions

* UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



Modèles 20 et 30 litres

- Puissant moteur asynchrone (1500 W) **silencieux** et **robuste** pour une **durée de vie prolongée**
- **3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn)** et vitesse variable du planétaire de 30 à 175 tr/mn
- Vitesse de rotation des outils de 73 à 425 tr/mn
- Transmission et châssis renforcé
- Étanchéité du planétaire à l'aspersion
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie 0-59 minutes
- **Ecran de sécurité** fil inox équipé d'une goulotte **amovible** pour l'ajout des ingrédients
- Monte et baisse de cuve par levier
- Kit roulettes et chariot de cuve (en option)



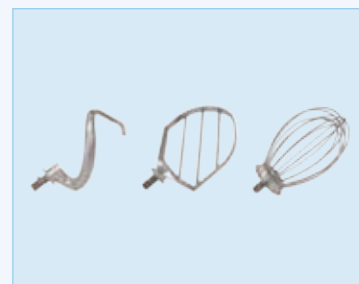
XBB30



Racleur de cuve



Chariot de cuve



Crochet à spirale, palette et fouet renforcé



Modèles 40 litres

- Puissant moteur asynchrone (2200 W) **silencieux** et **robuste** pour une **durée de vie prolongée**
- MB40: 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn)
- MBE40: 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn) et vitesse variable électronique (30 à 175 tr/mn)
- Vitesse de rotation des outils: 125, 250 et 500 tr/mn (MB40) et de 94 à 540 tr/mn (MBE40)
- Transmission et châssis renforcé
- Réduction de cuve **20 litres** en option
- Chariot de cuve en option
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.





Plus de 50 ans
d'expérience dans
l'innovation et la
conception des
batteurs mélangeurs

Batteurs Mélangeurs Faites le bon choix

Batteurs de cuisine – Variation électronique

								
Modèle	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	10 litres	20 litres	30 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	18	32	50	70	100	120

Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Boulangerie, pâtisserie, pizza

								
Modèle	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MB40	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	20 litres	30 litres	40 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	32	50	70	70	100	120

*Crochet: kg de pâte avec 60% d'hydratation

*Fouet: nombre max. de blancs d'oeufs

Accessoires ■ Batteurs Mélangeurs

Choisissez l'accessoire idéal pour votre préparation



Coupe-légumes



Hachoir



Passe-tout

Accessoires hachoir pour prise d'accessoire type H.
Obtenez un maximum de flexibilité en combinant
un support externe avec un des kits hachoir



MMH70

653720

Support externe en aluminium 70 mm.
 Livré avec bac et poussoir



653721

Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653722

Kit inox (couteau et plaques inox)



653723

1/2 Unger inox (couteau et plaques inox)



MMH82

(adapté aux batteurs d'une capacité de 40 litres et plus)

653724

Support externe en aluminium 82 mm.
 Livré avec bac et poussoir



653726

Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653725

Kit inox (couteau et plaques inox)



653727

1/2 Unger inox (couteau et plaques inox)



■ Eplucheuses Série T

Machines polyvalentes. La solution idéale pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages.



Couvercle transparent amovible



Poignée ergonomique



T5S



Minuterie



Plateau couteaux (option)



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- De **30 à 100 couverts**



- **Réalisations:** épluchage des légumes



- Capacité **5 kg** par opération
- Productivité **80 kg/h**
- **Construction en inox**

- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif **très résistant dans le temps**
- Vitesse de rotation du plateau: **350 tr/mn**
- **Plateau couteau** (coupe lisse de la peau identique à une coupe manuelle), **plateau lavage** (pour le nettoyage et lavage des produits qui ne nécessitent pas un épluchage) et **table filtre** inox en option
- **Sécurité:** arrêt "coup de poing", arrêt automatique du moteur en cas d'ouverture du couvercle ou de la porte durant le cycle



■ Eplucheuses Série T



Couvercle transparent avec poignée douchette intégrée



Cuve amovible pour faciliter le déchargement et le nettoyage



T5E/T8E
compacte et mobile



Filtere intégré (selon modèles)



Panier essorage (en option)



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités



- **Réalisations:** épluchage des légumes et nettoyage des coquillages



- Capacité **5 kg** ou **8 kg** par opération
- Productivité: **80 kg/h** (T5E) et **130 kg/h** (T8E)
- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif

très résistant dans le temps

- Vitesse de rotation du plateau: **300 tr/mn**
- Table inox et panier filtre disponibles en option
- Modèles spécifiques pour le **nettoyage des coquillages** (T5M/T8M) avec vitesse adaptée (208 tr/mn), plateau et cylindre spécifiques



■ Eplucheuses Série T



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



T10E/T15E



Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)



Large ouverture pour faciliter le déchargement



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs
- De **50 à 300 couverts**



- **Réalisation:** lavage, brossage, épluchage, essorage des légumes



- **T10E:** capacité **10 kg** par opération
Productivité **160 kg/h**
- **T15E:** capacité **15 kg** par opération
Productivité **240 kg/h**

- Construction Inox
- Vitesse de rotation du plateau: **300 tr/mn**
- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif **très résistant dans le temps**
- Flexibilité maximale grâce à un large choix de plateau en option (à couteaux, oignons, brossage des légumes, nettoyage des coquillages)
- **Sécurité:** arrêt automatique du moteur en cas d'ouverture du couvercle ou de la porte durant le cycle



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Cuisines Centrales / Traiteurs
- **De 100 à 500 couverts**



- **Réalisations:** épluchage de tous types de légumes à peau dure (céleri, pomme de terre, carottes)



- Capacité **25 kg** par opération
- Productivité: plus de **400 kg/h**
- Vitesse plateau: **295 tr/mn**
- Plateau abrasif rotatif amovible et cylindre recouverts d'un abrasif très résistant dans le temps
- Construction en **acier inox**
- **Ejection des légumes** par pression maintenue du bouton "marche" avec porte ouverte
- **Sécurité:** moteur asservi à l'ouverture de la porte et du couvercle
- **Tableau de commande plat et étanche (IP55)**

**T25E**

Possibilité de choisir l'orientation de l'évacuation des épluchures

**Ti25**

Panier filtre intégré à l'éplucheuse en standard



Vidange de l'eau



Porte de déchargement

Série T éplucheuses

Modèle	Capacité	Dimensions (LxPxH)	Notes
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	modèle spécial coquillages
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	modèle spécial coquillages
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	corps incliné

■ Laveuses et Essoreuses à Légumes

Un large choix pour toutes les tailles de cuisines.



LVA100



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- Jusqu'à 200 couverts



- **Réalisations:** lavage et essorage des légumes feuillus (salades, épinards, poireaux...)



- Capacité **30 litres** de cuve pour un lavage de **2 à 6 kg** de légumes par opération
- Le lavage est obtenu en combinant la rotation du panier avec l'arrivée d'eau gérée par une pompe
- 3 cycles programmés suivant le type de produit à traiter

- 2 vitesses de rotation du panier: lavage (60 tr/mn), essorage (270 tr/mn)
- Equipée d'un doseur de produit désinfectant (cycle spécifique)
- Lavage par immersion ou par pulvérisation (selon le cycle choisi)
- La puissance de lavage est réglable en fonction de la fragilité des légumes
- **Sécurité:** arrêt moteur à l'ouverture du couvercle



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- **De 100 à 300 couverts**



- **Réalisation:** essorage de tous les légumes type herbes, salades, épinards, persil, poireaux



- Pour essorer **4/5 kg de légumes** ou **5/6 têtes de salade**
- 2 cycles d'essorage : "automatique" avec rotation et arrêt du panier pour défouillage, "manuel" pour produits fragiles avec minuterie de 0 à 59 mn
- **Sécurité:** arrêt moteur à l'ouverture du couvercle
- Tableau de commande plat et étanche

Modèle	Capacité		Volume panier	Puissance
	Légumes	Têtes de salade		
EL40	5 kg	9	32 lt	370 W

Dimensions externes (LxPxH) 460x540x800mm

**EL40**

- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Cuisines centrales
- **De 200 à 500 couverts**



- **Réalisations:** essorage de tous les légumes type herbes, salades, épinards, persil, poireaux



- Pour essorer en **2 minutes 10 kg de légumes** ou **10/15 têtes de salade**
- **Sécurité:** arrêt moteur à l'ouverture du couvercle
- Tableau de commande **plat et étanche**
- Deux types de paniers en option: **inox ou résine**

Modèle	Capacité		Volume panier	Puissance
	Légumes	Têtes de salade		
ELX65	10 kg	18	65 lt	750 W

Dimensions externes (LxPxH) 578x639x1005mm

**ELX65**

Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Panier d'essorage en acier inox



Vidange de l'eau résiduelle

■ En complément pour votre cuisine:

Un trancheur à pain, des pétrins et des laminoirs

PRECISION

Lame spécialement étudiée pour ne pas écraser le pain



Sécurité préservant l'utilisateur de tout contact avec le couteau



Séparateur dans la goulotte pour couper 2 baguettes en 1 seule fois



Tableau de commande étanche et plat pour éviter l'accumulation des miettes



- **Utilisateurs:** Restaurants de grande capacité / Collectivités / Cantines
- **De 50 à 500 couverts**



- Coupe-pain électrique polyvalent et facile d'utilisation
- Résultat optimal: **épaisseur des tranches réglable de 8 à 60 mm**
- Ecran de sécurité breveté **éliminant tout contact possible avec le couteau** durant le nettoyage



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Boulangeries / Pizzerias
- **De 3 à 24 kg** de pâte par opération (selon modèles)



- **Pétrins à axe oblique de capacité 25 ou 40 litres**
- Moteur à **2 vitesses** pour un pétrissage optimal
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie
- **Ecran plein transparent** en polycarbonate **pour éviter la "folle farine"**
- Cuve amovible avec **sécurité de présence de cuve**

**BPO**

- **Utilisateurs:** Pizzerias / Boulangeries
- **De 10 à 40 kg** de pâte par opération (selon modèles)



- Pétrins à spirale capacité **de 12 à 49 litres**
- Cuve inox motorisée
- **Ecran plein** transparent en polycarbonate **pour éviter la "folle farine"** (selon modèles)
- Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage optimum
- Barre de pétrissage en inox
- Modèles grande capacité (38 et 49 L) avec renfort central

**ZSP**

- **Utilisateurs:** Collectivités / Pizzerias / Boulangeries
- **Jusqu'à 48 kg** de pâte par opération (selon modèles)



- Pétrins à spirale capacité de **50 à 90 litres**
- Cuve inox motorisée
- **2 vitesses** à variation manuelle: frasage et pétrissage
- Ecran plein **pour éviter la "folle farine"**
- Fond de cuve incurvé pour garantir un **nettoyage optimum**
- Barre de pétrissage en inox

**PSR100**



■ Laminoirs

Pour travailler tous les types de pâtes.



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Boulangeries



- Laminoir à main – modèle table
- Peu encombrant et facilement déplaçable
- **Ecran de protection**
- Cylindres en Teflon alimentaire (diam. 60 mm)
- Largeur de travail 400 mm
- Tablettes inox démontables



LMP400



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Boulangeries
- **Jusqu'à 300 couverts**



- Laminoir motorisé – modèle de table
- **Ecran de protection fil**
- Tablettes relevables pour réduire l'espace et recouvertes de Teflon alimentaire anti-adhérent
- Cylindres chromés et polis (Ø 60 mm) ajustables à l'épaisseur de la pâte
- Largeur de travail **500 mm**
- Inversion manuelle du sens de rotation
- Distributeur de farine placé au-dessus
- Pédale basse tension d'inversion du sens de rotation (accessoire en option)



LMP500

**LMP500BT**

- **Utilisateurs:** Cuisines centrales / Collectivités / Boulangeries
- **Jusqu'à 1000 couverts**



- Laminoir à bande motorisé – modèle de table
- Modèle à **1 vitesse** ou modèle à **vitesse variable**
- Tapis relevables pour **réduire l'espace**
- **Ecran de protection fil** avec microswitch de sécurité
- Livré avec rouleau enroule pâte recouvert de **Teflon** pour faciliter le glissement de la pâte
- Cylindres chromés et polis (Ø 60 mm) ajustables à l'épaisseur de la pâte
- Inversion manuelle du sens de rotation par levier
- Largeur de travail **500 mm** ou **600 mm** (selon modèle)
- Distributeur de farine placé au-dessus
- Pédale basse tension d'inversion du sens de rotation (accessoire en option)

Pédale basse tension
d'inversion du sens de rotationModule coupe croissants en
option (LMP600BF)**LMP600BT**

ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - FRANCE
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Website: www.ditosama.com

SIEGE SOCIAL : ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS
43 avenue Félix Louat - 60300 SENLIS - FRANCE



*Inspirez vous en
consultant notre site web*

