



CATALOGO PRODOTTI



YOUR *fresh*
EXPERIENCE



80
YEARS
MADE IN FRANCE

ditosama.com/it



80 ANNI DI INNOVAZIONE
E DI ECCELLENZA AL SERVIZIO
DELLA GASTRONOMIA

Una storia ricca di innovazione

Fondata nel **1945 a Montluçon** da René Prévot, Dito Sama progetta da sempre soluzioni innovative e affidabili per i professionisti della ristorazione. Dal **1987**, con l'ingresso nel gruppo **Electrolux Professional**, l'azienda ha ulteriormente rafforzato il proprio impegno verso l'eccellenza e la sostenibilità.

Negli anni, i nostri valori fondamentali hanno guidato ogni fase del nostro sviluppo, contribuendo a costruire un patrimonio solido e riconosciuto nel settore.





I nostri collaboratori: la nostra risorsa più grande

Un motore di successo condiviso

Gli **80 anni di storia** rappresentano soprattutto il valore del contributo dei nostri collaboratori: dedizione, competenza e impegno che hanno guidato i progressi in sicurezza, qualità e soddisfazione del cliente.

Oltre alle capacità tecniche, i team Dito Sama costruiscono rapporti solidi e duraturi con clienti e partner, incarnando i valori del marchio: innovazione, dedizione e miglioramento continuo.

Un ambiente di lavoro stimolante

Promuoviamo un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso, investendo nella crescita personale e professionale. La nostra cultura rende possibile trasformare ogni sfida in un'opportunità.



Guardando al futuro

La nostra missione è continuare a innovare, progettando attrezzature sempre più performanti, sicure e sostenibili, valorizzando talento e creatività delle persone che ogni giorno contribuiscono al nostro successo.

Scegliere Dito Sama significa scegliere responsabilità, qualità e sostenibilità.

Insieme continuiamo a scrivere i prossimi capitoli di un percorso di successo.





Dito Sama, marchio **specialista della preparazione degli alimenti**, si rivolge ai professionisti del settore offrendo una vasta gamma di attrezzature di comprovata qualità con i più alti standard di igiene e sicurezza sul lavoro. Da **80 anni**, il nostro obiettivo principale è quello di **trasformare la freschezza degli alimenti in un'esperienza culinaria** per i clienti più esigenti al mondo.

"Your Fresh Experience". Che vogliate tagliare, sbucciare, affettare, tritare, mescolare, frullare, impastare o montare, Dito Sama vi offre il risultato desiderato in poco tempo. Attrezzature ergonomiche, le migliori della categoria per permettere all'operatore di **lavorare in completa sicurezza**. Questo ci rende sicuri di poter offrire una "fresh experience" senza precedenti grazie a **prodotti fatti per durare nel tempo**.

La nostra identità e i nostri valori delineano la nostra **competenza e professionalità come specialisti della preparazione degli alimenti** nel mercato in cui operiamo. Un marchio fresco, vivace, intelligente, originale, appassionato, affidabile, premuroso: noi siamo Dito Sama.



INDICE

	COMBINATI CUTTER & TAGLIAVERDURE	6
	TAGLIAVERDURE	12
	CUTTER MIXER	28
	MIXER PORTATILI E TURBOFRANTUMATORI	38
	MESCOLATRICI PLANETARIE	46
	PELATRICI VERDURE	58
	LAVAVERDURE E CENTRIFUGHE	62
	AFFETTAPANE E IMPASTATRICI	64
	SFOGLIATRICI	66
	CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	68

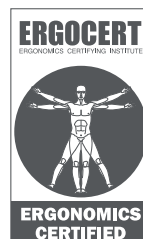


Scansiona il QR code sulla macchina e accedi a contenuti che ti semplificheranno la vita quotidiana: manuali d'uso e manutenzione, video e altro materiale di supporto.



COMBINATI CUTTER & TAGLIAVERDURE **PREP4YOU**

Preparazioni fresche e sane in pochi minuti.
Tagliaverdure e cutter mixer, tutto in uno.



Risultati di taglio omogenei e capacità di carico ottimale (1,25 l) grazie al pressore a leva brevettato



Scivolo largo per un'espulsione efficiente. Adatto per contenitori GN alti **fino a 200 mm**



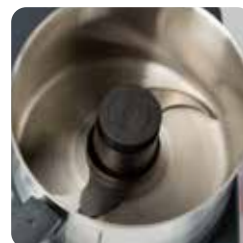
100% lavabili in lavastoviglie per la massima igiene. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono facilmente amovibili per una pulizia rapida



Massima flessibilità: da tagliaverdure a cutter e viceversa, in pochi secondi!



Vasca e coperchio con raschiatore incorporato per **risultati uniformi** e una **lavorazione continua**



Tutti gli ingredienti sono lavorati in modo rapido e uniforme grazie allo speciale flusso generato all'interno della vasca



- **Tipologia Clienti:** ristoranti/gastronomie/piccola ristorazione/piccole strutture scolastiche e assistenziali
- **Da 10 a 100 coperti**



Funzione cutter:

- trito di spezie, salse e condimenti, carne/pesce

Funzione tagliaverdure:

- verdure di IV gamma per panini, insalate e patatine fritte fatte in casa.



- Compatto e facile da spostare e riporre
- Vasca in acciaio inox da 2,6 o da 3,6 litri oppure in copoliestere trasparente BPA free
- Gruppo coltelli con lama microdentata
- Coperchio trasparente dotato di raschietto e foro centrale per aggiungere ingredienti per una lavorazione continua
- Una velocità 1500 giri/minuto o velocità variabile 500-3600 giri/minuto
- Capacità di affettare, grattugiare, sminuzzare (julienne), tagliare a cubetti e per patatine fritte
- Modello ad alimentazione continua: tagli regolari, massima capacità di carico (1,25 litri) e minor fatica, grazie al design brevettato con leva a spinta
- 100% lavabile in lavastoviglie: camera di taglio, tramoggia a leva, disco espulsore e dischi e griglie in acciaio inox
- Lame da taglio in acciaio inox (diam.175 mm) e dischi in alluminio per cubetti da 8 mm e 10 mm da abbinare alle griglie



Tramoggia a mezza luna capacità 1,25 l



Tramoggia small Ø 55 mm



Tramoggia extra small Ø 25 mm

Dischi:



Gruppi coltelli:



Gruppo coltelli a lama microdentata (di serie) per tagliare, macinare, mescolare ed emulsionare



Gruppo coltelli a lama liscia disponibile su richiesta, per tagli di precisione (per esempio tartare di carne) e ingredienti delicati come le erbe fresche

PREP4YOU

Modelli combinati con vasca da 2,6 litri



Copoliestere trasparente o acciaio AISI 304

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min	Peso netto
1 velocità	1 f	500 W	1500	15,8 kg*
Variabile	1 f	750W	500-3600	16,9 kg*
Dimensioni esterne (l x p x h): 348x328x527mm				

* vasca in acciaio inox

PREP4YOU

Modelli combinati con vasca da 3,6 litri



Acciaio AISI 304

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min	Peso netto
1 velocità	1 f	500 W	1500	16,1 kg*
Variabile	1 f	750W	500-3600	17,2 kg*
Dimensioni esterne (l x p x h): 348x334x527mm				

* vasca in acciaio inox



DISCHI DI TAGLIO PER **PREP4YOU**

Fette - da 1 mm a 10 mm



1 mm

2 mm

3 mm

4 mm

6 mm

8 mm

10 mm



Fette (lama seghettata) - 2 mm e 4 mm



3 mm

5 mm



Fette ondulate - da 3 mm a 5 mm



3 mm

5 mm



Bastoncini - da 2 mm a 8 mm



2 mm

4 mm

8 mm



Julienne e grattugia - da 2 mm a 7 mm



2 mm

3 mm

4 mm

7 mm

disco speciale per formaggi stagionati



Cubetti* - 8x8 mm e 10x10 mm



8x8 mm

10x10x10 mm

* da abbinare ai dischi fette



Speciale accessorio
per la pulizia delle
griglie cubetti
PNC 650110



Portadischi
(disco non incluso)

GRUPPO COLTELLI PREP4YOU



Lame
microdentate per
vasca da 2,6 litri



Lame
microdentate per
vasca da 3,6 litri



Lame lisce per
vasca da 2,6 litri



Lame lisce per
vasca da 3,6 litri

Puoi tritare, mescolare,
macinare e emulsionare oltre
ogni immaginazione con il
gruppo coltelli a lama
microdentata (in dotazione)

Ottieni un trito perfetto di
erbe fresche e una deliziosa
tartare di carne con il
gruppo coltelli con lame lisce
(opzionale)



COMBINATI CUTTER & TAGLIAVERDURE TRK

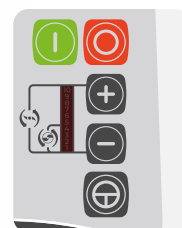
3 in 1 ! Con la serie TRK la vostra creatività non ha limiti. 3 funzioni: tagliaverdure, cutter mixer, emulsionatore. 3 capacità: 4,5 litri, 5,5 litri e 7 litri. Velocità variabile da 300 a 880 giri/m (funzione tagliaverdure) e fino a 3700 giri/m (funzione cutter).



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm²)



Tramoggia verdure lunghe (Ø 56mm)



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Coperchio trasparente con raschiatore/emulsionatore per una migliore consistenza

Trasformabile in una tagliaverdure, in modo facile e sicuro, grazie alla base inclinata "Incly system" e al sistema automatico di limitazione della velocità



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Settore Pubblico/ Società di Catering / Asili / Case di riposo
- **Da 50 a 400 coperti Fino a 800 coperti per servizio catering**



- **Funzione Cutter:**
Tritato grosso e fine, emulsionare, impastare e macinare.
- **Capacità** (es. maionese):
- **TRK45:** fino a 2 kg
- **TRK55:** fino a 2,5 kg
- **TRK70:** fino a 3,5 kg

Funzione Tagliaverdure:

- Ampia scelta di tagli di frutta e verdura per preparazioni calde e fredde
- **Capacità:** fino a **550 kg/h** (a seconda del tipo di taglio)



Combinati Cutter & Tagliaverdure



- Facile trasformazione da **cutter** a **tagliaverdure**
- **Coperchio trasparente** con raschiatore e apertura centrale per l'aggiunta di ingredienti
- Velocità massima fino a **3700 giri/m** (funzione cutter)
- Vasca in acciaio inox con tubo vasca (camino) rialzato per **aumentare la capacità** effettiva di liquidi, angoli arrotondati e maniglia ergonomica
- **Gruppi coltelli dedicati** con lame lisce, microdentate e specifiche per emulsioni
- **Tramoggia** di carico per **verdure lunghe** integrata in quella per **verdure di forma arrotondata**
- **Inclly System:** base motore inclinabile di 20° per agevolare le operazioni di carico e scarico delle verdure (nella funzione tagliaverdure)
- Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (diam. 205mm) per realizzare più di **80 tipi diversi di taglio**
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie (accessori per tagliaverdure e cutter, lame e dischi)**



TRK45 Combined Cutter & Vegetable Slicer 4,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
Velocità	1 f	1000 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x485x505mm

Cutter 252x410x490mm

TRK55 Combinato Cutter & Tagliaverdure 5,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
Variabile	1 f	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x485x505mm

Cutter 252x410x490mm

TRK70 Combinato Cutter & Tagliaverdure 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
Variabile	1 f	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x485x505mm

Cutter 252x410x530mm





TAGLIAVERDURE PREP4YOU

Preparazioni fresche, sane in pochi minuti.
Prodotto salva spazio, adatto anche alla cucina più piccola.



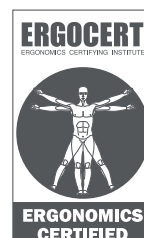
Tagli omogenei
grazie al pressore a
leva brevettato*



**Pieno controllo della
lavorazione** grazie alla
tramoggia trasparente



Capacità di carico
ottimizzata fino a **1,25 l**



Scivolo largo per
un'espulsione efficiente.
Adatto per contenitori
GN alti **fino a 200 mm**



Funzione a impulsi
per tagliare e
grattugiare
rapidamente e con
precisione. Base del
motore con pulsanti
piatti facile da pulire

* Brevetto EP19165854 e relativa famiglia



- **Tipologia Clienti:** Ristoranti / Fast Food
- Fino a **100 coperti**



- **Utilizzo principale:** ottimo per ristoranti, gastronomie e take-away, piccoli istituti



- **Compatto e facile da spostare e riporre**
- **Capacità di affettare, grattugiare, sminuzzare (julienne), tagliare a cubetti e per patatine fritte**
- Modello ad alimentazione continua: tagli regolari, massima capacità di carico (1,25 litri) e minor fatica, grazie al design brevettato con leva a spinta
- Dotato di tramoggia a mezza luna e 2 scivoli rotondi piccoli: Ø 25 mm e Ø 55 mm, per affettare con precisione verdure di forma lunga
- 100% lavabile in lavastoviglie: camera di taglio, tramoggia a leva, disco espulsore e dischi e griglie
- Lame da taglio in acciaio inox (diam.175 mm) e dischi in alluminio per cubettare da 8 mm e 10 mm da abbinare a griglie (acciaio inox/plastica)



Tramoggia a mezza luna
capacità 1,25 l



Tramoggia small Ø 55 mm



Tramoggia extra small
Ø 25 mm



Per maggiori dettagli vedi pag. 8

Risparmia fino al 95% di tempo evitando preparazioni Manuali



	Pomodori	Cetrioli	Sedano	Cipolla	Cavolo	Mozzarella	Carote
Disco	10x10x10 mm cubetto	2 mm fetta	4 mm bastoncino	8x8x8 mm cubetto	1 mm fetta	7 mm julienne	3 mm julienne
Quantità	2 kg	2kg	3 kg	5kg	3 kg	5kg	3 kg
Tempo manuale	10' 37"	6' 45"	26' 05"	37' 58"	15' 06"	34' 31"	37' 04"
PREP4YOU tempo	26"	1' 19"	1' 27"	1' 39"	2' 34"	2' 45"	3' 37"

PREP4YOU Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min	Peso netto
1 velocità	1 f	500 W	1500	14 kg
Variabile	1 f	750 W	500-1200	15 kg

Dimensioni esterne (lpxh): 348x315x527mm



TAGLIAVERDURE TRS CLASSIC

Taglia le verdure in oltre 70 diverse forme. Ideale per la preparazione dei condimenti per la pizza, ma anche per eleganti e fantasiose insalate, frutta, verdura mista e patatine fritte.



Tramoggia a mezzaluna e tramoggia verdure lunghe per ottenere un taglio preciso



Tramoggia in alluminio facilmente estraibile per l'accesso alla camera di taglio e per facilitare le operazioni di pulizia



Pannello comandi resistente all'acqua



39 tipi di dischi e griglie in acciaio inox



- **Utilizzatori:** Fast Food / Bistrot / Piccoli Catering / Ristoranti
- **Da 50 a 250 coperti**



- **Principali lavorazioni:** ti permette di tagliare grandi quantità di cibo in modo omogeneo, facile e rapido
- **Tipi di taglio:** cubetti, grattugia, bastoncini, fette, patatine fritte, julienne, fette ondulate. Il set di dischi raccomandati per i condimenti della pizza sono i dischi fetta da 2 e 4mm ideali per le verdure e il disco grattugia da 7mm per la mozzarella
- **Capacità: fino a 200 Kg/h**

Dischi raccomandati:



C2SX disco fette
650083

2 mm



C4SX disco fette
650085

4 mm



J7X disco julienne
653776

7 mm



- **Motore industriale asincrono** a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso
- Facile da usare, veloce e facile da pulire (è disponibile la versione con base in acciaio inox e motore 750W ancora più robusto)
- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (oltre 35 dischi di taglio) per realizzare **più di 70 tipi diversi di taglio**
- Base inclinata che rende più pratiche e veloci le operazioni di carico e di scarico
- **Grande tramoggia** a mezzaluna con apertura aggiuntiva per verdure lunghe
- Tramoggia in alluminio facilmente estraibile per l'accesso alla camera di taglio e per facilitare le operazioni di pulizia

TRS Classic Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1	1 f	370 W	340
1	1 f	750 W	340
Dimensioni esterne (l x p x h) 246x557x466 mm			





TAGLIAVERDURE TRS

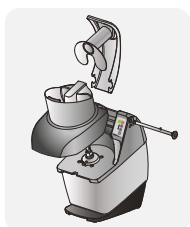
Risponde a tutte le esigenze in tema di preparazione di frutta e verdura, offrendo maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm²)



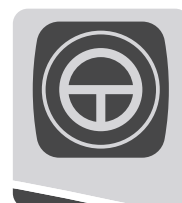
Tramoggia verdure lunghe (Ø 56mm)



Facilmente smontabile



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi per un taglio preciso



Dischi in acciaio inox

Al 100% lavabile in lavastoviglie: camera di taglio, leva in inox, tramoggia in inox e tutti i nuovi dischi e griglie in inox



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccole e medie Società di Catering
- **Da 100 a 400 coperti** per servizio ai tavoli
- **Fino a 800 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare fette dritte ed ondulate, bastoncini, julienne, cubetti listelli-patatine e grattugiare frutta e verdura

Capacità: fino a **500 Kg/h**



Julienne



Listelli-patatine



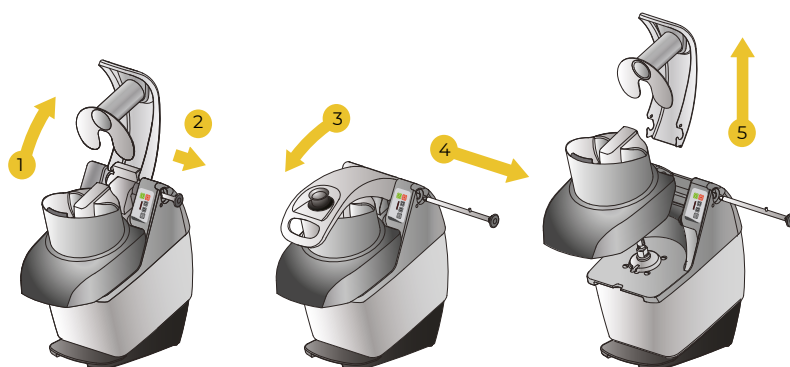
Fette ondulate



Cubetti



- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- **Leva ergonomica e facile da sollevare:** basta una leggera pressione per effettuare qualsiasi lavorazione (utilizzabile con mano destra o sinistra)
- **Massima pulibilità** grazie al design ergonomico dalle forme arrotondate
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Dischi in acciaio inox con porta dischi incluso per una migliore organizzazione del lavoro.

- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (diam. 205mm) per realizzare più di **80 tipi diversi di taglio**
- **Base inclinata** che rende più pratiche e veloci le operazioni di carico e scarico
- Facile accesso alla camera di taglio per agevolare l'estrazione dei dischi di taglio e dell'espulsore
- L'altezza della bocca di scarico permette l'utilizzo di **contenitori GN fino a 20 cm**

TRS Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	370 W	340
	1 f	500 W	340
	3 f	500 W	340
2 velocità	3 f	750 W	340 / 680
Variabile	1 f	500 W	da 140 a 750
Dimensioni esterne (lpxh) 252x485x505mm			



Bocca di scarico alta per bacinelle GN profonde (fino a 20 cm)



TAGLIAVERDURE TR210

Dotato di tramoggia automatica, il TR210 permette di tagliare frutta e verdura in grandi quantità. Le diverse tramogge (opzionali) offrono la flessibilità di adattare la macchina a molteplici esigenze.



Tramoggia INOX
manuale (opzionale)



Tramoggia INOX
per verdure lunghe
(opzionale)



Incluy System
base motore inclinabile
di 20° (per utilizzo
con le tramogge
sopracitate)



Con il carrello in
acciaio
inox, ergonomia e
flessibilità sono
garantite



- **Utilizzatori:** Piccole e medie società di Catering
- **da 100 a 800 coperti** per servizio ai tavoli
- Fino a **1000 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare fette dritte ed ondulate, bastoncini, julienne, cubetti, listelli-patatine e grattugiare frutta e verdura
- Capacità: fino a 2100 kg/h** (massima velocità e pieno carico)



- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Modello dotato di tramoggia automatica per una maggiore produttività, in particolare di fette, julienne e cubetti
- Camera di taglio estraibile: nessun alimento a contatto con la base motore
- Modello a caricamento continuo
- Modelli da banco o a libera installazione, grazie al carrello dalla forma ergonomica
- **Al 100% lavabile in lavastoviglie:** camera di taglio, leva in inox, tramoggia in inox e dischi inox



Maggiori info sui dischi a pag. 20

- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (diam. 205mm) per realizzare più di **80 tipi diversi di taglio**
- **Lame impareggiabili ed esclusive a forma di "S"** (in attesa di brevetto)
- Maggior efficienza e versatilità nelle possibilità di taglio
- Eccellente qualità di taglio per fette precise sia delle verdure consistenti che di quelle morbide



TR210 Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	500 W	340
2 velocità	3 f	750 W	340 / 680
variabile	1 f	500 W	da 140 a 750
Dimensioni esterne (l x p x h) 252x485x505mm			



DISCHI DI TAGLIO TRS / TR210 / TRK

Dischi julienne e grattugia in acciaio inox - da 2 mm a 9 mm



2 mm

3 mm

4 mm

7 mm*

9 mm*

disco grattugia per pangrattato

disco grattugia per parmigiano / cioccolato

* I dischi da 7 e 9 mm sono ideali per sfilacciare la mozzarella e formaggi semistagionati (es. emmenthal)



Dischi bastoncini in acciaio inox - da 2 mm a 10 mm



2x2 mm

3x3 mm

4x4 mm

6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm

2x8 mm

2x10 mm



Dischi fette in acciaio inox - da 0.6 mm a 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



Dischi fette in acciaio inox con lame ondulate - da 2 mm a 10 mm



2 mm

3 mm

6 mm

8 mm

10 mm



Griglie cubetti da abbinare ai dischi fette - da 5x5 mm a 20x20 mm



5x5 mm

8x8 mm

10x10x10 mm

12x12x12 mm

13x20x20 mm



Griglie listelli/patatine da abbinare ai dischi fette - 6, 8 e 10 mm



6x6 mm

8x8 mm

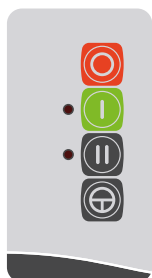
10x10 mm





TAGLIAVERDURE TR260

Con un'ampia gamma di accessori la TR260 sarà il partner perfetto nella preparazione di grandi eventi culinari con stile e fantasia.



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Tramoggia automatica (opzionale) Fino a 6 kg di verdure



Supporto su ruote in acciaio inox. Porta dischi (opzionale)



- **Utilizzatori:** Settore pubblico, Catering e piccole industrie alimentari, Cucine centralizzate
- **Da 400 a 600 coperti** per servizio ai tavoli
Fino a **2000 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare a fette e julienne frutta e verdura
- Capacità: fino a **2500 Kg/h** (con tramoggia automatica)
- Capacità: circa **700 Kg/h** (con tramoggia a leva)



- **Elevata produttività** garantita dai dischi con diametro 300 mm
- Tramoggia automatica per **funzionamento** e produttività in **continuo**
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Pannello comandi piatto e resistente all'acqua, con comando ad impulsi e selettore di velocità (modelli a 2 velocità) per un taglio preciso
- **Massima versatilità.** Il corpo motore può essere attrezzato con una varietà di accessori per soddisfare tutte le esigenze



Tramoggia a leva



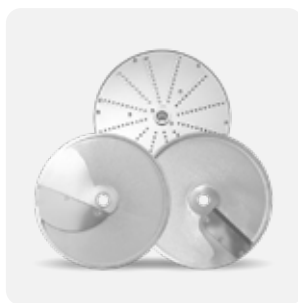
Kit verdure lunghe per tramoggia a leva



Tramoggia verdure lunghe con 3 tubi (Ø da 50 a 70mm)



Tramoggia cavoli cappucci che può affettare un cavolo intero in una volta sola (max. Ø 250mm). Da abbinare ai dischi per cavolo cappuccio.



Ampia selezione di dischi (Ø 300 mm)



Carrello in acciaio inox per bacinella GN 2/1

TR260 Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	1500 W	330
2 velocità	3 f	2000 W	330 / 660
Dimensioni esterne (lpxh) 750x380x460mm			



DISCHI DI TAGLIO

TR260

Dischi julienne e grattugia - da 2 mm a 9 mm



2 mm

3 mm

4 mm

7 mm*

9 mm*

Disco grattugia per parmigiano

Disco grattugia per pane



Dischi bastoncini - da 2 mm a 10 mm



2x2 mm

3x3 mm

4x4 mm

6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm



Dischi fette - da 1 mm a 16 mm



1 mm

2 mm

3 mm

5 mm

6 mm

8 mm

8 mm

10 mm

16 mm



Dischi fette con lame ondulate - da 2 mm a 6 mm



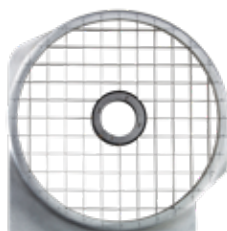
2 mm

3 mm

6 mm



Griglie cubetti da abbinare ai dischi fette - da 10 mm a 32 mm



10 mm

12 mm

16 mm

25 mm

32 mm



Tramoggia cavolo cappuccio - Dischi fette in acciaio inox da 1 mm a 3 mm e disco julienne e grattugia in acciaio inox 7 mm



1 mm

2 mm

3 mm

7 mm





TAGLIA PATATE

RC14

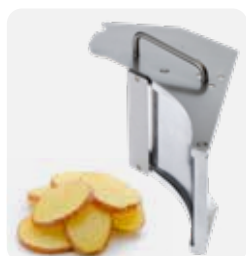
La macchina taglia-patate RC14 è un modello specifico per il taglio delle patate da friggere, destinata alle grandi cucine e alle industrie specializzate.



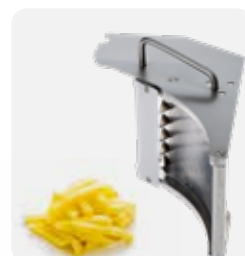
Supporto in acciaio inox (opzionale)



Tramoggia automatica con capacità fino a 1500 Kg/h (25 kg/min.)



Blocco di taglio a fetta (opzionale)



Blocco di taglio a bastoncino (opzionale)

L'RC14 è progettata per un uso intensivo e garantisce un alto livello di sicurezza all'operatore.



- **Utilizzatori:** cucine centralizzate specializzate nella produzione di patatine fritte e ristoranti a tema.



- **Principali lavorazioni:** tagliare le patatine a sfoglia o a bastoncino
- Capacità: fino a **1500 Kg/h**



- Macchina taglia-patate da banco con tramoggia automatica
- Compatto e facile da pulire
- Blocchi di taglio a sfoglia o a bastoncino disponibili in diverse sezioni
- Facile accesso alla camera di taglio per inserire il blocco di taglio
- Tramoggia, blocco di taglio e rotore facili da rimuovere per la pulizia (vedi foto a destra)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



Patatine a bastoncino



8x8 mm



10x10 mm



12x12 mm



14x14 mm



Patatine a fetta



4 mm



6 mm



8 mm



Il risultato finale è garantito dallo speciale rotore che direziona correttamente e spinge le patate verso il blocco di taglio.



CUTTER MIXER PREP4YOU

Preparazioni fresche, sane in pochi minuti.
Taglia, mescola, macina ed emulsiona alla perfezione.



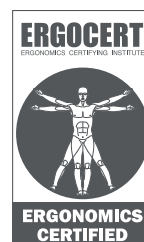
Vasca e coperchio con raschiatore incorporato per **risultati uniformi** e una **lavorazione continua**



Tutti gli ingredienti sono lavorati in modo rapido e uniforme grazie allo speciale flusso generato all'interno della vasca



100% lavabile in lavastoviglie per la massima igiene. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono facilmente removibili per una pulizia rapida



Risparmio di tempo: coperchio con foro a imbuto per aggiungere ingredienti durante l'uso



Pieno controllo della lavorazione grazie al **coperchio trasparente**



Pannello di controllo intuitivo con pulsanti soft touch piatti e facili da pulire





- **End Users:** Ristoranti / Gastronomie / Residenze sanitarie assistenziali
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Utilizzo principale:** tritare erbe e condimenti, frullare salse, tritare carne/pesce, grattugiare



- **Compatto e facile da spostare e da riporre**
- Vasca in acciaio inox da 2,6 o da 3,6 litri oppure in copoliestere trasparente BPA free
- Gruppo coltelli con lama microdentata
- Coperchio trasparente dotato di raschiatore e foro centrale per aggiungere ingredienti per una lavorazione continua
- **100% lavabile in lavastoviglie: tutte le parti a contatto con il cibo sono facili da rimuovere per una rapida pulizia**
- Una velocità 1500 giri/minuto o velocità variabile 500-3600 giri/minuto per risultati più uniformi ed emulsioni perfette



- **Gruppo coltelli a lama liscia** disponibile su richiesta, per tagli di precisione (per esempio tartare di carne) e ingredienti delicati come le erbe fresche

*Per maggiori dettagli vedi pag.7



- **Gruppo coltelli a lama microdentata** (di serie) per tagliare, macinare, mescolare ed emulsionare

PREP4YOU

Cutter mixer
con vasca da 2,6 litri



Copoliestere trasparente o
in acciaio inox AISI304

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min	Peso Netto
1 velocità	1 f	500 W	1500	13 kg*
Variabile	1 f	750W	500-3600	14 kg*
Dimensioni esterne (l x p x h): 247x328x456mm				

* vasca in acciaio

PREP4YOU

Cutter mixer
con vasca da 3,6 litri



Acciaio inox AISI304

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min	Peso netto
1 velocità	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variabile	1 ph	750W	500-3600	14.5 kg*
Dimensioni esterne (l x p x h): 252x334x476mm				

* vasca in acciaio



CUTTER MIXER

K45 / K55 / K70

Grande potenza e qualità, l'apparecchio ideale per lo chef professionista! In grado di tagliare, tritare, macinare, amalgamare, emulsionare qualsiasi preparazione le vostre ricette richiedano.



Coperchio trasparente con raschiatore/emulsionatore



Tubo vasca rialzato per massimizzare la capacità effettiva di liquidi

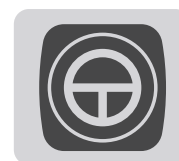
**Fino a
3700 giri/m**



K70



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi per frammentare i componenti di dimensioni più grandi

**2 macchine in 1, grazie al raschiatore:
risultati omogenei in una manciata di secondi**



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccole e medie società di Catering / Gastronomie / Asili / Case di riposo
- **Da 50 a 150 coperti**



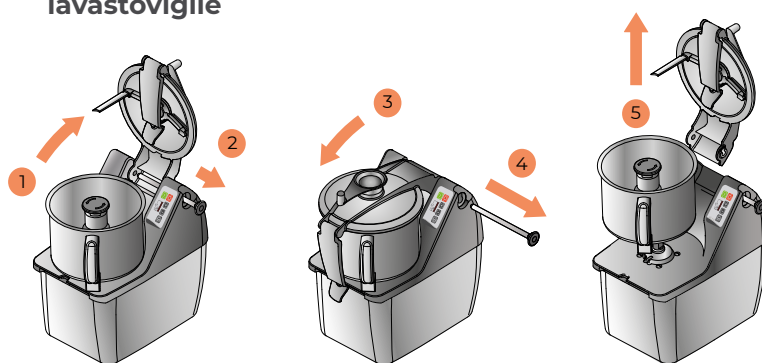
- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- **Vasca in acciaio inox da 4,5 / 5,5 / 7 litri**
- Capacità (es. maionese):
- K45: fino a **2 kg**
- K55: fino a **2,5 kg**
- K70: fino a **3,5 kg**
- Velocità: da **300 a 3700 giri/m.** (vedere modelli)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Coperchio trasparente e **smontabile agganciato al corpo macchina**
- **Fornito di raschiatore/emulsionatore**
- Gruppo coltelli con lame lisce, microdentate o speciale per emulsioni
- Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere **facilmente smontati** senza attrezzi e sono al 100% **lavabili in lavastoviglie**



Holder for rotor included



K45 capacità 4,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	750 W	1500
2 velocità	3 f	900 W	1550 / 3000
Variabile	1 f	1000 W	da 300 a 3700
Dimensioni esterne (lxpxh): 252x410x490mm			



Carne tritata

K55 capacità 5,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
2 velocità	3 f	1000 W	1550 / 3000
Variabile	1 f	1300 W	da 300 to 3700
Dimensioni esterne (lxpxh): 252x410x490mm			



Purea di verdure

K70 capacità 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
Variabile	1 ph	1500 W	da 300 to 3700
Dimensioni esterne (lxpxh): 252x410x530mm			



CUTTER MIXER

K120S / K180S

Amalgamare e tritare rapidamente e facilmente preservando la consistenza ed il sapore degli ingredienti

Fino a
3500 giri/m



Vasca in acciaio inox



Sistema di sicurezza
a doppio bloccaggio



K180S



Pannello comandi piatto e
resistente all'acqua (IP55)



Il design della lama
garantisce maggiore
uniformità e ottimi
risultati



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Gastronomie
- Da **100 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- Vasca da **17,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/m.**
- **Velocità variabile da 300 a 3000 giri/m.** (KE180S)
- Capacità: fino a **8 Kg** (es. maionese)



- **Utilizzatori:** Ristoranti/ Società di Catering/ Gastronomie
- Da **100 a 200 coperti**



- **Principali lavorazioni:** tritare, emulsionare, impastare e macinare



- Vasca da **11,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/m.** (K120S)
- Velocità variabile **da 300 a 3500 giri/m.** (KE120S)
- Capacità: fino a **6 Kg** (es. maionese)

**Fino a
3500 giri/m**



K120S

Caratteristiche comuni per tutti i modelli:

- Comando ad impulsi per frammentare i component di dimensioni più grandi (modelli a 2 velocità)
- La forma della vasca e del gruppo coltelli assicurano ad ogni lavorazione la **massima omogeneità**
- **Motore industriale asincrono** silenzioso e di lunga durata
- Coperchio trasparente, raschiatore, vasca e gruppo coltelli **facilmente smontabili senza attrezzi e al 100% lavabili in lavastoviglie**
- **Raschiatore per risultati uniformi**
- **3 dispositivi per la sicurezza dell'operatore** (K/KE 120S/180S):
- 1 sensore di sollevamento maniglia
- 1 sensore di presenza vasca
- 1 sensore di presenza coperchio



Raschiatore

K120S/KE120S capacità 11,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K120S	2 velocità	3 f	2200 W	1500 / 3000
KE120S	variabile	1 f	2200 W	da 300 a 3500

Dimensioni esterne (l x p x h) 416x680x517mm

K180S/KE180S capacità 17,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
K180S	2 velocità	3 f	3600 W	1500 / 3000
KE180S	variabile	1 f	3600 W	da 300 a 3500

Dimensioni esterne (l x p x h) 416x680x603mm



Cutter mixer per strutture assistenziali

Scegli la macchina più adatta alle tue necessità. Da 3,6 litri a 17,5 litri



Quantità di lavorazione min/max consigliate



minestra di verdura



verdure cotte



carote crude



riso cotto



prosciutto cotto



petto di pollo cotto

75% carne, 25% liquidi

50% liquidi

2/3 riso, 1/3 liquidi

TIPO DI LAMA

microdentata

microdentata

microdentata

microdentata

microdentata

microdentata



K36

3,6 lt

velocità variabile

400 g
MIN

2 kg
MAX

400 g
MIN

2.5 kg
MAX

200 g
MIN

2 kg
MAX

300 g
MIN

2.2 kg
MAX

300 g
MIN

2.2 kg
MAX

300 g
MIN

2 kg
MAX



K45

4,5 lt

velocità variabile

600 g
MIN

2.5 kg
MAX

600 g
MIN

3.2 kg
MAX

250 g
MIN

3 kg
MAX

375 g
MIN

3 kg
MAX

375 g
MIN

3 kg
MAX

400 g
MIN

2.5 kg
MAX



K55

5,5 lt

velocità variabile

800 g
MIN

3.2 kg
MAX

800 g
MIN

4 kg
MAX

500 g
MIN

3.8 kg
MAX

750 g
MIN

3.8 kg
MAX

750 g
MIN

3.8 kg
MAX

500 g
MIN

3 kg
MAX



K70

7 lt

velocità variabile

2 kg
MIN

4.4 kg
MAX

2 kg
MIN

5.5 kg
MAX

600 g
MIN

5 kg
MAX

1.8 kg
MIN

5 kg
MAX

1.8 kg
MIN

5 kg
MAX

2 kg
MIN

4.5 kg
MAX



K120

11,5 lt

velocità variabile

2 kg
MIN

6 kg
MAX

2 kg
MIN

7.5 kg
MAX

1.8 kg
MIN

7 kg
MAX

2.2 kg
MIN

7.5 kg
MAX

2.2 kg
MIN

7.5 kg
MAX

2 kg
MIN

6 kg
MAX



K180

17,5 lt

velocità variabile

3.5 kg
MIN

10.5 kg
MAX

3.5 kg
MIN

13 kg
MAX

2.7 kg
MIN

13 kg
MAX

3.5 kg
MIN

11 kg
MAX

3.5 kg
MIN

11 kg
MAX

4 kg
MIN

9 kg
MAX



Cutter mixer per ristoranti

Scegli la macchina più adatta alle tue necessità. Da 3,6 litri a 17,5 litri



Quantità di lavorazione min/max consigliate



verdure cotte / hummus



cipolle



erbe aromatiche (prezzemolo)



maionese



pasta frolla



noci (mandorle)



parmigiano

TIPO DI LAMA		microdentata o liscia	microdentata o liscia	liscia o microdentata	microdentata o liscia	liscia o microdentata	microdentata o liscia	microdentata o liscia
 K26	2,6 lt velocità variabile	300 g MIN 1.5 kg MAX	150 g MIN 750 g MAX	30 g MIN 150 g MAX	225 g MIN 1 kg MAX	250 g MIN 1 kg MAX	100 g MIN 800 g MAX	100 g MIN 800 g MAX
 K36	3,6 lt velocità variabile	400 g MIN 2.5 kg MAX	200 g MIN 1.5 kg MAX	30 g MIN 200 g MAX	300 g MIN 1.5 kg MAX	300 g MIN 1.5 kg MAX	100 g MIN 1.6 kg MAX	100 g MIN 1.2 kg MAX
 K45	4,5 lt velocità variabile	600 g MIN 3.2 kg MAX	250 g MIN 2.25 kg MAX	30 g MIN 250 g MAX	375 g MIN 2.5 kg MAX	350 g MIN 2 kg MAX	150 g MIN 2 kg MAX	150 g MIN 1.6 kg MAX
 K55	5,5lt velocità variabile	800 g MIN 4 kg MAX	500 g MIN 2.85 kg MAX	50 g MIN 300 g MAX	450 g MIN 3 kg MAX	400 g MIN 2.5 kg MAX	200 g MIN 2.5 kg MAX	200 g MIN 2 kg MAX
 K70	7 lt velocità variabile	2 kg MIN 5.5 kg MAX	600 g MIN 3.75 kg MAX	50 g MIN 400 g MAX	800 g MIN 4.5 kg MAX	800 g MIN 3.5 kg MAX	400 g MIN 3.5 kg MAX	400 g MIN 3 kg MAX
 K120	11,5 lt velocità variabile	2 kg MIN 7.5 kg MAX	1.8 kg MIN 5.25 kg MAX	100 g MIN 650 g MAX	1 kg MIN 6 kg MAX	800 g MIN 6 kg MAX	800 g MIN 5 kg MAX	800 g MIN 4 kg MAX
 K180	17,5 lt velocità variabile	3.5 kg MIN 13 kg MAX	2.7 kg MIN 9.75 kg MAX	100 g MIN 1 kg MAX	1.5 kg MIN 9 kg MAX	2 kg MIN 9 kg MAX	1.2 kg MIN 7.5 kg MAX	1.2 kg MIN 6 kg MAX

Importante: rimuovere il raschietto prima di grattugiare il parmigiano e altri cibi duri!



GRUPPI COLTELLI K TRK

Scegli la lama ideale per le tue preparazioni



Lame
lisce



Lame
microdentate



Lame microdentate
per emulsioni



Carne tritata



Mandorle



Asparagi



Hummus (ceci)



Cioccolata



Peperoni



Salsa di pomodoro



Erbe aromatiche



Pollo

Ideale per preparare cibi omogeneizzati K TRK

L'alta velocità, il raschiatore integrato, l'esclusivo design delle lame, questi sono i 3 ingredienti che ti aiutano a trasformare il tuo cutter mixer in un emulsionatore/omogenizzatore permettendoti di modificare la consistenza del cibo preservandone i valori nutrizionali ed il gusto. L'unico limite è la tua immaginazione!



Lama microdentata ideale per emulsioni
K45-55-70



Pasta



Pollo



Pesce



Desserts



Salsiccie



Salmon





MIXER PORTATILI

Bermixer PRO

Una vasta gamma da 350 W a 750 W. Il Bermixer PRO Dito Sama vi permette di servire zuppe, purea, salse, creme ed albumi montati a neve in modo facile e rapido.



Smontabile **senza attrezzi** e lavabile in lavastoviglie



Durabilità garantita grazie alla lama facilmente rimovibile che può essere affilata o sostituita



9 livelli di velocità con autoregolatore di potenza

Fino a
10 000 giri/m.



Manipolazione sicura grazie alla presa che protegge dal calore



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- da **50 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme



- Leggero e facile da usare
- **Smart Speed Control:** vibrazioni ed usura ridotte grazie all'autoregolatore di velocità SSC
- Sistema Vortex (effetto turbina) per lavorare l'intero carico senza necessità di mescolare
- Pannello comandi con **allarme spia di sovraccarico**
- Il design curvo della campana di protezione lame **evita fuoriuscite di prodotto (antispruzzo)**, in linea con le direttive internazionali di sicurezza
- Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere facilmente smontati e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**
- La presa in plastica permette all'operatore di maneggiare agevolmente il BermixerPRO.



47 cm



35 cm



45 cm



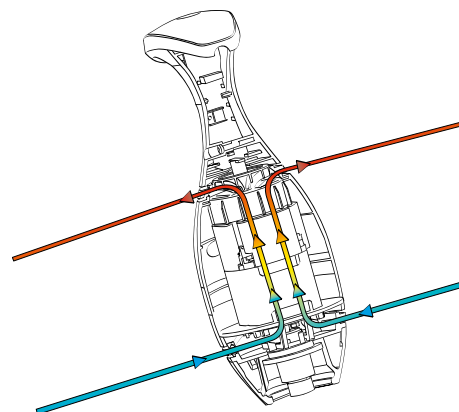
55 cm



65 cm



Gruppo di lame smontabile



Sistema di raffreddamento ad aria per un uso prolungato senza rischio di surriscaldamento



Supporto per Bermixer PRO



Supporto a muro in dotazione



Smontaggio facile e veloce



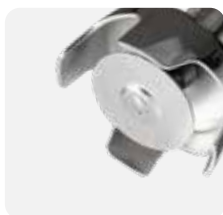
MIXER PORTATILI

Speedy Mixer

MS200 e MS250. Strumento perfetto per preparare zuppe e creme in piccole quantità. Facile da usare e compatto nelle dimensioni.



Smontabile **senza**
attrezzi



Tubo per emulsioni
disponibile



15 000 giri/m.



Impugnatura
ergonomica



Campana, lame e
tubo in acciaio inox



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- Da **50 a 300 coperti**



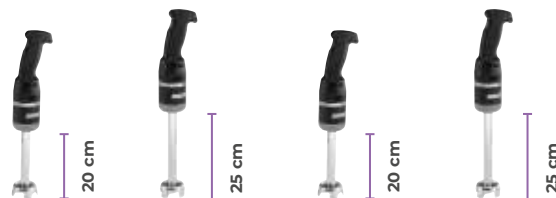
- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme



- Mixer portatile leggero e facile da usare
- Modelli con tubo frantumatore in acciaio inox da 20 o 25 cm
- Perfetto per le piccole quantità
- Frusta opzionale disponibile per i modelli a velocità variabile
- Tubo per emulsioni disponibile
- Disponibile ad 1 velocità e a velocità variabile
- Il tubo può essere facilmente disassemblato dalla base motore, **senza attrezzi per la pulizia**

Una gamma completa

SPEEDY MIXER 15 000 giri/m



Modelli	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Potenza(W)	250 W		250 W velocità variabile	
Tubo (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Peso (Kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacità	Ideali per piccole quantità			

BERMIXER PRO 9 000 rpm



BERMIXER PRO Turbo 10 000 rpm



Modelli	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Potenza (W)	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Tubo (cm)	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacità fino a	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l





TURBOFRANTUMATORI

TBX PRO - TBM 150

Il partner perfetto per mescolare, tritare, sminuzzare ed emulsionare in grande quantità e direttamente nelle pentole di cottura.



Il tubo e la testa sono in acciaio INOX e sono facili da rimuovere e disassemblare e lavabili in lavastoviglie* per una migliore igiene.

*tranne i cuscinetti

Montato su carrello in acciaio inox per facilitare la movimentazione e lo stoccaggio in cucina



- **Utilizzatori:** Società di Catering, cucine centralizzate, ospedali, grandi mense
- da **100 fino a 700 litri**



- **Principali lavorazioni:** preparazione di zuppe, minestrone, purea, salse, impasti liquidi



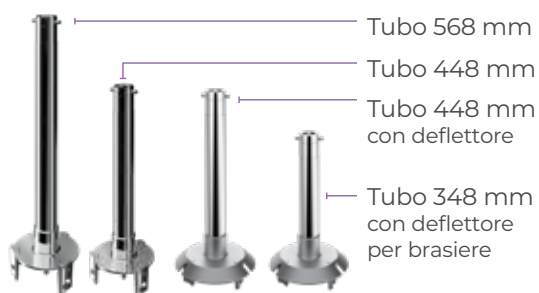
- Turbofrantumatore a pavimento montato su carrello in acciaio inox e ruote con freno
- Trasformabile facilmente da turbofrantumatore per zuppe a miscelatore per purea
- **Ergonomico** e facile da usare, si regola velocemente all'altezza desiderata **fino a 250mm**
- Può essere utilizzato anche dentro le brasieri fino a 700 litri
- **Pannello di controllo resistente all'acqua**
- **Igiene:** le parti in acciaio possono essere facilmente disassemblate
- senza bisogno di strumenti, e sono **100% lavabili in lavastoviglie**
- (escluso il cuscinetto nel TBXPro)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



Turbofrantumatori

Modello	Velocità	giri/min.	Potenza	Dimensioni (LxPxH)	Tipo di preparazione
TBX Pro	1 velocità	1600	1500 W	628x1556x1122 mm	per zuppe (zuppe, impasti liquidi)
TBX Pro	2 velocità	850/1700	2200 W	628x1556x1122 mm	per liquidi/semiliquidi, polveri da mescolare
TBX Pro	vel. variabile (1 o 3 fasi)	da 630 a 1700	1500 W	628x1556x1122 mm	per liquidi e cibi densi (puree)
TBM150	1 velocità	1650	3000 W	664x1852x1475 mm	per liquidi fino a 1000 lt
TBM150	2 velocità	830/1600	4500 W	664x1852x1475 mm	per liquidi e purea/consistenza densa

Accessori opzionali per TBX Pro



Tubo 568 mm

Tubo 448 mm

Tubo 448 mm con deflettore

Tubo 348 mm con deflettore per brasiero



Griglia zuppa Ø 6-8mm (inclusa nella testa per zuppe)



Griglia zuppa Ø 8-10 mm



Griglia zuppa Ø 19 mm



Testa per zuppa



Testa per purea



Testa per zuppa per brasiero



Testa per purea per brasiero



MESCOLATRICI PLANETARIE

DMIX

Dmix è la mescolatrice planetaria compatta, ideale per impastare, mescolare e montare



Robusta presa accessori tipo K (accessori opzionali)



Vasca 5,5 litri a doppia maniglia in acciaio inox



Robusto schermo di protezione in copoliestere privo di bisfenolo-A (BPA) con sistema "a clip". Vasca a movimentazione sincronizzata: alzando lo schermo, la vasca si abbassa e viceversa.



Velocità variabile del movimento planetario **da 40 a 240 giri/min** e velocità variabile della rotazione degli utensili da 84 a 500 giri/min



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Bar / Pasticcerie
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Capacità di impasto max**
750 g di farina, 60% di acqua
- **Numero max di chiare d'uovo da montare:** 10 (circa 400g)



- Planetaria piccola e compatta pensata per: montare, mescolare e fornire buoni risultati di impasto.
- **Motore universale** per uso professionale
- Robusto schermo di protezione in copoliestere privo di bisfenolo-A (BPA) con sistema „a clip“ (senza viti) per una facile rimozione e lavabile in lavastoviglie
- Variatore elettronico della velocità da 40 a 240 giri/m (movimento planetario)
- Vasca e utensili in acciaio inox
- Il dispositivo di rilevamento della vasca permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza (secondo DIN EN454 Direttiva Macchine)
- **100% igiene: utensili lavabili in lavastoviglie**
- Rotazione a velocità variabile degli utensili da 84 a 500 giri/min.



La forma e dimensioni degli utensili si adattano perfettamente alla vasca così da ottenere miscele uniformi, anche con quantità minime di prodotto.



Uncino semispiralato	Spatola	Frusta
Croissant: 750 g di farina	Pasta per bignè: 600 g di farina	Chiare d'uovo: 400 gr. di albumi
Brioche: 750 g di farina	Pasta brisée: 500 gr. di farina	Meringa: 350 gr. di albumi
Pasta per bignè: 600 g di farina	Pasta frolla: 500 gr. di farina	Chantilly: 1lt di panna liquida
Pasta frolla: 750 g di farina		Pan di spagna: 400 gr. di albumi
Pasta di pane 60%: 750 g di farina		Mousse cioccolato: 500 gr. di polvere di cacao
Pizza : 400 g di farina		Pancake/Crêpes: 1.5 lt di latte



Accessori opzionali
tritacarne e kit pasta

La tabella fornisce un'indicazione dei quantitativi massimi da utilizzare con DMIX, per un lavoro continuativo e di qualità.



MESCOLATRICI PLANETARIE

BE5 / BE8

60 anni di esperienza nell'innovazione e progettazione di mescolatrici planetarie condensati in due modelli esclusivi e compatti.



BE5

BE8



- **Utilizzatori:** Ristoranti/Catering/ Pasticcerie
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare



- **Modelli da 5 e 8 litri di capacità**
- Potente motore asincrono con variatore elettronico della velocità del meccanismo planetario da 20-220 giri/m.
- Rotazione a velocità variabile degli

utensili da 67 a 740 giri/m.

- Gli utensili si adattano perfettamente alla vasca per ottenere **miscele omogenee** anche di **piccole quantità**
- Utensili e vasca con doppia maniglia (8 litri) **al 100% in acciaio inox**
- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Food Processing Machinery - Planetary Mixers - Safety And Hygiene Requirements. This European Standard specifies safety and hygiene requirements for the design and manufacture of fixed bowl planetary mixers with a tool having a planetary movement by using two parallel axes. The capacity of the bowl is greater than or equal to 5 L and less than or equal to 200 L.

Schermo di protezione ad alta resistenza privo di BPA

Massima affidabilità garantita.

- Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente costruito con un innovativo copoliestere* Eastman Tritan™ privo di bisfenolo-A (BPA); resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.

*Eastman & Tritan sono marchi di Eastman Chemical Company

- Nuovo Sistema **“a clip”** senza viti per una **facile rimozione** dello schermo per la pulizia
- Forma innovativa che consente di **aggiungere facilmente degli ingredienti** durante la lavorazione



Una semplice manovra dello schermo attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca



Sistema “a clip” per una facile rimozione



Schermo di protezione rinforzato



Manopola ergonomica

- Manopola ergonomica per la regolazione della velocità variabile del meccanismo planetario da 20 a 220 giri/m.
- Presa accessori in robusto metallo adatta per uso intensivo
- Accessori opzionali: tritacarne e kit pasta (per i modelli con presa accessori)



Presca accessori (modelli specifici)



3 utensili con prestazioni al 100%

- **100% qualità**
costruiti in acciaio inox
- **100% resistenza**
per uso intensivo e lunga durata
- **100% igiene**
lavabili in lavastoviglie (utensili, vasca e schermo di protezione)



	Uncino		Spatola		Frusta	
	Farina*		Purea di patate		Chiare d'uova montate a neve	
	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

* For dough with 60% moisture content



MESCOLATRICI PLANETARIE

Modelli da banco da 10 / 20 lt



XBE10



**XBM 20
table top**



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering Pasticcerie
- Da **10 a 100 coperti (10 lt)** e da **50 a 150 coperti (20 lt)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare
- Modelli da tavolo da **10 e 20 litri**



- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Modello da 10 litri da banco

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità da 26 a 180 giri/m.
- Schermo di protezione rimovibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca
- Rotazione degli utensili da 82 a 570 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Colonna in acciaio INOX
- Capacità (Kg farina): **3,5 Kg**



The solid safety screen and the stainless steel wire structure are both removable and disassembled for cleaning and are dishwasher safe (20 lt)



Piedi e colonna in acciaio INOX (10 litri)



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55), con timer da 0 a 59 minuti



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. L'attivazione della macchina avviene solo quando la vasca è adeguatamente posizionata

Modello da 20 litri da banco

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità
- Rotazione del meccanismo planetario da 30 a 180 giri/m. (vedere modelli)
- Rotazione degli utensili da 73 a 440 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibile kit riduzione vasca 10 litri
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Capacità (Kg farina): **6 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Scivolo inox che facilita l'aggiunta di ingredienti con la macchina in funzione



Versioni meccaniche con 8 livelli di velocità



MESCOLATRICI PLANETARIE da 20 / 30 litri da pavimento



XBE20



XBM30



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Pasticcerie
- Da **50 a 150 coperti (20 litri)**
- e da **100 a 300 coperti (30 litri)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare, emulsionare



- **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Modelli da pavimento da 20 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica di velocità
- Velocità di rotazione del meccanismo planetario **da 30 a 180 giri/m.** (vedi modelli)
- Rotazione degli utensili da 85 a 440 giri/m.
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 10 litri
- Kit ruote opzionale
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Capacità (Kg farina): **6 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Lo schermo di protezione e la griglia in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. L'attivazione della macchina avviene solo quando la vasca è adeguatamente posizionata



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con timer da 0 a 59 minuti



Colonna e base in acciaio INOX (per modelli specifici)

Modelli da pavimento da 30 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Modelli con variazione elettronica o meccanica della velocità
- Velocità di rotazione del meccanismo planetario da **30 a 180 giri/m.** (vedi modelli)
- Rotazione degli utensili da 73 a 440 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 20 litri
- Kit ruote opzionale
- Capacità (Kg farina): **7 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.





MESCOLATRICI PLANETARIE

da 40 / 60 / 80 litri



MBE40



BMX60AS



BMXE80



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Cucine centralizzate / Laboratori di pasticceria e panetteria
- Da **100 a 400 coperti (40 litri)** e da **400 a 800 coperti (60/80 litri)**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare



Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Mescolatrice planetaria da 40 litri

- Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- Variazione elettronica della velocità con 3 velocità fisse preimpostate (vedi modelli)
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer
- Rotazione del meccanismo planetario **da 30 a 175 giri/m.**
- (vedi modelli)
- Rotazione utensili da 94 a 540 giri/m. (vedi modelli)
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 20 litri
- Kit ruote opzionale
- Capacità (Kg farina): 10 Kg
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria.



Lo schermo di protezione e la griglia in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. La macchina funziona solo quando la vasca è in posizione.



Raschiatore vasca



Piedi e colonna rinforzati per uso intensivo

Mescolatrici planetarie da pavimento da 60/80 litri

- **60 e 80 litri** di capacità
- Potente motore asincrono, **silenzioso e di lunga durata**
- Modelli con variazione **meccanica, elettromeccanica o elettronica** della velocità
- Rotazione del meccanismo planetario da **20 a 180 giri/m.**
- Rotazione degli utensili da 62 a 560 giri/m.
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Sistema motorizzato di sollevamento ed abbassamento vasca (modelli specifici)
- Disponibili modelli con presa accessori (tipo H)
- Disponibile kit riduzione vasca 40 o 60 litri
- Carrello per la movimentazione della vasca dotato di paracolpi (dotazione di serie per 80 litri)
- Capacità (Kg farina): **20 / 25 Kg**
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria

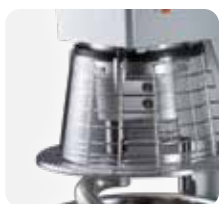


Illuminazione della vasca



PREPARAZIONE DI PANE, PASTICCERIA E PIZZA

Mescolatrici planetarie progettate per uso intensivo e professionale in panifici, pasticcerie e pizzerie, con modelli dedicati da 20, 30 e 40 litri.



Il robusto schermo protettivo e la struttura in acciaio INOX sono facilmente estraibili per la pulizia e lavabili in lavastoviglie (20, 30, 40 litri)



Vasca, uncino, spatola e frusta progettati per ottenere il migliore risultato. La macchina funziona solo quando la vasca è in posizione



Pannello comandi con timer, variazione elettronica della velocità e 3 velocità fisse preimpostate



Piedi e colonna rinforzati per uso intensivo



MBE40



• **Utilizzatori:** Panetterie / Pasticcerie/ Pizzerie



• **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare



• **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Food Processing Machinery - Planetary Mixers - Safety And Hygiene Requirements. This European Standard specifies safety and hygiene requirements for the design and manufacture of fixed bowl planetary mixers with a tool having a planetary movement by using two parallel axes. The capacity of the bowl is greater than or equal to 5 L and less than or equal to 200 L.

Modelli da 20 e 30 litri

- Potente motore asincrono (1500 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- **3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.)** e variazione elettronica di velocità (da 30 a 175 giri/m.)
- Rotazione utensili da 73 a 425 giri/m.
- Struttura e trasmissione rinforzati
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Pannello comandi con timer da 0 a 59 minuti
- **Schermo di protezione mobile e rimovibile** completo di scivolo estraibile per l'aggiunta di ingredienti
- Sistema di sollevamento e abbassamento vasca tramite leva
- Kit ruote e carrello vasca disponibili come accessori



XBB30



Raschiatore vasca



Carrello vasca



Uncino a spirale, spatola e frusta rinforzata

Modelli da 40 litri

- Potente motore asincrono (2200 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- MB40: 3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.)
- MBE40: 3 velocità fisse pre-impostate (40, 80, 160 giri/m.) e variazione elettronica della velocità (da 30 a 175 giri/m.)
- Rotazione utensili: 125, 250 e 500 giri/m. (MB40), da 94 a 540 giri/m.
- Struttura e trasmissione rinforzati
- Kit riduzione vasca **20 litri** disponibile come accessorio
- Sistema planetario resistente all'acqua
- Carrello movimentazione vasca (accessorio)
- **Lo schermo di protezione cieco** limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri usate nelle preparazioni per pasticceria e panetteria





MESCOLATRICI PLANETARIE

Guida alla scelta

Ristorazione – variazione elettronica

								
modello	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
capacità	5 lt	8 lt	10 lt	20 lt	30 lt	40 lt	60 lt	80 lt
uncino*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
frusta*	10	14	18	32	50	70	100	120

Modelli disponibili anche con variazione meccanica di velocità

Panetteria, pasticceria, pizzeria

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

*Uncino: capacità max. di farina (idratazione 60%)

*Frusta: numero max. di chiare d'uovo

Accessori Mescolatrici Planetarie

Scegli l'accessorio più adatto per le tue preparazioni



Tagliaverdure



Tritacarne



Passapura/Passatutto

Tritacarne idonei per presa H.
Scegliere il tritacarne ed abbinargli il kit di macinazione
che si ritiene più adatto: massima flessibilità!

MMH70



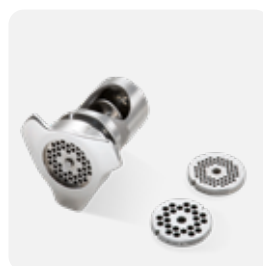
653720

Tritacarne 70 mm
in alluminio. In
dotazione: tramoggia
di carico e spingicarne



653721

Enterprise in alluminio
(coltello & piastre inox)



653722

Enterprise tutto inox



653723

1/2 Unger tutto inox

MMH82 (consigliato per mescolatrici planetarie a partire da 40 lt)



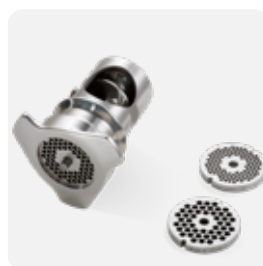
653724

Tritacarne 82 mm
in alluminio. In
dotazione: tramoggia
di carico e spingicarne



653726

Enterprise in alluminio
(coltello & piastre inox)



653725

Enterprise tutto inox



653727

1/2 Unger tutto inox



PELATRICI VERDURE

Serie T

Macchina multifunzione. La soluzione ideale per pelare, lavare e asciugare verdure e tuberi. Modelli specifici per il lavaggio di cozze/molluschi.



Coperchio trasparente con doccia estraibile



Vasca estraibile per agevolare lo scaricamento e la pulizia



**T5E/T8E
da banco**



Filtro integrato (modelli specifici)



Cestello per centrifugare (accessorio)



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure/tuberi e pulizia cozze



- **T5E:** capacità di carico: **5 kg**;
- Produttività massima: **80 kg/h**
- **T8E:** capacità di carico: **8 kg**;
- Produttività massima: **130 kg/h**



- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo che garantisce un'ottima qualità di pelatura
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/m**
- Disponibili modelli dedicati (T5M/T8M) per la pulitura di cozze con velocità di rotazione pari a 208 giri/m.

Pelatrici Verdure



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering
- Da **30 a 100 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure



- Capacità di carico: **5 Kg**
- Produttività massima: **80 Kg/h**
- **Costruzione in acciaio inox**
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce lunga durata e un'ottima qualità di pelatura
- Velocità di rotazione disco: **350 giri /m.**
- **Disco coltelli** (ottimale per patate da friggere), **disco per lavare e spazzolare** le verdure che non necessitano di pelatura e **tavolo-filtro** in acciaio inox disponibili come accessori
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello



T5S



Coperchio trasparente e rimovibile



Maniglia ergonomica



Timer



Disco coltelli (accessorio)





PELATRICI VERDURE

Serie T



Disco e cilindro abrasivo



Disco coltello



Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer programmabile (IP55)



Ampia bocca di scarico

T10E/T15E



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Gastronomie
- Da **50** a **300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura, sbucciatura, lavaggio ed asciugatura di verdure/tuberi



- **T10:** capacità di carico: **10 Kg**
Produttività massima: **160 Kg/h**
- **T15E:** capacità di carico: **15 Kg**
Produttività massima: **240 Kg/h**



- Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Costruzione in acciaio inox
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/m**
- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura
- Più flessibilità con dischi opzionali (disco coltelli, disco cipolle, disco aglio/scalogno, disco per lavare e spazzolare e cestello per centrifugare).
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello
- Tavolo filtro disponibile come accessorio

T25



- **Utilizzatori:** Ristoranti/ Catering/ Cucine centralizzate
- **Da 100 a 500 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure/tuberi con buccia spessa (sedano, patate, carote)



- Capacità di carico: **25 Kg**
- Produttività massima: oltre **400 Kg/h**
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/m.**
- Disco rotante estraibile e cilindro ricoperti di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura
- Costruzione in acciaio inox
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Comando ad impulsi per effettuare **l'operazione di scarico delle verdure in sicurezza**
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello
- **Pannello comandi** piatto e **resistente all'acqua** (IP55)



Foro di scarico



Sportello di bocca di scarico



T25E

Possibilità di scegliere la direzione dell'evacuazione scarti



Ti25

Tavolo-filtro integrato

Serie T Pelatrici

Modelli	Capacità	Dimensioni (lxpxh)	Note
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	Modello specifico per cozze
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	Modello specifico per cozze
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	Cilindro inclinato



LAVAVERDURE E CENTRIFUGHE

La giusta scelta per cucine di tutte le dimensioni.



LVA100



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering
- **Fino a 200 coperti**



- **Principali lavorazioni:** lavaggio e centrifuga di verdure a foglia (lattuga, cavolo, finocchio) ed erbe (basilico, prezzemolo)



- **Capacità di lavoro per ciclo:**
 - verdure a foglia: 2-3 kg
 - verdure pesanti: 12-15 kg
- Funzione di centrifuga automatica o manuale



- **Evita di danneggiare le verdure delicate** grazie alla regolazione della potenza dell'acqua di lavaggio
- **Salvaspazio: lavaggio e centrifuga in un unico apparecchio**
- Modalità di funzionamento manuale: regolazione del tempo e della velocità della pompa con possibilità di escludere la centrifuga (ad esempio, per le verdure pesanti)
- Ciclo continuo disponibile
- 3 cicli di lavaggio automatici con possibilità di aggiungere un igienizzante, 2 velocità della pompa, 1 opzione senza centrifuga
- Facilità di pulizia: ciclo di pulizia automatico. Include una doccetta per eliminare i residui

EL40



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di catering
- **Da 100 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** centrifugare tutte le verdure ed erbe aromatiche, lattuga, spinaci, prezzemolo, porri, etc.



- Capacità di carico: **4/5 Kg di verdure pesanti o 5/6 Kg di insalata verde**
- 2 cicli per tutti i tipi di verdure: "automatico" che alterna la rotazione
- a fermate improvvisate (450 giri/m); "manuale" grazie al timer regolabile 0-59 min
- **Sicurezza:** il motore si ferma all'apertura del coperchio
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



EL40

ELX65



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Cucine centralizzate
- **Da 200 a 500 coperti**



- **Principali lavorazioni:** centrifugare tutte le verdure ed erbe aromatiche, lattuga, spinaci, prezzemolo, porri, etc.



- Capacità: **10 Kg di verdure pesanti o 10/15 Kg di insalata verde** in 2 minuti (330 giri/m)
- **Sicurezza:** il motore si ferma all'apertura del coperchio
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)
- Modelli con cestello in **acciaio inox** o in **resina alimentare**
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



ELX65

Modello	Capacità Verdure pesanti	Capacità Teste di lattuga	Volume cesto	Potenza	Power
EL40	5 kg	9	32 lt	460x540x800 mm	370 W
ELX65	10 kg	18	65 lt	578x639x1005 mm	750 W

Dimensioni esterne (lxpxh) 578x639x1005mm



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)



Cesto in acciaio inox



Scarico dell'acqua residua



AFFETTAPANE

Un complemento per la vostra cucina



Precision:

Lama progettata per evitare lo sbriciolamento del pane



Separatore per consentire il taglio di 2 baguette alla volta



Dispositivo di sicurezza brevettato che impedisce l'accesso alla lama



Pannello comandi resistente all'acqua



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Mense
- **Da 50 a 500 coperti**



- Affettapane elettrico versatile e facile da usare
- Risultato ottimale: **spessore fette regolabile da 8 a 60 mm**
- Dispositivo di sicurezza brevettato che **impedisce l'accesso alla lama** durante la pulizia
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata

IMPASTATRICI A SPIRALE



- **Utilizzatori:** Pizzerie / Panifici / Pasticcerie
- **Da 8 a 50 kg** di impasto per ciclo (a seconda del modello)



- Impastatrici a spirale con una o due velocità e **capacità della vasca da 10 a 62 litri**
- Dotate di **schermo di protezione trasparente per impedire la dispersione di farina** nell'ambiente di lavoro e consentire l'aggiunta di ingredienti senza interrompere il ciclo di impasto
- Vasca fissa in acciaio inox con fondo arrotondato per una perfetta pulibilità
- Gancio a spirale realizzato in acciaio inox AISI304 e barra di torsione
- Dotate di ruote con sistema frenante: semplici da movimentare e da sistemare. Si adattano ai comuni piani di lavoro delle cucine



DSK

Capacità della vasca (L)	10 L	22 L	33 L	42 L	53 L	62 L
Disponibile con testa sollevabile e vasca estraibile (DSKTH)	No	Si	Si	Si	No	No
Farina max in kg per ciclo di lavoro, per impasto al 60% di idratazione	5 kg/ciclo	10,6 kg/ciclo	15,6 kg/ciclo	20,6 kg/ciclo	26,2 kg/ciclo	31,2 kg/ciclo
Capacità massima di lavoro in kg di pasta al 60% di idratazione	8 kg/ciclo	17 kg/ciclo	25 kg/ciclo	33 kg/ciclo	42 kg/ciclo	50 kg/ciclo
Capacità minima di lavoro in kg di pasta al 60% di idratazione	5 kg/ciclo	9 kg/ciclo	15 kg/ciclo	19 kg/ciclo	23 kg/ciclo	27 kg/ciclo
Velocità	1	2	2	2	2	2
Timer (digitale)	NO	1 meccanico	1 meccanico	1 meccanico	1 meccanico	1 meccanico
Fasi	1N	3	3	3	3	3

Queste quantità minime di impasto/farina permettono di ottenere i risultati desiderati in 12-14 minuti, a seconda del tipo di farina, dell'idratazione, ecc.

Quantità inferiori sono possibili, ma richiedono un tempo di impasto più lungo.



SFOGLIATRICI

Ideali per preparare la pasta sfoglia e altri impasti.



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Piccole cucine con lavorazione pasticceria



- Sfogliatrice manuale - modello da tavolo
- Compatta e facile da spostare
- Cilindri in acciaio rivestiti di **Teflon alimentare** (Ø 60 mm)
- Larghezza di lavoro: **400 mm**. Spessore della pasta: **da 0,1 a 28 mm**
- Piani inclinati in acciaio inox rimovibili



LMP400



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Piccole cucine
- Fino a 300 coperti



- Sfogliatrici pasta motorizzate – modello da tavolo
- Griglie di protezione con **micro di sicurezza**
- Piani inclinati rivestiti in **Teflon alimentare** per agevolare lo scorrimento della pasta
- Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) con regolazione spessore sfoglia
- Spessore: da 0,1 a 34 mm
- Larghezza di lavoro: **500 mm**
- Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri
- Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina
- Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (accessorio)
- Carrello opzionale disponibile
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



LMP500



LMP500BT



- **Utilizzatori:** Società di Catering / Piccole cucine centralizzate
- **Fino a 1000 coperti**



- Sfogliatrici pasta motorizzate a tappeti – modelli da tavolo e a pavimento
- Modelli a **1 velocità o velocità variabile**
- Piani di lavoro rialzabili in modo da **contenere gli ingombri**
- **Griglie di protezione** dotate di microinterruttore di sicurezza che blocca il motore quando vengono alzate oltre un certo livello
- Piani inclinati rivestiti in **Teflon alimentare** per agevolare lo scorrimento della pasta
- Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) con regolazione spessore sfoglia
- Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri
- Larghezza di lavoro: **500 mm o 600 mm** (a seconda del modello)
- Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina
- Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (accessorio)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



Comando a doppio pedale (accessorio)



Modulo per taglio croissant (accessorio su alcuni modelli)



LMP600BT



CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Una gamma di confezionatrici sottovuoto da banco **plug & play intuitive e facili da usare**. Soluzioni digitali, touchscreen e unità a pavimento per un'elevata produttività.

Plug & Play

Nessuna necessità di calibrazione grazie al sensore di vuoto assoluto.

Collegamento alla stampante

Stampa etichette personalizzate con la stampante wireless in conformità con la normativa HACCP.

Funzione gas inerte

I cibi delicati non saranno compressi.



H2Out

L'esecuzione quotidiana del ciclo di deumidificazione dell'olio mantiene la pompa in perfetta efficienza.

Pannello comandi touchscreen

intuitivo
impermeabile
antigraffio

4 cicli Gourmet

Marinatura in contenitori • Marinatura in buste • Salse e condimenti • Spezie e polveri



Marinatura in contenitori/buste



Salse e condimenti



Spezie e polveri



• **Utilizzatori:** Ristoranti / alberghi / gastronomie / take away / supermercati / macellerie



• **Maggiore durata di conservazione:** prepara gli alimenti in anticipo e amplia il tuo menù con ingredienti utilizzati meno di frequente.



• **Controllo delle scorte e conformità alla normativa HACCP:** ottimizza lo spazio di stoccaggio impilando i vari cibi evitando al contempo contaminazione incrociata degli ingredienti, disidratazione, bruciature da congelamento e muffe. Tieni traccia delle date di produzione e controlla le scorte grazie alla stampante per etichette wireless.

• **Risparmio di tempo e di lavoro:** ottimizza il flusso di lavoro in cucina durante le ore di punta e la presenza di personale nei periodi meno critici. In pochi minuti potrai preparare gustose marinature e infusioni dall'aroma e dalla fragranza straordinari. Potrai anche cucinare sottovuoto, mantenendo inalterati la consistenza, il colore e gli elementi nutritivi e riducendo la perdita di peso.

• **Risparmio economico:** acquista grandi quantità a prezzi ridotti e confeziona sottovuoto in piccole porzioni.



Da banco TOUCHSCREEN



Da banco DIGITALE



A pavimento

Modello	DVP20T	DVP08D	DVP12D	DVP16D	DVP25D	DVP60D
Pompa	20 m ³ /h	8 m ³ /h	12 m ³ /h	16 m ³ /h	25 m ³ /h	60 m ³ /h
Barra saldante	410 mm	310 mm	310 mm	410 mm	455 mm	2 x 620 mm (fronte e retro)
Tavolette	3	2	2	3	3	3
Max dim. buste nella camera	400 x 450 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 450 mm	450 x 550 mm	variabile

Rendi il tuo lavoro più **semplice ed efficiente** grazie a una gamma di **accessori opzionali**



Stampante per etichette wireless



Carrello in acciaio inox



Tavolette inclinate

NOTE

[illegible]

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Etablissement Aubusson
Z.I. Du Mont - 23200 Aubusson
France

+33 (0)5 55 83 23 23 ^{Tel}
+33 (0)5 55 83 23 40 ^{Fax}




YEARS
MADE IN FRANCE



Scopri la gamma completa su
ditosama.com/it



Segui **dito_sama_official**

Part of



Electrolux
Professional
Group