

CATALOGUE PRODUITS

80
YEARS
MADE IN FRANCE
SINCE 1945



ditosama.com





Nous sommes des professionnels de **l'industrie de la restauration** offrant la gamme la plus complète d'équipements, reconnus pour leur qualité supérieure, en conformité avec les normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité. **Depuis près de 80 ans**, notre mission est de redéfinir la notion de fraîcheur et d'offrir à nos clients les plus exigeants une expérience authentique, digne de celle du « **fait-maison** ».

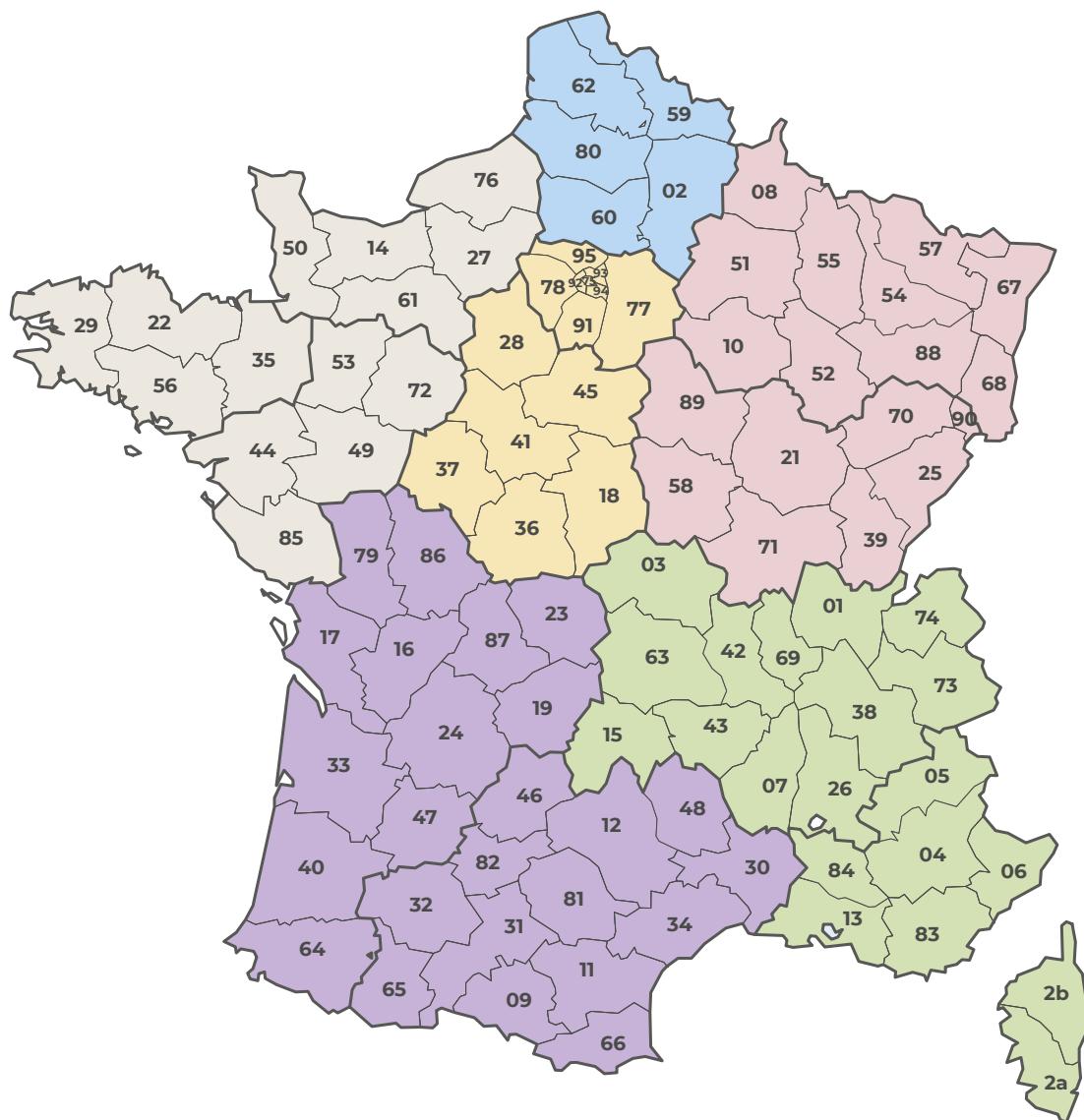
Your Fresh Experience. Que ce soit pour éplucher, couper, trancher, émincer, mélanger, mixer, pétrir, ou fouetter, Dito Sama vous permet d'obtenir les résultats souhaités en un temps record. Bénéficiez d'une ergonomie de premier ordre pour un **travail plus sûr** et une **hygiène certifiée**, afin de garantir à vos clients une alimentation saine. Nous nous engageons à vous offrir cette expérience unique de fraîcheur, grâce à des produits dont la qualité repose sur notre engagement en faveur d'une **fabrication durable**.

Nos valeurs et notre identité reflètent **notre expertise et notre savoir-faire** en tant que spécialiste de la restauration sur les marchés que nous servons.

Dynamisme, ingéniosité, originalité, passion, fiabilité sont les principes fondamentaux qui nous guident au quotidien.



CHEFS DES VENTES RÉGIONAUX



Olivier **MONTAGNE**
Directeur Commercial
07 86 17 95 93
olivier.montagne@electroluxprofessional.com


Jean **DE CASTRO**
& Grands Comptes National
06 76 10 74 70
jean.de-castro@electroluxprofessional.com


Romain **BOURDON**
& Départements OUTRE-MER
06 07 85 26 46
romain.bourdon@electroluxprofessional.com



Frédéric **MARTIN**
06 02 08 77 68
frédéric.martin@electroluxprofessional.com



Lionel **CLEMENT**
06 08 46 53 83
lionel.clement@electroluxprofessional.com



Patrick **GAUZIN**
07 87 78 33 00
patrick.gauzin@electroluxprofessional.com



Arnaud **JOLLIVEL**
06 84 84 76 31
arnaud.jollivel@electroluxprofessional.com

INDEX

▀ 80 ANS D'INNOVATION ET D'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE !	4
▀ COMBINES CUTTER/COUPE-LEGUMES	8
▀ COUPE-LEGUMES	14
▀ CUTTERS MELANGEURS	26
▀ MIXERS PORTATIFS & TURBO-BROYEURS	36
▀ BATTEURS MELANGEURS	42
▀ EPLUCHEUSES POLYVALENTES	54
▀ LAVEUSES A LEGUMES & ESSOREUSES	58
▀ COUPE-PAIN	60
▀ PETRINS	61
▀ LAMINOIRS	62
▀ MACHINES SOUS VIDE	64



Scannez le QR code sur l'appareil et accédez à tous les contenus qui faciliteront votre quotidien : manuels d'utilisation et d'entretien, vidéos et autres supports d'assistance.



80

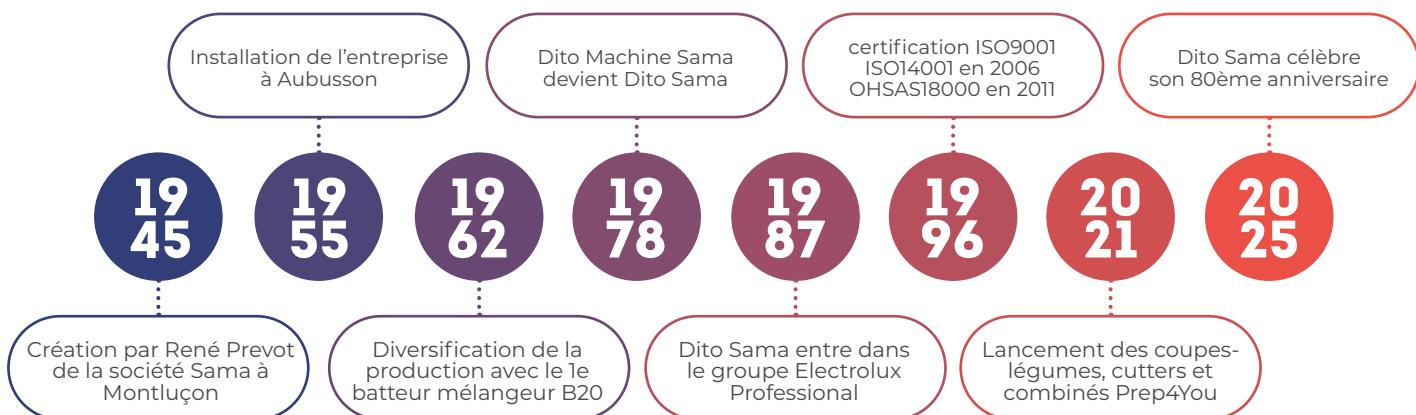
ANS D'INNOVATION ET D'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE !

Une histoire riche en innovation

Cette année, nous célébrons les **80 ans de Dito Sama**, une aventure qui a débuté avec un simple éplucheur à légumes. Aujourd'hui, notre usine d'Aubusson allie innovation et tradition pour produire une gamme complète d'équipements de cuisine professionnelle : batteurs mélangeurs, cutters, mixers portatifs et coupe-légumes.

Fondée en **1945 à Montluçon** par René Prévot, Dito Sama a toujours conçu des machines pratiques et fiables pour faciliter le travail des professionnels. Depuis notre intégration au groupe **Electrolux Professionnel en 1987**, nous avons renforcé nos engagements envers l'excellence et la durabilité.

À travers les décennies, nos valeurs essentielles — **qualité, innovation et respect de l'environnement** — ont guidé chaque étape de notre évolution, nous permettant de bâtir un héritage solide.





Nos Collaborateurs : notre plus grande richesse

Un moteur de réussite collective

Les **80 ans de Dito Sama** symbolisent avant tout la contribution précieuse de nos collaborateurs. Leur dévouement, leur expertise et leur engagement ont permis des avancées majeures dans les domaines de la sécurité, de la qualité et de la satisfaction client. **Chaque étape franchie, chaque objectif atteint porte leur empreinte.**

Au-delà de leurs compétences techniques, nos équipes ont construit des relations solides et durables avec nos clients et partenaires. Elles incarnent pleinement les valeurs de Dito Sama : innovation, esprit de service et volonté constante de s'améliorer.

Un environnement de travail stimulant

Nous valorisons nos collaborateurs en cultivant un environnement inclusif et respectueux, et en investissant dans leur développement personnel et professionnel. Cette culture d'excellence et de collaboration est la clé de notre réussite collective. Ensemble, nous transformons chaque défi en opportunité, continuant d'innover et de repousser les limites.



Tournés vers l'avenir

En célébrant nos 80 ans, Dito Sama reste résolument tourné vers l'avenir. Notre mission : façonner les cuisines professionnelles avec des équipements à la pointe de la technologie, performants et durables, tout en cultivant la créativité et l'excellence de nos collaborateurs.

Avec nos salariés, clients et partenaires, nous continuerons à innover et à inspirer les générations futures, établissant de nouvelles références en gastronomie.

En choisissant Dito Sama, vous optez non seulement pour des produits de qualité, mais aussi pour une vision responsable et durable.

Ensemble, écrivons le prochain chapitre d'une histoire pleine de succès !





COMBINÉS CUTTER & COUPE-LÉGUMES

PREP4YOU

Des préparations fraîches et saines en toute simplicité.
Coupe-légumes et cutter mélangeur, tout-en-un!



Résultats de coupe réguliers et capacité de charge maximale (1,25 l.) grâce au levier-poussoir breveté*



Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur.



100% lavable au lave-vaisselle pour une hygiène optimale. Toutes les parties en contact avec les aliments sont faciles à démonter pour un nettoyage rapide



Racleur de cuve pour des résultats homogènes et un travail continu



Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce au mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve.



Flexibilité maximale : convertissez le coupe-légumes en cutter mélangeur et inversement, en quelques secondes !

* Levier poussoir breveté EP19165854



- Utilisateurs:** Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Petits traiteurs / Petits établissements de repos et santé / Crèches
- De 10 à 200 couverts**



Fonction cutter :

- pour hacher herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson

Fonction coupe-légumes :

- légumes fraîchement coupés pour sandwichs, salades et frites maison



- Compact, facile à déplacer et à ranger
- Cuve inox de 2,6 l ou en copolyester transparent sans BPA ou cuve inox de 3,6 l.
- Rotor à lames microdentées inclus
- Couvercle transparent équipé d'un racleur et d'une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients
- 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600 tr/min
- Émincer, râper, effiler (julienne) ainsi que couper en dés et en frites.
- Alimentation continue : coupes régulières, capacité de charge optimale (1,25 l) et productivité sans effort grâce à la conception du levier pousoir breveté.
- 100% hygiène : chambre de coupe, trémie à levier, disque ejecteur, disques de coupe et grilles en inox.
- Disques de coupe en inox (diam. 175 mm) et disques de coupe 8 et 10 mm en aluminium à combiner avec les grilles macédoine.
- Émincer, couper en dés, râper, effiler avec une variété de 22 disques et grilles en option de différentes tailles.
- Des résultats exceptionnels, y compris pour couper en dés des légumes difficiles comme les tomates et les oignons.



Trémie 1/2 lune 1,25 l.



Petite trémie Ø 55 mm



Trémie extra petite
Ø 25 mm

Disque:

Eminceur



Couteaux ondulés



Effileur



Râpeur



Disque parmesan



Kit macédoine



Rotors:



Rotor à lame micro-dentée
(inclus en standard) pour hacher, broyer, mélanger et émulsionner



Rotor couteaux lisses
disponible en option, pour des coupes soignées (par exemple tartare de viande) et pour les produits délicats comme les herbes fraîches

PREP4YOU

Modèle combiné
avec cuve 2,6 l



Transparente en copolyester ou inox AISI 304

PREP4YOU

Modèle combiné
avec cuve 3,6 l



Inox AISI 304

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn	Poids net
1 Vitesse	1 ph	500 W	1500	15,8 kg*
Variable	1 ph	750W	500-3600	16.9 kg*
Dimensions externes (lxpxh): 348x328x527mm				

* cuve inox

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn	Poids net
1 Vitesse	1 ph	500 W	1500	16.1 kg*
Variable	1 ph	750W	500-3600	17.2 kg*
Dimensions externes (lxpxh): 348x334x527mm				

* cuve inox



DISQUES DE COUPE POUR **PREP4YOU**

Disques trancheur - de 1 mm à 10 mm



- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm



Disques couteaux ondulés - 3 mm et 5 mm



- 3 mm
- 5 mm



Disques effileur - de 2 mm à 8 mm



- 2 mm
- 4 mm
- 8 mm



Disques râpeur - de 2 mm à 7 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm
- Disque spécial parmesan



Grilles macédoine* - 8x8 mm et 10x10 mm



- 8x8 mm
- 10x10 mm



* à combiner avec disque trancheur



Accessoire spécifique pour le nettoyage rapide et facile des grilles

ROTORS POUR PREP4YOU



Lame micro-dentée pour cuve 2,6 l.



Lame micro-dentée pour cuve 3,6 l.



Lame lisse pour cuve 2,6 l.



Lame lisse pour cuve 3,6 l.

Hacher, mélanger, broyer et émulsionner au-delà de l'imagination avec le rotor à lame micro-dentée (inclus en standard)

Obtenez des coupes précises et hachez parfaitement les produits délicats tels que les herbes fraîches et les tartares de viande grâce au rotor à lame lisse (en option)



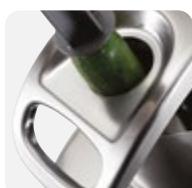
COMBINÉS CUTTER ET COUPE-LÉGUMES

TRK

3 en 1 ! Avec le TRK votre créativité n'a plus de limites. 3 fonctions : coupe-légumes, cutter mélangeur, émulsionneur. Trois capacités de cuve inox : 4,5 - 5,5 et 7 litres. Vitesse variable de 300 à 880 tr/mn (coupe-légumes) jusqu'à 3.700 tr/mn (cutter)



Large trémie inox (215 cm²)



Trémie légumes longs avec pousoir (Ø 55,5 mm)

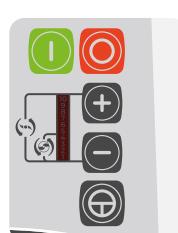


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation

Passez facilement et en toute sécurité de la fonction cutter/émulsionneur à la fonction coupe-légumes grâce au système Incly 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 pâtés 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 Inclý:** 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)



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

PREP4YOU

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.



Des résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir* breveté



Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente



Capacité de chargement optimisée, jusqu'à **1,25 l.**



Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur



Fonction pulse pour une coupe rapide et précise. Base moteur facile à nettoyer avec son panneau de commande plat et étanche

*Levier pousoir breveté EP19165854



- Utilisateurs :** Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Cantines
- Jusqu'à **100 couverts**



- Réalisations :** idéal pour les restaurants, les plats à emporter et les cantines



- Compact, facile à déplacer et à ranger**
- Possibilité de trancher, râper, effiler (julienne) ainsi que de couper en dés et en frites**
- Modèle à alimentation continue : coupes régulières, capacité de charge optimale (1,25 l.) et productivité sans effort, grâce à la conception du levier-poussoir breveté
- Équipé d'une trémie demi-lune et de 2 petites trémies rondes : Ø 25 mm et Ø 55 mm pour une coupe régulière des légumes longs
- 100% hygiène** : chambre de coupe, trémie à levier, disque éjecteur, disques de coupe et grilles en inox lavables au lave-vaisselle
- Disques de coupe en inox (diam. 175 mm) et disques de coupe 8 et 10 mm en aluminium à combiner avec les grilles macédoine



Trémie 1/2 lune 1,25 l.



Petite trémie Ø 55 mm



Trémie extra petite Ø 25 mm



Pour plus de détails, consultez la page 6

Gagnez jusqu'à 95% de votre temps en évitant les préparations manuelles



	Tomate	Concombre	Céleri	Oignon	Chou	Fromage à pizza	Carotte
Disque	10x10x10 mm coupe en dés	2 mm eminceur	4 mm effileur	8x8x8 mm coupe en dés	1 mm eminceur	7 mm effileur	3 mm effileur
Quantité	2 kg	2kg	3 kg	5kg	3 kg	5kg	3 kg
Temps manuel	10' 37"	6' 45"	26' 05"	37' 58"	15' 06"	34' 31"	37' 04"
PREP4YOU temps	26"	1' 19"	1' 27"	1' 39"	2' 34"	2' 45"	3' 37"

PREP4YOU Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn	Poids net
1 vitesse	1 ph	500 W	1500	14 kg
Variable	1 ph	750 W	500 - 1200	15 kg

Dimensions externes (LxPxH): 348x315x527mm



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 pousoir (Ø 55 mm)



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



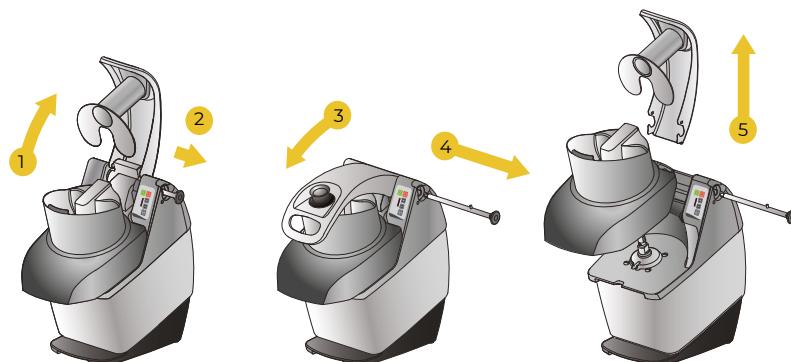
Ondulés



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



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



Trémie légumes
longs inox
en option



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 16



- 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 POUR TRS / TR210 / TRK

Disques râpeur - de 2 mm à 9 mm



- 2 mm
 - 3 mm
 - 4 mm
 - 7 mm*
 - 9 mm*
 - pour knödeln/pain
 - pour parmesan/pain
- * les disques 7 et 9 mm sont appropriés pour râper de la mozzarella



Disques effileur - de 2 mm à 10 mm



- 2x2 mm
- 3x3 mm
- 4x4 mm
- 6x6 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm
- 2x8 mm
- 2x10 mm



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



- 5x5x5 mm
8x8x8 mm
10x10x10 mm
12x12x12 mm
20x20x20 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 évènements 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 choux pouvant couper un chou entier en une fois (Ø maxi de 250 mm); à associer au disque trancheur choux



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.



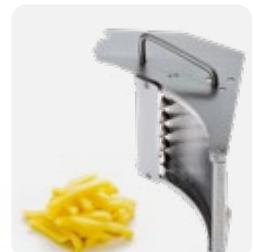
Support mobile
en inox (accessoire
optionnel)



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



Bloc trancheur
(accessoire optionnel)



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

PREP4YOU

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.
Hacher, mélanger, broyer et émulsionner à la perfection.



Racleur de cuve
pour **des résultats homogènes et un travail continu**



Tous les ingrédients sont
mélangés uniformément
et rapidement grâce
au mouvement spécial
généré à l'intérieur de la
cuve



100% lavable au lave-
vaisselle pour une hygiène
optimale. Toutes les parties
en contact avec les aliments
sont faciles à démonter pour
un nettoyage rapide.



Couvercle avec
ouverture centrale
pour ajouter des
ingrédients en
cours d'utilisation



Maîtrise totale
grâce au **couvercle transparent**



Panneau de
commandes tactile
plat, intuitif et facile
à nettoyer



- **Utilisateurs :** Restaurants / Crèches / Maisons de retraite
- **De 10 à 50 couverts**



- **Réalisations :** pour hacher herbes, condiments, viandes, poissons, préparer des farces, des sauces



- **Compact, facile à déplacer et à ranger**
- Cuve 2,6 l. en inox ou transparente en copolyester sans BPA ou cuve 3,6 l. en inox
- Rotor lames microdentées inclus
- Couvercle transparent équipé d'un racleur et d'une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation
- **100% hygiène :** toutes les parties en contact avec les aliments sont facilement démontables pour un nettoyage rapide
- 1 vitesse 1500 tr/mn ou vitesse variable 500-3600 tr/mn pour des résultats plus lisses et une parfaite émulsion



• **Rotor à couteaux lisses** disponible en option, pour des coupes soignées (par exemple tartare de viande) et pour les produits délicats comme les herbes fraîches

Pour plus de détails, consultez la page 7

• **Rotor à lame micro-dentée** (inclus en standard) pour hacher, broyer, mélanger et émulsionner

PREP4YOU

Cutter mélangeur avec cuve 2,6 l.



Transparente en copolyester ou inox AISI 304

PREP4YOU

Cutter mélangeur avec cuve 3,6 l.



Inox AISI 304

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn	Poids net
1 vitesse	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variable	1 ph	750W	500-3600	14 kg*

Dimensions externes (lpxpxh): 247x328x456mm

* Cuve inox

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn	Poids net
1 vitesse	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variable	1 ph	750W	500-3600	14.5 kg*

Dimensions externes (lpxpxh): 252x334x476mm

* Cuve inox



CUTTERS MÉLANGEURS

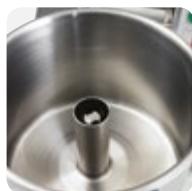
K45 / K55 / K70

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



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation

Jusqu'à
3700 tr/mn



Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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

K55

**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...

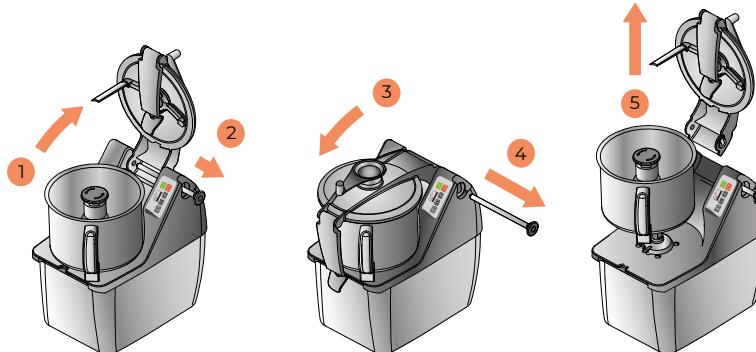


- Cuve inox avec des capacités de 4,5 / 5,5 / 7 litres**

- 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	1550 / 3000
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm



Viande hachée

K55 Capacité 5,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
2 vitesses	3 ph	1000 W	1550 / 3000
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3700

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm



Purées de légumes

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



CUTTERS MÉLANGEURS

K120S / K180S

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

Jusqu'à
3500 tr/mn



Cuve en acier inox avec
bec verseur anti-fuite



Système de
fermeture
à double sécurité



K180S



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 pâtés 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 300 couverts**



- Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtés 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**



K120S

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



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

Cutters Mélangeurs dédiés à la santé et à l'enfance

Choisissez le cutter idéal pour répondre à vos besoins. De 3,6 l. à 17,5 l.

Quantités min/max recommandées	Soupe de légumes	Légumes cuits	Carottes crues	Riz cuit	Jambon cuit	Blanc de poulet cuit
	50% de liquide			2/3 de riz, 1/3 de liquide		75% de viande/ 25% de liquide
TYPE DE ROTOR	microdenté	microdenté	microdenté	microdenté	microdenté	microdenté
 3,6 l. vitesse variable	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
 4,5 l. vitesse variable	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
 5,5 l. vitesse variable	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
 7 l. vitesse variable	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
 11,5 l. vitesse variable	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
 17,5 l. vitesse variable	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



Innovation pour la restauration : nos cutters d'exception

Choisissez le cutter idéal pour répondre à vos besoins. De 2,6 l. à 17,5 l.

Quantités min/max recommandées	Légumes cuits / houmous	Oignons	Herbes (persil)	Mayonnaise	Pâte brisée	Noix (amandes)	Parmesan fromage
	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse
 2,6 l. vitesse variable	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
 3,6 l. vitesse variable	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
 4,5 l. vitesse variable	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
 5,5 l. vitesse variable	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
 7 l. vitesse variable	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
 11,5 l. vitesse variable	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
 17,5 l. vitesse variable	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

Important : retirez le racleur avant de râper le parmesan et autres aliments durs !



ROTORS K ET TRK

Choisissez la lame de coupe parfaite pour votre préparation



Rotor lame
lisse



Rotor lame
microdentée



Rotor lame microdentée
spéciale émulsions



Viande hachée



Amandes



Asperges



Houmous



Chocolat



Poivrons



Sauce tomate



Herbes aromatiques



Poulet

Repas à texture modifiée K et TRK

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!



Rotor lame microdentée spéciale émulsion
K45/55/70



Pâtes



Volaille



Poisson



Pâtisserie



Saucisse



Saumon



Pâtisserie



Saucisse



Saumon





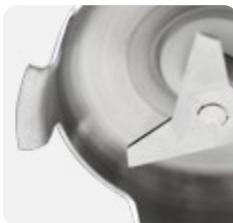
MIXERS PORTATIFS

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 lavable au lave-vaisselle



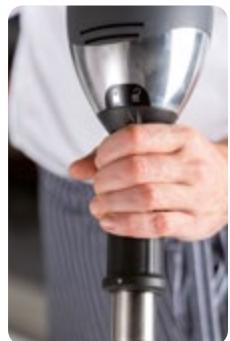
Longévité garantie grâce à la lame facilement amovible qui peut être aiguisée ou remplacée



Jusqu'à
10,000 tr/mn



9 niveaux de vitesse avec autorégulation de la puissance



Manipulation en toute sécurité grâce à la poignée résistante à la chaleur



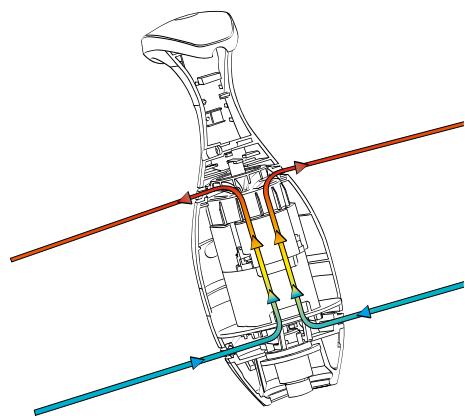
- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- **50 à 300 couverts**



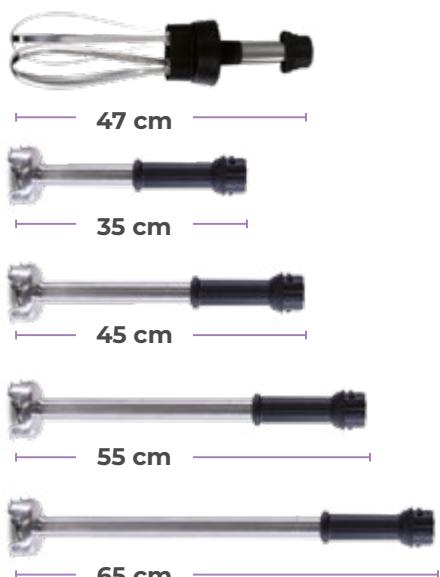
- **Réalisations:** soupes, purées, sauces, crèmes, pâtes liquides, blancs en neige



- 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



Livré avec support mural



Couteau démontable sans outils



Démontage simple et rapide de l'axe



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



Emulsifier tube available



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			
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								
Tube	35 cm 45 cm 35 cm 45 cm 55 cm						45 cm 55 cm 45 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																	





TURBO BROYEURS

TBX PRO - TBM 150

La meilleure solution pour mélanger et émulsionner de grandes quantités.



Le tube et l'accessoire sont en inox, facile à retirer/démonter et sont lavables en machine* pour une meilleure hygiène

Fixé sur un chariot inox pour faciliter le déplacement et le rangement dans la cuisine.

* hors roulements



- Utilisateurs : collectivités, cuisines centrales, hôpitaux
- De 100 à 700 litres**



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



- Mixer de sol fixé sur un chariot inox avec roues freinées
- Changement simple et rapide de l'accessoire potage à l'accessoire purée
- Ergonomique** et facile à utiliser, s'adapte rapidement à la hauteur souhaitée, **jusqu'à 250 mm**
- Possibilité d'utiliser le mixer dans des braisières et des marmites jusqu'à 700 litres
- Tableau de commande étanche**
- Hygiène** : l'accessoire de mixage en inox est démontable sans outil et lavable au lave-vaisselle (TBX Pro, hors roulements)
- Moteur industriel asynchrone** pour une longue durée de vie et un fonctionnement silencieux



Turbo broyeurs

Modèle	Vitesse	tr/mn	Puissance	Dimensions (LxPxH)	Préparations
TBX Pro	1 vitesse	1600	1500 W	628x1556x1122 mm	pour liquides (potages, pâtes liquides)
TBX Pro	2 vitesses	850/1700	2200 W	628x1556x1122 mm	pour liquides/semi liquides, mélange de poudres
TBX Pro	vitesse variable	630 à 1700	1500 W	628x1556x1122 mm	pour liquides et préparations épaisses (purées)
TBM150	1 vitesse	1650	3000 W	664x1852x1475 mm	pour liquides, jusqu'à 1.000 l.
TBM150	2 vitesses	830/1600	4500 W	664x1852x1475 mm	pour liquides et purées/ préparations épaisses

Accessoires en option pour TBX Pro



Tube long 568 mm

Tube standard 448 mm

Tube Short 348 mm



Grille soupe Ø 6-8mm
(fourni avec l'accessoire potage)



Grille soupe Ø 8-10 mm



Grille soupe Ø 19 mm



Accessoire potage



Accessoire potage pour braisières



Accessoire purée



Accessoire purée pour braisières



BATTEURS MÉLANGEURS

BE5 / BE8

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



BE5

BE8



- **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 bisphénol-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



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

* Kg de pâte avec 60% d'hydratation



BATTEURS MÉLANGEURS

10 / 20 litres - Modèles table



XBE10

XBM 20
Modèles table



- **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**



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



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.





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**
- 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 (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**
- Etanchéité 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 de détrempe (en kg de farine) : **20 kg** (60 lt) / **25 kg** (80 lt)
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.



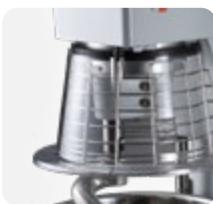
Eclairage de cuve



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



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



• 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.

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
- Etanchéité 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**
- MBE40: 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn) et vitesse variable électronique (30 à 175 tr/mn)
- Vitesse de rotation des outils: de 94 à 540 tr/mn
- 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.





BATTEURS MÉLANGEURS

Faites le bon choix

Batteurs de cuisine – Variation électronique



Modèle	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 lt	8 lt	10 lt	20 lt	30 lt	40 lt	60 lt	80 lt
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	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

*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

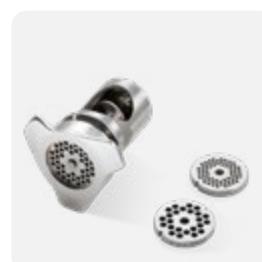
MMH70



653720
Support externe en aluminium 70 mm.
Livré avec bac et pousoir



653721
Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653722
Kit inox (couteau et plaques inox)



653723
½ 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 pousoir



653726
Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653725
Kit inox (couteau et plaques inox)



653727
½ 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 avec poignée douchette intégrée



Cuve amovible pour faciliter le déchargement et le nettoyage



**T5E/T8E
compacte et
mobile**



Filtre 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

T5S



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



- **Réalisations:** épluchage des légumes



- Capacité **5 kg** ou **8 kg** capacity par opération
- Productivité: **80 kg/h** (T5E) et **130 kg/h** (T8E)
- **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



Couvercle transparent amovible



Poignée ergonomique



Minuterie



Plateau couteaux (option)





EPLUCHEUSES

Série T



Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



T10E/T15E



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



Large ouverture pour faciliter le déchargement

T10E/T15E

-  • **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

T25



- **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)**



Vidange de l'eau



Porte de déchargement



T25E



Ti25

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

Panier filtre intégré à l'éplucheuse en standard

Série T éplucheuses

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



LAVEUSE-ESSOREUSE À LÉGUMES

Un excellent choix pour toutes les tailles de cuisines.



LVA100



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



- **Réalisations:** Laver et essorer des légumes à feuilles (salade, chou, fenouil) et des herbes (basilic, persil)



- **Capacité par cycle**
 - légumes légers : 2-3 kg
 - légumes lourds : 12-15 kg
- 3 cycles de lavage automatiques, avec ou sans désinfectant, 2 vitesses de pompe, 1 option sans essorage.



- Fonction d'essorage automatique ou manuel
- **N'endommage pas les légumes délicats** grâce à la régulation de l'intensité de lavage
- **Gain de place : lavage et essorage en un seul appareil**
- Mode de fonctionnement manuel : réglage du temps et de la vitesse de la pompe avec possibilité d'exclure l'essorage (par exemple, pour les légumes lourds)
- Cycle continu disponible
- 3 cycles de lavage automatiques avec possibilité d'ajouter un désinfectant
- Facilité de nettoyage : cycle de nettoyage automatique. Inclut une douchette pour éliminer les résidus.

EL40



- 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 défoulage, "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



EL40

ELX65



- 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**



ELX65

Modèle	Capacité Légumes	Capacité Têtes de salade	Volume panier	Dimensions (LxPxH)	Puissance
EL40	5 kg	9	32 lt	460x540x800 mm	370 W
ELX65	10 kg	18	65 lt	578x639x1005 mm	750 W



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Panier d'essorage en acier inox



Vidange de l'eau résiduelle



TRANCHEUR À PAIN



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

PETRINS À SPIRALE



- Utilisateurs:** Pizzerias / Boulangeries / Pâtisseries
- De 8 to 50 kg** de pâte par cycle (selon le modèle)



- Pétrins à spirale à 1 et 2 vitesses avec **capacité de cuve de 10 à 62 litres**
- Écran transparent pour éviter l'émission de farine** dans la zone de travail et ajouter des ingrédients sans arrêter la machine
- Cuve en inox avec fond rond facilitant le nettoyage (cuve fixe)
- Bras / crochet en acier inox AISI304 et barre de pétrissage
- Roues à frein : facile à déplacer et à ranger. S'adapte sous les plans de travail de cuisine standards



DSK



DESCRIPTION
DU PRODUIT

Capacité de la cuve (L)	10 L	22 L	33 L	42 L	53 L	62 L
Farine max en kg/cycle, pour pâte à 60% d'hydratation	5 kg/cycle	10,6 kg/cycle	15,6 kg/cycle	20,6 kg/cycle	26,2 kg/cycle	31,2 kg/cycle
Capacité de pétrissage max en kg de pâte à 60% d'hydratation	8 kg/cycle	17 kg/cycle	25 kg/cycle	33 kg/cycle	42 kg/cycle	50 kg/cycle
Capacité de pétrissage min en kg de pâte à 60% d'hydratation	5 kg/cycle	9 kg/cycle	15 kg/cycle	19 kg/cycle	23 kg/cycle	27 kg/cycle
Vitesse	1	2	2	2	2	2
Minuterie (digitale)	NO	1 mécanique				
Phases	1N	3	3	3	3	3



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 chromes et polis (\varnothing 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 (\varnothing 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
rotation



Module coupe croissants
en option (LMP600BF)



LMP600BT



MACHINES SOUS VIDE

La gamme de machines sous-vide Dito Sama se compose de modèles de table intuitifs, faciles à utiliser et plug & play. Elle comprend notamment des solutions à écrans numériques et tactiles, ainsi que des unités autonomes idéales pour une haute productivité.



Plug & Play

Pas de calibrage nécessaire grâce au capteur de vide de type absolu.

Connexion imprimante

Imprimez et personnalisez vos étiquettes avec l'imprimante sans fil pour la conformité HACCP.

Fonction gaz inerte

Les mets délicats ne sont pas comprimés.

H2Out

L'exécution quotidienne du programme de déshumidification de l'huile est recommandée. Elle protège la pompe pour une efficacité opérationnelle.

Panneau de commande tactile
intuitif étanche résistant aux rayures

4 programmes « Gourmet »

Marinade en récipient • Marinade en sachet • Sauces et condiments • Épices et poudres



Marinade en récipient



Sauces et condiments



Épices et poudres



- **Utilisateurs:** Restaurant, Hôtel, Épiceries fines, Vente à emporter, Supermarchés, Bouchers-charcutiers-traiteurs



- **Réalisation: Plus longue durée de conservation des aliments et réduction du gaspillage:** vous préparez vos plats et ingrédients à l'avance, et enrichissez votre carte avec des ingrédients utilisés moins fréquemment. Les aliments durent plus longtemps et leur qualité est préservée.



- **Contrôle du stockage, conditions HACCP assurées :** vous améliorez l'organisation de vos réserves en empilant des aliments différents tout en évitant la contamination croisée des ingrédients, la déshydratation, les brûlures de congélation et les moisissures. Vous suivez votre production et surveillez vos stocks grâce à l'imprimante d'étiquettes sans fil.
- **Économies de temps et de main d'oeuvre :** vous optimisez les opérations en cuisine pendant les heures de pointe tout en optimisant le travail de vos collaborateurs pendant les heures creuses. De plus, les marinades et les infusions peuvent désormais se faire en quelques minutes pour mieux exalter saveurs, arômes et parfums. La machine permet également de cuire sous vide, ce qui préserve la texture, les couleurs et les nutriments, et réduit la perte de poids.
- **Marges accrues :** vous pouvez acheter en plus grandes quantités à des conditions plus avantageuses et emballer sous vide en plus petites quantités.



Modèle table TACTILE

Modèle table NUMÉRIQUE

Modèle sol

Modèle	DVP20T	DVP08D	DVP12D	DVP16D	DVP25D	DVP60D
Pompe	20 m ³ /h	8 m ³ /h	12 m ³ /h	16 m ³ /h	25 m ³ /h	60 m ³ /h
Barre de soudure	410 mm	310 mm	310 mm	410 mm	455 mm	2 x 620 mm (avant et arrière)
Éléments de garnissage	3	2	2	3	3	3
Taille de sachets max. dans la chambre	400 x 450 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 450 mm	450 x 550 mm	variable

Simplifiez votre travail **et gagnez en efficacité** avec notre gamme d'accessoires **en option**



Imprimante laser sans fil



Chariot en inox



Tablettes de remplissage inclinées



YOUR
EXPER

fresh
IENCE





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



Suivez [dito_sama_official](#)



Découvrez-en plus sur
ditosama.com/fr



Part of  Electrolux
Professional
Group

La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis. Les images sont fournies à titre indicatif uniquement, les modèles peuvent varier.

