



PRODUKTKATALOG



YOUR *fresh*
EXPERIENCE



Wir sind **Experten für professionelle Geräte** zur Speisenvorbereitung. Für Küchenmeister ihres Fachs entwickeln wir optimale Lösungen in langlebiger Qualität und mit höchsten Ansprüchen an Hygiene & Sicherheit.

Seit mehr als **80 Jahren** liegt unser Fokus auf Frische, "die wie zuhause schmeckt", damit Sie Ihren Gästen ein unvergleichliches Erlebnis bieten können. Dafür liefert Dito Sama perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit – ob beim Schälen, Schneiden, Hacken, Würfeln, Mixen, Kneten, Rühren oder Schlagen.

Holen Sie sich die Best-in-Class-Ergonomie für ein sichereres **Arbeitsumfeld**, **zertifizierte Hygiene** und sicher verarbeitete Lebensmittel.

Wir bieten Ihnen das ultimative Frischeerlebnis und unser Qualitätsversprechen "**gebaut für die Ewigkeit**".












Dito Sama Speisenvorbereitungsgeräte sind seit jeher platzsparend, einfach zu bedienen, leistbar und clever durchdacht.

Unsere Identität und unsere Werte spiegeln unsere **Kompetenz und Professionalität als Spezialist** in der Herstellung von Geräten zur Vorbereitung von Speisen wider.

Frisch, schnell, clever, originell, leidenschaftlich, innovativ und zuverlässig.



INHALTSVERZEICHNIS

	KOMBIGERÄT KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER	4
	GEMÜSESCHNEIDER	10
	TISCHKUTTER	24
	STABMIXER UND STANDMIXER	32
	PLANETENRÜHRMASCHINEN	38
	TEIGAUSSROLLMASCHINEN	52
	BAGUETTESCHNEIDER	54
	TEIGKNETMASCHINEN	55
	GEMÜSESCHÄLMASCHINEN	56
	GEMÜSE-WASCH- UND -SCHLEUDERMASCHINEN	60
	VAKUUMIEREN	62



Scannen Sie den QR-Code auf dem Gerät! Sie erhalten Zugang zu allen Inhalten, die Ihren Alltag einfacher machen: Betriebsanleitung und Wartungshandbücher, Videos und andere unterstützende Materialien.



KOMBIGERÄT KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

PREP4YOU

Frische, gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Perfekt vereint - Kutter und Gemüseschneider



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems*



Hoher Auswurf. Passend für GN-Behälter bis **200 mm Höhe**



100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden



Maximale Flexibilität: Umbau vom Kutter zum Gemüseschneider ist in Sekunden erledigt!



Kessel- und Deckelschaber für **feinste Ergebnisse** und **kontinuierliches Arbeiten**



Alle Zutaten werden dank der speziellen Strömung die im Kessel erzeugt wird, **gleichmäßig** und **schnell verarbeitet**

* Druckhebel und verwandte Teile zum Patent EP19165854 angemeldet



- **Anwender:** Gastronomie / Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen / Kindergärten & Schulen / Theken & Schnellrestaurants / Catering-Unternehmen
- **Von 10 bis zu 100 Portionen**



Kutter- Funktion:

- Hacken von Kräutern und Gewürzen, Mixen von Saucen, Hacken von Fleisch/Fisch

Gemüeschneider- Funktion:

- Frisch geschnittenes Gemüse für Sandwiches, Salate und hausgemachte Pommes



Halbmondtrichter mit 1,25L Kapazität



- Kompakt und leicht zu bewegen und zu verstauen
- 2,6 l Edelstahl- oder BPA-freier transparenter Copolyester-Kessel oder 3,6 l Edelstahl-Kessel erhältlich
- Mikroverzahnter Rotor im Lieferumfang enthalten
- Transparenter Deckel mit Abschaber und einer zentralen Öffnung zum Zugeben von Produkten während des Betriebes
- 1 Geschwindigkeit 1500 U/min oder variable Geschwindigkeit 500-3600 U/min für glattere Ergebnisse und bessere Emulsionen
- Schneiden, reiben, raspeln, würfeln & Streifen schneiden mit 22 optional erhältlichen Scheiben in verschiedenen Stärken
- Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems, maximale Füllmenge von bis zu 1,25 L
- 100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht abgenommen und gereinigt werden
- Spart bis zu 95% Ihrer Zeit im Vergleich zum Schneiden mit der Hand



Langgemüsetrichter mit Ø 55 mm



Schmalere Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm

Scheiben:

Schneiden



Wellenschnitt



Streifen



Reiben



Raspeln



Würfelsets



Rotors:



Mikroverzahnter Rotor (im Lieferumfang enthalten) zum Hacken, Mahlen, Mischen und Emulgieren



Glatter Rotor optional erhältlich, für saubere Schnitte (z.B. Fleischtatar) und für empfindliche Lebensmittel wie z.B. frische Kräuter



PREP4YOU
Kombigerät mit 2,6 Liter Kessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	15,8 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	16,9 kg*
Außenabmessungen (BxTxH): 348x328x527mm				

* Edelstahlkessel

PREP4YOU
Kombigerät mit 3,6 Liter Kessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	16,1 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	17,2 kg*
Außenabmessungen (BxTxH): 348x334x527mm				

* Edelstahlkessel



AISI304 stainless steel



SCHNEIDSCHEIBEN FÜR **PREP4YOU**

Schneiden - 1 mm bis 10 mm



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



Wellenschnitt - 3 mm und 5 mm



- 3 mm _____
- 5 mm _____



Streifenschneider - 2 mm bis 8 mm



- 2 mm _____
- 4 mm _____
- 8 mm _____



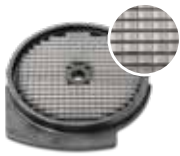
Reiben - 2 mm bis 7 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm
- Spezialscheibe für harte Produkte (Hartkäse, Schokolade, etc.)



Würfel-Set's* - 8x8 mm und 10x10 mm



- 8x8 mm
- 10x10x10 mm

* Würfelgatter und Schneidscheibe



Spezialwerkzeug zum einfachen Reinigen der Würfelgatter
Artikel-Nr.: 650110

ROTOREN FÜR PREP4YOU



**Microverzahnte
Messer für 2,6 lt
Kessel**



**Microverzahnte
Messer für 3,6 lt
Kessel**



**Glatte Messer
für 2,6 lt Kessel**



**Glatte Messer
für 3,6 lt Kessel**

Hacken, mixen, zerkleinern und emulgieren.
Unglaublich einfach mit dem mikroverzahnten Rotor (standardmäßig enthalten)

Erzielen Sie saubere Schnitte und hacken Sie empfindliche Lebensmittel wie frische Kräuter und Fleischtatar mit dem glatten Rotor (optional)



KOMBIMASCHINEN: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER TRK

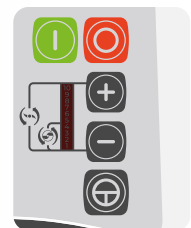
3 in 1! Grenzenlose Kreativität mit den TRK-Kombigeräten.
3 Funktionen: Gemüseschneider, Kutter, Emulgierer. 3 Größen:
4,5; 5,5 und 7 Liter. Variable Geschwindigkeit von 300 bis 880 UpM
(Gemüseschneider) und bis zu 3 700 UpM (Kutter).



Runder
Edelstahltrichter
(215 cm²)



Einfülltrichter
mit Stößel für
Stangengemüse
(Ø 55,5 mm)



Flaches, wasserfestes
Bedienfeld (IP55)



Transparenter Deckel mit
Schaber für gleichmäßige
Durchmischung

**Leichtes, sicheres und schnelles Umrüsten von der
Kutter/Emulgier- zur Gemüseschneidefunktion dank
des Neigungssystems und der automatischen
Geschwindigkeitsbegrenzungsvorrichtung.**



- **Anwender:** Restaurants / Gemeinschaftsverpflegung / Caterer / Kindergärten / Pensionistenwohnheime
- **50 bis 400 Portionen**
- **Bis 800 Portionen im Cateringservice**



Kutterfunktion:

- Grobes und feines Hacken, Emulgieren, Kneten
- **Kapazität** (z. B. Mayonnaise):
TRK45: bis **2 kg**
TRK55: bis **2,5 kg**
TRK70: bis **3,5 kg**

- **Gemüseschneidefunktion:** große Obst- und Gemüse-Schnittvielfalt für kalte und warme Speisen
- **Kapazität:** bis **550 kg/h** (je nach Schnittart)



Kombimaschine
Kutter & Gemüseschneider



- **Einfach und schnell vom Kutter zum Gemüseschneider** umrüstbar
- Transparenter Deckel mit Schaber und mittlerer Öffnung für das Zufügen von Zutaten
- Maximale Geschwindigkeit: **3 700 UpM (Kutterfunktion)**
- Der **hohe Mittelschaft des Edelstahlkessels** erhöht die tatsächliche Kapazität bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten. Kessel mit abgerundeten Kanten und praktischem Handgriff
- Spezialrotoren mit glatten oder mikrogezahnten Messern sowie einem weiteren Messer für Emulsionen
- Großer runder Fülltrichter mit integriertem Stangengemüsetrichter
- **Motorbasis 20° neigbar** für besseren Ausstoß der Produkte
- Breite Palette von über **40 Edelstahlscheiben** (mehr als 80 verschiedene Schnittarten)
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind
- **100% geschirrspülmaschinenfest** (Gemüseschneider- und Kutteraufsätze, Rotoren, Scheiben)



TRK45 Kombimaschine: Kutter & Gemüseschneider 4,5 l

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
Variabel	230 V	1000 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH)			
Gemüseschneider 252x485x505mm			
Kutter 252x410x490mm			

TRK55 Kombimaschine: Kutter & Gemüseschneider 5,5 l

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
Variabel	230 V	1300 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH)			
Gemüseschneider 252x485x505mm			
Kutter 252x410x490mm			

TRK70 Kombimaschine: Kutter & Gemüseschneider 7 l

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
Variabel	230 V	1500 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH)			
Gemüseschneider 252x485x505mm			
Kutter 252x410x530mm			





GEMÜSESCHNEIDER PREP4YOU

Frische und gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Spart Zeit, Geld und passt in jede Küche



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems*



Hoher Auswurf. Passend für GN-Behälter bis **200 mm Höhe**



Volle Kontrolle dank der transparenten Schneidkammer



Maximale Füllmenge von bis zu **1,25 L**



Impulsfunktion für schnelles & präzises Reiben. Einfach zu reinigendes Gehäuse mit flachem Bedienfeld

* Druckhebel und verwandte Teile zum Patent EP19165854 angemeldet



- **Anwender:** Schnellimbiss / Bistros / kleine Caterer / Restaurants
- Bis zu **100 Portionen**



- **Haupteinsatz:** optimal für Gastronomie / Take-Away/ Schulkantinen /Kindergärten



- **Kompakt und einfach zu bewegen und zu lagern**
- **Schneiden, reiben, raspeln, würfeln & Streifen schneiden** mit 22 optional erhältlichen Scheiben in verschiedenen Stärken
- Trichter mit kontinuierlichem Einzug: für gleichmäßige Schnitte, großes Volumen von 1,25 l und weniger Kraftaufwand dank des patentierten Drucksystems
- Ausgestattet mit Halbmondtrichter und 2 kleinen runden Langgemüsetrichtern: Ø 25 mm und Ø 55 mm, zum präzisen Schneiden von langem Gemüse
- **100% geschirrspülmaschinenfest** für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden
- Große Schneidscheibenauswahl



Halbmondtrichter mit 1,25L Kapazität



Langgemüsetrichter mit Ø 55 mm



Schmaler Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm



Weitere Details finden Sie auf Seite 6

Spart bis zu 95% Ihrer Zeit im Vergleich zum Schneiden mit der Hand



	Tomate	Gurke	Sellerie	Zwiebel	Kohl	Mozzarella	Karotten
Scheibe	10x10x10 mm	2 mm	4 mm	8x8x8 mm	1 mm	7 mm	3 mm
Würfeln		Schneiden	Streifen	Würfeln	Schneiden	Reiben	Reiben
Menge	2 kg	2kg	3 kg	5kg	3 kg	5kg	3 kg
Dauer mit der Hand	10' 37"	6' 45"	26' 05"	37' 58"	15' 06"	34' 31"	37' 04"
PREP4YOU Zeit (Minuten)	26"	1' 19"	1' 27"	1' 39"	2' 34"	2' 45"	3' 37"

PREP4YOU Vegetable Slicer

	Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	230 V	500 W	1500	14 kg	
Variabel	230 V	750 W	500 - 1200	15 kg	
Außenabmessungen (BxTxH): 348x315x527mm					



GEMÜSESCHNEIDER

TRS CLASSIC

Der Gemüseschneider TRS Classic schneidet Gemüse in über 70 verschiedenen Schnittformen. Ideal für die stil- und fantasievolle Gestaltung von Salaten, Garnierungen, gemischtem Obst und Gemüse, Pommes Frites u.v.m.



Großer
Gemüsefülltrichter
mit integriertem
Stangengemüsetrichter



Wasserdichte
Bedienblende



Das Oberteil mit dem
Trichter kann leicht
abgenommen werden.
Dies ermöglicht eine
einfache Reinigung



39 verschiedene
Edelstahl- Schneid-
Würfel- und
Reibescheiben



- **Anwender:** Schnellimbiss / Bistros / kleine Caterer / Restaurants
- **Für 50 bis 250 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Schneiden aller Arten von Obst und Gemüse mit großer Schnittvielfalt: Würfeln, Reiben, Stifteln, Scheibenschnitte, Pommes frites, Julienne, Wellenschnitte etc.
- **Kapazität:** bis zu 200 kg/h



Reiben

Stifteln

Wellenschnitt

Würfeln



- **Asynchroner Industriemotor** für starke Beanspruchung und geräuscharmen Betrieb
- **Einfach in der Handhabung**, schnell und leicht zu reinigen (*Version mit Edelstahlgehäuse und extra starkem 750W Motor erhältlich - Ideal zum Reiben von Käse).
- **Breite Palette mit über 35 Edelstahlscheiben** (mehr als 70 verschiedene Schnittarten)
- Geneigte Motorbasis für besseren Ausstoß der Produkte
- Großer halbrunder Trichter mit zusätzlicher Öffnung für Stängengemüse
- Einfacher Zugang zur Schneidkammer damit die Scheiben und der Auswerfer leicht entfernt, getauscht oder gereinigt werden können

TRS Classic Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
1	1 ph	370 W	340
1	1 ph	750 W	340

Außenabmessungen (BxTxH) 246x557x466 mm





GEMÜSESCHNEIDER TRS

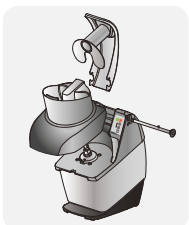
Höchste Produktivität, herausragende Leistung, hochwertige und robuste Ausführung. Der TRS-Gemüseschneider erfüllt alle Ihre Ansprüche bei der Gemüse- und Obstverarbeitung.



Runder Edelstahl-Fülltrichter (215 cm²)



Einfülltrichter mit Stößel für Stängengemüse (Ø 55,5mm)



Schneidkammer, Edelstahlhebel und -trichter sind einfach abnehmbar



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion für präzises Schneiden



Edelstahlscheiben

100% geschirrspülmaschinenfest: Schneidkammer, Edelstahlhebel und -trichter sowie alle neuen Edelstahlschneidscheiben und -gatter.



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittelgroße Caterer / Gemeinschaftsverpflegung
- **100 bis 400 Portionen** im Tischservice
- **Bis 800 Portionen** im Cateringservice



- **Haupteinsatz:** Schneiden aller Arten von Obst und Gemüse mit großer Schnittvielfalt: Würfeln, Reiben, Stifteln, Scheibenschnitte, Pommes frites, Julienne, Wellenschnitte etc.
- **Kapazität:** bis zu **500 kg/h**



Reiben



Stifteln



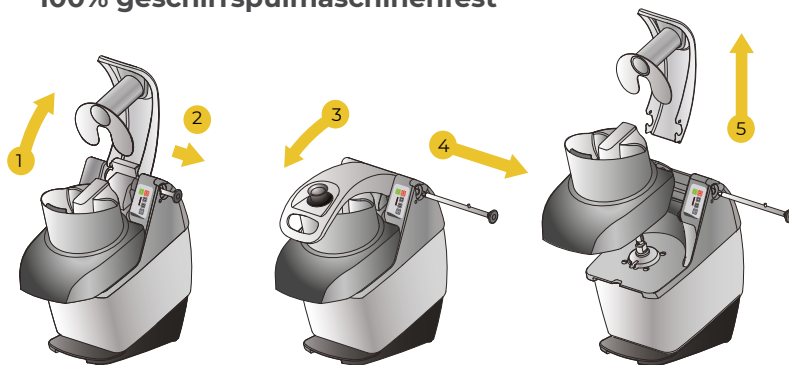
Wellenschnitt



Würfeln



- **Asynchroner Industriemotor** für starke Beanspruchung und geräuscharmen Betrieb
- **Ergonomischer, leichtgängiger Hebel:** Nur minimaler Druck zum Verarbeiten der Produkte erforderlich (für Rechts- und Linkshänder)
- **Maximale Reinigungsfreundlichkeit** durch das ergonomische Design mit gerundeten Formen
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind **100% geschirrpülmaschinenfest**



Zu jeder Schneidscheibe erhalten Sie eine passende Wandhalterung als Standardzubehör

- Breite Palette mit **39 Edelstahlscheiben** (mehr als 80 verschiedene Schnittarten)
- **Geneigte Motorbasis** für besseren Ausstoß der Produkte
- Einfaches und **schnelles Wechseln der Scheiben:** Hebel und Trichter rasten in geöffneter Position ein
- **Hohe Entladezone** ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behälter (bis 200 mm)

TRS Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
1	230 V	370 W	340
1	230 V	500 W	340
1	400 V	500 W	340
2	400 V	750 W	340 / 680
Variabel	230 V	500 W	von 140 bis 750

Außenabmessungen (BxTxH) 252x500x502mm



Hohe Entladezone für tiefe GN-Behälter



GEMÜSESCHNEIDER TR210

Mit seinem Automatiktrichter schneidet der TR210 rasch große Mengen Obst und Gemüse. Wahlweise sind auch andere Trichter erhältlich, so können Sie das Gerät flexibel für unterschiedliche Anforderungen einsetzen.



Edelstahltrichter mit Hebelbedienung (optional)



20° neigbare Basis (bei Verwendung mit oben genannten Trichtern)



Edelstahltrichter mit 4 Röhren für Stangengemüse (optional)



Der neue Edelstahlwagen bietet Flexibilität und ergonomisch angenehmes Arbeiten



- **Anwender:** kleine und mittelgroße Cateringbetriebe
- **100 bis 800 Portionen** im Tischservice
- **Bis zu 1 000 Portionen** im Cateringservice



- **Haupteinsatz:** Schneiden aller Arten von Obst und Gemüse mit großer Schnittvielfalt: Würfeln, Reiben, Stifteln, Scheibenschnitte, Pommes frites, Julienne, Wellenschnitte etc.
- **Kapazität: Bis zu 2 100 kg/h** (bei Höchstgeschwindigkeit und voller Beladung)



- Asynchroner Industriemotor für **starke Beanspruchung und Langlebigkeit**
- Modell mit **Automatiktrichter** für hohe Produktivität insbesondere beim Schneiden, Würfeln und Reiben
- **Abnehmbare Schneidekammer:** Die Lebensmittel kommen nicht mit dem Motorblock in Kontakt
- Scheiben und Gatter aus Edelstahl (Ø 205 mm)
- Modell mit Dauerbefüllung
- Als Tischmodell oder mit dem Edelstahlwagen als Standmodell einsetzbar
- **100 % geschirrspülmaschinenfest:** Schneidkammer, Edelstahlhebel, -trichter und -scheiben



Überblick über das Scheibensortiment ab Seite 18

- **39 Scheiben für mehr als 80 verschiedene Schnittarten:** Würfeln, Reiben, Scheibenschnitte, Pommes frites, Julienne, Wellenschnitte, Spezialscheibe für Mozzarella,...
- **Einzigartige S-förmige Klingen** (Patent angemeldet)
- Effizientes Gemüseschneiden mit großer Schnittartenvielfalt
- Übertreffende Schnitteigenschaften ermöglichen präzises Schneiden fester und weicher Gemüsesorten



TR210 Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
1	230 V	500 W	340
2	400 V	750 W	340 / 680
variabel	230 V	500 W	von 140 bis 750

Außenabmessungen (BxTxH) 252x500x502mm



SCHEIBEN

TRS / TR210 / TRK

Edelstahlreibscheiben - 2 mm bis 9 mm



- 2 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 3 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 4 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 7 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 9 mm Flachstreifenschneidscheibe
- für Knödel/Brot/Kartoffeln
- für Parmesan/Brot/schokolade



Edelstahl-Streifenschneidscheiben - 2 mm bis 10 mm



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



Edelstahl-Schneidscheiben - 0.6 mm bis 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



Edelstahl-Wellenschnittscheiben - 2 mm bis 10 mm



2 mm

3 mm

6 mm

8 mm

10 mm



Würfeligatter* - 5x5 mm bis 20x20 mm



5x5 mm

8x8 mm

10x10 mm

12x12 mm

20x20 mm



Pommegatter* - 6, 8 und 10 mm



6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm

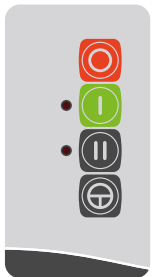


*mit Schneidscheiben zu kombinieren



GEMÜSESCHNEIDER TR260

Mit einer großen Zubehörauswahl wird der TR260 zum idealen Partner für den Erfolg Ihrer größten kulinarischen Events.



Flache,
wasserdichte
Bedienblende
(IP55)



Automatischer Fülltrichter
(optional) für bis zu
6 kg Füllkapazität



Fahrbares Edelstahl-
Untergestell und
Scheibenhalterung
(optional)



- **Anwender:** Gemeinschaftsverpflegung / kleinere Lebensmittelindriebetriebe / Zentralküchen
- **300 bis 1 000 Portionen** im Tischservice
- **Bis 2 000 Portionen** im Cateringservice



- **Haupteinsatz:** Schneiden, Reiben und Würfeln aller Arten von Obst und Gemüse
- Kapazität: bis **2 500 kg/h** (mit automatischem Fülltrichter)
- Kapazität: ca. **700 kg/h** (mit Hebelbedienung)



- Hohe Produktivität garantiert durch **Scheiben mit 300 mm Durchmesser**
- **Automatischer Fülltrichter** (optional) für kontinuierlichen Betrieb und Produktivität
- Leistungsstarker Motor zum Schneiden aller Gemüsearten
- Bedienerfreundliche, wasserdichte Bedienblende mit **Impulsfunktion und Geschwindigkeitswahl** (nur bei Modellen mit 2 Geschwindigkeiten) für präzises Schneiden
- **Maximale Vielseitigkeit dank** zahlreichem optionalem Zubehör



Fülltrichter mit Hebelbedienung



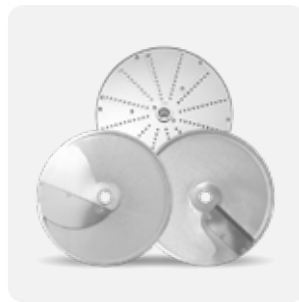
Stangengemüseröhren für Trichter mit Hebelbedienung



Stangengemüsetrichter mit 3 Röhren (Ø 50 bis 70 mm)



Cabbage hopper to cut an entire cabbage (max. Ø 250 mm). To be combined with cabbage discs



Große Scheibenauswahl (Ø 300 mm)



Edelstahlwagen für 2/1-GN-Behälter

TR260 Gemüseschneider

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
1	230 V	1500 W	330
2	400 V	2000 W	330 / 660

Außenabmessungen (BxTxH) 750x380x460mm



POMMES-FRITES-SCHNEIDER RC14

Hochleistungs-Kartoffelschneider für große Cateringbetriebe oder für die Chipsproduktion in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben.



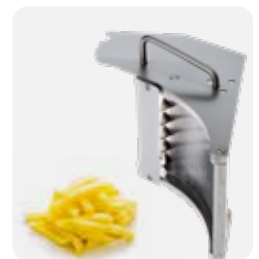
Mobiles Edelstahl-
untergestell
(optionales Zubehör)



Automatischer Trichter
Kapazität bis zu 1 500
kg/h (25 kg/min)



Chips-Schneideblock
(optionales Zubehör)



Pommes-Schneideblock
(optionales Zubehör)

Der RC14 ist für intensiven Gebrauch ausgelegt und bietet ein hohes Maß an Arbeitssicherheit.



- **Anwender:** Zentralküchen, auf Chipsproduktion spezialisierte Betriebe und Themenrestaurants



- **Haupteinsatz:** Schneiden von Kartoffeln in Chips- und Pommesform

- **Kapazität:** bis zu 1 500 kg/h



- Kartoffelschneider mit automatischem Trichter, Tischmodell
- Kompakt und leicht zu reinigen
- Chip- und Pommesschneidblöcke in verschiedenen Größen erhältlich
- Einfaches Einsetzen des Schneidblockes in die Schneidkammer
- Trichter, Schneidblock und Rotor sind für die Reinigung einfach abnehmbar (siehe Abbildung rechts)



Pommes



8x8 mm



10x10 mm



12x12 mm



14x14 mm



Chips



4 mm



6 mm



8 mm



Der Spezialrotor führt die Kartoffeln optimal zum Schneidblock und sorgt für beste Form- und Schnittergebnisse.



TISCHKUTTER PREP4YOU

Frische und gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Hacken, mixen, mahlen und perfekt emulgieren



Kessel- und Deckelschaber für **feinste Ergebnisse** und **kontinuierliches Arbeiten**



Alle Zutaten werden dank der speziellen Strömung die im Kessel erzeugt wird, **gleichmäßig und schnell verarbeitet**



100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden



Zeitsparend: Deckel mit trichterförmigem Loch um Zutaten während des Betriebes hinzuzufügen



Volle Kontrolle dank des **transparenten Deckels**



Intuitives Bedienfeld mit leicht zu reinigenden, flachen Tasten



- **Anwender:** Restaurants / Gastronomie / Alten-Pflegeheime
- **10 bis 50 Portionen**



- **Anwendungsbereich:** Hacken von Kräutern und Gewürzen, Mixen von Saucen, Kattern von Fleisch/Fisch.



- **Kompakt und leicht zu bewegen und zu verstauen**
- 2,6 l Edelstahl- oder BPA-freier transparenter Copolyester-Kessel oder 3,6 l Edelstahl-Kessel erhältlich
- Mikroverzahnter Rotor im Lieferumfang enthalten
- Transparenter Deckel mit Abschaber und einer zentralen Öffnung zum Begeben von Produkten
- **100 % spülmaschinenfest:** Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind für eine schnelle Reinigung leicht abnehmbar
- 1 Geschwindigkeit 1500 U/Min. oder variable Geschwindigkeit 500-3600 U/Min. für glattere Ergebnisse und bessere Emulsionen



- **Glatter Rotor** optional erhältlich, für saubere Schnitte (z.B. Fleischtatar) und für empfindliche Lebensmittel wie z.B. frische Kräuter

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 7

- **Mikroverzahnter Rotor** (im Lieferumfang enthalten) zum hacken, mahlen, mischen und emulgieren

PREP4YOU

Tischkutter mit 2,6 Liter Kessel



Transparenter Copolyester- oder AISI304 Edelstahlkessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	14 kg*

Außenabmessungen (BxTxH): 247x328x456mm

* Edelstahlkessel

PREP4YOU

Tischkutter mit 3,6 Liter Kessel



AISI304 Edelstahlkessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	14.5 kg*

Außenabmessungen (BxTxH): 252x334x476mm

* Edelstahlkessel



KUTTER

K45 / K55 / K70

Leistungsstark und für Langlebigkeit konstruiert, kann der Kutter alle Zutaten Ihrer Zubereitungen hacken, zerkleinern, mixen und emulgieren. Die ideale Maschine für den professionellen Einsatz!

bis zu
3 700 UpM



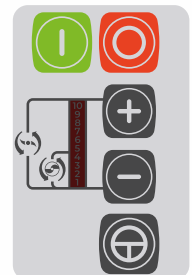
Transparenter
Deckel mit Schaber
für besseres
Homogenisieren



Hoher Mittelschaft
erhöht die tatsächliche
Verarbeitungskapazität



K55



Flache,
wasserdichte
Bedienblende
(IP55)



Impulsfunktion zum
groben Hacken großer
Teile

**Einfaches Emulgieren dank des Schabers -
gleichmäßige Ergebnisse in wenigen Sekunden!**



- **Anwender:** Restaurants / Caterer/ Kindergärten und Pflegeheime
- **50 bis 150 Portionen**



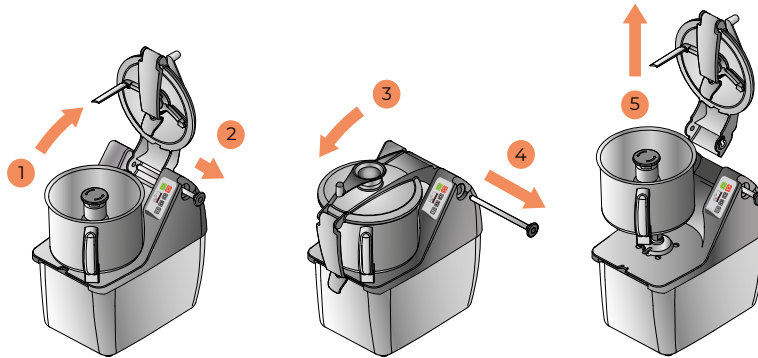
- **Haupteinsatz:** grobes und feines Hacken, Emulgieren, Kneten



- **Edelstahlkessel: 4,5 / 5,5 / 7 l**
- **Kapazität** (z.B. Mayonnaise):
 - K45: bis zu **2 kg**
 - K55: bis zu **2,5 kg**
 - K70: bis zu **3,5 kg**
- Geschwindigkeit: **300 bis 3 700 UpM** (siehe Modelle)
- Transparenter, abnehmbarer, am Korpus befestigter Deckel
- **Lieferung mit Schaber/Emulgierer**
- Rotoren mit glatten oder mikrogezahnten Messern sowie Spezialrotor für Emulsionen
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind ohne Werkzeug leicht abnehmbar und **100% geschirrspülmaschinenfest**



Wandhalterung für die sichere Aufbewahrung der Messer (inklusive)



K45 4,5 l Kapazität

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
1	230 V	750 W	1500
2	400 V	900 W	1500 / 3000
Variabel	230 V	1000 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH) 256x415x482mm			



Hackfleisch

K55 5,5 l Kapazität

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
2	400 V	1000 W	1500 / 3000
Variabel	230 V	1300 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH) 256x415x482mm			



Gemüsepürees

K55 7 l Kapazität

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
2	400 V	1200 W	1500 / 3000
Variabel	230 V	1500 W	300 bis 3700
Außenabmessungen (BxTxH) 256x422x522mm			



KUTTER K120S / K180S

Einfaches und schnelles Mixen und Hacken – der Geschmack und die Beschaffenheit Ihrer Zutaten bleiben erhalten!

bis zu
3 700 UpM



Edelstahlkessel mit Ausgussrand, Deckel mit Gummidichtung



Sicherheits-Doppelverschlussystem



K180S



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Die gewinkelte Form der Klingen ermöglicht optimale & gleichmäßige Ergebnisse



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Feinkostläden
- **100 bis 300 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Grobes und feines Hacken, Emulgieren und Kneten



- **17,5-l-Edelstahlkessel**
- 2 Geschwindigkeiten: **1 500 und 3 000 UpM** (K180S)
- Mit variabler Geschwindigkeit lieferbar:
- **von 300 bis 3 000 UpM** (KE180S)
- Kapazität: bis **8 kg** (z. B. Mayonnaise)



- **Anwender:** Restaurants / Gastronomie / Feinkostläden / Caterer
- **100 bis 300 Portionen**



- **Haupteinsatz:** grobes und feines Hacken, Emulgieren, Kneten



- **11,5-l-Edelstahlkessel**
- 2 Geschwindigkeiten: **1 500 und 3 000 UpM** (K120S)
- Variable Geschwindigkeit lieferbar:
- von **300 bis 3 500 UpM** (KE120S)
- **Kapazität: bis 6 kg** (z. B. Mayonnaise)



K120S

Alle Modelle bieten:

- **Impulsfunktion** für grobes Hacken großer Teile (bei Modellen mit 2 Geschwindigkeiten)
- Rotor- und Kesseldesign sichern **gleichmäßiges Mixen**
- **Asynchroner Industriemotor** für Langlebigkeit und geräuscharmen Betrieb
- **Kessel, Schaber, Rotor** und der **transparente Deckel** sind ohne Werkzeug **einfach abnehmbar** und **100% geschirrspülmaschinenfest**
- **Schaber für gleichmäßige Durchmischung**
- **Sicherheitsvorrichtung:** (K/KE 120S/180S): Um das Gerät in Betrieb nehmen zu können, muss der Kessel korrekt sitzen und der Deckel verschlossen sein.



Schaber für gleichmäßige Durchmischung

K120S/KE120S 11,5 l Kapazität

Modell	Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
K120S	2	400 V	2200 W	1500 / 3000
KE120S	variabel	230 V	2200 W	300 bis 3500

Außenabmessungen (BxTxH) 416x680x517mm

K180S/KE180S 17,5 l Kapazität

Modell	Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM
K180S	2 speeds	400 V	3600 W	1500 / 3000
KE180S	variabel	400 V	3000 W	300 bis 3500

Außenabmessungen (BxTxH) 416x680x603mm





ROTOREN K-TRK

Wählen Sie den perfekten Rotor für Ihre Zubereitung



Rotor mit glatten
Messern



Rotor mit mikrogezahnten
Messern



Rotor mit glatten
Emulgiermessern



Rotor mit
mikrogezahnten
Emulgiermessern



Hackfleisch



Mandeln



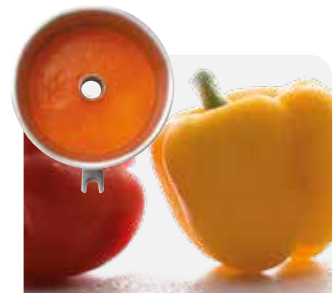
Spargel



Hummus (Kichererbsen)



Schokolade



Paprika



Tomaten



Frische Kräuter



Hühnerfleisch

Breikost K TRK

Hohe Geschwindigkeit, ein integrierter Schaber und das besondere Design der Klingen - diese drei Komponenten verwandeln Ihren Kutter in einen Emulgierer, der Ihnen hilft, mühelos Breikost und Halbflüssignahrung herzustellen, ohne dabei Geschmack und Nährwert einzubüßen. Mit Dito Sama sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt!



Mikrogezahnte Emulgiermesser
K45/55/70



Pasta



Geflügel



Meeresfrüchte



Torten



Würste



Lachs





BERMIXER PRO

Das Original

Breite Palette von 350 W bis 750 W Modellen. Mit dem Dito Sama Bermixer PRO gelingen Suppen, Cremes, Pürees, Saucen und Eischnee schnell und leicht!



Mixstab ohne Werkzeug zerlegbar. Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile sind geschirrspülmaschinenfest



Das Messer ist abnehmbar und somit leicht zu schärfen oder zu ersetzen.

weniger als
4 kg



9 Geschwindigkeitsstufen mit automatischer Leistungsregelung

**bis zu
10 000 UpM**



Sichere Handhabung Dank des hitzebeständigen Handgriffes



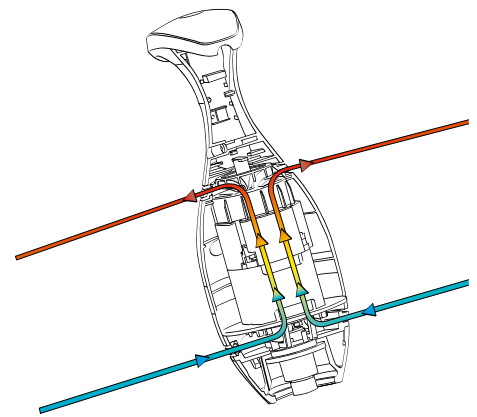
- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **50 bis 300 Portionen**



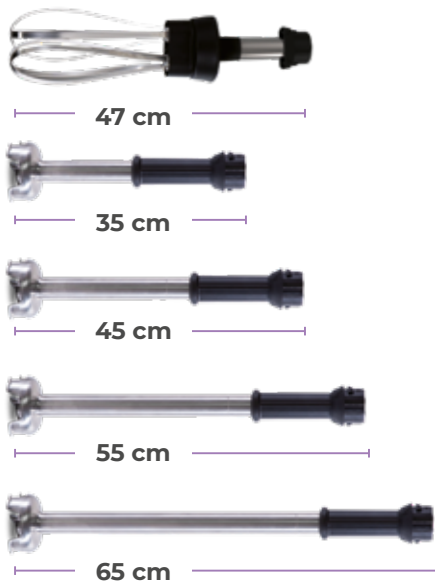
- **Haupteinsatz:** Suppen, Pürees, Saucen und Cremes



- Leichter, einfach zu bedienender Handmixer
- **Smart-Geschwindigkeitsregelung:** selbstregulierende Leistung für lange Lebensdauer und verringerte Vibrationen
- **Vortex-System** zum Verarbeiten des gesamten Kesselinhalts, kein Rühren erforderlich
- Integrierter **Überlastungsalarm**
- **Spritzschutz dank Messerglocke mit Spezialdesign**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile können leicht abgenommen werden und sind
- **100% geschirrspülmaschinenfest**
- Sichere Handhabung Dank des hitzebeständigen Handgriffes



Das Luftkühlssystem wirkt einer Überhitzung der Geräte bei Dauerbelastung entgegen



Mixerhalterung für den Topfrand



Praktische Wandhalterung standardmäßig enthalten



Antriebswelle, Gleitlager und Messer auseinandernehmbar



Die Antriebswelle ist schnell und leicht abnehmbar



HANDMIXER

Speedy Mixer

MS200 und MS250 - die dynamischen Arbeitshilfen für die Zubereitung kleiner Mengen Suppen und Cremes. Bedienerfreundlich und platzsparend.



Werkzeuglos auseinandernehmbar

15 000 UpM



Emulsions-Mixstab



Ergonomischer Griff



Messer, Glocke und Stab aus Edelstahl



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **50 bis 300 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Suppen, Pürees, Saucen, Cremes



- Leichter, bedienerfreundlicher Stabmixer
- Lieferbar mit 20- oder 25-cm-Edelstahlstab
- Für Modelle mit variabler Geschwindigkeit ist optional ein Schneebesen erhältlich
- Emulsions-Mixstab speziell zum Mixen ohne zusätzlich Luft einzubringen erhältlich
- Modelle mit variabler Geschwindigkeit erhältlich
- Dank der einfachen Schraubverbindung können **Motorblock und Mixstab** zur Reinigung **ohne Werkzeug auseinandergenommen** werden

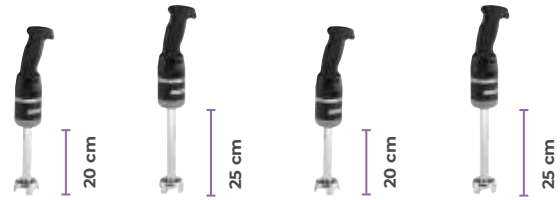
Die komplette Serie



Tube for emulsions

Whisk

SPEEDY MIXER



Modelle	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Leistung (W)	250 W		250 W variable Geschwindigkeit	
Stab (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Gewicht (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Kapazität	Ideal für kleine Mengen			

BERMIXER PRO 9 000 UpM



BERMIXER PRO Turbo 10 000 UpM



Modelle	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Leistung	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Stab	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Max. Kapazität	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l





TURBO-STANDMIXER

TBX PRO - TBM 150

Die perfekte Lösung zum Mischen, Mixen, Emulgieren und Stampfen

Stab und
Werkzeugkopf
sind aus
Edelstahl, leicht
zu wechseln und für
perfekte Hygiene
spülmaschin-
engeeignet*



Höhenverstellbares
Edelstahlgestell
mit Rollen zum
einfachen Bewegen
und Verstauen

TBX PRO
bis zu 700 liter

TBM 150
bis zu 1000 liter



- **Anwender:** Catering-Unternehmen, Zentralküchen, Krankenhäuser und große Kantinen
- **Von 100 bis 700 Liter**



- **Anwendungsgebiete:** Suppen, Soßen, Püree`s, Marmelade & Kompott



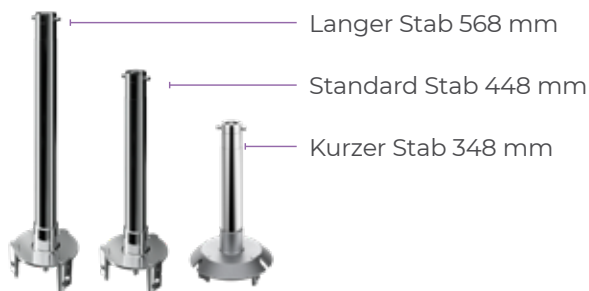
- Montiert auf einem Edelstahlwagen mit feststellbaren Rädern
- spielend leicht zu wechselnde Werkzeuge
- **Ergonomisch** und leicht zu bedienen, passt sich sekundenschnell der gewünschten Arbeitshöhe an **(bis zu 250 mm)**
- Einsetzbar direkt in Kochkesseln, Pfannen und Multifunktionsgeräten bis 700 Liter
- **Wasserdichtes Bedienfeld**
- **Hygiene:** Edelstahlwerkzeuge & Stäbe ohne Werkzeug
- zerlegbar und **100% spülmaschinengeeignet** (TBX Pro, außer Kugellager)
- **Asynchroner Industriemotor** für lange Lebensdauer und leisen Betrieb



Turbo-Standmixer

Modell	Geschw.	U./Min.	Leistung	Außenabmessungen (BxTxH)	Anwendungsgebiet
TBX Pro	1 Geschw.	1600	1500 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten (Suppen, flüssiger Teig)
TBX Pro	2 Geschw.	850/1700	2200 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten / Halbflüssiges, Soßenpulver & Pasten
TBX Pro	variabel Geschw. (1 or 3-phase)	von 630 bis 1700	1500 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)
TBM150	1 Geschw.	1650	3000 W	664x1852x1475 mm	Flüssigkeiten bis zu 1000 Liter
TBM150	2 Geschw.	830/1600	4500 W	664x1852x1475 mm	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)

Zubehör für die TBX PRO



Mixkopf für Kochkessel



Püreekopf für Kochkessel



Standard-Lochscheibe mit Ø 6-8 mm (im Mixkopf enthalten)



Grobe Lochscheibe mit Ø 8-10 mm



Sehr grobe Lochscheibe Ø 19 mm (z.B. für Fischsuppe)



Flacher Mixkopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte



Flacher Püreekopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte



PLANETENRÜHRMASCHINEN

DMIX

Die Rührmaschine der Köche!



Aufstecknabe K
(Zubehör separat
erhältlich)



5,5 Liter mit 2
seitlichen Griffen



Abnehmbare
transparente
Schutzblende -
ohne Werkzeug zu
demonstrieren (Clip-
System)
Öffnen und Schließen
aktiviert das Heben und
Senken des Kessels



**10-fach elektronische
Drehzahlregelung:**
1-3 langsam) zum Kneten
mit Haken
4-7 (mittel) zum Mischen
mit Flachrührer
8-10 (schnell) zum
Schlagen mit dem Besen



- **Anwender:** Cafe, Restaurant
- **10 bis 50 Mahlzeiten**



- **Maximale Knetkapazität**
750g Mehl, bei 60% Feuchtigkeit
- **Verarbeitungsmenge: bis zu 10 Eiweiß (ca. 400 g)**



- Kleine kompakte Planetenrührmaschine, perfekte Rühr- & Knetergebnisse
- Universalmotor für den professionellen Einsatz
- Transparente Schutzblende aus BPA-freiem Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar.
- **Kraftvoller Motor** für den Antrieb des Planetengetriebes mit 40-240 U / Min.
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl garantieren hohe Stabilität
- **NEU mit Kesselerkennung** (nach DIN EN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschine nicht startet, ohne dass der Kessel richtig eingesetzt wurde.



Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst. Ideal für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.

100% Hygiene mit geschirrspülmaschinenfesten Werkzeugen

Variable Geschwindigkeitsregelung von 84 bis 500 U.p.M.



Knethaken	Flachrührer	Besen
Croissant: 750 g Mehl	Konditorcreme: 500 g Pulver	Eiweiss: 350 g Eiweiß
Brioche: 750 g Mehl	Brandteig: 600 g Mehl	Biskuitkuchen: 400 g
Brandteig: 600 g Mehl	Mürbeteig: 500 g Mehl	Schlagsahne: 1 L
Süßes Gebäck: 750 g Mehl	Süßes Gebäck: 500 g Mehl	Schokoladenmousse: 500 g Pulver
Brotteig: 750 g Mehl		Pfannkuchenteig: 1,5 l Milch
Pizza : 400 g Mehl		Arbeitsfähigkeit: Kg Mehl = 800 g
Hackfleisch: 1 Kg Brät		Mindestmenge: 1 Eiweiß



Optionales Zubehör: Fleischwolf oder Nudelaufsätze

Tabelle mit maximalen Verarbeitungsmengen um mit der DMIX kontinuierliche Verarbeitungsqualität zu erreichen.



PLANETENRÜHRMASCHINEN

BE5 / BE8

50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen spiegeln sich in den neuen, einzigartigen und kompakten Modellen wieder.



BE5

BE8



- **Anwender:** Restaurants/ Teigzubereitung
- **10 bis 50 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Kneten, Rühren und Schlagen



- **5 und 8 l Kapazität**
- Leistungsstarker, asynchroner Motor mit Frequenzinverter für genaue Geschwindigkeitsregelung des Planetenmechanismus von **20 bis 220 UpM**
- **Variable Werkzeugdrehgesch-**

windigkeit von **67 bis 740 UpM**

- Die Rührwerkzeuge sind perfekt an den Kessel angepasst für gleichmäßiges Rühren selbst kleiner Mengen
- **8-l-Edelstahlkessel** mit zwei Griffen (BE8); **Werkzeuge aus 100% Edelstahl**
- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

* DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

Extrem stabile, transparente Schutzblende, BPA-frei

Maximale Verlässlichkeit garantiert

- Die transparente Blende aus Eastman Tritan™ Copolyester* (**BPA-frei**) garantiert maximale Verlässlichkeit - das Material ist stoßfest und auch nach hunderten Spülzyklen noch transparent und haltbar
* Eastman und Tritan sind Marken der Eastman Chemical Company
- Das neue, **schraubenlose Aufstecksystem** erleichtert das Abnehmen der Schutzblende für die Reinigung
- Die innovative Form ermöglicht **einfaches Zugeben der Zutaten** während des Rührvorgangs



Durch das Anheben/Absenken der Schutzblende wird der Kessel gesenkt/gehoben



Schraubenloses Aufstecksystem



Verbesserte Schutzblende



Ergonomischer Drehknopf

- Die Geschwindigkeit des Planetenrührwerks lässt sich über einen ergonomischen Drehknopf einstellen (**20–220 UpM**)
- **Zubehöraufstecknabe aus Metall** für starke Beanspruchung
- Optionales Zubehör: **Fleischwolf- und Nudelmaschinenaufsatz** (für Modelle mit Zubehöraufstecknabe)



Aufstecknabe (bei ausgewählten Modellen)



3 Werkzeuge für 100% Leistung

- **100% Qualität**
Edelstahlwerkzeuge
- **100% Widerstandskraft**
für Langlebigkeit bei intensivem Gebrauch
- **100% Hygiene**
geschirrspülmaschinenfest (Werkzeuge, Kessel und Schutzblende)



	Knethaken		Flachrührer		Schneebeesen	
	Flour*		Kartoffelpüree		Eis Schnee	
	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

Teige mit 60% Feuchtigkeitsgehalt



PLANETENRÜHRMASCHINEN

Tischmodelle 10 l / 20 l



XBE10



XBM 20
table top



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Konditoreien
- **10 bis 100 Portionen (10 l)**
- **50 bis 150 Portionen (20 l)**



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren
- **10 bzw. 20 l** Kapazität - Tischmodelle



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

10-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung von 26 bis 180 UpM
- Abnehmbarer Schutzschirm, an das Heben und Senken des Kessels gekoppelt.
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 82 bis 570 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Edelstahlsäule
- Kapazität (kg Mehl): **3,5 kg**



Schutzschirm (10 l)



Edelstahlsäulenkonstruktion (10 l)



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position sitzt

20-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- 10-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Zugriffsschutz kann für die Reinigung abgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden.



Mechanische Modelle mit 8 Geschwindigkeitsstufen



PLANETENRÜHRMASCHINEN

Standmodelle 20 l / 30 l



XBE20



XBM30



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Konditoreien
- **50 bis 150 Portionen (20 l)**
100 bis 300 Portionen (30 l)



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

20-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 10-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden.



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position sitzt



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Säulenkonstruktion optional aus Edelstahl

30-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 10- und 20-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **7 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung





PLANETENRÜHRMASCHINEN

Standmodelle 40 / 60 / 80 l



MBE40



BMX60AS



BMXE80



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Gemeinschaftsverpflegung / Bäckereien
- **100 bis 400 Portionen (40 l), 400 bis 800 Portionen (60/80 l)**



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*
Kesselerkennung: aaaaaaaaaader Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

40-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Elektronisch variable Geschwindigkeit und 3 feste Geschwindigkeiten (siehe Modelle)
- Flache, wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 175 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 94 bis 540 UpM (siehe Modelle)
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehörschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 20-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **10 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden.



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position ist



Kesselschaber als Option



Extra verstärkte Füße und Säule für starke Beanspruchung

60- und 80-Liter Standmodelle

- 60 / 80 l Kapazität
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit **mechanischer, elektrischer** oder **elektronischer Geschwindigkeitsregelung**
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **20 bis 180 UpM**
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 62 bis 560 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Motorisierte Kesselhebung (bei ausgewählten Modellen)
- Modelle mit **Zubehörschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- **40- oder 60-Liter-Kesselreduziersatz** erhältlich
- Wagen mit Stoßdämpfern für einfachen Kesseltransport (Standard bei 80-Liter-Modellen)
- Kapazität (kg Mehl): **20 kg** (60 l) / **25 kg** (80 l)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung

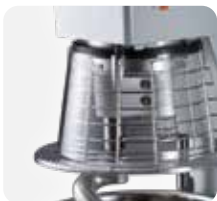


Kesselbeleuchtung



BÄCKEREI-, KONDITOREI- UND PIZZATEIGMASCHINEN

Planetenrührmaschinen für intensive, professionelle Produktion von Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigen mit 20, 30 und 40 l Kapazität.



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden (20, 30, 40 l).



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in Position ist



MBE40



Bedienfeld mit Programmzeitwahl, elektronisch variabler und 3 festen Geschwindigkeiten



Extra verstärkte Füße und Säule für starke Beanspruchung



• **Anwender:** Bäckereien / Konditoreien / Pizzateigproduktion



• **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



• **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

20- und 30- Liter Modelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor (1 500 W) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Geschwindigkeiten: **3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM)** und elektronisch variable Geschwindigkeit von 30 bis 175 UpM
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 425 UpM
- **Verstärktes Getriebe** für das Verarbeiten größerer Teigmengen
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Bedienblende mit Programmzeitwahl (0-59 Minuten)
- Abnehmbare, drehbare Edelstahl-Schutzblende mit abnehmbarer Rutsche
- Hebel zum Heben und Senken des Kessels
- Rollensatz und Kesselwagen (optional)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung



XBB30



Kesselschaber



Kesselwagen



Haken, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen

40- Liter Modelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor (2 200 W) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- MB40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM)
- MBE40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM) und elektronisch variable Geschwindigkeit von 30 bis 175 UpM
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 125, 250 und 500 UpM (MB40), von 94 bis 540 UpM (MBE40)
- **Verstärktes Getriebe** für das Verarbeiten größerer Teigmengen
- **20-l-Kesselreduziersatz** erhältlich
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Kesselwagen (optional)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung





PLANETENRÜHRMASCHINEN

Treffen Sie die richtige Wahl

Für die Großküche - elektronische Variante

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

Die Modelle sind auch mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung erhältlich

Bäckerei, Konditorei und Pizzateigproduktion

								
Modell	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MB40	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 lt	8 lt	20 lt	30 lt	40 lt	40 lt	60 lt	80 lt
Knethaken*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Besen**	10	14	32	50	70	70	100	120

*Knethaken: Mehl (kg) für Teigzubereitung (mit 60 % Feuchtigkeitsgehalt)

**Besen: maximale Anzahl Eiweiß für Eischnee

Zubehör

Das passende Zubehör für jede Zubereitung



Gemüseschneider



Fleischwolf



Passieraufsatz

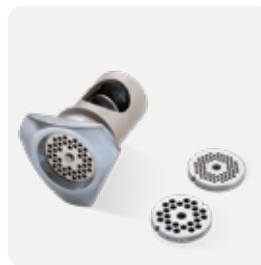
Fleischwolf für Zubehörnabe Typ H.
Einfach Fleischwolfgehäuse wählen und mit einem Fleischwolf-Schneideinsatz kombinieren.

MMH70



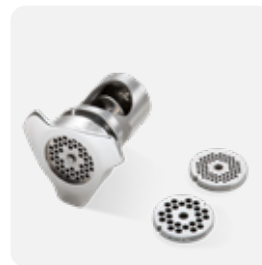
653720

Aluminiumgehäuse
70 mm mit
Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653721

Edelstahl-Enterprise
(alles Edelstahl)



653722

Enterprise all in s/s



653723

½-Unger (alles
Edelstahl)

MMH82 (empfohlen für Planetenrührmaschinen >40 Liter)



653724

Aluminiumgehäuse
82 mm mit
Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653726

Enterprise aluminum
(knife & discs in s/s)



653725

Edelstahl-Enterprise
(alles Edelstahl)



653727

Edelstahl-Enterprise
(alles Edelstahl)



TEIGAUSROLLMASCHINEN

Zum Ausrollen aller Teigarten (auch für Blätterteige)



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe / kleinere Küchen und Bäckereien



- Manuelle Teigausrollmaschine -Tischmodell
- Teigdicke von 28 mm bis 0,1mm verstellbar
- Kompakt und leicht zu transportieren
- Teflonbeschichtete Zylinder (60 mm Ø)
- Arbeitsbreite: 400 mm
- Abnehmbare Edelstahlseitenteile



LMP400



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe / kleinere Küchen
- bis zu 300 Portionen



- Motor betriebene Teigausrollmaschine - Tischmodell
- Teigdicke von 34 mm bis 0,1mm verstellbar
- **Drahtschutzgitter**
- Teflonbeschichtete, abnehmbare Seitenteile erleichtern das Gleiten des Teiges
- Zylinder aus verchromtem Stahl (60 mm Ø), je nach geforderter Stärke verstellbar
- Arbeitsbreite: **500 mm**
- Hebel zur manuellen Änderung der Zylinderdrehrichtung
- Oben auf der Maschine befestigter Mehlbehälter
- Fußfernbedienung zum Ändern der Zylinderdrehrichtung (Option)



LMP500



LMP500BT



- **Anwender:** Große Cateringbetriebe / Kleine Zentralküchen
- **Bis zu 1 000 Portionen**



- Motorbetriebene Bandteigausrollmaschine - Tisch- und Standmodelle
- Teig Dicke von 34 mm bis 0,1mm verstellbar
- Modelle mit **1 Geschwindigkeit** oder **mit variabler Geschwindigkeit** erhältlich
- Um Platz zu sparen, können die Seitenteile für die Lagerung hochgeklappt werden
- **Sicherheitsabschaltung:** Der Betrieb wird eingestellt, wenn das Schutzgitter über einen bestimmten Punkt hinaus angehoben wird
- Zylinder aus verchromtem Stahl (60 mm Ø), je nach geforderter Stärke verstellbar
- Hebel zur manuellen Änderung der Zylinderdrehrichtung
- Arbeitsbreite: **500 mm** oder **600 mm** (modellabhängig)
- Mehlbehälter auf der Maschine befestigt
- Fußfernbedienung zum Ändern der Zylinderdrehrichtung (Option)



Fußfernbedienung (optional)



Schneidemodul für Croissants (optional bei ausgewählten Modellen)



LMP600BT



BAGUETTESCHNEIDER



Präzision:

Das Design der Klinge ermöglicht präzise Schnitte, das Baguette wird nicht zerdrückt



Ein Separator ermöglicht das gleichzeitige Schneiden zweier Baguettes



Eine patentierte Sicherheitsvorrichtung verhindert das versehentliche Zugreifen auf die Schneide



Flache, wasserfeste Bedienblende



- **Anwender:** Restaurants, Cateringunternehmen, Kantinen
- **Bis zu 500 Portionen**



- Vielseitige und einfach zu bedienende elektrische Brotschneidemaschine mit einer Abwurfvorrichtung
- Optimales Ergebnis: einstellbare Scheibenstärke **von 8 bis 60 mm Dicke**
- Patentierte Sicherheitsvorrichtung verhindert während Reinigungsarbeiten den Zugriff zur Klinge
- **Asynchroner Industriemotor** für lange Lebensdauer und geräuschlosen Betrieb

Teigknetmaschinen



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe / Bäckereien / Pizzerias
- **3 bis 24 kg** Teig pro Charge (abhängig vom Modell)



- **Gabelknetmaschine mit 25 oder 40 l Kapazität**
- Motor mit **2 Geschwindigkeiten** für optimales Kneten
- Flache, wasserfeste Bedienblende mit **Programmzeitwahl**
- **Transparenter Schirm** aus Polycarbonat verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung
- Abnehmbarer Kessel; Kesselerkennungssensor



BPO



- **Anwender:** Pizzerias / Bäckereien
- **10 bis 40 kg** Teig pro Charge (abhängig vom Modell)



- **Spiralknetmaschine mit 12 bis 49 l Kapazität**
- Edelstahlkessel
- **Transparenter Schirm** aus Polycarbonat verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung (bei ausgewählten Modellen)
- **Edelstahlkessel mit gerundetem Boden** erleichtert die Reinigung
- **Edelstahlknetarm**
- Größere Modelle sind mit einem **Mittelschaft** ausgeführt (38, 49 l)



ZSP



- **Anwender:** Cateringbetriebe / Bäckereien / Pizzerias
- **Bis zu 48 kg** Teig pro Charge



- **Spiralknetmaschine mit 50 und 90 l Kapazität**
- Edelstahlkessel
- **Knetmotor mit 2 Geschwindigkeiten** und manueller Geschwindigkeitsregelung
- **Ein Schutzschirm** verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung
- **Edelstahlkessel mit gerundetem Boden** erleichtert die Reinigung
- **Edelstahlknetarm**



PSF50



GEMÜSESCHÄLMASCHINEN

T Serien

Mehrzweckmaschinen - ideal zum Schälen, Waschen, Reinigen und Trocknen von Gemüse und Muscheln.



Transparenter und abnehmbarer Deckel



Ergonomischer Handgriff



T5E/T8E



Programmzeitwahl



Messerschälsscheibe (optional)



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **50 bis 250 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Gemüse schälen



- **5 kg** Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: **80 kg/h**
- **Edelstahlkonstruktion**



- Abnehmbare, mit abrasivem Lavamaterial beschichtete Drehscheibe garantiert **perfekte Schälergebnisse und Langlebigkeit**
- Plattendrehgeschwindigkeit: **350 UpM**
- **Messerschälsscheibe** (für vorsichtiges Schälen), **Waschscheibe** (zum Reinigen von Gemüse, welches nicht geschält wird) und **Edelstahlgestell mit Filterkorb** auf Anfrage lieferbar
- **Sicherheit:** der Motor hält an, wenn Deckel oder Tür während des Betriebs geöffnet werden

T5S



- **Anwender:** Restaurants / Catering-Betriebe
- **50 bis 300 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Gemüse schälen



- **5 kg** oder **8 kg** Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: **80 kg** (T5E) und **130 kg** (T8E)
- Mit einem abrasiven Material beschichtete, abnehmbare Drehscheibe garantiert **Haltbarkeit** und **Langlebigkeit**
- Scheibendrehgeschwindigkeit: **350 Upm**
- **Messerschälscheibe** (für beste Schälergebnisse), **Waschscheibe** (zum Reinigen von Gemüse, das nicht geschält werden muss) und ein Edelstahl-Filtergestell auf Anfrage erhältlich
- **Sicherheit:** Der Motor hält an, wenn während des Betriebs der Deckel oder die Entladetür geöffnet werden
- **Asynchroner, langlebiger Industriemotor**



Transparenter und abnehmbarer Deckel



Ergonomischer Handgriff



Timer



Messerschälscheibe (optional)





GEMÜSESCHÄLMASCHINEN

T Series



Abrasive Schälscheibe und Zylinder



Transparenter Deckel mit abnehmbarer Sprühpistole



T10E/T15E



Flache und wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl (IP55)



Große Öffnung für leichtes Entladen

T10E/T15E



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **100 bis 500 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Gemüseschälen, -bürsten, -waschen und -schleudern



- **T10E: 10 kg** Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: **160 kg/h**
- **T15E: 15 kg** Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: **240 kg/h**



- Edelstahlkonstruktion
- Plattendrehgeschwindigkeit: **300 UpM**
- Abnehmbare, mit abrasivem Lavamaterial beschichtete Drehscheibe garantiert **ein perfektes Schälergebnis und Langlebigkeit**
- Optional sind weitere Scheiben (Messerschälscheibe, Zwiebelschälscheibe, Muschelscheibe, Bürstscheibe) und ein **Trockenkorb** erhältlich
- **Sicherheit:** der Motor hält an, wenn Deckel oder Tür während des Betriebs geöffnet werden

T25



- **Anwender:** Restaurants /
Gemeinschaftsverpflegung / Cateringbetriebe
- **300 bis 1 000 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Schälen aller Arten fester Gemüse
(Sellerie, Kartoffeln, Karotten)



- **25 kg** Kapazität je Charge
- Maximale Leistung: mehr als **400 kg/h**
- Plattendrehgeschwindigkeit: **300 UpM**
- Das **abrasive Lavamaterial**, mit dem der Zylinder und die abnehmbare Drehscheibe beschichtet sind, garantiert **beste Schälergebnisse** und eine **lange Lebensdauer**
- Edelstahlkonstruktion
- **Fronttür** für einfaches Entladen des geschälten Gemüses
- **Sicherheit:** Der Motor hält an, wenn der Deckel* oder die Tür während des Betriebes geöffnet werden (*Modell Ti25)
- Flache und wasserfeste Bedienblende (IP55)



Ablauföffnung



Entladetür



T25E

Möglichkeit zur Wahl der Entnahmerichtung
der Schalen



Ti25

Integrierter Siebkorb als Standard
* Motorabschaltung bei Deckelöffnung

T series Gemüseschälmaschinen

Modell	Kapazität	Abmessung (BxTxH)	Anmerkung
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	Spezialmodell für Krustentiere
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	Spezialmodell für Krustentiere
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	geneigter Korpus



GEMÜSE-WASCH- UND -SCHLEUDERMASCHINEN

Eine große Auswahl für Küchen jeder Größe.



LVA100



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **bis 200 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Waschen und Schleudern von Gemüse (z.B. grüner Salat, Spinat, Lauch, etc.)



- **30-Liter-Kessel** für **2 bis 6 kg** Gemüse
- **3 voreingestellte Waschprogramme** je nach Verschmutzungsgrad:
- **Sprühwaschprogramm** bei leichter Verschmutzung



- **Tauchwaschprogramm** bei normaler Verschmutzung
- **Waschprogramm+** bei starker Verschmutzung (kombiniert Tauch- und Sprühwaschprogramm)
- Korb mit 2 Rotationsgeschwindigkeiten:
- Waschen (60 UpM), Schleudern (270 UpM)
- Integrierter Spender für Waschzusätze (bei speziellen Zyklen)
- **Sicherheit:** Ein Mikroschalter stoppt die Maschine, wenn der Deckel geöffnet wird

EL40



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **100 bis 300 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Schleudern von Gemüse und Kräutern, Blattsalaten, Spinat, Petersilie, Lauch



- Zum Schleudern von **4/5 kg Gemüse** oder **5/6 kg Blattsalaten**
- Zwei Zyklen für alle Arten von Gemüse: „Automatisch“ - die Rotation wird durch Zwischenstopps unterbrochen; oder „manuell“ mittels Programmzeitwahl (0-59 Min)
- **Sicherheit:** Der Motor stoppt, wenn der Deckel während des Betriebs geöffnet wird
- Flaches, wasserfestes Bedienfeld



EL40

ELX65



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe / Zentralküchen
- **200 bis 500 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Schleudern von Gemüse und Kräutern, Blattsalaten, Spinat, Petersilie, Lauch



- Zum Schleudern von **10 kg Gemüse** oder **10/15 kg Blattsalat** in 2 Minuten
- **Sicherheit:** Der Motor stoppt, wenn der Deckel während des Betriebes geöffnet wird
- Flache, wasserfeste Bedienblende
- **Edelstahlkörbe oder Kunstharzkörbe als Option**



ELX65

Modell	Kapazität Gemüse	Kapazität Kopfsalat (Stk.)	Korbinhalt	Außenabmessungen (BxTxH)	Leistung
EL40	5 kg	9	32 lt	460x540x800 mm	370 W
ELX65	10 kg	18	65 lt	578x639x1005 mm	750 W



Flache, wasserfeste Bedienblende (IP55)



Edelstahlkorb



Restwasserablauf



VAKUUMIERGERÄTE

Intuitiv und einfach zu bedienende Plug & Play-Tischmodelle. Digitale und Touchscreen-Lösungen sowie freistehende Geräte garantieren hohe Produktivität.

Plug & Play

Keine Kalibrierung erforderlich dank des Absolutwert-Vakuumsensors.

Druckeranschluss

Drucken und individuelle Gestaltung von Etiketten mit dem kabellosen Drucker zur Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Inertgas-Funktion

Empfindliche Lebensmittel werden nicht zerdrückt



H2Out

Es wird empfohlen, den Pumpenöl-Reinigungszyklus einmal täglich laufen zu lassen. Das schont die Pumpe und sie erreicht ihre optimale Leistungsfähigkeit.

Touch-Bedienfeld

intuitiv
wasserdicht
kratzfest

4 Gourmet-Zyklen

Marinieren im Behälter • Marinieren in Beuteln • Saucen und Würzmittel • Gewürze und Pulver



Marinieren in Behältern/Beuteln



Saucen und Würzmittel



Gewürze und Pulver



• **Anwender:** Restaurants / Hotels / Feinkostläden / Takeaway / Supermärkte / Metzgereien



• **Haupteinsatz: Verlängern der Haltbarkeit von Lebensmitteln und Verringern von Abfallmengen:** Im Voraus zubereitete Lebensmittel erweitern Ihre Speisekarte um weniger oft verwendete Zutaten



- **Lagerkontrolle, Gewährleistung der HACCP:** Optimierung der Lagerraum-Kapazitäten durch Stapeln verschiedener Lebensmittel ohne Risiko der Kreuzkontamination, des Austrocknens, der Entstehung von Gefrierbrand und Schimmelbildung. Dank des kabellosen Etikettendruckers lassen sich die Produktion verfolgen und die Lagerung überwachen.
- **Zeit- und Arbeitersparnis:** Verbessern von Arbeitsabläufen in der Küche in Zeiten der höchsten Arbeitsbelastung, Optimieren des Arbeitseinsatzes der Belegschaft in ruhigeren Phasen. Marinaden und Aufgüsse lassen sich in nur wenigen Minuten zubereiten, was den Geschmack, die Aromen und die Düfte verstärkt. Außerdem können die Speisen sous-vide gegart werden, wodurch Textur, Farben und Nährstoffe erhalten bleiben und der Gewichtsverlust verringert wird.
- **Geldersparnis:** Kaufen Sie größere Mengen zu einem günstigeren Preis und vakuumieren Sie diese dann in kleinen Portionen.



Tisch-Vakuumierer TOUCH



DIGITALER Tisch-Vakuumierer



Frei stehender Vakuumierer

Modell	DVP20T	DVP08D	DVP12D	DVP16D	DVP25A	DVP60A
Pumpe	20 m ³ /h	8 m ³ /h	12 m ³ /h	16 m ³ /h	25 m ³ /h	60 m ³ /h
Schweißleiste	410 mm	310 mm	310 mm	410 mm	455 mm	2 x 620 mm (vorne und hinten)
Einlegeplatten	3	2	2	3	3	3
Max. Beutelgröße für die Vakuumkammer	400 x 450 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 450 mm	450 x 550 mm	variabel

Machen Sie Ihre Arbeit **einfacher** und **effizienter** mit **optionalem Zubehör!**



Kabelloser Etikettendrucker



Edelstahl-Wagen



Edelstahl-Schrägeinlage



DITO SAMA Fabrik

Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - FRANCE

Dito Sama ein Geschäftsbereich der
Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstrasse 77; 72072 Tübingen
Tel.: +49 (0)7071 9300 450
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Österreich
Europaring F16-201; 2345 Brunn am Gebirge
Tel.: +43 (0)1 86348 450
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com



Entdecke unser komplettes Angebot auf
ditosama.com/de



Folge **dito_sama_official**

Part of



Electrolux
Professional
Group

