

Der Spezialist
für maschinelle
Speisenvorbereitung
- seit mehr als
75 Jahren





- **Kombimaschinen: Kutter/Gemüseschneider** Seite 4

- **Gemüseschneider** Seite 10

- **Kutter** Seite 24

- **Handmixer und Turbo-Standmixer** Seite 32

- **Planetenrührmaschinen** Seite 38

- **Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigmaschinen** Seite 48



- Teigausrollmaschinen** Seite 52

- Teigknetmaschinen** Seite 54

- Gemüeschälmaschinen** Seite 56

- Gemüse-Wasch- und -Schleudermaschinen** Seite 58

- Küchen- Ausstattung: Aufschnittmaschinen, Fleischwölfe, Vakuumverpackungsmaschinen** Seite 60

Lebensmittelsicherheit ist das zentrale Anliegen für Dito Sama. Bei Geräteteilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, achten wir streng darauf, Materialien auszuwählen, bei denen es zu keiner chemischen Migration potentiell gefährlicher Substanzen kommt. Aus diesem Grund verwendet **Dito Sama nur BPA-freie Kunststoffe** für Geräteteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen.





■ 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



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

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

* 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

Gemüseschneider- Funktion:

- Frisch geschnittenes Gemüse für Sandwiches, Salate und hausgemachte Pommes



- 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



Halbmondtrichter mit 1,25L Kapazität



Langgemüsetrichter mit Ø 55 mm



Schmalere Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm



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



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

Schneiden



Wellenschnitt



Streifen



Reiben



Raspeln



Würfelsets



Transparenter Copolyester oder AISI304 Edelstahlkessel

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 Edelstahlkessel



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**

8x8x8 mm

10x10x10 mm

* Würfelgatter und Schneidscheibe

**Spezialwerkzeug zum einfachen Reinigen der Würfelgatter**

Artikel-Nr.: 650110

**Rotoren für
PREP4YOU**Microverzahnte Messer
für 2,6 lt KesselMicroverzahnte Messer
für 3,6 lt KesselGlatte Messer
für 2,6 lt KesselGlatte 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)



Flaches, wasserfestes
Bedienfeld (IP55)



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



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 mittiger 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)

20° neigbare Basis für
Gemüseschneidfunktion**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*



Volle Kontrolle dank der transparenten Schneidkammer



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



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



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



- **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 Einzugszug: 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



Schmalere Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm

Schneiden



Wellenschnitt



Streifen



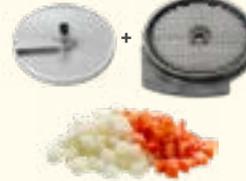
Reiben



Raspeln



Würfelsets



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 Würfeln	2 mm Schneiden	4 mm Streifen	8x8x8 mm Würfeln	1 mm Schneiden	7 mm Reiben	3 mm 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
Stängengemüsetrichter



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



Wasserdichte
Bedienblende



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 Stangengemüse
- Einfacher Zugang zur Schneidkammer damit die Scheiben und der Auswerfer leicht entfernt, getauscht oder gereinigt werden können

Gemüseschneider TRS Classic

Geschwindigkeit	Spannung	Power	UpM
1	1 ph	370 W	340
1	1 ph	750 W	340
External dimensions (WxDxH) 246x557x466 mm			





■ Gemüseschneider TRS

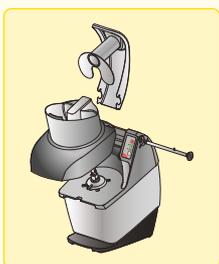
Höchste Produktivität, herausragende Leistung, hochwertige und robuste Ausführung. Der TRS-Gemüseschneider erfüllt alle Ihre Ansprüche bei der Gemüse- und Obstverarbeitung.



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



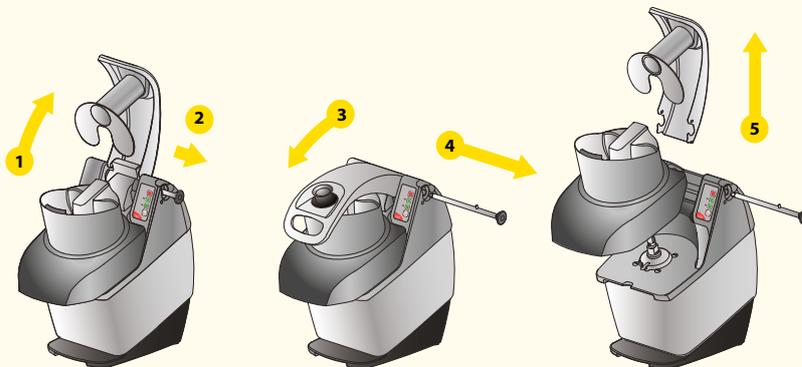
Wellenschnitt



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% geschirrspülmaschinenfest**



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)

Gemüseschneider TRS

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)



Edelstahltrichter mit 4 Röhren für Stängengemüse (optional)



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



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, Spezielscheibe für Mozzarella,...
- **Einzigartige S-förmige Klingen** (Patent angemeldet)
- Effizientes Gemüseschneiden mit großer Schnittartenvielfalt
- Überragende Schnitteigenschaften ermöglichen präzises Schneiden fester und weicher Gemüsesorten



Gemüseschneider TR210

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

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



Würfelgatter* - 5x5 mm bis 20x20 mm



5x5 mm

8x8 mm

10x10x10 mm

12x12x12 mm

20x20x20 mm



Pommesgatter* - 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 Lebensmittelindustriebetriebe / 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)



Kohlaufsatz zum Schneiden von Kohlköpfen im Ganzen (max. 250 mm) mit den Kohlschneidscheiben zu kombinieren



Große Scheibenauswahl (Ø 300 mm)



Edelstahlwagen für 2/1-GN-Behälter

Gemüseschneider TR260

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



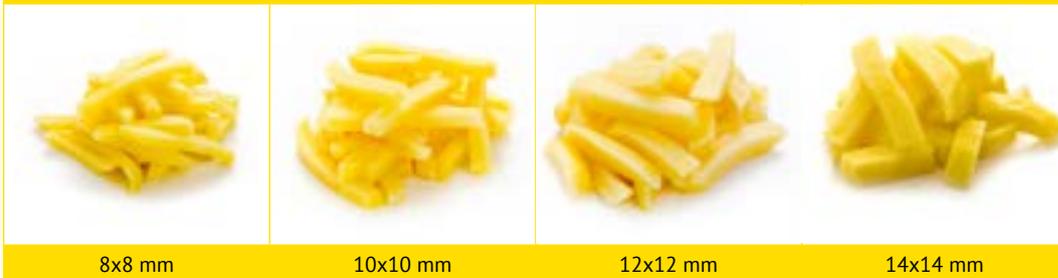
- **Haupteinsatz:** Schneiden von Kartoffeln in Chips- und Pommesform
- **Kapazität:** bis zu 1 500 kg/h



- 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% geschirrpülmaschinenfest 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, Kuttern 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 Beigeben 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	750 W	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	750 W	500-3600	14,5 kg

Außenabmessungen (BxTxH): 252x334x476mm

* Edelstahlkessel



■ Kutter K45 / K55 / K70

Leistungstark 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**



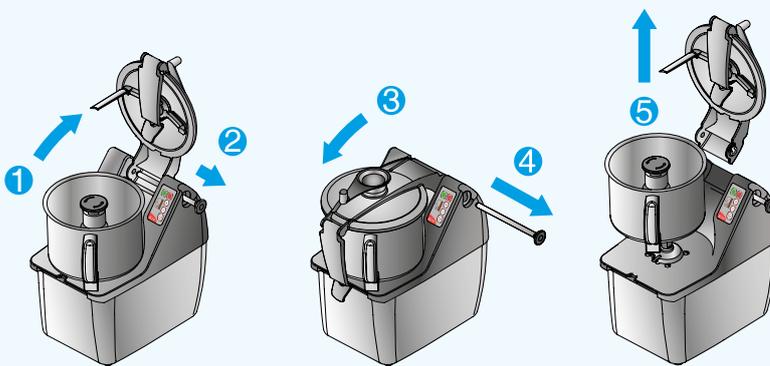
- **Haupteinsatz:** grobes und feines Hacken, Emulgieren, Kneten



- **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)



Sicherheitsvorrichtung: Um das Gerät in Betrieb nehmen zu können, muss der Kessel korrekt sitzen und der Deckel geschlossen sein

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			

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			

K70 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			



Hackfleisch



Gemüsepürees



■ Kutter K120S / K180S

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



Edelstahlkessel mit Ausgussrand, Deckel mit Gummidichtung

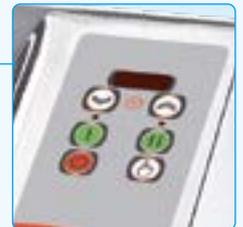


Sicherheits-Doppelverschlussystem



K180S

bis zu
3 500 UpM



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)

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.



K120S



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	400 V	3600 W	1500/3000
KE180S	variabel	400 V	3000 W	300 bis 3000
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



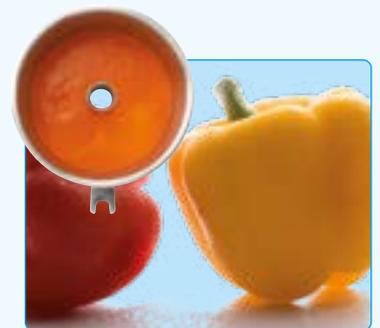
Spargel



Hummus
(Kichererbsen)



Schokolade



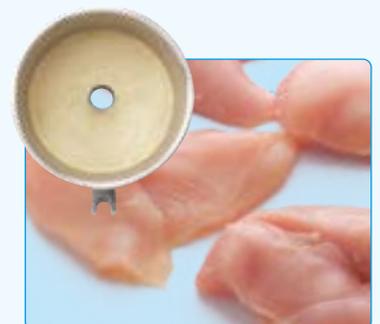
Paprika



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!



Pasta



Geflügel



Mikrogezahnte
Emulgiermesser
K45/55/70



Meeresfrüchte



Würste



Mikrogezahnte
Emulgiermesser
K120S



Torten



Lachs



Mikrogezahnte
Emulgiermesser
K180S



■ 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.

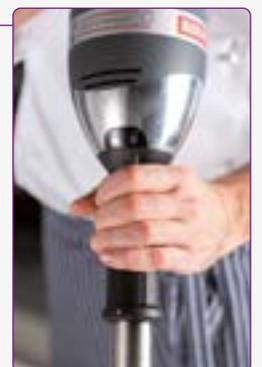
weniger als
4 kg

bis zu
10 000 UpM

Smart Speed Control
SSC
System



9 Geschwindigkeitsstufen
mit automatischer
Leistungsregelung



Sichere Handhabung Dank
des hitzebeständigen
Handgriffes





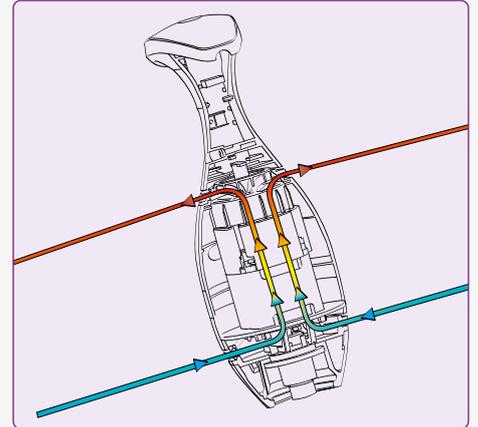
- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **50 bis 300 Portionen**



- **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 Luftkühlsystem wirkt einer Überhitzung der Geräte bei Dauerbelastung entgegen



Mixerhalterung für den Topfrand



Praktische Wandhalterung standardmäßig enthalten



Die Antriebswelle ist schnell und leicht abnehmbar



Antriebswelle, Gleitlager und Messer auseinandernehmbar



Handmixer Speedy Mixer

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



Werkzeuglos
auseinandernehmbar



Emulsions-Mixstab

15 000 UpM



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

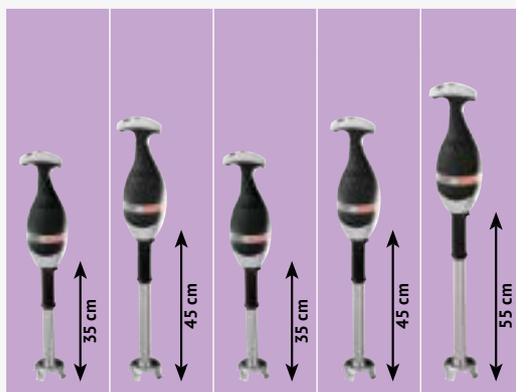
Die komplette Serie

SPEEDY MIXER 15.000 UpM



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-Standmischer 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 spülmaschineneignet*

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

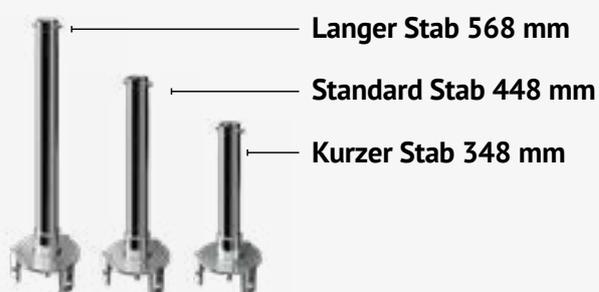
Modell	Geschw.	U./Min.	Leistung	Anwendungsgebiet
TBX Pro	1 Geschw.	1600	1500 W	Flüssigkeiten (Suppen, flüssiger Teig)
TBX Pro	2 Geschw.	850/1700	2200 W	Flüssigkeiten / Halbflüssiges, Soßenpulver & Pasten
TBX Pro	var. Geschw.	von 630 bis 1700	1500 W	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)

Außenabmessungen (BxTxH): 628x1556x1122 mm

Modell	Geschw.	U./Min.	Leistung	Anwendungsgebiet
TBM150	1 Geschw.	1650	3000 W	Flüssigkeiten bis zu 1000 Liter
TBM150	2 Geschw.	830/1600	4500 W	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)

Außenabmessungen (BxTxH): 664x1852x1475 mm

Zubehör für die TBX PRO





Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen



■ Planetenrührmaschinen

DMIX

Die Rührmaschine der Köche!



Aufstecknabe K (Zubehör separat erhältlich)



5,5 Liter **Edelstahlkessel** mit 2 seitlichen Griffen



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



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.

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

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



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



Optionales Zubehör:
Fleischwolf oder Nudelaufsätze



Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen BE5 / BE8

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



BE8

BE5



- **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 Werkzeugdrehgeschwindigkeit** 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 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



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		Schneebesen	
	Teige mit 60% Feuchtigkeitsgehalt		Kartoffelpüree		Eischnnee	
	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



Mehr als 50 Jahre
Erfahrung in der Herstellung
und Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen Tischmodelle 10 l / 20 l



XBE10



XBM20



- **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 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



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



Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

■ 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 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-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





Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

■ 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*

*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 **Zubehöranschlussnabe** (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 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 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 **Zubehöranschlussnabe** (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 Mehlverarbeitung



Kesselbeleuchtung



Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

■ 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



Bedienfeld mit Programmzeitwahl, elektronisch variabler und 3 festen Geschwindigkeiten



Extra verstärkte Füße und Säule für starke Beanspruchung



MBE40



- **Anwender:** Bäckereien / Konditoreien / Pizzateigproduktion



- **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*



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

*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



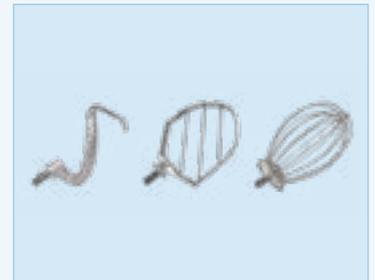
XBB30



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





Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschinen Treffen Sie die richtige Wahl

Für die Großküche - elektronische Variante

								
Modell	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 l	8 l	10 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
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 l	8 l	20 l	30 l	40 l	40 l	60 l	80 l
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

Planetenrührmaschinen

Das passende Zubehör für jede Zubereitung



Gemüseschneider



Fleischwolf



Passieraufsatz

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



MMH70

653720
Aluminiumgehäuse
70 mm
mit Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653722
Edelstahl-Enterprise
(alles Edelstahl)



653723
1/2-Unger (alles Edelstahl)



MMH82
(empfohlen für
Planetenrührmaschinen
>40 Liter)

653724
Aluminiumgehäuse
82 mm
mit Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653725
Edelstahl-Enterprise
(alles Edelstahl)



653727
1/2-Unger (alles
Edelstahl)



■ Teigausrollmaschinen

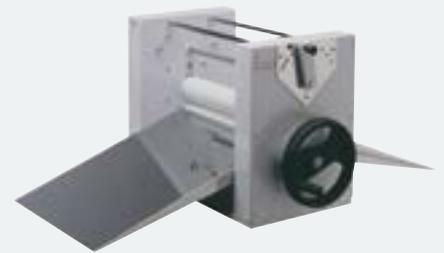
Zum Ausrollen aller Teigarten (auch für Blätterteige)



- **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**

■ Teigknetmaschinen



BPO



- **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



ZSP



- **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)



PSR100



- **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**

Gemüeschälmaschinen T-Serien

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



Transparenter und abnehmbarer Deckel



Ergonomischer Handgriff



Programmzeitwahl



Messerschälscheibe (optional)

T5S



- **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**
- **Messerschälscheibe** (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



■ Gemüseschälmaschinen T-Serien



Transparenter Deckel mit abnehmbarer Sprühpistole



Abrasive Schäl-scheibe und Zylinder



T10E/T15E



Flache und wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl (IP55)



Große Öffnung für leichtes Entladen



- **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 (Messerschäl-scheibe, Zwiebelschäl-scheibe, Muschelscheibe, Bürst-scheibe) und ein **Trockenkorb** erhältlich
- **Sicherheit:** der Motor hält an, wenn Deckel oder Tür während des Betriebs geöffnet werden



- **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)

**T25E**

Möglichkeit zur Wahl der Entnahmerichtung der Schalen

**Ti25**

Integrierter Siebkorb als Standard
* Motorabschaltung bei Deckelöffnung



Ablauföffnung



Entladetür

T-Serien 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



- **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

Modell	Kapazität		Korbinhalt	Leistung
	Gemüse	Kopfsalat (Stk.)		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Außenabmessungen (BxTxH) 460x540x800mm

**EL40**

- **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**

Modell	Kapazität		Korbinhalt	Leistung
	Gemüse	Kopfsalat (Stk.)		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Außenabmessungen (BxTxH) 578x639x1005mm

**ELX65**Flache, wasserfeste
Bedienblende (IP55)

Edelstahlkorb



Restwasserablauf



■ Aufschnittmaschinen

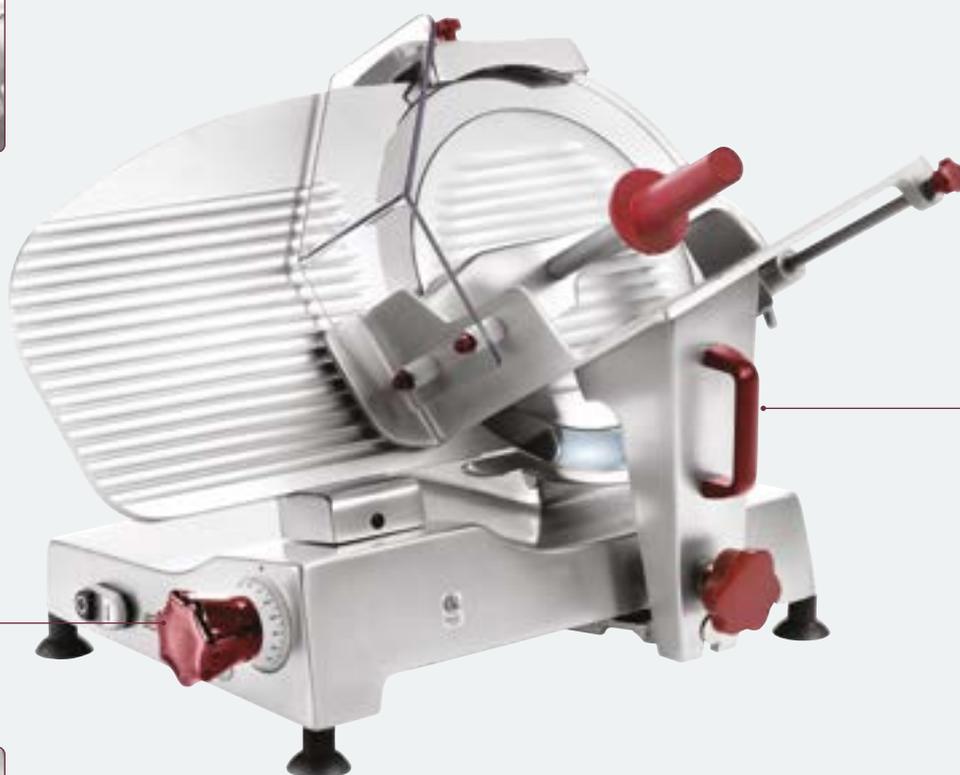
Ein umfangreiches Sortiment an Aufschnittmaschinen, die eine ideale Lösung für jede Art von Kunden bieten: Restaurants, Catering, Supermärkte und Feinkostgeschäfte.



Plexiglas-Sicherheitshandschutz als Standard



IP42
Spritzwasserschutz für die Sicherheit des Bedieners



Schnittstärkeregler mit Millimetereinstellung



Hergestellt in hochglanzpoliertem, eloxiertem Aluminium



- **Anwender:** Restaurants / Hotels / Kleine Catering-Einrichtungen / Einzelhandel / Supermärkte / Feinkostgeschäfte



DMSL25B



- **DMSL25B** : Leichter Schwerekraftschneider 250mm mit Riemenübertragung
- **DMSG30B** : Schwerekraftschneider 300mm mit Riemenübertragung
- **DMSG35B** : Vertikalschneider 300mm mit Riemenübertragung
- **DMSG35G** : Schwerekraftschneider 300mm mit Getriebeübertragung



DMSG30B



- Höchste Sicherheit in Funktion, Reinigung und Wartung
- Hergestellt aus poliertem, eloxiertem Aluminium für perfekte Hygiene der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beständigkeit Säuren, Salze und Oxidation
- Klingen aus geschmiedetem, verchromtem Stahl
- Einstellknopf für die Schnittbreite in 1 mm Schritten
- Klingenschärfer und leicht zu entfernende Klingenschutzabdeckung
- Optionale Zubehörklingen verfügbar
- **Riemengetriebene Schneidemaschinen** mit Poly-V-Riemen für geräuscharmen Betrieb und wirtschaftlichen Service
- **Schneidemaschine mit Zahnradgetriebe:** für den anspruchsvollen Einsatz



DMSG35B



DMSG35G

Aufschnittmaschinen

	Schnittleistung	quadratisch	rechteckig	rund
DMSL25B	250 mm	170x170 mm	220x145 mm	Ø 180 mm
DMSG30B	300 mm	190x190 mm	250x190 mm	Ø 220 mm
DMSG35B	300 mm	220x220 mm	230x220 mm	Ø 220 mm
DMSG35G	350 mm	210x210 mm	300x210 mm	Ø 240 mm



■ Fleischwölfe

Wolfen Sie eine Vielzahl von Fleischsorten für Hamburger, Würstchen, Hackfleisch u.v.m.



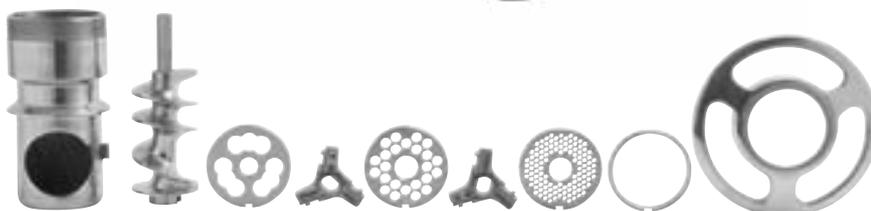
Fleischwolfeinsatz aus Edelstahl



Sammelbehälter standardmäßig inklusive



Lochscheibendurchmesser mit 70mm oder 82mm



spülmaschinengeeignete Edelstahlensätze



- **Anwender:** Restaurants / Hotels / kleine Catering-Einrichtungen / Einzelhandel / Supermärkte



- **DMM12UHX:** Fleischwolf mit **1/2 Unger** Edelstahl-Einsatz. Lochscheibendurchmesser **70mm**
- Fleischwolfgeschwindigkeit bis zu **200 UpM**
- **Produktivität 200-250 Kg/h**



DMM12UHX



- **Anwender:** Restaurants / Hotels / kleine Catering-Einrichtungen / Einzelhandel / Supermärkte



- **DMM22UX3:** Fleischwolf mit **Unger** in rostfreiem Edelstahl-Einsatz. Lochscheibendurchmesser **82 mm**
- Fleischwolfgeschwindigkeit bis zu **140 UpM**
- **Produktivität 350-400 Kg/h**



DMM22UX3



- Robuster Edelstahlkörper
- Schnellere Verarbeitung dank Unger-System
- Wolfenheit in Edelstahl. Leicht zu entfernen und zu reinigen, spülmaschinenfest
- Lieferung mit Standardscheiben:
1/2 Unger: Vorschneider, Ø 6 mm, 1 Messer
Voll Unger: Vorschneider, Ø 10 mm, Ø 6 mm, 2 Messer
- Belüfteter Motor mit Überlastungsschutz
- Stopfer und Sammelbehälter standardmäßig enthalten
- Optionales Zubehör: Wurstfüllset (Ø 15/29/25 mm Trichter + Ring)

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

www.ditosama.de



*Lassen Sie sich von
unseren Anwendungs-
Videos auf unserer
Webseite inspirieren*

