





Cutter mixer

K55 Cutter mixer da banco, vasca da 5,5lt con raschiatore



Con il Cutter mixer Dito Sama puoi tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare in pochi secondi. È uno strumento essenziale per preparare ingredienti o ricette complete grazie al raschiatore e ai differenti gruppi coltelli. Disponibile il modello con velocità variabile da 300 a 3700 giri/min.

Rotore, coperchio, raschiatore e vasca in acciaio inox sono facili da smontare e lavabili in lavastoviglie per la massima igiene.



Impastatrici planetarie

Planetaria 20lt da pavimento



Gamma completa da 5lt a 80lt di capacità, con variatore di velocità meccanico o elettronico, struttura in acciaio inox e modelli specifici per la pasticceria adatti ad uso intensivo.

Per una maggiore versatilità sono disponibili il kit riduzione (vasca, frusta, uncino e spatola più piccole) e la versione con presa accessori.

Le nostre mescolatrici planetarie sono conformi alle più recenti norme UE relative alla salute e alla sicurezza degli operatori.

Sfogliatrici

Impastatrici a tappeti da pavimento



Le sfogliatrici sono specifiche per stendere la pasta sfoglia, i croissant, la pasta fresca e tutti i tipi di impasto, in modo efficiente.

Le sfogliatrici Dito Sama sono dispoibili nei modelli da tavolo o da pavimento, con velocità fissa o variabile e in differenti dimensioni.



Mixer portatili

Speedy mixer



Scopri la nostra gamma completa su www.ditosama.it



Guarda i video tutorial nel nostro sito

Seguici su Facebook











