

Cutters Mélangeurs

*K55 Cutter mélangeur émulsionneur de table
5,5 litres avec racleur de cuve*



Les cutters mélangeurs DITO SAMA vous permettent de **hacher, broyer, mélanger et émulsionner en quelques secondes**. Ils sont essentiels pour préparer des ingrédients ou même des recettes complètes, grâce au racleur intégré, aux différents rotors et aux modèles à vitesse variable (300 à 3.700 tr/mn).

100% hygiénique : toutes les parties en contact avec les aliments sont **démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle**



ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - France
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Consulter notre gamme en ligne sur www.ditosama.fr



Inspirez vous en consultant nos vidéos sur notre site web

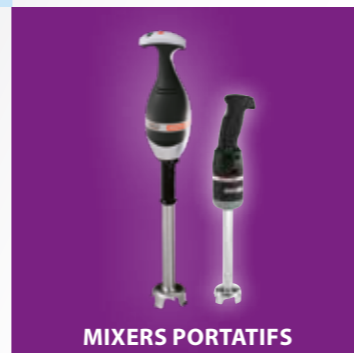
La société se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Les images sont à titre indicatif seulement, les produits peuvent varier.



BATTEURS MELANGEURS



CUTTERS MELANGEURS



MIXERS PORTATIFS



LAMINOIRS



Le spécialiste de la Préparation Dynamique pour toutes vos créations

pâtisserie



Batteurs Mélangeurs

Batteur mélangeur à poser au sol 20 litres

Gamme complète allant **de 5 à 80 litres**, avec variation de vitesse mécanique ou électronique, avec structure en acier inoxydable et modèles spécialement conçus pour vos travaux intensifs en boulangerie.



Des **kits de réduction** en option (réduction de cuve/fouet/crochet/palette) et des versions avec prise d'accessoires sont disponibles pour une polyvalence accrue.

Nos batteurs mélangeurs sont conformes aux normes européennes les plus récentes en matière de santé et de sécurité des opérateurs.



Laminoirs

Modèle sol, à bande



Les laminoirs sont spécifiques pour rouler la **pâte feuilletée, croissant, pâtes fraîches** et tous les types de pâte d'une manière efficace.

Les laminoirs Dito Sama comprennent des modèles table et sol, à vitesses fixes ou variables, de différentes tailles.



Mixers Portatifs

Speedy mixer



Le mixer portatif Speedy est idéal pour **mélanger rapidement et fouetter** de petites quantités.

Maintenant, tube disponible en option pour les **émulsions lisses** sans bulles d'air, comme pour la ganache au chocolat.

