



Ihr bewährter Partner für die Bäckerei & Patisserie.

Gebäck



Planetenrührmaschinen

20 Liter Standmodell



Planetenrührmaschinen sind **von 5l bis 80l Kapazität** erhältlich, mit mechanischer oder elektronischer Geschwindigkeitseinstellung, Edelstahlkonstruktion und speziellen Bäckereimodellen für eine anspruchsvolle Nutzung.

Mit unseren **Reduktions-Sets** für verschiedene Kesselgrößen erhalten Sie ein Maximum an Flexibilität um auch kleinere Mengen optimal verarbeiten zu können.

Dito Sama Rührmaschinen erfüllen die neuesten EU Standards (z.B. DIN EN454) bezüglich Gesundheit und Sicherheit während des Arbeitens.



Teigausrollmaschinen

500mm Band-Teigausrollmaschine als Standmodell



Dito Sama Teigausrollmaschinen sind perfekt geeignet zum Ausrollen aller Teigarten wie z.B. Mürbe- oder Blätterteige.

Unterschiedliche Modelle sind als Manuelle oder Mechanische, sowie als Tisch- oder Standversion erhältlich.

Ein Fusspedal zur einfachen Bedienung sowie ein Croissantschneider sind als Zubehör verfügbar.



Handmixer

Speedy mixer



Der Dito Sama Speedy Mixer eignet sich ideal für das schnelle Mixen, Aufschlagen & Emulgieren von kleineren Mengen.

Nun auch mit der optionalen Möglichkeit eines Emulsionsstabes für das Emulieren ohne Luft in der Masse einzuschließen - perfekt z.B. für eine Schokoladen Ganache.



Kutter

K55: Tischkutter, 5,5L Kessel und Abstreifer



Mit dem Dito Sama Kutter können Sie in wenigen Sekunden **Hacken, Mahlen, Mischen und Emulgieren**. Egal ob Schokolade, Nüsse, Zucker oder Früchte: die Kutter unserer K-Serie in verschiedenen Größen sind die Ideale Ergänzung für Ihre Kreationen!

Sie behalten die Kontrolle!
Dank des transparenten Deckels, des Abstreifers und der Impulsfunktion erzielen Sie genau das von Ihnen gewünschte Ergebnis.



Dito Sama – Electrolux Professional GmbH
Junostr. 1, 35745 Herborn – Tel: 02772 71 420

Besuchen Sie unsere Homepage unter
www.ditosama.de



*Dort finden Sie
auch unsere
Videogalerie*



PLANETENRÜHRMASCHINEN



KUTTER



HANDMIXER



TEIGAUSSROLLMASCHINEN

