



Le spécialiste
de la Préparation
Dynamique
pour toutes vos
créations

Crème
Glacée



Mixer Portatif

Bermixer Pro



Les mixers portatifs Dito Sama sont parfaits pour **mélanger et émulsionner** des bases de crème glacée avec des arômes ou des ingrédients frais.

Nettoyabilité maximale : facile à démonter, sans outils, **sécurité alimentaire garantie !**

La lame peut être facilement affûtée ou remplacée : gardez votre Bermixer Pro propre et efficace comme neuf !

Flexibilité maximale : disponibles en option tubes de différentes longueurs et fouet, adaptés à toutes les bases de moteur



Cutters Mélangeurs

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



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

Avec le cutter mélangeur Dito Sama, vous pouvez créer vos propres pâtes et arômes à partir d'ingrédients frais.

En quelques secondes, vous pouvez **hacher** ou **broyer** des ingrédients durs comme des noix, des fruits ou des produits semi-congelés. Le racleur intégré et la vitesse variable (300 à 3.700 tr/mn) sont essentiels pour un contrôle total et des résultats.

Choisissez le vôtre parmi une gamme de capacité de cuve de 4,5 à 17,5 litres



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

See our range online at www.ditosama.com



Inspirez vous en consultant nos vidéos sur notre site web



CUTTER MELANGEURS



ROTORS



BERMIXER PRO



SPEEDY MIXER



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