



Ihr bewährter Partner für die Eisherstellung.

Eiscreme



Handmixer

Bermixer Pro



Dito Sama Handmixer eignen sich perfekt zum **Mixen und Emulgieren von Eis-Massen** mit frischen Zutaten.

Der beste Handmixer

für die Herstellung von Fruchtpürees oder das Zerkleinern von Zutaten für die Verfeinerung der Eismasse ist der Bermixer PRO. Einzigartige Leistung und kinderleichte Reinigung machen diesen Handmixer zum perfekten Begleiter eines jeden Gelatiere!

Maximale Flexibilität:

jede Mixstablänge & der optionale Schneebesens können mit allen Motorblöcken kombiniert werden.



Kutter

K55: Tischkutter mit 5,5L Kessel sowie Kessel- & Deckelabstreifer



Mit den Kuttern der Dito Sama K-Serie können Sie Ihre eigenen Pasten und Fruchtpüree's aus frischen Zutaten herstellen.

In wenigen Sekunden können Sie harte Zutaten wie Nüsse, Früchte oder Gefrorenes mixen oder zerkleinern. Der Kessel- & Deckelabstreifer und die variable Drehzahl (300-3700 U / min) sind der Schlüssel für beste Ergebnisse und maximale Kontrolle des Ergebnisses.

Die K-Serie umfasst Modelle zwischen 4,5l und 17,5l Kapazität.

100% Lebensmittelecht: Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind leicht zu zerlegen und für hygienisch einwandfreie Ergebnisse im Geschirrspüler zu reinigen.



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*

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen
der Spezifikation ohne vorherige Ankündigung vor.
Abbildungen sind nicht vertragsrechtlich.



KUTTER



ROTORS



BERMIXER PRO



SPEEDY MIXER

