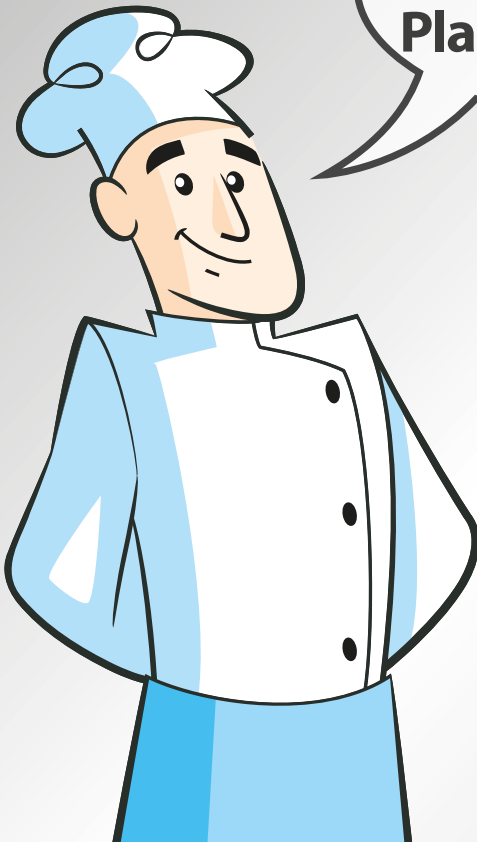




Entdecken  
Sie die neuen  
**Planetenrührwerke**



# Planetenrührmaschinen

Stabil, zuverlässig mit 5 bis 80 l Inhalt: Eine große Auswahl an Planetenrührmaschinen für Sie! Rühren - Kneten - Schlagen



Der stabile Schutzschirm und das Edelstahlgitter sind leicht und ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen und **spülmaschinenfest** (20, 30, 40 L)



Kessel, Kneethaken, Flachrührer und Besen sind für beste Ergebnisse entwickelt und designed worden. Rührwerk startet erst bei korrekter Position des Kessels und des Schutzschirms



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Zeitvorwahl-Funktion



Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Innovation von Planetenrührmaschinen



Modelle mit Edelstahlgehäuse erhältlich

# Sicherheit

- **Die serienmäßige Kesselerkennung** für alle Modelle stellt sicher, dass das Rührwerk nur arbeitet, wenn der Rührwerkskessel gemeinsam mit dem Schutzschirm richtig montiert und positioniert ist.

\* DIN EN 454:2015

Diese Europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest.



- **DUAL Schutzschirmsystem** für alle Planetenrührwerke ab 20 Liter - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

- **Hochfester Schutzschirm - BPA frei** - garantiert maximale Zuverlässigkeit und Lebensmittelsicherheit. Der durchsichtige Kunststoffschutzschirm wird von Eastman Tritan™ hergestellt. Dieser ist Schlagfest und bleibt durchsichtig auch nach hunderten von Spülvorgängen in der Geschirrspülmaschine.

\* Eastman & Tritan sind Warenzeichen der Firma Eastman Chemical



Als optionales Zubehör (für verschiedene Modelle mit Aufstecknabe) Gemüseschneider, Fleischwolfsysteme, Passiergeräte und Nudelteigaufsätze

ETABLISSEMENT AUBUSSON

Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - Frankreich

Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

ELECTROLUX PROFESSIONAL GMBH

Junostr. 1 - D-35745 HERBORN - Deutschland

Tel: +49(0) 2772 71 420

Fax: +49(0) 2772 71 479

Unser Angebot finden Sie online unter:

[www.ditosama.de](http://www.ditosama.de)

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Abbildungen haben nur Symbolwert und sind nicht vertragsrechtlich bindend.



**BE5**



**BE8**



**XBE10**



**XBM20**



**XBM30**



**MBE40**



**BMX60**



**BMXE80**

