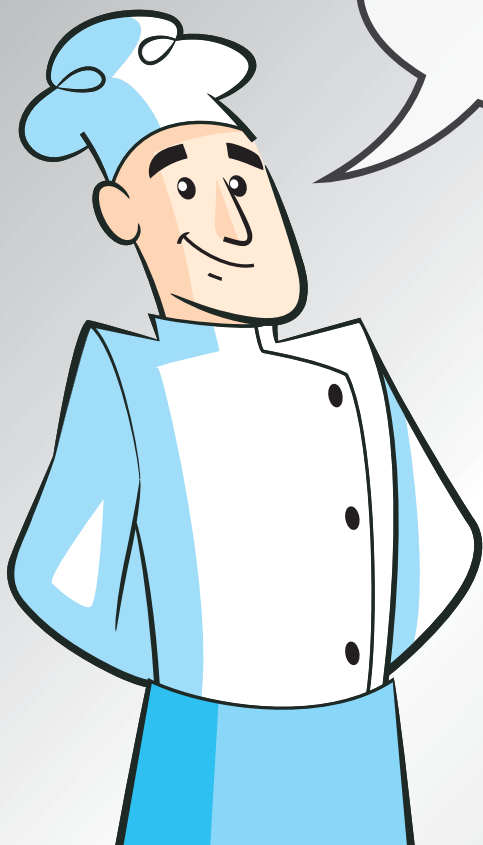




**Serie K
Cutter mixer**



K 45/55/70

Cutter mixer

Potenti e fatti per durare, i cutter mixer Dito Sama tagliano, tritano, macinano, amalgamano ed emulsionano qualsiasi preparazione le vostre ricette richiedano

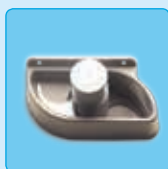
fino a
3700 giri/m.



Coperchio trasparente con raschiatore per una **migliore omogeneizzazione**



Tubo vasca rialzato. Utilizzo **fino al 75%** della capacità nominale (per liquidi)



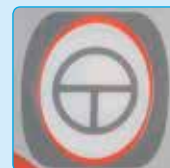
Porta coltelli a muro per **riporre le lame in sicurezza**



Pannello comandi piatto e **resistente all'acqua** (IP55)



Comando "ad impulsi" per **frammentare** i componenti di pezzi più grandi



Al 100% lavabili in lavastoviglie: rotore, coperchio, raschiatore e vasca in acciaio inox



- Da **50 a 150 coperti/giorno**
- Capacità di lavoro da **100 g a 3,5 kg**



- **Vasche in acciaio inox** da 4,5 / 5,5 / 7 litri
- Coperchio agganciato e auto-bilanciato, **pratico ed igienico**
- Coperchio trasparente **facilmente smontabile**

Scegliete il gruppo coltelli perfetto per la vostra preparazione.



Con lame lisce



Con lame microdentate



Con lame lisce ideale per emulsioni



Con lame microdentate ideale per emulsioni



Carne tritata



Mandorle



Asparagi



Hummus

K45 capacità 4,5 lt
Dimensioni esterne (LxPxH): 256x415x470mm

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1 velocità	1 f	750 W	1500
2 velocità	3 f	900 W	1500-3000
Variabile	1 f	1000 W	da 300 a 3700

K55 capacità 5,5 lt
Dimensioni esterne (LxPxH): 256x415x470mm

2 velocità	3 f	1000 W	1500-3000
Variabile	1 f	1300 W	da 300 a 3700

K70 capacità 7 lt
Dimensioni esterne (LxPxH): 256x422x510mm

2 velocità	3 f	1200 W	1500-3000
Variabile	1 f	1500 W	da 300 a 3700

K120S/KE120S capacità 11,5 lt
Dimensioni esterne (LxPxH): 416x680x517mm

2 velocità	3 f	2200 W	1500-3000
Variabile	3 f	2200 W	da 300 a 3500

K180S/KE180S capacità 17,5 lt
Dimensioni esterne (LxPxH): 416x680x603mm

2 velocità	3 f	3600 W	1500-3000
Variabile	3 f	3000 W	da 300 a 3000

K 120S/180S

Cutter mixer

Amalgamare e tritare rapidamente e facilmente preservando la consistenza ed il sapore degli ingredienti.

fino a
3500 giri/m.



Vasca in acciaio inox



Sistema di sicurezza a doppio bloccaggio



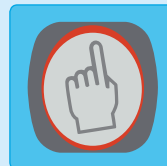
Completo di raschiatore per una **migliore omogeneizzazione**



Pannello comandi piatto e **resistente all'acqua** (IP55)



Comando "ad impulsi" per **frammentare** i pezzi di dimensioni più grandi



Design esclusivo delle lame inclinate per risultati costanti e ottimizzati



• Da **100 a 300 coperti/giorno**



• Vasche in acciaio inox da **11,5 / 17 litri**

Dito Sama ti aiuterà nella preparazione dei cibi omogeneizzati

L'alta velocità, il raschiatore integrato, l'esclusivo design delle lame, questi sono i 3 ingredienti che ti aiutano a trasformare il tuo cutter mixer in un emulsionatore/omogenizzatore permettendoti di modificare la consistenza del cibo preservandone i valori nutrizionali ed il gusto. L'unico limite è la tua immaginazione!



Pasta



Pollo



Desserts



Lama microdentata ideale per emulsioni
K45-55-70



Lama microdentata ideale per emulsioni
K120



Lama microdentata ideale per emulsioni
K180



Pesce



Salsiccie



Salmone



Sapore e igiene conservati!

Trova l'ispirazione, visita il nostro sito internet



Electrolux Professional SpA
Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone
Tel. +39 0434 380437

Scopri la nostra gamma completa su: www.ditosama.it



K45



K120S



K55-K70



K180S

