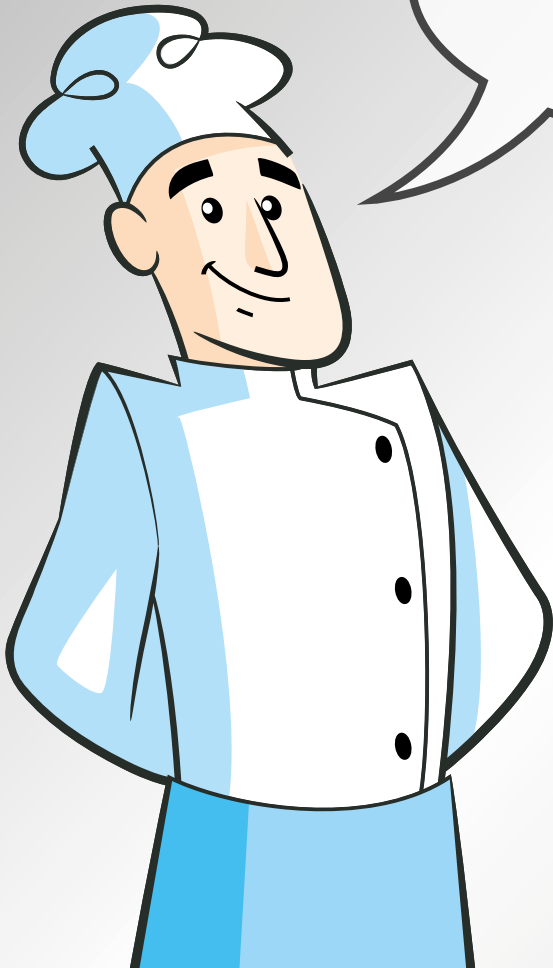




Cutters Mélangeurs
Gamme K



K 45/55/70

Cutters mélangeurs

Puissant et robuste, le Cutter Dito Sama coupe, hache, broie et émulsionne toutes vos préparations.

jusqu'à
3,700 tr/mn



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une **meilleure homogénéisation**



Hauteur de cheminée optimale. Utilisation **jusqu'à 75%** de la capacité de la cuve



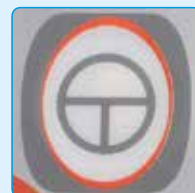
Support mural pour un rangement sécurisé des couteaux



Tableau de commandes plat et étanche (IP55)



Fonction "pulse" pour un **travail de précision**



Hygiène : rotor, couvercle, racleur et cuve inox **lavables au lave-vaisselle**



- De **50 à 150 couverts/jour**
- Capacité de travail de **100 g à 3,5 kg**



- **Cuve inox** de 4,5 / 5,5 / 7 litres
- Couvercle solidaire du châssis pour une **hygiène préservée**
- Couvercle transparent **facilement démontable** pour le nettoyage

K 120S/180S

Cutters mélangeurs

Mélanger et hacher rapidement et facilement en grande quantité, tout en préservant la saveur de vos aliments.

3,500 jusqu'à **tr/mn**



Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite



Système de fermeture à double sécurité



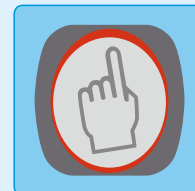
Racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation



Tableau de commandes plat et étanche (IP55)



Fonction "pulse" pour un **travail de précision**



La conception exclusive des lames inclinées assurent un mélange constant et optimisé



• De **100 à 300 couverts/jour**



- **Cuve inox** de 11,5 / 17 litres
- Couvercle transparent démontable sans outil et solidaire du châssis

Choisissez le rotor adapté à vos besoins



Rotor lame lisse



Rotor lame microdentée



Rotor spécial émulsions



Rotor lame microdentée spécial émulsions



Viande hachée



Amandes



Asperges



Houmous

K45 capacité 4.5 litres
Dimensions externes (lxpxh) : 256x415x470mm

Vitesse	Phase	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	750 W	1500
2 vitesses	3 ph	900 W	1500 - 3000
Vitesse variable	1 ph	1000 W	300 - 3700

K55 capacité 5.5 litres
Dimensions externes (lxpxh) : 256x415x470mm

2 vitesses	3 ph	1000 W	1500 - 3000
Vitesse variable	1 ph	1300 W	300 - 3700

K70 capacité 7 litres
Dimensions externes (lxpxh) : 256x422x510mm

2 vitesses	3 ph	1200 W	1500 - 3000
Vitesse variable	1 ph	1500 W	300 - 3700

K120S/KE120S capacité 11.5 litres
Dimensions externes (lxpxh) : 416x680x517mm

2 vitesses	3 ph	2200 W	1500 - 3000
Vitesse variable	3 ph	2200 W	300 - 3500

K180S/KE180S capacité 17.5 litres
Dimensions externes (lxpxh) : 416x680x603mm

2 vitesses	3 ph	3600 W	1500 - 3000
Vitesse variable	3 ph	3000 W	300 - 3000

Dito Sama vous accompagne dans la préparation de vos repas à texture modifiée

Une vitesse élevée, un racleur de cuve intégré et une forme de couteau exclusive, voici les trois ingrédients pour vous permettre de transformer votre cutter mélangeur en un émulsionneur qui vous permettra de modifier la texture de tous vos aliments en préservant leurs valeurs nutritionnelles et leur goût. Une seule limite : votre imagination !



Pâtes



Volaille



Desserts



Rotor lame microdentée spécial émulsions



Rotor lame microdentée spécial émulsions K120



Rotor lame microdentée spécial émulsions K180



Poisson



Saucisse



Saumon



Saveurs et hygiène préservées



Laissez vous inspirer sur notre site

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

Retrouvez notre gamme sur www.ditosama.fr



K45



K120



K55-K70



K180

