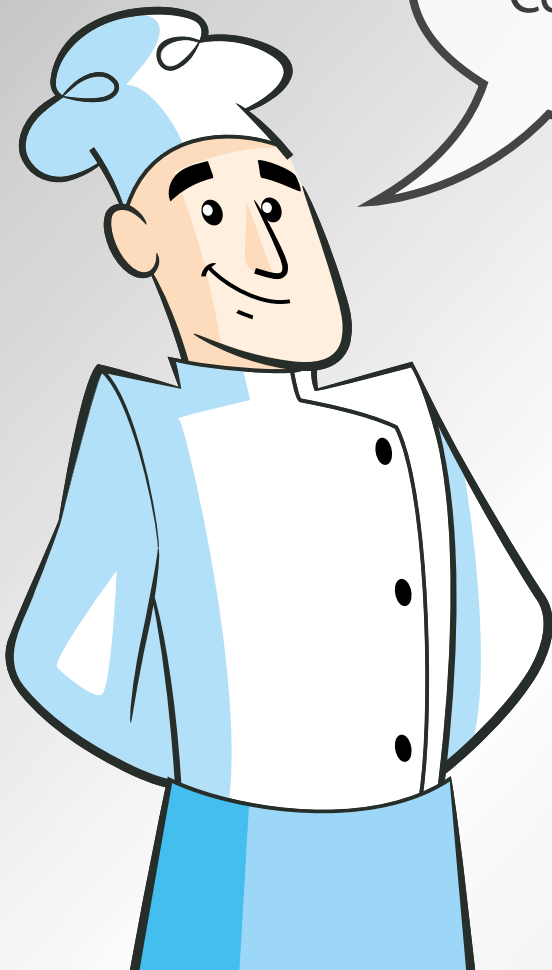




**TRK**

Combinés cutter et  
coupe-légumes



# TRK

## Combinés cutter et coupe-légumes

**3 en 1 !** Avec le TRK, votre créativité n'a plus de limites.

**3 fonctions :** coupe-légumes, cutter mélangeur, émulsionneur.

**3 capacités :** 4,5, 5,5 et 7 litres. Vitesse variable de 300 à 800 tr/mn en fonction coupe-légumes et jusqu'à 3.700 tr/mn en fonction cutter.



Large trémie  
inox  
(215 cm<sup>2</sup>)



Trémie  
légumes  
longs avec  
poussoir  
(Ø 55,5 mm)



Système Incl y  
pour incliner  
la base  
moteur à 20°  
en fonction  
coupe-  
légumes



Tableau de  
commandes  
plat et  
étanche  
(IP55)



Couvercle  
transparent  
avec racleur  
de cuve pour  
une meilleure  
homogénéisation



Trémies,  
chambre de  
coupe, cuve,  
couvercle, rotor  
et disques inox  
**lavables au  
lave-vaisselle**



- **Utilisateurs:** restaurants / collectivités / traiteurs / crèches / maisons de retraite
- De **50 à 400 couverts**. Jusqu'à **800 couverts** en préparation sélective.

# Fonction cutter émulsionneur

- Pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtes et travailler les viandes, poissons et condiments...
- Cuve inox optimisée (utilisation jusqu'à 75% de la capacité) grâce à la hauteur de cheminée centrale. Cuve avec angles arrondis et poignée ergonomique.
- Solidaire du châssis, pour un plus grand confort de travail, le couvercle transparent livré de série avec son racleur de cuve, est entièrement démontable et lavable au lave-vaisselle.



## 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

# ***Fonction coupe-légumes***

*jusqu'à 500 kg/h (selon le type de coupe)*

*Qui mieux que Dito Sama peut vous garantir une hygiène parfaite !*

Tous les composants de la machine en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle. Nos disques et nos lames de rotors en inox garantissent une meilleure hygiène, mais surtout un confort et une sécurité pour l'utilisateur.



## *Grande variété de coupes*

Eminceurs, trancheurs ondulés, râpeurs, effileurs, grilles frites et macédoines, etc... Dito Sama vous offre plus de 40 disques inox pour préparer plus de 80 types de coupe.





# *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



Poisson



Saucisse



Saumon



Rotor lame microdentée  
spécial émulsions  
TRK45-55-70

***Saveur et hygiène  
préservée !***



***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](http://www.ditosama.fr)



TRK 45



TRK 70



TRK 55

