



MESSE PRODUKTKATALOG 2024



YOUR *fresh*
EXPERIENCE



Wir sind **Experten für professionelle Geräte** zur Speisenvorbereitung. Für Küchenmeister ihres Fachs entwickeln wir optimale Lösungen in langlebiger Qualität und mit höchsten Ansprüchen an Hygiene & Sicherheit.

Seit mehr als **80 Jahren** liegt unser Fokus auf Frische, "die wie zuhause schmeckt", damit Sie Ihren Gästen ein unvergleichliches Erlebnis bieten können. Dafür liefert Dito Sama perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit – ob beim Schälen, Schneiden, Hacken, Würfeln, Mixen, Kneten, Rühren oder Schlagen.

Holen Sie sich die Best-in-Class-Ergonomie für ein sichereres **Arbeitsumfeld**, **zertifizierte Hygiene** und sicher verarbeitete Lebensmittel.

Wir bieten Ihnen das ultimative Frischeerlebnis und unser Qualitätsversprechen "**gebaut für die Ewigkeit**".

Dito Sama Speisenvorbereitungsgeräte sind seit jeher platzsparend, einfach zu bedienen, leistbar und clever durchdacht.

Unsere Identität und unsere Werte spiegeln unsere **Kompetenz und Professionalität als Spezialist** in der Herstellung von Geräten zur Vorbereitung von Speisen wider.

Frisch, schnell, clever, originell, leidenschaftlich, innovativ und zuverlässig.



INHALTSVERZEICHNIS

	KOMBIGERÄT KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER	4
	GEMÜSESCHNEIDER	8
	TISCHKUTTER	10
	STABMIXER UND STANDMIXER	12
	PLANETENRÜHRMASCHINEN	18
	GEMÜSESCHÄLMASCHINEN	27



Scannen Sie den QR-Code auf dem Gerät! Sie erhalten Zugang zu allen Inhalten, die Ihren Alltag einfacher machen: Betriebsanleitung und Wartungshandbücher, Videos und andere unterstützende Materialien.



KOMBIGERÄT KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER

PREP4YOU

Frische, gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Perfekt vereint - Kutter und Gemüseschneider



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems*



Hoher Auswurf. Passend für GN-Behälter bis **200 mm Höhe**



100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden



Maximale Flexibilität: Umbau vom Kutter zum Gemüseschneider ist in Sekunden erledigt!



Kessel- und Deckelschaber für **feinste Ergebnisse** und **kontinuierliches Arbeiten**



Alle Zutaten werden dank der speziellen Strömung die im Kessel erzeugt wird, **gleichmäßig** und **schnell verarbeitet**

* Druckhebel und verwandte Teile zum Patent EP19165854 angemeldet



- **Anwender:** Gastronomie / Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen / Kindergärten & Schulen / Theken & Schnellrestaurants / Catering-Unternehmen
- **Von 10 bis zu 100 Portionen**



- **Kutter- Funktion:** Hacken von Kräutern und Gewürzen, Mixen von Saucen, Hacken von Fleisch/Fisch
- **Gemüseschneider- Funktion:** Frisch geschnittenes Gemüse für Sandwiches, Salate und hausgemachte Pommes



- Kompakt und leicht zu bewegen und zu verstauen
- 2,6 l Edelstahl- oder BPA-freier transparenter Copolyester-Kessel oder 3,6 l Edelstahl-Kessel erhältlich
- Mikroverzahnter Rotor im Lieferumfang enthalten
- Transparenter Deckel mit Abschaber und einer zentralen Öffnung zum Zugeben von Produkten während des Betriebes
- 1 Geschwindigkeit 1500 U/min oder variable Geschwindigkeit 500-3600 U/min für glattere Ergebnisse und bessere Emulsionen
- Schneiden, reiben, raspeln, würfeln & Streifen schneiden mit 22 optional erhältlichen Scheiben in verschiedenen Stärken
- Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems, maximale Füllmenge von bis zu 1,25 L
- 100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht abgenommen und gereinigt werden
- Spart bis zu 95% Ihrer Zeit im Vergleich zum Schneiden mit der Hand



Halbmondtrichter mit 1,25L Kapazität



Langgemüsetrichter mit Ø 55 mm



Schmalere Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm

Scheiben:

Schneiden



Wellenschnitt



Streifen



Reiben



Raspeln



Würfelsets



Rotors:



Mikroverzahnter Rotor (im Lieferumfang enthalten) zum Hacken, Mahlen, Mischen und Emulgieren



Glatter Rotor optional erhältlich, für saubere Schnitte (z.B. Fleischtatar) und für empfindliche Lebensmittel wie z.B. frische Kräuter



PREP4YOU
Kombigerät
mit 2,6 Liter Kessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	15,8 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	16,9 kg*
Außenabmessungen (BxTxH): 348x328x527mm				

* Edelstahlkessel

PREP4YOU
Kombigerät
mit 3,6 Liter Kessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	16,1 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	17,2 kg*
Außenabmessungen (BxTxH): 348x334x527mm				

* Edelstahlkessel



AISI304 stainless steel



SCHNEIDSCHEIBEN FÜR **PREP4YOU**

Schneiden - 1 mm bis 10 mm



- 1 mm _____
- 2 mm _____
- 3 mm _____
- 4 mm _____
- 6 mm _____
- 8 mm _____
- 10 mm _____



Wellenschnitt - 3 mm und 5 mm



- 3 mm _____
- 5 mm _____



Streifenschneider - 2 mm bis 8 mm



- 2 mm _____
- 4 mm _____
- 8 mm _____



Reiben - 2 mm bis 7 mm



2 mm

3 mm

4 mm

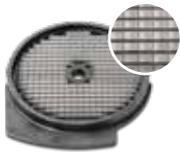


7 mm

Spezialscheibe für harte Produkte
(Hartkäse, Schokolade, etc.)



Würfel-Set's* - 8x8 mm und 10x10 mm



8x8 mm

10x10x10 mm

* Würfelgatter und Schneidscheibe



Spezialwerkzeug zum einfachen Reinigen der Würfelgatter
Artikel-Nr.: 650110

ROTOREN FÜR PREP4YOU



Microverzahnte
Messer für 2,6 lt
Kessel



Microverzahnte
Messer für 3,6 lt
Kessel



Glatte Messer
für 2,6 lt Kessel



Glatte Messer
für 3,6 lt Kessel

Hacken, mixen, zerkleinern und emulgieren.
Unglaublich einfach mit dem mikroverzahnten Rotor
(standardmäßig enthalten)

Erzielen Sie saubere Schnitte und hacken Sie empfindliche Lebensmittel wie frische Kräuter und Fleischtatar mit dem glatten Rotor (optional)



GEMÜSESCHNEIDER PREP4YOU

Frische und gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Spart Zeit, Geld und passt in jede Küche



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems*



Hoher Auswurf. Passend für GN-Behälter bis **200 mm Höhe**



Volle Kontrolle dank der transparenten Schneidkammer



Maximale Füllmenge von bis zu **1,25 L**



Impulsfunktion für schnelles & präzises Reiben. Einfach zu reinigendes Gehäuse mit flachem Bedienfeld

* Druckhebel und verwandte Teile zum Patent EP19165854 angemeldet



- **Anwender:** Schnellimbiss / Bistros / kleine Caterer / Restaurants
- Bis zu **100 Portionen**



- **Haupteinsatz:** optimal für Gastronomie / Take-Away/ Schulkantinen /Kindergärten



- **Kompakt und einfach zu bewegen und zu lagern**
- **Schneiden, reiben, raspeln, würfeln & Streifen schneiden** mit 22 optional erhältlichen Scheiben in verschiedenen Stärken
- Trichter mit kontinuierlichem Einzug: für gleichmäßige Schnitte, großes Volumen von 1,25 l und weniger Kraftaufwand dank des patentierten Drucksystems
- Ausgestattet mit Halbmondtrichter und 2 kleinen runden Langgemüsetrichtern: Ø 25 mm und Ø 55 mm, zum präzisen Schneiden von langem Gemüse
- **100% geschirrspülmaschinenfest** für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden
- Große Schneidscheibenauswahl



Halbmondtrichter mit 1,25L Kapazität



Langgemüsetrichter mit Ø 55 mm



Schmaler Langgemüsetrichter mit Ø 25 mm



Weitere Details finden Sie auf Seite 6

Spart bis zu 95% Ihrer Zeit im Vergleich zum Schneiden mit der Hand



	Tomate	Gurke	Sellerie	Zwiebel	Kohl	Mozzarella	Karotten
Scheibe	10x10x10 mm	2 mm	4 mm	8x8x8 mm	1 mm	7 mm	3 mm
	Würfeln	Schneiden	Streifen	Würfeln	Schneiden	Reiben	Reiben
Menge	2 kg	2kg	3 kg	5kg	3 kg	5kg	3 kg
Dauer mit der Hand	10' 37"	6' 45"	26' 05"	37' 58"	15' 06"	34' 31"	37' 04"
PREP4YOU Zeit (Minuten)	26"	1' 19"	1' 27"	1' 39"	2' 34"	2' 45"	3' 37"

PREP4YOU Vegetable Slicer

	Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	230 V	500 W	1500	14 kg	
Variabel	230 V	750 W	500 - 1200	15 kg	
Außenabmessungen (BxTxH): 348x315x527mm					



TISCHKUTTER PREP4YOU

Frische und gesunde Speisen spielend leicht vorbereiten.
Hacken, mixen, mahlen und perfekt emulgieren



Kessel- und Deckelschaber für **feinste Ergebnisse** und **kontinuierliches Arbeiten**



Alle Zutaten werden dank der speziellen Strömung die im Kessel erzeugt wird, **gleichmäßig und schnell verarbeitet**



100% geschirrspülmaschinenfest für perfekte Hygiene. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können leicht demontiert und gereinigt werden



Zeitsparend: Deckel mit trichterförmigem Loch um Zutaten während des Betriebes hinzuzufügen



Volle Kontrolle dank des **transparenten Deckels**



Intuitives Bedienfeld mit leicht zu reinigenden, flachen Tasten





- **Anwender:** Restaurants / Gastronomie / Alten-Pflegeheime
- **10 bis 50 Portionen**



- Anwendungsbereich: Hacken von Kräutern und Gewürzen, Mixen von Saucen, Kuttern von Fleisch/Fisch.



- **Kompakt und leicht zu bewegen und zu verstauen**
- 2,6 l Edelstahl- oder BPA-freier transparenter Copolyester-Kessel oder 3,6 l Edelstahl-Kessel erhältlich
- Mikroverzahnter Rotor im Lieferumfang enthalten
- Transparenter Deckel mit Abschaber und einer zentralen Öffnung zum Begeben von Produkten
- **100 % spülmaschinenfest:** Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind für eine schnelle Reinigung leicht abnehmbar
- 1 Geschwindigkeit 1500 U/Min. oder variable Geschwindigkeit 500-3600 U/Min. für glattere Ergebnisse und bessere Emulsionen



- **Glatter Rotor** optional erhältlich, für saubere Schnitte (z.B. Fleischtatar) und für empfindliche Lebensmittel wie z.B. frische Kräuter

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 7

- **Mikroverzahnter Rotor** (im Lieferumfang enthalten) zum hacken, mahlen, mischen und emulgieren

PREP4YOU

Tischkutter mit 2,6 Liter Kessel



Transparenter Copolyester- oder AISI304 Edelstahlkessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	14 kg*

Außenabmessungen (BxTxH): 247x328x456mm

* Edelstahlkessel

PREP4YOU

Tischkutter mit 3,6 Liter Kessel



AISI304 Edelstahlkessel

Geschwindigkeit	Spannung	Leistung	UpM	Gewicht
1	1 ph	500 W	1500	13 kg*
Variabel	1 ph	750W	500-3600	14.5 kg*

Außenabmessungen (BxTxH): 252x334x476mm

* Edelstahlkessel



BERMIXER PRO

Das Original

Breite Palette von 350 W bis 750 W Modellen. Mit dem Dito Sama Bermixer PRO gelingen Suppen, Cremes, Pürees, Saucen und Eischnee schnell und leicht!



Mixstab ohne Werkzeug zerlegbar. Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile sind geschirrspülmaschinenfest



Das Messer ist abnehmbar und somit leicht zu schärfen oder zu ersetzen.

weniger als
4 kg



9 Geschwindigkeitsstufen mit automatischer Leistungsregelung

bis zu
10 000 UpM



Sichere Handhabung Dank des hitzebeständigen Handgriffes



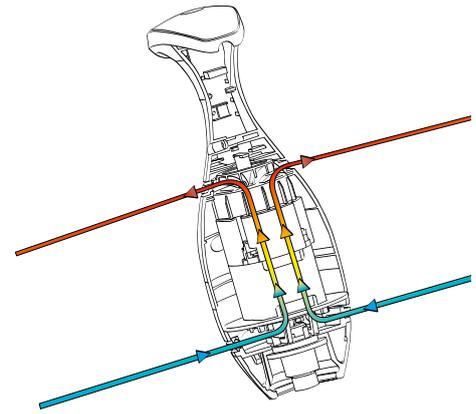
- Anwender: Restaurants / Cateringbetriebe
- 50 bis 300 Portionen



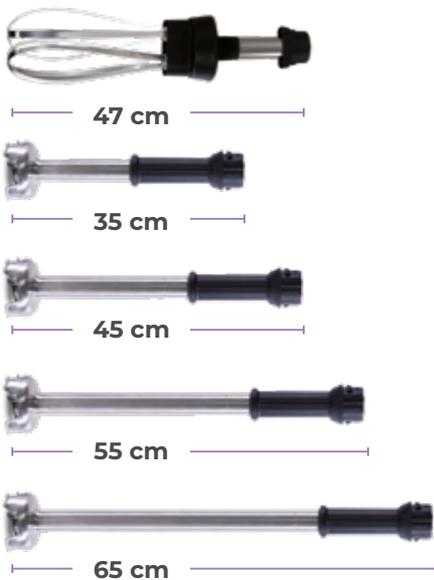
- Haupteinsatz: Suppen, Pürees, Saucen und Cremes



- Leichter, einfach zu bedienender Handmixer
- **Smart-Geschwindigkeitsregelung:** selbstregulierende Leistung für lange Lebensdauer und verringerte Vibrationen
- **Vortex-System** zum Verarbeiten des gesamten Kesselinhalts, kein Rühren erforderlich
- Integrierter **Überlastungsalarm**
- **Spritzschutz dank Messerglocke mit Spezialdesign**
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile können leicht abgenommen werden und sind
- **100% geschirrspülmaschinenfest**
- Sichere Handhabung Dank des hitzebeständigen Handgriffes



Das Luftkühlssystem wirkt einer Überhitzung der Geräte bei Dauerbelastung entgegen



Mixerhalterung für den Topfrand



Praktische Wandhalterung standardmäßig enthalten



Antriebswelle, Gleitlager und Messer auseinandernehmbar



Die Antriebswelle ist schnell und leicht abnehmbar



HANDMIXER

Speedy Mixer

MS200 und MS250 - die dynamischen Arbeitshilfen für die Zubereitung kleiner Mengen Suppen und Cremes. Bedienerfreundlich und platzsparend.



Werkzeuglos auseinandernehmbar

15 000 UpM



Emulsions-Mixstab



Ergonomischer Griff



Messer, Glocke und Stab aus Edelstahl



- Anwender: Restaurants / Cateringbetriebe
- 50 bis 300 Portionen



- Haupteinsatz: Suppen, Pürees, Saucen, Cremes



- Leichter, bedienerfreundlicher Stabmixer
- Lieferbar mit 20- oder 25-cm-Edelstahlstab
- Für Modelle mit variabler Geschwindigkeit ist optional ein Schneebesen erhältlich
- Emulsions-Mixstab speziell zum Mixen ohne zusätzlich Luft einzubringen erhältlich
- Modelle mit variabler Geschwindigkeit erhältlich
- Dank der einfachen Schraubverbindung können **Motorblock und Mixstab** zur Reinigung **ohne Werkzeug auseinandergenommen** werden

Die komplette Serie



Tube for emulsions

Whisk

SPEEDY MIXER



Modelle	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Leistung (W)	250 W		250 W variable Geschwindigkeit	
Stab (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Gewicht (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Kapazität	Ideal für kleine Mengen			

BERMIXER PRO 9 000 UpM



BERMIXER PRO Turbo 10 000 UpM



Modelle	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Leistung	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Stab	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Max. Kapazität	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l





TURBO-STANDMIXER

TBX PRO - TBM 150

Die perfekte Lösung zum Mischen, Mixen, Emulgieren und Stampfen

Stab und
Werkzeugkopf sind
aus Edelstahl, leicht
zu wechseln und für
perfekte Hygiene
spülmaschin-
engeeignet*



Höhenverstellbares
Edelstahlgestell
mit Rollen zum
einfachen Bewegen
und Verstauen

TBX PRO
bis zu 700 liter



TBM 150
bis zu 1000 liter



- Anwender: Catering-Unternehmen, Zentralküchen, Krankenhäuser und große Kantinen
- Von 100 bis 700 Liter



- Anwendungsgebiete: Suppen, Soßen, Püree`s, Marmelade & Kompott



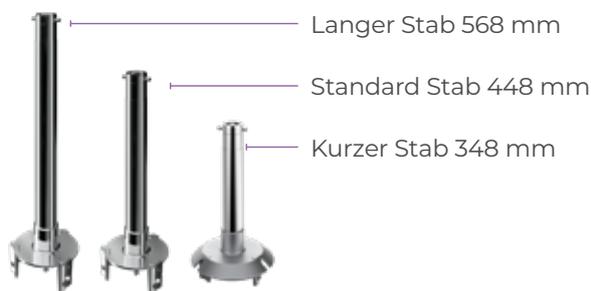
- Montiert auf einem Edelstahlwagen mit feststellbaren Rädern
- spielend leicht zu wechselnde Werkzeuge
- **Ergonomisch** und leicht zu bedienen, passt sich sekundenschnell der gewünschten Arbeitshöhe an **(bis zu 250 mm)**
- Einsetzbar direkt in Kochkesseln, Pfannen und Multifunktionsgeräten bis 700 Liter
- **Wasserdichtes Bedienfeld**
- **Hygiene:** Edelstahlwerkzeuge & Stäbe ohne Werkzeug
- zerlegbar und **100% spülmaschinengeeignet** (TBX Pro, außer Kugellager)
- **Asynchroner Industriemotor** für lange Lebensdauer und leisen Betrieb



Turbo-Standmixer

Modell	Geschw.	U./Min.	Leistung	Außenabmessungen (BxTxH)	Anwendungsgebiet
TBX Pro	1 Geschw.	1600	1500 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten (Suppen, flüssiger Teig)
TBX Pro	2 Geschw.	850/1700	2200 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten / Halbflüssiges, Soßenpulver & Pasten
TBX Pro	variabel Geschw. (1 or 3-phase)	von 630 bis 1700	1500 W	628x1556x1122 mm	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)
TBM150	1 Geschw.	1650	3000 W	664x1852x1475 mm	Flüssigkeiten bis zu 1000 Liter
TBM150	2 Geschw.	830/1600	4500 W	664x1852x1475 mm	Flüssigkeiten und dickflüssige Speisen (Püree etc.)

Zubehör für die TBX PRO



Mixkopf für Kochkessel



Püreekopf für Kochkessel



Standard-Lochscheibe mit Ø 6-8 mm (im Mixkopf enthalten)



Grobe Lochscheibe mit Ø 8-10 mm



Sehr grobe Lochscheibe Ø 19 mm (z.B. für Fischsuppe)



Flacher Mixkopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte



Flacher Püreekopf für Bratpfannen & Multifunktionsgeräte



PLANETENRÜHRMASCHINEN

BE5 / BE8

50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen spiegeln sich in den neuen, einzigartigen und kompakten Modellen wieder.



BE5

BE8



- Anwender: Restaurants/
Teigzubereitung
- 10 bis 50 Portionen



- Haupteinsatz: Kneten, Rühren und Schlagen



- 5 und 8 l Kapazität
- Leistungsstarker, asynchroner Motor mit Frequenzinverter für genaue Geschwindigkeitsregelung des Planetenmechanismus von 20 bis 220 UpM
- Variable Werkzeugdrehgesch-

windigkeit von 67 bis 740 UpM

- Die Rührwerkzeuge sind perfekt an den Kessel angepasst für gleichmäßiges Rühren selbst kleiner Mengen
- 8-l-Edelstahlkessel mit zwei Griffen (BE8); Werkzeuge aus 100% Edelstahl
- Kesselerkennung: Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

* DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

Extrem stabile, transparente Schutzblende, BPA-frei

Maximale Verlässlichkeit garantiert

- Die transparente Blende aus Eastman Tritan™ Copolyester* (**BPA-frei**) garantiert maximale Verlässlichkeit - das Material ist stoßfest und auch nach hunderten Spülzyklen noch transparent und haltbar
- * Eastman und Tritan sind Marken der Eastman Chemical Company
- Das neue, **schraubenlose Aufstecksystem** erleichtert das Abnehmen der Schutzblende für die Reinigung
- Die innovative Form ermöglicht **einfaches Zugeben der Zutaten** während des Rührvorgangs



Durch das Anheben/Absenken der Schutzblende wird der Kessel gesenkt/gehoben



Schraubenloses Aufstecksystem



Verbesserte Schutzblende



Ergonomischer Drehknopf

- Die Geschwindigkeit des Planetenrührwerks lässt sich über einen ergonomischen Drehknopf einstellen (**20-220 UpM**)
- Zubehöraufstecknabe aus Metall** für starke Beanspruchung
- Optionales Zubehör: **Fleischwolf- und Nudelmaschinenaufsatz** (für Modelle mit Zubehöraufstecknabe)



Aufstecknabe (bei ausgewählten Modellen)



3 Werkzeuge für 100% Leistung

- 100% Qualität
Edelstahlwerkzeuge
- 100% Widerstandskraft
für Langlebigkeit bei intensivem Gebrauch
- 100% Hygiene
geschirrspülmaschinenfest (Werkzeuge, Kessel und Schutzblende)



	Knethaken		Flachrührer		Schneebeesen	
	Flour*		Kartoffelpüree		Eis Schnee	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
BE5	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
BE8	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16

Teige mit 60% Feuchtigkeitsgehalt



PLANETENRÜHRMASCHINEN

Tischmodelle 10 l / 20 l



XBE10



**XBM 20
table top**



- Anwender: Restaurants / Caterer / Konditoreien
- 10 bis 100 Portionen (10 l)
- 50 bis 150 Portionen (20 l)



- Haupteinsatz: Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren
- 10 bzw. 20 l Kapazität - Tischmodelle



Kesselerkennung: Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

10-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung von 26 bis 180 UpM
- Abnehmbarer Schutzschirm, an das Heben und Senken des Kessels gekoppelt.
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 82 bis 570 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Edelstahlsäule
- Kapazität (kg Mehl): **3,5 kg**



Schutzschirm (10 l)



Edelstahlsäulenkonstruktion (10 l)



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position sitzt

20-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180** UpM (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- 10-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Zugriffsschutz kann für die Reinigung abgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden.



Mechanische Modelle mit 8 Geschwindigkeitsstufen



PLANETENRÜHRMASCHINEN

Standmodelle 20 l / 30 l



XBE20



XBM30



- Anwender: Restaurants / Caterer / Konditoreien
- 50 bis 150 Portionen (20 l)
100 bis 300 Portionen (30 l)



- Haupteinsatz: Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



- Kesselerkennung: Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

20-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 10-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden.



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position sitzt



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Säulenkonstruktion optional aus Edelstahl

30-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 10- und 20-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **7 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung





PLANETENRÜHRMASCHINEN

Standmodelle 40 / 60 / 80 l



MBE40



BMX60AS



BMXE80



- Anwender: Restaurants / Caterer / Gemeinschaftsverpflegung / Bäckereien
- 100 bis 400 Portionen (40 l), 400 bis 800 Portionen (60/80 l)



- Haupteinsatz: Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



- Kesselerkennung: Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*
Kesselerkennung: aaaaaaaaaader Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

40-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Elektronisch variable Geschwindigkeit und 3 feste Geschwindigkeiten (siehe Modelle)
- Flache, wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 175 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 94 bis 540 UpM (siehe Modelle)
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehörschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- 20-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **10 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden.



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position ist



Kesselschaber als Option



Extra verstärkte Füße und Säule für starke Beanspruchung

60- und 80-Liter Standmodelle

- 60 / 80 l Kapazität
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für geräuscharmen Betrieb und längere Lebensdauer
- Modelle mit mechanischer, elektrischer oder elektronischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: 20 bis 180 UpM
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 62 bis 560 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Motorisierte Kesselhebung (bei ausgewählten Modellen)
- Modelle mit Zubehörschlussnabe (Typ H) erhältlich
- 40- oder 60-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Wagen mit Stoßdämpfern für einfachen Kesseltransport (Standard bei 80-Liter-Modellen)
- Kapazität (kg Mehl): 20 kg (60 l) / 25 kg (80 l)
- Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung



Kesselbeleuchtung



PLANETENRÜHRMASCHINEN

Treffen Sie die richtige Wahl

Für die Großküche - elektronische Variante

modell	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 lt	8 lt	10 lt	20 lt	30 lt	40 lt	60 lt	80 lt
Knethaken*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Besen**	10	14	18	32	50	70	100	120

Die Modelle sind auch mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung erhältlich

Bäckerei, Konditorei und Pizzateigproduktion

Modell	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 lt	8 lt	20 lt	30 lt	40 lt	60 lt	80 lt
Knethaken*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Besen**	10	14	32	50	70	100	120

*Knethaken: Mehl (kg) für Teigzubereitung (mit 60 % Feuchtigkeitsgehalt)

**Besen: maximale Anzahl Eiweiß für Eischnee



GEMÜSESCHÄLMASCHINEN

T Series



Abrasive Schälscheibe und Zylinder



Transparenter Deckel mit abnehmbarer Sprühpietole



T10E/T15E



Flache und wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl (IP55)



Große Öffnung für leichtes Entladen

T10E/T15E



- Anwender: Restaurants / Cateringbetriebe
- 100 bis 500 Portionen



- Haupteinsatz: Gemüseschälen, -bürsten, -waschen und -schleudern



- T10E: 10 kg Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: 160 kg/h
- T15E: 15 kg Kapazität pro Charge
- Maximale Leistung: 240 kg/h



- Edelstahlkonstruktion
- Plattendrehgeschwindigkeit: **300 UpM**
- Abnehmbare, mit abrasivem Lavamaterial beschichtete Drehscheibe garantiert **ein perfektes Schälergebnis und Langlebigkeit**
- Optional sind weitere Scheiben (Messerschälscheibe, Zwiebelschälscheibe, Muschelscheibe, Bürstscheibe) und ein **Trockenkorb** erhältlich
- **Sicherheit:** der Motor hält an, wenn Deckel oder Tür während des Betriebs geöffnet werden



DITO SAMA Fabrik

Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - FRANCE

Dito Sama ein Geschäftsbereich der
Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstrasse 77; 72072 Tübingen
Tel.: +49 (0)7071 9300 450
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Österreich
Europaring F16-201; 2345 Brunn am Gebirge
Tel.: +43 (0)1 86348 450
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com



Entdecke unser komplettes Angebot auf
ditosama.com/de



Folge **dito_sama_official**

Part of

