

MESSEKATALOG 2025

80
YEARS
MADE IN FRANCE
SINCE 1945



ditosama.com



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 | 6 |
| ■ TISCHKUTTER | 12 |
| ■ STABMIXER UND STANDMIXER | 16 |
| ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN | 22 |
| ■ TEIGKNETMASCHINEN | 28 |
| ■ GEMÜSESCHÄLMASCHINEN | 30 |
| ■ GEMÜSE-WASCH- UND -SCHLEUDERMASCHINEN | 31 |



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



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**



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



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

* 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



Langgemüseträchter mit Ø 55 mm



Schmaler Langgemüseträchter 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



Transparenter Copolyester oder AISI304 Edelstahlkessel

| 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



AISI304 stainless steel

| 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



GEMÜSESCHNEIDER

PREP4YOU

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



Beeindruckend
gleichmäßige
Schnittergebnisse
dank des patentierten
Drucksystems*



Volle Kontrolle dank
der transparenten
Schneidkammer



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



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



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

Schneiden Wellenschnitt



Streifen



Reiben



Raspeln



Würfelsets



Weitere Details finden Sie auf Seite 10

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



| | Tomate | Gurke | Sellerie | Zwiebel | Kohl | Mozzarella | Karotten |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | 10x10x10 mm Würfeln | 2 mm Schneiden | 4 mm Streifen | 8x8x8 mm Würfeln | 1 mm Schneiden | 7 mm Reiben | 3 mm Reiben |
| | 2 kg | 2kg | 3 kg | 5kg | 3 kg | 5kg | 3 kg |
| | 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



GEMÜSESCHNEIDER TRS

Höchste Produktivität, herausragende Leistung, hochwertige und robuste Ausführung. Der TRS-Gemüseschneider erfüllt alle Ihre Ansprüche bei der Gemüse- und Obstverarbeitung.



Runder Edelstahl-Fülltrichter (215 cm²)



Einfülltrichter mit Stöbel für Stangengemüse (Ø 55,5mm)



Schneidkammer, Edelstahlhebel und -trichter sind einfach abnehmbar



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion für präzises Schneiden



Edelstahlscheiben

100% geschrägspülmaschinenfest: Schneidkammer, Edelstahlhebel und -trichter sowie alle neuen Edelstahlschneidscheiben und -gitter.



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittelgroße Caterer / Gemeinschaftsverpflegung
- **100 bis 400 Portionen** im Tischservice
- **Bis 800 Portionen** im Cateringservice



- **Haupteinsatz:** Schneiden aller Arten von Obst und Gemüse mit großer Schnittvielfalt: Würfeln, Reiben, Stifeln, Scheibenschnitte, Pommes frites, Julienne, Wellenschnitt etc.
- **Kapazität:** bis zu **500 kg/h**



Reiben



Stifeln



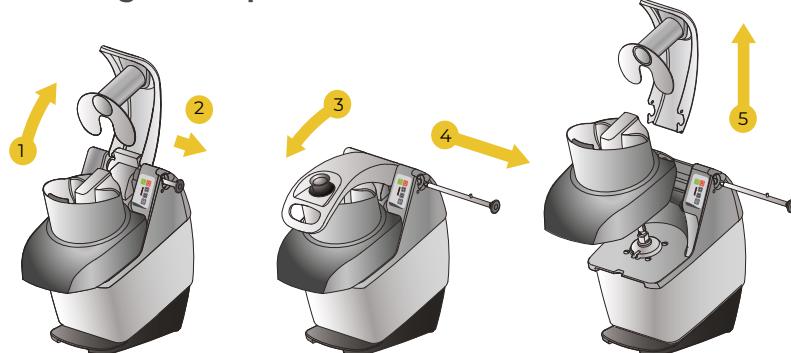
Wellenschnitt



Würfeln



- **Asynchroner Industriemotor** für starke Beanspruchung und geräuscharmen Betrieb
- **Ergonomischer, leichtgängiger Hebel:** Nur minimaler Druck zum Verarbeiten der Produkte erforderlich (für Rechts- und Linkshänder)
- **Maximale Reinigungsfreundlichkeit** durch das ergonomische Design mit gerundeten Formen
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind **100% geschirrspülmaschinenfest**



Zu jeder Schnidscheibe erhalten Sie eine passende Wandhalterung als Standardzubehör

- Breite Palette mit **39 Edelstahlscheiben** (mehr als 80 verschiedene Schnittarten)
- **Geneigte Motorbasis** für besseren Ausstoß der Produkte
- Einfaches und **schnelles Wechseln der Scheiben:** Hebel und Trichter rasten in geöffneter Position ein
- **Hohe Entladezone** ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behälter (bis 200 mm)

TRS Gemüseschneider

| Geschwindigkeit | Spannung | Leistung | UpM |
|-----------------|----------|----------|-----------------|
| 1 | 230 V | 370 W | 340 |
| 1 | 230 V | 500 W | 340 |
| 1 | 400 V | 500 W | 340 |
| 2 | 400 V | 750 W | 340 / 680 |
| Variabel | 230 V | 500 W | von 140 bis 750 |

Außenabmessungen (BxTxH) 252x500x502mm



Hohe Entladezone für tiefe GN-Behälter



SCHEIBEN TRS / TR210 / TRK

Edelstahlreibscheiben - 2 mm bis 9 mm



- 2 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 3 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 4 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 7 mm Flachstreifenschneidscheibe
- 9 mm Flachstreifenschneidscheibe
- für Knödel/Brot/Kartoffeln
- für Parmesan/Brot/schokolade



Edelstahl-Streifenschneidscheiben - 2 mm bis 10 mm



- 2x2 mm
- 3x3 mm
- 4x4 mm
- 6x6 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm
- 2x8 mm
- 2x10 mm



Edelstahl-Schneidscheiben - 0.6 mm bis 13 mm



- 0.6 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm
- 12 mm
- 13 mm



Edelstahl-Wellenschnittscheiben - 2 mm bis 10 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm



Würfelgitter* - 5x5 mm bis 20x20 mm



- 5x5x5 mm
- 8x8x8 mm
- 10x10x10 mm
- 12x12x12 mm
- 20x20x20 mm



Pommesgitter* - 6, 8 und 10 mm



- 6x6 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm



*mit Schneidscheiben zu kombinieren



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 hinzufügen



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, Kutttern 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 Beigeben 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 11

- **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



KUTTER K45 / K55 / K70

Leistungsstark und für Langlebigkeit konstruiert, kann der Kutter alle Zutaten Ihrer Zubereitungen hacken, zerkleinern, mixen und emulgieren. Die ideale Maschine für den professionellen Einsatz!

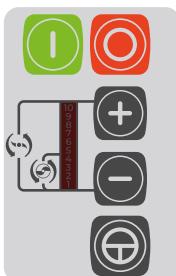


Transparenter
Deckel mit Schaber
für besseres
Homogenisieren

bis zu
3 700 UpM



Hoher Mittelschaft
erhöht die tatsächliche
Verarbeitungskapazität



Flache,
wasserdichte
Bedienblende
(IP55)



Impulsfunktion zum
groben Hacken großer
Teile

**Einfaches Emulgieren dank des Schabers -
gleichmäßige Ergebnisse in wenigen Sekunden!**



- **Anwender:** Restaurants / Caterer/ Kindergärten und Pflegeheime
- **50 bis 150 Portionen**



- **Haupteinsatz:** grobes und feines Hacken, Emulgieren, Kneten



- **Edelstahlkessel: 4,5 / 5,5 / 7 l**
- **Kapazität** (z.B. Mayonnaise):

K45: bis zu **2 kg**

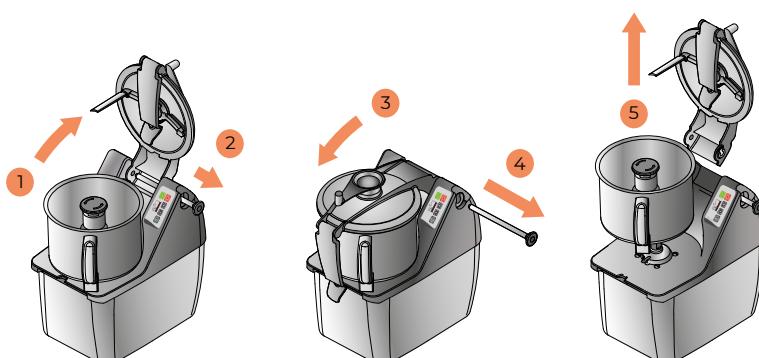
K55: bis zu **2,5 kg**

K70: bis zu **3,5 kg**

- Geschwindigkeit: **300 bis 3 700 UpM** (siehe Modelle)
- Transparenter, abnehmbarer, am Korpus befestigter Deckel
- **Lieferung mit Schaber/Emulgierer**
- Rotoren mit glatten oder mikrogezahnten Messern sowie Spezialrotor für Emulsionen
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind ohne Werkzeug leicht abnehmbar und **100% geschirrspülmaschinenfest**



Wandhalterung für die sichere Aufbewahrung der Messer (inklusive)



K45 4,5 l Kapazität

| Geschwindigkeit | Spannung | Leistung | UpM |
|-----------------|----------|----------|--------------|
| 1 | 230 V | 750 W | 1500 |
| 2 | 400 V | 900 W | 1500 / 3000 |
| Variabel | 230 V | 1000 W | 300 bis 3700 |

Außenabmessungen (BxTxH) 256x415x482mm



Hackfleisch

K55 5,5 l Kapazität

| Geschwindigkeit | Spannung | Leistung | UpM |
|-----------------|----------|----------|--------------|
| 2 | 400 V | 1000 W | 1500 / 3000 |
| Variabel | 230 V | 1300 W | 300 bis 3700 |

Außenabmessungen (BxTxH) 256x415x482mm



Gemüsepürees

K55 7 l Kapazität

| Geschwindigkeit | Spannung | Leistung | UpM |
|-----------------|----------|----------|--------------|
| 2 | 400 V | 1200 W | 1500 / 3000 |
| Variabel | 230 V | 1500 W | 300 bis 3700 |

Außenabmessungen (BxTxH) 256x422x522mm



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.



bis zu
10 000 UpM



9 Geschwindigkeitsstufen mit automatischer Leistungsregelung



Sichere Handhabung
Dank des hitzebeständigen Handgriffes



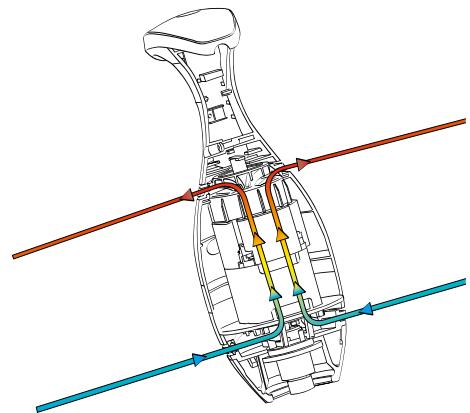
- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **50 bis 300 Portionen**



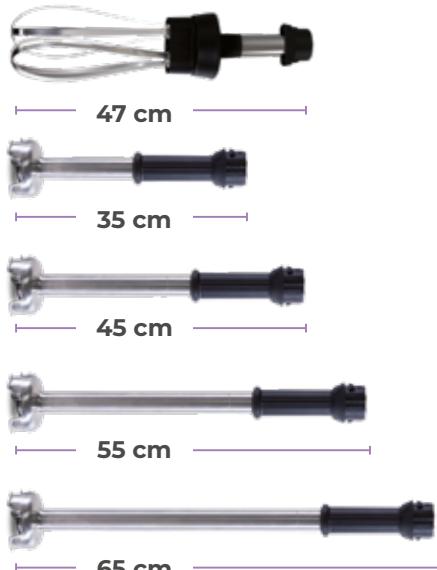
- **Haupteinsatz:** Suppen, Pürees, Saucen und Cremes



- Leichter, einfach zu bedienender Handmixer
- **Smart-Geschwindigkeitsregelung:**
selbstregulierende Leistung für lange Lebensdauer und verringerte Vibratoren
- **Vortex-System** zum Verarbeiten des gesamten Kesselinhals, 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 Luftkühlungssystem 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



Ergonomischer
Griff



Emulsions-Mixstab

15 000 UpM



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

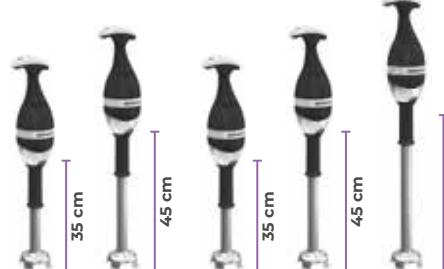


SPEEDY MIXER



| Modelle | MS200 (DSMT20W25) | MS250 (DSMT25W25) |
|--------------|-------------------------|----------------------|
| Leistung (W) | 250 W | |
| Stab (cm) | 20 cm | 25 cm |
| Gewicht (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 | | |
| 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 spülmaschinengeeignet*

Höhenverstellbares Edelstahlgestell mit Rollen zum einfachen Bewegen und Verstauen

* außer Lager



- **Anwender:** Catering-Unternehmen, Zentralküchen, Krankenhäuser und große Kantinen

- **Von 100 bis 700 Liter**



- **Anwendungsbereiche:** 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 | Gescgw. | U./Min. | Leistung | Außenabmessungen (BxTxH) | Anwendungsbereit |
|----------------|---------------------------------|------------------|----------|--------------------------|---|
| 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



Langer Stab 568 mm

Standard Stab 448 mm

Kurzer Stab 348 mm



Mixkopf für Kochkessel



Püreekopf für Kochkessel



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



Große 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 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

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, **schraubenloses 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
- Optionale Zubehör: **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**
geschrirrspülmaschinenfest (Werkzeuge, Kessel und Schutzblende)

| | Knethaken | | Flachrührer | | Schneebesen | |
|------------|-----------|--------|----------------|--------|-------------|-------|
| | Flour* | | Kartoffelpüree | | Eischnee | |
| BE5 | Min. | Max | Min. | Max | Min. | Max |
| BE8 | 100 g | 1,5 kg | 100 g | 2 kg | 1 | 10/12 |
| | 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



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



Mechanische Modelle mit 8 Geschwindigkeitsstufen

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-Kesselreduziertersatz erhältlich
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastrung bei der Mehlverarbeitung



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 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

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





SPIRALKNETZWERK

Ideal für die Zubereitung von Brot- und Pizzateigen



Schutzwand mit transparenter Kunststoffabdeckung zur Reduzierung der Mehlstaunfreisetzung.



Edelstahlkessel mit Rotation für bessere und schnellere Verarbeitung.



Rührarm/Haken und Teigbrecher aus Edelstahl



Mit gebremsten Rädern: leicht zu bewegen und zu verstauen. Passt unter gängige Küchenarbeitsplatten.



- **Anwender:** Pizzerien / Bäckereien / Caterer
- **Von 8 bis 50 kg** Teig pro Arbeitsgang



- Spiralteigkneter mit 1 und 2 Geschwindigkeiten und einer **Schüsselkapazität von 10 bis 62 l**
- Kessel, Rührarm und Teigbrecher aus Edelstahl
- Schutzwand mit **transparenter Kunststoffabdeckung** zur Reduzierung der Mehlstaunfreisetzung.
- Passt unter Standard-Küchenarbeitsplatten

Teigknetmaschinen



PRODUKT-BESCHREIBUNG

| | | | | | | |
|--|-----------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Brutto-Kessel-Kapazität (lt) | 10 LT | 22 LT | 33 LT | 42 LT | 53 LT | 62 LT |
| Max. Teigmenge (60% Feuchtigkeit) | 8 kg | 17 kg | 25 kg | 33 kg | 42 kg | 50 kg |
| Max. Mehlmenge (60% Feuchtigkeit) | 5 kg | 10,6 kg | 15,6 kg | 20,6 kg | 26,2 kg | 31,2 kg |
| Mindestmenge Teig | 5 kg (3,3 kg Mehl) | 9 kg (5,5kg Mehl) | 15 kg (9,3kg Mehl) | 19 kg (11,8kg Mehl) | 23 kg (14,3kg Mehl) | 27 kg (16,8 kg Mehl) |
| Geschwindigkeitstufen | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Arbeitsgang-Zeitwahl | Nein | Ja | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Anschluß | 230V | 400V | 400V | 400V | 400V | 400V |





GEMÜSESCHÄLMASCHINEN

T Series



Abrasive Schälscheibe und Zylinder



Transparenter Deckel mit abnehmbarer Sprühpistole



T10E/T15E



Flache und wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl (IP55)



Große Öffnung für leichtes Entladen

T10E/T15E



- Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- 100 bis 500 Portionen**



- Haupt Einsatz:** 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



GEMÜSE-WASCH- UND -SCHLEUDERMASCHINEN

Eine große Auswahl für Küchen jeder Größe.



LVA100



- **Anwender:** Restaurants / Care Betriebe
- **Bis zu 200 Portionen**



- **Haupt Einsatz:** Blattgemüse (Salat, Kohl, Fenchel) und Kräuter (Basilikum, Petersilie) waschen und trocknen



- **Kapazität pro Zyklus**
 - Leichtes Gemüse: 2-3 kg
 - Schweres Gemüse: 15 kg
- 3 automatische Waschgänge, mit oder ohne Desinfektionsmittel, 2 Pumpengeschwindigkeiten, 1 Option ohne Schleudern



- Automatische oder manuelle Schleuderfunktion
- **Beschädigt** empfindliches Gemüse nicht, dank der Regulierung der Waschintensität
- **Platzsparend:** Waschen und Schleudern in einem Gerät
- Manuelle Betriebsart: Pumpenzeit- und Drehzahlanpassung mit der Möglichkeit, das Schleudern auszuschließen (z. B. bei schwerem Gemüse)
- Kontinuierlicher Zyklus verfügbar
- 3 automatische Waschgänge mit der Möglichkeit, ein Desinfektionsmittel hinzuzufügen
- **Leicht zu reinigen:** automatischer Reinigungszyklus. Enthält eine Handbrause zum Entfernen von Rückständen.



Dito Sama ein Geschäftsbereich der

Electrolux Professional GmbH

Schaffhausenstrasse 77;

72072 Tübingen

+49 (0)7071 9300 450 Tel

e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Österreich

Europaring F16-201;

2345 Brunn am Gebirge

+43 (0)1 86348 450 Tel

e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Dito Sama Werk

Z.I du Mont - 23200 Aubusson - France



Folge **dito_sama_official**



Entdecken Sie mehr auf
ditosama.com/de



Part of  Electrolux
Professional
Group

