



Catalogo prodotti





Excellence forever



Qualità, Velocità, Prestazioni

Combinati: Cutter & Tagliaverdure pagina 4

Tagliaverdure pagina 8

Cutter Mixer pagina 16

**Mixer portatili
e Turbofrantumatori** pagina 22

Mescolatrici Planetarie pagina 28

Preparazione di Pane e Pasticceria pagina 34

Pelatrici verdure pagina 36

Lavaverdure e Centrifughe pagina 40

Prodotti complementari pagina 42



Combinati: Cutter & Tagliaverdure Multigreen

2 funzioni in 1 macchina! Per tagliare verdure crude e preparare salse, condimenti e triti.



Facile da usare,
Pulsanti Acceso/Spento



Vasca da 3 litri
in acciaio inox
Coperchio trasparente



Tramoggia verdure
lunghe
(Ø 52mm)



- **Ideale per:** Fast Food / Gastronomie / Buffet / Ristoranti
- **Da 10 a 200 coperti**



Utilizzo principale:

- **Funzione Cutter:** Trita e sminuzza, emulsiona salse, impasta.
 - **Funzione Tagliaverdure:** Taglio di verdure crude per panini ed insalate.
- Capacità: **100/150 kg/h**



- Facile da spostare e compatto nelle dimensioni
- **Potenza motore 370 W - Velocità 1500 giri/minuto**
- **Versatile: si trasforma agevolmente da cutter a tagliaverdure**
- Il **perfetto bilanciamento** e la giusta inclinazione delle lame assicurano un risultato
- **rapido ed uniforme**
- La particolare forma del coperchio e del gruppo coltelli impedisce la fuoriuscita dei liquidi
- L'apertura sulla parte superiore del coperchio consente l'aggiunta di liquidi ed ingredienti durante la lavorazione
- La **tramoggia di carico** integra nel design sia il vano per le verdure lunghe che per le verdure tonde
- Bocca di scarico posizionata in modo da consentire l'utilizzo di bacinelle GN alte fino a 175 mm
- Entrambe le funzioni sono smontabili e **lavabili in lavastoviglie** (inclusi i dischi e le lame)

Multigreen

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1 velocità	1 f	370 W	1500
Dimensioni esterne (lpxh) 216x347x412mm			

Dischi		Modello	Dimensioni (mm)
	Disco grattugia/ julienne	RD2 RD3 RD4 RD7	2 3 4 7
	Disco bastoncini/ fiammiferi	ED2 ED4	2 4
	Disco fette	TD2 TD3 TD5 TD7	2 3 5 7
	Disco fette taglio ondulato	WD2	2





Combinati: Cutter & Tagliaverdure TRK45 / 55 / 70

**3 in 1 ! Con la serie TRK la vostra creatività non ha limiti.
Una macchina versatile in grado di preparare un menu completo,
dall'antipasto al dessert!**



Tramoggia tonda
in acciaio inox (215 cm²)



Tramoggia verdure
lunghe (Ø 60mm)



Pannello comandi
piatto e resistente
all'acqua (IP55)



Coperchio trasparente
con raschiatore/
emulsionatore

**Smontabile e lavabile in lavastoviglie:
coperchio, camera di taglio, tramoggia di carico
e vasca in acciaio inox**



- **Ideale per:** Ristoranti / Settore Pubblico / Società di Catering / Asili / Case di Riposo
- **Da 50 a 400 coperti**
Fino a 800 coperti per servizio catering



Utilizzo principale:

- **Funzione Cutter/Emulsionatore:** Trita e sminuzza, emulsiona salse, impasta
- **Funzione Tagliaverdure:** ampia varietà di taglio di frutta e verdura per preparazioni calde e fredde
- Capacità: **250/500 kg/h**



Combinato Cutter & Tagliaverdure



- **Versatile: si trasforma agevolmente da cutter a tagliaverdure**
- **Coperchio trasparente**, agganciato al corpo macchina, con apertura per l'aggiunta di ingredienti
- Velocità massima fino a **3700 giri/minuto** (funzione cutter)
- Utilizzo **fino al 75%** della capacità nominale grazie al design della vasca con tubo rialzato.
- **Gruppo coltelli con lame lisce, microdentate o con speciale profilo per emulsioni.**
- **Inclly System:** la base del motore si inclina facilmente di 20° (nella funzione taglia verdure) per agevolare e velocizzare le operazioni di espulsione del prodotto
- Vasto assortimento di dischi (più di 70 tagli diversi)



TRK45 Cutter, Emulsionatore & Tagliaverdure 4,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
Variabile	1 f	1000 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x500x502mm Cutter 256x415x470mm

TRK55 Cutter, Emulsionatore & Tagliaverdure 5,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
Variabile	1 f	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x500x502mm Cutter 256x415x470mm

TRK70 Cutter, Emulsionatore & Tagliaverdure 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
Variabile	1 f	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (l x p x h)

Tagliaverdure 252x500x502mm Cutter 256x422x510mm





Tagliaverdure Minigreen

**La soluzione ideale per il taglio di verdure crude
in modo veloce ed economico.**



Tramoggia di carico per
verdure tonde



Tramoggia verdure
lunghe (Ø 52mm)



Impugnatura
ergonomica



STABILITÀ

4 piedini in gomma



- **Ideale per:** Fast Food / Bistrot / Buffet / Ristoranti
- Fino a **200 coperti**



- **Utilizzo** principale: affettare, grattugiare, tagliare a julienne, a bastoncini/fiammiferi verdura cruda per panini ed insalate.

Capacità: **100/150 kg/h**



- Versatile e compatto nelle dimensioni
- **Impugnatura ergonomica**, facile da usare, facile da pulire
- Bocca di scarico posizionata in modo da consentire l'utilizzo di bacinelle GN alte fino a 175 mm
- Tramoggia rimovibile e lavabile in lavastoviglie (inclusi i dischi di taglio)

Tagliaverdure Minigreen

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1 velocità	1 f	250 W	1000
Dimensioni esterne (l x p x h) 216x347x412mm			



Dischi		Modello	Dimensioni (mm)
	Disco grattugia/ julienne	RD2 RD3 RD4 RD7	2 3 4 7
	Disco bastoncini/ fiammiferi	ED2 ED4	2 4
	Disco fette	TD2 TD3 TD5 TD7	2 3 5 7
	Disco fette taglio ondulato	WD2	2





Tagliaverdure TRS

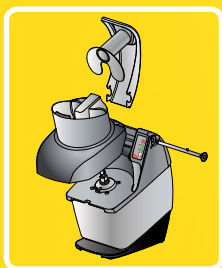
Risponde a tutte le vostre esigenze in tema di preparazione di frutta e verdura, offrendo una maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm²)



Tramoggia verdure lunghe (Ø 60mm)



Facilmente smontabile



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi per un taglio preciso



Perno rimovibile

Smontabile e lavabile in lavastoviglie: camera di taglio e tramoggia in acciaio inox



- **Ideale per:** Ristoranti / Piccole e Medie Società di Catering
- Da **100 a 400 coperti** per servizio al tavolo
- Fino a **800 coperti** per servizio di catering



- **Utilizzo principale:** tagliare a fette, a taglio ondulato, a cubetti, a listelli per patatine fritte, a bastoncini, a julienne, grattugiare e sfilacciare tutti i tipi di frutta e di verdura.
- Capacità: **250/500 kg/h**



Julienne



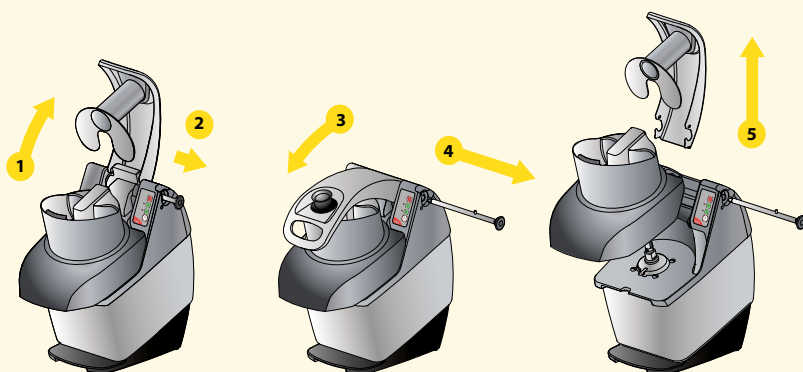
Fette a taglio ondulato



Cubetti



- **Compatto e potente** (motore da 370 a 750 watt)
- **Motore industriale asincrono** per un uso intensivo e una lunga durata
- Impugnatura ergonomica
- **Igiene:** design con forme arrotondate **per agevolare le operazioni di pulizia**



Porta dischi (incluso)

- Vasto assortimento di dischi: **oltre 70 tipi diversi di taglio**
- **Base inclinata** per agevolare e velocizzare le operazioni di espulsione del prodotto
- Facile accesso alla camera di taglio per la rimozione dei dischi di taglio e del disco espulsore
- Bocca di scarico posizionata in modo da consentire l'utilizzo di bacinelle GN alte fino a 200 mm

Tagliaverdure TRS

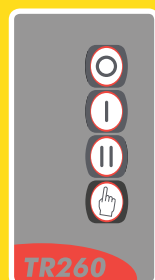
Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1 velocità	1 f	370 W	360
	1 f	500 W	360
	3 f	500 W	360
2 velocità	3 f	750 W	360-720
Variabile	1 f	750 W	da 150 a 820
Dimensioni esterne (lpxh) 252x500x502mm			





Tagliaverdure TR260

Con un'ampia gamma di accessori il TR260 sarà il vostro partner nella preparazione di grandi eventi culinari con stile e fantasia.



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Tramoggia automatica
Fino a 6 kg di verdure



Supporto su ruote in acciaio inox. Porta dischi (opzionale)



- **Ideale per:** Settore Pubblico /Piccole Industrie Alimentari/ Cucine Centralizzate
- da **400 a 600** coperti per servizio al tavolo
- Fino a **2 000 coperti** per servizio di catering



- **Utilizzo principale:** affettare, grattugiare e tagliare tutti i tipi di frutta e verdura
- Capacità: **da 350 a 1200 kg/h** ca



- **Elevata produttività** garantita dai dischi con diametro 300 mm
- **Tramoggia automatica per funzionamento e produttività in continuo**
- Motore potente per tagliare tutti i tipi di verdure
- **Pannello comandi piatto e resistente all'acqua**, con **comando ad impulsi** e selettore di velocità (modelli a 2 velocità)
- **Ampia gamma di tramogge ed accessori** per soddisfare tutte le vostre esigenze



Tramoggia a leva



Tramoggia verdure lunghe da abbinare alla tramoggia a leva



Tramoggia verdure lunghe con 3 tubi (da Ø 50 a 70mm)



Tramoggia cavoli cappuccio. Può affettare un intero cavolo cappuccio in una volta sola (Ø 250mm max.)



Ampia selezione di dischi di taglio



Carrello in acciaio inox per bacinella GN 2/1

Tagliaverdure TR260

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
1 velocità	1 f	1500 W	325
2 velocità	3 f	2000 W	390-650
Dimensioni esterne (lpxh) 750x380x460mm			



TRS/TRK Dischi

Dischi	Modello	Dimensioni (mm)
 Disco julienne n.b. NJ7 e NJ9 sono indicati per sfilacciare la mozzarella	NJ2	2
	NJ3	3
	NJ4	4
	NJ7	7
	NJ9	9
 Disco fette, coltelli curvi	C1C	1
	C2C	2
	C3C	3
	C5C	5
	C10C	10
 Disco fette per taglio ondulato	C2W	2
	C3W	3
	C6W	6
 Disco fiammiferi-bastoncini	AS2	2
	AS3	3
	AS4	4
 Griglia listelli (patatine fritte) n.b. da abbinarsi sempre ai dischi fette	FT06	6 x 6
	FT08	8 x 8
	FT10	10 x 10
 Griglia per cubetti n.b. da abbinarsi sempre ai dischi fette	MT05T	5 x 5
	MT08T	8 x 8
	MT10T	10 x 10
	MT12T	12 x 12
	MT20T	20 x 20
 Dischi fette, coltelli dritti	C1	1
	C2	2
	C3	3
	C6	6
	C8	8
	C10	10
Disco fette per mozzarella n.b. da abbinarsi alla griglia cubetti 10x10	C14	14
	C10M	10



K/TRK Gruppi coltelli



Gruppo coltelli a lama liscia



Gruppo coltelli a lama microdentata



Gruppo coltelli a lama liscia speciale per emulsioni



Carne tritata



Peperoni



Pesto



Pollo



Piselli



Salsa di pomodoro



Spezie



Frutti di bosco



Purea di verdure



Cutter Mixer

K25 / 35

La scelta perfetta per tritare, mescolare o emulsionare.
Cutter multifunzione semplici e robusti ideali
per cucine di medie e piccole dimensioni.



Coperchio
trasparente con
apertura

Pannello
comandi
resistente
all'acqua

Vasca da 3 litri
in acciaio inox

Stabilità:
4 piedini in
gomma

K25



- **Ideale per:** Ristoranti / Piccole Società di Catering
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Utilizzo principale:** sminuzzare condimenti ed emulsionare salse di erbe aromatiche



- Compatto e versatile per uso professionale
- Vasca da **3 litri** in acciaio inox
- Coperchio trasparente con apertura
- **1 velocità: 1500 giri/min.**



- **Ideale per:** Ristoranti / Piccole e Medie Società di Catering
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Utilizzo principale:** minuzzare condimenti ed emulsionare salse di erbe aromatiche / tritare carne e pesce
- Facile da usare
- **Sicurezza:** il rotore si blocca immediatamente all'apertura del coperchio



- Vasca da **3,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/min.**
- Capacità di lavoro: **da 100g a 1,5kg**

**K35**

Coperchio trasparente K35



Vasca in acciaio inox

- L'apertura sulla parte superiore del coperchio consente l'aggiunta di liquidi ed ingredienti durante la lavorazione
- Rotore, coperchio e vasca facilmente pulibili.
- La **forma conica della base e la conformazione curva delle lame garantiscono miscele sempre uniformi**
- In caso di interruzione della corrente elettrica un **dispositivo di sicurezza** consente il riavvio del processo del cutter solo se eseguito manualmente dall'operatore

K25 capacità 3 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
K25	1 velocità	1 f	370 W	1500
Dimensioni esterne (lxpxh) 216x297x371mm				

K35 capacità 3,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
K35	1 velocità	1 f	500 W	1500
K35	2 velocità	3 f	500 W	1500-3000
Dimensioni esterne (lxpxh) 247x407x303mm				





Cutter mixer

K45 / 55 / 70

Grande potenza e qualità, l'apparecchio ideale per lo chef professionista!
Taglia, trita, macina, amalgama, emulsiona.
Ideale per qualsiasi preparazione



Coperchio trasparente
con raschiatore/
emulsionatore



Tubo vasca rialzato
Utilizzo fino al 75%
della capacità nominale



K70



Pannello comandi
piatto e resistente
all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi
per frammentare
i componenti di
dimensioni più grandi

**Smontabile e lavabile in lavastoviglie: rotore,
coperchio, raschiatore e vasca in acciaio inox**



- **Ideale per:** Ristoranti / Pasticcerie / Settore Pubblico / Società di Catering / Asili / Case di Riposo
- da **50 a 150 coperti**



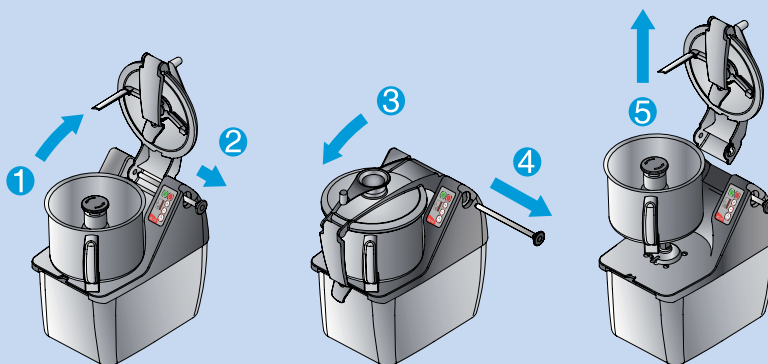
- **Utilizzo principale:** emulsionare salse, amalgamare ripieni, mousse, paté, condimenti o carne e pesce



- **Vasca in acciaio inox da 4,5 / 5,5 / 7 litri**
- Capacità di lavoro: **da 100g a 3,5 kg**
- Velocità: **da 300 a 3700 giri/min.** (vedere modelli)
- Coperchio trasparente e **smontabile agganciato al corpo macchina**
- **Fornito di raschiatore/emulsionatore**
- Gruppo coltelli con lame lisce, microdentate o con speciale profilo per emulsioni



Porta coltelli



K45 capacità 4,5 litri

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

Dimensioni esterne (lxpxh) 256x415x470mm

K55 capacità 5,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
2 velocità	3 f	1000 W	1500-3000
Variabile	1 f	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lxpxh) 256x415x470mm

K70 capacità 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
2 velocità	3 f	1200 W	1500-3000
Variabile	1 f	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lxpxh) 256x422x510mm



Carne tritata



Purea di verdure



Cutter mixer

K120 / 180

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



Vasca in acciaio inox con bordo anti-gocciolamento



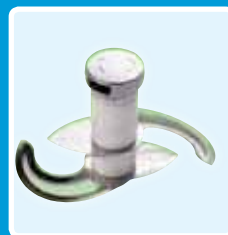
Sistema di sicurezza a doppio bloccaggio



K180



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Gruppo coltelli a lame lisce (microdentate standard e microdentate speciali per carne disponibili come accessori opzionali)



- **Ideale per:** Ristoranti / Pasticcerie/ Gastronomie / Società di Catering
- Da **100 a 300 coperti**



- Vasca da **17,5 litri** in acciaio inox
- 2 velocità: **1500 e 3000 giri/min.**
- Modello con velocità variabile (KE180)
- **Coperchio trasparente e smontabile agganciato al corpo macchina**
- **Comando ad impulsi** per frammentare i componenti di dimensioni più grandi
- Capacità di lavoro: **da 500g a 8kg**



- **Utilizzo principale:** amalgamare tutti i tipi di preparazioni, ripieni, mousse, pâté e specialità gastronomiche



• **Ideale per:** Ristoranti / Pasticcerie/ Gastronomie / Società di Catering

• Da **100 a 200 coperti**



• **Utilizzo principale:** amalgamare tutti i tipi di preparazioni, ripieni, mousse, pâté e specialità gastronomiche



• Vasca da **11,5 litri** in acciaio inox

• 2 velocità: **1500 e 3000 giri/min.**

• Modello con velocità variabile (KE120)

• **Coperchio trasparente e smontabile agganciato al corpo macchina**

• **Comando ad impulsi** per frammentare i componenti di dimensioni più grandi

• Capacità di lavoro: **da 200g a 5kg**

• **3 dispositivi per la sicurezza dell'operatore:**

- 1 sensore di sollevamento maniglia
- 1 sensore di presenza vasca
- 1 sensore di presenza coperchio

• **La forma conica della base vasca e la conformazione curva delle lame garantiscono miscele sempre uniformi**

• Raschiatore disponibile a richiesta



K120

K120/KE120 capacità 11,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
K120	2 velocità	3 f	2200 W	1500-3000
KE120	variabile	3 f	2200 W	da 300 a 3000
Dimensioni esterne (lpxh) 416x680x517mm				

K180/KE180 capacità 17,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min.
K180	2 velocità	3 f	3600 W	1500-3000
KE180	variabile	3 f	3000 W	da 300 a 3000
Dimensioni esterne (lpxh) 416x680x603mm				





Mixer portatili: Bermixer dal BM335 a BM665 / BMW345 a BMW455

Il Bermixer vi permette di servire zuppe, purea, salse, creme ed albumi a neve in modo facile e rapido



**SMONTABILE SENZA
ATTREZZI**



Smontabile e lavabile in lavastoviglie: campana, lame e tubo in acciaio inox



9 livelli di velocità
con autoregolatore
di potenza



Nuovo sistema di
attacco rinforzato a
"baionetta"



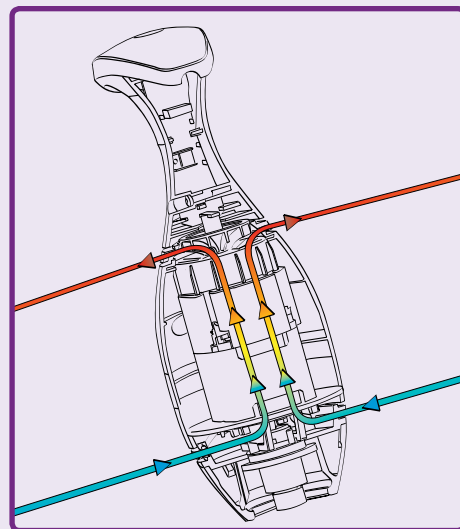
- **Ideale per:** Ristoranti /Società di Catering
- Da **50 a 300 coperti**



- **Utilizzo principale:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme



- Leggero e facile da usare
- **Smart Speed Control:** vibrazioni ed usura ridotte grazie all'autoregolatore di velocità SSC
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono **smontabili e lavabili in lavastoviglie**
- Pannello di controllo con **allarme spia di sovraccarico**
- Il design curvo della campana di protezione lame evita fuoriuscite di prodotto (antispruzzo)



Sistema di ventilazione



Ampia gamma di mixer portatili ad immersione



Supporto a muro in dotazione



Smontaggio facile e veloce



Gruppo lame smontabile



Mixer portatili: Speedy Mixer MS200 e MS250

Strumento perfetto per preparare rapidamente zuppe e creme in piccole quantità. Facile da usare e compatto nelle dimensioni.



**SMONTABILE SENZA
ATTREZZI**

15 000 giri/min.



Impugnatura
ergonomica



Campana, lame e
tubo in acciaio inox



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering
- **Da 50 a 300 coperti**



- Leggero e facile da usare
- Disponibile con tubo frantumatore in acciaio inox da 20 o 25 cm
- Perfetto per le piccole quantità



- **Principale utilizzo:** preparazione di zuppe, purea, salse, creme
- Disponibile con velocità variabile
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono **smontabili e lavabili in lavastoviglie**

Una gamma completa

SPEEDY MIXER

BERMIXER Plus



								
	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm	35 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Modelli	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)	BM335 (DBM335)	BM345 (DBM345)	BM445 (DBM445)	BM455 (DBM455)
Potenza (W)	250 W		250 W velocità variabile		350 W		450 W	
Tubo (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm	35 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Peso (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg	3,3 kg	3,4 kg	3,4 kg	3,6 kg
Capacità (lt)	Ideale per piccole quantità				Fino a 35 lt	Fino a 50 lt	Fino a 100 lt	Fino a 150 lt

BERMIXER Turbo



BERMIXER Power Kits



							
	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Modelli	BM545 (DBM545)	BM555 (DBM555)	BM655 (DBM655)	BM665 (DBM665)	BMW345 (DBMW345)	BMW445 (DBMW445)	BMW455 (DBMW455)
Potenza (W)	550 W		660 W		350 W	450 W	
Tubo (cm)	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Peso (kg)	3,5 kg	3,6 kg	3,6 kg	3,7 kg	3,4 kg (tubo) 3,5 kg (frusta)	3,4 kg (tubo) 3,5 kg (frusta)	3,6 kg (tubo) 3,5 kg (frusta)
Capacità (lt)	Fino a 100 lt	Fino a 150 lt	Fino a 200 lt	Fino a 250 lt	Fino a 50 lt	Fino a 100 lt	Fino a 150 lt



Turbofrantumatori TBX120/130

**Il partner ideale per mescolare, tritare, sminuzzare ed emulsionare in grande
quantità direttamente nelle pentole di cottura**



Tubo "purea"



Maniglia ergonomica

Montato su carrello
in acciaio inox
per facilitarne la
movimentazione e lo
stoccaggio in cucina

Costruzione in acciaio inox



- **Ideale per:** Società di Catering
- **Da 100 a 500 coperti**



- **Utilizzo principale:** preparare zuppe, purea, salse, impasti liquidi



- Turbofrantumatore a pavimento montato su carrello in acciaio inox
- **Igiene:** tubo frantumatore in acciaio inox smontabile senza attrezzi e lavabile in lavastoviglie
- Trasformabile facilmente da turbofrantumatore per zuppe e miscelatore per purea
- **Ergonomicità:** agevole e di facile utilizzo
- Può essere utilizzato anche dentro le brasiera (profondità 30 cm) grazie ad un kit opzionale
- **Pannello comandi resistente all'acqua**

Turbofrantumatori

Modelli	Velocità	Giri/min.	Potenza
TBX120	1 velocità	1200	900 W
Dimensioni esterne (lpxh) 640x1625x1330mm			

TBX130	1 velocità	1600	1500 W
TBX130	2 velocità	800-1600	2200 W
Dimensioni esterne (lpxh) 689x1600x1278mm			

Guida alla scelta

Risultato finale	Tipo di prodotto	Quantità	Scelta
Zuppe, liquidi, emulsioni	Recipiente profondo più di 30 cm di liquido	da 75 a 150 litri di liquido	TBX 120 Zuppe
		da 150 a 500 litri di liquido	TBX 130 Zuppe
	Recipiente basso (es. brasiera) tra 20-30 cm di liquido	da 70 a 150 litri di liquido	TBX 120 Zuppe + Espulsore Brasiera (opzionale)
		da 150 a 500 litri di liquido	TBX 130 Zuppe + Espulsore Brasiera (opzionale)
Prodotti densi, salse, purea	Purea	da 25 a 75 kg di patate	TBX 120 Purea
		da 50 a 200 kg di patate	TBX 130 Purea
	Prodotti densi diversi dai purea	da 75 a 150 litri	TBX 120 Purea
		da 150 a 300 litri	TBX 130 Purea



Mescolatrici Planetarie Ditomix 5

Una combinazione di prestazioni!
Preparare impasti, creme, salse o mousse: con Ditomix non è un problema



Presa accessori



Tritacarne



Tagliaverdure



3 utensili: uncino piatto, spatola, frusta rinforzata



Kit Pasta



- **Ideale per:** Ristoranti/ Società di Catering / Bar/ Pasticcerie
- **da 10 a 50 coperti**



- **Utilizzo principale:** impastare, emulsionare e mescolare
- **Capacità di lavoro (kg di farina): 1 kg**



- Vasca da **5,2 litri**
- **Lo schermo di protezione rimovibile** attiva, con un'unica manovra, il sollevamento e l'abbassamento della vasca
- **Motore da 500 W** che regola la velocità del meccanismo planetario **da 40 a 240 giri/min.**
- **Velocità di rotazione degli utensili da 84 a 500 giri/min.**
- **Variazione elettronica della velocità**
- **10 velocità: da 1 a 3** (lenta) per impastare con l'uncino, **da 4 a 7** (media) per mescolare con la spatola e **da 8 a 10** (veloce) per emulsionare con la frusta



Lo schermo di protezione attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca

• **Sicurezza:**

- Dispositivo che, in caso di interruzione di corrente, consente il riavvio della macchina solo se la velocità viene manualmente impostata su "0"
- La macchina si attiva solo se lo schermo di protezione è abbassato
- Completa protezione del motore contro gli sbalzi di corrente e surriscaldamento
- Facile da pulire
- **Vasta gamma di accessori a disposizione**



Scegliete il vostro colore!

Caratteristiche Tecniche

Dimensioni esterne (l x p x h)	284x382x434 mm
Potenza (kW)	0.5
Tensione	208...240 V
Fasi	1N
Frequenza (Hz)	50/60

Capacità - kg di farina

Pasta Choux	0.6
Pasta frolla	0.5
Pasta acqua fredda	0.75
Pasta brisée	0.5
Croissant	0.75
Brioche	0.75
Pizza	0.4
Carne (kg)	1
Purea (kg di patate)	2

Mescolatrici Planetarie

**Solide, affidabili, con capacità da 5 a 80 litri:
una vasta gamma di Mescolatrici Planetarie a vostra disposizione!**



Presa accessori



3 utensili: frusta, spatola e uncino a spirale



BE5



Uncino a spirale



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering / Bar / Pasticcerie
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Utilizzo principale:** impastare, emulsionare e mescolare



- **Vasca da 5,2 litri**
- Potente motore asincrono con variatore di frequenza che consente una regolazione precisa della velocità del meccanismo planetario da **15 a 220 giri/min.**
- **Velocità di rotazione degli utensili da 31 a 462 giri/min.**

- **Lo schermo di protezione rimovibile** attiva, con un'unica manovra, il sollevamento e l'abbassamento della vasca
- Silenziosa e robusta adatta **per uso intensivo in cucina e nelle pasticcerie**
- Disponibili altri accessori opzionali

Mescolatrici Planetarie



Schermo di protezione



Vasca, uncino a spirale, spatola e frusta



XBE10



Pannello comandi
piatto resistente
all'acqua (IP55)



Colonna in acciaio inox



- **Ideale per:** Ristoranti/ Piccole Società di Catering
- **Da 10 a 100 coperti**



- **Utilizzo** principale: impastare, emulsionare, mescolare



- **Vasca da 10 litri**
- Potenza **750 W** Monofase 230 V
- Variatore elettronico della velocità
- Lo **schermo di protezione rimovibile** attiva, con un'unica manovra, il sollevamento e l'abbassamento della vasca

- **Modello con presa accessori disponibile a richiesta**
- **Sistema planetario antispruzzo**
- Capacità (kg farina): **3,5 kg**
- Modelli da banco e a pavimento



Mescolatrici Planetarie



Schermo di protezione rimovibile



Vasca, uncino, spatola e frusta



XBE30



Timer
da 0 a 59
minuti



Pannello comandi
piatto resistente
all'acqua (IP55)



Colonna in acciaio inox
(dipende dai modelli)



- **Ideale per:** Ristoranti / Piccole e medie società di Catering / Laboratori Pasticceria

- **Da 50 a 400 coperti**



- **Utilizzo principale:** preparazione pasticceria, salse, impasti



- **Vasche da 20, 30 e 40 litri**
- Potenza da **750 W to 1500 W**
- Velocità del meccanismo planetario: da 35 a 180 giri/min. (vedi modelli)
- Velocità di rotazione utensili: da 73 a 378 giri/min.

- Sistema planetario antispruzzo
- **Modelli "AS" dotati di presa accessori**
- Disponibili kit di riduzione vasca 10 e 20 litri
- Kit ruote opzionale
- Capacità (kg farina): **da 6 kg a 12 kg**
- Modelli da 20 litri disponibili in versione da banco e a pavimento

Mescolatrici Planetarie



Variatore di velocità meccanico



BMX60AS



Luce vasca



Vasca, uncino, spatola e frusta



- **Ideale per:** Ristoranti / Centri di cottura / Laboratori di Panetteria e Pasticceria
- **Da 400 a 800 coperti**



- **Utilizzo principale:** tutti i tipi di impasti, miscele ed emulsioni



- Capacità **60 e 80 litri**
- Potenza da **1500 W a 4000 W**
- **Variatore di velocità meccanico, elettrico ed elettronico** (rapporto 1 a 9)
- Sistema planetario antispruzzo
- Modelli con presa accessori disponibili a richiesta

- Disponibili kit di riduzione vasca 40 o 60 litri
- Griglia di protezione
- Capacità (kg farina): **20 kg**
- Con o senza **colonna in acciaio inox**



Preparazione di Pane e Pasticceria

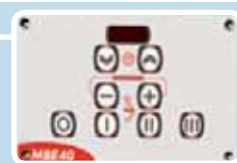
Specifici modelli (20,30, 40 litri) di mescolatrici planetarie progettate per soddisfare le esigenze di pasticcerie e panifici.



Griglia di protezione rimovibile



Vasca, uncino a spirale, spatola e frusta



Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)
Timer digitale 0-59 minuti



Piedi e colonna rinforzati



MBE40



- **Ideale per:** Laboratori di Panetteria e Pasticceria



- **Utilizzo principale:** impastare, mescolare ed emulsionare



- **40 litri** di capacità
- Motore potenziato da **2200 W**
- Modello a **3 velocità fisse (40, 80, 160 giri/min.)** e velocità variabile elettronica da 29 a 175 giri/min.
- Kit riduzione vasca **20 litri**
- Sistema planetario antispruzzo
- Trasmissione rinforzata
- Carrello vasca opzionale
- Capacità (kg farina): **12 kg**



Raschiatore vasca



Carrello vasca



3 utensili: uncino a spirale, spatole e frusta



- **Ideale per:** Laboratori di Panetteria e Pasticceria



- Capacità di **20 o 30 litri**
- Potenza **1500 W**
- Velocità: **3 velocità fisse (40, 80, 160 giri/min.)** e velocità variabile elettronica da 29 a 175 giri/min.
- Timer digitale 0-59 min.
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)
- **Griglia di protezione rimovibile**
- **Riduzione vasca da 10 o 20 litri**
- Trasmissione rinforzata
- Kit ruote e carrello vasca opzionali
- Capacità (kg farina): 7 o 10 kg

**XBB30**

Preparazione di Pane e Pasticceria					
modello	capacità	uncino*	spatola*	frusta*	note
XBB20	20 lt	11	10	55	variante elettronico
XBB30	30 lt	15	15	80	variante elettronico
MB40	40 lt	18	20	105	elettromeccanico
MBE40	40 lt	18	20	105	variante elettronico

Nota: per le altre capacità si consiglia di utilizzare le macchine standard a variazione di velocità elettronica – serie XBE

*Uncino: kg di pasta con 50% di contenuto liquido

*Spatola: kg di patate/zucca per purea

*Frusta: numero massimo di chiare d'uovo

Pelatrici Verdure Serie T

La soluzione per pelare verdure e pulire cozze/molluschi



Coperchio trasparente
con doccetta estraibile



Vasca estraibile
per agevolare lo
scaricamento e la pulizia



T5E/T8E



Filtro integrato



Cestello per centrifugare
(opzionale)



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering



- **Utilizzo principale:** pelatura delle verdure e pulizia di cozze/molluschi
- Capacità **5 kg o 8 kg** per carico
- **Massima produttività garantita 80 kg/h (T5E) e 150 kg/h (T8E)**



- Potenza **370 W**
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/min.**
- Dimensioni compatte
- Può essere appoggiata vicino ad un lavello oppure montata su cavalletto
- **Disponibile disco speciale per la pulizia di cozze/molluschi**
- Disponibili modelli dedicati per la pulizia delle cozze (T5M e T8M) con velocità di rotazione pari a 208 giri/min

Pelatrici Verdure Serie T



Coperchio trasparente



Maniglia ergonomica



T5S



Timer



Disco coltelli
(opzionale)



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering
- **Da 30 a 100 coperti**



- Capacità **5 kg**
- Potenza **120 W**
- **Costruzione in acciaio inox**
- Velocità rotazione disco: **350 giri/min.**
- Bloccaggio di sicurezza e dispositivo che, in caso di interruzione di corrente, consente il riavvio della macchina solo se si preme il tasto "start"
- La pelatura può essere fatta con il disco abrasivo o con il disco coltelli (taglio ottimale per le patate fritte, ma con il 30% di scarto in più)



- **Utilizzo principale:** pelatura di verdure



Pelatrici Verdure Serie T



Coperchio trasparente
con doccetta estraibile



Disco e cilindro abrasivi



T10E/T15E



Pannello comandi piatto
resistente all'acqua con
timer programmabile
(IP55)



Ampia bocca di
scarico



- **Ideale per:** Ristoranti, Società di Catering, Gastronomie
- **Da 50 a 300 coperti**



- **Utilizzo principale:** lavaggio, pelatura, sbucciatura ed asciugatura delle verdure (a seconda dell'accessorio inserito all'interno della macchina)



- **T10E: 10/12 kg** di carico - **da 50 a 200 coperti**
- **T15E: 15/18 kg** di carico - **da 80 a 300 coperti**
- Potenza **370 W**
- Velocità rotazione disco: **300 giri/min.**
- **Costruzione in acciaio inox**
- Predisposizione per l'installazione di una valvola solenoidale per controllare flusso dell'acqua (a richiesta)



- **Ideale per:** Ristoranti / Cucine centrali / Società di Catering
- **T25E/Ti25 - da 100 a 500 coperti**



- **Utilizzo principale:** pelatura di tutti i tipi di verdure con buccia spessa (sedano, patate, carote)



- **25 kg** di carico
- Potenza **900 W**
- Velocità rotazione disco: **295 rpm**
- Costruzione in acciaio inox
- **Disco abrasivo**
- **Sicurezza:** il motore si arresta se la bocca di scarico viene aperta durante il funzionamento (in alcuni modelli - T5S, T10/15E e Ti25 – il motore si arresta anche all'apertura del coperchio)
- Predisposizione per l'installazione di una valvola solenoidale per controllare flusso dell'acqua (a richiesta)
- **Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55)**

**T25E**

Possibilità di scegliere la direzione dell'evacuazione scarti (Flessibilità nel posizionare lo scarico)

**Ti25**

Tavolo filtro integrato di serie



Foro di scarico



Porta bocca di scarico

Serie T pelatrici verdure

Modello	Capacità	Dimensioni (l x p x h)	Note
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	modello speciale cozze
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	modello speciale cozze
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	corpo inclinato



Lavacentrifughe e Centrifughe Verdure

Un'ampia scelta di machine per tutte le cucine!



LVA100



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering
- Fino a **200 coperti**



- **Utilizzo principale:** lavaggio e centrifuga delle verdure



- Capacità di carico **da 2 a 6 kg di verdure**
- Adatta per insalata, spinaci, porri, etc.
- 3 cicli predefiniti in base alle verdure da trattare
- Evita il danneggiamento delle verdure delicate regolando la potenza dell'acqua di lavaggio
- Dotata di contenitore con visualizzazione del livello dell'agente sanitizzante, che viene dosato a seconda del ciclo di lavaggio selezionato.
- Potenza **900 W**



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering
- **Da 100 a 300 coperti**



- **Utilizzo principale:** centrifugare tutte le verdure ed erbe aromatiche, lattuga, spinaci, prezzemolo, porri, etc.



- Carico **4/5 kg di verdure pesanti** o **5/6 kg insalata verde**
- 2 cicli per tutti i tipi di verdure: "automatico" che alterna la rotazione a fermate improvvise (tutte le verdure); "manuale" grazie al timer regolabile 0-59 min. (verdure delicate)
- Sicurezza: il motore si ferma all'apertura del coperchio
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP 55)

Modello	Capacità	Volume cesto	Potenza
EL40	5 kg	32 lt	370 W
Dimensioni esterne (l x p x h) 460x540x800mm			

**EL40**

- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering / Cucine centralizzate
- **Da 200 a 500 coperti**



- **Utilizzo principale:** centrifugare tutte le verdure ed erbe aromatiche, lattuga, spinaci, prezzemolo, porri, etc.



- Centrifuga in 2 minuti **12 kg di verdure pesanti** o **10/15 kg di insalata verde**
- Sicurezza: il motore si ferma all'apertura del coperchio
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP 55)
- **Opzione cesti in acciaio inox o resina alimentare**

Modello	Capacità	Volume cesto	Potenza
ELX65	12 kg	65 lt	750 W
Dimensioni esterne (l x p x h) 578x639x1005mm			

**ELX65**

Pannello comandi piatto resistente all'acqua IP55



Cesto in acciaio inox



Scarico dell'acqua residua



Prodotti Complementari

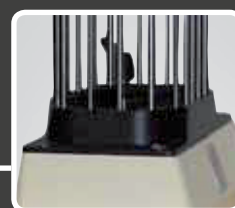
Affettapane, impastatrici e sfogliatrici

PRECISIONE

Lama specificamente progettata per evitare lo sbriciolamento del pane



Dispositivo di sicurezza brevettato che impedisce l'accesso alla lama



Separatore per consentire il taglio di 2 baguette alla volta



Pannello comandi piatto resistente all'acqua e facile da pulire (non c'è accumulo di briciole)



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering / Mense
- **Da 50 a 500 coperti**



- **Spessore fette regolabile da 8 a 60mm**
- Affettapane elettrica, versatile e facile da usare
- Dispositivo di sicurezza brevettato che impedisce l'accesso alla lama



- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering / Panifici / Pizzerie
- **Da 3 a 24 Kg** di pasta per carico (a seconda dei modelli)



- Potenza **750 W**
- **Impastatrice a forcella con vasca da 25 o 40 litri**
- Motore a **2 velocità** per un impasto ottimale
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer
- **Schermo di protezione trasparente** in polycarbonato **che impedisce alla farina di disperdersi nell'area di lavoro**
- Vasca estraibile con **sensore di presenza vasca**

**BPO**

- **Ideale per:** Pizzerie / Panifici
- **Da 10 a 40 kg** di pasta per carico (a seconda dei modelli)



- Impastatrici a spirale **da 12 a 49 litri** di capacità
- Vasca fissa in acciaio inox
- Fondo vasca arrotondato per una perfetta pulibilità
- **Schermo di protezione grigliato** oppure in **polycarbonato** trasparente (a seconda dei modelli)
- Spirale in acciaio inox
- Potenza **da 550 W a 1100 W**

**ZSP**

- **Ideale per:** Ristoranti / Società di Catering / Pasticcerie
- **Fino a 1000 coperti** (a seconda dei modelli)



- Potenza **da 400 a 1100 W**
- Ampia gamma di sfogliatrici pasta, manuali o motorizzate, con piani inclinati o tappeti, da banco o a pavimento
- Modelli a **2 velocità** o a **velocità variabile**
- **Griglia di protezione**
- Piani inclinati **rivestiti in teflon** per facilitare lo scorrimento della pasta
- Cilindri regolabili a seconda dello spessore della pasta
- Contenitore farina fissato nella parte superiore della macchina

**LMP500**

Electrolux Professional SpA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone

Website: www.ditosama.com

