

TARIF 2025



81
YEARS

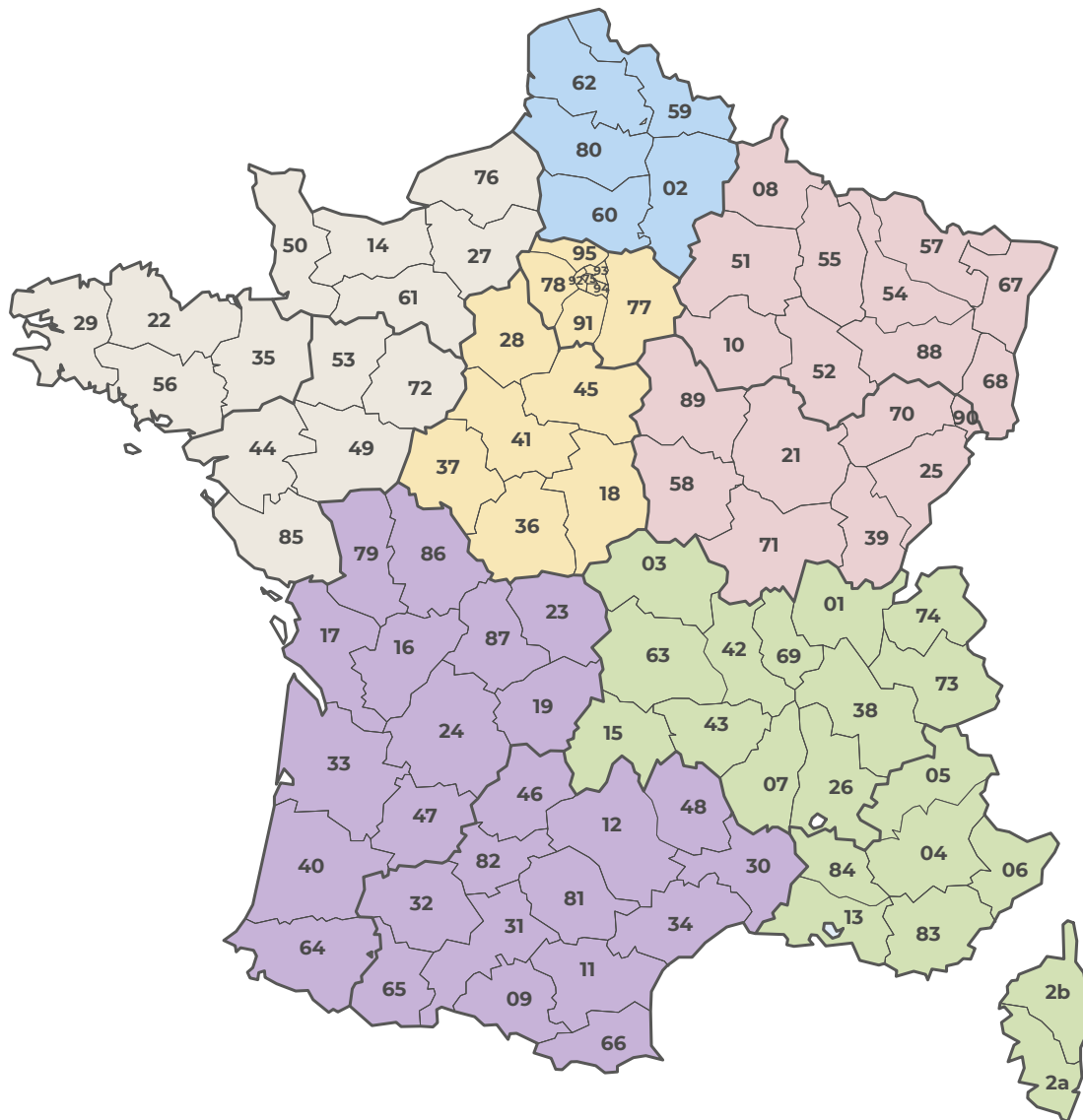
MADE IN FRANCE
SINCE 1945



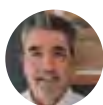
ditosama.com



CHEFS DES VENTES RÉGIONAUX



Olivier **MONTAGNE**
Directeur Commercial
07 86 17 95 93
olivier.montagne@electroluxprofessional.com



Jean **DE CASTRO**
& Grands Comptes National
06 76 10 74 70
jean.de-castro@electroluxprofessional.com



Alain **JACQUEMARD**
& Départements OUTRE-MER
06 07 85 26 46
alain.jacquemard@electroluxprofessional.com



Frédéric **MARTIN**
06 02 08 77 68
frederic.martin@electroluxprofessional.com



Lionel **CLEMENT**
06 08 46 53 83
lionel.clement@electroluxprofessional.com



Patrick **GAUZIN**
07 87 78 33 00
patrick.gauzin@electroluxprofessional.com



Arnaud **JOLLIVEL**
06 84 84 76 31
arnaud.jollivel@electroluxprofessional.com



ADMINISTRATION DES VENTES

Accueil téléphonique

du lundi au jeudi
09:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00
vendredi
09:00 - 12:00 / 14:00 - 16:30

Isabelle **COSTANTINI**
Responsable Administration
des Ventes Aubusson

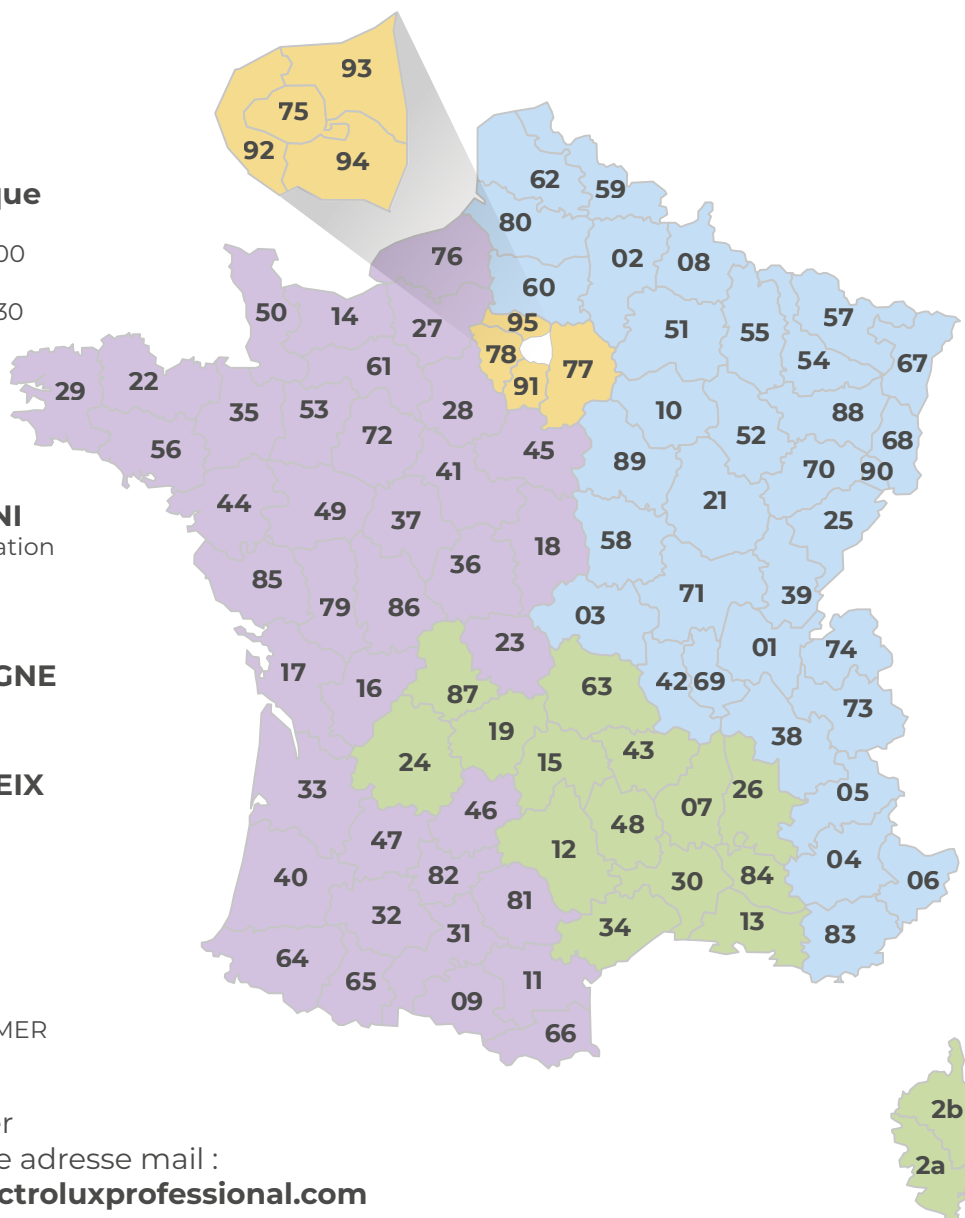
 Dominique **LAVERGNE**
05 55 83 23 28

 Murielle **DECOURTEIX**
05 55 83 23 13

 Aurélie **BLAUD**
05 55 83 23 22

 Priscilla **PICOURET**
Départements OUTRE-MER
05 55 83 23 20

Pour nous contacter
veuillez utiliser cette adresse mail :
cde.ditosama@electroluxprofessional.com



SERVICE TECHNIQUE

Pour nous contacter :

Call Center Aubusson :
05 55 83 23 32

veuillez utiliser cette adresse mail :
tech.ditosama@electroluxprofessional.com



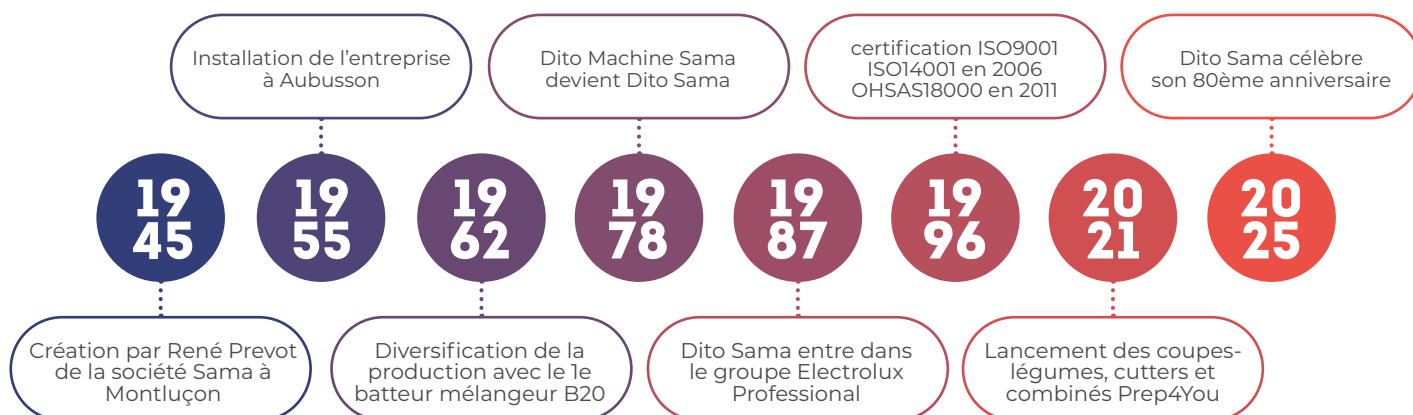
80 ANS D'INNOVATION ET D'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE !

Une histoire riche en innovation

Cette année, nous célébrons les **80 ans de Dito Sama**, une aventure qui a débuté avec un simple éplucheur à légumes. Aujourd'hui, notre usine d'Aubusson allie innovation et tradition pour produire une gamme complète d'équipements de cuisine professionnelle : batteurs mélangeurs, cutters, mixers portatifs et coupe-légumes.

Fondée en **1945 à Montluçon** par René Prévot, Dito Sama a toujours conçu des machines pratiques et fiables pour faciliter le travail des professionnels. Depuis notre intégration au groupe **Electrolux Professionnel en 1987**, nous avons renforcé nos engagements envers l'excellence et la durabilité.

À travers les décennies, nos valeurs essentielles — **qualité, innovation et respect de l'environnement** — ont guidé chaque étape de notre évolution, nous permettant de bâtir un héritage solide.





Nos Collaborateurs : notre plus grande richesse

Un moteur de réussite collective

Les **80 ans de Dito Sama** symbolisent avant tout la contribution précieuse de nos collaborateurs. Leur dévouement, leur expertise et leur engagement ont permis des avancées majeures dans les domaines de la sécurité, de la qualité et de la satisfaction client. **Chaque étape franchie, chaque objectif atteint porte leur empreinte.**

Au-delà de leurs compétences techniques, nos équipes ont construit des relations solides et durables avec nos clients et partenaires. Elles incarnent pleinement les valeurs de Dito Sama : innovation, esprit de service et volonté constante de s'améliorer.

Un environnement de travail stimulant

Nous valorisons nos collaborateurs en cultivant un environnement inclusif et respectueux, et en investissant dans leur développement personnel et professionnel. Cette culture d'excellence et de collaboration est la clé de notre réussite collective. Ensemble, nous transformons chaque défi en opportunité, continuant d'innover et de repousser les limites.



Tournés vers l'avenir

En célébrant nos 80 ans, Dito Sama reste résolument tourné vers l'avenir. Notre mission : façonner les cuisines professionnelles avec des équipements à la pointe de la technologie, performants et durables, tout en cultivant la créativité et l'excellence de nos collaborateurs.

Avec nos salariés, clients et partenaires, nous continuerons à innover et à inspirer les générations futures, établissant de nouvelles références en gastronomie.

En choisissant Dito Sama, vous optez non seulement pour des produits de qualité, mais aussi pour une vision responsable et durable.

**Ensemble, écrivons le prochain chapitre
d'une histoire pleine de succès !**





UN ENGAGEMENT POUR L'AVENIR

En 80 ans, les standards en termes de sécurité, de protection de l'environnement et d'excellence opérationnelle ont beaucoup évolué. En intégrant des pratiques innovantes et responsables dans nos processus de fabrication, Dito Sama s'est engagé à répondre aux défis futurs tout en contribuant à un monde meilleur pour les générations à venir.



Le développement durable au coeur de toutes nos actions

Grâce à des systèmes de gestion environnementale rigoureux, chaque étape de notre chaîne de production est étudiée pour minimiser notre empreinte écologique, des emballages recyclables aux solutions de transport durables.

Des produits sains et recyclables

Nos produits sont conçus de manière éco-responsable, garantissant une recyclabilité de plus de 90 % du poids de nos machines, et l'absence de substances nocives tel que le Bisphenol-A et les métaux lourds.

Transport et fournisseurs : des choix responsables

Nos transporteurs sont soigneusement sélectionnés selon des critères stricts, notamment la norme EURO 6. Nous travaillons avec des fournisseurs partageant notre vision et veillons à ce que chaque aspect de notre activité respecte nos standards d'excellence, pour garantir non seulement la qualité de nos produits, mais aussi un impact limité sur notre environnement.

Des certifications synonymes d'excellence

Nos certifications ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18000 témoignent par ailleurs de notre engagement envers la qualité, l'excellence et la durabilité.



En 2024, Dito Sama et l'ensemble du groupe Electrolux Professional ont obtenu la prestigieuse médaille d'argent Ecovadis (Top 15 %), reflétant la haute qualité de notre système de gestion RSE.



En choisissant Dito Sama, vous ne vous contentez pas de choisir des produits de qualité ; vous contribuez à un avenir plus durable et équitable.

Ensemble, continuons à faire de la cuisine professionnelle un espace d'innovation et de responsabilité !

MARKETING

Chez Dito Sama, nous nous engageons à soutenir activement nos partenaires en leur fournissant des outils marketing performants pour accroître la visibilité des produits et soutenir leurs efforts commerciaux.

UNE SEULE APPLICATION POUR TOUS VOS PRODUITS

Accédez facilement à votre liste de prix directement sur votre téléphone ou tablette.

Dans l'application, vous trouverez l'ensemble des prix à jour, images, fiches techniques détaillées, informations sur les accessoires, ainsi que les brochures et documents correspondants – le tout prêt à être partagé en un instant.

Pour obtenir votre accès, contactez-nous dès maintenant !



PLV

Nous proposons une gamme de supports de communication visuelle (affiches, présentoirs, etc.) conçus pour attirer l'attention et valoriser les produits Dito Sama en point de vente.

Des totems aux couleurs distinctives, **parfaits pour structurer l'espace et capturer l'œil de vos clients**. Idéal pour mettre en avant les atouts de nos équipements dans un environnement professionnel.

Présentez notre gamme Bermixer Pro avec style grâce à ce totem dédié, conçu pour illustrer les fonctionnalités et la performance de nos mixeurs de manière percutante.



ÉVÉNEMENTS ET ANIMATIONS

Dito Sama vous accompagne également dans l'organisation de portes ouvertes et autres événements. Nous proposons des équipements de démonstration et des animations interactives qui mettent en avant la qualité et la robustesse de nos produits, offrant à vos clients l'opportunité d'explorer et d'essayer nos solutions en conditions réelles.

Pour toute information complémentaire sur notre accompagnement marketing et sur les solutions personnalisées, contactez votre Chef des Ventes régional.

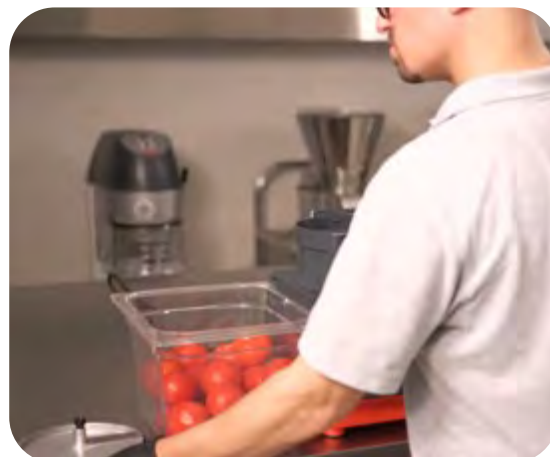


DÉMONSTRATIONS DE PRODUITS

Vous ou votre client souhaitez une démonstration ? Aucun problème !

Notre équipe peut apporter directement nos coupe-légumes, batteurs et autres appareils de tables, trancheuses à légumes et autres appareils de comptoir dans votre cuisine pour une démonstration personnalisée.

Contactez dès aujourd'hui votre représentant commercial !



AVIS DE RECHERCHE

Nous vous invitons à célébrer avec nous cette étape marquante. A l'occasion de notre 80ème anniversaire,

Dito Sama recherche ses « Grands Témoins »

Vous partagez une longue histoire avec Dito Sama en temps que partenaire? Vous ou l'un de vos clients possède une ou plusieurs machines achetées avant 2000 ?

Ecrivez-nous ou partagez votre histoire sur nos réseaux sociaux pour une chance de gagner un cadeau unique à l'occasion de nos 80 ans !



dito_sama_official

PLATEFORME DIGITALE

pour vous simplifier la vie

Vous souhaitez encore simplifier votre relation avec DITO SAMA ?

DITO SAMA lance sa nouvelle plateforme digitale pour vous simplifier la vie !

Accédez plus facilement à l'ensemble de nos produits, pièces détachées et services en ligne.

Passez des commandes en ligne en quelques clics, gérez vos contrats et vos factures en ligne, et bénéficiez d'un service client personnalisé et disponible 24h/24.

Pour découvrir tous les avantages de notre plateforme digitale, Inscrivez-vous dès aujourd'hui !

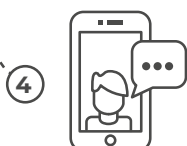


- ① **EXPERIÉCE CENTRALISÉE**
Un seul portail pour une expérience personnalisée et centralisée

- ② **NAVIGATION SIMPLIFIÉE**
Facilité de navigation dans notre catalogue



- ③ **COMMANDES SIMPLIFIÉES**
Outils pratiques pour commander rapidement



- ④ **INTERACTIONS OPTIMISÉES**
Une meilleure communication avec DITO SAMA pour vous servir au mieux



Pour plus d'informations ou pour toute assistance supplémentaire, veuillez nous contacter par mail à l'adresse

**cde.ditosama@
electroluxprofessional.com**

ou en passant par votre Chef des Ventes Régional référent.

Notre équipe commerciale est toujours à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans cette transition. Nous sommes impatients de pouvoir vous aider davantage.

L'équipe Dito Sama



VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN

1. Nos appareils livrent leurs secrets...



Scannez le QR code de votre appareil et accédez à l'ensemble des contenus qui faciliteront votre quotidien : manuel d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de votre matériel et ses équipements, consignes de sécurité, tutoriels vidéos et autres supports d'information.

2. Qui a parlé d'une application DITO SAMA ? Nous !



Consultez, téléchargez, partagez rapidement et facilement nos brochures, fiches techniques... Cette application actualisée en permanence vous donnera accès à notre liste de prix et aux détails de chaque produit (accessoires inclus ou en option...)

Accès réservé à nos distributeurs.
Adressez votre demande à votre Chef des Ventes.

MERCI POUR VOTRE FIDÉLITÉ.

NOS DERNIERES INNOVATIONS

Révolutionnez votre façon de cuisiner avec DITO SAMA

Nous vous invitons à découvrir dans notre Tarif 2025 nos nouvelles gammes Laveuse Essoreuse, Pétrins à spirale, PREP4YOU et Machines sous vide.

Nouvelle laveuse essoreuse LVA100 : l'option deux-en-un pour les espaces réduits.



LVA100

Laveuse essoreuse

La laveuse-essoreuse LVA100 est la solution deux-en-un idéale pour les cuisines professionnelles où l'efficacité et la qualité sont primordiales. Conçue pour simplifier le lavage et l'essorage, cette machine compacte offre des performances incomparables tout en garantissant un niveau d'hygiène élevé.

Adaptée à un large éventail d'ingrédients, des légumes robustes aux herbes délicates, la LVA100 assure un nettoyage minutieux, préservant la texture et la fraîcheur des aliments. Dotée d'un moteur puissant de 1500 watts, elle traite aisément des charges importantes, avec une capacité de lavage allant jusqu'à 3 kg de légumes à feuilles ou 15 kg de légumes racines par cycle. Ses fonctions d'essorage ajustables éliminent rapidement l'excès d'eau, réduisant le temps de préparation et prolongeant la fraîcheur des produits.

Facile à entretenir, la LVA100 offre un cycle de nettoyage dédié et une fonction de douche manuelle pour maintenir un haut niveau d'hygiène avec un minimum de temps d'arrêt. Parfaite pour les cuisines professionnelles et les services de restauration, elle optimise l'espace sans compromettre la propreté ni la sécurité alimentaire.



Nouvelle gamme de pétrins à spirale Dito Sama : performance et fiabilité pour des préparations parfaites.

Les pétrins à spirale Dito Sama sont conçus pour répondre aux besoins des professionnels exigeants dans la préparation de pains spéciaux, viennoiseries et pizzas. Offrant une qualité de pétrissage optimale, ces appareils assurent une texture homogène et aérée, essentielle pour des produits de boulangerie de haut niveau.

Grâce à leur écran transparent, les utilisateurs peuvent facilement surveiller le processus de pétrissage, tandis que la barre de pétrissage en acier inoxydable garantit une résistance accrue et une hygiène parfaite.

Leur bol à fond rond facilite un nettoyage rapide et complet, même après des sessions de travail intensives. Disponibles pour des capacités allant de 10 à 62 litres, les pétrins Dito Sama s'adaptent à toutes les tailles de production, tout en offrant une fiabilité à toute épreuve pour un résultat irréprochable à chaque utilisation.



Gagnez jusqu'à 95% de votre temps en évitant les préparations manuelles !



PREP4YOU

Coupe-légumes
Cutter mélangeur émulsionneur
Combiné



Préserver toutes les qualités gustatives de vos fruits, légumes, viandes, etc.

tout en conservant leur apparence pour un dressage assiette mis en valeur



Machine Sous Vide

Vos interlocuteurs privilégiés DITO SAMA sont à votre écoute pour plus de renseignements ou une démonstration personnalisée. **Alors n'attendez plus, contactez-nous !**

Restez constamment informés de nos dernières nouveautés, innovations et actualités en nous suivant sur nos réseaux sociaux     **dito_sama_official**



FORFAIT CONFIANCE

La solution complète pour vos réparations

Clients pressés, manque de compétences spécialisées, charge de travail excessive... nous savons que vous faites face à de nombreux défis dans la gestion des réparations. Pour répondre à ces besoins, **Dito Sama a créé le forfait Confiance**. Ce service de réparation clé-en-main vous permet de garantir une qualité de réparation optimale, tout en réduisant les coûts, les délais, et en assurant la satisfaction et la fidélité de vos clients.

Souriez, c'est réparé !



Bermixer PRO
€ 200 HT



Dmix
€ 250 HT



BE5
€ 350 HT



BE8
€ 450 HT

Le **forfait Confiance** s'adresse à tous les revendeurs Dito Sama, et plus particulièrement à tous ceux qui ne disposent pas de service de réparation interne ou qui ne souhaitent pas réaliser les réparations de certaines gammes de produits.

Vous souhaitez externaliser la réparation des mixers plongeurs Bermixer PRO et des batteurs-mélangeurs DMIX, BE5 et BE8 ?

tech.ditosama@electroluxprofessional.com
05 55 83 23 32

Nous prenons en charge tout le processus, de l'enlèvement au retour chez votre client. Lorsque vous souscrivez au **forfait Confiance**, l'équipement de votre client est enlevé et envoyé dans notre usine pour y être réparé par notre Service Technique (hors remplacement du moteur et des cartes de gestion électronique). Le matériel remis en état est retourné en moins de 15 jours, avec une garantie de 6 mois sur les pièces remplacées. Après chaque réparation, un rapport détaillé est fourni à l'attention de votre client, documentant les travaux effectués, les pièces remplacées, et les recommandations pour le futur.

LES AVANTAGES

Externaliser les réparations vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier. Grâce au forfait Confiance de Dito Sama vous bénéficiez d'un ensemble d'avantages :



Réduction des coûts opérationnels

maintenir un service de réparation peut s'avérer coûteux. Avec le forfait Confiance, vous pouvez offrir un service de qualité tout en maîtrisant vos dépenses



Temps de réparation plus courts

connaissance des produits et disponibilité immédiate des pièces détachées: la garantie d'une continuité opérationnelle optimale pour vos clients



Qualité et fiabilité des réparations

Dito Sama utilise exclusivement des pièces d'origine et respecte les normes de qualité les plus élevées, garantissant ainsi des réparations fiables et durables



Amélioration de la satisfaction client

en offrant un service de réparation fiable et rapide, vous renforcez la satisfaction et la fidélité de vos clients, consolidant ainsi votre réputation



PROGRAMME DITO RETAKE

Un programme avantageux pour vos anciens équipements

Depuis 2020, la majorité des distributeurs de matériel électrique et électronique ont l'obligation de reprendre sans frais les produits usagés de leurs clients. Chez Dito Sama, nous nous engageons à offrir des solutions pour récompenser cette démarche éco-responsable. C'est pourquoi nous avons lancé notre programme de reprise **Dito ReTAKE**.

Votre Démarche Recompensée

Vous souhaitez recycler gratuitement des équipements Dito Sama ?

Pour bénéficier du programme ReTAKE, il vous suffit de nous contacter ou de remplir un formulaire d'inscription sur notre site web. Nous prenons en charge tout le processus de reprise, de la collecte à l'élimination responsable des produits.

Chaque équipement cédé vous donne droit à un bon d'achat, pouvant aller de 20 à plusieurs centaines d'euros. Dito Sama reprend tout le matériel usagé de moins de 10 ans, qu'il soit en état de fonctionnement ou non.



Que devient votre matériel usagé ?

Une fois récupérés, vos équipements usagés sont remis en état selon les normes de qualité de Dito Sama. Ils peuvent ainsi être remis sur le marché pour être vendus à des clients soucieux de réduire leur empreinte environnementale ou dont les contraintes budgétaires ne leur permettent pas d'investir dans du matériel neuf. Les équipements trop endommagés sont démontés et recyclés dans les filières adéquates.

LES AVANTAGES

En choisissant le programme Dito ReTAKE, vous bénéficiez d'une solution pratique et avantageuse pour préserver l'environnement tout en contribuant à créer un marché fiable pour les produits reconditionnés Dito Sama.



Recyclage gratuit des équipements

notre programme ReTAKE vous offre la possibilité de recycler vos équipements sans frais supplémentaires ni logistique complexe



Obtention d'un bon d'achat

chaque équipement cédé donne droit à un bon d'achat, une compensation financière pour votre démarche éco-responsable.



Processus simple

nous nous chargeons de tout le processus de reprise, de la collecte à la disposition responsable des produits.



Nouvelles opportunités

le matériel que vous cédez contribuent à enrichir une offre de seconde main de haute qualité pour vos clients

Intéressé par la reprise de vos équipements? Contactez votre **Chef des Ventes Dito Sama** ou utilisez le formulaire de contact sur **www.ditosama.com**.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, ABSENCE DE CONTAMINATION CROISÉE ET MEILLEURE PERFORMANCE

Dito Sama choisit et teste (avec des tiers) les matériaux en contact avec la nourriture pour **prévenir la migration chimique** de substances potentiellement nocives lors de la **préparation des aliments**.

De plus, en conformité avec la réglementation de la Food Contact (Contact Alimentaire), Dito Sama cesse l'utilisation du BPA (Bisphénol A) dans tous les composants en plastique.

Avec des composants 100% lavables au lave-vaisselle et la suppression du BPA, notre Société a encore une fois montré comment sa quête d'innovation responsable de garantir et de promouvoir la sécurité alimentaire est une priorité essentielle et la source d'inspiration qui anime le processus de développement dans la Préparation Dynamique.



INDEX

Préparation dynamique

Coupe légumes

Coupe-légumes Prep4You	4
Accessoires pour coupe-légumes Prep4You	5
TRS	11
Accessoires pour TRS	12
TR210	14
Accessoires pour TR210	17
Equipements pour TRS & TR210	18
TR260	34
Accessoires pour TR260	37
Equipements pour TR260	40
TR300	52
Accessoires pour TR300	53
Equipements pour TR300	54
RC 14	61
Accessoires pour RC14	62
CT6	64
Accessoires pour CT6	64

Cutter mélangeur

Prep4You - K26 - 2,6 litres	70
Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres	71
Prep4You - K36 - 3,6 litres	74
Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres	75
K45 - 4,5 litres	79
Accessoires pour K45	80
K55 - 5,5 litres	81
Accessoires pour K55	82
K70 - 7 litres	83
Accessoires pour K70	84
K120S/KE120S - 11,5 litres	87
Accessoires pour K120S/KE120S	88
K180S/KE180S - 17,5 litres	90
Accessoires pour K180S/KE180S	91

Combiné cutter /Coupe légumes

Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36	95
Combined Machines Prep4You - TRK36	96
Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36	97
TRK 45	108
Accessoires pour TRK45	109
TRK 55	111
Accessoires pour TRK55	112
TRK 70	114
Accessoires pour TRK70	115
Equipements pour TRK45/55/70	116

Mixers

SPEEDY MIXER 250 W	128
Accessoires pour Speedy Mixer 250 W	129
BERMIXER Plus 350 W	130
BERMIXER Plus 450 W	131
BERMIXER Turbo 550 W	132
BERMIXER Turbo 650 W	133
BERMIXER Turbo 750 W	134
Equipements pour Bermixers PRO	135
TBX Pro	142
Accessoires pour TBX Pro	143
TBM 150	146
Accessoires pour TBM150	147

Batteurs mélangeurs

Accessoires pour DMIX White	152
BE5 - 5 litres - 450W	154
Accessoires pour BE5	155
BE8 - 8 litres - 600 W	157
Accessoires pour BE8	158
XBE10 - 10 litres - 750 W	160
Accessoires pour XBE10	161
XBM10 - 10 litres - 500 W	162
Accessoires pour XBM10	163
XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique	164
Accessoires pour XBE20	166
XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique	168
Accessoires pour XBM20	172
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique	174
XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique	176
Accessoires pour XBE30	178
Accessoires pour XBM30	180
MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique	182
Accessoires pour MBE40	183
BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique	185
Accessoires pour BMX60	186
BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	188
Accessoires pour BMXE60	189
XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique	191
Accessoires pour XBE60	192
BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	194
Accessoires pour BMXE80	195
XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique	197
Accessoires pour XBE80	198
Plateaux pour CX21D	199
MMH70	208
MMH82	209
P200	210

Eplucheuses polyvalentes

T5E/T5M	214
Accessoires pour T5E/T5M	215
T8E	217
Accessoires pour T8E	218
T5S -5 Kg	219
Accessoires pour T5S	220
T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg	221
Accessoires pour T10E/T15E	223
Ti 25 - 25 Kg Corps incliné	225
Accessoires pour Ti25	226
T25E - 25 Kg	227
Accessoires pour T25E	228

Laveuses à légumes et essoreuses

LVA 100	231
Accessoires pour LVA100B	232
EL40 - 32 litres	233
Accessoires pour EL40	234
ELX65 - 65 litres	235
Accessoires pour ELX65	236
Laveuse à légumes à cuve fixe	237
Laveuses à légumes à cuve basculante	238

Coupe-pain

Coupe-pain - CPX	241
Accessoires pour CPX	242

Gamme Complémentaire

Machines sous vide	244
Accessoires pour machines sous vide	245
Machines sous vide sur roulettes	247
Accessoires pour machines sous vide	248

Boulangerie et Pâtisserie

BE5 - 5 litres - 450 W	260
Accessoires pour BE5	261
BE8 - 8 litres - 600 W	263
Accessoires pour BE8	264
XBE10 - 10 litres - 750 W	266
Accessoires pour XBE10	267
XBM10 - 10 litres - 500 W	268
Accessoires pour XBM10	269
XBB20 - 20 litres	270
Accessoires pour XBB20	271
XBB30 - 30 litres	273
Accessoires pour XBB30	274
MBE40 - 40 litres	276
Accessoires pour MBE40	277

Accessoires pour MB40	279
BMX60 - 60 litres	281
Accessoires pour BMX60	282
BMXE60 - 60 litres	284
Accessoires pour BMXE60	285
XBE60 - 60 litres	287
Accessoires pour XBE60	288
BMXE80 - 80 litres	290
Accessoires pour BMXE80	291
XBE80 - 80 litres	293
Accessoires pour XBE80	294
DSK	298
LMP400 - Laminoir à main	301
LMP500 - Laminoir à poser sur table	302
LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table	303
LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol	304
LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol	305
Accessoires pour Laminaires	306

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES



PREP4YOU

CLIENT

Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Cantines

✕ Jusqu'à **100 couverts**

Idéal pour les restaurants, les traiteurs, les plats à emporter, les crêches, les sandwicheries.

PLUS PRODUIT

- Compact, facile à déplacer et à ranger.
- Possibilité de trancher, râper, effiler (julienne) ainsi que de couper en dés et en frites.
- Modèle à alimentation continue : coupes régulières, capacité de charge maximisée (1,25 l.) et productivité sans effort, grâce à la conception du levier-poussoir breveté.
- Equipé d'une trémie demi-lune et de 2 petites trémies rondes : Ø 25mm et Ø 55mm pour une coupe régulière des légumes longs.
- 100% hygiène : chambre de coupe, trémie à levier, disque éjecteur, disques de coupe et grilles en inox lavables au lave-vaisselle.
- Disques de coupe en inox (diam. 175 mm) et disques de coupe 8 et 10 mm en aluminium à combiner avec les grilles macédoine.



TRS

Petites et moyennes collectivités.

✕ **100 – 400** couverts en service total.
Jusqu'à **800 couverts** en préparation sélective

Capacité : jusqu'à 500 kg/h

- Compact et ergonomique : optimisation de la zone de travail, chargement et éjection des légumes en façade. Base inclinée pour une éjection des légumes facilitée
- Trémie légumes longs (diam. 55,5mm) et trémie large (215cm²)
- Solution 100 % hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, **disques inox**, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle
- Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base moteur
- Alimentation en continu
- Large gamme de disques en Inox (diam. 205 mm) pour préparer plus de 80 types de coupes différentes



TR210

Petites et moyennes collectivités.

✕ **100 – 800** couverts en service total.
Jusqu'à **1000 couverts** en préparation sélective

Capacité : jusqu'à 2100 kg/h
(avec trémie automatique)

Trémies à levier et légumes longs (en option)

- Alimentation automatique pour réduire les temps de préparation et augmenter la productivité
- Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base moteur
- Solution 100 % hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, **disques inox**, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle
- Alimentation en continu
- Modèle de table ou sur socle mobile
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont facilement démontables pour un nettoyage optimal

Note: les capacités peuvent varier en fonction du type de coupe, de la taille et de la vitesse utilisée.

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES



TR260

CLIENT

Collectivités, petites industries alimentaires, cuisines centrales.

✕ **400 – 600 couverts** en service total.
Jusqu'à 2000 couverts en préparation sélective

Capacité: de 500 à 2500 kg/h
(selon trémie utilisée)

PLUS PRODUIT

- Plusieurs trémies disponibles suivant l'utilisation
- Bloc moteur 1 ou 2 vitesses à associer aux trémies automatique, légumes longs, à levier ou spéciale choux
- Large gamme de disques et grilles (diam. 300 mm)
- Modèle de table ou sur socle mobile



TR300

Grandes cuisines de collectivités, cuisines centrales. Industrie de 4ème gamme.

✕ Plus de **600 couverts** en service total.
Jusqu'à 5000 couverts en préparation sélective

Capacité : de 1000 à 4000 kg/h
(selon trémie utilisée)

- Bloc moteur à associer aux trémies automatique, légumes longs
- Trémie automatique motorisée pour une alimentation en continu
- Large gamme de disques et grilles (diam. 300 mm)
- Equipement spécial Frites (sur demande)



RC14

Cuisines centrales, restauration commerciale à thème.

Capacité : jusqu'à 1500 kg/h

- Coupe-frites grand débit à alimentation automatique
- Peu encombrant et facile à nettoyer
- Différentes tailles de coupe disponibles

Note: les capacités peuvent varier en fonction du type de coupe, de la taille et de la vitesse utilisée.

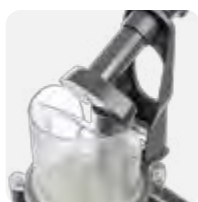


COUPE-LÉGUMES PREP4YOU

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.



Des résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir* breveté



Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente



Capacité de chargement optimisée, jusqu'à 1,25 l.



*Lever poussoir breveté EP19165854



Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur

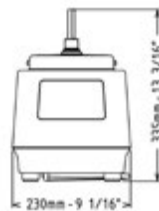
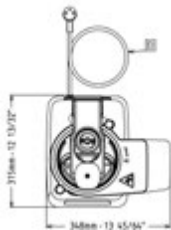
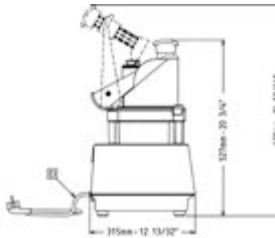
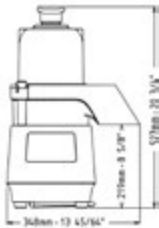


Fonction pulse pour une coupe rapide et précise. Base moteur facile à nettoyer avec son panneau de commande plat et étanche



Coupe-légumes Prep4You

COUPE-LEGUMES VITESSE VARIABLE 500-1200 TR/MN



Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son **levier-poussoir breveté**. Conçu en matière plastique robuste. **Trémie transparente** en demi-lune de **1,25 litres**. Les légumes peuvent être introduits directement dans la trémie en demi-lune, un poussoir presse les légumes contre les disques de coupe, assurant une coupe régulière en un minimum de temps. **2 petites trémies diam 55 ou 25 mm** pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, couper en julienne, en ondulé et **en dés**. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. **Vitesse variable** (500 à 1200 tr/mn) pour des coupes de qualité supérieure.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes vitesse variable 500-1200 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 348x315x527 mm	17,50 0,75	600972 DVSVS	1642

Accessoires pour coupe-légumes Prep4You

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit 3 disques de coupe - diam 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) lpxh 175x175x50 mm	1,18	650196 SET3	215
	Kit 6 diques de coupe - diam. 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm, râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	557
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	82
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	82
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	82
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	82



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque Parmesan lpxh 175x175x50 mm	0,19	650208 J17P	91
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650209 AS172	91
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650210 AS174	91
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,27	650211 AS178	91
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650213 C17X1	82
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650214 C17X2	82



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650215 C17X3	82
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650237 C17X4	82
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650216 C17X5	82
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,25	650217 C17X6	82
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650218 C17XW3	82
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650219 C17XW5	82



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,54	650220 C178	157
	Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,50	650221 C1710	157
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,51	650222 MT08	141
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,46	650223 MT10	141
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	20
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	1	650224 DC8	276



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	0,89	650225 DC10	276
	Ejecteur pour coupe-légumes lpxh 188x188x36 mm	0,12	650232 EJEVS	16
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17

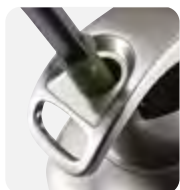


COUPE-LÉGUMES TRS

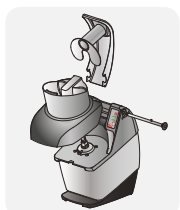
Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation, et la qualité de coupe font du TRS, la solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et légumes.



Large trémie inox
(215 cm²)



Trémie légumes
longs avec poussoir
(Ø 55 mm)



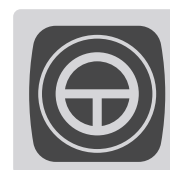
Facilement
démontable



**Trémie inox et chambre de coupe démontables
et lavables au lave-vaisselle**



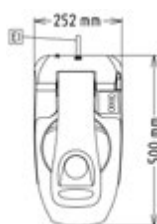
Tableau de
commandes plat et
étanche (IP55)



Fonction "pulse"
pour un travail de
précision



Disques inox



TRS

COUPE-LEGUMES TREMIE INOX

Pour Restaurants et Collectivités. Compact _ Puissant _ Robuste. Débit : **250 à 550 kg/h** ou **jusqu'à 600 couverts et plus** suivant les travaux*. Modèle 1 ou 2 Vitesses : **340 et 680 tr/mn**. Modèle Vitesse Variable : **140 à 750 tr/mn**. Structure ergonomique **en inox**. Nettoyage facile : chambre de coupe **entièrement amovible**, trémie et disques inox lavables au **lave-vaisselle**. Large trémie pour des performances supérieures et une meilleure qualité de coupe. Sécurités pour protéger l'opérateur et arrêter l'appareil en cas d'emploi inapproprié. Nota : **Livré sans plateau**. Diamètre des plateaux 205 mm. Disque éjecteur inclus.* *Débit horaire moyen théorique*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes 370 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,37	600418 DTRSIV371	1644
Coupe-légumes, 500 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,50	600419 DTRSYIV50	1713
Coupe-légumes, 500 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 252x500x515 mm	21 0,50	600421 DTRSYIV503	1713
Coupe-légumes, 750 W, 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 252x500x515 mm	24 0,75	600423 DTRSY2V	2070





◀◀ (TRS)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-Légumes, 500W, Vitesse Variable 140 à 750 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,50	600424 DTRSYVV	2132

Accessoires pour TRS



	kg kW	Code Modèle	EUR
Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	653772 EJTRS	31
 Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1525

Nota :
Pilon - code **0D7972** - 11,60€



COUPE-LÉGUMES TR210

Equipé d'une trémie automatique de série, le TR210 vous permettra de couper vos fruits et légumes en grande quantité. Les différentes trémies en option vous offriront la flexibilité d'adapter votre machine à vos besoins.



Trémie manuelle inox
à levier en option



Trémie légumes
longs inox en option



Système Incl y
pour incliner la
base moteur à 20°
(à utiliser avec les
trémies ci-dessus)



Ergonomie et
flexibilité
garanties avec le
nouveau
chariot en inox

**TR210****COUPE-LEGUMES TREMIE AUTOMATIQUE**

Pour cuisine de moyenne et grande production. Débit : **300 à 1200 kg/h** ou **jusqu'à 1.000 couverts** suivant les travaux*. Modèles : 1 vitesse : **340 tr/mn** - 2 vitesses : **340 et 680 tr/mn** - Vitesse Variable : **140 à 750 tr/mn**. Trémie automatique pour des débits importants de râpés et d'émincés de légumes. Trémie à levier pour les coupes de légumes longs. Chambre de coupe amovible. Nota : **Livré sans plateau**. Diamètre des plateaux 205 mm. * Débit horaire moyen théorique

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 1 vitesse 340 tr/mn. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 416x490x690 mm	32,90 0,50	600411 DTR210Y1V	3719
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 416x490x690 mm	34,70 0,75	600412 DTR210Y2V	4521
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 416x490x690 mm	35,80 0,50	600415 DTR210YVV	5103
Bloc moteur pour coupe-légumes TR210, 2 vitesses 340-680 tr/mn (trémie non comprise) 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 400x250x420 mm	34,70 0,75	602231 TR210	2780



◀◀ (TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes, trémie automatique sur table inox, 2 vitesses 340-680 tr/min <i>380-415/380-440 V 3 50/60 Hz</i> lxpxh 630x770x1250 mm Including:			CC0H67 DTR2102VT	6080
600412 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V kg 34,70 m³ 0,30	1	71,70 0,75		
650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m³ 0,60	1			
Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V <i>200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO</i> lxpxh 630x770x1250 mm Including:			CC0H68 DTR210YVVT	6662
600415 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V kg 35,80 m³ 0,30	1	72,80 0,50		
650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m³ 0,60	1			





◀◀ (TR210)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes, trémie d'alimentation automatique et manuelle sur table inox, vitesse variable entre 140 et 750 tr/min 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO lxpxh 630x770x1250 mm Including: 600415 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V kg 35,80 m³ 0,30 650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m³ 0,60 650094 Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur) kg 4,92 m³ 0,05	1 77,72 0,50 1 1	CC0H69 DTR210YTL	7377
Coupe-légumes, trémie manuelle, table inox, 2 vitesses 340-680 tr/m Including: 650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m³ 0,60	1 37	CC001J DTR210YTH	5107

Accessoires pour TR210

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir et dispositif de sécurité pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur). Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm lpxh 460x240x305 mm	10	650109 LVH210	975
	Trémie automatique inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur), avec agitateur lpxh 450x416x450 mm	9	653884 AUTHOP210	1389
	Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) lpxh 250x510x260 mm	4,92	650094 LEHO2210	715
	Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) lpxh 600x730x1020 mm	37	650065 TR210trolley	1559
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	653772 EJTRS	31

Nota : pièce détachée **PILON** - référence **0D7972** - 11,60€

Equipements pour TRS & TR210

Inox AISI 304. Forme exclusive de la lame en "S" pour une plus grande efficacité de coupe et un niveau de précision de coupe supérieur.

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper inox épaisseur 2 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653773 J2X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653774 J3X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653775 J4X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653776 J7X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 200x200x40 mm	0,55	653777 J9X	98



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 200x200x40 mm	0,53	653778 KX	98
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 200x200x30 mm	1	653779 PX	98
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650166 AS2XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650158 AS2X8X	229
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm lpxh 205x205x35 mm	0,96	650159 AS2X10X	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650167 AS3XX	229



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650077 AS4XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,98	650078 AS6XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,93	650079 AS8XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,92	650080 AS10XX	229
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650082 C1SX	138



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	1	650083 C2SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	4	650084 C3SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	0,98	650085 C4SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	0,98	650086 C5SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	1	650087 C6SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT Ipxh 205x205x35 mm	1	650088 C8SX	138



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650160 C10SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650161 C12SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650165 C13SX	138
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650089 C2WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650090 C3WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650091 C6WX	158



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650162 C8WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650164 C10WX	158
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653566 MT05T	228
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,62	653567 MT08T	199
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,56	653568 MT10T	199
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653569 MT12T	199



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653570 MT20T	199
	Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) lpxh 205x205x34 mm	2	650112 DICINGKIT10	337
	Kit macedoine 8 MM (trancheur aluminium 205 mm 8 mm, grille 8x8 mm, outil de nettoyage) lpxh 205x205x34 mm	2	653871 DICINGKIT8	337
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,72	653571 FT06	184
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,63	653572 FT08	184
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm lpxh 205x205x35 mm	3,50	650178 SD4CJX	387
	Pack 7 disques (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeurs 2 mm et 7 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage) lpxh 510x240x265 mm	7	650114 SD7CJASMTX	863
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm lpxh 205x205x35 mm	3	650092 SCEQXX	310
	Pack gastro (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage) lpxh 510x240x265 mm	5,59	650113 SCREQXX	782
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm	6	650107 SDPXX	310
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17





◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lxpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	20

*Remarque : veiller à bien sélectionner les plateaux de coupe en fonction du résultat attendu et de la trémie utilisée (automatique légumes longs ou à levier). _ **Nota** : chaque disque est fourni avec son casier de rangement.*

Guide des coupes - disques inox

diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



Disques effileur Inox

2 mm à 10 mm



AS2XX
650166

2 mm



AS3XX
650167

3 mm



AS4XX
650077

4 mm



AS6XX
650078

6 mm



AS8XX
650079

8 mm



AS10XX
650080

10 mm



AS2X8X
650158

2x8 mm



AS2X10X
650159

2x10 mm



**Support de disques
inclus**



diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



Disques râpeur

Inox

2 mm à 9 mm



2 mm

J2X
653773



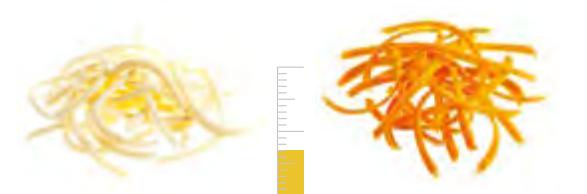
3 mm

J3X
653774



4 mm

J4X
653775



7 mm

J7X
653776



9 mm

J9X
653777



KX
653778

pour knödeln / pain / pomme de terre



PX
653779

pour parmesan / pain / chocolat



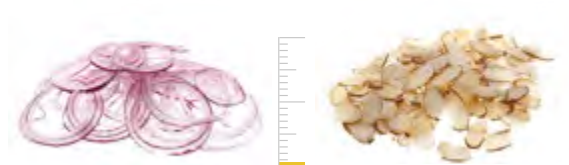
**Support de disques
inclus**

diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



Disques trancheur Inox

0.6 mm à 13 mm



C06SX
650081

0.6 mm



C1SX
650082

1 mm



C2SX
650083

2 mm



C3SX
650084

3 mm



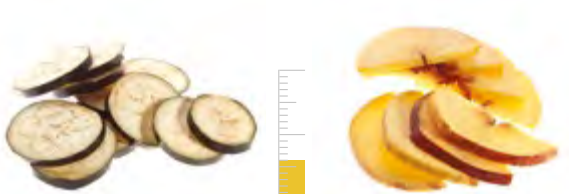
C4SX
650085

4 mm



C5SX
650086

5 mm



C6SX
650087

6 mm



C8SX
650088

8 mm



C10SX
650160

10 mm



C12SX
650161

12 mm



C13SX
650165

13 mm



diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



**Disques couteaux
ondulés Inox**
2 mm à 13 mm



C2WX
650089

2 mm



C3WX
650090

3 mm



C6WX
650091

6 mm



C8WX
650162

8 mm



C10WX
650164

10 mm



**Support de disques
inclus**

diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



Kits macédoine

Comprend le disque à trancher en aluminium, la grille correspondante (lames en inox) et l'outil de nettoyage de la grille.



DICINGKIT10 10x10x10 mm
650112 (aluminium*)

DICINGKIT8 8x8x8 mm
653871 (aluminium*)



Accessoire spécifique
pour le nettoyage rapide
et facile des grilles -
PNC 650110



Grilles frites

6, 8 et 10 mm

à combiner aux disques trancheur **(C)** ou **disques couteaux ondulés (CW)**



C6SX+FT06 6x6 mm
650087+653571



C8+FT08 8x8 mm
650116 (aluminium*)
+ 653572



C10WX+FT10 10x10 mm
650164+653573



C2SX+FT10 2x10 mm
650083+653573



C3WX+FT10 3x10 mm
650090+653573

* Le disque en aluminium ne convient pas au lavage en machine, à moins d'utiliser des produits compatibles.



diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



Grilles macédoine

5x5 mm à 20x20 mm

à combiner aux disques trancheur (C) ou disques couteaux ondulés (CW)



C8+MT08T 8x8x8 mm
650116 (aluminium*) + 653567



C10+MT10T 10x10x10 mm
650115 (aluminium*) + 653568



C12SX+MT12T 12x12x12 mm
650161+653569



C10WX+MT20T 10x20x20 mm
650164+653570



C13SX+MT20T 13x20x20 mm
650165+653570



C2WX+MT20T 2x20x20 mm
650089+653570



C6WX+MT20T 6x20x20 mm
650091+653570



C3SX+MT12T 3x12x12 mm
650084+653569



C4SX+MT20T 4x20x20 mm
650085+653570



C3WX+MT12T 3x12x12 mm
650090+653569



C6WX+MT10T 6x10x10 mm
650091+653568



**Support de disques
inclus**

* Le disque en aluminium ne convient pas au lavage en machine, à moins d'utiliser des produits compatibles.



COUPE-LÉGUMES TR260

Equippée d'une large gamme d'accessoires, le TR260 vous accompagnera dans la réussite de vos grands événements gastronomiques.



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Trémie automatique (en option)
Jusqu'à 6 kg de légumes



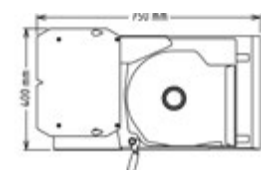
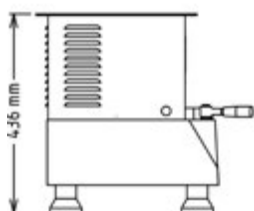
Chariot mobile en acier inoxydable
Range plateaux (en option)



TR260

COUPE-LEGUMES GRANDE PRODUCTION

Pour cuisines de moyenne et grande production. Débit : **350 à 2.000 kg/h** ou **jusqu'à 2.000 couverts** et plus suivant les travaux *. Modèles : 1 vitesse **330 tr/mn** - 2 vitesses : **330 et 660 tr/mn**. Trémie automatique pour des débits importants de **600 à 2.000 kg/h**. Trémie à levier pour les légumes longs avec un débit de **375 à 660 kg/h**. A installer de préférence sur la table inox mobile. **Nota : Livré sans plateau et non assemblé.** Diamètre des plateaux 300 mm. Disque éjecteur inclus. *Débit horaire moyen théorique.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 2 vitesses 330 et 660 tr/mn - sans trémie, ni table - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 750x400x440 mm	56 2	603428 DTR260F2V3	3959
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE lpxh 750x400x440 mm	60 1,50	603429 DTR260FIV	4042



◀◀ (TR260)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe légumes complet 1 vitesse 330 tr/mn comprenant un bloc moteur, une table inox à monter avec râtelier de rangement, une trémie à levier, 4 disques (C302-C303-NJ302-NJ303) et bac d'alimentation. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz Including: 603429 Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V kg 60 m³ 0,33 650150 Plateau à râper épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm kg 1,83 m³ 0,02 650151 Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm kg 1,82 m³ 0,02 653017 Support mobile pour cutter 11,5 l. kg 14,96 m³ 0,05 653036 Trémie à levier kg 21 m³ 0,17 653172 Plateau trancheur - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm kg 2,11 m³ 0,01 653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm kg 3 m³ 0,01 653212 Ratelier de rangement kg 2,67 m³ 0,03	107,39 1,50	CC0H5N DTR260LIVS	10079





◀◀ (TR260)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min <i>380-415 V 3 50 Hz</i> lxpxh 610x830x1400 mm Including: 603428 Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 2 vitesses 330 et 660 tr/mn - sans trémie, ni table - Tri 400 V kg 56 m³ 0,34 653017 Support mobile pour cutter 11,5 l. kg 14,96 m³ 0,05 653036 Trémie à levier kg 21 m³ 0,17 653212 Ratelier de rangement kg 2,67 m³ 0,03	94,63 2	CC0H65 DTR260FL2VS	8152

Accessoires pour TR260

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Trémie automatique lpxh 730x490x470 mm	23	653037 AH260	2988
	Trémie spéciale choux pour TR260 (diam. 280 mm) lpxh 490x560x610 mm	19	653048 CABH260	4269
	Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus) lpxh 490x490x560 mm	21	653036 LH260	2995
	Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm. lpxh 230x110x250 mm	5,48	653223 LVALH260	598
	Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm lpxh 490x560x610 mm	17	653306 LVH260	2334
	Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 lpxh 394x160x418 mm	5,62	650036 FED260	537



◀◀ (Accessoires pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm l x p x h 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) l x p x h 560x690x700 mm	25	653224 TTX21	917
	Ratelier de rangement l x p x h 200x350x200 mm	2,67	653212 DRX	263
	3 disques TR260/TR300 : râpe 3 mm, trancheur 3 mm et 5 mm (ø 300 mm) Including: 650151 Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm 1 kg 1,82 m³ 0,02 653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm 1 kg 3 m³ 0,01 653189 Plateau trancheur - épaisseur 5 mm 1 kg 3 m³ 0,01	7,82	CC001F	1377



◀◀ (Accessoires pour TR260)



	kg kW	Code Modèle	EUR
5 disques TR260/TR300 : râpe 3 mm, trancheur 3 mm, 5 mm, 10 mm, grille à dés 10x10 mm (ø 300 mm)" Including:		CC001G	2695
650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 kg 0,20	1		
650151 Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm kg 1,82 m ³ 0,02	1		
653051 Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm kg 1,74 m ³ 0,02	1		
653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm kg 3 m ³ 0,01	1		
653189 Plateau trancheur - épaisseur 5 mm kg 3 m ³ 0,01	1		
653192 Plateau trancheur - épaisseur 10 mm kg 3 m ³ 0,01	1		

Equipements pour TR260

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm	1,83	650150 J302N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm	1,82	650151 J303N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	650152 J304N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	650153 J307N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 300x300x40 mm	3	650154 J309N	467
	Plateau à râper INOX pour parmesan lpxh 300x300x40 mm	3	650148 P300	471



◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour knödeln lpxh 300x300x40 mm	3	650149 K300	471
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,06	653195 A302	544
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653196 A303	544
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm lpxh 300x300x50 mm	2,14	653197 A304	544
	Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm lpxh 300x300x50 mm	1,76	653198 AF306	544
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653199 AF308	544



◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm lpxh 300x300x50 mm	1,85	653200 AF310	544
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm lpxh 300x300x40 mm	3	653188 C301	455
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,11	653172 C302	455
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653173 C303	455
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653189 C305	455
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653190 C306	455



◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653191 C308	455
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653192 C310	455
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm lpxh 300x300x50 mm	2,04	653193 C316	455
	Plateau trancheur choux - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux lpxh 310x310x150 mm	3	653009 D601	583
	Plateau trancheur choux - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux lpxh 310x310x150 mm	3	653227 D602	583
	Plateau trancheur choux - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux lpxh 310x310x150 mm	3	653228 D603	583

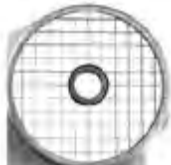


◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper choux - épaisseur 7 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux lpxh 300x300x40 mm	3	650157 DJ607N	751
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653217 C302W	455
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653218 C303W	455
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653219 C306W	455
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	1,74	653051 MT310	843
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	2	653301 MT312	762



◀◀ (Equipements pour TR260)

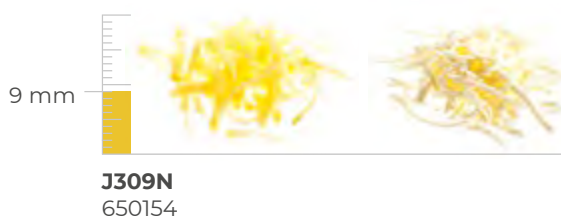
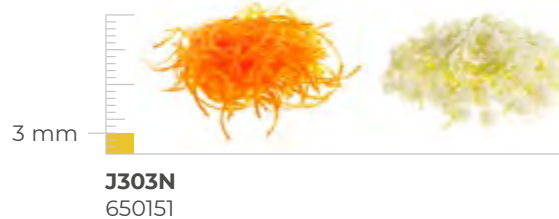
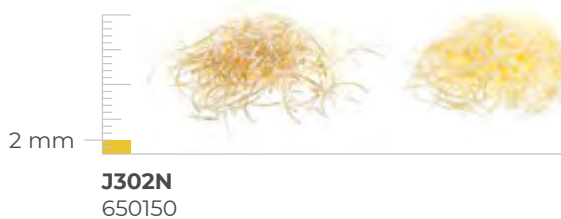
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	1,55	653052 MT316	762
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	1,45	653053 MT320	762
	Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	1,44	653054 MT325	762
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	2	653055 MT332	762

GUIDE DES COUPES TR260



Disques râpeur

2 mm à 9 mm



P300
650148
Parmesan



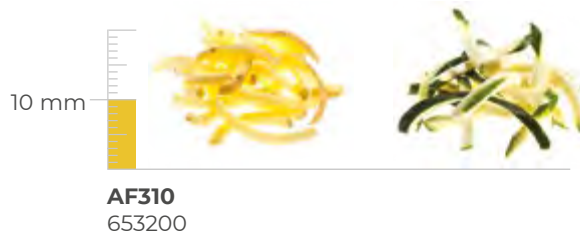
K300
650149
Knödel





Disques effileur

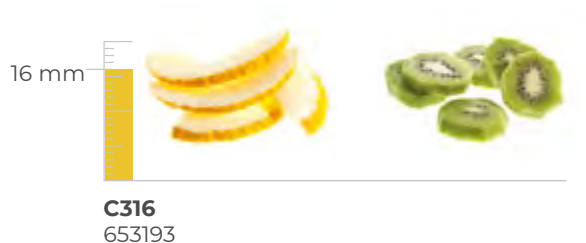
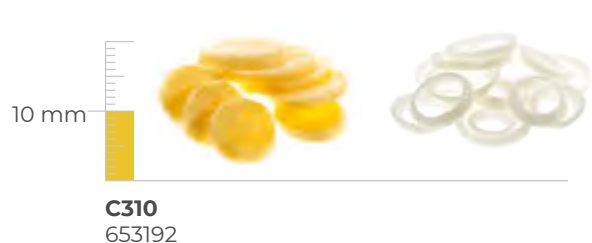
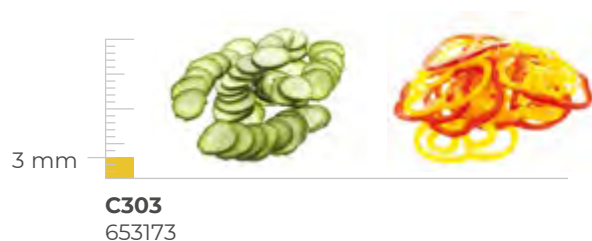
2 mm à 10 mm





Disques trancheur

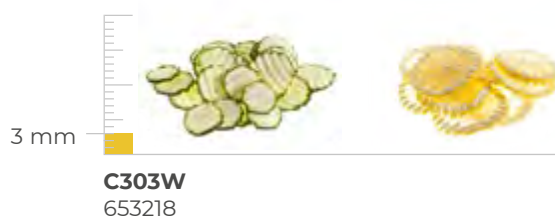
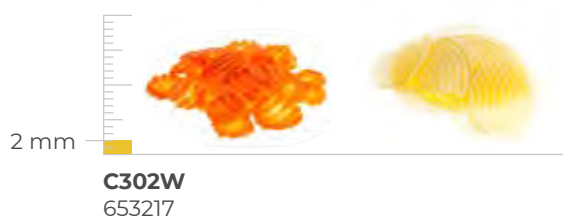
1 mm à 16 mm





Disques couteaux ondulés

2 mm à 6 mm





Grilles macédoine

10 mm à 32 mm



10 mm



MT310
653051



12 mm



MT312
653301



16x16x16 mm



MT316
653052



20x20x16 mm



MT320
653053



25x25x10 mm



MT325
653054



32x32x16 mm



MT332
653055

32x32x10 mm

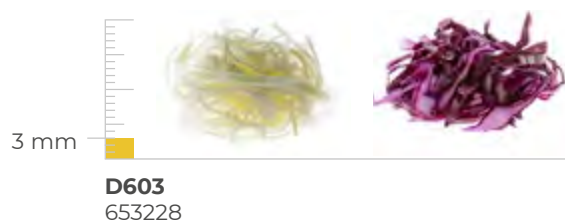
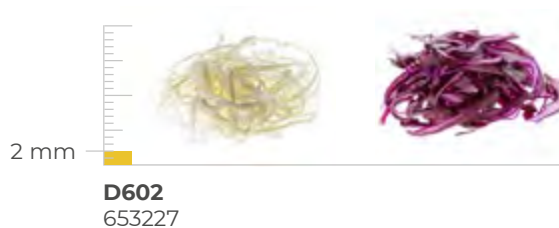
A combiner avec disques
trancheur ou disques
couteaux ondulés

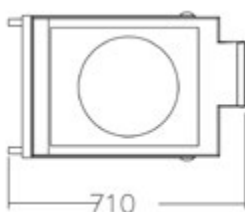
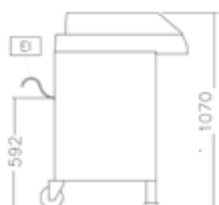




Plateau trancheur (1 mm à 3 mm) ou râpeur choux (7 mm)

A utiliser avec la trémie spéciale choux



**TR300****COUPE-LEGUMES GRANDE PRODUCTION**

Pour collectivités à partir de **600 couverts** et industries agro-alimentaires. Débit entre **6 et 80 kg/mn** suivant le type de coupe et l'alimentation utilisés. Un coupe-légumes complet : **bloc moteur + trémie au choix + équipements de coupe**. Trémies d'alimentation : - **trémie automatique** : tous travaux sauf légumes longs. Section maximum admissible du légume : 90 mm. Alimentation en vrac pour charge de 10/12 kg. - **Trémie légumes longs** : 9 tubes au total pour la coupe des légumes longs (rondelles de concombres, carottes, etc...). **Nota : Livré sans plateau.** *Diamètre des plateaux 300 mm.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - sans trémie - 250 tr/mn - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lxpxh 470x710x1070 mm	103 1,50	602068 DTR300B	10723

Accessoires pour TR300

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Trémie légumes longs. 9 tubes de différents diamètres : 4 x 50 mm, 3 x 75 mm et 2 x 100 mm. lxpxh 340x360x540 mm	24,40	653129 LVH300	2372
	Trémie automatique motorisée pour TR300 lxpxh 560x800x520 mm	40	653771 AHTR300	3100
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lxpxh 560x690x700 mm	25	653224 TTX21	917
	Ejecteur tous travaux (sauf frites) lxpxh 310x310x45 mm	2	653142 ES300	328
	Ejecteur frites lxpxh 310x310x45 mm	2	653143 EF300	353

Equipements pour TR300

PLATEAUX POUR TR300

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Frites - épaisseur 6 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm	4	653076 F306	1492
	Grille Frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm	4	653074 F308	1382
	Grille Frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm	4	653069 F310	1350
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm	1,83	650150 J302N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm	1,82	650151 J303N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	650152 J304N	467



◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	650153 J307N	467
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 300x300x40 mm	3	650154 J309N	467
	Plateau à râper INOX pour parmesan lpxh 300x300x40 mm	3	650148 P300	471
	Plateau à râper INOX pour knödeln lpxh 300x300x40 mm	3	650149 K300	471
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,06	653195 A302	544
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653196 A303	544



◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm lpxh 300x300x50 mm	2,14	653197 A304	544
	Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm lpxh 300x300x50 mm	1,76	653198 AF306	544
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653199 AF308	544
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm lpxh 300x300x50 mm	1,85	653200 AF310	544
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm lpxh 300x300x40 mm	3	653188 C301	455
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,11	653172 C302	455



◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653173 C303	455
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653189 C305	455
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653190 C306	455
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653191 C308	455
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm lpxh 300x300x50 mm	3	653192 C310	455
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm lpxh 300x300x50 mm	2,04	653193 C316	455



◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653217 C302W	455
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653218 C303W	455
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	2	653219 C306W	455
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2	653068 M310	754
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2,42	653499 M312	754
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2,28	653075 M316	754



◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) lxpxh 340x360x45 mm	2	653073 M320	754
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) lxpxh 340x360x45 mm	2,08	653259 M332	754

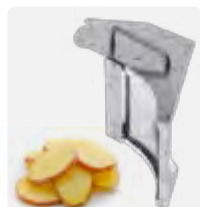


COUPE-FRITES RC14

Coupe-frites grand débit à alimentation automatique pour cuisines de collectivités et unités de fabrication spécialisées.



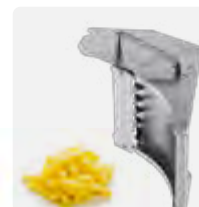
Support mobile
en inox
(accessoire
optionnel)



Bloc trancheur
(accessoire
optionnel)

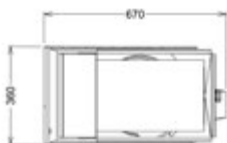
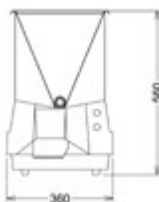


Trémie automatique
avec une capacité
de 1.500 kg/h
(25 kg/min.)



Bloc couteaux
frites
(accessoire
optionnel)

Le RC14 est conçu pour un usage intensif et assure un degré élevé de sécurité pour l'opérateur.

**RC 14****COUPE-FRITES/TRANCHES**

Coupe-frites grand débit à alimentation automatique. Pour cuisines de collectivités et unités de fabrication spécialisées. Le débit théorique en frites de 12 mm est de **1.500 kg/h** environ. Fonction coupe-frites : section 8x8 – 10x10 – 12x12 – 14x14.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-frites grand débit - sans bloc couteaux. Tri 230/400 V 230/400 V 3 50 Hz CE lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	603431 DRC143	5305
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux (jusqu'à 1.500 kg/h). Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	603432 DRC14	5574

Accessoires pour RC14

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc couteaux frites 6 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	650169 CHB6	488
	Bloc couteaux frites 8 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653022 CHB8	446
	Bloc couteaux frites 10 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653023 CHB10	446
	Bloc couteaux frites 12 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653024 CHB12	446
	Bloc couteaux frites 14 mm lpxh 245x148x136 mm	1,03	653018 CHB14	446
	Bloc trancheur 4mm lpxh 250x140x150 mm	1	653503 CB4RC14	298

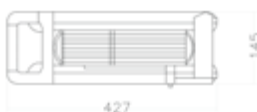


◀◀ (Accessoires pour RC14)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc trancheur 6mm lpxh 250x140x150 mm	1	653504 CB6RC14	298
	Bloc trancheur 8mm lpxh 250x140x150 mm	1	653505 CB8RC14	298
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lpxh 560x690x700 mm	25	653224 TTX21	917

**CT6****COUPE-TOMATES**

Pour couper les tomates en tranches parfaites et les récupérer dans leur forme initiale. Construction aluminium et lames en acier inox. Livré avec un bloc lames.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-tomates manuel - épaisseur 6 mm lpxh 145x427x240 mm	3,30	601157 CT6	499

Accessoires pour CT6

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support basculeur lpxh 140x570x65 mm	2	653282 TIP	252
Bloc lames pour CT6 lpxh 275x75x35 mm	0,36	653100 CB6	135
Chariot guide tomates pour CT6 lpxh 100x105x135 mm	0,40	653099 TG6	135



GUIDE DE SELECTION CUTTERS MELANGEURS



PREP4YOU

CLIENT

Restaurants / Crèches / Maisons de retraite

✕ **10 à 50 couverts**

Réalisations : hachage herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.

PLUS PRODUIT

- Compact, facile à déplacer et à ranger
- Cuve 2,6 l. en inox ou transparente sans BPA ou cuve 3,6 l. en inox
- Rotor à lames microdentées inclus.
- Couvercle transparent équipé d'un racleur et d'une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation
- 100% hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont facilement démontables pour un nettoyage rapide
- 1 vitesse 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600 tr/min pour des résultats plus lisses et une parfaite émulsion



K45-K55-K70

Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches / Maisons de retraite

✕ **50 à 150 couverts**
(selon modèles)

Capacité (Mayonnaise):

K45: jusqu'à 2 kg
K55: jusqu'à 2,5 kg
K70: jusqu'à 3,5 kg

Réalisations : mixage des farces, mousses, pâtés, condiments, viandes et poissons. Émulsionner, broyer et hacher

- Compact et facile d'emploi
- Vitesse maxi jusqu'à 3.700 tr/mn (modèles vitesse variable)
- Cuve en inox avec un design unique pour augmenter la capacité réelle de liquide avec angles arrondis et poignée ergonomique
- Couvercle transparent équipé d'un racleur et d'une ouverture pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation
- Couvercle, cuve, racleur et rotor démontables facilement et lavables en machine
- Equipé en standard d'un rotor microdenté. Des lames lisses ainsi que des rotors spécifiques pour émulsions sont disponibles en option afin de répondre à tous les besoins des clients

GUIDE DE SELECTION CUTTERS MELANGEURS



K120S / KE120S

CLIENT

Restaurants / Traiteurs
Charcuterie / Collectivités

✕ **100 à 200 couverts**

Capacité (Mayonnaise):
jusqu'à 6 kg

Réalisations : Emulsionner,
broyer et hacher. En collectivités,
les mixés pour les régimes
spéciaux.

PLUS PRODUIT

- Puissant et de grande capacité pour assurer des productions intensives
- Equipé d'un racleur émulsionneur amovible et d'un rotor couteaux microdentés pour une préparation rapide et homogène
- Couvercle transparent avec une ouverture centrale pour l'ajout des ingrédients démontables sans outil et solidaire du châssis
- Rotor couteaux lisses ou crantés en option
- 2 vitesses ou vitesse variable selon modèles (jusqu'à 3500 tr/mn)



K180S / KE180S

Restaurants / Traiteurs
Charcuterie / Collectivités

✕ **100 à 300 couverts**

Capacité (Mayonnaise):
jusqu'à 8 kg

Réalisations : Emulsionner,
broyer et hacher. En collectivités,
les mixés pour les régimes
spéciaux.

Cutters Mélangeurs dédiés à la santé et à l'enfance

Choisissez le cutter idéal pour répondre à vos besoins. De 3,6 l. à 17,5 l.



Quantités min/max recommandées



Soupe de légumes

50% de liquide



Légumes cuits



Carottes crues



Riz cuit

2/3 de riz, 1/3 de liquide



Jambon cuit



Blanc de poulet cuit

75% de viande/
25% de liquide

TYPE DE ROTOR

microdenté

microdenté

microdenté

microdenté

microdenté

microdenté



K36

3,6 l.

vitesse variable

400 g
MIN

2 kg
MAX

400 g
MIN

2,5 kg
MAX

200 g
MIN

2 kg
MAX

300 g
MIN

2,2 kg
MAX

300 g
MIN

2,2 kg
MAX

300 g
MIN

2 kg
MAX



K45

4,5 l.

vitesse variable

600 g
MIN

2,5 kg
MAX

600 g
MIN

3,2 kg
MAX

250 g
MIN

3 kg
MAX

375 g
MIN

3 kg
MAX

375 g
MIN

3 kg
MAX

400 g
MIN

2,5 kg
MAX



K55

5,5 l.

vitesse variable

800 g
MIN

3,2 kg
MAX

800 g
MIN

4 kg
MAX

500 g
MIN

3,8 kg
MAX

750 g
MIN

3,8 kg
MAX

750 g
MIN

3,8 kg
MAX

500 g
MIN

3 kg
MAX



K70

7 l.

vitesse variable

2 kg
MIN

4,4 kg
MAX

2 kg
MIN

5,5 kg
MAX

600 g
MIN

5 kg
MAX

1,8 kg
MIN

5 kg
MAX

1,8 kg
MIN

5 kg
MAX

2 kg
MIN

4,5 kg
MAX



K120

11,5 l.

vitesse variable

2 kg
MIN

6 kg
MAX

2 kg
MIN

7,5 kg
MAX

1,8 kg
MIN

7 kg
MAX

2,2 kg
MIN

7,5 kg
MAX

2,2 kg
MIN

7,5 kg
MAX

2 kg
MIN

6 kg
MAX



K180

17,5 l.

vitesse variable

3,5 kg
MIN

10,5 kg
MAX

3,5 kg
MIN

13 kg
MAX

2,7 kg
MIN

13 kg
MAX

3,5 kg
MIN

11 kg
MAX

3,5 kg
MIN

11 kg
MAX

4 kg
MIN

9 kg
MAX

Innovation pour la restauration : nos cutters d'Exception

Choisissez le cutter idéal pour répondre à vos besoins. De 2,6 l. à 17,5 l.



**Quantités
min/max
recommandées**



**Légumes
cuits /
houmous**



Oignons



**Herbes
(persil)**



Mayonnaise



**Pâte
brisée**



**Noix
(amandes)**



**Parmesan
fromage**

TYPE DE ROTOR		microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse	microdenté ou lisse
 K26	2,6 l. vitesse variable	300 g MIN 1,5 kg MAX	150 g MIN 750 g MAX	30 g MIN 150 g MAX	225 g MIN 1 kg MAX	250 g MIN 1 kg MAX	100 g MIN 800 g MAX	100 g MIN 800 g MAX
 K36	3,6 l. vitesse variable	400 g MIN 2,5 kg MAX	200 g MIN 1,5 kg MAX	30 g MIN 200 g MAX	300 g MIN 1,5 kg MAX	300 g MIN 1,5 kg MAX	100 g MIN 1,6 kg MAX	100 g MIN 1,2 kg MAX
 K45	4,5 l. vitesse variable	600 g MIN 3,2 kg MAX	250 g MIN 2,25 kg MAX	30 g MIN 250 g MAX	375 g MIN 2,5 kg MAX	350 g MIN 2 kg MAX	150 g MIN 2 kg MAX	150 g MIN 1,6 kg MAX
 K55	5,5 l. vitesse variable	800 g MIN 4 kg MAX	500 g MIN 2,85 kg MAX	50 g MIN 300 g MAX	450 g MIN 3 kg MAX	400 g MIN 2,5 kg MAX	200 g MIN 2,5 kg MAX	200 g MIN 2 kg MAX
 K70	7 l. vitesse variable	2 kg MIN 5,5 kg MAX	600 g MIN 3,75 kg MAX	50 g MIN 400 g MAX	800 g MIN 4,5 kg MAX	800 g MIN 3,5 kg MAX	400 g MIN 3,5 kg MAX	400 g MIN 3 kg MAX
 K120	11,5 l. vitesse variable	2 kg MIN 7,5 kg MAX	1,8 kg MIN 5,25 kg MAX	100 g MIN 650 g MAX	1 kg MIN 6 kg MAX	800 g MIN 6 kg MAX	800 g MIN 5 kg MAX	800 g MIN 4 kg MAX
 K180	17,5 l. vitesse variable	3,5 kg MIN 13 kg MAX	2,7 kg MIN 9,75 kg MAX	100 g MIN 1 kg MAX	1,5 kg MIN 9 kg MAX	2 kg MIN 9 kg MAX	1,2 kg MIN 7,5 kg MAX	1,2 kg MIN 6 kg MAX

Important : retirez le racleur avant de râper le parmesan et autres aliments durs !



CUTTERS MÉLANGEURS PREP4YOU

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.
Hacher, mélanger, broyer et émulsionner à la perfection.



Racleur de cuve pour **des résultats homogènes et un travail continu**



Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce au mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve



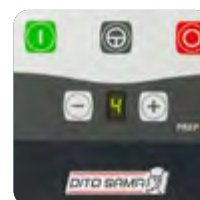
100% lavable au lave-vaisselle pour une hygiène optimale. Toutes les parties en contact avec les aliments sont faciles à démonter pour un nettoyage rapide.



Couvercle avec ouverture centrale pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation



Maîtrise totale grâce au **couvercle transparent**



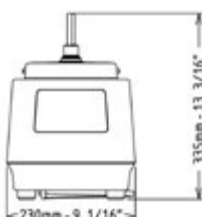
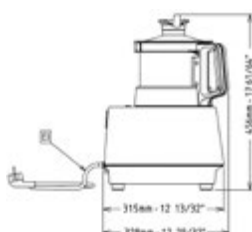
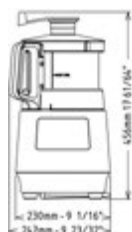
Panneau de commandes tactile plat, intuitif et facile à nettoyer

Prep4You - K26 - 2,6 litres

CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 2,6 LITRES

Cutter mélangeur de table. Cuve en inox de 2,6 litres avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des ingrédients pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. **Vitesse Variable 500-3.600 tr/mn** avec fonction marche/pulse/arrêt.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 247x328x456 mm	16,60 0,75	600962 DK26VS	1776



Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	111
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	103
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	253
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,30	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67



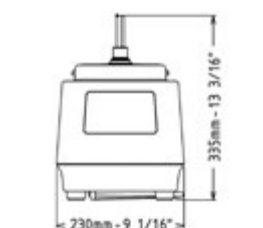
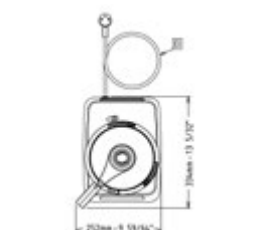
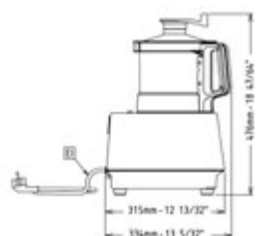
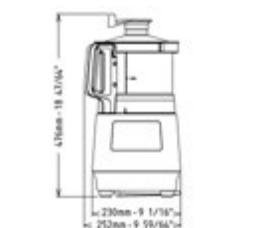
◀◀ (Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2,90	650231 RED26	476
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2	650245 REDP26	376
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	140
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	103
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 220x290x185 mm	2	650235 BOL36	391
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 185x185x136 mm	1	650236 SCR36	57



◀◀ (Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	85
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L lpxh 220x220x72 mm	1	653862 LID36KITS	167
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	673
	Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	3,69	653864 RED36S	698



Prep4You - K36 - 3,6 litres

CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 3,6 LITRES

Cutter mélangeur de table. Cuve en inox de 3,6 litres avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des ingrédients pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Modèles 1 vitesse 1.500 tr/mn ou vitesse variable 500-3.600 tr/mn avec fonction marche/pulse/arrêt.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 252x334x476 mm	16 0,50	600965 DK36	1528
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, couvercle étanche, vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 252x334x476 mm	16,90 0,75	602204 DKS36VS	1972

Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	140
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	103
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 220x290x185 mm	2	650235 BOL36	391
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 185x185x136 mm	1	650236 SCR36	57
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	85
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L lpxh 220x220x72 mm	1	653862 LID36KITS	167



◀◀ (Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	673
	Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	3,69	653864 RED36S	698
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	111
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	103
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	253
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153



◀◀ (Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,30	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2,90	650231 RED26	476
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2	650245 REDP26	376

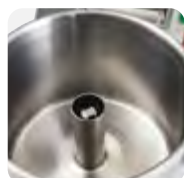


CUTTERS MÉLANGEURS K45 / K55 / K70

Les puissants cutters mélangeurs émulsionneurs Dito Sama sont conçus pour durer et peuvent mixer, hacher, pétrir et mélanger n'importe quelle préparation



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation



Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide

Jusqu'à
3 700 tr/mn



K70

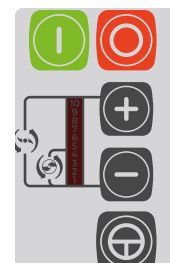
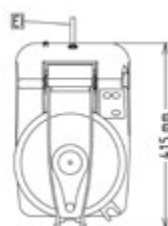
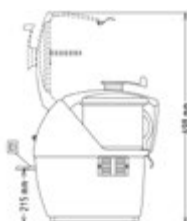


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Fonction pulse pour un travail de précision et pour un hachage grossier des grandes pièces

**Machine 2 en 1 grâce au racleur :
des résultats homogènes en quelques secondes**

K45 - 4,5 litres

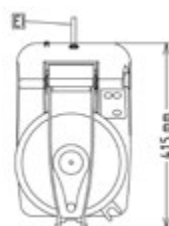
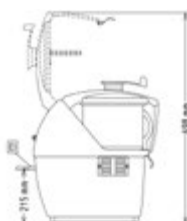
Cuve inox capacité **4,5 litres**. Vitesse selon modèle : de 1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn. Hauteur de cheminée optimale : utilisation **jusqu'à 75%** du volume nominal. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction **pulse**. Capacité de travail : de 100 g à 2 kg*. **Quantité moyenne théorique*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 4,5 litres, 1 vitesse 1500 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	22 0,75	600443 DK45Y1V	1805
Cutter mélangeur 4,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x415x482 mm	23 0,90	600444 DK45Y2V	1950
Cutter mélangeur 4,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	23 1	600448 DK45YVV	2323

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code
OD6447 : 89 €
Joint couvercle **K45** - code **OD5490 : 43,70 €**

Accessoires pour K45

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm	1,30	650099 LBSK245	180
	Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,50	653589 BXK45	268
	Rotor microdenté émulsion TRK/K45 lpxh 195x195x154 mm	0,74	653877 MBRE45B	122
	Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L lpxh 195x195x154 mm	0,80	653875 SBRK45B	106
	Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l lpxh 195x195x154 mm	0,79	653876 MBRK45B	118

**K55 - 5,5 litres****CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE
5,5 LITRES**

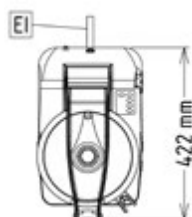
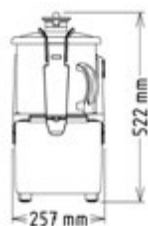
Cuve inox capacité **5,5 litres**. Vitesse selon modèle : de 1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn. Hauteur de cheminée optimale : utilisation **jusqu'à 75% du volume nominal**. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction **pulse**. Capacité de travail : de 100 g à 2,5 kg*. **Quantité moyenne théorique*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x415x482 mm	23 1	600445 DK55Y2V	2347
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	23 1,30	600450 DK55YVV	2794

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447 : 87,90 €**
Joint couvercle **K55** - code **OD5490 : 39,70 €**

Accessoires pour K55

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 5,5 litres l x p x h 235x280x160 mm	1,70	653590 BXK55	268
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres l x p x h 250x295x260 mm	1,23	650102 LBSK255	180
	Rotor couteau microdenté émulsion 5,5L l x p x h 215x215x154 mm	0,70	653880 MBRE55B	153
	Rotor couteau lisse pour cutter K55 l x p x h 215x215x154 mm	0,80	653878 SBRK55B	126
	Rotor couteau microdenté pour cutter K55 l x p x h 215x215x154 mm	0,80	653879 MBRK55B	150

**K70 - 7 litres**

Cuve inox capacité **7 litres**. Vitesse selon modèle : de 1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn. Hauteur de cheminée optimale : utilisation **jusqu'à 75% du volume nominal**. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction **pulse**. Capacité de travail : de 150 g à 3,5 kg*. **Quantité moyenne théorique*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 7 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x422x522 mm	23 1,20	600446 DK70Y2V	2891
Cutter mélangeur 7 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x422x522 mm	23 1,50	600453 DK70YVV	3469

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447 : 89 €**
Joint couvercle **K70** - code **OD5490 : 43,70 €**

Accessoires pour K70

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm	1,50	650104 LBSK270	231
	Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm	1,93	653593 BXK70	276
	Rotor couteau microdenté émulsion 7L lpxh 215x215x194 mm	0,85	653882 MBRE70B	169
	Rotor couteau lisse pour cutter K70 lpxh 215x215x194 mm	0,86	653881 SBRK70B	139
	Rotor couteau microdenté-cutter 7l lpxh 215x215x194 mm	0,80	653874 MBRK70B	164

ROTORS K ET TRK

(45, 55 et 70)

Choisissez la lame de coupe parfaite pour votre préparation



Rotor
lame lisse



Rotor
lame microdentée



Rotor lame
microdentée
spécial émulsions



Viande hachée



Amandes



Asperges



Houmous



Chocolat



Poivrons



Sauce tomate



Herbes
aromatiques



Poulet



CUTTERS MÉLANGEURS K120S / K180S

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



Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite



Système de fermeture à double sécurité



K120S

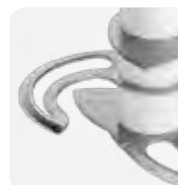
Jusqu'à
3500 tr/mn



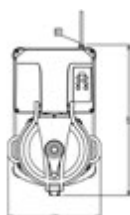
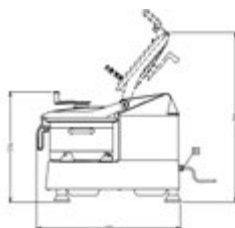
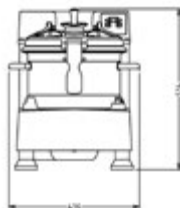
K180S



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



La conception exclusive de la lame inclinée garantit des mélanges homogènes et des résultats optimaux

**K120S/KE120S - 11,5 litres****CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 11,5 LITRES**

Cuve inox capacité 11,5 litres. K120S : deux vitesses 1.500 et 3.000 tr/min. KE120S : vitesse variable de 300 à 3.500 tr/min. Couvercle transparent démontable et solidaire du châssis métallique. Tableau de commande plat et étanche. Fourni avec racleur/émulsionneur. Fonction pulse. Hachages, broyages, émulsions, mousses, sauces et pâtisseries. Capacité de travail : de 200 g à 6 kg*. *Quantité moyenne théorique

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 litres, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés, cuve inox et racleur. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 416x680x517 mm	70 2,20	600091 DK120S2	6070
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Fourni avec couteaux microdentés, cuve inox et racleur. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 416x680x517 mm	72 2,20	600093 DKE120S	6971

Accessoires pour K120S/KE120S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide lpxh 420x340x180 mm	5	650073 BX115L	895
	Rotor lame lisse pour cutter mélangeur 11,5 litres lpxh 280x280x150 mm	2	653872 SBRK120	581
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm	2,30	653299 KKR115	594
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm	4	653538 KKR115M	603
	Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L lpxh 282x282x160 mm	2	650060 MBR115	650
	Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés lpxh 295x90x240 mm	1,50	650059 SCR115	293



◀◀ (Accessoires pour K120S/KE120S)



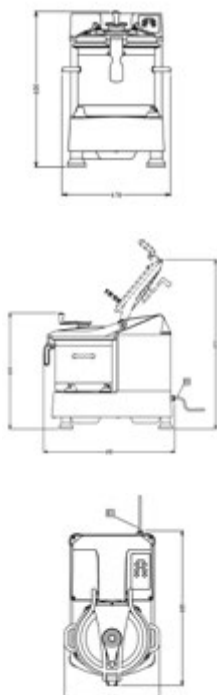
	kg kW	Code Modèle	EUR
Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lxpxh 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935



K180S/KE180S - 17,5 litres

CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 17,5 LITRES

Cuve inox capacité 17,5 litres. K180S : deux vitesses : 1.500 et 3.000 tr/mn. KE180S : vitesse variable : de 300 à 3.500 tr/min. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis métallique**. Fourni avec racleur/émulsionneur. Fonction pulse. Tableau de commande **plat et étanche**. Hachages, broyages, émulsions, mousses, sauces et pâtisseries. Capacité de travail : de **500 g à 8 kg***. *Quantité moyenne théorique



	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 litres, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés 3 lames, cuve inox et racleur. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 416x680x603 mm	80 3,60	600092 DK180S2	7455
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés 3 lames, cuve inox et racleur. Tri 400 V 380-480V 3 50/60 Hz CE lpxh 416x680x603 mm	75 3	600094 DKE180S	8582

Accessoires pour K180S/KE180S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide lpxh 410x340x270 mm	6	650074 BX175L	1280
	Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	3,10	653119 SBR175	941
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	3,20	653120 KKR175	981
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	5	653539 KKR175M	993
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L lpxh 282x282x240 mm	2,50	650047 MBR175	1089
	Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S lpxh 295x90x240 mm	1,50	650046 SCR175	339



◀◀ (Accessoires pour K180S/KE180S)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lxpxh 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935

GUIDE DE SELECTION

COMBINES CUTTER / COUPE LEGUMES

CLIENT

Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Petits traiteurs / Petits établissements de repos et santé / Crèches

Fonction cutter :

pour hacher herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.

✕ 10 à 100 couverts

Fonction coupe-légumes :

légumes fraîchement coupés pour les sandwiches, salades et frites maison.

✕ Jusqu'à 200 couverts



PREP4YOU

PLUS PRODUIT

Cutter :

- Compact, facile à déplacer et à ranger.
- Cuve 2,6 l. en inox ou transparente en copolyester sans BPA ou cuve 3,6 l. en inox
- Rotor à lames microdentées inclus
- Couvercle transparent équipé d'un racleur et d'une ouverture centrale pour ajouter des ingrédients.
- 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600 tr/min

Coupe-légumes :

- Émincer, râper, effiler (julienne) ainsi que couper en dés et en frites.
- Modèle à alimentation continue : coupes régulières, capacité de charge maximisée (1,25 l.) et productivité sans effort, grâce à la conception du levier-poussoir breveté.
- 100% hygiène : chambre de coupe, trémie à levier, disque éjecteur, disques de coupe et grilles en inox lavables au lave-vaisselle.
- Disques de coupe en inox (diam. 175 mm) et disques de coupe 8 et 10 mm en aluminium à combiner avec les grilles macédoine.

Restaurants / Collectivités / Crèches / Traiteurs / Maisons de retraite

Fonction cutter :

Hacher, broyer, émulsionner et pétrir

✕ 50 à 150 couverts
(selon modèles)

Capacité cutter (mayonnaise):

TRK45: jusqu'à 2 kg

TRK55: jusqu'à 2,5 kg

TRK70: jusqu'à 3,5 kg

Fonction coupe-légumes :

Coupe des légumes et des fruits

✕ 100 à 400 couverts
Jusqu'à 800 couverts en
préparation sélective

Capacité de coupe :

Jusqu'à 550 kg/h (selon la coupe, la forme et la taille)



TRK45
TRK55
TRK70

Cutter:

- Robustesse en service intensif
- Vitesse maximum de 3.700 tr/mn (modèles vitesse variable)
- Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide
- Couvercle transparent solidaire du châssis, avec racleur de cuve et une ouverture centrale pour l'ajout des ingrédients
- 4 rotors différents : lame lisse ou lame microdentée ou lame spéciale émulsion pour répondre à tous les besoins
- Couvercle, cuve, racleur et rotor démontables facilement et lavables au lave-vaisselle pour une hygiène préservée

Coupe-légumes :

- Conception verticale et base inclinée - Système Incluy - assurant une meilleure ergonomie pour l'utilisateur et la zone de travail
- Trémie légumes longs (diam. 60 mm) et trémie large (215 cm²)
- Solution 100% hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle
- Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base du moteur
- Alimentation en continu
- Large gamme de disques en Inox (diam. 205 mm) pour préparer plus de 80 types de coupes différentes



COMBINÉS CUTTER & COUPE-LÉGUMES **PREP4YOU**

Des préparations fraîches et saines en toute simplicité.
Coupe-légumes et cutter mélangeur, tout-en-un !



Résultats de coupe réguliers
et capacité de charge
maximale (1,25 l.) grâce au
levier-poussoir breveté*



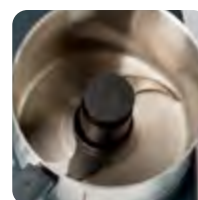
**Grande goulotte de
sortie** pour une éjection
des légumes facilitée.
Peut recevoir des **bacs GN**
de 20 cm de hauteur.



**100% lavable au lave-vaisselle pour une
hygiène optimale.** Toutes les parties en
contact avec les aliments sont faciles à
démonter pour un nettoyage rapide



Racleur de cuve
pour des **résultats
homogènes et un
travail continu**



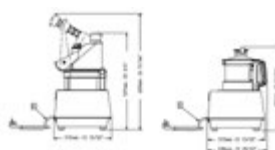
**Tous les ingrédients
sont mélangés
uniformément et
rapidement** grâce au
mouvement spécial
généralisé à l'intérieur de
la cuve.

**Flexibilité maximale : convertissez le coupe-légumes
en cutter mélangeur et inversement, en quelques
secondes !**

* Levier poussoir breveté EP19165854

Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36

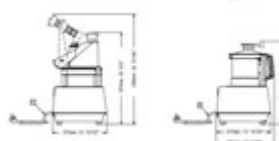
COMBINE CUTTER/COUPE-LEGUMES



Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur émulsionneur. Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son **levier-poussoir breveté**. Conçu en matière plastique robuste. **Trémie transparente** en demi-lune de **1,25 litres**. Les légumes peuvent être introduits directement dans la trémie en demi-lune, un poussoir presse les légumes contre les disques de coupe, assurant une coupe régulière en un minimum de temps. 2 petites trémies diam. 25 ou 55 mm pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, émincer, couper en ondulé, en julienne et **en dés**. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Cutter mélangeur : couvercle transparent en copolyester avec **racleur de cuve** et ouverture centrale pour ajouter des produits en cours de cycle. Rotor à lames micro-dentées. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un **mélange homogène**. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Un contrôle de vitesse limite celle-ci lorsque l'accessoire coupe-légumes est installé.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox. Vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 348x328x527 mm	19,30 0,75	600979 DCOM26VS	1978

Combined Machines Prep4You - TRK36



	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 348x334x527 mm	18,70 0,50	600981 DCOM36	1680
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur émulsionneur 3,6 l. avec cuve inox, couvercle étanche, vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CB;CE;ErgoCert 4* lpxh 348x334x527 mm	20 0,75	602205 DCOMS36VS	2270

Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit 3 disques de coupe - diam 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) lpxh 175x175x50 mm	1,18	650196 SET3	215
	Kit 6 diques de coupe - diam. 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm, râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	557
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	82
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	82
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	82
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	82



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque Parmesan lpxh 175x175x50 mm	0,19	650208 J17P	91
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650209 AS172	91
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650210 AS174	91
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,27	650211 AS178	91
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650213 C17X1	82
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650214 C17X2	82



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650215 C17X3	82
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650237 C17X4	82
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650216 C17X5	82
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,25	650217 C17X6	82
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650218 C17XW3	82
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	650219 C17XW5	82



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,54	650220 C178	157
	Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,50	650221 C1710	157
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,51	650222 MT08	141
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,46	650223 MT10	141
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	20
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	1	650224 DC8	276



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Ejecteur pour coupe-légumes lpxh 188x188x36 mm	0,12	650232 EJEVS	16
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	0,89	650225 DC10	276
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	111
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	103
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	253



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve transparente copolyster 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,30	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2,90	650231 RED26	476
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2	650245 REDP26	376
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	140



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	103
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 220x290x185 mm	2	650235 BOL36	391
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 185x185x136 mm	1	650236 SCR36	57
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	85
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L lpxh 220x220x72 mm	1	653862 LID36KITS	167
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	673



◀◀ (Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve lxpxh 220x300x260 mm	3,69	653864 RED36S	698



DISQUES DE COUPE POUR **PREP4YOU**

Disques trancheur - de 1 mm à 10 mm



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



Disques couteaux ondulés - 3 mm et 5 mm



- 3 mm
- 5 mm



Disques effileur - de 2 mm à 8 mm



- 2 mm
- 4 mm
- 8 mm



Disques râpeur - de 2 mm à 7 mm


2 mm

3 mm

4 mm

7 mm

Disque spécial parmesan


Grilles macédoine* - 8x8 mm et 10x10 mm


8x8 mm

10x10 mm



* à combiner avec disque trancheur



Accessoire spécifique pour le nettoyage rapide et facile des grilles

ROTORS POUR PREP4YOU


Lame micro-dentée pour cuve 2,6 l.

Lame micro-dentée pour cuve 3,6 l.

Hacher, mélanger, broyer et émulsionner au-delà de l'imagination avec le rotor à lame micro-dentée (inclus en standard)


Lame lisse pour cuve 2,6 l.

Lame lisse pour cuve 3,6 l.

Obtenez des coupes précises et hachez parfaitement les produits délicats tels que les herbes fraîches et les tartares de viande grâce au rotor à lame lisse (en option)

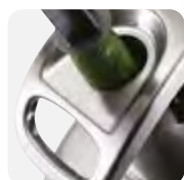


COMBINÉS CUTTER ET COUPE-LÉGUMES TRK

3 en 1 ! Avec le combiné TRK, votre créativité n'a plus de limites. Trois fonctions : coupe-légumes, cutter mélangeur, émulsionneur. Trois tailles : 4.5, 5.5 et 7 litres. Vitesse variable de 300 à 880 tr/mn (coupe-légumes) et jusqu'à 3.700 tr/mn (cutter).



Large trémie inox
(215 cm²)



Trémie légumes
longs avec
poussoir
(Ø 55 mm)

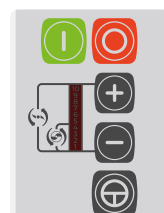


Tableau de
commande
plat et étanche
(IP55)



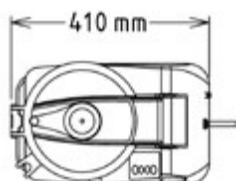
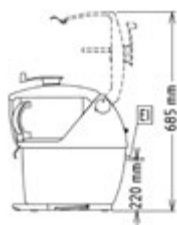
Couvercle
transparent
avec racleur
de cuve pour
une meilleure
homogénéisation

Conversion simple, rapide et sécurisée de coupe-légumes en cutter mélangeur émulsionneur grâce au système Incly et au dispositif de limitation de vitesse automatique

TRK 45



Une machine _ **trois fonctions** _ combiné **cutter/coupe-légumes/émulsionneur**. Vitesse variable de **300 à 3.700 tr/mn**. Fonction **pulse** pour une meilleure précision de coupe. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction coupe-légumes: **trémie en inox** entièrement amovible et **lavable au lave-vaisselle**, **système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes. Fonction cutter: cuve de **4,5 litre en inox**, couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis, fourni avec **racleur/émulsionneur** et couteaux microdentés. *Nota : livré sans plateau _ plateau inox en option _ disque éjecteur inclus.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 4,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	29 1	600431 DTRK45Y	3091

Nota :

Pilon - code **0D7972** - **11,60 €**

Joint couvercle cuve TRK45 - code **0D5490** : **43,70 €**

Accessoires pour TRK45

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	653772 EJTRS	31
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm	1,30	650099 LBSK245	180
	Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,50	653589 BXK45	268
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1525
	Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L lpxh 195x195x154 mm	0,80	653875 SBRK45B	106
	Rotor microdenté émulsion TRK/K45 lpxh 195x195x154 mm	0,74	653877 MBRE45B	122



◀◀ (Accessoires pour TRK45)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l l x p x h 195x195x154 mm	0,79	653876 MBRK45B	118

TRK 55

Une machine _ **trois fonctions** _ combiné **cutter/coupe-légumes/émulsionneur**. Vitesse variable de **300 à 3.700 tr/mn**. Fonction **pulse** pour une meilleure précision de coupe. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction coupe-légumes: **trémie en inox** entièrement amovible et **lavable au lave-vaisselle**, **système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes. Fonction cutter: cuve de **5,5 litre en inox**, couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis, fourni avec **racleur/émulsionneur** et couteaux microdentés. *Nota : livré sans plateau _ plateau inox en option _ disque éjecteur inclus.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	29 1,30	600434 DTRK55Y	3829

Nota :

Pilon - code **0D7972** - **11,60 €**

Joint couvercle cuve TRK45 - code **0D5490** : **43,70 €**

Accessoires pour TRK55

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	653772 EJTRS	31
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm	1,23	650102 LBSK255	180
	Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,70	653590 BXK55	268
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1525
	Rotor couteau lisse pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm	0,80	653878 SBRK55B	126
	Rotor couteau microdenté pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm	0,80	653879 MBRK55B	150



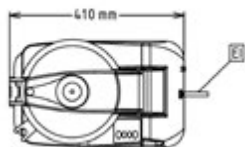
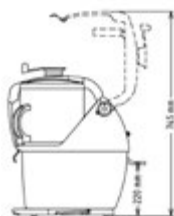
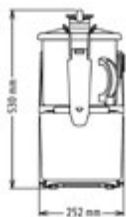
◀◀ (Accessoires pour TRK55)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Rotor couteau microdenté émulsion 5,5L lxpxh 215x215x154 mm	0,70	653880 MBRE55B	153

TRK 70


Une machine _ **trois fonctions** _ combiné **cutter/coupe-légumes/émulsionneur**. Vitesse variable de **300 à 3.700 tr/mn**. Fonction **pulse** pour une meilleure précision de coupe. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction coupe-légumes: **trémie en inox** entièrement amovible et **lavable au lave-vaisselle**, **système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes. Fonction cutter: cuve de **7 litre en inox**, couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis, fourni avec **racleur/émulsionneur** et couteaux microdentés. *Nota : livré sans plateau _ plateau inox en option _ disque éjecteur inclus.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	30,10 1,50	600437 DTRK70Y	4192

Nota :

Pilon - code **0D7972** - **11,60 €**

Joint couvercle cuve TRK45 - code **0D5490** : **43,70 €**

Accessoires pour TRK70

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	653772 EJTRS	31
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm	1,50	650104 LBSK270	231
	Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm	1,93	653593 BXK70	276
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1525
	Rotor couteau lisse pour cutter K70 lpxh 215x215x194 mm	0,86	653881 SBRK70B	139
	Rotor couteau microdenté-cutter 7l lpxh 215x215x194 mm	0,80	653874 MBRK70B	164



◀◀ (Accessoires pour TRK70)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Rotor couteau microdenté émulsion 7L lpxh 215x215x194 mm	0,85	653882 MBRE70B	169

Equipements pour TRK45/55/70

Inox AISI 304 _ Forme exclusive de la **lame en "S"** pour une plus grande **efficacité de coupe** et un **niveau de précision** de coupe supérieur.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau à râper inox épaisseur 2 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653773 J2X	98



Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653774 J3X	98
--	---	----------------------	-----------



Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653775 J4X	98
--	------	----------------------	-----------



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653776 J7X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 200x200x40 mm	0,55	653777 J9X	98
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 200x200x40 mm	0,53	653778 KX	98
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 200x200x30 mm	1	653779 PX	98
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650166 AS2XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650158 AS2X8X	229



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm lpxh 205x205x35 mm	0,96	650159 AS2X10X	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650167 AS3XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650077 AS4XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,98	650078 AS6XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,93	650079 AS8XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,92	650080 AS10XX	229



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650082 C1SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650083 C2SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	4	650084 C3SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650085 C4SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650086 C5SX	138



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650087 C6SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650088 C8SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650160 C10SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650161 C12SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650165 C13SX	138
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650089 C2WX	158



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650090 C3WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650091 C6WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650162 C8WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650164 C10WX	158
	Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK lpxh 205x205x34 mm	1	650115 C10	138
	Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK lpxh 205x205x34 mm	1	650116 C8	138



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653566 MT05T	228
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,62	653567 MT08T	199
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,56	653568 MT10T	199
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653569 MT12T	199
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653570 MT20T	199
	Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) lpxh 205x205x34 mm	2	650112 DICINGKIT10	337



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit macedoine 8 MM (trancheur aluminium 205 mm 8 mm, grille 8x8 mm, outil de nettoyage) lpxh 205x205x34 mm	2	653871 DICINGKIT8	337
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,72	653571 FT06	184
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,63	653572 FT08	184
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm lpxh 205x205x35 mm	3,50	650178 SD4CJX	387
	Pack 7 disques (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeurs 2 mm et 7 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage) lpxh 510x240x265 mm	7	650114 SD7CJASMTX	863



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm lpxh 205x205x35 mm	3	650092 SCEQXX	310
	Pack gastro (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage) lpxh 510x240x265 mm	5,59	650113 SCREQXX	782
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm	6	650107 SDPXX	310
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	20

Nota : chaque disque est fourni avec son casier de rangement.

GUIDE DE SELECTION MIXERS PORTATIFS / TURBO BROYEURS



SPEEDY MIXER

CLIENT

Restaurants / Collectivités

✕ **50 à 300 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions

PLUS PRODUIT

MIXERS PORTATIFS

- Léger et simple à utiliser
- Idéal pour les petites quantités
- Jusqu'à 15 000 tr/mn
- Tube inox démontable sans outils pour un nettoyage facile

BERMIXER
PRO

Restaurants / Collectivités

✕ **50 à 300 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions

Capacité : de 30 à 290 l.
(selon le modèle)

- Large choix de modèles pour répondre à tous les besoins
- Modèles avec vitesse variable jusqu'à 9 000 ou 10 000 tr/mn (gamme turbo)
- Démontage facile et rapide, par l'utilisateur, du tube, couteau et axe sans outils pour un nettoyage complet
- Base du moteur plate et stable permettant une pose verticale du bloc moteur après utilisation
- Moteur avec sécurité surchauffe : refroidissement du moteur par circulation d'air
- Système Vortex : mixage complet sans remuer
- Léger (moins de 4 kg) et ergonomique pour une facilité d'utilisation



TBX Pro

Traiteur / Collectivités / Hôpitaux

✕ **100 à 1000 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions, mixés de viandes

TURBO BROYEURS

- Puissant pour traiter jusqu'à 700 litres
- Robuste, fixé sur un chariot inox avec roues freinées
- Ergonomique et facile à utiliser, s'adapte rapidement à la hauteur souhaitée, jusqu'à 250 mm
- Changement simple et rapide de l'accessoire potage à l'accessoire purée
- Convient au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite
- Toutes les pièces entrant en contact avec les aliments peuvent être facilement retirées et nettoyées



TBM150

Cuisines Centrales / UCP / Industries agroalimentaires

Pour de grandes quantités de production de soupes, sauces, purées, etc...

Préparation liquide et semi-liquide :
jusqu'à 1.000 l

- Moteur puissant et conception robuste pour usage intensif
- Micro-broyeur spécial soupe de poisson en option
- Modèle 1 vitesse : 1 600 tr/mn
- Modèle 2 vitesses : 830 et 1 660 tr/mn



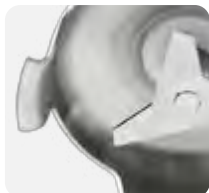
MIXERS PORTATIFS

Bermixer PRO

Une gamme complète de 350W à 750W. Le Bermixer PRO vous permettra de préparer rapidement vos soupes, veloutés, sauces, émulsions et blancs en neige.



Démontable sans outils et lavables au lave-vaisselle



Durabilité garantie grâce à la lame facilement amovible qui peut être affûtée ou remplacée



moins de
4 kg



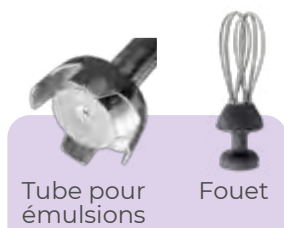
9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance



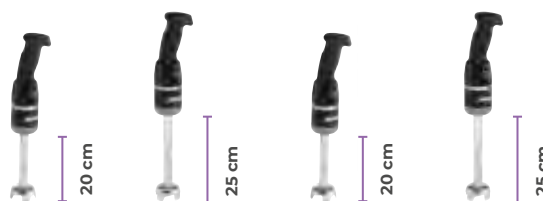
Manipulation sécurisée grâce à la poignée protégée contre la chaleur.

Jusqu'à
10 000 tr/mn

UNE GAMME COMPLÈTE



SPEEDY MIXER



Modèles	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Puissance	250 W		250 W vitesse variable	
Tube	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Poids	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacité jusqu'à	Idéal pour les petites quantités			

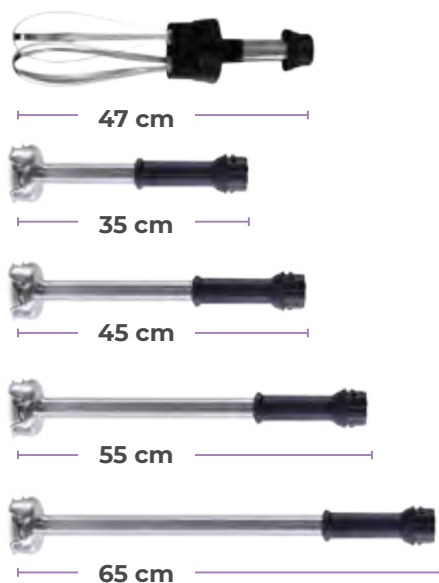
BERMIXER PRO 9 000 tr/mn



BERMIXER PRO Turbo 10 000 tr/mn



Modèles	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Puissance	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Tube	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacité jusqu'à	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l



Large gamme d'accessoires:

tubes de différentes longueurs et fouet disponible en option, s'adaptent à tous les blocs moteur pour une flexibilité maximale.



Fourni avec support mural

**SPEEDY MIXER 250 W****TUBE INOX DEMONTABLE _ VITESSE CONTINUE ET VARIABLE**

Mixer compact (moins de 1,5 kg) avec un tube inox, **démontable sans outil** pour un nettoyage facile. Vitesse : **15.000 tr/mn**. Idéal pour les petites préparations et les émulsions. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

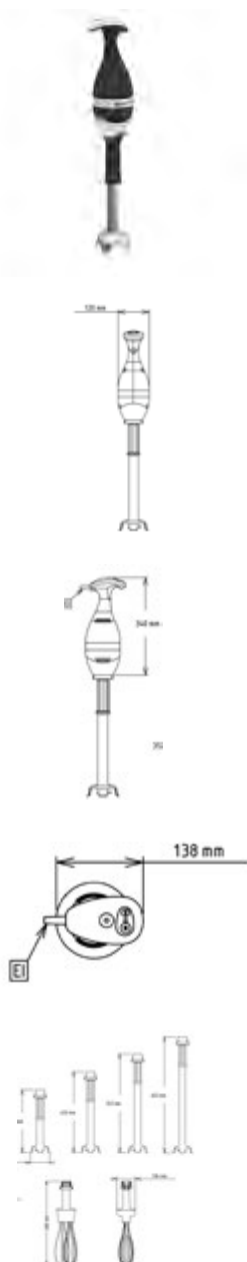
	kg kW	Code Modèle	EUR
MS 200 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm, 1 vitesse. <i>230 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> lpxh 110x75x470 mm	2 0,25	603464 DSMT20W25	333
MS 250 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm, 1 vitesse. <i>230 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> lpxh 110x75x520 mm	2 0,25	603465 DSMT25W25	345
MS 200 VV : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm, vitesse variable. <i>230 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> lpxh 110x75x470 mm	1,83 0,25	603676 DSMVT20W25	377
MS 250 VV : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm, vitesse variable. <i>230 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> lpxh 110x75x520 mm	1,87 0,25	603677 DSMVT25W25	392

Accessoires pour Speedy Mixer 250 W

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire fouet pour Speedy mixer (uniquement modèle vitesse variable) lpxh 90x90x290 mm	0,67	650057 SPYWSK	223
	Tube inox 20 cm pour Speedy mixer lpxh 75x75x220 mm	0,54	650187 SPMT20	111
	Tube inox 25 cm pour Speedy Mixer lpxh 75x75x270 mm	0,60	650188 SPMT25	123
	Support mural pour Speedy mixer lpxh 270x85x70 mm	0,41	653090 WSSM	44
	Tube pour émulsions pour Speedy mixer lpxh 75x75x270 mm	0,61	653098 TESM	158

BERMIXER Plus 350 W**TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)****DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE**

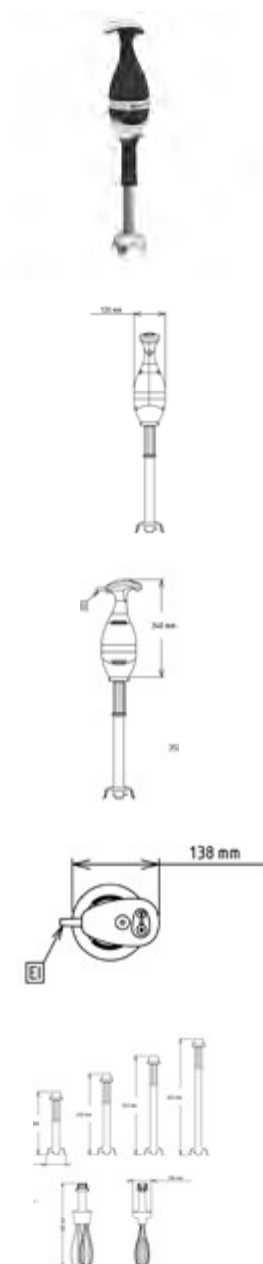
Capacité maximale de 30 à 50 litres. Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 35 cm. Capacité 30 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x665 mm	5,45 0,35	600314 DBP3535	577
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 45 cm. Capacité 50 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,60 0,35	600320 DBP3545	596
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W - Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3 0,35	600309 DBPU350	462

BERMIXER Plus 450 W
TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)
DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

Capacité maximale de 80 à 120 litres. Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.



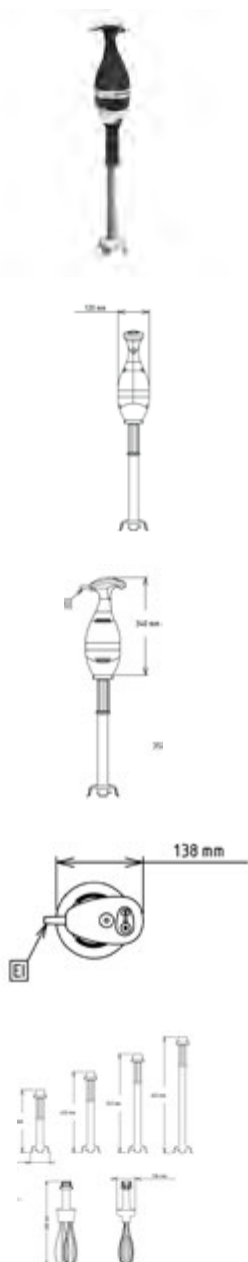
	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 35 cm. Capacité 80 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lxpxh 138x120x665 mm	5,46 0,45	600392 DBP4535	628
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 45 cm. Capacité 100 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lxpxh 138x120x765 mm	5,64 0,45	600321 DBP4545	648
Mixer plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 55 cm. Capacité 120 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lxpxh 138x120x865 mm	5,76 0,45	600329 DBP4555	666
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450 W - Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lxpxh 138x120x340 mm	3,65 0,45	600310 DBPU450	521

BERMIXER Turbo 550 W

TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)

DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

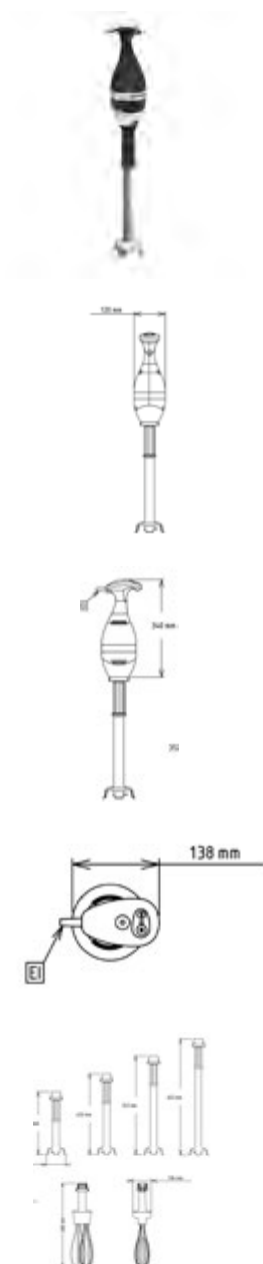
Capacité maximale de 150 à 170 litres. Vitesse maximale en plongée de 10.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,64 0,55	600322 DBP5545	704
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 55 cm. Capacité 170 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	1 0,55	600330 DBP5555	730
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 550 W - Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,57 0,55	600311 DBPU550	589

BERMIXER Turbo 650 W
TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)
DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

Capacité maximale de 200 à 240 litres. Vitesse maximale en plongée de **10.000 tr/mn**. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. **Livré avec support mural**.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,58 0,65	600324 DBP6545	832
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,77 0,65	600331 DBP6555	865
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x965 mm	5,96 0,65	600336 DBP6565	891
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 650 W - Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,70 0,65	600312 DBPU650	717

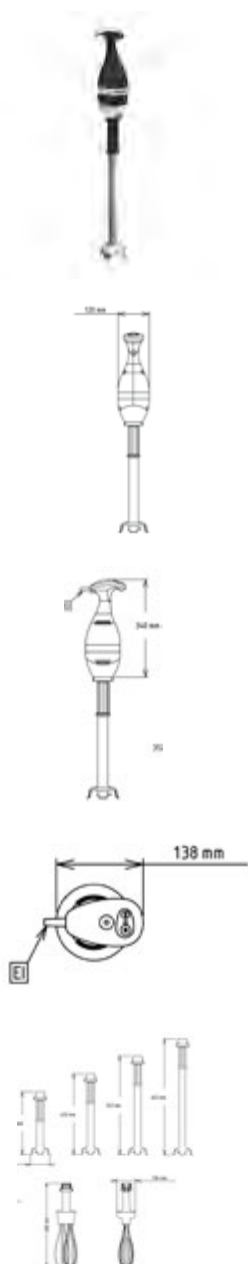
BERMIXER Turbo 750 W

TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)

DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

Capacité maximale de 270 à 290 litres. Vitesse maximale en plongée de 10.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 750W et tube inox 55 cm. Capacité 270 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,77 0,75	600332 DBP7555	1005
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 750W et tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x965 mm	5,96 0,75	600337 DBP7565	1038
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 750 W - Mono 230 V 220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,66 0,75	600313 DBPU750	844



Equipements pour Bermixers PRO

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube inox 35 cm pour bloc moteur 350W ou 450W lpxh 110x110x353 mm	1,20	650132 BPT35	199
	Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W lpxh 110x110x453 mm	1,28	650133 BPT45	212
	Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W lpxh 110x110x553 mm	1,41	650134 BPT55	224
	Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W lpxh 110x110x653 mm	1,61	650135 BPT65	243
	Fouet renforcé pour Bermixer lpxh 120x120x468 mm	1,43	650108 BMXRWSK	260
	Support marmite pour Bermixer lpxh 160x140x180 mm	1,15	653294 B2SUP	199



◀◀ (Equipements pour Bermixers PRO)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm (à associer au support marmite code 653294) lxpxh 700x150x40 mm	1,58	653292 B2RAIL	191

Pour une meilleure efficacité de travail, il est recommandé d'adapter la puissance moteur à la longueur du tube.

Support mural disponible sous la référence **0D6297** : 15,50€.



TURBO BROYEURS TBX PRO - TBM 150

La meilleure solution pour mélanger et émulsionner de grandes quantités.

Le tube et l'accessoire sont en inox, facile à retirer/démonter et sont lavables en machine* pour une meilleure hygiène

Fixé sur un chariot inox pour faciliter le déplacement et le rangement dans la cuisine.

TBX PRO
jusqu'à 700 litres



TBM 150
jusqu'à 1000 litres

* hors roulements

GUIDE DE SÉLECTION

Turbo-broyeurs

TBX Pro



	TBX Pro - 1 vitesse Tri 1650 tr/mn	TBX Pro - 2 vitesses Tri 850 et 1700 tr/mn	TBX Pro - vitesse variable Tri ou Mono 630 à 1700 tr/mn
POTAGE VELOUTE sans morceaux pour les maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres
POTAGE à base d'aliments filandreux (type poireaux)	Accessoire potage jusqu'à 500 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres
POTAGE EPAIS 20% LIQUIDE pour les maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques		Accessoire potage jusqu'à 500 litres	Accessoire potage jusqu'à 500 litres
POTAGE AVEC MORCEAUX	Accessoire potage jusqu'à 700 litres + grille potage Ø 19 mm	Accessoire potage jusqu'à 700 litres + grille potage Ø 19 mm	Accessoire potage jusqu'à 700 litres + grille potage Ø 19 mm
CREME D'EPINARDS, MELANGE D'EPINARDS ET BECHAMEL	Accessoire potage jusqu'à 500 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres
SAUCES LIQUIDES mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres
SAUCES COMPOSEES type bolognaise	Accessoire purée jusqu'à 500 litres	Accessoire purée jusqu'à 700 litres	Accessoire purée jusqu'à 700 litres
PÂTES LIQUIDES type pâte à crêpes	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres	Accessoire potage jusqu'à 700 litres
COMPOTE DE FRUITS CONFITURE SORBETS	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) jusqu'à 500 litres	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) jusqu'à 700 litres	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) jusqu'à 700 litres
PUREE TRADITIONNELLE (pommes de terre)	non recommandé	non recommandé	accessoire purée jusqu'à 300 kg de pommes de terre (= 450 kg de purée) pour ne pas corder, démarrer en petite vitesse puis augmenter
PUREE EN FLOCONS Verser progressivement les flocons dans le tourbillon	Accessoire potage jusqu'à 175 kg	Accessoire potage jusqu'à 200 kg	Accessoire potage jusqu'à 200 kg
BRANDADE DE MORUE		Accessoire purée jusqu'à 180 kg + grille potage Ø 19 mm	Accessoire purée jusqu'à 180 kg + grille potage Ø 19 mm

TBX Pro

COMPOSER VOTRE ÉQUIPEMENT EN 2 ÉTAPES

Etape 1 Choisir le bloc moteur. **Qu'allez-vous** préparer ?

Type de préparation	1 vitesse 1650 tr/mn	2 vitesses 850 / 1700 tr/mn	Vitesse variable en 20 niveaux : 630 - 1700 tr/mn
Mélange potage/sauce	● ●	● ●	● ● ●
Potage velouté	●	● ●	● ● ●
Soupe de poissons	●	● ●	● ● ●
Pâtes liquides type pâte à crêpes	●	● ●	● ● ●
Mélange de poudre et de liquide type sauces, purée en flocons	✕	●	● ● ●
Emulsion type mayonnaise	✕	✕	● ● ●
Purée traditionnelle	✕	●	● ● ●

✕ non recommandé ● Acceptable ● ● Correct ● ● ● Parfait

Etape 2 où cuisinez-vous ? De quels **accessoires** avez-vous besoin ?

Marmites		Braisières	
Type de tube nécessaire	tube standard  448 mm tube long  568 mm	tube court avec déflecteur NOUVEAU  348 mm	
Mélanger/mixer sauces / mélange liquide et poudre ou flocons	accessoire potage 	accessoire potage pour braisières 	
Préparations épaisses: purée/pommes de terre / confiture / compote	accessoire purée 	accessoire purée pour braisières 	

GRILLES POUR ACCESSOIRE POTAGE



Grille soupe Ø 6-8mm
(fourni avec accessoire potage)



Grille soupe
Ø 8-10 mm



Grille soupe
Ø 19 mm

TBX Pro

DIMENSIONS

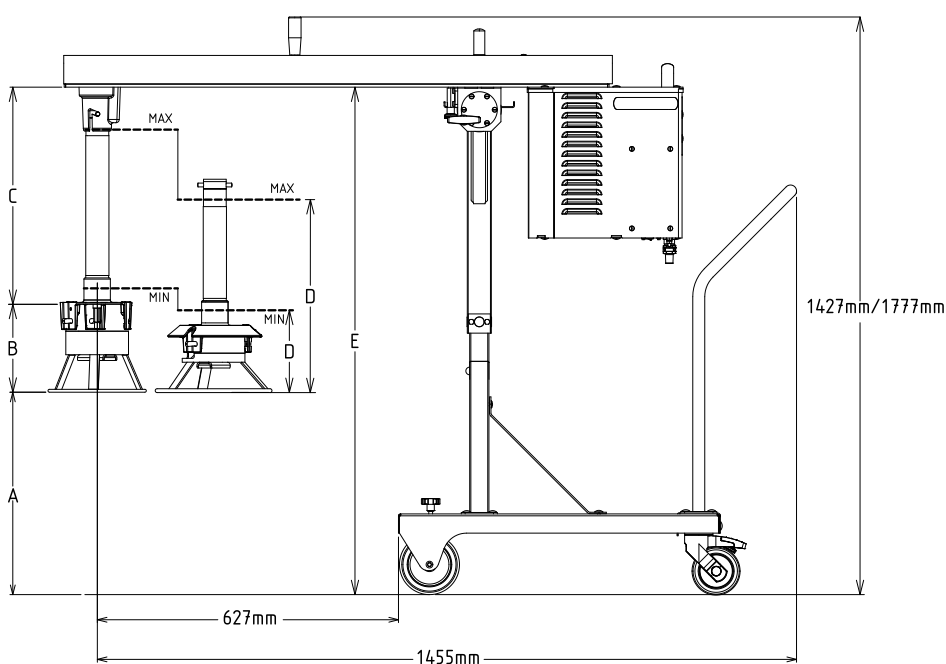
C	LONGUEUR DU TUBE		
	court	standard	long
en mm	348	448	568

B	HAUTEUR ACCESSOIRE	
	accessoire standard	accessoire braisière
en mm	187	142

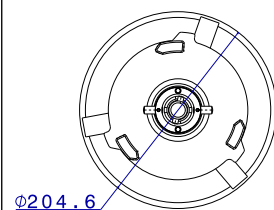
A	TUBE COURT		TUBE STANDARD		TUBE LONG	
	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière
en mm						
minimum	521	566	421	466	301	346
maximum	771	816	671	716	551	596

D	tube size:	ACCESSOIRES BRAISIÈRE			ACCESSOIRES STANDARD		
		court	standard	long	court	standard	long
profondeur immersion	minimum	140	170	170	250	300	300
	maximum	360	460	580	400	500	620

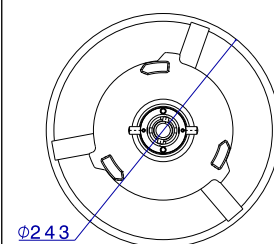
E		
	en mm	
minimum	1056	
maximum	1306	



Diamètre accessoire standard



Diamètre accessoire braisière

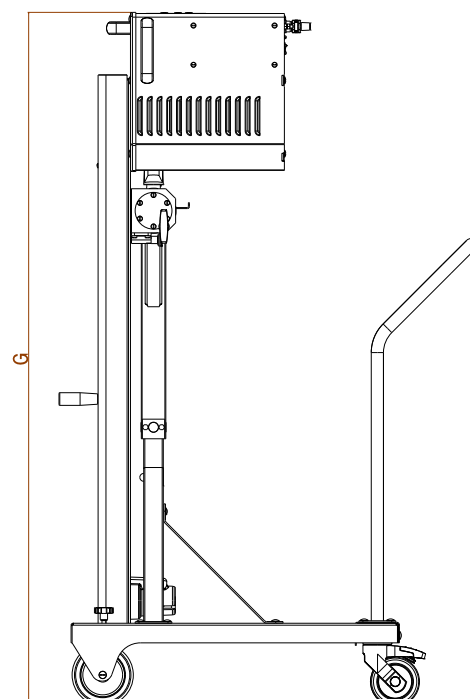
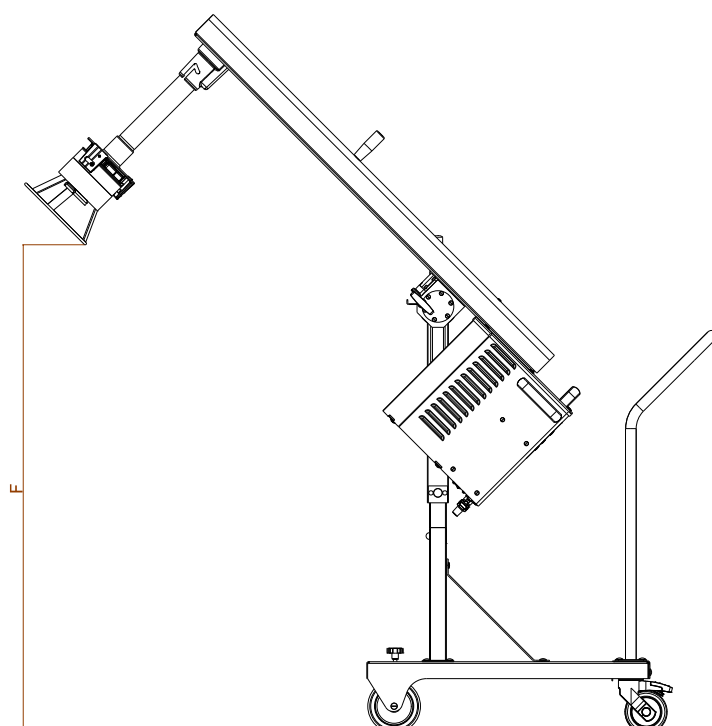
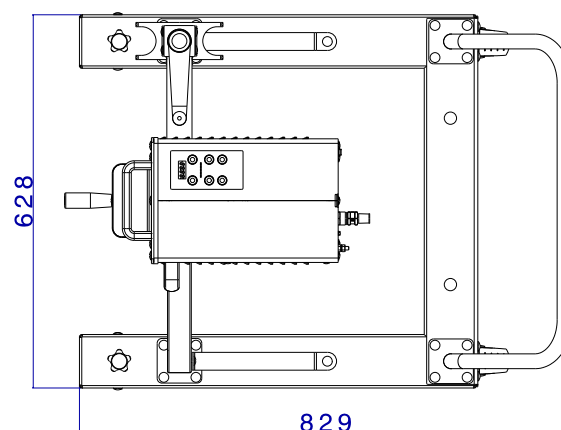


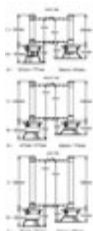
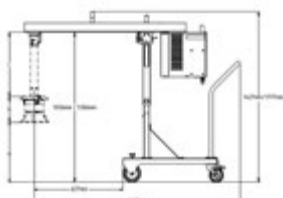
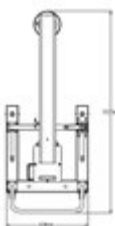
TBX Pro

DIMENSIONS

F en mm	TUBE COURT		TUBE STANDARD		TUBE LONG	
	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière
minimum	1154	1173	1084	1103	1000	1018
maximum	1404	1423	1334	1353	1250	1268

G en mm	
minimum	1412
maximum	1662



TBX Pro
TURBO BROEUR


Pour collectivités, cuisines centrales et hôpitaux. Mixer de sol fixé sur un chariot avec roues freinées. Changement simple et rapide de l'accessoire potage à l'accessoire purée. **Ergonomique** et facile à utiliser, s'adapte rapidement à la hauteur souhaitée, **jusqu'à 250 mm**. Possibilité d'utiliser le mixer dans des braisières et des marmites **jusqu'à 700 litres**. **Tableau de commande étanche**. Hygiène : l'accessoire de mixage en inox est démontable sans outil et lavable au lave-vaisselle (hors roulements).

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), 2V, 850/1700 tr/mn, 380-440V/3ph/50Hz 380-440 V 3 50 Hz UKCA;CE;CB lpxh 628x1556x1122 mm	94 2,20	602170 DTBXPRO2T	6975
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 3ph, 380-480V/50-60Hz 380-480V 3 50-60 Hz UKCA;CE lpxh 628x1556x1122 mm	94 1,50	602171 DTBXPROVT	7717
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 1ph, 220-240V/50-60Hz 220-240 V 1 50/60 Hz CB;CE;UKCA lpxh 628x1556x1122 mm	94 1,50	602198 DTBXPROVS	7717
TBX Pro Turbo-broyeur avec tête à soupe, 1 vitesse, 1650 tr/min, 380-415V, 3 phases, 50Hz 380-415 V 3 50 Hz lpxh 628x1556x1122 mm Including: 650172 Accessoire potage TBX Pro (sans tube) kg 2 m³ 0,01 650175 Tube standard 448 mm TBX Pro kg 3 m³ 0,02	5 1,50	CC0H6D DTBXPROIT	7034

Accessoires pour TBX Pro

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire potage TBX Pro (sans tube) Ipxh 205x205x180 mm	2	650172 HSSTBL	921
	Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) Ipxh 245x245x130 mm	2,11	653521 BPKTBX130	935
	Accessoire purée TBX Pro (sans tube) Ipxh 205x205x180 mm	2	650177 HPSTBL	1111
	Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) Ipxh 245x245x140 mm	2	650173 BPPTBL	1142
	Tube court 348 mm avec déflecteur TBXPRO (suggéré pour braisière) Ipxh 162x360x162 mm	4	653821 T348	1167
	Tube standard 448 mm TBX Pro Ipxh 162x460x162 mm	3	650175 T448	899



◀◀ (Accessoires pour TBX Pro)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube long 568 mm TBX Pro lpxh 162x580x162 mm	1	650176 T568	952
	Grille soupe TBX Pro (trous diam. 19 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	653507 FSGTBX	186
	Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	650168 SGTBX	186

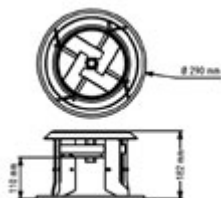
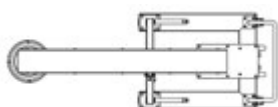
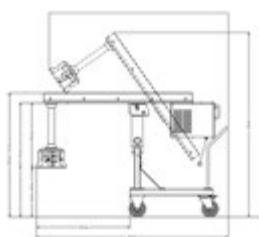
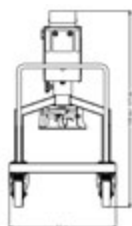
GUIDE DE
SÉLECTION

Turbo-broyeurs

TBM150



	TBM150 - 1 vitesse 1600 tr/mn 3000 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus	TBM150 - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn 4500 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus
HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION POUR OUTIL POTAGE	30 cm à partir de 500 l.	30 cm à partir de 250 l.
POTAGE	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.
POTAGE VELOUTE sans morceaux maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
POTAGE à base d'aliments filandreux (type poireaux)	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
POTAGE CONCENTRE 20% de liquide - maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
CREME D'EPINARDS mélange épinards béchamel	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
SOUPE de POISSONS	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
FUMET à base de viande cuite type fond de veau	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 1000 l.
SAUCES LIQUIDES mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.
SAUCES COMPOSEES type Bolognaise	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.
PÂTES LIQUIDES type pâte à crêpes	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 l.
COMPOTE DE FRUITS CONFITURES SORBETS	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) selon le résultat demandé (avec ou sans morceaux) jusqu'à 1000 l.	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) selon le résultat demandé (avec ou sans morceaux) jusqu'à 1000 l.
PUREE TRADITIONNELLE	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 375 kg de PdT lait froid ou chaud	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 400 kg de PdT lait froid ou chaud
PUREE EN FLOCONS Verser progressivement les flocons dans le tourbillon	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 400 kg
PUREE DE LEGUMES sans adjonction de liquide ni de matière grasse	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 300 kg	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 350 kg
BRANDADE DE MORUE	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg

**TBM 150****TURBO-BROYEUR**

Pour collectivités et industries agro-alimentaires. **Résistance aux utilisations intensives** et aux lavages répétés. **Hygiène et sécurité** : anneau de protection de la tête de broyage, sécurité au relevage de tête, position de rangement et manque de tension. Réglable en hauteur par vérin. **Construction en acier inox**. Capacité de travail : minimum entre 500 et 1.000 litres.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Turbo-broyeur de sol inox - 1 vitesse 1600 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 663x1852x1475 mm	220 3	603794 DTBM150-01	17472
Turbo-broyeur de sol inox - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 663x1852x1475 mm	220 4,50	603795 DTBM150-02	19189

Accessoires pour TBM150

	kg kW	Code Modèle	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) lpxh 220x220x47 mm	1	653243 MB15	917
Microbroyeur acier Inox pour Soupe de poisson lpxh 220x220x54 mm	1	650043 DMB15PF	1053



BATTEURS MÉLANGEURS

Robustes et fiables avec des capacités de 5 à 80 litres :
conçus pour garantir la sécurité des utilisateurs et préserver leur santé



L'écran plein de protection
et l'écran fil rotatif sont
amovibles et démontables
pour faciliter le nettoyage
(20, 30 l.)



Cuve, crochet, palette
et fouet spécialement
conçus pour un
résultat optimal. Le
batteur ne démarre
que lorsque la cuve
est correctement
positionnée.



XBE30



Minuterie
0 à 59 min.



Tableau de
commandes
plat et étanche
(IP55)



Modèles spécifiques
avec colonne inox

**Mouvement unique du planétaire garantissant la
couverture totale de la cuve par les outils**

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 BE5 BE8	Restaurants / Collectivités / Boulangerie / Pâtisserie / Pizzeria	• Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans bisphenol-A avec système "clip" pour un démontage facile sans outils associé au monte et baisse de cuve • Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire) • Outils INOX, écran de sécurité et cuve INOX lavables au lave-vaisselle • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
	✕ 10 – 50 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 5 l: 1,5 kg de farine 8 l: 2,5 kg de farine	
 XBM10 - XBE10	Restaurants / Collectivités	• Modèle de table avec structure inox • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
	✕ 10 – 100 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 10 l: 3,5 kg de farine	
 XBM20 - XBE20	Restaurants / Collectivités de taille moyenne	• Modèles de table ou de sol (20 l.) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
	✕ 50 – 150 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 20 l: 6 kg de farine	
 XBM30 - XBE30	Restaurants / Collectivités de taille moyenne / Traiteurs	• Modèles de table ou de sol (20 l.) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
	✕ 100 – 300 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 30 l: 7 kg de farine	

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS


MBE40
CLIENT

Restaurants /
Collectivités /
Boulangeries, Pâtisserie
et Pizzeria

✕ **100 - 400 couverts**

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :
40 l: 10 kg de farine

PLUS PRODUIT

- Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie
- Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine
- L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie
- Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés


**BMX60-BMXE60
XBE60**

Restaurants /
Collectivités / Cuisines
Centrales / Boulangeries
et Pâtisseries

✕ **400 - 800 couverts**

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :
60 l: 20 kg de farine
80 l: 25 kg de farine

- Modèles pour grande productivité
- Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie
- Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine
- L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie, éclairage de cuve et monte et baisse de cuve électrique (selon modèles)
- Crochet inox renforcé pour pétrissage intensif
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés


XBE80 - BMXE 80



BATTEURS MÉLANGEURS

Faites le bon choix

Batteurs de cuisine – Variation électronique



Modèle	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	10 litres	20 litres	30 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	18	32	50	70	100	120

Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Boulangerie, pâtisserie, pizza



Modèle	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	20 litres	30 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	32	50	70	100	120

*Crochet: kg de pâte avec 60% d'hydratation

*Fouet: nombre max. de blancs d'oeufs

Accessoires pour DMIX White

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Palette INOX pour batteur 5 litres lpxh 135x205x40 mm	1	653756 PAL5X	66
	Fouet INOX pour batteur 5 litres lpxh 140x205x205 mm	0,55	653757 FOU5X	75
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,65	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTTI50	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127



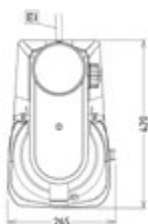
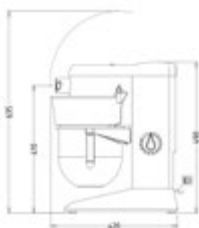
◀◀ (Accessoires pour DMIX White)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lxpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

BE5 - 5 litres - 450W


Batteur mélangeur capacité **5,2 litres**. Livré avec **3 outils INOX** (**fouet, palette et crochet spiral**). Avec ou sans prise d'accessoires K. Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. **Moteur asynchrone**. Silencieux et robuste pour travaux de longue durée. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 1,5 kg.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA . Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V <i>200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO</i> UKCA;CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600137 DBE5BY	1352
Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V <i>200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO</i> UKCA;CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600138 DBE5BYA	1475

Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **88,00€**

Accessoires pour BE5

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres lpxh 206x250x194 mm	1,41	653295 CUV5	187
	Crochet INOX pour batteur 5 litres lpxh 90x205x205 mm	0,41	653765 CRO5X	74
	Palette INOX pour batteur 5 litres lpxh 135x205x40 mm	1	653756 PAL5X	66
	Fouet INOX pour batteur 5 litres lpxh 140x205x205 mm	0,55	653757 FOU5X	75
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	198
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	198



◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,65	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTTI50	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAGI50	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

BE8 - 8 litres - 600 W



Batteur mélangeur capacité **8 litres**. Livré avec **3 outils inox (fouet, palette et crochet spiral)**. Avec ou sans prise d'accessoires K. Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. **Moteur asynchrone**. Silencieux et robuste pour travaux de longue durée. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 2,5 kg.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600139 DBE8BY	1829
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600140 DBE8BYA	2011

Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **88,00€**

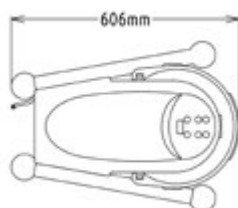
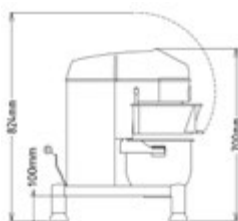
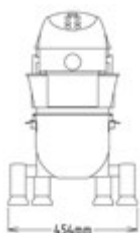
Accessoires pour BE8

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX pour batteur 8 litres lpxh 236x292x234 mm	2	653766 CUV8	207
	Crochet INOX pour batteur 8 litres lpxh 95x242x242 mm	0,64	653767 CRO8X	80
	Palette INOX pour batteur 8 litres lpxh 147x246x42 mm	0,75	653768 PAL8X	73
	Fouet INOX pour batteur 8 litres lpxh 143x250x143 mm	0,59	653769 FOU8X	85
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	198
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	198



◀◀ (Accessoires pour BE8)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,65	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133


XBE10 - 10 litres - 750 W
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

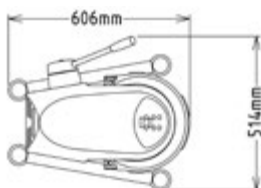
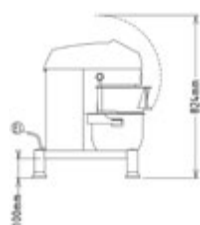
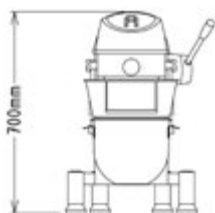
Batteur mélangeur, modèle table, capacité **10 litres** avec colonne inox. Modèles livrés avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)** et écran de protection transparent sans BPA. Ecran plein de sécurité associé au monte et baisse de cuve, démontable et facilement nettoyable. Tableau de commande **plat et étanche** avec minuterie. Modèles disponibles **avec** ou **sans** prise d'accessoires type H. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 3,5 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	48 0,75	600142 DXBE10B	3180
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	49,20 0,75	600143 DXBE10BA	3364

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs _ Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBE10

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 10 l. lpxh 340x285x230 mm	3	653276 CUVXBE10	356
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	653267 PALXBE10	145
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	653268 CROXBE10	204
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	0,73	653269 FOUXBE10	199


XBM10 - 10 litres - 500 W
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ SANS PRISE D'ACCESSOIRES

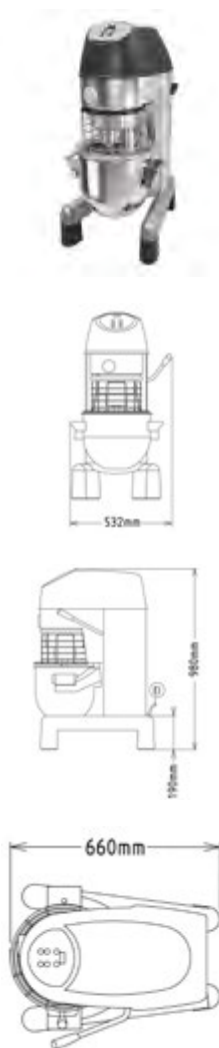
Batteur mélangeur de capacité **10 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet, palette et crochet spiral**). Variation mécanique de la vitesse. Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie 0-59 minutes. Puissance **500 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 3,5 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 454x606x700 mm	57 0,50	600141 DXBM10B	4437

Accessoires pour XBM10

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 10 l. lpxh 340x285x230 mm	3	653276 CUVXBE10	356
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	653267 PALXBE10	145
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	653268 CROXBE10	204
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	0,73	653269 FOUXBE10	199

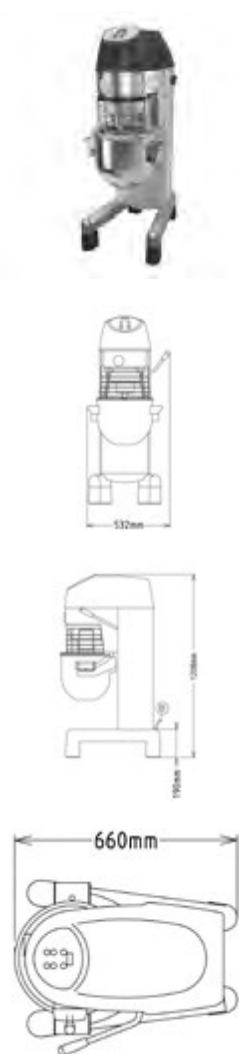

XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique
MODELE TABLE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 litres. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. Puissance **900 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 521x685x980 mm	87 1,01	600155 DXBE20TB	5652
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 521x685x980 mm	91 1,01	600156 DXBE20ATB	6038

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs _ Prise H" pour faire votre choix.

Nota : Table inox disponible (lpxh : 608x528x481 mm) - code 653434 - 589 €



XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique
MODELE SOL _ AVEC OU SANS PRISE
D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. Puissance **900 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lxpxh 532x685x1208 mm	103 1,01	600157 DXBE20B	5847
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA -Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lxpxh 532x685x1208 mm	107 1,01	600158 DXBE20AB	6250
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lxpxh 532x685x1208 mm	103 1,01	600159 DXBE20XB	6476



◀◀ (XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1208 mm	107 1,01	600160 DXBE20AXB	6848

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

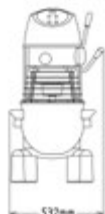
Accessoires pour XBE20

	kg kW	Code Modèle	EUR
	6,51	650121 BW20	575
	1	653114 CRO20	228
	0,94	653116 PAL20	188



◀◀ (Accessoires pour XBE20)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Équipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) lpxh 608x528x481 mm	15,80	653434 TX20	589
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782


XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique
MODELE TABLE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet, palette et crochet spiral**). Variation mécanique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. Puissance **750 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran plein de protection - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600144 DXBM20BT	5940
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600145 DXBM20BT3	5652
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 521x685x1010 mm	94 0,75	600146 DXBM20ABT	6338

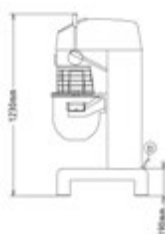
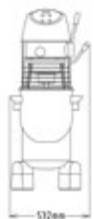


◀◀ (XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1010 mm	94 0,75	600147 DXBM20ABT3	6038
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600148 DXBM20XBT	6338

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, veuillez consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs _ Prise H" pour faire votre choix.

Nota : Table inox disponible (lpxh : 608x528x481 mm) - code **653434** - 589 €


XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique
MODELE SOL _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation de vitesse mécanique. Réduction de cuve possible en 10 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. Puissance **750 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600149 DXBM20B	6136
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600150 DXBM20B3	5847
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	114 0,75	600151 DXBM20AB	6553



◀◀ (XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	114 0,75	600152 DXBM20A3B	6260
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600153 DXBM20X3B	6553
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600154 DXBM20AX3B	6978

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs _ Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBM20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. l x p x h 460x340x300 mm	6,51	650121 BW20	575
	Crochet 20 l. l x p x h 185x185x320 mm	1	653114 CRO20	228
	Palette 20 l. l x p x h 205x70x320 mm	0,94	653116 PAL20	188
	Fouet 20 l. l x p x h 185x185x320 mm	1	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) l x p x h 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. l x p x h 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870

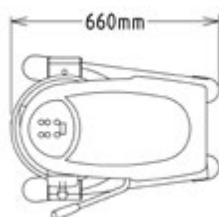
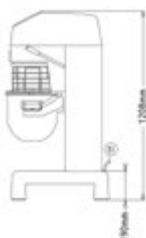
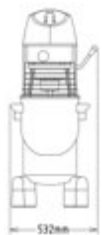


◀◀ (Accessoires pour XBM20)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) l x p x h 608x528x481 mm	15,80	653434 TX20	589
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) l x p x h 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **30 litres**. Livré avec **3 outils** (fouet, palette et **crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 ou 20 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. **Kit roulettes en option**. Puissance **1.100 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 7 kg.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1208 mm	106 1,10	600167 DXBE30B	7213
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1208 mm	109 1,10	600168 DXBE30AB	7836
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1208 mm	114 1,10	600170 DXBE30AXB	8098



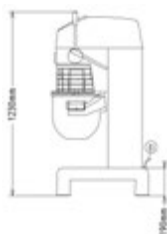
◀◀ (XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 532x685x1208 mm	111 1,10	600169 DXBE30XB	7534

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **30 litres**. Livré avec **3 outils** (fouet, palette et **crochet spiral**). Variation mécanique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 ou 20 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie de 0 à 59 minutes. Ecran de sécurité fil rotatif amovible. **Kit roulettes en option**. Puissance **750 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 7 kg.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA- Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V <i>220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1230 mm	114 0,75	600162 DXBM30B	7731
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1230 mm	111 0,75	600163 DXBM30B3	7358
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> UKCA;CE lpxh 532x685x1230 mm	116 0,75	600164 DXBM30AB3	7985



◀◀ (XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 532x685x1230 mm	114 0,75	600165 DXBM30XB3	7868
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 200-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 532x685x1230 mm	113 0,75	600166 DXBM30AXB3	8285

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBE30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. l x p x h 370x350x500 mm	8,30	650123 BW30	703
	Crochet 30 l. l x p x h 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	297
	Palette 30 l. l x p x h 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	267
	Fouet 30 l. l x p x h 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	304
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) l x p x h 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	342
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres l x p x h 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	929



◀◀ (Accessoires pour XBE30)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Équipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm	9,16	650125 KR20XB30	1232
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

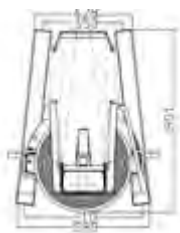
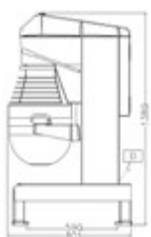
Accessoires pour XBM30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. l x p x h 370x350x500 mm	8,30	650123 BW30	703
	Crochet 30 l. l x p x h 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	297
	Palette 30 l. l x p x h 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	267
	Fouet 30 l. l x p x h 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	304
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) l x p x h 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	342
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres l x p x h 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	929



◀◀ (Accessoires pour XBM30)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Équipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm	9,16	650125 KR20XB30	1232
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES


Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**. **Vitesse variable électronique + 3 vitesses pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie. Ecran de sécurité fil **rotatif amovible**. **Chariot de cuve en option**. Kit roulettes non disponible. Puissance renforcée **2.200 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 10 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600175 DMBE40B	8714
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. sans prise d'accessoires. Tri 400 V <i>380-480 V 3 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600176 DMBE40B3	9904
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600172 DMBE40AB	10304



◀◀ (MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec colonne et pieds inox. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10942

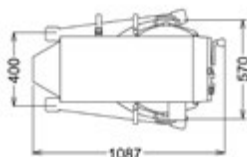
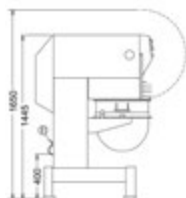
Accessoires pour MBE40

	kg kW	Code Modèle	EUR
	10	650128 BW40	968
	3	653092 CRO40	300
	3	653093 PAL40	297



◀◀ (Accessoires pour MBE40)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	653094 FOU40	368
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	653127 FOUR40	482
	Équipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	650126 KR20MB40	1187
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 lpxh 140x140x510 mm	2	650186 BS40	816
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564



BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (fouet, palette et **crochet spiral**). Variation mécanique à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9). Réduction de cuve possible en 40 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. Eclairage de cuve. **Chariot de cuve en option**. Puissance **1.500 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1087x1445 mm	330 1,54	600177 DBMX60B3	13464
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1087x1445 mm	332 1,54	600178 DBMX60XB3	16473
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique Colonne INOX - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600180 DBMX60AXB3	17867



◀◀ (BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600179 DBMX60AB3	14769

Information : pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

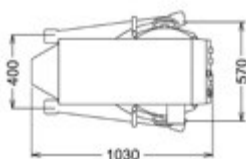
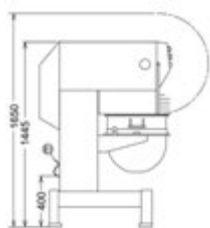
Accessoires pour BMX60

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1524
 Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
 Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482



◀◀ (Accessoires pour BMX60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Équipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564


BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique
SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (fouet, palette et **crochet spiral**). Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. **Chariot de cuve en option**. Puissance **1.800 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	15538

Accessoires pour BMXE60

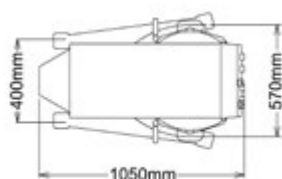
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921



◀◀ (Accessoires pour BMXE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 l x p x h 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) l x p x h 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES



Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (fouet, palette et **crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Chariot de cuve en option**. Puissance renforcée **4.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	323 4	600182 DXBE60B3	14949
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	324 4	600183 DXBE60AB3	15893
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	306 4	600185 DXBE60XB3	17701

Information : pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

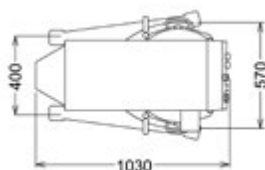
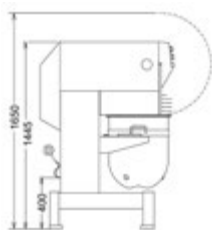
Accessoires pour XBE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921



◀◀ (Accessoires pour XBE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lxpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lxpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564


BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique
SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance **2.000 W**.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	21496

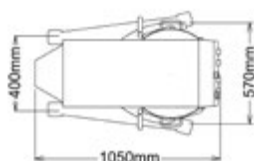
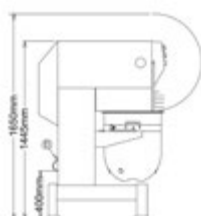
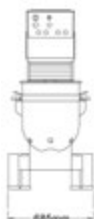
Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2039
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1154
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Équipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Équipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2931



◀◀ (Accessoires pour BMXE80)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 l x p x h 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	894
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) l x p x h 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564



XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet, palette et crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance renforcée **4.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - \bf sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	342 4	600187 DXBE80B3	20188
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	332 4	600189 DXBE80XB3	22975

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1154
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2039
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2931



◀◀ (Accessoires pour XBE80)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	894
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

ACCESSOIRES BATTEURS MELANGEURS _ PRISE H

Plateaux pour CX21D

RÂPEUR _ JULIENNE _ TRANCHEUR _ MACEDOINES _ FRITES

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper inox épaisseur 2 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653773 J2X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653774 J3X	98



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653775 J4X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653776 J7X	98
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 200x200x40 mm	0,55	653777 J9X	98
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 200x200x40 mm	0,53	653778 KX	98
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 200x200x30 mm	1	653779 PX	98
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650166 AS2XX	229



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650158 AS2X8X	229
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm lpxh 205x205x35 mm	0,96	650159 AS2X10X	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650167 AS3XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650077 AS4XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,98	650078 AS6XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,93	650079 AS8XX	229



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,92	650080 AS10XX	229
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650082 C1SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650083 C2SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	4	650084 C3SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650085 C4SX	138



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650086 C5SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650087 C6SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650088 C8SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650160 C10SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650161 C12SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650165 C13SX	138



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650089 C2WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650090 C3WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,92	650091 C6WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650162 C8WX	158
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,90	650164 C10WX	158
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653566 MT05T	228



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,62	653567 MT08T	199
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,56	653568 MT10T	199
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	1	653569 MT12T	199
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	1	653570 MT20T	199
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,72	653571 FT06	184
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,63	653572 FT08	184



◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17

Nota : chaque disque est fourni avec son casier de rangement

ACCESSOIRES HACHOIR

Prise accessoire type H

MMH70



653720

Support externe en aluminium 70 mm.
Livré avec bac et poussoir



653721

Kit aluminium
(couteau et plaques inox)



653722

Kit inox (couteau et plaques inox)



653723

½ Unger inox
(couteau et plaques inox)

MMH82

(pour les batteurs de 40 L et plus)



653724

Support externe en aluminium 82 mm.
Livré avec bac et poussoir



653726

Kit aluminium
(couteau et plaques inox)



653725

Kit inox (couteau et plaques inox)



653727

½ Unger inox
(couteau et plaques inox)

Encore plus de
fonctionnalité pour votre
bateur mélangeur grâce
à l'accessoire hachoir



MMH70
HACHOIR A VIANDE DIAM. 70 MM

Débit horaire moyen : 100 Kg/h. Adapté aux batteurs de capacité de 10 litres et plus prise de type H uniquement. Le hachoir complet se compose obligatoirement du support 653720 associé à 1 des 3 hachoirs.

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Support externe en aluminium pour hachoir à viande 70 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 70 mm (653721, 653722 ou 653723) lpxh 210x240x300 mm	2,83	653720 MMH70S	375
	kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en aluminium - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) lpxh 140x150x140 mm	1,81	653721 MMH70EA	263
	kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en acier inox - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) lpxh 140x150x140 mm	3,20	653722 MMH70EX	446
	Kit pour hachoir à viande 70 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 et 8 mm lpxh 348x348x191 mm	3,81	653723 MMH70UX	702

MMH82

HACHOIR A VIANDE DIAM. 82 MM

Débit horaire moyen 150 kg/h. Adapté aux batteurs d'une capacité de 40 litres et plus avec prise type H uniquement. Le hachoir complet se compose obligatoirement du support 653724 associé à 1 des 3 hachoirs.

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Support externe en aluminium pour hachoir à viande 82 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 82 mm (653726, 653725 ou 653727) lpxh 210x280x300 mm	2,90	653724 MMH82S	446
	kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en aluminium - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 et 8 mm lpxh 150x160x150 mm	2,39	653726 MMH82EA	335
	kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en acier inox - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm lpxh 150x160x150 mm	4,22	653725 MMH82EX	521
	Kit pour hachoir à viande 82 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm lpxh 180x180x180 mm	4,60	653727 MMH82UX	815

P200**PASSE-TOUT**

P200 est conseillé pour les potages, compotes, soupes de poisson, purées, etc... Démontage facile et rapide. Large ouverture d'alimentation.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm lxpxh 315x383x305 mm	10,20	653187 P200H	1265



EPLUCHEUSES Série T

Machines polyvalentes. La solution idéale pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages.



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



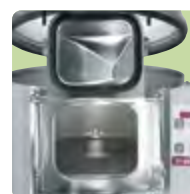
Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



T10E/T15E



Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)



Large ouverture pour faciliter le déchargement

GUIDE DE SELECTION DES EPLUCHEUSES



T5S

CLIENT

T5S: Restaurants / Collectivités

✕ **30 – 100 couverts**

Capacité: 5 kg

Productivité: 80 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

Utilisation à poste fixe.

PLUS PRODUIT

- Plateau abrasif résistant
- Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide
- Couvercle transparent
- Table filtre disponible en option
- Plateau couteaux et plateau brossage des légumes en option
- Tableau de commande avec minuterie



T5E / T5M - T8E

T5E/T8E : Restaurants / Collectivités

✕ **T5E: 30 – 100 couverts**

Capacité: 5 kg

Productivité: 80 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

✕ **T8E: 80 – 150 couverts**

Capacité: 8 kg

Productivité: 130 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

Utilisation proche de la plonge ou à poste fixe sur une table.

- Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes
- Eléments démontables pour le nettoyage
- Couvercle transparent avec poignée douchette amovible
- Filtre (en option) intégré dans la machine
- Modèles TE livrés avec plateau abrasif et avec une vitesse de rotation de 309 tr/mn
- Modèle spécifique (T5M) pour le nettoyage des coquillages avec une vitesse de rotation de 208 tr/mn et panier filtre incorporé

GUIDE DE SELECTION DES EPLUCHEUSES

CLIENT

PLUS PRODUIT



T10E / T15E

T10E/T15E : Restaurants / Collectivités / Traiteurs

✕ **T10E 50 – 200 couverts**

Capacité: 10 kg

Productivité: 160 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

✕ **T15E 80 – 300 couverts**

Capacité: 15 kg

Productivité: 240 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

Machine polyvalente pour toutes les opérations de légumerie.

- Plateau abrasif ou plateau couteaux résistants pour les légumes durs – modèles avec cylindre abrasif
- Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide
- Couvercle transparent avec poignée douchette amovible
- Table filtre disponible en option
- Plateaux spécifiques oignons, nettoyage des coquillages, brossage des légumes et panier d'essorage disponibles en option
- Tableau de commande avec minuterie

Restaurants / Cuisines Centrales

✕ **100 - 500 couverts**

Capacité: 25 kg

Productivité: +400 kg/h
(opérations de chargement/déchargement incluses)

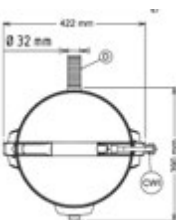
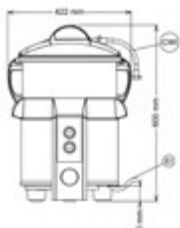
Epluchage de tous les types de légumes à peau dure : céleri, pomme de terre, carottes, etc.



Ti25

T25E

- Plateau abrasif résistant pour les légumes durs – modèles avec cylindre abrasif
- Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide
- Cycle court pour une rapidité d'épluchage
- Plateau amovible pour faciliter le nettoyage
- Modèle Ti25 : table incorporée et inclinaison du corps de la machine pour faciliter le déchargement
- Chariot mobile avec bac filtre pour modèle T25E (en option)



T5E/T5M

EPLUCHEUSE 5KG A CUVE AMOVIBLE

Capacité **5 kg par opération**. Cuve amovible d'une simple rotation. En option : filtre intégré dans le corps de l'éplucheuse et panier d'essorage. Version T5M : possibilité plateau spécial "**nettoyage des coquillages**". Arrivée d'eau par **poignée douchette amovible**. Couvercle transparent. Puissance 120W. Vitesse plateau : 300 tours/mn _ Consommation d'eau : 5 litres/mn.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 KG - avec plateau abrasif - avec panier filtre - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 424x390x590 mm	21 0,37	603498 DT5EFB	2278
Eplucheuse 5 KG - spécial moules - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 424x390x590 mm	26 0,25	603499 DT5MFB	2413

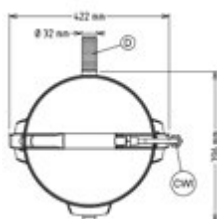
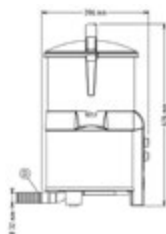
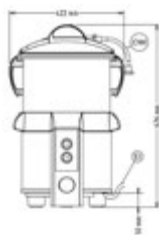
Accessoires pour T5E/T5M

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif lpxh 310x310x75 mm	2	653316 AP5E	220
	Panier filtre T5E lpxh 160x70x200 mm	0,50	653314 FB5E	133
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M lpxh 160x70x200 mm	1	653514 FB8EM	182
	Panier d'essorage lpxh 240x240x190 mm	1,19	653315 DB5E	204
	Plateau spécial nettoyage coquillages (incompatible pour modèles avec cylindre abrasif) lpxh 310x310x70 mm	2,31	653486 SSP5E	278
	Table support inox (lpxh : 420x420x505) lpxh 420x420x505 mm	7	653496 TXVP	335



◀◀ (Accessoires pour T5E/T5M)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit de conversion pour T5M avec cylindre et plateau abrasif. lxpxh 420x340x167 mm	6,50	653515 KT5MT5E	1122

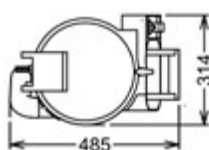
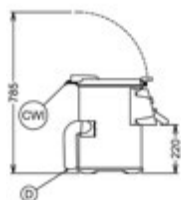
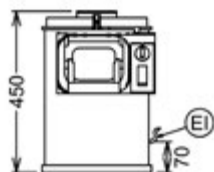
**T8E****EPLUCHEUSE 8 KG A CUVE AMOVIBLE**

Capacité **8 kg par opération**. Cuve amovible d'une simple rotation. En option : filtre intégré dans le corps de l'éplucheuse et panier d'essorage. Version T8M : possibilité plateau spécial "nettoyage des coquillages". Arrivée d'eau par poignée douchette amovible. Couvercle transparent. Puissance 370 W. Vitesse plateau : 300 tours/mn _ Consommation d'eau : 7 litres/mn.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 422x396x676 mm	26 0,37	603506 DT8EFB	2709

Accessoires pour T8E

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif lpxh 310x310x75 mm	2	653316 AP5E	220
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M lpxh 160x70x200 mm	1	653514 FB8EM	182
	Panier d'essorage lpxh 300x300x246 mm	3	653495 DB8E	274
	Table support inox (lpxh : 420x420x505) lpxh 420x420x505 mm	7	653496 TXVP	335

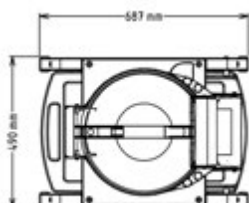
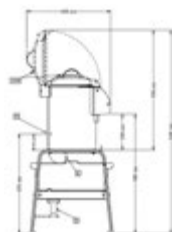
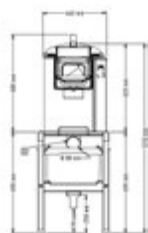
**T5S -5 Kg****EPLUCHEUSE 5 KG**

Capacité 5 kg. Pour unité de **30 à 100 repas.** **Construction inox.** Couvercle transparent. Minuterie. Sécurité : système "manque de tension". Epluchage au choix avec **plateau abrasif** ou **à couteaux.** **Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.** Puissance **120 W.** Vitesse plateau : **350 tours/mn** _ Consommation d'eau : **2/4 litres/mn.**

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 314x485x450 mm	21 0,12	603501 DT5S	2498
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 494x680x1140 mm	50 0,12	603848 DT5STN	3279

Accessoires pour T5S

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Plateau abrasif pour T5 S lpxh 295x295x30 mm	3	653182 AP5S	151
 Plateau couteaux pour T5 S lpxh 295x295x30 mm	1,11	653183 KP5S	287
 Plateau brossage légumes lpxh 285x285x70 mm	2	653057 WP5S	338
 Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	19,74	653784 FTSHVP	833
 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	18,80	653783 FTSHAVP	987

**T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg****EPLUCHEUSES 10 ET 15 KG**

Lavage _ brossage _ épluchage _ essorage des légumes. Construction inox. Couvercle transparent. Minuterie programmable. Poignée douchette amovible. Contact pour électro-vanne. Tableau de commande plat et étanche. Puissance **370 W**. T10E : capacité **10/12 kg par opération** _ unités de **50 à 200 repas**. T15E : capacité **15/18 kg par opération** _ unités de **80 à 300 repas**. Vitesse plateau : 300 tours/mn _ Consommation d'eau : 7/8 litres/mn.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x680 mm	47 0,37	603509 DT10E1	3743
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x680 mm	45 0,37	603510 DT10E324	3424
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x750 mm	48 0,37	603511 DT15E1	4015
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x750 mm	47 0,37	603512 DT15E324	3846
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x680 mm	49 0,37	603513 DT10E1C	3819



◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x680 mm	46 0,37	603514 DT10E324C	3631
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x750 mm	51 0,37	603515 DT15E1C	4255
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x750 mm	48 0,37	603516 DT15E324C	4208

IMPORTANT : avec les plateaux couteaux et à oignons, le filtre à épilures est indispensable pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation. Les plateaux couteaux, petits oignons et plateaux brossage ne peuvent pas être utilisés sur les éplucheuses T10E/T15E avec cylindre abrasif.

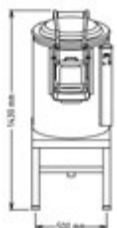
Accessoires pour T10E/T15E

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm	6,50	653203 AP15	393
	Plateau abrasif gros oignons pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm	5,36	653205 APLO15	497
	Plateau abrasif petits oignons, échaloates, aulx, diam. 388 mm pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 388x388x90 mm	6,20	653184 APO15	497
	Plateau couteaux pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 383x383x85 mm	3,42	653204 KP15	629
	Plateau Special Coquillage en Inox pour Eplucheuses de 10/15 kg (non disponible pour les modèles avec cylindre abrasif) lpxh 387x387x102 mm	4,40	653620 SSPXVP	658
	Plateau pour broyage des légumes - T10 E ou T15 E lpxh 386x386x85 mm	4	653058 WP15	504



◀◀ (Accessoires pour T10E/T15E)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Panier d'essorage pour T10 E (capacité 17 litres - hauteur 280 mm) lpxh 390x390x390 mm	2,81	653208 DB10	295
	Panier d'essorage pour T15 E (capacité 23 litres - hauteur 350 mm) lpxh 390x390x390 mm	3,09	653209 DB15	295
	Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	19,74	653784 FTSHVP	833
	Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	18,80	653783 FTSHAVP	987

**Ti 25 - 25 Kg Corps incliné****EPLUCHEUSE 25 KG**

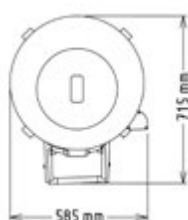
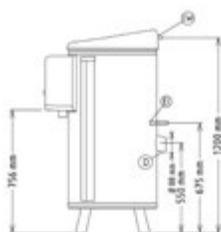
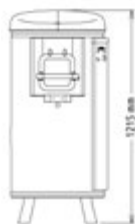
Capacité **25 kg par opération**. Construction acier **inox**. Plateau avec **garniture abrasive** de forte épaisseur. Inclinaison du corps pour chargement/déchargement et un nettoyage facile. **Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Panier filtre intégré à l'éplucheuse. **Équipée d'un dispositif électro-vanne**. Dispositif anti-mousse. Tableau de commande **plat et étanche**. Puissance **900 W**. Vitesse plateau : 295 tours/mn _ Consommation d'eau : environ 7 litres/mn.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 25 Kg avec électrovanne, filtre, plateau et cylindre abrasifs. Pour 100 à 500 couverts. 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE Ipxh 565x880x1425 mm	114 0,90	603692 DTI25FIT	8023

Accessoires pour Ti25



	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG lpxh 530x530x50 mm	15	653506 AP25	856

**T25E - 25 Kg****EPLUCHEUSE 25 KG**

Capacité **25 kg par opération**. Construction acier **inox**. Plateau abrasif de forte épaisseur. Possibilité de choisir l'orientation de l'évacuation des épluchures. Contact pour électro-vanne. Tableau de commande **plat et étanche**. **Livrée sans filtre**. Puissance **900 W**. Vitesse plateau : 295 tours/mn _ Consommation d'eau : environ 7 litres/mn.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX - avec plateau et cylindre abrasifs - livrée sans filtre. Pour 100 à 500 couverts. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 585x785x1215 mm	90 0,90	603649 DT25EF350	6245

Accessoires pour T25E

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG lxpxh 530x530x50 mm	15	653506 AP25	856
	Chariot mobile avec bac filtre pour T25 E (lxpxh : 420x560x1020) lxpxh 420x560x1020 mm	31	653302 MTFT25	1016
	Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg lxpxh 150x80x150 mm	2	653509 WDU25	256

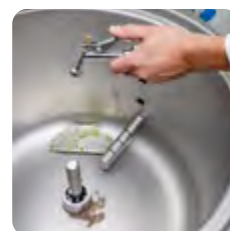


LAVEUSES ET ESSOREUSES À LÉGUMES

Un excellent choix pour toutes les tailles de cuisines.



Sécurité : le moteur s'arrête lorsque le couvercle est ouvert



Douchette amovible pour faciliter le nettoyage de l'intérieur.



Panneau de commande plat et étanche.



Mode manuel et cycles automatiques.

GUIDE DE SELECTION DES LAVEUSES ET ESSOREUSES

CLIENT

PLUS PRODUIT

LAVEUSES / ESSOREUSES



LVA 100N

Restaurant / Collectivités

✕ **Jusqu'à 200 couverts.**

Principalement utilisée pour les légumes-feuilles (salade, chou, fenouil) et les herbes (basilic, persil)

Capacité: **2-3 kg/cycle** pour les légumes légers, **jusqu'à 6 kg/cycle** pour les légumes lourds.

- Gain de place : lavage et essorage dans un seul appareil.
- Mode manuel : réglage du temps et de la vitesse de la pompe, avec possibilité d'exclure l'essorage (par exemple, pour les légumes lourds).
- Cycle continu disponible.
- 3 cycles de lavage automatiques avec possibilité d'inclure un agent désinfectant.
- Nettoyage : cycle d'auto-nettoyage et douchette incluse pour éliminer les résidus.



EL40

Restaurant / Collectivités

✕ **100 - 300 couverts**

Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...

ESSOREUSES

- Machine très ergonomique et simple d'emploi
- Deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles



ELX65

Restaurant / Collectivités et cuisines centrales

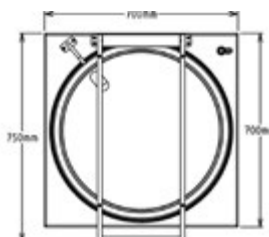
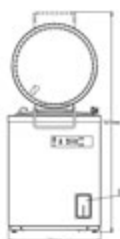
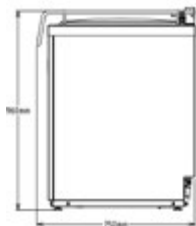
✕ **200 - 500 couverts**

Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...

- Machine très simple d'emploi
- Panier en résine facile à transporter
- Panier inox

**LVA 100****LAVEUSE-ESSOREUSE A LEGUMES 30 LITRES**

Laveuse-essoreuse de **capacité 30 litres de cuve**. Capacité de lavage : **2 à 6 kg de légumes** par opération. Pour les légumes à feuilles type salades, épinards, poireaux. 3 cycles programmés suivant le type de produits à traiter. La puissance de lavage est réglable en fonction de la fragilité des légumes. LVA100B est équipée d'un doseur de produit désinfectant. Puissance **900 W**.

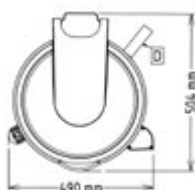
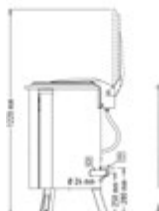
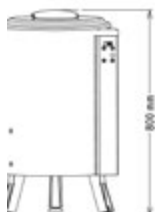


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laveuse-essoreuse à légumes programmable - charge 2/6 kg - phase de lavage 60 tr/min, phase essorage 320 tr/min 220-240 V 1N 50/60 Hz CB;CE;SASO;UKCA lpxh 700x750x1000 mm	125 1,50	602314 DLVA100N	9690

Accessoires pour LVA100B



	kg kW	Code Modèle	EUR
Panier avec couvercle, trous 5x5 mm lxpxh 500x500x270 mm	6,70	653883 BSKLVA100	682

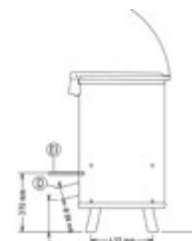
**EL40 - 32 litres****ESSOREUSE 5 KG**

Pour essorer **5 kg de légumes** ou **9 têtes de salade**. Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défouillage, l'autre sans défouillage pour produits fragiles. Volume du panier 32 litres. Sécurité à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**. Puissance **370 W**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 5 Kg - volume de cuve 32 litres - avec cycle automatique. Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 460x540x800 mm	47 0,37	603354 DEL40F	2713

Accessoires pour EL40

	kg kW	Code Modèle	EUR
Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg lpxh 385x385x335 mm	4	653131 BK40	150

**ELX65 - 65 litres****ESSOREUSE 10 KG**

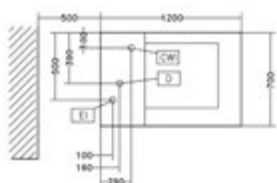
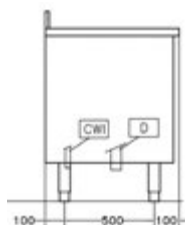
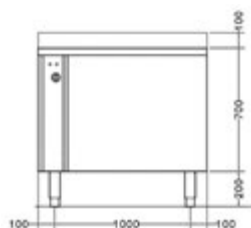
Pour essorer en deux minutes **10 kg de légumes** ou **18 têtes de salade**. Volume du panier 65 litres. Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**. Deux types de panier : **inox** ou **résine**. Puissance **750 W**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 578x639x1005 mm	71 0,75	603651 DELX65F5	4242
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 578x639x1005 mm	74 0,75	603652 DELX65XF5	4844

Accessoires pour ELX65

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Panier inox supplémentaire lpxh 485x485x420 mm	16	653303 BKX65	984
	Panier résine supplémentaire lpxh 460x460x435 mm	5,97	653304 BK65	421

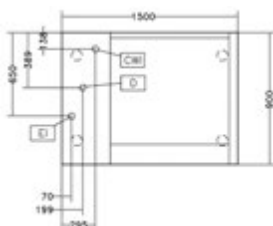
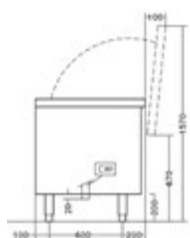
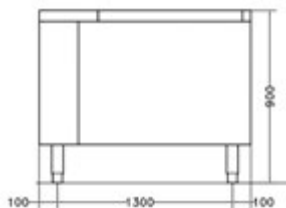
Laveuse à légumes à cuve fixe



Entièrement en inox AISI 304. Zone de travail en matériau non toxique avec une utilisation alimentaire. **2 capacités différentes** : cuve **200 litres** : 8 kg de légumes légers, feuillus ou 30 kg de légumes lourds par cycle _ cuve **300 litres** : 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle. La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace. Fond de la cuve à double inclinaison pour permettre le nettoyage automatique. **Filtres inox** perforés faciles à démonter. Arrivée d'eau par électrovanne + vanne à bille manuelle "Soft action" permettant de réguler la pression d'eau de lavage. Panneau de commande simple à utiliser avec sélecteur de vidange et bouton pour réguler l'intensité de l'eau de recirculation. Toutes les opérations sont réalisées manuellement par l'opérateur. **Durée minimale d'un cycle de 2 à 3 minutes**. Pieds inox réglables en hauteur.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Lave légumes à cuve fixe : 200 litres, charge par cycle 8/30 kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lxpxh 1200x700x850 mm	133 1,10	660031 LV200	9618
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lxpxh 1500x900x850 mm	196 1,10	660033 LV300	11215

Laveuses à légumes à cuve basculante



Entièrement en inox AISI 304. **2 capacité différentes** : cuve **300 litres** : 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle _ cuve **500 litres** : 14 kg de légumes légers feuillus ou 70 kg de légumes lourds par cycle. **2 versions différentes** : **cycle de lavage manuel** (gestion par l'opérateur manuellement) ou **cycles de lavages automatiques**. La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace. Fond de la cuve à double inclinaison pour permettre le nettoyage automatique. **Filtres inox** perforés faciles à démonter. Panneau de commande simple à utiliser avec interrupteur d'arrêt d'urgence - alarme sonore (version cycle automatique). Arrivée d'eau par électrovanne + vanne à bille manuelle "Soft action" permettant de réguler la pression d'eau de lavage. **Durée minimale d'un cycle de 2 à 3 minutes**. Pieds inox réglables en hauteur.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Lave légumes à cuve basculante 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg 3 cycles automatiques de lavage 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1500x900x850 mm	228 1,20	660030 LV301R	21089
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg, cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1500x900x850 mm	248 1,20	660034 LV300R	19218



COUPE PAIN

Un trancheur à pain convient parfaitement pour un service rapide et efficace dans les grands établissements de restauration



Precision:
Lame spécialement étudiée pour ne pas écraser le pain



Séparateur dans la goulotte pour couper 2 baguettes en 1 seule fois



Sécurité préservant l'utilisateur de tout contact avec le couteau



Tableau de commandes étanche et plat pour éviter l'accumulation de miettes

COUPE PAIN

CLIENT

PLUS PRODUIT



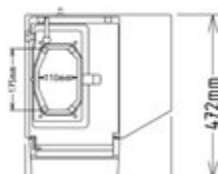
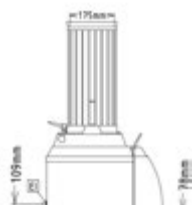
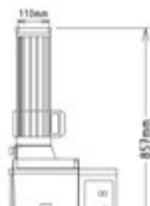
CPX

Restaurants de grande capacité
– commercial ou collectivité

✕ **50 à 500 couverts**

Placé en salle de restauration
à côté de la ligne self : permet
l'approvisionnement de la
corbeille

- Coupe rapide assurant une excellente présentation des tranches
- Appareil très sûr d'emploi en fonctionnement et pendant le nettoyage



Coupe-pain - CPX

COUPE-PAIN ELECTRIQUE

Coupe-pain électrique monogoulotte avec séparateur (possibilité de couper deux baguettes à la fois). **Ecran de sécurité** d'accès aux éléments de coupe. Moteur asservi à l'ouverture de l'écran. **Epaisseur des tranches réglable de 8 à 60 mm**. Section maximale des pains : 110 mm x 175 mm. Tableau de commande étanche et plat pour éviter l'accumulation de miettes. Puissance **370 W**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-pain électrique inox. Débit horaire : 7000/14000 tranches 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lxpxh 472x418x857 mm	37 0,37	601589 DCPXF215	2783

Lame de rechange CPX disponible sous la référence **0KQ477** (171,00€).

Accessoires pour CPX



Table mobile inox avec tablette
rabattable et bac gastronorme 1/1
lpxh 445x690x576 mm

kg
kW

16,08

Code
Modèle

653180
TT11

EUR

807



MACHINES SOUS VIDE

Une gamme d'appareils pour l'emballage sous-vide des aliments cuits et crus, idéal pour le stockage et la cuisson sous-vide tout en respectant qualité et hygiène.



Imprimez et personnalisez vos étiquettes avec l'imprimante sans fil



Tableau de commandes tactile intuitif étanche résistant aux chocs

4 cycles Gourmet

Marinades en pots • Marinade en sachets • Sauces et condiments • Épices et poudres



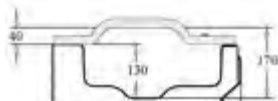
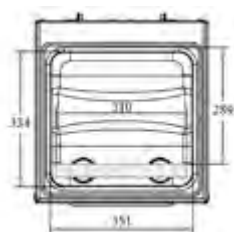
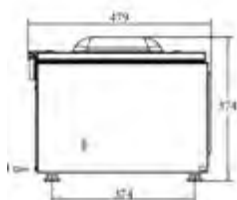
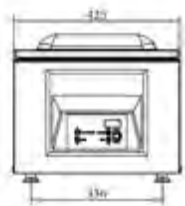
Marinade dans des récipients/sacs



Sauces et condiments



Épices et poudres

Machines sous vide


La gamme de machines sous vide Dito Sama se compose de modèles de table **intuitifs et facile à utiliser**.

Elle comprend notamment des solutions à écrans numériques et tactiles, ainsi que des unités autonomes pour une haute productivité.

• **Plus longue durée de conservation des denrées et réduction du gaspillage** : vous préparez vos plats et ingrédients à l'avance. Les denrées durent plus longtemps et leur qualité est préservée. • **Contrôle du stockage, conditions HACCP assurées** : vous améliorez l'organisation de vos réserves en empilant des denrées différentes tout en évitant la contamination croisée des ingrédients, la déshydratation, les brûlures de congélation et les moisissures. Vous suivez votre production et surveillez vos stocks grâce à l'imprimante d'étiquettes sans fil. • **Économies de temps et de main d'œuvre** : vous optimisez les opérations en cuisine pendant les heures de pointe tout en optimisant le travail de vos collaborateurs pendant les heures creuses. De plus, les marinades et les infusions peuvent désormais se faire en quelques minutes pour mieux exalter saveurs, arômes et parfums. La machine permet également de cuire sous vide, ce qui préserve la texture, les couleurs et les nutriments, et réduit la perte de poids. • **Marges accrues** : vous pouvez acheter en plus grandes quantités à des conditions plus avantageuses et emballer sous vide en plus petites quantités.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide à poser 8 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE l x p x h 425x479x374 mm	47 0,60	602184 DVP08D	3168
Machine sous vide à poser 12 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE l x p x h 415x587x437 mm	56 0,70	602185 DVP12D	3459
Machine sous vide à poser 16 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE l x p x h 531x594x440 mm	70 0,80	602186 DVP16D	4413



◀◀ (Machines sous vide)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide à poser 20 m ³ /h, écran tactile 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 531x594x440 mm	78 0,90	602187 DVP20T	5573

Accessoires pour machines sous vide

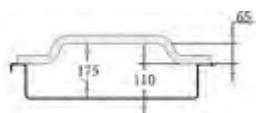
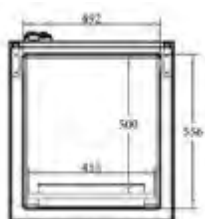
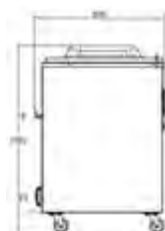
	kg kW	Code Modèle	EUR
	20	650239 CART47	735
	23	650242 CART57	818
	1	650240 IFTVL300	75
	2	650241 IFTVL400	91



◀◀ (Accessoires pour machines sous vide)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Imprimante d'étiquettes, bluetooth, pour étiquettes 50x60mm, avec affichage en anglais ou en italien <i>100-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 200x100x60 mm	2,20 0,04	650243 LABPRINT	610

Machines sous vide sur roulettes



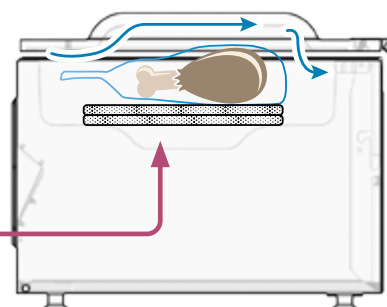
	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide sur roulettes 25 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO l x p x h 607x696x1002 mm	146 1,20	602336 DVP25D	8800
Machine sous vide sur roulettes 60 m ³ /h, affichage digital 400 V 1N 50-60 Hz IEC 60309 3P+T l x p x h 697x772x1034 mm	219 1,50	602337 DVP60D	10731

Accessoires pour machines sous vide

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 300 mm) lpxh 300x255x72 mm	1	650240 IFTVL300	75
	Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 400 mm) lpxh 400x303x67 mm	2	650241 IFTVL400	91

MACHINES SOUS VIDE

Accessoires inclus



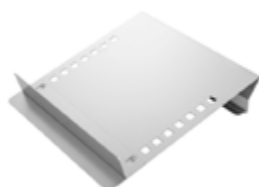
Placez le nombre maximum de plaques de remplissage PE à l'intérieur de la chambre à vide, en fonction de la taille du sac/récipient à mettre sous vide (2 ou 3 plaques de remplissage PE incluses selon modèle).

Accessoires optionnels

650239



650242



Chariots en inox
(2 tailles) pour les modèles table
cod. 650239
470x570x700mm (H)
cod. 650242
570x630x700mm (H)

Tablettes de remplissage inclinées pour faciliter la mise sous vide des liquides
cod. 650240
300x234x71mm (LxPxH)
cod. 650241
400x280x66mm (LxPxH)

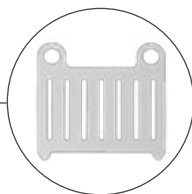
Imprimante d'étiquettes Bluetooth
Contrôle via application smartphone
cod. 650243

Machines sous vide

Vide externe avec sacs externes (le gaz inerte ne peut pas être inséré)

Dans le cas où les aliments à emballer sont plus grands que la chambre à vide, des sacs gaufrés doivent être utilisés :

- maintenir le sac à l'extérieur de la chambre, avec l'ouverture du sac parallèle à la barre de soudure en utilisant **l'accessoire en plastique 'easy'** fourni avec l'appareil, consultez le manuel pour les détails d'utilisation.
- fermez le couvercle et lancez le programme de vide standard



Retrouvez nos différents modèles de sac gaufrés disponibles auprès de notre service pièces détachées

Vide externe avec récipients externes

(le gaz inerte ne peut pas être inséré)



Programme de vide externe -
couvercle ouvert, barre de soudure non active

L'air est extrait du récipient grâce à un tube avec valve (référence **OPRQXV**), pour atteindre les paramètres de vide et d'extra-vide programmés



Le tube pour vide externe et la gamme de bacs GN avec valve sur le couvercle sont disponibles auprès du service pièces détachées.

Sacs sous vide

Sacs sous vide lisses - 90 µm d'épaisseur

• adaptés à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS3213	150x200	100	21,80 €	OS1505	300x500	100	100,00 €
OS1500	200x300	100	37,00 €	OS1506	350x450	100	86,00 €
OS1503	250x350	100	48,00 €	OS2472	400x500	50	61,00 €
OS1504	250x400	100	60,00 €	OS1507	400x600	100	104,00 €
OS1501	300x400	100	62,00 €				

Sacs sous vide lisses - 140 µm d'épaisseur

• adaptés à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS1531	150x300	100	44,00 €	OS1512	300x400	100	63,00 €
OS1508	200x300	100	50,00 €	OS1513	300x500	100	130,00 €
OS1509	200x400	100	59,00 €	OS1514	350x450	100	119,00 €
OS1510	250x350	100	73,00 €	OS1515	400x500	50	65,00 €
OS1511	250x400	100	52,50 €	OS1516	400x600	50	97,00 €

Sacs sous vide gaufrés - 90 µm d'épaisseur

• adaptés à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS1517	200x300	100	44,00 €	OS1520	300x500	100	122,00 €
OS1518	250x400	100	40,00 €	OS1521	400x500	50	123,00 €
OS1519	300x400	100	47,80 €	OS1522	400x600	50	140,00 €

Sacs sous vide recyclables - 85 µm d'épaisseur

• idéal pour une remise en température rapide
• adapté à des températures comprises entre -25°C / + 85°C (pendant 2 heures) / +100°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS2899	150x300	100	35,00 €	OS2902	300x400	100	52,50 €
OS2900	200x300	100	33,00 €	OS2903	400x600	100	53,00 €
OS2901	250x350	100	38,20 €				

Sacs sous vide compostables - 55 µm d'épaisseur

• idéal pour une remise en température rapide
• adapté à des températures comprises entre +3°C / + 75°C (pendant 2 heures) / +100°C (pendant 15 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS2894	150x300	50	30,10 €	OS2897	300x400	50	81,00 €
OS2895	200x300	50	40,30 €	OS2898	400x600	50	286,00 €
OS2896	250x350	50	58,70 €				

*Code pièce de rechange, à commander auprès du service pièces détachées

Sacs sous vide

Sacs sous vide "Cook and Chill" - 80 µm d'épaisseur

- adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +100°C (pendant 2h) / +121°C (pendant 1h)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix	Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS1532	150X300	100	43,00 €	OS2474	300x400	100	56,00 €
OS1523	200x300	100	33,10 €	OS1526	400x500	100	158,00 €
OS2473	250x350	100	70,00 €	OS2475	400x600	50	116,00 €

Sacs sous vide gaufrés "Cook and Chill" - 90 µm d'épaisseur

- adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +121°C (pendant 4h)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Prix
OS2476	150X300	50	31,00 €
OS2477	200x300	50	16,50 €
OS2478	250x350	50	57,00 €
OS2479	300x400	50	36,30 €



Valve SYV en inox pour sonde à cœur

Permet de détecter la température à cœur du produit en cuisson sous vide (au bain-marie ou au four vapeur), créant ainsi une barrière efficace au passage de l'air entre le point de passage de l'aiguille de la sonde et le sac.

- Compatible avec les bocaux en verre pour la cuisson au four.
- Convient pour une utilisation dans les processus de cuisson et de refroidissement rapide de -20°C à 130°C.
- Convient pour les cuissons au bain-marie jusqu'à 100°C et au four vapeur jusqu'à 130°C

Code*	Description	Prix
OS2788	Valve SYV pour sonde à cœur	88,70 €

*Code pièce de rechange, à commander auprès du service pièces détachées

Bacs GN inox et couvercles

Bacs GN inox pour la conservation sous-vide

• Température maxi de scellement du couvercle : 90°C



Code*	Description	GN	LxP (mm)	H (mm)	Qté	Prix
OS1533	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	100	1	177,00 €
OS1534	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	150	1	254,00 €
OS1535	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	100	1	115,00 €
OS1536	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	150	1	93,00 €
OS1537	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	100	1	110,00 €
OS1538	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	150	1	223,00 €

Couvercle en Tritan™ avec joint d'étanchéité pour bacs GN inox

• Température maxi de scellement du couvercle : 90°C



Code*	Description	GN	LxP (mm)	Qté	Prix
OS2616	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/1	530x325	1	133,00 €
OS2617	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/2	325x265	1	72,00 €
OS2618	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/3	325x175	1	62,00 €

Couvercle en inox avec joint d'étanchéité pour bacs GN inox

• Température maxi de scellement du couvercle : 90°C



Code*	Description	GN	LxP (mm)	Qté	Prix
OS2619	Couvercle en inox pour bacs GN inox	1/1	530x325	1	398,00 €
OS2620	Couvercle en inox pour bacs GN inox	1/2	325x265	1	137,00 €

*Code pièce de rechange, à commander auprès du service pièces détachées

Accessoires



Tube d'aspiration externe pour bacs GN

· Dispositif de vide externe en plastique, complet avec manchon et raccord

Code*	Longueur (mm)	Ø ext. (mm)	Ø int. (mm)	Prix
OPRQXV	1140	18	12	140,00 €



Accessoire pour mise sous vide externe

· A utiliser avec des sacs gaufrés

Code*	Description	Pcs	Prix
OPPRC6	Easy Flat 35	3	40,00 €
OPPRC7	Easy Flat 40	3	40,00 €



Plaques de niveau en polyéthylène

Code*	LxPxH (mm)	Qté	Prix	Code*	LxPxH (mm)	Qté	Prix
OPRRBS	280X250X20	1	98,00 €	OPRRBV	460X440X25	1	254,00 €
OPRRBT	320X300X20	1	129,00 €	OPRRBW	620X335X25	1	323,00 €
OPRRBU	420X310X25	1	208,00 €	OPRRBX	620X390X25	1	372,00 €



Kit complet pour imprimantes Bluetooth

(4 rubans encres et 9 rouleaux d'étiquettes adhésives)

Code*	Prix
OPRQXS	126,00 €



Ruban de remplacement encre noire

pour imprimante d'étiquettes (4 pièces)

Code*	LxP (mm)	Longueur (m)	Prix
OPRQXT	50x30	30	100,00 €



Rouleaux d'étiquettes adhésives

(lot de 9 rouleaux adhésifs)

Code*	LxP (mm)	Etiquettes	Prix
OPRQXU	50x60	200 par rouleau	64,00 €

*Code pièce de rechange, à commander auprès du service pièces détachées



ENTREZ DANS LE MONDE DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE





BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET PIZZA

Une gamme complète de batteurs mélangeurs spécialement conçus pour vos travaux intensifs en boulangerie, pâtisserie et pizza avec des modèles 20, 30 et 40 litres.



L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle (20, 30, 40 litres)



Cuve, croquet, palette et fouet spécialement conçus pour un résultat optimal. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée.



MBE40



Tableau de commande avec minuterie, vitesse variable électronique et 3 vitesses fixes



Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PÂTISSERIE/PIZZA

CLIENT

Boulangeries /
Pâtisseries / Pizzeria

✕ 10 – 50 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :

5 l: 1,5 kg de farine

8 l: 2,5 kg de farine



BE5

BE8

PLUS PRODUIT

- Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages
- Ecran plein de protection sans bisphenol-A (copolyester) avec système "clip" pour un démontage facile sans outils
- Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire)
- Outils inox, écran de sécurité et cuve inox lavables au lave-vaisselle
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés



XBB20

Boulangeries / Pâtisseries
/ Pizzeria

✕ 50 – 150 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :

20 l: 7 kg de farine

- Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu
- Variation de vitesse électronique (de 30 à 175 tr/mn) et 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn)
- Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie
- Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine
- L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage



XBB30

Boulangeries / Pâtisseries
/ Pizzeria

✕ 100 – 300 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :

30 l: 8 kg de farine

- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie
- Modèles sans prise d'accessoires
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PATISSERIE/PIZZA

CLIENT

Boulangeries /
Pâtisseries / Pizzeria

100 - 400 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :
40 l: 10 kg de farine



MBE40

PLUS PRODUIT

- Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu
- Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées
- Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie
- Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine
- L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés



**BMX60-BMXE60
XBE60**

Boulangeries /
Pâtisseries / Pizzeria

400 - 800 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :
60 l: 20 kg de farine
80 l: 25 kg de farine



XBE80 - BMXE 80

- Modèles pour grande productivité
- Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie
- Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine
- L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage
- Tableau de commande plat et étanche avec minuterie, éclairage de cuve et monte et baisse de cuve électrique (selon modèles)
- Crochet inox renforcé pour pétrissage intensif
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés



BATTEURS MÉLANGEURS

Faites le bon choix

Batteurs de cuisine – Variation électronique



Modèle	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	10 litres	20 litres	30 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	18	32	50	70	100	120

Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Boulangerie, pâtisserie, pizza



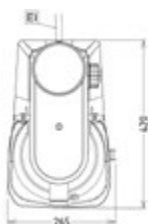
Modèle	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	20 litres	30 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	32	50	70	100	120

*Crochet: kg de pâte avec 60% d'hydratation

*Fouet: nombre max. de blancs d'oeufs

BE5 - 5 litres - 450 W


Batteur mélangeur professionnel de capacité **5,2 litres**. Livré avec **3 outils inox (fouet, palette et crochet spiral)**. Avec ou sans prise d'accessoires K. Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. **Moteur asynchrone**. Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).
Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 1,5 kg.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA . Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600137 DBE5BY	1352
Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600138 DBE5BYA	1475

Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **88,00 €**

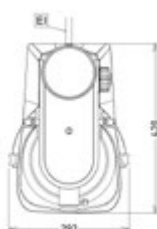
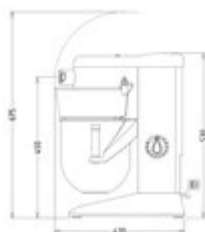
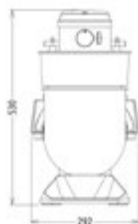
Accessoires pour BE5

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres lpxh 206x250x194 mm	1,41	653295 CUV5	187
	Crochet INOX pour batteur 5 litres lpxh 90x205x205 mm	0,41	653765 CRO5X	74
	Palette INOX pour batteur 5 litres lpxh 135x205x40 mm	1	653756 PAL5X	66
	Fouet INOX pour batteur 5 litres lpxh 140x205x205 mm	0,55	653757 FOU5X	75
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	198
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	198



◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,65	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

BE8 - 8 litres - 600 W**USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL
_ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE**

Batteur mélangeur capacité **8 litres**. Livré avec **3 outils inox (fouet, palette et crochet spiral)**. Avec ou sans prise d'accessoires K. Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. **Moteur asynchrone**. Silencieux et robuste pour travaux de longue durée. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015).

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 2,5 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600139 DBE8BY	1829
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO UKCA;CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600140 DBE8BYA	2011

Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - 88,00 €

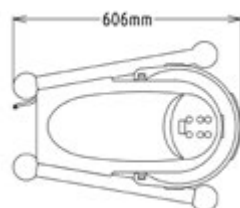
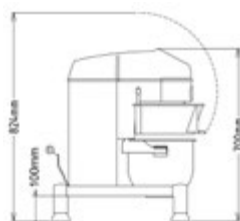
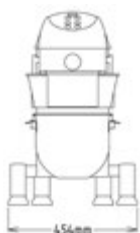
Accessoires pour BE8

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX pour batteur 8 litres lpxh 236x292x234 mm	2	653766 CUV8	207
	Crochet INOX pour batteur 8 litres lpxh 95x242x242 mm	0,64	653767 CRO8X	80
	Palette INOX pour batteur 8 litres lpxh 147x246x42 mm	0,75	653768 PAL8X	73
	Fouet INOX pour batteur 8 litres lpxh 143x250x143 mm	0,59	653769 FOU8X	85
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	198
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	198



◀◀ (Accessoires pour BE8)

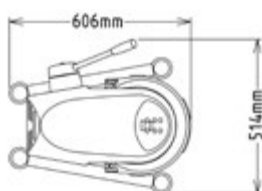
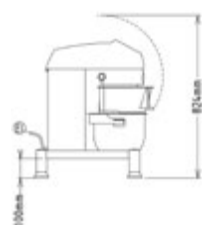
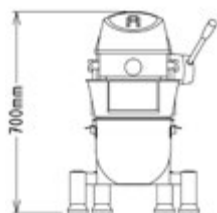
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,65	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

XBE10 - 10 litres - 750 W


	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	48 0,75	600142 DXBE10B	3180
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	49,20 0,75	600143 DXBE10BA	3364

Accessoires pour XBE10

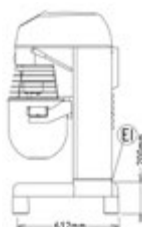
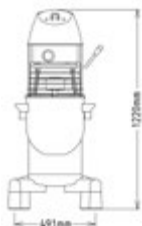
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 10 l. lpxh 340x285x230 mm	3	653276 CUVXBE10	356
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	653267 PALXBE10	145
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	653268 CROXBE10	204
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	0,73	653269 FOUXBE10	199

XBM10 - 10 litres - 500 W


	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE Ipxh 454x606x700 mm	57 0,50	600141 DXBM10B	4437

Accessoires pour XBM10

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 10 l. lpxh 340x285x230 mm	3	653276 CUVXBE10	356
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	653267 PALXBE10	145
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	653268 CROXBE10	204
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	0,73	653269 FOUXBE10	199

XBB20 - 20 litres
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE - POUR PAINS SPÉCIAUX ET MASSE LOURDE


Pour **pétrissage, mélanges et émulsions** en boulangerie et pâtisserie. Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**. Vitesses : **3 vitesses pré-réglées (40, 80, 160 tr/min)** et **vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/mn**. Minuterie 0-59 min. Tableau de commande **plat et étanche**. Ecran de sécurité fil **rotatif amovible**. **Kit roulettes et chariot de cuve en option**. Puissance **1.500 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 7 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 575x675x1220 mm	117 1,50	600161 DXBB20B	7207

Accessoires pour XBB20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. l x p x h 460x340x300 mm	6,51	650121 BW20	575
	Crochet 20 l. l x p x h 185x185x320 mm	1	653114 CRO20	228
	Palette 20 l. l x p x h 205x70x320 mm	0,94	653116 PAL20	188
	Fouet 20 l. l x p x h 185x185x320 mm	1	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) l x p x h 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. l x p x h 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870



◀◀ (Accessoires pour XBB20)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

XBB30 - 30 litres**VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE - POUR PAINS SPÉCIAUX ET MASSE LOURDE**

Pour **pétrissage, mélanges et émulsions** en boulangerie et pâtisserie. Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**. Vitesses : **3 vitesses pré-réglées (40, 80, 160 tr/min)** et **vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/mn**. Minuterie 0-59 min. Tableau de commande **plat et étanche**. Ecran de sécurité fil **rotatif amovible**. **Kit roulettes et chariot de cuve en option**. Puissance **1.500 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 8 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 575x675x1220 mm	120 1,50	600171 DXBB30B	8438

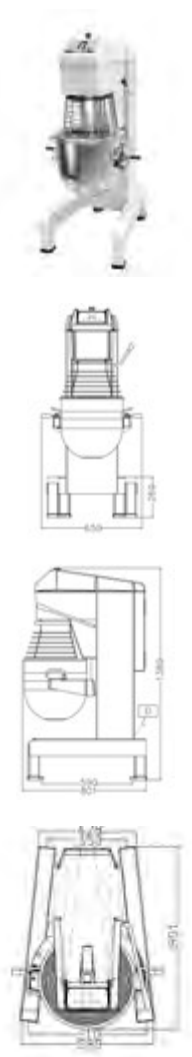
Accessoires pour XBB30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. lpxh 370x350x500 mm	8,30	650123 BW30	703
	Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	297
	Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	267
	Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	304
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	342
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	929



◀◀ (Accessoires pour XBB30)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm	9,16	650125 KR20XB30	1232
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782


MBE40 - 40 litres
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**. **Vitesse variable électronique + 3 vitesses pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie. Ecran de sécurité fil **rotatif amovible**. **Chariot de cuve en option**. Kit roulettes non disponible. Puissance renforcée **2.200 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempé à 60% (en kg de farine) : 10 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600175 DMBE40B	8714
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-480 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600176 DMBE40B3	9904
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600172 DMBE40AB	10304



◀◀ (MBE40 - 40 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec colonne et pieds inox. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10942

Accessoires pour MBE40

	kg kW	Code Modèle	EUR
	10	650128 BW40	968
	3	653092 CRO40	300
	3	653093 PAL40	297



◀◀ (Accessoires pour MBE40)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	653094 FOU40	368
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	653127 FOUR40	482
	Équipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	650126 KR20MB40	1187
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 lpxh 140x140x510 mm	2	650186 BS40	816
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

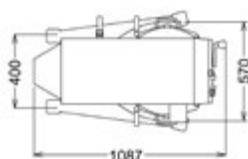
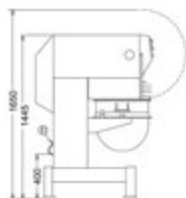
Accessoires pour MB40

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE lpxh 560x470x390 mm	10	650128 BW40	968
	Crochet 40 l. lpxh 240x240x460 mm	3	653092 CRO40	300
	Palette 40 l. lpxh 280x80x460 mm	3	653093 PAL40	297
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	653094 FOU40	368
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	653127 FOUR40	482
	Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	650126 KR20MB40	1187



◀◀ (Accessoires pour MB40)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 l x p x h 140x140x510 mm	2	650186 BS40	816
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) l x p x h 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

**BMX60 - 60 litres****VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES**

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation mécanique à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9). Réduction de cuve possible en 40 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. Eclairage de cuve. **Chariot de cuve en option**. Puissance **1.500 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE l x p x h 685x1087x1445 mm	330 1,54	600177 DBMX60B3	13464
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE l x p x h 685x1087x1445 mm	332 1,54	600178 DBMX60XB3	16473
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE l x p x h 685x1087x1445 mm	337 1,54	600179 DBMX60AB3	14769



◀◀ (BMX60 - 60 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique Colonne INOX - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600180 DBMX60AXB3	17867

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

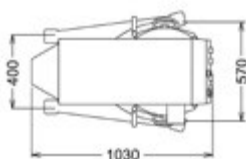
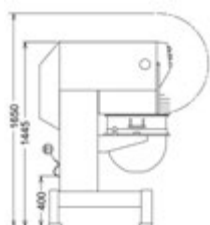
Accessoires pour BMX60

	kg kW	Code Modèle	EUR
	15	650129 BW60	1524
	7	653084 CRO60	799
	5	653083 PAL60	482



◀◀ (Accessoires pour BMX60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Équipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

BMXE60 - 60 litres
**VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A
COMMANDE ELECTRIQUE**


Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Variation de la vitesse par commande électrique. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve. Chariot de cuve en option**. Puissance **1.800 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	15538

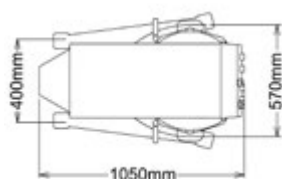
Accessoires pour BMXE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921



◀◀ (Accessoires pour BMXE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 l x p x h 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) l x p x h 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

XBE60 - 60 litres**VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE ACCESSOIRES**

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Chariot de cuve en option**. Puissance renforcée **4.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	323 4	600182 DXBE60B3	14949
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	324 4	600183 DXBE60AB3	15893
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	306 4	600185 DXBE60XB3	17701

Information : pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

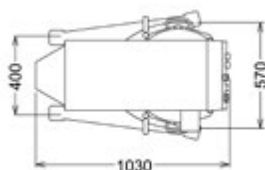
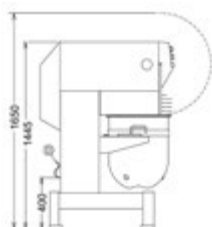
Accessoires pour XBE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1018



◀◀ (Accessoires pour XBE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lxpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lxpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921

BMXE80 - 80 litres
**VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A
COMMANDE ELECTRIQUE**


Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance **2.000 W**.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	21496

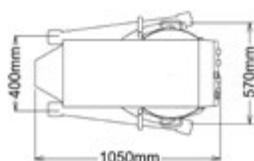
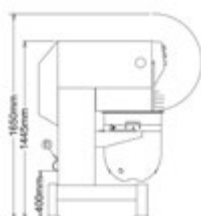
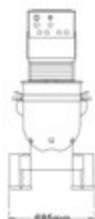
Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2039
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1154
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2931



◀◀ (Accessoires pour BMXE80)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 l x p x h 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	894
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) l x p x h 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

**XBE80 - 80 litres****VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE ACCESSOIRES**

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance renforcée **4.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine.

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - \bf sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	342 4	600187 DXBE80B3	20188
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	332 4	600189 DXBE80XB3	22975

Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1154
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2039
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1921
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2931



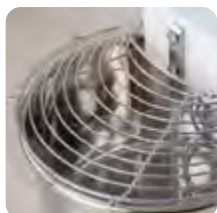
◀◀ (Accessoires pour XBE80)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	894
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

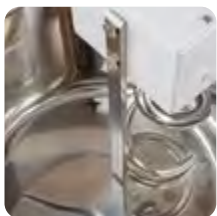


PÉTRINS À SPIRALE

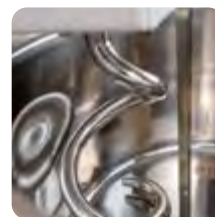
Idéal pour la préparation de pâtes à pain et à pizza.



Écran transparent pour éviter la folle farine



Cuve fixe en inox



Crochet / bras
AISI304 en inox et
bar de pétrissage



Roulettes avec freins : facile à déplacer et à ranger. Se glisse sous les plans de travail des cuisines standards.

PÉTRINS À SPIRALE



DSK

CLIENT

- Pizzerias
- Boulangeries / Pâtisseries
- Collectivités

CARACTÉRISTIQUES

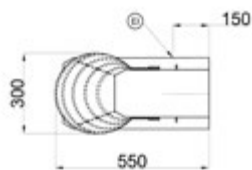
- De 8 à 50 kg de pâte par cycle
- Pétrins à 1 et 2 vitesses avec des cuves de 10 à 62L
- Bras et cuve en inox
- Ecran transparent pour éviter la farine folle sur la zone de travail
- Se glisse sous les plans de travail des cuisines standards.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Capacité de la cuve (L)	10 L	22 L	33 L	42 L	53 L	62 L
Farine max en kg/cycle, pour pâte à 60% d'hydratation	5 kg/cycle	10,6 kg/cycle	15,6 kg/cycle	20,6 kg/cycle	26,2 kg/cycle	31,2 kg/cycle
Capacité de pétrissage max en kg de pâte à 60% d'hydratation	8 kg/cycle	17 kg/cycle	25 kg/cycle	33 kg/cycle	42 kg/cycle	50 kg/cycle
Capacité de pétrissage min en kg de pâte à 60% d'hydratation	5 kg/cycle	9 kg/cycle	15 kg/cycle	19 kg/cycle	23 kg/cycle	27 kg/cycle
Vitesse	1	2	2	2	2	2
Minuterie (digitale)	NO	1 mécanique	1 mécanique	1 mécanique	1 mécanique	1 mécanique
Phases	1N	3	3	3	3	3

DSK



	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin à spirale 10 lt, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE;UKCA lpxh 300x550x620 mm	47 0,37	602282 DSK10L	1730
Pétrin à spirale 22 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz CE;UKCA lpxh 400x700x680 mm	78 1,10	602283 DSK22L	2596
Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz CE;UKCA lpxh 450x740x730 mm	86 1,10	602284 DSK33L	3076
Pétrin à spirale 42 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz CE;UKCA lpxh 510x840x780 mm	109 2,20	602285 DSK42L	3654
Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz CE;UKCA lpxh 560x880x830 mm	118 2,20	602286 DSK53L	4327
Pétrin à spirale 62 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz CE;UKCA lpxh 560x880x830 mm	118 2,20	602287 DSK62L	4807



LAMINOIRS

Pour travailler tous les types de pâtes.

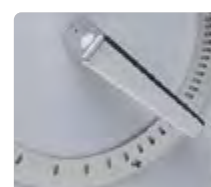


Ecran fil de protection

Conteneur à farine
fixé sur le dessous
du laminoir



Tablettes relevables
et recouvertes d'un
revêtement anti-
adhésif



Réglage des cylindres (épaisseur de 0.1 à 34 mm)

GUIDE DE SELECTION DES LAMINOIRS



LMP 400

CLIENT

Restaurants / petites collectivités ayant une pâtisserie.

PLUS PRODUIT

- Peu encombrant et facilement déplaçable après utilisation
- Cylindres de laminage en téflon « alimentaire » avec un diamètre de 60 mm
- Largeur de travail : 400 mm
- Tablettes inox amovibles



LMP 500

Restaurants traditionnels, petites et moyennes collectivités.

X Jusqu'à 300 couverts

- Facile à utiliser
- Les tablettes sont recouvertes d'un revêtement anti-adhésif afin d'éviter l'adhérence de la pâte et sont relevables pour réduire l'espace
- La machine peut travailler tous types de pâtes même très fines
- Racleurs démontables
- Inversion du sens de laminage par un levier de commande



LMP 500 B

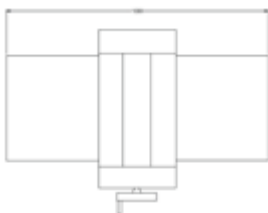
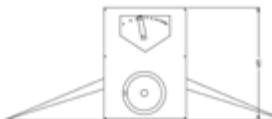
Pour cuisines de grandes collectivités et petites cuisines centrales.

X Jusqu'à 1000 couverts

- Appareil de grande production mais simple d'utilisation
- Les tapis sont relevables pour réduire l'espace
- Tapis avec vitesse variable « vitesse adaptée entre côté entrée et côté sortie »
- Racleurs démontables
- Inversion du sens de laminage par un levier de commande

LMP400 - Laminoir à main**400 MM**

Laminoir manuel pour petites préparations. Pour tous types de pâtes, même très fines. Les tablettes sont démontables. Cylindres de laminage en **téflon "alimentaire"** (diam. 60 mm).



	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à main, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. lpxh 990x682x405 mm	33	601549 DLMP400	1963

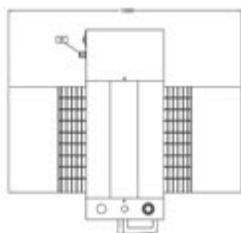
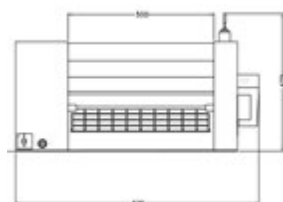
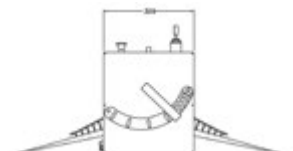
Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP500 - Laminoir à poser sur table

500 MM



Machine motorisée pour petites productions. Pour tous types de pâtes, même très fines. **Tablettes relevables** pour réduire l'espace et recouvertes de Teflon alimentaire anti-adhésif. Cylindres **chromes et polis** (diam. 60 mm). Ecran fil de protection. Racleurs démontables.

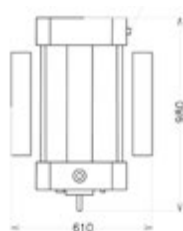


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 1000x835x470 mm	75 0,37	601567 DLMP5003	4154
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Mono 230 V 230 V 150 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 1000x835x470 mm	75 0,37	601568 DLMP5001	4323

Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table
500 MM


Laminoir à bande à poser sur table. Pour tous types de pâtes, même très fines. Tapis relevables pour réduire l'espace. Cylindres **chrome** et **polis**. Ecran fil de protection. Livré avec rouleau enroule pâte et boîte à farine. Racleurs démontables.

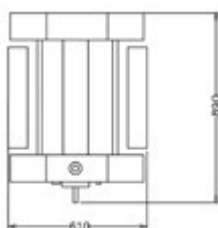
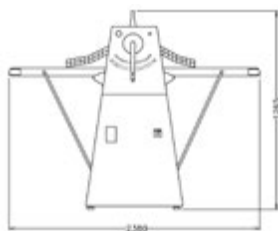


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 2380x980x540 mm	147 0,55	601569 DLMP500BT	6619
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz CE lpxh 2380x980x540 mm	148 0,55	601105 DLMP500BTC	6980

Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol
500 MM


Laminoir à bande sur socle. Pour tous types de pâtes, même très fines. 1 vitesse ou vitesse variable selon modèle. Tapis relevables pour réduire l'espace. Cylindres **chromés** et **polis**. Ecran fil de protection. Racleurs démontables. Monté sur roulettes. Livré avec rouleau enroule pâte.

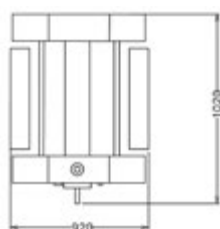
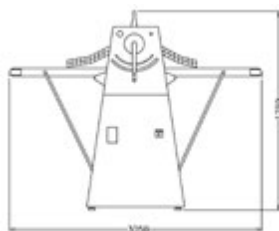


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 2380x890x1265 mm	185 0,75	601574 DLMP500BF1	8023
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz CE lpxh 2380x890x1265 mm	196 0,75	601122 DLMP50BFVC	8553

Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol
600 MM


Laminoir à bande sur socle. Pour tous types de pâtes, même très fines. 2 vitesses. Tapis relevables pour réduire l'espace. Cylindres **chromes et polis**. Ecran fil de protection. Monté sur roulettes. Livré avec rouleau enroule pâte. Racleurs démontables. *Module coupe croissant en option.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 600 mm, longueur tapis 1300 mm. 2 vitesses. Compatible avec module croissants. Tri 400 V 400 V 3 50 Hz CE lpxh 3050x1020x1290 mm	272 1,10	601588 DLMP600BF	8970

Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

Accessoires pour Laminiers

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table mobile pour laminiers à poser sur table : LMP400 ou LMP500 (laminiers avec tablettes). Non compatible avec laminiers à bandes LMP500BT. lpxh 1310x765x755 mm	43	653599 TR500	1438
	Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique lpxh 160x120x80 mm	1	653600 PEDALR	198
	Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm. Compatible laminoir LMP600BF lpxh 635x290x230 mm	22	653601 TCE600	2967
	Module de coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm - compatible laminiers LMP500BF-BT à vitesse variable. lpxh 600x255x255 mm	12	653125 TCGP500C	2705



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2025

1. MENTIONS LEGALES

ELECTROLUX PROFESSIONNEL

Société par actions simplifiée Capital social : 8.773.020 euros

Siège social : 10 avenue du Stade de France – 93200 Saint-Denis 996 750 030

R.C.S. Bobigny

2. OBJET DES CGV – GENERALITES

Les présentes conditions générales de vente (les « Conditions Générales de Vente » ou « CGV ») s'appliquent à toute vente conclue entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et tout acheteur agissant dans le cadre de son activité professionnelle (le « Client ») portant sur des appareils dits « Produits Finis », des accessoires et/ou des pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après-Vente sur lesdits appareils, sous toutes les marques détenues par le groupe ELECTROLUX PROFESSIONNEL et exploitées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL (ensemble, les « Produits »). Les CGV s'appliquent à tout type de vente, tant pour le commerce dit traditionnel que pour la vente à distance par catalogue ou Internet.

Toute dérogation aux CGV doit faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Les éventuelles modifications et dérogations aux CGV ne valent que pour la commande en cours sans que le client ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes, sauf accord écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Toute obligation de nature légale ou réglementaire à la charge du client ne peut faire l'objet d'un transfert d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite, quel que soit le support dans lequel elle figure (sauf dans le cas d'un contrat ou accord dérogeant expressément aux CGV).

3. PRODUITS

Les Produits proposés à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur les sites internet ELECTROLUX PROFESSIONNEL, DITO SAMA, ZANUSSI et MOLTENI. Les Produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont non contractuels et donnés d titre indicatif et sont révisables à tout moment.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou matière aux Produits dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents sans en avertir au préalable le Client, notamment lorsque ces modifications sont requises pour des raisons de conformité ou de sécurité des Produits.

4. COMMANDES

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, notamment sur les quantités commandées, le prix des Produits et les délais de livraison. En particulier, les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après l'acceptation/confirmation expresse et écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et des CGV accompagnées des conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande. Toute modification d'une commande validée est soumise à l'approbation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute commande annulée postérieurement à son acceptation par ELECTROLUX PROFESSIONNEL entraîne l'application d'une indemnité égale à 20% du montant de la commande, les acomptes versés restant acquis à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans la limite de ces 20%. Aucune commande de Produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne peut être annulée. En cas d'annulation d'une commande de ce type, l'intégralité du prix de la commande restera dû.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve le droit d'appliquer des frais de stockage pour toute commande dont la livraison est reportée à la demande du Client, si ce report n'a pas été demandé au moins trois semaines à l'avance pour les produits standards, et six semaines à l'avance pour les produits spécifiques fabriqués sur demande (produits fabriqués dans nos usines Therma, Steeltech, Molteni et usine de Troyes ou produits spéciaux). Ces frais s'élèveront à 0,5% du montant de la commande par mois de retard, tout mois commencé étant dû en entier.

Pour les commandes de pièces détachées ELECTROLUX PROFESSIONNEL facturera des frais de gestion additionnels de 15 € H.T. pour toute commande de Produits inférieure ou égale à 50 €.

Toute fourniture additionnelle à une commande passée devra faire l'objet d'un nouvel accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un nouvel accusé réception mentionnant les termes et conditions (prix, conditions, délais, etc.) applicables.

5. CONDITIONS TARIFAIRES

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL en vigueur à la date de la commande majoré des taxes en vigueur et des éventuels frais de livraison et de transport.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL peut modifier son tarif en cours d'année sans accord ni information préalable du Client, sauf dans le cas où un contrat fixant le tarif des Produits a été conclu. Avant chaque commande, le Client est invité à solliciter le tarif en vigueur. Les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont valables six (6) mois à compter de la validation de la commande. Toute commande non encore livrée passée cette date d'échéance pourra faire l'objet d'une modification tarifaire au regard du tarif actualisé, au choix d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

En cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les Produits entre la date de conclusion du contrat de vente et la date prévue de livraison des Produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au Client.

6. MODALITES DE PAIEMENTS ET DE FACTURATION

Toute commande de Produits doit être réglée par le Client, sauf dérogation spéciale écrite de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, selon l'échéancier suivant :

- 25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande,
- Paiement du solde au comptant dès la mise à disposition des Produits en usines.

Les paiements sont faits nets, tous frais et charges compris au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. Le règlement par traite ne sera accepté qu'à titre exceptionnel. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner les effets qui lui sont présentés acceptés dans un délai maximum de sept (7) jours ; les frais y afférents restant à la charge du Client.

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

En cas de facture périodique, au sens du 1.3 de l'article 289 du code général des impôts, le délai de paiement ne peut dépasser quarante-cinq (45) jours à compter de la date d'émission de la facture.

Pour les livraisons de marchandises qui font l'objet d'une importation dans le territoire fiscal des départements de la Guadeloupe, de la Martinique, de la Guyane, de la Réunion et de Mayotte ainsi que des collectivités d'outre-mer de Saint-Barthélemy, de Saint-Martin et de Saint-Pierre-et-Miquelon, les délais de paiement sont décomptés à partir de la date de dédouanement de la marchandise au port de destination finale.

Les conditions et modalités de paiement ne peuvent être retardées ou suspendues sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la qualité des Produits n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance. Plus généralement, tout différé de règlement d'une échéance, en tout ou partie, motivée par l'existence d'une réclamation adressée à ELECTROLUX PROFESSIONNEL est interdite et pourra donner lieu à une demande de garantie de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL conformément aux dispositions de l'article 8 ci-après.

Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL (ex BFA/RFA) s'effectue par tous moyens à la convenance d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et est subordonné au strict respect par le Client des conditions, modalités et échéances de paiement.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL n'autorise aucun mode de compensation conventionnel, ni aucune compensation avec des créances détenues par des entités tierces (ex : filiale du Client).

Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

7. RETARD DE PAIEMENT

Conformément aux dispositions de l'article L. 441-10 II du Code de Commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application automatique et de plein droit de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Le Client sera en outre redevable de plein droit, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€.

En cas de retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra également, outre l'application des pénalités susvisées, suspendre toutes les commandes en cours ou solliciter des garanties en application de l'article 8, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

Toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des pénalités de retard susvisées.

En cas de non-paiement des pénalités de retard par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra procéder à leur recouvrement dix (10) jours après l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réservant la possibilité de compenser le montant des pénalités de retard avec toute remise, ristourne, bonification ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement prolongé, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra prononcer la résolution de la vente et exiger la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande concernée mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

En cas de défaut de paiement, le Client devra en outre rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité fixée forfaitairement à 10 % des sommes exigibles avec un minimum de 77€)

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

8. EXIGENCES DE GARANTIES FINANCIERES

En cas d'incident de paiement, de détérioration du crédit ou de la situation financière du Client ou de refus de couverture du Client par l'assureur-crédit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la faculté d'exiger du Client la fourniture de garanties (ex : caution, délégation de paiement, garantie à première demande, etc.) ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve notamment le droit, à tout moment et en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert, notamment en cas de modification de la forme juridique du Client, de son activité professionnelle, de sa représentation (si le Client est une société, en cas de changement des dirigeants) ou en cas de réalisation d'une opération quelconque (cession, location, mise en nantissement, apport de son fonds de commerce, etc.) susceptible d'avoir un effet défavorable sur le crédit ou la situation financière du Client ou la couverture par l'assureur-crédit, ou encore en cas de défaut de dépôt par le Client de ses comptes annuels auprès du greffe du Tribunal de commerce compétent.

Le Client s'oblige à prévenir immédiatement ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute difficulté susceptible d'entraîner sa défaillance ou de toute saisie opérée par des tiers sur les Produits, y compris en cas de redressement ou liquidation judiciaire.

9. REPRISE DE PRODUITS

ELECTROLUX PROFESSIONNEL peut accepter, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine maximum suivant la livraison, et après accord écrit préalable de sa part, une reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées en parfait état et dans leur emballage d'origine dans le seul cas d'une erreur de commande de la part du Client. En cas d'accord pour la reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées, il sera établi un avoir comprenant une retenue de 20% de la valeur des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés au titre des frais de gestion et de re-commercialisation desdits Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées ; étant précisé que la présente disposition ne s'applique pas aux Produits fabriqués sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ou encore dont la production a été interrompue à la date de la demande du Client. Aucune reprise ni avoir ne sera accordé dans le cas où la valeur nette de facturation des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés par la demande du Client est inférieure à 150 € HT.

Le Client s'oblige à prévenir immédiatement ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute difficulté susceptible d'entraîner sa défaillance ou de toute saisie opérée par des tiers sur les Produits, y compris en cas de redressement ou liquidation judiciaire.

10. LIVRAISON – TRANSPORT - RISQUES

10.1 Livraison – Délais

La livraison est effectuée selon l'une des modalités suivantes :

- Remise directe des Produits au Client,
- Avis de mise à disposition,
- Délivrance des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL à un expéditeur ou transporteur.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à faire ses meilleurs efforts pour livrer les Produits à la date convenue avec le Client. Les retards de livraisons ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par le Client de toute indemnité ou pénalité, de quelque nature ou montant que ce soit.

10.2 Transfert des risques

Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement, ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pouvant être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. Le Client fera sa propre affaire de toutes polices d'assurance nécessaires pour couvrir ces risques et cette responsabilité.

10.3 Réserves à la livraison

Il appartient au Client de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à leur réception et de faire toutes les réserves éventuelles, pour chaque Produit concerné, en précisant le type de dommage, son emplacement et son importance ainsi que l'ensemble des références commerciales du Produit sur le récépissé du transporteur et de les confirmer en envoyant une copie du bordereau de livraison émarginé faisant mention de ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours francs suivant la réception des Produits (i) au transporteur et (ii) à la Société.

Toutes les réclamations ou contestations relatives aux Produits livrés ne seront prises en compte que sur présentation de la copie du bordereau de livraison émarginé mentionnant lesdites réserves.

Au-delà du délai de trois (3) jours francs susmentionné, plus aucune réclamation concernant les livraisons ne sera prise en compte.

10.4 Frais de livraison

Toute commande d'un montant inférieur de 760 € nets H.T. (Produits finis et accessoires) fera l'objet d'une facturation au Client de frais de port avec un minimum de 30 € H.T. Le franco s'applique pour toute commande supérieure à 760€ nets HT, livrée sur la France Hexagonale. Un supplément sera facturé pour toute livraison en dehors de cette zone.

Le barème des frais de port pour les commandes de pièces détachées et les accessoires est disponible sur simple demande auprès de nos services Administration Des Ventes.

Toute livraison réalisée directement chez l'utilisateur final nécessitant un mode de transport spécifique fera l'objet d'une facturation du coût de transport complémentaire dédié.

11. RESERVE DE PROPRIETE

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client.

12. GARANTIE / SERVICE APRES-VENTE

12.1 Périmètre et durée de la Garantie

ELECTROLUX PROFESSIONNEL consent une garantie pièce contractuelle d'une durée douze (12) mois sur ses Produits finis neufs (la « Garantie »). Les ventes de pièces détachées et accessoires, ainsi que les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne bénéficient pas de la Garantie. La Garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

12.2 Mise en œuvre de la Garantie

Pendant la durée de Garantie, ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à fournir toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la durée de Garantie initiale. Les frais d'envoi des pièces, de même que les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage, sont à la charge exclusive du Client.

12.3 Exclusions de Garantie

Il est rappelé qu'il appartient au Client de respecter les recommandations du fabricant du Produit relatives à son installation et/ou utilisation. Les instructions de montage figurent, le cas échéant, dans l'emballage du Produit et sur les outils informatiques mis à disposition par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

La Garantie ne couvre pas :

- L'usure normale des pièces,
- Les pièces d'usures (e.g., joints) et les pièces esthétiques,
- Les dommages subis ou constatés sur les Produits qui sont la conséquence du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien indiquées dans la documentation du fabricant
- Tout préjudice direct ou indirect causé au Client.

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la Garantie et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute responsabilité en cas de dommages ou d'incidents qui en résulteraient :

- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL
- La transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque
- L'installation, l'utilisation ou l'entretien non-conforme du produit.

Pour les Produits et pièces fabriqués par un tiers et portant son nom, la garantie accordée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut excéder celle qui est consentie par le tiers à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Il est précisé que les textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine, ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par le Client.

12.4 Service après-vente

Lorsque les Produits vendus à un Client font l'objet d'une revente, les conditions de garantie des Produits qui bénéficient à l'acheteur final sont celles du Client. Dans ce cas, les obligations au titre du service après-vente sont assurées par le Client sous sa pleine et entière responsabilité.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut être tenue au remplacement d'un Produit. S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, procède au remplacement d'un Produit au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du service-après-vente, le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement ou à une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

13. DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles, sauf cas de force majeure, dix (10) ans après la date d'arrêt de fabrication de ce Produit.

14. ENVIRONNEMENT – PRODUITS EN FIN DE VIE

Conformément à la législation en vigueur, ELECTROLUX PROFESSIONNEL est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère à des systèmes de collecte gérés par des éco-organismes sous les identifiants uniques suivants :

Eco-organisme	IDU
ECOLOGIC (DEEE)	FR000329_05IXU5
VALDELIA (DEA)	FR000329_10IFHW

Le Client s'engage à communiquer ces informations à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou les différents éco-organismes et, inversement, à communiquer toutes les informations nécessaires sollicitées par les éco-organismes.

En fin de vie des EEE et EAI, le Client et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise aux éco-organismes concernés en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE et DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 250kg pour les DEEE et 2,4 tonnes pour les DEA. Concernant les DROM et les COM, les éco-organismes assurent l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. En cas de souhait d'enlèvement d'un DEEE, le Client est invité à se rapprocher d'ECOLOGIC en faisant une demande d'enlèvement en ligne sur <https://www.e-dechet.com/> Tout enlèvement par ELECTROLUX PROFESSIONNEL fera l'objet d'une facturation.

A compter de l'enlèvement du Produit ou de l'apport volontaire au point de collecte, les éco-organismes reprendront l'entière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et DEA) .

Le Client et/ou l'utilisateur garanti(ssen)t ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour responsable du manquement du Client et/ou de l'utilisateur d ces obligations.

En ce qui concerne les équipements qualifiés de non-ménagers qui sont exclus du champ d'application de la législation sur les DEEE, il appartient au détenteur du déchet d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination conformément à la loi.

15. RESPONSABILITÉ

La responsabilité d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL vis-à-vis du Client, quel que soit sa cause ou son fondement, est expressément limitée à la réparation des dommages matériels directs, à l'exclusion de tous dommages immatériels et/ou indirects, tels que, notamment et sans limitation, perte d'une chance, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial et préjudice d'image.

En outre et sous réserve de toute disposition légale ou réglementaire impérative, la responsabilité globale annuelle d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL est expressément limitée aux sommes qui lui auront été effectivement versées par le Client au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans les accords conclus avec le Client, auquel cas cette disposition plus favorable s'appliquera.

16. PROPRIETE INTELLECTUELLE

Les marques, logos, noms de domaines et tous les autres éléments de propriété intellectuelle reproduits sur le site d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou figurant dans ses catalogues et autres documents sont la propriété exclusive d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et sont protégés par le droit d'auteur et le droit des marques.

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement interdite sans l'accord exprès par écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le non-respect de ces règles constitue Une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose le Client à des poursuites judiciaires.

17. DONNEES A CARACTERES PERSONELLES

Le Client s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL en conformité avec la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

18. CONFIDENTIALITE

Tous les documents, éléments ou informations transmis par la Société au Client, quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

19. ETHIQUE DES AFFAIRES - DEVOIR DE VIGILANCE

Le Client s'engage à (i) respecter dans les pays où il exerce une activité, l'ensemble des dispositions et réglementations applicables dans les domaines suivants : environnement, santé et sécurité des personnes, droits humains, libertés fondamentales et à (ii) informer ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'il a connaissance d'un risque potentiel ou avéré dans les domaines visés ci avant.

Le Client s'engage à exercer son activité conformément à toutes les lois applicables en matière de lutte contre la corruption et le trafic d'influence. Il déclare avoir mis en place l'ensemble des procédures requises pour s'assurer du respect de ces obligations en interne ainsi qu'avoir sensibilisé ses propres fournisseurs, clients et intermédiaires sur ces pratiques prohibées.

Enfin, le Client s'engage à se conformer à toutes les sanctions économiques instaurées par les Nations Unies, l'Union Européenne et ses États Membres, les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni et toutes autres juridictions auxquelles le Client ou les Produits sont soumis. Dans ce cadre, le Client s'engage spécifiquement à ce que les Produits, ou tout autre bien fabriqué en transformant ou en utilisant les Produits, ne soient pas utilisés, fournis, exportés, réexportés, vendus ou autrement transférés, directement ou indirectement, vers (i) tout pays ou territoire soumis à des restrictions ou sanctions économiques, y compris, notamment la Corée du Nord, l'Iran, Cuba, la Syrie, le Soudan, la Russie, la Biélorussie, les régions de Crimée, de Donetsk et de Lougansk ou (ii) à toute partie (personne physique ou morale) faisant l'objet de sanctions économiques individuelles.

20. DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES LITIGES

Les CGV et la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client, en ce compris toute Commande, sont régies par le droit français.

En cas de litige entre les parties, à quelque titre que ce soit, et faute pour les parties de parvenir à un accord amiable dans un temps raisonnable, le Client accepte par avance la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.

21. LANGUE - VERSION ORIGINALE

En cas de traduction des CGV en anglais, la version française prévaudra en cas de divergence entre les versions ou de difficulté d'interprétation quelconque.



Etablissement Aubusson
Z.I. Du Mont - 23200 Aubusson
France

+33 (0)5 55 83 23 23 ^{Tel}

+33 (0)5 55 83 23 40 ^{Fax}



Suivez **dito_sama_official**



Découvrez-en plus sur
ditosama.com/fr



Part of



Electrolux
Professional
Group