



FEVRIER 2026



YOUR *fresh*  
EXPERIENCE



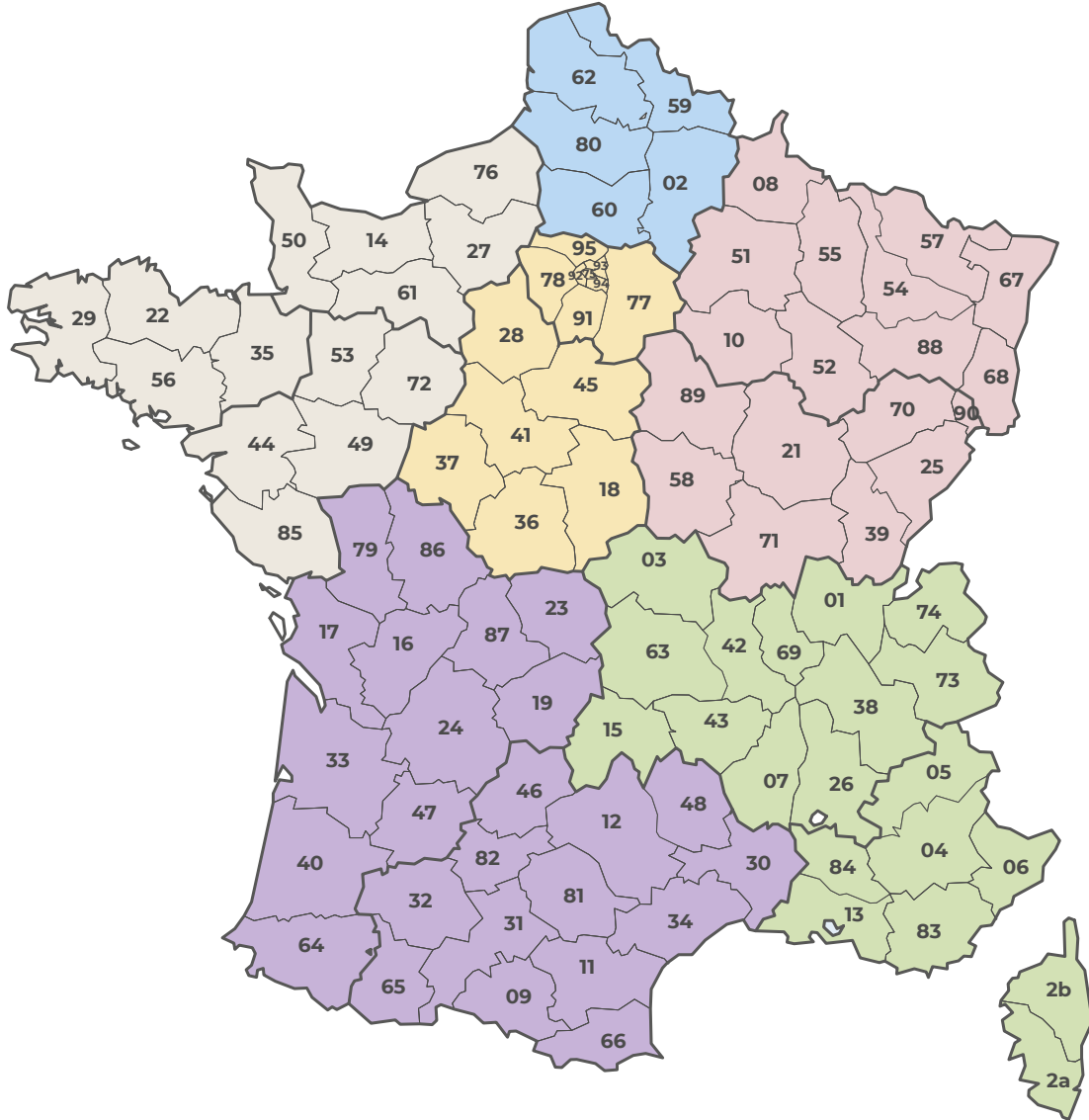
**20**  
YEARS  
MADE IN FRANCE

[ditosama.com](https://ditosama.com)





# CHEFS DES VENTES RÉGIONAUX



**Fabien MOIRIER**  
Directeur Commercial  
06 31 38 29 47  
fabien.moirier@electroluxprofessional.com



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



**Romain BOURDON**  
Ile de France  
06 07 85 26 46  
romain.bourdon@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

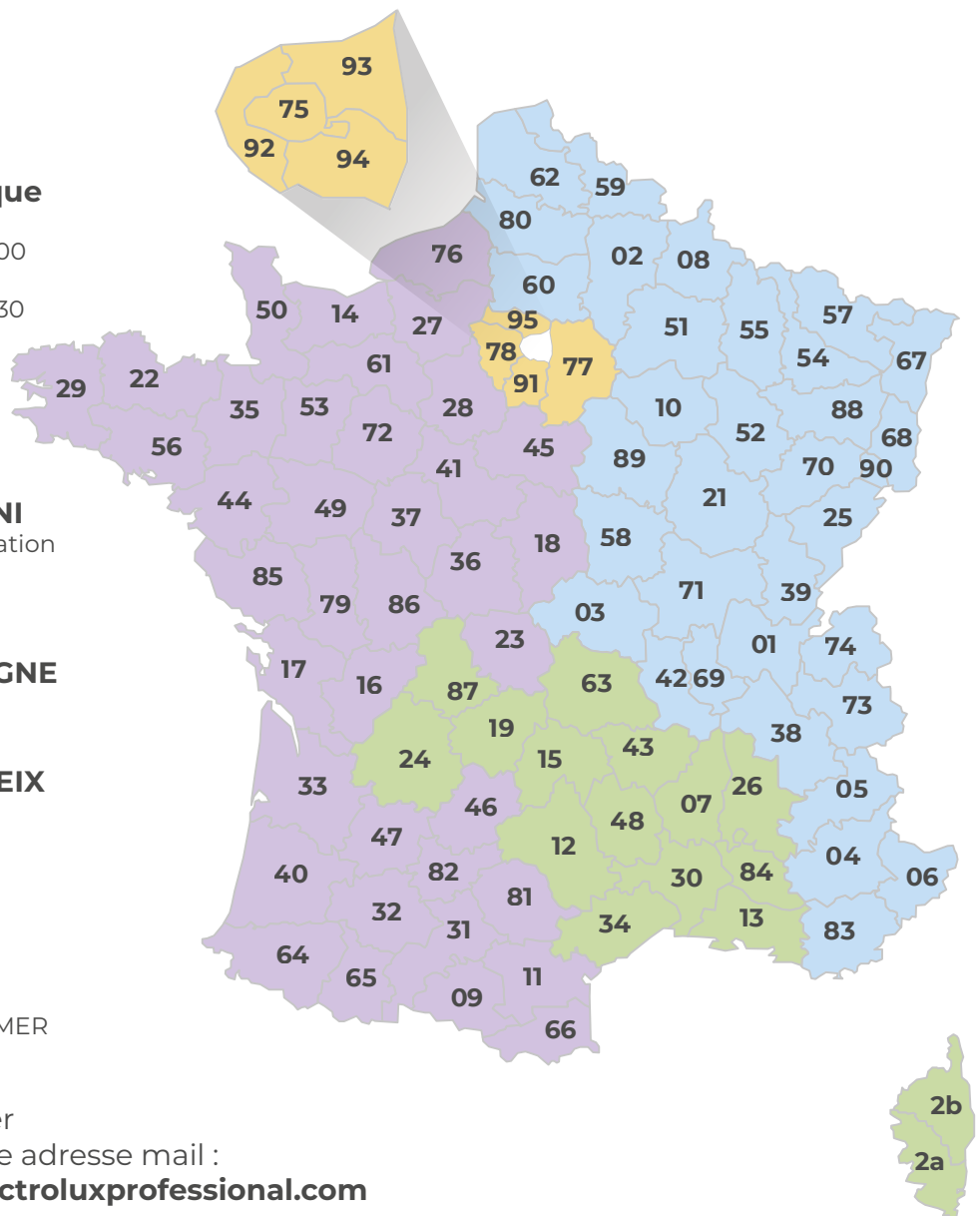
 Dominique **LAVERGNE**  
**05 55 83 23 28**

 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](mailto: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](mailto:tech.ditosama@electroluxprofessional.com)



# 80

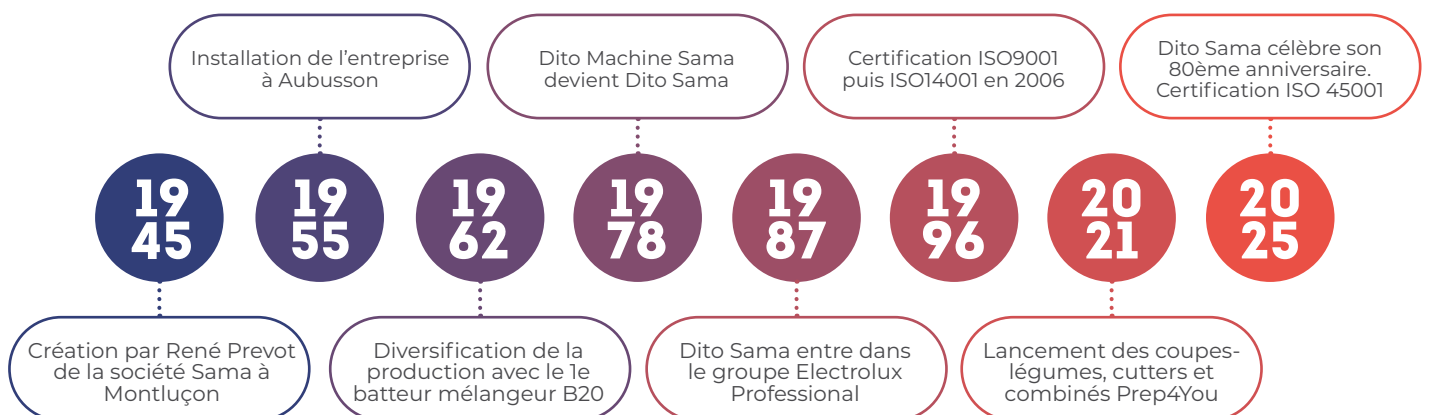
## ANS D'INNOVATION ET D'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE !

### Une histoire riche en innovation

En 2025, nous avons célébré 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 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 : notre esprit de service et volonté constante de s'améliorer.

### Un environnement de travail stimulant

Nous cultivons un environnement inclusif et respectueux, et investissons dans le développement personnel et professionnel de nos équipes. 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

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 dans le monde de la gastronomie.

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

**Ensemble, continuons à écrire 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 ISO 45001 témoignent par ailleurs de notre engagement envers la qualité, l'excellence et la durabilité.



Après l'obtention de la médaille d'argent en 2024, les efforts de Dito Sama et de l'ensemble du groupe Electrolux Professional ont permis l'obtention de la prestigieuse médaille d'or Ecovadis. Cette médaille est une reconnaissance internationale de notre engagement exemplaire en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), couvrant des domaines clés tels que l'environnement, l'éthique, le social et les achats responsables. Elle récompense les 5 % des entreprises les mieux notées par Ecovadis à l'échelle mondiale.



**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 !



## VENEZ NOUS RENCONTRER EN 2026

**SMAHRT, Toulouse**, 25-27 Janvier

**REST HOTEL, Périgueux**, 01-02 Février

**REST'HOTEL, Rennes**, 01-02 Février

**SIPRHO, Montpellier**, 09-11 Février

**REST'HOTEL, Dijon**, 08-09-Mars

**VENDEEPRHO, La Roche sur Yon**, 09-10 Mars

**EGAST, Strasbourg**, 15-18-Mars

**EPIKURIUM, Brive**, 27-30 Mars

**SANDWICH & SNACK SHOW, Paris**, 01-02 Avril

**REST'HOTEL, Rouen**, 01-02 Octobre

**SALON DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEURS, Angers**, 11-12 Octobre



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 tout renseignement, contactez Mariajosé Ramírez Sanéz  
[Mariajose.Ramirez.Sanez@electroluxprofessional.com](mailto:Mariajose.Ramirez.Sanez@electroluxprofessional.com)



**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 quelques clics, gérez vos contrats et vos factures,  
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 !

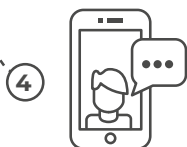


① **EXPERIÉCE CENTRALISÉE**  
Un seul portail pour une  
expérience personnalisée et  
centralisée

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



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



**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.**

# NOS DERNIERES INNOVATIONS

## Révolutionnez votre façon de cuisiner avec DITO SAMA

Nous vous invitons à découvrir dans notre Tarif 2026 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.



### Gamme de pétrins Dito Sama : performance et fiabilité à toute épreuve.

NOUVEAU : TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE DISPONIBLES POUR LES MODÈLES DE 22 À 42L.

Disponibles pour des capacités allant de 10 à 62 litres, 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 et leur tête relevable facilite un nettoyage rapide et complet, même après des sessions de travail intensives.



## Gagnez jusqu'à 95% de votre temps en évitant les préparations manuelles avec le PREP4YOU



Coupe-légumes  
Cutter mélangeur émulsionneur  
Combiné



### NOUVEAU DISQUES TRANCHEURS PRÉCISION

Disponible en 2 mm ou 4 mm, le disque microdenté "Precision" est conçu pour les professionnels de la cuisine exigeant une qualité de coupe irréprochable. Il offre une durabilité exceptionnelle, même lorsqu'il est utilisé avec des ingrédients délicats ou difficiles.



#### Applications recommandées (avec goulotte ronde verticale de 55 mm de diamètre)

- Saucisson, chorizo, salami
- Coupes délicates de légumes avec peau ou fibreux, tels que tomates, aubergines et patates douces.



## 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](#)

# LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, ABSENCE DE CONTAMINATION CROISÉE ET MEILLEURE PERFORMANCE

Dito Sama choisit et fait tester par des laboratoires indépendants les matériaux en contact avec les aliments pour **prévenir la migration chimique** de substances potentiellement nocives lors de la **préparation des aliments**.

De plus, en conformité avec la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires, Dito Sama cesse l'utilisation du BPA (Bisphénol A) dans tous les composants en plastique.

Avec des composants entièrement compatibles lave-vaisselle et sans BPA, notre entreprise démontre une fois de plus que sa quête d'innovation responsable, axée sur la sécurité alimentaire, reste une priorité absolue. Cette exigence inspire et guide chaque étape du développement dans la Préparation Dynamique.



# INDEX

## Préparation dynamique

### Coupe légumes

Coupe-légumes Prep4You	24
Accessoires pour coupe-légumes Prep4You	25
TRS	33
Accessoires pour TRS	35
TR210	37
Accessoires pour TR210	40
Equipements pour TRS & TR210	41
TR260	59
Accessoires pour TR260	62
Equipements pour TR260	65
TR300	77
Accessoires pour TR300	78
Equipements pour TR300	79
RC 14	86
Accessoires pour RC14	87
CT6	89
Accessoires pour CT6	89

### Cutter mélangeur

Prep4You - K26 - 2,6 litres	95
Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres	96
Prep4You - K36 - 3,6 litres	99
Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres	100
K45 - 4,5 litres	104
Accessoires pour K45	105
K55 - 5,5 litres	106
Accessoires pour K55	107
K70 - 7 litres	108
Accessoires pour K70	109
K120S/KE120S - 11,5 litres	112
Accessoires pour K120S/KE120S	113
K180S/KE180S - 17,5 litres	115
Accessoires pour K180S/KE180S	116

### Combiné cutter / Coupe légumes

Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36	120
Combined Machines Prep4You - TRK36	121
Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36	122
TRK 45	135
Accessoires pour TRK45	136
TRK 55	138
Accessoires pour TRK55	139
TRK 70	141
Accessoires pour TRK70	142
Equipements pour TRK45/55/70	143

## Mixers

SPEEDY MIXER 250 W	158
Accessoires pour Speedy Mixer 250 W	159
BERMIXER Plus 350 W	160
BERMIXER Plus 450 W	161
BERMIXER Turbo 550 W	163
BERMIXER Turbo 650 W	164
BERMIXER Turbo 750 W	166
Equipements pour Bermixers PRO	167
TBX Pro	175
Accessoires pour TBX Pro	176
TBM 150	179
Accessoires pour TBM150	180

## Batteurs mélangeurs

BE5 - 5 litres - 450W	185
Accessoires pour BE5	186
BE8 - 8 litres - 600 W	188
Accessoires pour BE8	189
XBE10 - 10 litres - 750 W	191
Accessoires pour XBE10	192
XBM10 - 10 litres - 500 W	193
Accessoires pour XBM10	194
XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique	195
Accessoires pour XBE20	198
XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique	200
Accessoires pour XBM20	205
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique	207
XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique	209
Accessoires pour XBE30	211
Accessoires pour XBM30	213
MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique	215
Accessoires pour MBE40	217
BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique	219
Accessoires pour BMX60	221
BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	223
Accessoires pour BMXE60	224
XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique	226
Accessoires pour XBE60	228
BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	230
Accessoires pour BMXE80	231
XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique	233
Accessoires pour XBE80	234

## **Eplucheuses polyvalentes**

T5E/T5M	239
Accessoires pour T5E/T5M	240
T8E	242
Accessoires pour T8E	243
T5S -5 Kg	244
Accessoires pour T5S	245
T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg	246
Accessoires pour T10E/T15E	250
Ti 25 - 25 Kg Corps incliné	252
Accessoires pour Ti25	253
T25E - 25 Kg	254
Accessoires pour T25E	255

## **Laveuses à légumes etessoreuses**

LVA 100	258
Accessoires pour LVA100B	259
Laveuse à légumes à cuve fixe	260
Laveuses à légumes à cuve basculante	261
EL40 - 32 litres	262
Accessoires pour EL40	263
ELX65 - 65 litres	264
Accessoires pour ELX65	265

## **Coupe-pain**

Coupe-pain - CPX	268
Accessoires pour CPX	269

## **Gamme Complémentaire**

Machines sous vide	271
Accessoires pour machines sous vide	272
Machines sous vide sur roulettes	274
Accessoires pour machines sous vide	275

## **Boulangerie et Pâtisserie**

DSK	289
DSKTH	290
Accessories for DSK / DSKTH dough kneaders	291
LMP400 - Laminoir à main	294
LMP500 - Laminoir à poser sur table	295
LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table	296
LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol	297
LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol	298
Accessoires pour Laminaires	299



## 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 (215cm<sup>2</sup>)
- 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 commercial 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
- Blocs frites 6/8/10/12/14 mm
- Blocs trancheurs 4/6/8 mm

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

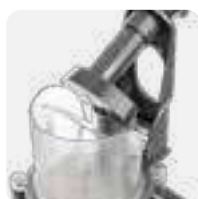


## COUPE-LÉGUMES PREP4YOU

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



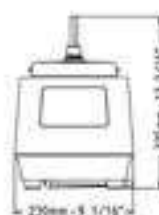
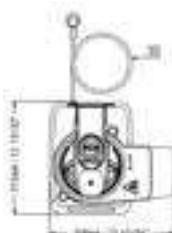
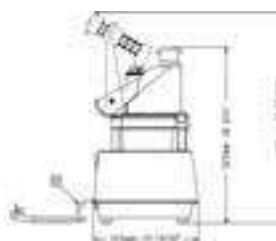
**Grande goulotte de sortie** pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur



**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 <b>CB;CE;ErgoCert 4*</b> lpxh 348x315x527 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650232 Ejecteur pour coupe-légumes	17,50 0,75	<b>600972</b> DVSVS	<b>1718</b>
1			

**Accessoires pour coupe-légumes Prep4You**




Consultez le guide de coupes dans la section "Combiné Prep4You".



	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Kit 3 disques de coupe - diam 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm)  <b>lpxh</b> 175x175x50 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b>                      650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) 1                      650214 Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) 1                      650216 Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) 1</p>	1,18	<b>650196</b> SET3	<b>226</b>
<p>Pack de disques ø 175 mm (trancheurs crantés 2 mm &amp; 4 mm, rape 3 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm)  <b>lpxh</b> 220x200x171,5 mm  <b>Including:</b>                      650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) 1                      kg 0,20                      650225 Kit macédoine 10mm (trancheur alu 10mm, grille 10x10 mm - Ø 175 mm) 1                      kg 0,89                      653886 Plateau trancheur inox 2mm avec lame crantée 2mm (dia. 175 mm) 1                      kg 0,24                      653887 Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) 1                      kg 0,24</p>	1,57	<b>CCOHNS</b> CCOHNS	<b>560</b>



### ◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Pack de disques pizza/snacking ø 175 mm (trancheurs crantés 2 mm &amp; 4 mm, trancheur 6 mm, rape 7 mm)  <b>lpxh</b> 180x180x140 mm  <b>Including:</b></p> <p>650207 Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) kg 0,20</p> <p>650217 Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) kg 0,25</p> <p>653886 Plateau trancheur inox 2mm avec lame crantée 2mm (dia. 175 mm) kg 0,24</p> <p>653887 Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) kg 0,24</p>	0,93	<b>CC0HP9</b> PIZZA_SET	<b>358</b>
	<p>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)  <b>lpxh</b> 175x175x50 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm)</p> <p>650207 Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm)</p> <p>650214 Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm)</p> <p>650216 Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm)</p> <p>650221 Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm)</p> <p>650223 Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm)</p>	2	<b>650197</b> SET6	<b>583</b>
	<p>Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm)  <b>lpxh</b> 175x175x50 mm</p>	0,20	<b>650198</b> J172	<b>87</b>









◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	<b>650199</b> J173	<b>87</b>
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	<b>650205</b> J174	<b>87</b>
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	<b>650207</b> J177	<b>87</b>
	Disque Parmesan lpxh 175x175x50 mm	0,19	<b>650208</b> J17P	<b>96</b>
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	<b>650209</b> AS172	<b>96</b>
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	<b>650210</b> AS174	<b>96</b>







### ◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x40 mm	0,27	<b>650211</b> AS178	<b>96</b>
	Disque Trancheur Inox 2 mm (Dia. 175 Mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>653886</b> C17X2S	<b>92</b>
	Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>653887</b> C17X4S	<b>92</b>
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650213</b> C17X1	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650214</b> C17X2	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650215</b> C17X3	<b>87</b>



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650237</b> C17X4	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650216</b> C17X5	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x30 mm	0,25	<b>650217</b> C17X6	<b>87</b>
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650218</b> C17XW3	<b>87</b>
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650219</b> C17XW5	<b>87</b>
	Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) Ipxh 175x175x36,5 mm	0,54	<b>650220</b> C178	<b>165</b>






### ◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x36,5 mm	0,50	<b>650221</b> C1710	<b>165</b>
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 192x220x25 mm	0,51	<b>650222</b> MT08	<b>148</b>
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 192x220x25 mm	0,46	<b>650223</b> MT10	<b>148</b>
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 <b>lpxh</b> 145x145x25 mm	0,20	<b>650110</b> GRID	<b>22</b>
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 212x240x60 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650220 Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) 1 650222 Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) 1	1	<b>650224</b> DC8	<b>289</b>



### ◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm)</p> <p><b>lpxh</b> 212x240x60 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650221 Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650223 Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) 1</p>	0,89	<b>650225</b> DC10	<b>289</b>
	<p>Ejecteur pour coupe-légumes</p> <p><b>lpxh</b> 188x188x36 mm</p>	0,12	<b>650232</b> EJEVS	<b>18</b>
	<p>Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm</p> <p><b>lpxh</b> 45x230x210 mm</p>	0,21	<b>653632</b> SBPL	<b>19</b>

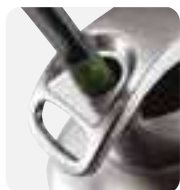


## COUPE-LÉGUMES TRS

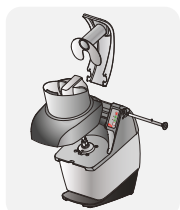
Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation, et la qualité de coupe font du TRS, la solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et légumes.



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



Trémie légumes  
longs avec poussoir  
(Ø 55 mm)



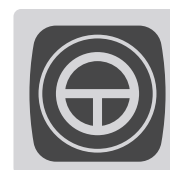
Facilement  
démontable



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



Tableau de  
commandes plat et  
étanche (IP55)



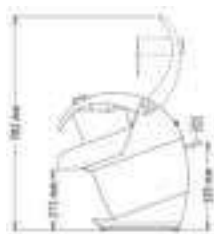
Fonction "pulse"  
pour un travail de  
précision



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 Accessoire(s) inclus 653772 Disque éjecteur 1	22 0,37	<b>600418</b> DTRSIV371	<b>1720</b>
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 Accessoire(s) inclus 653772 Disque éjecteur 1	22 0,50	<b>600419</b> DTRSIV50	<b>1792</b>
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 Accessoire(s) inclus 653772 Disque éjecteur 1	21 0,50	<b>600421</b> DTRSIV503	<b>1792</b>





◀◀ (TRS)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Coupe-légumes, 750 W, 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V  <i>380-415/380-440 V 3 50/60 Hz</i>  <b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 252x500x515 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b>            653772 Disque éjecteur 1</p>	24 0,75	<b>600423</b> DTRSY2V	<b>2165</b>
<p>Coupe-Légumes, 500W, Vitesse Variable 140 à 750 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V  <i>200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO</i>  <b>CE</b>  <b>lpxh</b> 252x500x515 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b>            653772 Disque éjecteur 1</p>	22 0,50	<b>600424</b> DTRSYVV	<b>2230</b>

<b>Accessoires pour TRS</b>
-----------------------------

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm</p>	0,10	<b>653772</b> EJTRS	<b>33</b>
 <p>Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm</p>	33	<b>653283</b> WT	<b>1596</b>

**Nota :**Pilon - code **OD7972 - 11,70€**Barre de verrouillage - code **OD5432 - 107,00€**Lames courbées de remplacement pour plateau trancheur inox - code **OD7431 - 76,20€**Lames droites de remplacement pour plateau trancheur alu - code **OKJ658 - 94,20€**



## 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 <b>CE</b> lpxh 416x490x690 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653772 Disque éjecteur 1	36 0,50	<b>600411</b> DTR210Y1V	<b>3889</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 416x490x690 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653772 Disque éjecteur 1	39 0,75	<b>600412</b> DTR210Y2V	<b>4728</b>
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 <b>CE</b> lpxh 416x490x690 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653772 Disque éjecteur 1	35,80 0,50	<b>600415</b> DTR210YV	<b>5336</b>
Bloc moteur pour coupe-légumes TR210, 2 vitesses 340-680 tr/mn (trémie non comprise) 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> lpxh 400x250x420 mm	34,70 0,75	<b>602231</b> TR210	<b>2907</b>





◀◀ (TR210)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Coupe-légumes, trémie automatique sur table inox, 2 vitesses 340-680 tr/min            380-415/380-440 V 3 50/60 Hz  <b>lpxh</b> 630x770x1250 mm  <b>Including:</b></p> <p>600412 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V            kg 39 m<sup>3</sup> 0,30</p> <p>650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus)            kg 37 m<sup>3</sup> 0,60</p>		<b>CC0H67</b> DTR2102VT	<b>6358</b>
<p>Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V            200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO  <b>lpxh</b> 630x770x1250 mm  <b>Including:</b></p> <p>600415 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V            kg 35,80 m<sup>3</sup> 0,30</p> <p>650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus)            kg 37 m<sup>3</sup> 0,60</p>		<b>CC0H68</b> DTR210YVVT	<b>6966</b>



◀◀ (TR210)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Coupe-légumes, trémie d'alimentation automatique et manuelle sur table inox, vitesse variable entre 140 et 750 tr/min  <i>200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO</i>  <b>lpxh</b> 630x770x1250 mm  <b>Including:</b></p> <p>600415 Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V kg 35,80 m<sup>3</sup> 0,30 1</p> <p>650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m<sup>3</sup> 0,60 1</p> <p>650094 Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur) kg 4,92 m<sup>3</sup> 0,05 1</p>	77,72 0,50	<b>CC0H69</b> DTR210YTL	<b>7714</b>
<p>Coupe-légumes, trémie manuelle, table inox, 2 vitesses 340-680 tr/m  <i>380-415/380-440 V 3 50/60 Hz</i>  <b>lpxh</b> 630x770x1250 mm  <b>Including:</b></p> <p>650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) kg 37 m<sup>3</sup> 0,60 1</p>	37 0,75	<b>CC001J</b> DTR210YTH	<b>5249</b>





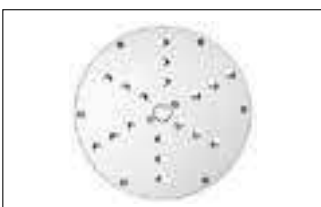
**Accessoires pour TR210**

		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 <b>lpxh</b> 460x240x305 mm	10	<b>650109</b> LVH210	<b>1020</b>
	Trémie automatique inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur), avec agitateur <b>lpxh</b> 450x416x450 mm	9	<b>653884</b> AUTHOP210	<b>1453</b>
	Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) <b>lpxh</b> 250x510x260 mm	4,92	<b>650094</b> LEHO2210	<b>748</b>
	Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) <b>lpxh</b> 600x730x1020 mm	37	<b>650065</b> TR210trolley	<b>1630</b>
	Disque éjecteur <b>lpxh</b> 192x192x32 mm	0,10	<b>653772</b> EJTRS	<b>33</b>

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


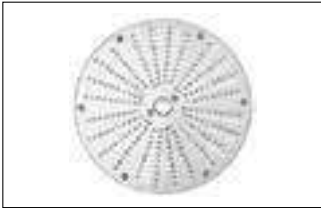




**Equipements pour TRS & TR210**

**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
 <p>Plateau à râper inox épaisseur 2 mm lpxh 205x200x40 mm</p>	0,54	<b>653773</b> J2X	<b>104</b>
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 205x200x40 mm</p>	1	<b>653774</b> J3X	<b>104</b>
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 205x200x40 mm</p>	0,54	<b>653775</b> J4X	<b>104</b>
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 205x200x40 mm</p>	0,60	<b>653776</b> J7X	<b>104</b>
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 205x200x40 mm</p>	0,55	<b>653777</b> J9X	<b>104</b>




### ◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 205x200x40 mm	0,53	<b>653778</b> KX	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 205x200x30 mm	1	<b>653779</b> PX	<b>104</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	<b>650166</b> AS2XX	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	<b>650158</b> AS2X8X	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm lpxh 205x205x35 mm	0,96	<b>650159</b> AS2X10X	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm lpxh 205x205x35 mm	1	<b>650167</b> AS3XX	<b>240</b>









◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650077</b> AS4XX	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,98	<b>650078</b> AS6XX	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,93	<b>650079</b> AS8XX	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,92	<b>650080</b> AS10XX	<b>240</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,97	<b>650081</b> C06SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650082</b> C1SX	<b>145</b>









### ◀◀ (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 <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650083</b> C2SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650084</b> C3SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650085</b> C4SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,98	<b>650086</b> C5SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1,10	<b>650087</b> C6SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650088</b> C8SX	<b>145</b>






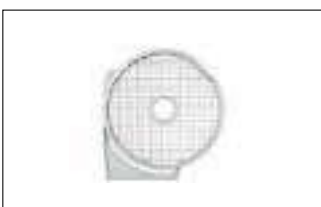


◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650160</b> C10SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,92	<b>650161</b> C12SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650165</b> C13SX	<b>145</b>
	<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,92	<b>650089</b> C2WX	<b>166</b>
	<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,92	<b>650090</b> C3WX	<b>166</b>
	<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,92	<b>650091</b> C6WX	<b>166</b>







### ◀◀ (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 <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,90	<b>650162</b> C8WX	<b>166</b>
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,90	<b>650164</b> C10WX	<b>166</b>
	Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK <b>lpxh</b> 205x205x34 mm	1	<b>650115</b> C10	<b>145</b>
	Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK <b>lpxh</b> 205x205x34 mm	1	<b>650116</b> C8	<b>145</b>
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653566</b> MT05T	<b>239</b>
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,62	<b>653567</b> MT08T	<b>209</b>







◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,58	<b>653568</b> MT10T	<b>209</b>
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653569</b> MT12T	<b>209</b>
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653570</b> MT20T	<b>209</b>
	Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) <b>lpxh</b> 205x205x34 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK 653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	2 1 1 1	<b>650112</b> DICINGKIT10	<b>353</b>



### ◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Kit macedoine 8 MM (trancheur aluminium 205 mm 8 mm, grille 8x8 mm, outil de nettoyage)  <b>lpxh</b> 205x205x34 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 1</p> <p>650116 Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK 1</p> <p>653567 Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur 1</p>	2	<b>653871</b> DICINGKIT8	<b>353</b>
	<p>Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur  <b>lpxh</b> 205x228x22 mm</p>	0,72	<b>653571</b> FT06	<b>193</b>
	<p>Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur  <b>lpxh</b> 205x228x22 mm</p>	0,63	<b>653572</b> FT08	<b>193</b>
	<p>Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur  <b>lpxh</b> 205x228x22 mm</p>	1	<b>653573</b> FT10	<b>193</b>





◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR	
	<p>PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p>	3,50	<p><b>650178</b> SD4CJX</p>	<p><b>405</b></p>	
	<p>650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p>				1
	<p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p>				1
	<p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm</p>				1
	<p>653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm</p>				1
	<p>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)</p> <p><b>lpxh</b> 510x240x265 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p>	6,20	<p><b>650114</b> SD7CJASMTX</p>	<p><b>903</b></p>	
	<p>650077 Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm</p>				1
	<p>650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p>				1
	<p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p>				1
	<p>650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210</p>				1
	<p>650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK</p>				1
	<p>653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur</p>				1
	<p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm</p>				1
	<p>653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm</p>				1



### ◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<b>PACK BISTROT 3 disques INOX :</b> trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm <b>lpxh</b> 205x205x35 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	<b>650092</b> SCEQXX	<b>325</b>
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1		
	<b>Pack gastro (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage)</b> <b>lpxh</b> 510x240x265 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650077 Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm	1	<b>650113</b> SCREQXX	<b>819</b>
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210	1		
	650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK	1		
	653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	1		
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1		
		5,59		



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	<b>650107</b> SDPXX	<b>325</b>
	650085 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm	1		
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm	0,21	<b>653632</b> SBPL	<b>19</b>
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm	0,20	<b>650110</b> GRID	<b>22</b>

*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.*

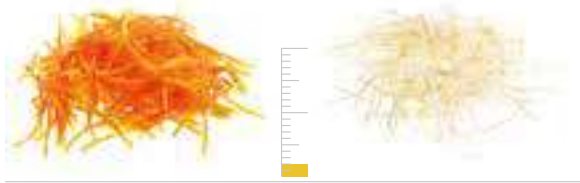
Les disques composants les packs ne sont pas interchangeables.

# Guide des coupes - disques inox

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



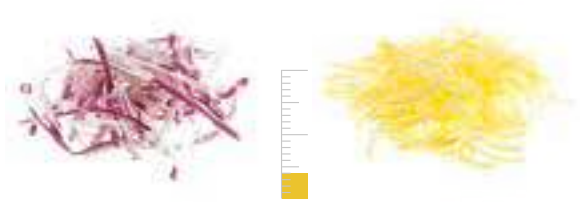
**Disques effileur  
Inox**  
2 mm à 10 mm



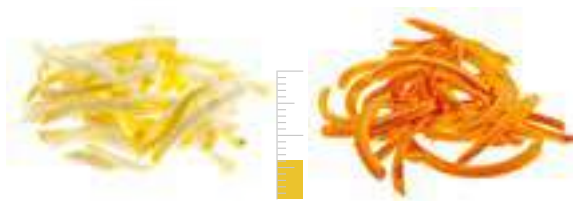
**AS2XX** 2 mm  
650166



**AS3XX** 3 mm  
650167



**AS4XX** 4 mm  
650077



**AS6XX** 6 mm  
650078



**AS8XX** 8 mm  
650079



**AS10XX** 10 mm  
650080



**AS2X8X** 2x8 mm 650158      **AS2X10X** 2x10 mm 650159

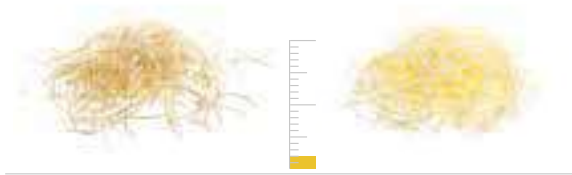


**Support de disques  
inclus**

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



**Disques râpeur**  
**Inox**  
2 mm à 9 mm



**J2X** 653773 2 mm



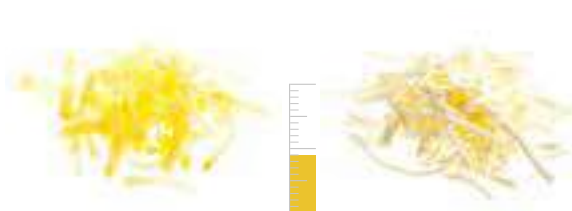
**J3X** 653774 3 mm



**J4X** 653775 4 mm



**J7X** 653776 7 mm



**J9X** 653777 9 mm



**KX** 653778 pour knödeln / pain / pomme de terre



**PX** 653779 pour parmesan / pain / chocolat



**Support de disques**  
**inclus**

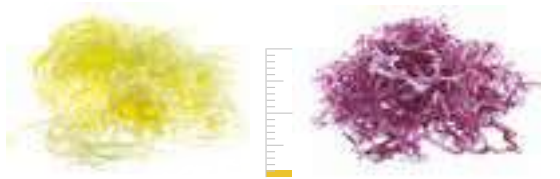
diam. 205mm, pour modèles TRS / TRK / TR210



**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



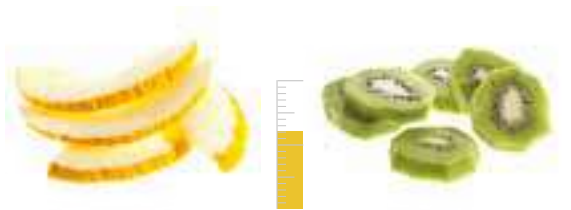
**C6SX** 650087 6 mm



**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)**



**C5SX+MT05T** 5x5x5 mm  
650086 + 653566



**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.

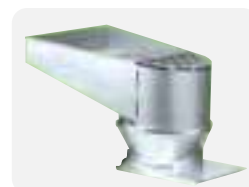


## COUPE-LÉGUMES TR260

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

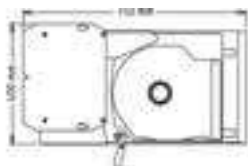
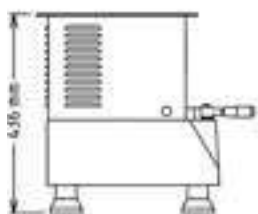
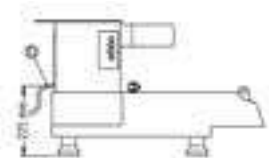


Chariot mobile en acier inoxydable  
Range plateaux (en option)

**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	<b>603428</b> DTR260F2V3	<b>4140</b>
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	<b>603429</b> DTR260FIV	<b>4227</b>





◀◀ (TR260)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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</p> <p><b>Including:</b></p> <p>603429 Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V kg 60 m<sup>3</sup> 0,33</p> <p>650150 Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm kg 1,83 m<sup>3</sup> 0,02</p> <p>650151 Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm kg 1,82 m<sup>3</sup> 0,02</p> <p>653017 Support mobile en inox avec 4 roues (2 fixes + 2 pivotantes avec frein). H:730mm kg 14,96 m<sup>3</sup> 0,05</p> <p>653036 Trémie à levier kg 21 m<sup>3</sup> 0,17</p> <p>653172 Plateau trancheur - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm kg 2,11 m<sup>3</sup> 0,01</p> <p>653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,01</p> <p>653212 Ratelier de rangement kg 3,30 m<sup>3</sup> 0,03</p>		<p><b>CC0H5N</b> DTR260LIVS</p>	<p><b>10546</b></p>
		108,02 1,50	



◀◀ (TR260)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min 380-415 V 3 50 Hz <b>lpxh</b> 610x830x1400 mm <b>Including:</b></p>		<b>CC0H65</b> DTR260FL2VS	<b>8527</b>
603428 Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 2 vitesses 330 et 660 tr/mn - sans trémie, ni table - Tri 400 V kg 56 m <sup>3</sup> 0,34	1 95,26 2		
653017 Support mobile en inox avec 4 roues (2 fixes + 2 pivotantes avec frein). H:730mm kg 14,96 m <sup>3</sup> 0,05	1		
653036 Trémie à levier kg 21 m <sup>3</sup> 0,17	1		
653212 Ratelier de rangement kg 3,30 m <sup>3</sup> 0,03	1		

### Accessoires pour TR260

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Trémie automatique lpxh 730x490x470 mm</p>	23	<b>653037</b> AH260	<b>3125</b>
 <p>Trémie spéciale choux pour TR260 (diam. 280 mm) lpxh 490x560x610 mm</p>	19	<b>653048</b> CABH260	<b>4464</b>
 <p>Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus) lpxh 490x490x560 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650036 Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260</p>	21	<b>653036</b> LH260	<b>3132</b>
 <p>Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm. lpxh 230x110x250 mm</p>	5,48	<b>653223</b> LVALH260	<b>626</b>
 <p>Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm lpxh 490x560x610 mm</p>	17	<b>653306</b> LVH260	<b>2441</b>
 <p>Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 lpxh 394x160x418 mm</p>	6,20	<b>650036</b> FED260	<b>563</b>



◀◀ (Accessoires pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	<b>653017</b> MSX	<b>979</b>
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lpxh 560x690x700 mm	25	<b>653224</b> TTX21	<b>959</b>
	Ratelier de rangement lpxh 200x350x200 mm	3,30	<b>653212</b> DRX	<b>276</b>
	Pack 3 disques TR260/TR300 : râpe 3 mm, trancheur 3 mm et 5 mm (ø 300 mm) <b>Including:</b> 650151 Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm kg 1,82 m <sup>3</sup> 0,02 653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01 653189 Plateau trancheur - épaisseur 5 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	7,82	<b>CC001F</b>	<b>1443</b>











## ◀◀ (Accessoires pour TR260)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Pack 5 disques TR260 : râpe 3 mm, trancheur 3 mm, 5 mm, 10 mm, grille macédoine 10x10 mm (ø 300 mm)" <b>Including:</b>		<b>CC001G</b>	<b>2825</b>
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 <sup>3</sup> 0,02	1		
653051 Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm kg 1,74 m <sup>3</sup> 0,02	1	12,76	
653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	1		
653189 Plateau trancheur - épaisseur 5 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	1		
653192 Plateau trancheur - épaisseur 10 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	1		

**Equipements pour TR260**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm	1,83	<b>650150</b> J302N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm	1,82	<b>650151</b> J303N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	<b>650152</b> J304N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	<b>650153</b> J307N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650154</b> J309N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX pour parmesan lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650148</b> P300	<b>493</b>








### ◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour knödeln lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650149</b> K300	<b>493</b>
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,06	<b>653195</b> A302	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653196</b> A303	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm lpxh 300x300x50 mm	2,14	<b>653197</b> A304	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm lpxh 300x300x50 mm	1,76	<b>653198</b> AF306	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653199</b> AF308	<b>570</b>









◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm lpxh 300x300x50 mm	1,85	<b>653200</b> AF310	<b>570</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm lpxh 300x300x40 mm	3	<b>653188</b> C301	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,11	<b>653172</b> C302	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653173</b> C303	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653189</b> C305	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653190</b> C306	<b>477</b>







### ◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm <b>lpxh</b> 300x300x50 mm	3	<b>653191</b> C308	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm <b>lpxh</b> 300x300x50 mm	3	<b>653192</b> C310	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm <b>lpxh</b> 300x300x50 mm	2,04	<b>653193</b> C316	<b>477</b>
	Plateau trancheur chou - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou <b>lpxh</b> 310x310x150 mm	3	<b>653009</b> D601	<b>610</b>
	Plateau trancheur chou - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou <b>lpxh</b> 310x310x150 mm	3	<b>653227</b> D602	<b>610</b>
	Plateau trancheur chou - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou <b>lpxh</b> 310x310x150 mm	3	<b>653228</b> D603	<b>610</b>


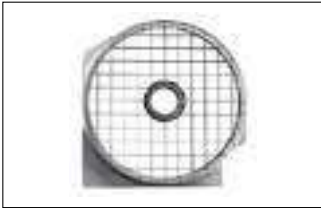
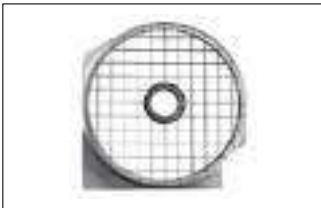
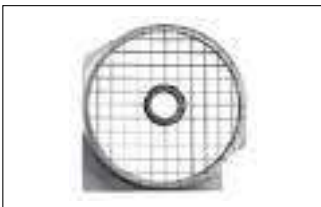


## ◀◀ (Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper choux - épaisseur 7 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux lpxh 300x300x40 mm	2	<b>650157</b> DJ607N	<b>786</b>
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653217</b> C302W	<b>477</b>
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653218</b> C303W	<b>477</b>
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653219</b> C306W	<b>477</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	1,74	<b>653051</b> MT310	<b>883</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 320x320x30 mm	2	<b>653301</b> MT312	<b>798</b>



**◀◀ (Equipements pour TR260)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 320x320x30 mm	1,55	<b>653052</b> MT316	<b>798</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 320x320x30 mm	1,45	<b>653053</b> MT320	<b>798</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 320x320x30 mm	1,44	<b>653054</b> MT325	<b>798</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 320x320x30 mm	2	<b>653055</b> MT332	<b>798</b>

# GUIDE DES COUPES TR260



## Disques râpeur

2 mm à 9 mm



2 mm

**J302N**  
650150



3 mm

**J303N**  
650151



4 mm

**J304N**  
650152



7 mm

**J307N**  
650153



9 mm

**J309N**  
650154



**P300**  
650148  
Parmesan



**K300**  
650149  
Knödel





# Disques effileur

2 mm à 10 mm





# Disques trancheur

1 mm à 16 mm

1 mm

**C301**  
653188

2 mm

**C302**  
653172

3 mm

**C303**  
653173

5 mm

**C305**  
653189

6 mm

**C306**  
653190

8 mm

**C308**  
653191

10 mm

**C310**  
653192

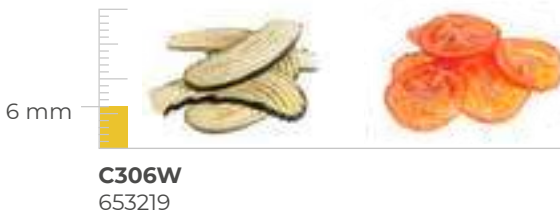
16 mm

**C316**  
653193



## 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





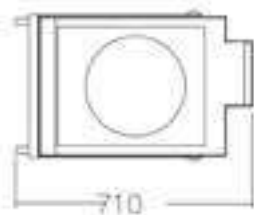
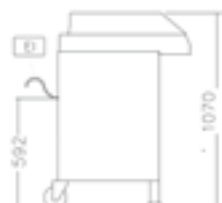
# Plateau trancheur (1 mm à 3 mm) ou râpeur chou (7 mm)

A utiliser avec la trémie spéciale chou



**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 <b>CE</b> lpxh 470x710x1070 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653142 Ejecteur tous travaux (sauf frites) 1	103 1,50	<b>602068</b> DTR300B	<b>11212</b>

### 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. <b>lpxh</b> 340x360x540 mm	24,40	<b>653129</b> LVH300	<b>2481</b>
	Trémie automatique motorisée pour TR300 <b>lpxh</b> 560x800x520 mm	40	<b>653771</b> AHTR300	<b>3242</b>
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) <b>lpxh</b> 560x690x700 mm	25	<b>653224</b> TTX21	<b>959</b>
	Ejecteur tous travaux (sauf frites) <b>lpxh</b> 310x310x45 mm	2	<b>653142</b> ES300	<b>344</b>
	Ejecteur frites <b>lpxh</b> 310x310x45 mm	2	<b>653143</b> EF300	<b>370</b>

**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	<b>653076</b> F306	<b>1561</b>
	Grille Frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm	4	<b>653074</b> F308	<b>1446</b>
	Grille Frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm	4	<b>653069</b> F310	<b>1412</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm	1,83	<b>650150</b> J302N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm	1,82	<b>650151</b> J303N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	<b>650152</b> J304N	<b>489</b>



### ◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 300x300x40 mm	1,76	<b>650153</b> J307N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650154</b> J309N	<b>489</b>
	Plateau à râper INOX pour parmesan lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650148</b> P300	<b>493</b>
	Plateau à râper INOX pour knödeln lpxh 300x300x40 mm	3	<b>650149</b> K300	<b>493</b>
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,06	<b>653195</b> A302	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653196</b> A303	<b>570</b>







◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm lpxh 300x300x50 mm	2,14	<b>653197</b> A304	<b>570</b>
	Plateau effileur- épaisseur 6x6 mm lpxh 300x300x50 mm	1,76	<b>653198</b> AF306	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653199</b> AF308	<b>570</b>
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm lpxh 300x300x50 mm	1,85	<b>653200</b> AF310	<b>570</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm lpxh 300x300x40 mm	3	<b>653188</b> C301	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2,11	<b>653172</b> C302	<b>477</b>




**◀◀ (Equipements pour TR300)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653173</b> C303	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653189</b> C305	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653190</b> C306	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653191</b> C308	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm lpxh 300x300x50 mm	3	<b>653192</b> C310	<b>477</b>
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm lpxh 300x300x50 mm	2,04	<b>653193</b> C316	<b>477</b>





◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653217</b> C302W	<b>477</b>
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653218</b> C303W	<b>477</b>
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm lpxh 300x300x50 mm	2	<b>653219</b> C306W	<b>477</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2	<b>653068</b> M310	<b>789</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2,42	<b>653499</b> M312	<b>789</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 340x360x45 mm	2,28	<b>653075</b> M316	<b>789</b>



### ◀◀ (Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 340x360x45 mm	2	<b>653073</b> M320	<b>789</b>
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) <b>lpxh</b> 340x360x45 mm	2,08	<b>653259</b> M332	<b>789</b>



## COUPE-FRITES RC14

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



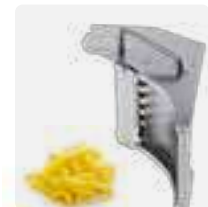
Support mobile en inox (accessoire optionnel)



Bloc trancheur (accessoire optionnel)



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

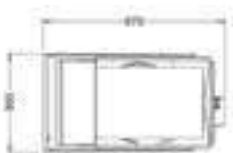


Bloc couteaux frites (accessoire optionnel)

**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 <b>CE</b> lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	<b>603431</b> DRC143	<b>5547</b>
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux (jusqu'à 1.500 kg/h). Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	<b>603432</b> DRC14	<b>5829</b>

**Accessoires pour RC14**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc couteaux frites 6 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	<b>650169</b> CHB6	<b>512</b>
	Bloc couteaux frites 8 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	<b>653022</b> CHB8	<b>468</b>
	Bloc couteaux frites 10 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	<b>653023</b> CHB10	<b>468</b>
	Bloc couteaux frites 12 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	<b>653024</b> CHB12	<b>468</b>
	Bloc couteaux frites 14 mm lpxh 245x148x136 mm	1,03	<b>653018</b> CHB14	<b>468</b>
	Bloc trancheur 4mm lpxh 250x140x150 mm	1	<b>653503</b> CB4RC14	<b>313</b>

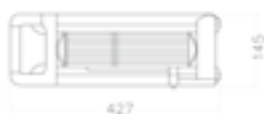


### ◀◀ (Accessoires pour RC14)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc trancheur 6mm lpxh 250x140x150 mm	1	<b>653504</b> CB6RC14	<b>313</b>
	Bloc trancheur 8mm lpxh 250x140x150 mm	1	<b>653505</b> CB8RC14	<b>313</b>
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	<b>653017</b> MSX	<b>979</b>
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lpxh 560x690x700 mm	25	<b>653224</b> TTX21	<b>959</b>

**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	<b>601157</b> CT6	<b>523</b>
<b>Accessoire(s) inclus</b>			
653099 Chariot guide tomates pour CT6	1		
653100 Bloc lames pour CT6	1		

**Accessoires pour CT6**

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support basculeur lpxh 140x570x65 mm	2	<b>653282</b> TIP	<b>265</b>
Bloc lames pour CT6 lpxh 275x75x35 mm	0,36	<b>653100</b> CB6	<b>142</b>
Chariot guide tomates pour CT6 lpxh 100x105x135 mm	0,40	<b>653099</b> TG6	<b>142</b>



## 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. Emulsionner, 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

## CLIENT

## PLUS PRODUIT



K120S / KE120S

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.

- 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	
	<b>3,6 l.</b> 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	300 g MIN 2 kg MAX	300 g MIN 2 kg MAX	300 g MIN 2 kg MAX	300 g MIN 2 kg MAX	300 g MIN 2 kg MAX	300 g MIN 2 kg MAX
	<b>4,5 l.</b> 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	375 g MIN 3 kg MAX	375 g MIN 3 kg MAX	375 g MIN 3 kg MAX	400 g MIN 2,5 kg MAX	400 g MIN 2,5 kg MAX	400 g MIN 2,5 kg MAX	400 g MIN 2,5 kg MAX
	<b>5,5 l.</b> 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	750 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	500 g MIN 3 kg MAX	500 g MIN 3 kg MAX	500 g MIN 3 kg MAX
	<b>7 l.</b> 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	1,8 kg 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	2 kg MIN 4,5 kg MAX	2 kg MIN 4,5 kg MAX	2 kg MIN 4,5 kg MAX
	<b>11,5 l.</b> 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	2,2 kg MIN 7,5 kg MAX	2,2 kg MIN 7,5 kg MAX	2,2 kg MIN 7,5 kg MAX	2 kg MIN 6 kg MAX	2 kg MIN 6 kg MAX	2 kg MIN 6 kg MAX	2 kg MIN 6 kg MAX
	<b>17,5 l.</b> 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	3,5 kg MIN 11 kg MAX	3,5 kg MIN 11 kg MAX	3,5 kg MIN 11 kg MAX	4 kg MIN 9 kg MAX	4 kg MIN 9 kg MAX	4 kg MIN 9 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	<b>2,6 l.</b> 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	<b>3,6 l.</b> 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	<b>4,5 l.</b> 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	<b>5,5 l.</b> 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	<b>7 l.</b> 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	<b>11,5 l.</b> 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	<b>17,5 l.</b> 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



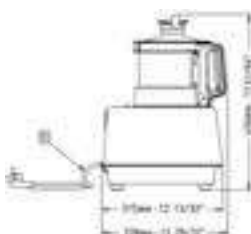
Maîtrise totale grâce au **couvercle transparent**



**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 <b>CB;CE;ErgoCert 4*</b> lpxh 247x328x456 mm			
<b>Accessoire(s) inclus</b>		<b>600962</b> DK26VS	<b>1858</b>
650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		
650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1		
650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		

**Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 160x160x90 mm	0,23	<b>650226</b> ROTMT26	<b>117</b>
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 160x160x90 mm	1	<b>650227</b> ROTS26	<b>109</b>
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 200x270x165 mm	2	<b>650228</b> BOL26	<b>266</b>
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 200x270x165 mm	1	<b>650229</b> BOLP26	<b>161</b>
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 170x170x115 mm	0,20	<b>650230</b> SCR26	<b>48</b>
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 205x205x70 mm	0,40	<b>650117</b> LID26	<b>71</b>








◀◀ (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 <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1	2,90	<b>650231</b> RED26	<b>498</b>
	650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1			
	650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1			
	650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1			
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1	2	<b>650245</b> REDP26	<b>394</b>
	650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1			
	650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1			
	650229 Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur 1			
	650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1			
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,50		
		Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,32	<b>650234</b> ROTS36

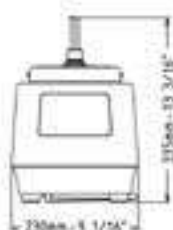
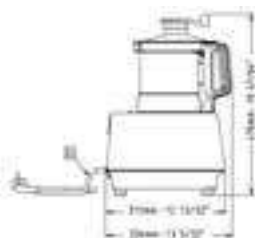


**◀◀ (Accessoires pour Prep4You - K26 - 2,6 litres)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 220x290x185 mm	2	<b>650235</b> BOL36	<b>410</b>
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 185x185x136 mm	0,20	<b>650236</b> SCR36	<b>61</b>
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	0,50	<b>650118</b> LID36	<b>90</b>
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	1	<b>653862</b> LID36KITS	<b>176</b>
	Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve <b>lpxh</b> 220x300x260 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	3,69	<b>653864</b> RED36S	<b>731</b>
	650118 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1 650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1 650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1 650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1			

**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
<p>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</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	16 0,50	<b>600965</b> DK36	<b>1599</b>
<p>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</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>653862 Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L 1</p>	16,90 0,75	<b>602204</b> DKS36VS	<b>2063</b>

**Accessoires pour Prep4You - K36 - 3,6 litres**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,50	<b>650233</b> ROTMT36	<b>147</b>
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,32	<b>650234</b> ROTS36	<b>109</b>
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 220x290x185 mm	2	<b>650235</b> BOL36	<b>410</b>
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 185x185x136 mm	0,20	<b>650236</b> SCR36	<b>61</b>
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	0,50	<b>650118</b> LID36	<b>90</b>
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	1	<b>653862</b> LID36KITS	<b>176</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve</p> <p><b>lpxh</b> 220x300x260 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	3,69	<b>653864</b> RED36S	<b>731</b>
	<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p><b>lpxh</b> 160x160x90 mm</p>	0,23	<b>650226</b> ROTMT26	<b>117</b>
	<p>Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p><b>lpxh</b> 160x160x90 mm</p>	1	<b>650227</b> ROTS26	<b>109</b>
	<p>Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p><b>lpxh</b> 200x270x165 mm</p>	2	<b>650228</b> BOL26	<b>266</b>
	<p>Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p><b>lpxh</b> 200x270x165 mm</p>	1	<b>650229</b> BOLP26	<b>161</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 170x170x115 mm	0,20	<b>650230</b> SCR26	<b>48</b>
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 205x205x70 mm	0,40	<b>650117</b> LID26	<b>71</b>
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	2,90	<b>650231</b> RED26	<b>498</b>
	650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
	650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	2	<b>650245</b> REDP26	<b>394</b>
	650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
	650229 Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
	650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		



## 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**

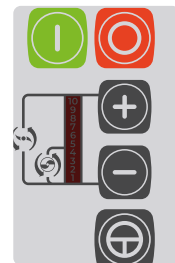
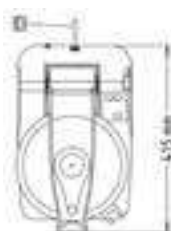


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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**


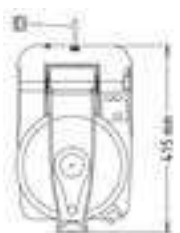
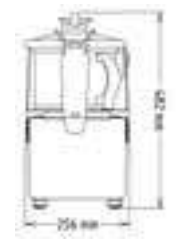
**Cuve inox** capacité **4,5 litres**. Vitesse selon modèle : de **1.500 tr/mn** à **3.700 tr/mn**. **Hauteur de cheminée optimale** : utilisation **jusqu'à 75%** du volume nominal. Couvercle transparent **démontable et solide** du châssis. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau 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 <b>CE</b> lpxh 256x415x482 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653876 Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l 1	22 0,75	<b>600443</b> DK45Y1V	<b>1889</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 256x415x482 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653876 Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l 1	23 0,90	<b>600444</b> DK45Y2V	<b>2039</b>
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 <b>CE</b> lpxh 256x415x482 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653876 Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l 1	23 1	<b>600448</b> DK45YVV	<b>2430</b>

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
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm</p>	1,30	<b>650099</b> LBSK245	<b>189</b>
 <p>Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,50	<b>653589</b> BXK45	<b>281</b>
 <p>Rotor microdenté émulsion TRK/K45 lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	<b>653877</b> MBRE45B	<b>129</b>
 <p>Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L lpxh 195x195x154 mm</p>	0,80	<b>653875</b> SBRK45B	<b>112</b>
 <p>Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l lpxh 195x195x154 mm</p>	0,75	<b>653876</b> MBRK45B	<b>124</b>







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

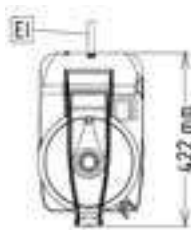
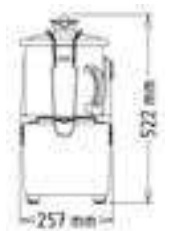
Cuve inox capacité **5,5 litres**. Vitesse selon modèle : de **1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn**. Hauteur de cheminée optimale : utilisation **jusqu'à 75% du volume nominal**. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de 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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 256x415x482 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres 1 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1 653879 Rotor couteau microdenté pour cutter K55 1	23 1	<b>600445</b> DK55Y2V	<b>2455</b>
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 <b>CE</b> lpxh 256x415x482 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres 1 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1 653879 Rotor couteau microdenté pour cutter K55 1	23 1,30	<b>600450</b> DK55YV	<b>2922</b>

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 lpxh 235x280x160 mm	1,70	<b>653590</b> BXK55	<b>281</b>
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm	1,23	<b>650102</b> LBSK255	<b>189</b>
	Rotor couteau microdenté émulsion 5,5L lpxh 215x215x154 mm	0,70	<b>653880</b> MBRE55B	<b>161</b>
	Rotor couteau lisse pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm	0,80	<b>653878</b> SBRK55B	<b>133</b>
	Rotor couteau microdenté pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm	0,80	<b>653879</b> MBRK55B	<b>158</b>







**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 solide** 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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 256x422x522 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres 1 653593 Cuve inox capacité 7 litres 1 653874 Rotor couteau microdenté-cutter 7l 1	23 1,20	<b>600446</b> DK70Y2V	<b>3024</b>
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 <b>CE</b> lpxh 256x422x522 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres 1 653593 Cuve inox capacité 7 litres 1 653874 Rotor couteau microdenté-cutter 7l 1	23 1,50	<b>600453</b> DK70YVV	<b>3628</b>

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
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm</p>	1,50	<b>650104</b> LBSK270	<b>242</b>
 <p>Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm</p>	1,93	<b>653593</b> BXK70	<b>289</b>
 <p>Rotor couteau microdenté émulsion 7L lpxh 215x215x194 mm</p>	0,85	<b>653882</b> MBRE70B	<b>178</b>
 <p>Rotor couteau lisse pour cutter K70 lpxh 215x215x194 mm</p>	0,86	<b>653881</b> SBRK70B	<b>146</b>
 <p>Rotor couteau microdenté-cutter 7l lpxh 215x215x194 mm</p>	0,80	<b>653874</b> MBRK70B	<b>173</b>

# 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**



**K180S**

Jusqu'à  
**3500 tr/mn**



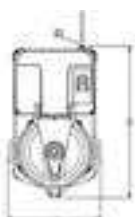
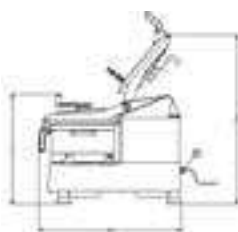
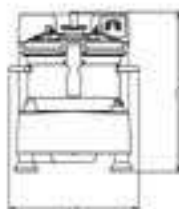
Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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 <b>CE</b> lpxh 416x680x517 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650059 Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés 650060 Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L 650073 Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide	70 2,20	<b>600091</b> DK120S2	<b>6347</b>
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 <b>CE</b> lpxh 416x680x517 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650059 Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés 650060 Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L 650073 Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide	72 2,20	<b>600093</b> DKE120S	<b>7289</b>

## Accessoires pour K120S/KE120S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide <b>lpxh</b> 420x340x180 mm	5	<b>650073</b> BX115L	<b>937</b>
	Rotor lame lisse pour cutter mélangeur 11,5 litres <b>lpxh</b> 280x280x150 mm	2	<b>653872</b> SBRK120	<b>608</b>
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) <b>lpxh</b> 280x280x150 mm	2,30	<b>653299</b> KKR115	<b>622</b>
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) <b>lpxh</b> 280x280x150 mm	4	<b>653538</b> KKR115M	<b>632</b>
	Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L <b>lpxh</b> 282x282x160 mm	2	<b>650060</b> MBR115	<b>681</b>
	Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés <b>lpxh</b> 295x90x240 mm	1,50	<b>650059</b> SCR115	<b>308</b>



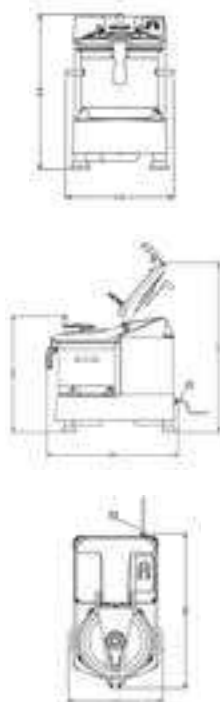
## ◀◀ (Accessoires pour K120S/KE120S)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	<b>653017</b> MSX	<b>979</b>







**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
<p>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</p> <p><b>CE</b> lpxh 416x680x603 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650046 Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S 1</p> <p>650047 Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L 1</p> <p>650074 Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide 1</p>	80 3,60	<b>600092</b> DK180S2	<b>7795</b>
<p>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</p> <p><b>CE</b> lpxh 416x680x603 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650046 Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S 1</p> <p>650047 Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L 1</p> <p>650074 Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide 1</p>	75 3	<b>600094</b> DKE180S	<b>8973</b>

**Accessoires pour K180S/KE180S**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide <b>lpxh</b> 410x340x270 mm	6	<b>650074</b> BX175L	<b>1339</b>
	Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L <b>lpxh</b> 260x260x240 mm	3,10	<b>653119</b> SBR175	<b>985</b>
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L <b>lpxh</b> 260x260x240 mm	3,20	<b>653120</b> KKR175	<b>1027</b>
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 17.5 L <b>lpxh</b> 260x260x240 mm	5	<b>653539</b> KKR175M	<b>1039</b>
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L <b>lpxh</b> 282x282x240 mm	2,50	<b>650047</b> MBR175	<b>1140</b>
	Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S <b>lpxh</b> 295x90x240 mm	1,50	<b>650046</b> SCR175	<b>355</b>



## ◀◀ (Accessoires pour K180S/KE180S)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	<b>653017</b> MSX	<b>979</b>

## 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

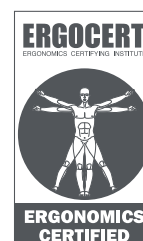
#### Coupe-légumes :

- 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 cm<sup>2</sup>)
- 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



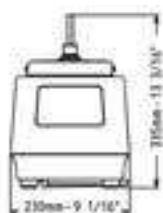
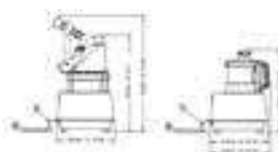
Racleur de cuve  
pour des **résultats  
homogènes et un  
travail continu**



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

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

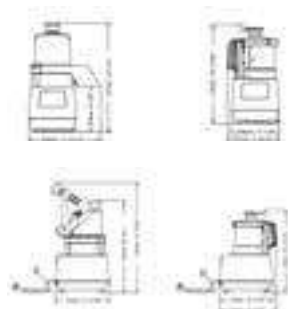
\* Levier poussoir breveté EP19165854

**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 <b>CB;CE;ErgoCert 4*</b> lpxh 348x328x527 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1 0,75	<b>600979</b> DCOM26VS	<b>2069</b>
650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1		
650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		
650232 Ejecteur pour coupe-légumes	1		

Combined Machines Prep4You - TRK36






	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO <b>CB;CE;ErgoCert 4*</b> lpxh 348x334x527 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650232 Ejecteur pour coupe-légumes 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	18,70 0,50	<b>600981</b> DCOM36	<b>1757</b>
<p>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 <b>CB;CE;ErgoCert 4*</b> lpxh 348x334x527 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650232 Ejecteur pour coupe-légumes 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>653862 Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L 1</p>	20 0,75	<b>602205</b> DCOMS36VS	<b>2374</b>

**Accessoires pour Combinés Prep4You - TRK26 - TRK36**


	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Kit 3 disques de coupe - diam 175 mm - (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm)</p> <p><b>lpxh</b> 175x175x50 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650214 Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650216 Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) 1</p>	1,18	<b>650196</b> SET3	<b>226</b>
<p>Pack de disques ø 175 mm (trancheurs crantés 2 mm &amp; 4 mm, rape 3 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm)</p> <p><b>lpxh</b> 220x200x171,5 mm</p> <p><b>Including:</b></p> <p>650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) 1 kg 0,20</p> <p>650225 Kit macédoine 10mm (trancheur alu 10mm, grille 10x10 mm - Ø 175 mm) 1 kg 0,89</p> <p>653886 Disque Trancheur Inox 2 mm (Dia. 175 Mm) 1 kg 0,24</p> <p>653887 Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) 1 kg 0,24</p>	1,57	<b>CCOHNS</b> CCOHNS	<b>560</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Pack de disques pizza/snacking ø 175 mm (trancheurs crantés 2 mm &amp; 4 mm, trancheur 6 mm, rape 7 mm)  <b>lpxh</b> 180x180x140 mm  <b>Including:</b></p> <p>650207 Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) kg 0,20</p> <p>650217 Plateau trancheur Inox épaisseur 6 mm (Ø 175 mm) kg 0,25</p> <p>653886 Disque Trancheur Inox 2 mm (Dia. 175 Mm) kg 0,24</p> <p>653887 Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) kg 0,24</p>	0,93	<b>CC0HP9</b> PIZZA_SET	<b>358</b>
	<p>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)  <b>lpxh</b> 175x175x50 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650199 Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650207 Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650214 Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650216 Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650221 Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) 1</p> <p>650223 Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) 1</p>	2	<b>650197</b> SET6	<b>583</b>
	<p>Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm)  <b>lpxh</b> 175x175x50 mm</p>	0,20	<b>650198</b> J172	<b>87</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x50 mm	0,20	<b>650199</b> J173	<b>87</b>
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x50 mm	0,20	<b>650205</b> J174	<b>87</b>
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x50 mm	0,20	<b>650207</b> J177	<b>87</b>
	Disque Parmesan <b>lpxh</b> 175x175x50 mm	0,19	<b>650208</b> J17P	<b>96</b>
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x40 mm	0,26	<b>650209</b> AS172	<b>96</b>
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x40 mm	0,26	<b>650210</b> AS174	<b>96</b>







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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x40 mm	0,27	<b>650211</b> AS178	<b>96</b>
	Disque Trancheur Inox 2 mm (Dia. 175 Mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>653886</b> C17X2S	<b>92</b>
	Disque Trancheur Inox 4 mm (Dia. 175 Mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>653887</b> C17X4S	<b>92</b>
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650213</b> C17X1	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650214</b> C17X2	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x30 mm	0,24	<b>650215</b> C17X3	<b>87</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650237</b> C17X4	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650216</b> C17X5	<b>87</b>
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,25	<b>650217</b> C17X6	<b>87</b>
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650218</b> C17XW3	<b>87</b>
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x30 mm	0,24	<b>650219</b> C17XW5	<b>87</b>
	Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,54	<b>650220</b> C178	<b>165</b>








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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 175x175x36,5 mm	0,50	<b>650221</b> C1710	<b>165</b>
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 192x220x25 mm	0,51	<b>650222</b> MT08	<b>148</b>
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 192x220x25 mm	0,46	<b>650223</b> MT10	<b>148</b>
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 <b>lpxh</b> 145x145x25 mm	0,20	<b>650110</b> GRID	<b>22</b>
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 212x240x60 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650220 Plateau trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) 1 650222 Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) 1	1	<b>650224</b> DC8	<b>289</b>








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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Ejecteur pour coupe-légumes <b>lpxh</b> 188x188x36 mm	0,12	<b>650232</b> EJEVS	<b>18</b>
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) <b>lpxh</b> 212x240x60 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650221 Plateau trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) 1 650223 Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) 1	0,89	<b>650225</b> DC10	<b>289</b>
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm <b>lpxh</b> 45x230x210 mm	0,21	<b>653632</b> SBPL	<b>19</b>
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 160x160x90 mm	0,23	<b>650226</b> ROTMT26	<b>117</b>
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 160x160x90 mm	1	<b>650227</b> ROTS26	<b>109</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 200x270x165 mm	2	<b>650228</b> BOL26	<b>266</b>
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 200x270x165 mm	1	<b>650229</b> BOLP26	<b>161</b>
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 170x170x115 mm	0,20	<b>650230</b> SCR26	<b>48</b>
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres <b>lpxh</b> 205x205x70 mm	0,40	<b>650117</b> LID26	<b>71</b>
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1	<b>650231</b> RED26	<b>498</b>
	650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1		
	650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1		
	650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1		






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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l., rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve <b>lpxh</b> 200x270x240 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650117 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1 650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1 650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1 650229 Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur 1 650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1	2	<b>650245</b> REDP26	<b>394</b>
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,50	<b>650233</b> ROTMT36	<b>147</b>
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 175x175x110 mm	0,32	<b>650234</b> ROTS36	<b>109</b>
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur <b>lpxh</b> 220x290x185 mm	2	<b>650235</b> BOL36	<b>410</b>
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 185x185x136 mm	0,20	<b>650236</b> SCR36	<b>61</b>



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	0,50	<b>650118</b> LID36	<b>90</b>
	Couvercle transparent spécial texture modifiée équipé d'un racleur de cuve pour cutter mélangeur cuve 3,6L <b>lpxh</b> 220x220x72 mm	1	<b>653862</b> LID36KITS	<b>176</b>
	Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve <b>lpxh</b> 220x300x260 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	3,69	<b>653864</b> RED36S	<b>731</b>
	650118 Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres	1		
	650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres	1		
	650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur	1		
	650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres	1		

Les disques composants les packs ne sont pas interchangeables.



## DISQUES DE COUPE POUR **PREP4YOU**

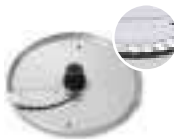
### Disques trancheur - de 1 mm à 10 mm



- 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 Précision - 2 mm et 4 mm



- 2 mm \_\_\_\_\_
- 4 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.**



**Lame lisse pour cuve 2,6 l.**



**Lame lisse 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)

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)

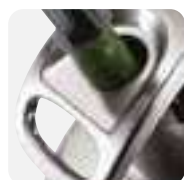


## COMBINÉS CUTTER ET COUPE-LÉGUMES TRK

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 cm<sup>2</sup>)



Trémie légumes  
longs avec  
poussoir  
(Ø 55 mm)

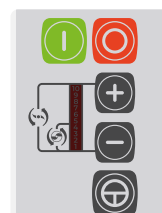


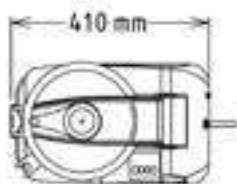
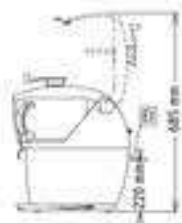
Tableau de  
commande  
plat et étanche  
(IP55)



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 <b>CE</b> lpxh 252x485x505 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653772 Disque éjecteur 1 653876 Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l 1	29 1	<b>600431</b> DTRK45Y	<b>3233</b>

**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	<b>653772</b> EJTRS	<b>33</b>
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm	1,30	<b>650099</b> LBSK245	<b>189</b>
	Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,50	<b>653589</b> BXK45	<b>281</b>
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	<b>653283</b> WT	<b>1596</b>
	Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L lpxh 195x195x154 mm	0,80	<b>653875</b> SBRK45B	<b>112</b>
	Rotor microdenté émulsion TRK/K45 lpxh 195x195x154 mm	0,74	<b>653877</b> MBRE45B	<b>129</b>



## ◀◀ (Accessoires pour TRK45)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Rotor couteau microdenté - cutter 4,5l l x p x h 195x195x154 mm	0,75	<b>653876</b> MBRK45B	<b>124</b>

**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 <b>CE</b> <b>lpxh</b> 252x485x505 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 653772 Disque éjecteur 653879 Rotor couteau microdenté pour cutter K55	29 1,30	<b>600434</b> DTRK55Y	<b>4004</b>

**Nota :**

 Pilon - code **OD7972 - 11,60 €**

 Joint couvercle cuve TRK45 - code **OD5490 : 43,70 €**

Accessoires pour TRK55

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm</p>	0,10	<b>653772</b> EJTRS	<b>33</b>
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm</p>	1,23	<b>650102</b> LBSK255	<b>189</b>
 <p>Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,70	<b>653590</b> BXK55	<b>281</b>
 <p>Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm</p>	33	<b>653283</b> WT	<b>1596</b>
 <p>Rotor couteau lisse pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm</p>	0,80	<b>653878</b> SBRK55B	<b>133</b>
 <p>Rotor couteau microdenté pour cutter K55 lpxh 215x215x154 mm</p>	0,80	<b>653879</b> MBRK55B	<b>158</b>



## ◀◀ (Accessoires pour TRK55)

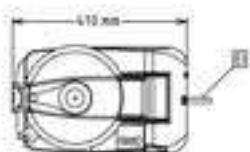
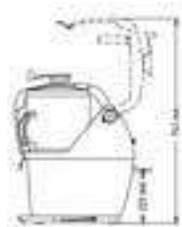
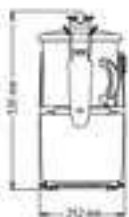


	kg kW	Code Modèle	EUR
Rotor couteau microdenté émulsion 5,5L l x p x h 215x215x154 mm	0,70	<b>653880</b> MBRE55B	<b>161</b>



**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 <b>CE</b> lpxh 252x485x505 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres 1 653593 Cuve inox capacité 7 litres 1 653772 Disque éjecteur 1 653874 Rotor couteau microdenté-cutter 7l 1	30,10 1,50	<b>600437</b> DTRK70Y	<b>4383</b>

**Nota :**

Pilon - code **OD7972 - 11,60 €**


Joint couvercle cuve TRK45 - code **OD5490 : 43,70 €**

**Accessoires pour TRK70**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,10	<b>653772</b> EJTRS	<b>33</b>
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm	1,50	<b>650104</b> LBSK270	<b>242</b>
	Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm	1,93	<b>653593</b> BXK70	<b>289</b>
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	<b>653283</b> WT	<b>1596</b>
	Rotor couteau lisse pour cutter K70 lpxh 215x215x194 mm	0,86	<b>653881</b> SBRK70B	<b>146</b>
	Rotor couteau microdenté-cutter 7l lpxh 215x215x194 mm	0,80	<b>653874</b> MBRK70B	<b>173</b>



◀◀ (Accessoires pour TRK70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteau microdenté émulsion 7L lpxh 215x215x194 mm	0,85	<b>653882</b> MBRE70B	<b>178</b>


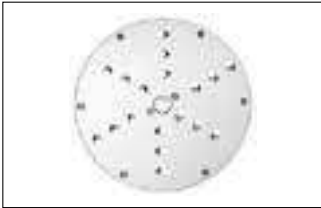




**Equipements pour TRK45/55/70**

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 205x200x40 mm	0,54	<b>653773</b> J2X	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 205x200x40 mm	1	<b>653774</b> J3X	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 205x200x40 mm	0,54	<b>653775</b> J4X	<b>104</b>



**◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 205x200x40 mm	0,60	<b>653776</b> J7X	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 205x200x40 mm	0,55	<b>653777</b> J9X	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 205x200x40 mm	0,53	<b>653778</b> KX	<b>104</b>
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 205x200x30 mm	1	<b>653779</b> PX	<b>104</b>
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	<b>650166</b> AS2XX	<b>240</b>
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	<b>650158</b> AS2X8X	<b>240</b>









◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm lpxh 205x205x35 mm</p>	0,96	<b>650159</b> AS2X10X	<b>240</b>
	<p>Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm lpxh 205x205x35 mm</p>	1	<b>650167</b> AS3XX	<b>240</b>
	<p>Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm lpxh 205x205x35 mm</p>	1	<b>650077</b> AS4XX	<b>240</b>
	<p>Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm</p>	0,98	<b>650078</b> AS6XX	<b>240</b>
	<p>Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm</p>	0,93	<b>650079</b> AS8XX	<b>240</b>
	<p>Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm</p>	0,92	<b>650080</b> AS10XX	<b>240</b>









**◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,97	<b>650081</b> C06SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650082</b> C1SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650083</b> C2SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650084</b> C3SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	1	<b>650085</b> C4SX	<b>145</b>
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p><b>lpxh</b> 205x205x35 mm</p>	0,98	<b>650086</b> C5SX	<b>145</b>









◀◀ (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 <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1,10	<b>650087</b> C6SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650088</b> C8SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650160</b> C10SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,92	<b>650161</b> C12SX	<b>145</b>
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	1	<b>650165</b> C13SX	<b>145</b>
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,92	<b>650089</b> C2WX	<b>166</b>








**◀◀ (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 <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,92	<b>650090</b> C3WX	<b>166</b>
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,92	<b>650091</b> C6WX	<b>166</b>
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,90	<b>650162</b> C8WX	<b>166</b>
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT <b>lpxh</b> 205x205x35 mm	0,90	<b>650164</b> C10WX	<b>166</b>
	Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK <b>lpxh</b> 205x205x34 mm	1	<b>650115</b> C10	<b>145</b>
	Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK <b>lpxh</b> 205x205x34 mm	1	<b>650116</b> C8	<b>145</b>



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653566</b> MT05T	<b>239</b>
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,62	<b>653567</b> MT08T	<b>209</b>
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,58	<b>653568</b> MT10T	<b>209</b>
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653569</b> MT12T	<b>209</b>
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653570</b> MT20T	<b>209</b>





**◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) <b>lpxh</b> 205x205x34 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	2	<b>650112</b> DICINGKIT10	<b>353</b>
	650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 1			
	650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK 1			
	653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur 1			
	Kit macedoine 8 MM (trancheur aluminium 205 mm 8 mm, grille 8x8 mm, outil de nettoyage) <b>lpxh</b> 205x205x34 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>	2	<b>653871</b> DICINGKIT8	<b>353</b>
	650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 1			
	650116 Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK 1			
	653567 Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur 1			
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,72	<b>653571</b> FT06	<b>193</b>
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	0,63	<b>653572</b> FT08	<b>193</b>



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur <b>lpxh</b> 205x228x22 mm	1	<b>653573</b> FT10	<b>193</b>
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm <b>lpxh</b> 205x205x35 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	<b>650178</b> SD4CJX	<b>405</b>
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1		
	653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm	1		
		3,50		



**◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)**

		kg kW	Code Modèle	EUR	
	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) <b>lpxh</b> 510x240x265 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>				
	650077 Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm	1			
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1			
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	6,20	<b>650114</b> SD7CJASMTX	<b>903</b>
	650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210	1			
	650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK	1			
	653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	1			
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1			
	653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm	1			
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm <b>lpxh</b> 205x205x35 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>				
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	3	<b>650092</b> SCEQXX	<b>325</b>
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1			
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1			



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Pack gastro (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage) <b>lpxh</b> 510x240x265 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650077 Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm	1	<b>650113</b> SCREQXX	<b>819</b>
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	650110 Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210	1		
	650115 Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK	1		
	653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	1		
	653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	1		
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm <b>lpxh</b> 510x240x265 mm <b>Accessoire(s) inclus</b>			
	650083 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1	<b>650107</b> SDPXX	<b>325</b>
	650085 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	1		
	653776 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm	1		
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm <b>lpxh</b> 45x230x210 mm	0,21	<b>653632</b> SBPL	<b>19</b>



## ◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)



	kg kW	Code Modèle	EUR
Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 <b>lpxh</b> 145x145x25 mm	0,20	<b>650110</b> GRID	<b>22</b>

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

## GUIDE DE SELECTION MIXERS PORTATIFS / TURBO BROYEURS

### CLIENT

### PLUS PRODUIT



**SPEEDY MIXER**

Restaurants / Collectivités

✕ **50 à 300 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions

- 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

- 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



Jusqu'à  
10 000 tr/mn



9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance



Manipulation sécurisée grâce à la poignée protégée contre la chaleur.

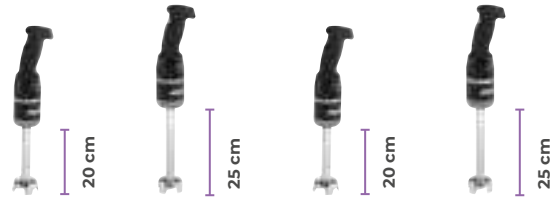
# UNE GAMME COMPLÈTE



Tube pour émulsions

Fouet

## 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

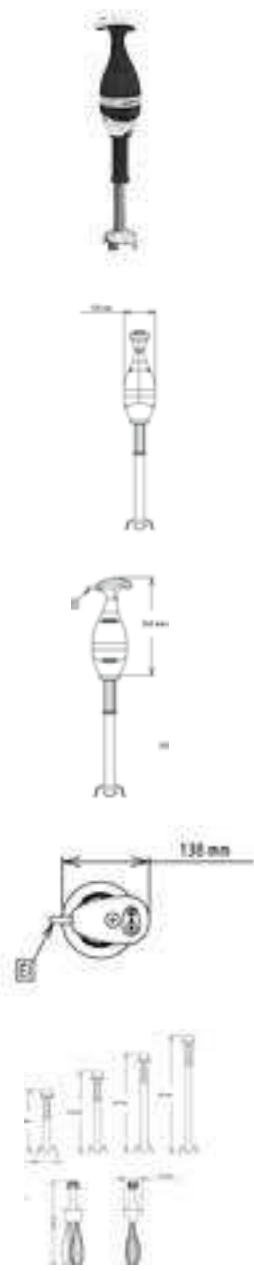
#### TUBE INOX DEMONTABLE \_ VITESSE CONTINUE ET VARIABLE

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> <b>lpxh</b> 110x75x470 mm	2 0,25	<b>603464</b> DSMT20W25	<b>349</b>
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> <b>lpxh</b> 110x75x520 mm	2 0,25	<b>603465</b> DSMT25W25	<b>362</b>
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> <b>lpxh</b> 110x75x470 mm	1,83 0,25	<b>603676</b> DSMVT20W25	<b>395</b>
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> <b>lpxh</b> 110x75x520 mm	1,87 0,25	<b>603677</b> DSMVT25W25	<b>411</b>

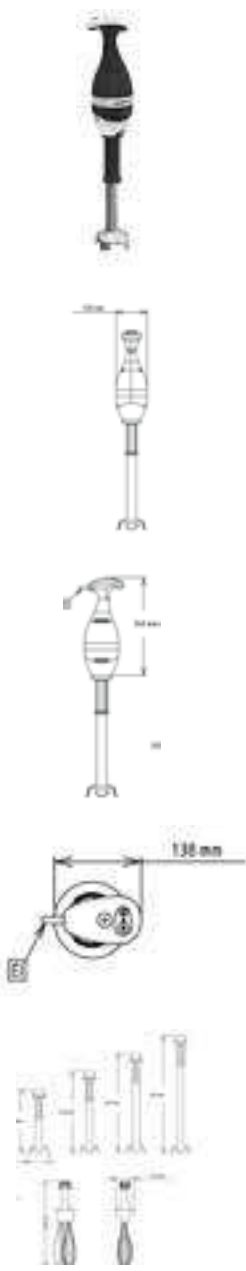
**Accessoires pour Speedy Mixer 250 W**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire fouet pour Speedy mixer (uniquement modèle vitesse variable) <b>lpxh</b> 90x90x290 mm	0,67	<b>650057</b> SPYWSK	<b>234</b>
	Tube inox 20 cm pour Speedy mixer <b>lpxh</b> 75x75x220 mm	0,54	<b>650187</b> SPMT20	<b>117</b>
	Tube inox 25 cm pour Speedy Mixer <b>lpxh</b> 75x75x270 mm	0,60	<b>650188</b> SPMT25	<b>130</b>
	Support mural pour Speedy mixer <b>lpxh</b> 270x85x70 mm	0,41	<b>653090</b> WSSM	<b>47</b>
	Tube pour émulsions pour Speedy mixer <b>lpxh</b> 75x75x270 mm	0,61	<b>653098</b> TESM	<b>166</b>


**BERMIXER Plus 350 W**
**TUBE, COUPEAU (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 1 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x665 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650132 Tube inox 35 cm pour bloc moteur 350W ou 450W 1	5,45 0,35	<b>600314</b> DBP3535	<b>604</b>
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 1 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x765 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W 1	5,60 0,35	<b>600320</b> DBP3545	<b>624</b>
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W - Mono 230 V 220-240 V 1 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x340 mm	3 0,35	<b>600309</b> DBPU350	<b>484</b>



**BERMIXER Plus 450 W**

**TUBE, COUPEAU (ET FOUET EN OPTION)  
DEMONTABLES SANS OUTIL \_ VITESSE VARIABLE**

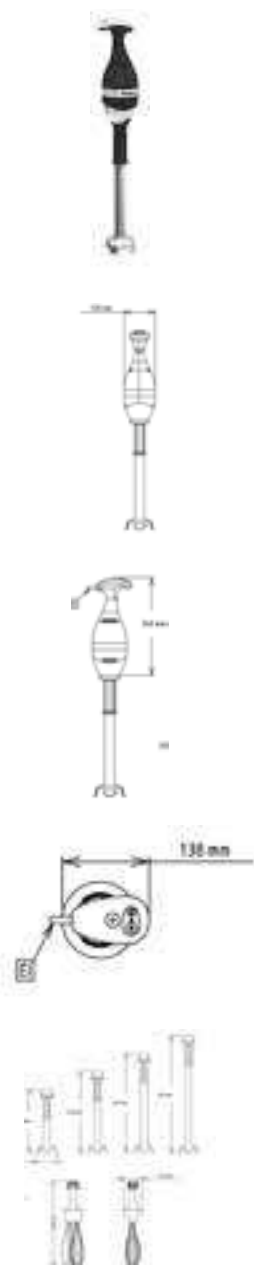
Capacité maximale de 80 à 120 litres. Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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 <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x665 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650132 Tube inox 35 cm pour bloc moteur 350W ou 450W 1</p>	5,46 0,45	<b>600392</b> DBP4535	<b>657</b>
<p>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 <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x765 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W 1</p>	5,64 0,45	<b>600321</b> DBP4545	<b>679</b>
<p>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 <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x865 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W 1</p>	5,76 0,45	<b>600329</b> DBP4555	<b>697</b>



## ◀◀ (BERMIXER Plus 450 W)

	kg kW	Code Modèle	EUR
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 lpxh 138x120x340 mm	3,65 0,45	<b>600310</b> DBPU450	<b>546</b>



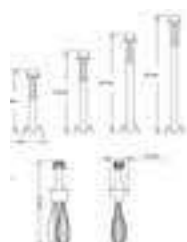
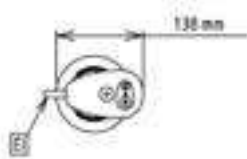
**BERMIXER Turbo 550 W**  
**TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION)**  
**DEMONTABLES SANS OUTIL \_ VITESSE VARIABLE**

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
<p>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  <b>CE;CB</b>                      lpxh 138x120x765 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b>                      650133 Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W 1</p>	5,64 0,55	<b>600322</b> DBP5545	<b>737</b>
<p>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  <b>CE;CB</b>                      lpxh 138x120x865 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b>                      650134 Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W 1</p>	5,77 0,55	<b>600330</b> DBP5555	<b>764</b>
<p>Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 550 W - Mono 230 V                      220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO  <b>CE;CB</b>                      lpxh 138x120x340 mm</p>	3,57 0,55	<b>600311</b> DBPU550	<b>617</b>

**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
<p>Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> <b>lpxh</b> 138x120x765 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W 1</p>	5,58 0,65	<b>600324</b> DBP6545	<b>871</b>
<p>Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> <b>lpxh</b> 138x120x865 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W 1</p>	5,77 0,65	<b>600331</b> DBP6555	<b>905</b>
<p>Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> <b>lpxh</b> 138x120x965 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b> 650135 Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W 1</p>	5,96 0,65	<b>600336</b> DBP6565	<b>933</b>

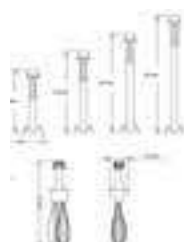
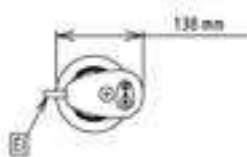


**◀◀ (BERMIXER Turbo 650 W)**

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 650 W - Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> <b>lpxh</b> 138x120x340 mm	3,70 0,65	<b>600312</b> DBPU650	<b>750</b>







**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 <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x865 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W 1	5,77 0,75	<b>600332</b> DBP7555	<b>1052</b>
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 750W et tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x965 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650135 Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W 1	5,96 0,75	<b>600337</b> DBP7565	<b>1086</b>
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 750 W - Mono 230 V <i>220-240 V 150/60 Hz CE-SCHUKO</i> <b>CE;CB</b> lpxh 138x120x340 mm	3,66 0,75	<b>600313</b> DBPU750	<b>884</b>

**Equipements pour Bermixers PRO**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube inox 35 cm pour bloc moteur 350W ou 450W <b>lpxh</b> 110x110x353 mm	1,20	<b>650132</b> BPT35	<b>209</b>
	Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W <b>lpxh</b> 110x110x453 mm	1,28	<b>650133</b> BPT45	<b>223</b>
	Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W <b>lpxh</b> 110x110x553 mm	1,41	<b>650134</b> BPT55	<b>235</b>
	Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W <b>lpxh</b> 110x110x653 mm	1,61	<b>650135</b> BPT65	<b>255</b>
	Fouet renforcé pour Bermixer <b>lpxh</b> 120x120x468 mm	1,43	<b>650108</b> BMXRWSK	<b>273</b>
	Support marmite pour Bermixer <b>lpxh</b> 160x140x180 mm	1,15	<b>653294</b> B2SUP	<b>209</b>



## ◀◀ (Equipements pour Bermixers PRO)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm (à associer au support marmite code 653294) lpxh 700x150x40 mm	1,58	<b>653292</b> B2RAIL	<b>200</b>

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 **OD6297** : 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



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

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

### 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

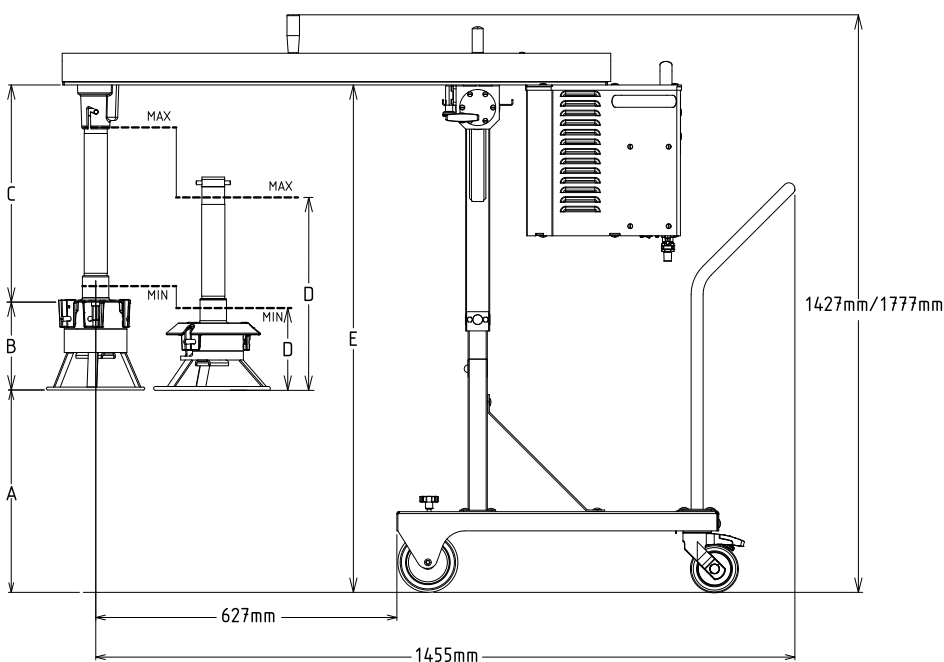
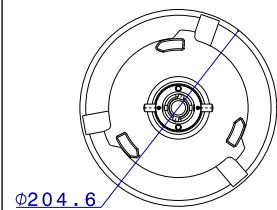
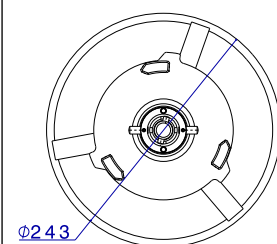
<b>C</b> en mm	LONGUEUR DU TUBE		
	court	standard	long
	348	448	568

<b>B</b> en mm	HAUTEUR ACCESSOIRE	
	accessoire standard	accessoire braisière
	187	142

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

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

<b>E</b> en mm	
<b>minimum</b>	1056
<b>maximum</b>	1306


**Diamètre accessoire standard**

**Diamètre accessoire braisière**


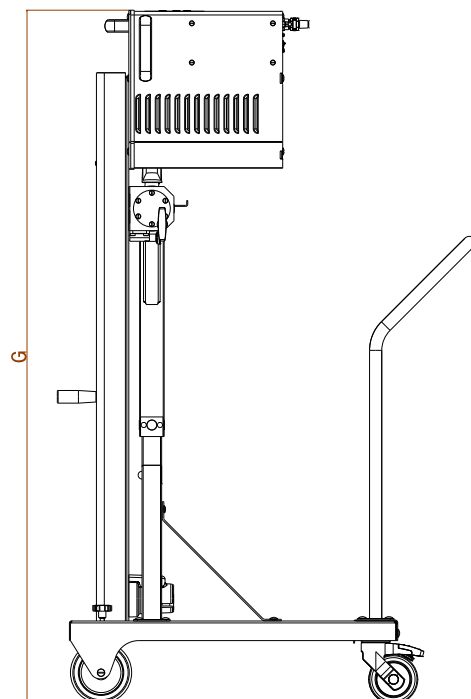
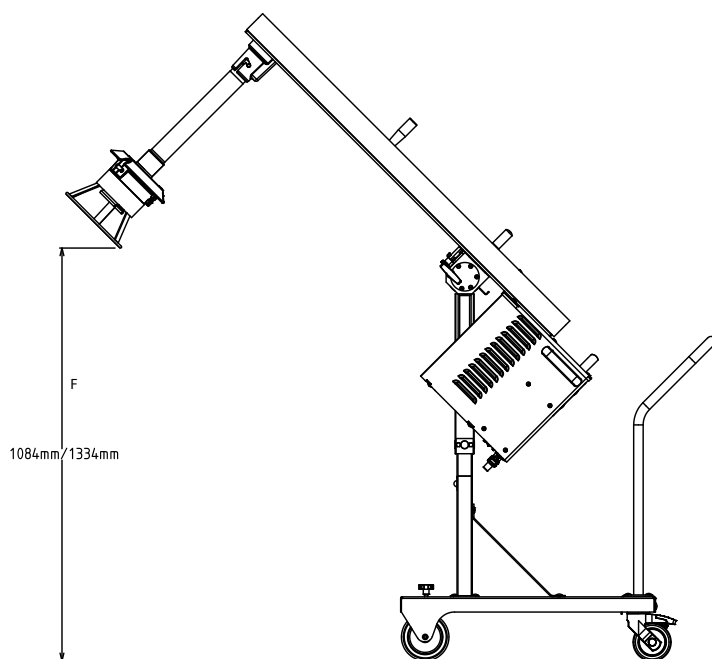
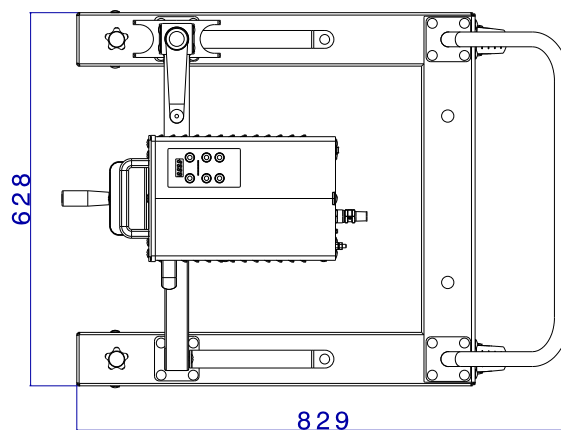
# TBX Pro

## 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



# GUIDE DE SÉLECTION

Turbo-broyeurs

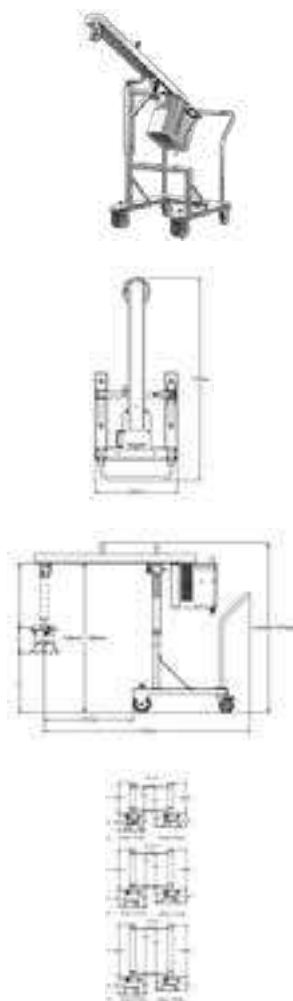
## TBM150



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

**TBX Pro**
**TURBO BROYEUR**

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 <i>380-440 V 3 50 Hz</i> <b>UKCA;CE;CB</b> <b>lpxh</b> 628x1556x1122 mm	94 2,20	<b>602170</b> DTBXPRO2T	<b>7293</b>
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 3ph, 380-480V/50-60Hz <i>380-480V 3 50-60 Hz</i> <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 628x1556x1122 mm	94 1,50	<b>602171</b> DTBXPROVT	<b>8069</b>
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 1ph, 220-240V/50-60Hz <i>220-240 V 1 50/60 Hz</i> <b>CB;CE;UKCA</b> <b>lpxh</b> 628x1556x1122 mm	94 1,50	<b>602198</b> DTBXPROVS	<b>8069</b>
TBX Pro Turbo-broyeur avec tête à soupe, 1 vitesse, 1650 tr/min, 380-415V, 3 phases, 50Hz <i>380-415 V 3 50 Hz</i> <b>lpxh</b> 628x1556x1122 mm <b>Including:</b>	5 1,50	<b>CC0H6D</b> DTBXPRO1T	<b>7224</b>
650172 Accessoire potage TBX Pro (sans tube) kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	1		
650175 Tube standard 448 mm TBX Pro kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	1		

**Accessoires pour TBX Pro**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire potage TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	<b>650172</b> HSSTBL	<b>964</b>
	Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x130 mm	2,11	<b>653521</b> BPKTBX130	<b>979</b>
	Accessoire purée TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	<b>650177</b> HPSTBL	<b>1162</b>
	Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x140 mm	2	<b>650173</b> BPPTBL	<b>1195</b>
	Tube court 348 mm avec déflecteur TBXPRO (suggéré pour braisière) lpxh 162x360x162 mm	4	<b>653821</b> T348	<b>1221</b>
	Tube standard 448 mm TBX Pro lpxh 162x460x162 mm	3	<b>650175</b> T448	<b>941</b>



### ◀◀ (Accessoires pour TBX Pro)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube long 568 mm TBX Pro lpxh 162x580x162 mm	1	<b>650176</b> T568	<b>996</b>
	Tube moyen 448 mm avec deflecteur pour TBXPRO lpxh 162x460x162 mm	3	<b>653822</b> T448	<b>427</b>
	Grille soupe TBX Pro (trous diam. 19 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	<b>653507</b> FSGTBX	<b>195</b>
	Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	<b>650168</b> SGTBX	<b>195</b>

# GUIDE DE SÉLECTION

Turbo-broyeurs

## TBM150

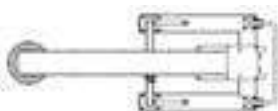
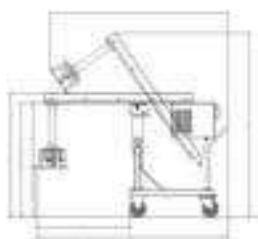
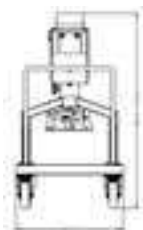


	<b>TBM150 - 1 vitesse</b> 1600 tr/mn 3000 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus	<b>TBM150 - 2 vitesses</b> 830 et 1660 tr/mn 4500 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus
<b>HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION POUR OUTIL POTAGE</b>	<b>30 cm</b> à partir de 500 l.	<b>30 cm</b> à partir de 250 l.
<b>POTAGE</b>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

## 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 <b>CE</b> <b>lpxh</b> 663x1852x1475 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653243 Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) 1	220 3	<b>603794</b> DTBM150-01	<b>18268</b>
Turbo-broyeur de sol inox - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz <b>CE</b> <b>lpxh</b> 663x1852x1475 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653243 Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) 1	220 4,50	<b>603795</b> DTBM150-02	<b>20063</b>

## Accessoires pour TBM150

	kg kW	Code Modèle	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) lpxh 220x220x47 mm	1	<b>653243</b> MB15	<b>959</b>
Microbroyeur acier Inox pour Soupe de poisson lpxh 220x220x54 mm	1	<b>650043</b> DMB15PF	<b>1102</b>



## 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
 <p><b>BE5</b>      <b>BE8</b></p>	Restaurants / Collectivités / Boulangerie / Pâtisserie / Pizzeria  ✕ <b>10 – 50 couverts</b>  <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 5 l: 1,5 kg de farine 8 l: 2,5 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement</li> <li>• Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages</li> <li>• Ecran plein de protection sans bisphenol-A avec système "clip" pour un démontage facile sans outils associé au monte et baisse de cuve</li> <li>• Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire)</li> <li>• Outils INOX, écran de sécurité et cuve INOX lavables au lave-vaisselle</li> <li>• Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBM10 - XBE10</b></p>	Restaurants / Collectivités  ✕ <b>10 – 100 couverts</b>  <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 10 l: 3,5 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèle de table avec structure inox</li> <li>• Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages</li> <li>• Ecran plein de protection sans BPA pour éviter la folle farine</li> <li>• L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage</li> <li>• Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>• Variation de vitesse mécanique ou électronique</li> <li>• Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBM20 - XBE20</b></p>	Restaurants / Collectivités de taille moyenne  ✕ <b>50 – 150 couverts</b>  <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 20 l: 6 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèles de table ou de sol (20 l.)</li> <li>• Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages</li> <li>• Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine</li> <li>• L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage</li> </ul>
 <p><b>XBM30 - XBE30</b></p>	Restaurants / Collectivités de taille moyenne / Traiteurs  ✕ <b>100 – 300 couverts</b>  <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 30 l: 7 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>• Variation de vitesse mécanique ou électronique</li> <li>• Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>

## GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

CLIENT	PLUS PRODUIT
--------	--------------



**MBE40**

Restaurants /  
Collectivités /  
Boulangeries, Pâtisserie  
et Pizzeria

**100 - 400 couverts**

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

- 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

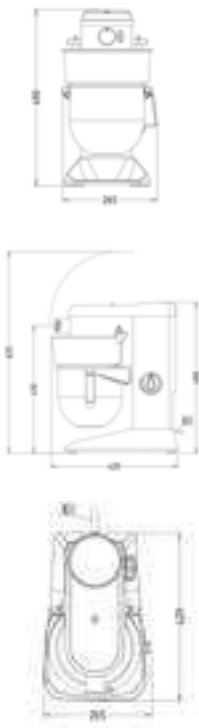
\*Crochet: kg de pâte avec 60% d'hydratation

\*Fouet: nombre max. de blancs d'oeufs

**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 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>UKCA;CE</b> lpxh 266x416x487 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653295 Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	19 0,45	<b>600137</b> DBE5BY	<b>1414</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 266x416x487 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653295 Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	19 0,45	<b>600138</b> DBE5BYA	<b>1543</b>




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

**Accessoires pour BE5**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres <b>lpxh</b> 206x250x194 mm	1,41	<b>653295</b> CUV5	<b>196</b>
	Crochet INOX pour batteur 5 litres <b>lpxh</b> 90x205x205 mm	0,41	<b>653765</b> CRO5X	<b>78</b>
	Palette INOX pour batteur 5 litres <b>lpxh</b> 135x205x40 mm	1	<b>653756</b> PAL5X	<b>70</b>
	Fouet INOX pour batteur 5 litres <b>lpxh</b> 140x205x205 mm	0,55	<b>653757</b> FOU5X	<b>79</b>
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires <b>lpxh</b> 255x255x150 mm	1	<b>653781</b> SPLG	<b>208</b>
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires <b>lpxh</b> 255x255x150 mm	1	<b>653782</b> SPLGH	<b>208</b>



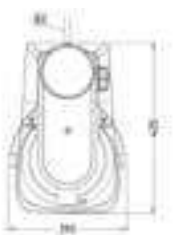
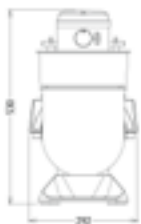
◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K <b>lpxh</b> 167x175x340 mm	1,65	<b>653043</b> H60K	<b>269</b>
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir <b>lpxh</b> 60x60x30 mm	0,65	<b>653044</b> DSETH60K	<b>121</b>
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	3	<b>653300</b> PKLTT150	<b>401</b>
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	2	<b>653298</b> PKSPAG150	<b>134</b>
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	1,40	<b>653296</b> PKL150	<b>140</b>

**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												
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 292x416x527 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653766</td> <td>Cuve INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653767</td> <td>Crochet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653768</td> <td>Palette INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653769</td> <td>Fouet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> </table>	653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1	653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1	653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1	653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1	20 0,60	<b>600139</b> DBE8BY	<b>1913</b>
653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1													
653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1													
653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1													
653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1													
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 292x416x527 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653766</td> <td>Cuve INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653767</td> <td>Crochet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653768</td> <td>Palette INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653769</td> <td>Fouet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> </table>	653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1	653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1	653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1	653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1	20 0,60	<b>600140</b> DBE8BYA	<b>2104</b>
653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1													
653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1													
653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1													
653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1													






Nota : Ecran standard - code OD7344 - 88,00€

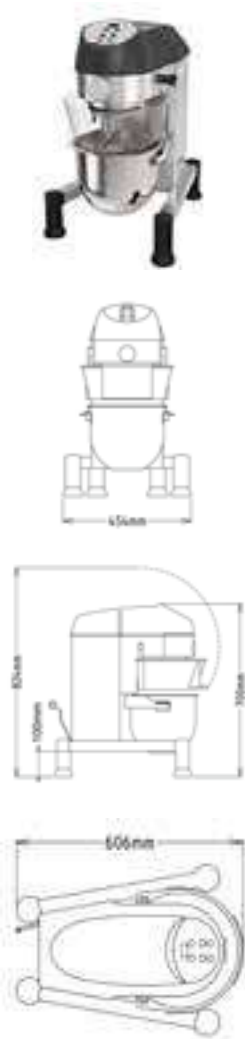
Accessoires pour BE8

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX pour batteur 8 litres lpxh 236x292x234 mm	2	<b>653766</b> CUV8	<b>218</b>
	Crochet INOX pour batteur 8 litres lpxh 95x242x242 mm	0,64	<b>653767</b> CRO8X	<b>84</b>
	Palette INOX pour batteur 8 litres lpxh 147x246x42 mm	0,75	<b>653768</b> PAL8X	<b>77</b>
	Fouet INOX pour batteur 8 litres lpxh 143x250x143 mm	0,59	<b>653769</b> FOU8X	<b>90</b>
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	<b>653781</b> SPLG	<b>208</b>
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	<b>653782</b> SPLGH	<b>208</b>



**◀◀ (Accessoires pour BE8)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K <b>lpxh</b> 167x175x340 mm	1,65	<b>653043</b> H60K	<b>269</b>
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir <b>lpxh</b> 60x60x30 mm	0,65	<b>653044</b> DSETH60K	<b>121</b>
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	3	<b>653300</b> PKLTTI50	<b>401</b>
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	2	<b>653298</b> PKSPAG150	<b>134</b>
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) <b>lpxh</b> 255x75x50 mm	1,40	<b>653296</b> PKL150	<b>140</b>







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

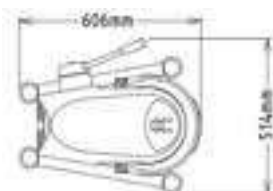
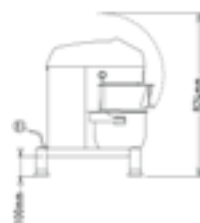
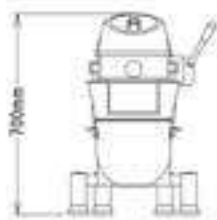
Batteur mélangeur, modèle table, capacité **10 litres** avec colonne inox. Modèles livrés avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)** et écran de protection transparent sans BPA. Ecran plein de sécurité associé au monte et baisse de cuve, démontable et facilement nettoyable. Tableau de commande **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 <b>CE</b> <b>lpxh</b> 454x606x700 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653267 Palette 10 l. 1 653268 Crochet 10 l. 1 653269 Fouet 10 l. 1 653276 Cuve 10 l. 1	48 0,75	<b>600142</b> DXBE10B	<b>3326</b>
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 <b>CE</b> <b>lpxh</b> 454x606x700 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653267 Palette 10 l. 1 653268 Crochet 10 l. 1 653269 Fouet 10 l. 1 653276 Cuve 10 l. 1	49,20 0,75	<b>600143</b> DXBE10BA	<b>3518</b>

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	<b>653276</b> CUVXBE10	<b>373</b>
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	<b>653267</b> PALXBE10	<b>152</b>
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	<b>653268</b> CROXBE10	<b>215</b>
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	1	<b>653269</b> FOUXBE10	<b>209</b>



**XBM10 - 10 litres - 500 W**





**VARIATION DE VITESSE MECANIQUE \_ SANS PRISE D'ACCESSOIRES**

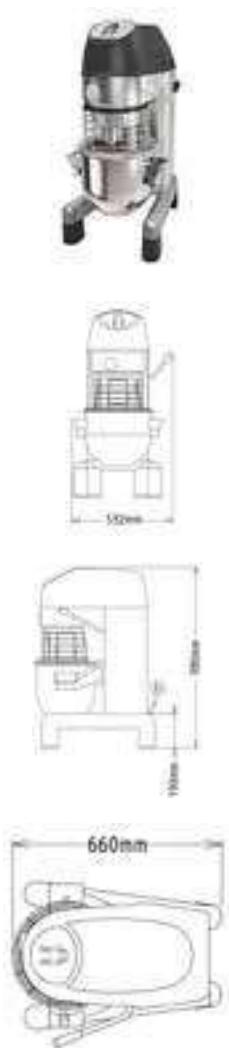
Batteur mélangeur de capacité **10 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation mécanique de la vitesse. Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie 0-59 minutes. Puissance **500 W**. Dispositif 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 <b>CE</b> lpxh 454x606x700 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653267 Palette 10 l. 1 653268 Crochet 10 l. 1 653269 Fouet 10 l. 1 653276 Cuve 10 l. 1	57 0,50	<b>600141</b> DXBM10B	<b>4639</b>

**Accessoires pour XBM10**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 10 l. lpxh 340x285x230 mm	3	<b>653276</b> CUVXBE10	<b>373</b>
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	<b>653267</b> PALXBE10	<b>152</b>
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	<b>653268</b> CROXBE10	<b>215</b>
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	1	<b>653269</b> FOUXBE10	<b>209</b>



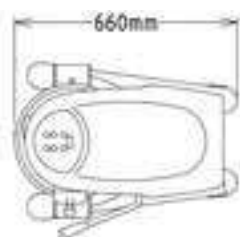
**XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique**  
**MODELE TABLE \_ AVEC OU SANS PRISE**  
**D'ACCESSOIRES**

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> <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x980 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	87 1,01	<b>600155</b> DXBE20TB	<b>5910</b>
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> <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x980 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	91 1,01	<b>600156</b> DXBE20ATB	<b>6313</b>

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												
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1208 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	103 1,01	<b>600157</b> DXBE20B	<b>6114</b>
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1208 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	107 1,01	<b>600158</b> DXBE20AB	<b>6536</b>
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													









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

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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  <b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1208 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b>                      650121 Bol 20 l. 1                      653109 Fouet 20 l. 1                      653114 Crochet 20 l. 1                      653116 Palette 20 l. 1</p>	103 1,01	<b>600159</b> DXBE20XB	<b>6771</b>
<p>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)                      200-240 V 1N 50/60 Hz  <b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1208 mm  <b>Accessoire(s) inclus</b>                      650121 Bol 20 l. 1                      653109 Fouet 20 l. 1                      653114 Crochet 20 l. 1                      653116 Palette 20 l. 1</p>	104 1,01	<b>600160</b> DXBE20AXB	<b>7161</b>



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

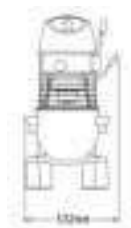
**Accessoires pour XBE20**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. lpxh 460x340x300 mm	6,51	<b>650121</b> BW20	<b>602</b>
	Crochet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	<b>653114</b> CRO20	<b>239</b>
	Palette 20 l. lpxh 205x70x320 mm	0,94	<b>653116</b> PAL20	<b>197</b>
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	<b>653109</b> FOU20	<b>249</b>
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	<b>653254</b> FOUR20	<b>272</b>
	Equipement de réduction 10 l. (cuve, goulotte et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	<b>650122</b> KR10XB20	<b>910</b>



◀◀ (Accessoires pour XBE20)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) lpxh 608x528x481 mm	15,80	<b>653434</b> TX20	<b>617</b>
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	<b>653552</b> CASTEQ	<b>819</b>


**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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x1010 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	93 0,75	<b>600144</b> DXBM20BT	<b>6211</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x1010 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	93 0,75	<b>600145</b> DXBM20BT3	<b>5910</b>



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

	kg kW	Code Modèle	EUR												
<p>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</p> <p><i>220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1010 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table> <tr><td>650121</td><td>Bol 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653109</td><td>Fouet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653114</td><td>Crochet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653116</td><td>Palette 20 l.</td><td>1</td></tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	94 0,75	<b>600146</b> DXBM20ABT	<b>6627</b>
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1010 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table> <tr><td>650121</td><td>Bol 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653109</td><td>Fouet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653114</td><td>Crochet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653116</td><td>Palette 20 l.</td><td>1</td></tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	94 0,75	<b>600147</b> DXBM20ABT3	<b>6313</b>
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1010 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <table> <tr><td>650121</td><td>Bol 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653109</td><td>Fouet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653114</td><td>Crochet 20 l.</td><td>1</td></tr> <tr><td>653116</td><td>Palette 20 l.</td><td>1</td></tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	93 0,75	<b>600148</b> DXBM20XBT	<b>6627</b>
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													

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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x1230 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	111 0,75	<b>600149</b> DXBM20B	<b>6416</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 521x685x1230 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	108 0,75	<b>600150</b> DXBM20B3	<b>6114</b>



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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</p> <p><i>220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1                      653109 Fouet 20 l. 1                      653114 Crochet 20 l. 1                      653116 Palette 20 l. 1</p>	114 0,75	<b>600151</b> DXBM20AB	<b>6852</b>
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1                      653109 Fouet 20 l. 1                      653114 Crochet 20 l. 1                      653116 Palette 20 l. 1</p>	114 0,75	<b>600152</b> DXBM20A3B	<b>6546</b>
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 521x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1                      653109 Fouet 20 l. 1                      653114 Crochet 20 l. 1                      653116 Palette 20 l. 1</p>	111 0,75	<b>600153</b> DXBM20X3B	<b>6852</b>









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

	kg kW	Code Modèle	EUR
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 <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 521x685x1230 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1	111 0,75	<b>600154</b> DXBM20AX3B	<b>7297</b>



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

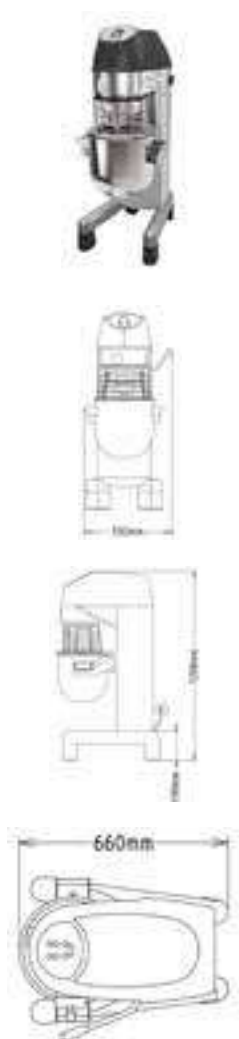
Accessoires pour XBM20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. lpxh 460x340x300 mm	6,51	<b>650121</b> BW20	<b>602</b>
	Crochet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	<b>653114</b> CRO20	<b>239</b>
	Palette 20 l. lpxh 205x70x320 mm	0,94	<b>653116</b> PAL20	<b>197</b>
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	<b>653109</b> FOU20	<b>249</b>
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	<b>653254</b> FOUR20	<b>272</b>
	Equipement de réduction 10 l. (cuve, goulotte et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	<b>650122</b> KR10XB20	<b>910</b>



**◀◀ (Accessoires pour XBM20)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) <b>lpxh</b> 608x528x481 mm	15,80	<b>653434</b> TX20	<b>617</b>
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) <b>lpxh</b> 400x540x195 mm	3,30	<b>653552</b> CASTEQ	<b>819</b>



**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.*

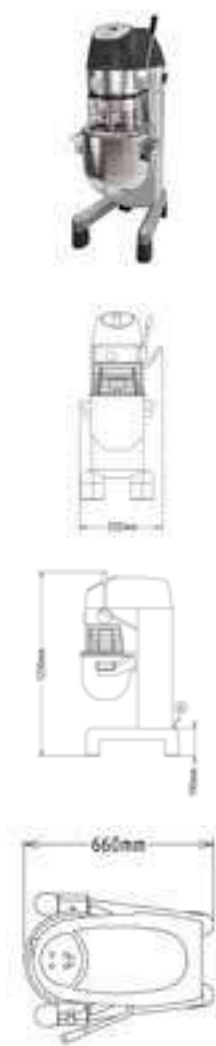
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1208 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	106 1,10	<b>600167</b> DXBE30B	<b>7542</b>
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> <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1208 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	109 1,10	<b>600168</b> DXBE30AB	<b>8193</b>



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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</p> <p><i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1208 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650123 Cuve 30 l. 1  653161 Crochet 30 l. 1  653165 Palette 30 l. 1  653166 Fouet 30 l. 1</p>	<p>114 1,10</p>	<p><b>600170</b> DXBE30AXB</p>	<p><b>8468</b></p>
<p>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)</p> <p><i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1208 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650123 Cuve 30 l. 1  653161 Crochet 30 l. 1  653165 Palette 30 l. 1  653166 Fouet 30 l. 1</p>	<p>111 1,10</p>	<p><b>600169</b> DXBE30XB</p>	<p><b>7878</b></p>

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 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1230 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	114 0,75	<b>600162</b> DXBM30B	<b>8084</b>
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 200-240/380-415 V 3 50 Hz <b>UKCA;CE</b> lpxh 532x685x1230 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	111 0,75	<b>600163</b> DXBM30B3	<b>7693</b>









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

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650123 Cuve 30 l. 1  653161 Crochet 30 l. 1  653165 Palette 30 l. 1  653166 Fouet 30 l. 1</p>	116 0,75	<b>600164</b> DXBM30AB3	<b>8349</b>
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650123 Cuve 30 l. 1  653161 Crochet 30 l. 1  653165 Palette 30 l. 1  653166 Fouet 30 l. 1</p>	114 0,75	<b>600165</b> DXBM30XB3	<b>8227</b>
<p>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</p> <p><i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i></p> <p><b>UKCA;CE</b>  <b>lpxh</b> 532x685x1230 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650123 Cuve 30 l. 1  653161 Crochet 30 l. 1  653165 Palette 30 l. 1  653166 Fouet 30 l. 1</p>	113 0,75	<b>600166</b> DXBM30AXB3	<b>8663</b>




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. lpxh 370x350x500 mm	8,30	<b>650123</b> BW30	<b>736</b>
	Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm	1,13	<b>653161</b> CRO30	<b>312</b>
	Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm	1,11	<b>653165</b> PAL30	<b>280</b>
	Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm	0,94	<b>653166</b> FOU30	<b>319</b>
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	<b>653253</b> FOUR30	<b>359</b>
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, goulotte, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	<b>650124</b> KR10XB30	<b>973</b>



**◀◀ (Accessoires pour XBE30)**




		kg kW	Code Modèle	EUR
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres <b>lpxh</b> 340x540x400 mm	9,16	<b>650125</b> KR20XB30	<b>1289</b>
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) <b>lpxh</b> 310x564x984 mm	11,70	<b>653562</b> BT30XB	<b>600</b>
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) <b>lpxh</b> 400x540x195 mm	3,30	<b>653552</b> CASTEQ	<b>819</b>

Accessoires pour XBM30

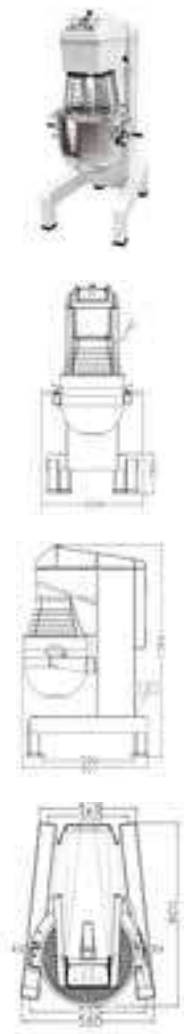
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. lpxh 370x350x500 mm	8,30	<b>650123</b> BW30	<b>736</b>
	Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm	1,13	<b>653161</b> CRO30	<b>312</b>
	Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm	1,11	<b>653165</b> PAL30	<b>280</b>
	Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm	0,94	<b>653166</b> FOU30	<b>319</b>
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	<b>653253</b> FOUR30	<b>359</b>
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, goulotte, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	<b>650124</b> KR10XB30	<b>973</b>



**◀◀ (Accessoires pour XBM30)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres <b>lpxh</b> 340x540x400 mm	9,16	<b>650125</b> KR20XB30	<b>1289</b>
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) <b>lpxh</b> 310x564x984 mm	11,70	<b>653562</b> BT30XB	<b>600</b>
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) <b>lpxh</b> 400x540x195 mm	3,30	<b>653552</b> CASTEQ	<b>819</b>

**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> <b>UKCA;CE</b> lpxh 655x850x1370 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650128 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1	203 2,20	<b>600175</b> DMBE40B	<b>9111</b>
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> <b>UKCA;CE</b> lpxh 655x850x1370 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650128 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1	203 2,20	<b>600176</b> DMBE40B3	<b>10356</b>



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



	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>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</p> <p><b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 655x850x1370 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650128 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1</p>	195 2,20	<b>600172</b> DMBE40AB	<b>10774</b>
<p>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</p> <p><b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 655x850x1370 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650128 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1</p>	195 2,20	<b>600173</b> DMBE40XB	<b>11441</b>

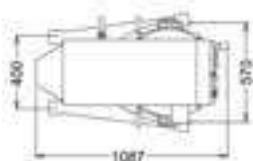
**Accessoires pour MBE40**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE lpxh 560x470x390 mm	10	<b>650128</b> BW40	<b>1013</b>
	Crochet 40 l. lpxh 240x240x460 mm	3	<b>653092</b> CRO40	<b>315</b>
	Palette 40 l. lpxh 280x80x460 mm	3	<b>653093</b> PAL40	<b>312</b>
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	<b>653094</b> FOU40	<b>386</b>
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	<b>653127</b> FOUR40	<b>505</b>
	Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	<b>650126</b> KR20MB40	<b>1242</b>



**◀◀ (Accessoires pour MBE40)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 lpxh 140x140x510 mm	2	<b>650186</b> BS40	<b>854</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>



**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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1087x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	330 1,54	<b>600177</b> DBMX60B3	<b>14078</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1087x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	332 1,54	<b>600178</b> DBMX60XB3	<b>17223</b>









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

	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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 685x1087x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	337 1,54	<b>600180</b> DBMX60AXB3	<b>18681</b>
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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 685x1087x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	337 1,54	<b>600179</b> DBMX60AB3	<b>15442</b>



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
	<p>Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm</p>	15	<b>650129</b> BW60	<b>1595</b>
	<p>Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm</p>	7	<b>653084</b> CRO60	<b>836</b>
	<p>Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm</p>	5	<b>653083</b> PAL60	<b>505</b>
	<p>Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm</p>	4,55	<b>653086</b> FOU60	<b>607</b>
	<p>Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm</p>	6	<b>653097</b> FOUR60	<b>720</b>
	<p>Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm</p>	22,16	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>2010</b>

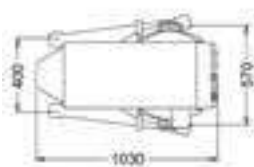
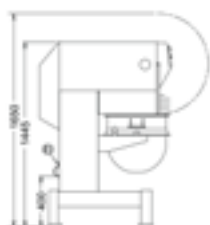


**◀◀ (Accessoires pour BMX60)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	<b>653442</b> BSC60	<b>1065</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>

**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 <b>UKCA;CE</b> l x p x h 685x1030x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	347 1,79	<b>600181</b> DBMXE60B3	<b>16246</b>

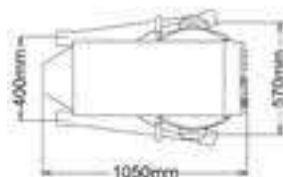
**Accessoires pour BMXE60**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. <b>lpxh</b> 600x500x440 mm	15	<b>650129</b> BW60	<b>1595</b>
	Crochet 60 l. Inox <b>lpxh</b> 200x280x550 mm	7	<b>653084</b> CRO60	<b>836</b>
	Palette 60 l. <b>lpxh</b> 300x100x560 mm	5	<b>653083</b> PAL60	<b>505</b>
	Fouet 60 l. <b>lpxh</b> 280x280x560 mm	4,55	<b>653086</b> FOU60	<b>607</b>
	Fouet 60 l. renforcé <b>lpxh</b> 280x280x560 mm	6	<b>653097</b> FOUR60	<b>720</b>
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres <b>lpxh</b> 594x444x390 mm	22,16	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>2010</b>



◀◀ (Accessoires pour BMXE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	<b>653442</b> BSC60	<b>1065</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>

**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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1050x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	323 4	<b>600182</b> DXBE60B3	<b>15630</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1050x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	324 4	<b>600183</b> DXBE60AB3	<b>16617</b>









◀◀ (XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique)

	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 - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 685x1050x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. Inox 1 653086 Fouet 60 l. 1	306 4	<b>600185</b> DXBE60XB3	<b>18507</b>



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

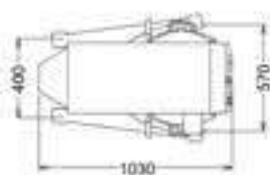
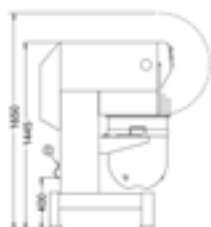
**Accessoires pour XBE60**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. <b>lpxh</b> 600x500x440 mm	15	<b>650129</b> BW60	<b>1595</b>
	Crochet 60 l. Inox <b>lpxh</b> 200x280x550 mm	7	<b>653084</b> CRO60	<b>836</b>
	Palette 60 l. <b>lpxh</b> 300x100x560 mm	5	<b>653083</b> PAL60	<b>505</b>
	Fouet 60 l. <b>lpxh</b> 280x280x560 mm	4,55	<b>653086</b> FOU60	<b>607</b>
	Fouet 60 l. renforcé <b>lpxh</b> 280x280x560 mm	6	<b>653097</b> FOUR60	<b>720</b>
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres <b>lpxh</b> 594x444x390 mm	22,16	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>2010</b>



◀◀ (Accessoires pour XBE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	<b>653442</b> BSC60	<b>1065</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>








**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. 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.*



	<b>kg kW</b>	<b>Code Modèle</b>	<b>EUR</b>
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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1030x1445 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. Inox 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) 1	363 2,09	<b>600186</b> DBMXE80B3	<b>22475</b>

Accessoires pour BMXE80

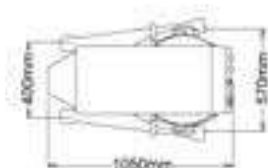
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	<b>650130</b> BW80	<b>2132</b>
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	<b>653133</b> CRO80	<b>931</b>
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	<b>653134</b> FOU80	<b>1207</b>
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	<b>653135</b> PAL80	<b>597</b>
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>2010</b>
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	<b>650131</b> KR60XB80	<b>3066</b>



**◀◀ (Accessoires pour BMXE80)**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	<b>653443</b> BSC80	<b>936</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>

**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
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1050x1445 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. Inox 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) 1</p>	342 4	<b>600187</b> DXBE80B3	<b>21107</b>
<p>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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 685x1050x1445 mm</p> <p><b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. Inox 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) 1</p>	332 4	<b>600189</b> DXBE80XB3	<b>24021</b>



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 <b>lpxh</b> 185x260x670 mm	7	<b>653133</b> CRO80	<b>931</b>
	Palette 80 l. <b>lpxh</b> 300x100x680 mm	7	<b>653135</b> PAL80	<b>597</b>
	Fouet 80 l. <b>lpxh</b> 300x300x680 mm	8	<b>653134</b> FOU80	<b>1207</b>
	Cuve 80 l. <b>lpxh</b> 600x500x570 mm	27	<b>650130</b> BW80	<b>2132</b>
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres <b>lpxh</b> 594x444x390 mm	22,16	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>2010</b>
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. <b>lpxh</b> 510x500x700 mm	29	<b>650131</b> KR60XB80	<b>3066</b>



◀◀ (Accessoires pour XBE80)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	<b>653443</b> BSC80	<b>936</b>
	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	<b>653585</b> BT468	<b>591</b>



## 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 brosse 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
- Modèles spécifiques (T5M/T8M) 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** : 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)



T10E / T15E

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)

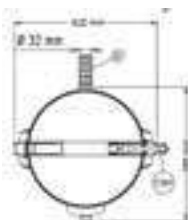
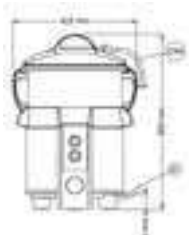
Epluchage de tous les types de légumes à peau dure : céleri, pomme de terre, carottes, etc.



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 <b>CE</b> lpxh 424x390x590 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653314 Panier filtre T5E 1 653316 Plateau abrasif 1	24 0,37	<b>603498</b> DT5EFB	<b>2382</b>
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 <b>CE</b> lpxh 424x390x590 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653486 Plateau spécial nettoyage coquillages (incompatible pour modèles avec cylindre abrasif) 1 653514 Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M 1	26 0,25	<b>603499</b> DT5MFB	<b>2524</b>

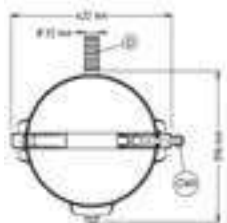
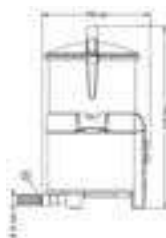
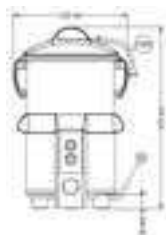
**Accessoires pour T5E/T5M**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif lpxh 310x310x75 mm	2	<b>653316</b> AP5E	<b>231</b>
	Panier filtre T5E lpxh 160x70x200 mm	0,50	<b>653314</b> FB5E	<b>140</b>
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M lpxh 160x70x200 mm	1	<b>653514</b> FB8EM	<b>191</b>
	Panier d'essorage lpxh 240x240x190 mm	1,19	<b>653315</b> DB5E	<b>215</b>
	Plateau spécial nettoyage coquillages (incompatible pour modèles avec cylindre abrasif) lpxh 310x310x70 mm	2,31	<b>653486</b> SSP5E	<b>291</b>
	Table support inox (lpxh : 420x420x505) lpxh 420x420x505 mm	7	<b>653496</b> TXVP	<b>351</b>



## ◀◀ (Accessoires pour T5E/T5M)





		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit de conversion pour T5M avec cylindre et plateau abrasif. lpxh 420x340x167 mm	6,50	<b>653515</b> KT5MT5E	<b>1175</b>

**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.

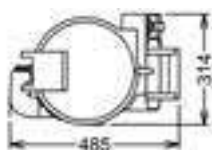
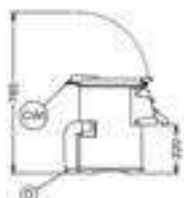
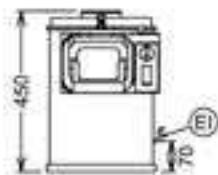
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> l x p x h 422x396x676 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653316 Plateau abrasif 1 653514 Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M 1	26 0,37	<b>603506</b> DT8EFB	<b>2833</b>

**Accessoires pour T8E**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif <b>lpxh</b> 310x310x75 mm	2	<b>653316</b> AP5E	231
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M <b>lpxh</b> 160x70x200 mm	1	<b>653514</b> FB8EM	191
	Panier d'essorage <b>lpxh</b> 300x300x246 mm	3	<b>653495</b> DB8E	287
	Table support inox (lpxh : 420x420x505) <b>lpxh</b> 420x420x505 mm	7	<b>653496</b> TXVP	351






**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.*



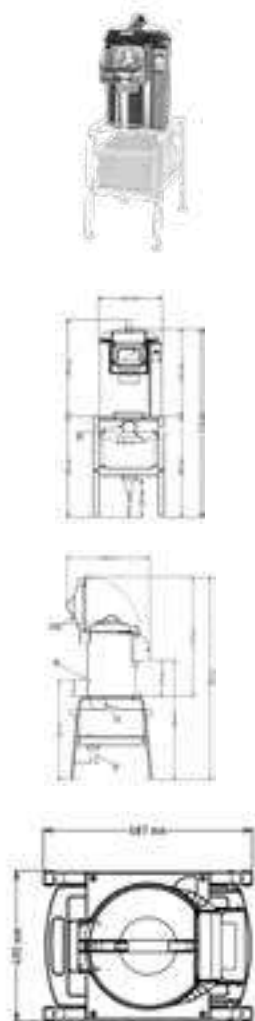
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> lpxh 314x485x450 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653182 Plateau abrasif pour T5 S 1	21 0,12	<b>603501</b> DT5S	<b>2613</b>
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> lpxh 494x680x1140 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653182 Plateau abrasif pour T5 S 1 653783 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) 1	50 0,12	<b>603848</b> DT5STN	<b>3429</b>

**Accessoires pour T5S**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif pour T5 S lpxh 295x295x30 mm	3	<b>653182</b> AP5S	<b>159</b>
	Plateau couteaux pour T5 S lpxh 295x295x30 mm	1,11	<b>653183</b> KP5S	<b>301</b>
	Plateau brossage légumes lpxh 285x285x70 mm	2	<b>653057</b> WP5S	<b>354</b>
	Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	19,74	<b>653784</b> FTSHVP	<b>872</b>
	Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	18,80	<b>653783</b> FTSHAVP	<b>1033</b>

**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 <b>CE</b> lpxh 440x690x680 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	47 0,37	<b>603509</b> DT10E1	<b>3914</b>
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> lpxh 440x690x680 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	45 0,37	<b>603510</b> DT10E324	<b>3581</b>
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> lpxh 440x690x750 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	48 0,37	<b>603511</b> DT15E1	<b>4199</b>
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> lpxh 440x690x750 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	47 0,37	<b>603512</b> DT15E324	<b>4022</b>



◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> <b>lpxh</b> 440x690x680 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1</p>	49 0,37	<b>603513</b> DT10E1C	<b>3994</b>
<p>Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 440x690x680 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1</p>	46 0,37	<b>603514</b> DT10E324C	<b>3797</b>
<p>Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif et table filtre pré-assemblée - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>lpxh</b> 570x800x1530 mm <b>Including:</b> 603509 Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V kg 47 m<sup>3</sup> 0,34 1 653783 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) kg 18,80 m<sup>3</sup> 0,30 1</p>	65,80 0,37	<b>CC0HPH</b> DT10E1FT	<b>4947</b>



**◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)**

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif et table filtre pré-assemblée - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>lpxh</b> 570x800x1530 mm <b>Including:</b></p> <p>603510 Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V kg 45 m<sup>3</sup> 0,32</p> <p>653783 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) kg 18,80 m<sup>3</sup> 0,30</p>	63,80 0,37	<b>CC0HPJ</b> DT10E324FT	<b>4614</b>
<p>Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>CE</b> <b>lpxh</b> 440x690x750 mm <b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E</p>	51 0,37	<b>603515</b> DT15E1C	<b>4450</b>
<p>Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>UKCA;CE</b> <b>lpxh</b> 440x690x750 mm <b>Accessoire(s) inclus</b></p> <p>653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E</p>	48 0,37	<b>603516</b> DT15E324C	<b>4401</b>







### ◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif et table filtre pré-assemblée - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz <b>lpxh</b> 570x800x1530 mm <b>Including:</b></p> <p>603512 Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V kg 47 m<sup>3</sup> 0,32</p> <p>653783 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) kg 18,80 m<sup>3</sup> 0,30</p>	65,80 0,37	<b>CC0HPG</b> DT15E324FT	<b>5055</b>
<p>Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif et table filtre pré-assemblée - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO <b>lpxh</b> 570x800x1530 mm <b>Including:</b></p> <p>603511 Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V kg 48 m<sup>3</sup> 0,34</p> <p>653783 Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) kg 18,80 m<sup>3</sup> 0,30</p>	66,80 0,37	<b>CC0HPK</b> DT15E1FT	<b>5232</b>

**IMPORTANT :** avec les plateaux couteaux et à oignons, le filtre à épiluchures 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.

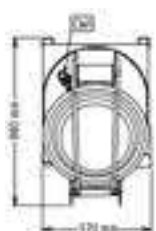
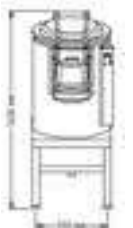
**Accessoires pour T10E/T15E**

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm</p>	6,50	<b>653203</b> AP15	<b>412</b>
 <p>Plateau abrasif gros oignons pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm</p>	5,36	<b>653205</b> APLO15	<b>521</b>
 <p>Plateau abrasif petits oignons, échalotes, aulx, diam. 388 mm pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 388x388x90 mm</p>	6,20	<b>653184</b> APO15	<b>521</b>
 <p>Plateau couteaux pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 383x383x85 mm</p>	3,42	<b>653204</b> KP15	<b>658</b>
<p>Plateau Special Coquillage en Inox pour Eplucheuses de 10/15 kg (non disponible pour les modèles avec cylindre abrasif) lpxh 387x387x102 mm</p>	4,40	<b>653620</b> SSPXVP	<b>689</b>
 <p>Plateau pour brossage des légumes - T10 E ou T15 E lpxh 386x386x85 mm</p>	4	<b>653058</b> WP15	<b>528</b>



**◀◀ (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	<b>653208</b> DB10	<b>310</b>
	Panier d'essorage pour T15 E (capacité 23 litres - hauteur 350 mm) lpxh 390x390x390 mm	3,09	<b>653209</b> DB15	<b>310</b>
	Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	19,74	<b>653784</b> FTSHVP	<b>872</b>
	Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm	18,80	<b>653783</b> FTSHAVP	<b>1033</b>


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

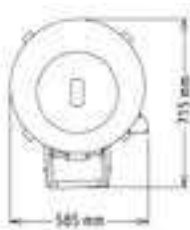
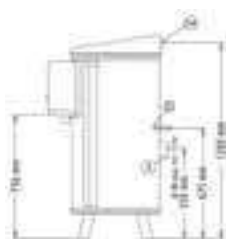
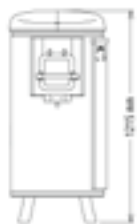
Capacité **25 kg par opération**. Construction acier **inox**. Plateau avec **garniture abrasive** de forte épaisseur. Inclinaison du corps pour chargement/déchargement et un nettoyage facile. **Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Panier filtre intégré à l'éplucheuse. **Équipée 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. <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> <b>UKCA;CE</b> lpxh 565x880x1425 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653506 Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG 1	114 0,90	<b>603692</b> DTI25FIT	<b>8389</b>

## Accessoires pour Ti25






	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG lpxh 530x530x50 mm	15	<b>653506</b> AP25	<b>896</b>


**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 écluchures. 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 <b>UKCA;CE</b> lpxh 585x785x1215 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653506 Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG	90 0,90	<b>603649</b> DT25EF350	<b>6531</b>

<b>Accessoires pour T25E</b>
------------------------------

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG <b>lpxh</b> 530x530x50 mm	15	<b>653506</b> AP25	<b>896</b>
	Chariot mobile avec bac filtre pour T25 E (lpxh : 420x560x1020) <b>lpxh</b> 420x560x1020 mm	31	<b>653302</b> MTFT25	<b>1063</b>
	Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg <b>lpxh</b> 150x80x150 mm	2	<b>653509</b> WDU25	<b>269</b>



## 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.

## 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: **3 kg/cycle** pour les légumes légers, **jusqu'à 15 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



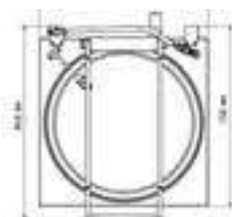
ELX65

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 15 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 **1500 W**.

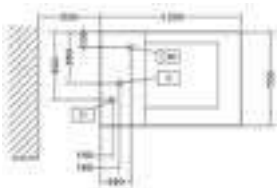
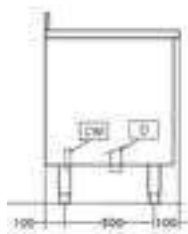
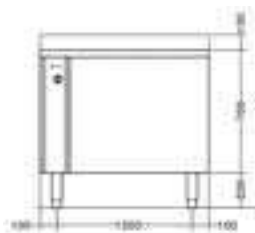
	kg kW	Code Modèle	EUR
Laveuse-essoreuse à légumes programmable - charge 3/15 kg - phase de lavage 60 tr/min, phase essorage 320 tr/min 220-240 V 1N 50/60 Hz <b>CB;CE;SASO;UKCA</b> l x p x h 700x802x1000 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653883 Panier avec couvercle, trous 5x5 mm 1	125 1,50	<b>602314</b> DLVA100N	<b>9884</b>

## Accessoires pour LVA100B



	kg kW	Code Modèle	EUR
Panier avec couvercle, trous 5x5 mm lxpxh 500x500x270 mm	6,70	<b>653883</b> BSKLVA100	<b>714</b>

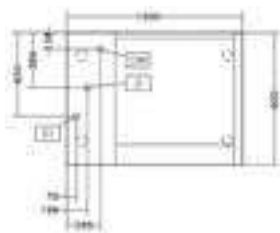
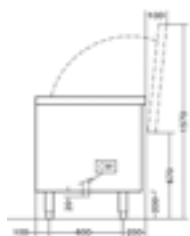
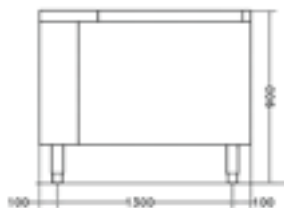
## Laveuse à légumes à cuve fixe



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.

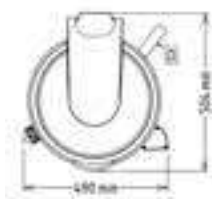
	kg kW	Code Modèle	EUR
Lave légumes à cuve fixe : 200 litres, charge par cycle 8/30 kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz <b>CE</b> lpxh 1200x700x850 mm	133 1,10	<b>660031</b> LV200	<b>10057</b>
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz <b>CE</b> lpxh 1500x900x850 mm	196 1,10	<b>660033</b> LV300	<b>11726</b>

### Laveuses à légumes à cuve basculante



Entièrement en inox AISI 304. Cuve **300 litres** : 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 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	<b>660030</b> LV301R	<b>22050</b>
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	225 1,20	<b>660034</b> LV300R	<b>20093</b>

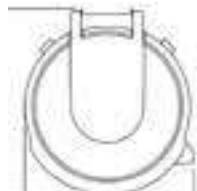
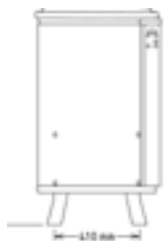

**EL40 - 32 litres**
**ESSOREUSE 5 KG**

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 <b>CE</b> lpxh 460x540x800 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653131 Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg	47 0,37	<b>603354</b> DEL40F	<b>2837</b>
			1

## Accessoires pour EL40

	kg kW	Code Modèle	EUR
Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg lpxh 385x385x335 mm	4	<b>653131</b> BK40	<b>158</b>





## 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 <b>CE</b> lpxh 578x639x1005 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653304 Panier résine supplémentaire 1	71 0,75	<b>603651</b> DELX65F5	<b>4436</b>
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 <b>CE</b> lpxh 578x639x1005 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653303 Panier inox supplémentaire 1	74 0,75	<b>603652</b> DELX65XF5	<b>5066</b>

## Accessoires pour ELX65

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Panier inox supplémentaire lpxh 485x485x420 mm</p>	16	<b>653303</b> BKX65	<b>1030</b>
 <p>Panier résine supplémentaire lpxh 460x460x435 mm</p>	5,97	<b>653304</b> BK65	<b>441</b>



## 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

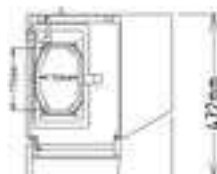
✕ **50 à 500 couverts**

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 lpxh 472x418x857 mm	37 0,37	<b>601589</b> DCPXF215	<b>2911</b>

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

## Accessoires pour CPX



	kg kW	Code Modèle	EUR
Table mobile inox avec tablette rabattable et bac gastronorme 1/1 <b>lpxh</b> 445x690x576 mm	16,08	<b>653180</b> TT11	<b>845</b>



## 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

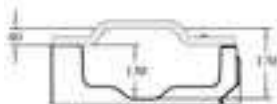
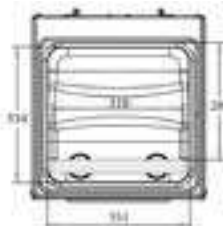
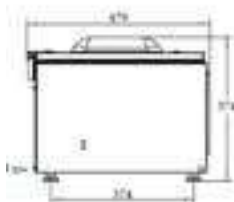
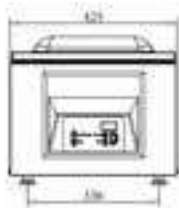


Sauces et condiments



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'oeuvre :** 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 <sup>3</sup> /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 425x479x374 mm	47 0,60	<b>602184</b> DVP08D	<b>3313</b>
Machine sous vide à poser 12 m <sup>3</sup> /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 415x587x437 mm	56 0,70	<b>602185</b> DVP12D	<b>3617</b>
Machine sous vide à poser 16 m <sup>3</sup> /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 531x594x440 mm	70 0,80	<b>602186</b> DVP16D	<b>4615</b>



**◀◀ (Machines sous vide)**

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide à poser 20 m <sup>3</sup> /h, barre de soudure de 410mm, écran tactile 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO <b>CB;CE</b> <b>lpxh</b> 531x594x440 mm	78 0,90	<b>602187</b> DVP20T	<b>5828</b>

**Accessoires pour machines sous vide**

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Support inox mobile 470x570x700mm (H) <b>lpxh</b> 470x570x700 mm	20	<b>650239</b> CART47	<b>770</b>
 Support inox mobile 570x630x700mm (H) <b>lpxh</b> 570x630x700 mm	23	<b>650242</b> CART57	<b>856</b>
 Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 300 mm) <b>lpxh</b> 300x255x72 mm	1	<b>650240</b> IFTVL300	<b>79</b>
 Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 400 mm) <b>lpxh</b> 400x303x67 mm	2	<b>650241</b> IFTVL400	<b>96</b>

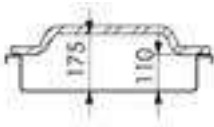
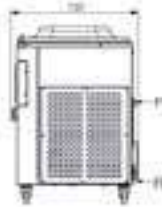


◀◀ (Accessoires pour machines sous vide )





	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> <b>lxpxh</b> 200x100x60 mm	2,20 0,04	<b>650243</b> LABPRINT	<b>639</b>

Machines sous vide sur roulettes



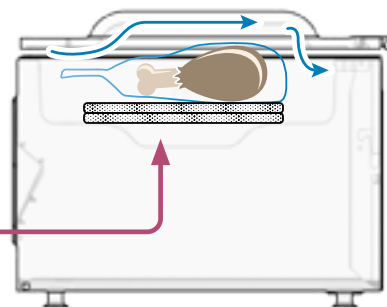
	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide sur roulettes 25 m <sup>3</sup> /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO lpxh 607x696x1002 mm	146 1,20	<b>602336</b> DVP25D	<b>9201</b>
Machine sous vide sur roulettes 60 m <sup>3</sup> /h, affichage digital 400 V 1N 50-60 Hz IEC 60309 3P+T lpxh 697x772x1034 mm	219 1,50	<b>602337</b> DVP60D	<b>11220</b>

**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) <b>lpxh</b> 300x255x72 mm	1	<b>650240</b> IFTVL300	<b>79</b>
	Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 400 mm) <b>lpxh</b> 400x303x67 mm	2	<b>650241</b> IFTVL400	<b>96</b>

# MACHINES SOUS VIDE

## Accessoires inclus



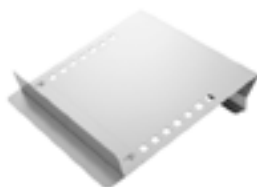
Placez le nombre maximum de plaques de remplissage PE à l'intérieur de la chambre à vide, en fonction de la taille du sac/récipient à mettre sous vide (2 ou 3 plaques de remplissage PE incluses selon modèle).

## 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

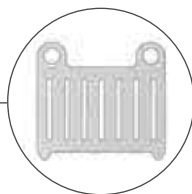
**cod. 650243**

## 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	8,97 €	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	64,90 €
OS1508	200x300	100	50,00 €	OS1513	300x500	100	130,00 €
OS1509	200x400	100	59,00 €	OS1514	350x450	100	122,00 €
OS1510	250x350	100	73,00 €	OS1515	400x500	50	65,00 €
OS1511	250x400	100	54,10 €	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	41,20 €	OS1521	400x500	50	123,00 €
OS1519	300x400	100	49,30 €	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	54,10 €
OS2900	200x300	100	33,10 €	OS2903	400x600	100	84,60 €
OS2901	250x350	100	39,40 €				

## 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	57,70 €
OS1523	200x300	100	34,10 €	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	17,00 €
OS2478	250x350	50	57,00 €
OS2479	300x400	50	37,40 €



#### 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	91,40 €

\*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	221,00 €
OS1534	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	150	1	260,00 €
OS1535	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	100	1	143,00 €
OS1536	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	150	1	95,80 €
OS1537	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	100	1	113,00 €
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	136,00 €
OS2617	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/2	325x265	1	76,50 €
OS2618	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/3	325x175	1	65,40 €

### 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	140,00 €

\*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	136,00 €



### Accessoire pour mise sous vide externe

· A utiliser avec des sacs gaufrés

Code*	Description	Pcs	Prix
OPRRC6	Easy Flat 35	3	30,20 €
OPRRC7	Easy Flat 40	3	39,00 €



### Plaques de niveau en polyéthylène

Code*	LxPxH (mm)	Qté	Prix	Code*	LxPxH (mm)	Qté	Prix
OPRRBS	280X250X20	1	74,30 €	OPRRBV	460X440X25	1	191,00 €
OPRRBT	320X300X20	1	97,90 €	OPRRBW	620X335X25	1	242,00 €
OPRRBU	420X310X25	1	157,00 €	OPRRBX	620X390X25	1	279,00 €



### Kit complet pour imprimantes Bluetooth

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

Code*	Prix
OPRQXS	123,00 €



### Ruban de remplacement encre noire

pour imprimante d'étiquettes (4 pièces)

Code*	LxP (mm)	Longueur (m)	Prix
OPRQXT	50x30	30	75,30 €



### Rouleaux d'étiquettes adhésives

(lot de 9 rouleaux adhésifs)

Code*	LxP (mm)	Etiquettes	Prix
OPRQXU	50x60	200 par rouleau	48,70 €

\*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.

Consultez tous nos modèles de batteurs dans la section “Batteurs Mélangeurs”



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, crochet, 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

Consultez tous nos modèles de batteurs dans la section “Batteurs Mélangeurs”

### CLIENT

### PLUS PRODUIT

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

- 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 (copolyster) 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

Boulangeries / Pâtisseries  
/ Pizzeria

✕ 50 – 150 couverts

**Capacité de pétrissage**  
(60% d'eau) :

20 l: 7 kg de farine



XBB20

- 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

Boulangeries / Pâtisseries  
/ Pizzeria

✕ 100 – 300 couverts

**Capacité de pétrissage**  
(60% d'eau) :

30 l: 8 kg de farine



XBB30

- 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

Consultez tous nos modèles de batteurs dans la section “Batteurs Mélangeurs”

### 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

Boulangeries /  
Pâtisseries / Pizzeria

✕ **400 - 800 couverts**

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



**BMX60-BMXE60  
XBE60**



**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



## PÉTRINS À SPIRALE

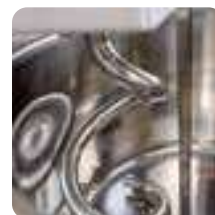
Idéal pour la préparation de pâtes à pain et à pizza.



Écran transparent pour éviter la folle farine



Cuve amovible et tête relevable (pour les modèles DSKTH de 22 à 42L)



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**
**DSKTH**
**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.

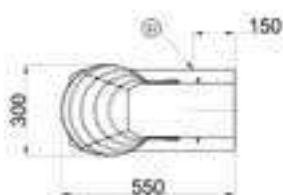
<b>Capacité de la cuve (L)</b>	10 L	22 L	33 L	42 L	53 L	62 L
<b>Disponible avec tête relevable et cuve amovible (DSKTH)</b>	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Non
<b>Farine max en kg/cycle, pour pâte à 60% d'hydratation</b>	5 kg/cycle	10,6 kg/cycle	15,6 kg/cycle	20,6 kg/cycle	26,2 kg/cycle	31,2 kg/cycle
<b>Capacité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

\*à 60% d'hydratation

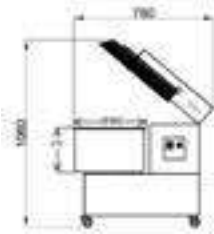
Ces quantités minimums de pâte/farine permettent d'obtenir les résultats escomptés en 12 à 14 minutes, en fonction du type de farine, l'hydratation, etc.

Des quantités plus faibles sont possibles mais requièrent un temps de pétrissage plus long.

## 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 <b>CE;UKCA</b> lpxh 300x550x620 mm	49 0,37	<b>602282</b> DSK10L	<b>1765</b>
Pétrin à spirale 22 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 400x700x680 mm	78 1,10	<b>602283</b> DSK22L	<b>2648</b>
Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 450x740x730 mm	86 1,10	<b>602284</b> DSK33L	<b>3138</b>
Pétrin à spirale 42 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 510x840x780 mm	109 2,20	<b>602285</b> DSK42L	<b>3728</b>
Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 560x880x830 mm	118 2,20	<b>602286</b> DSK53L	<b>4414</b>
Pétrin à spirale 62 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 560x880x830 mm	118 2,20	<b>602287</b> DSK62L	<b>4904</b>

**DSKTH**


	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin à spirale 22 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 375x650x700 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653891 Cuve inox pour pétrin à tête relevable 22lt	89 1,50	<b>602356</b> DSKTH22L	<b>3177</b>
Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 425x680x750 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653892 Cuve inox pour pétrin à tête relevable 33lt	98 1,50	<b>602357</b> DSKTH33L	<b>3765</b>
Pétrin à spirale 42 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues 380-415V 3 50 Hz <b>CE;UKCA</b> lpxh 480x840x800 mm <b>Accessoire(s) inclus</b> 653893 Cuve inox pour pétrin à tête relevable 42lt	125 3	<b>602358</b> DSKTH42L	<b>4286</b>

**Accessories for DSK / DSKTH dough kneaders**

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox pour pétrin à tête relevable 22lt <b>lpxh</b> 360x360x210 mm	10,50	<b>653891</b> KBWL22L	<b>427</b>
	Cuve inox pour pétrin à tête relevable 33lt <b>lpxh</b> 400x400x264 mm	11,50	<b>653892</b> KBWL33L	<b>515</b>
	Cuve inox pour pétrin à tête relevable 42lt <b>lpxh</b> 450x450x260 mm	15	<b>653893</b> KBWL42L	<b>826</b>
	4 pieds fixes pour pétrins à spirale (uniquement pour modèles 10/22/33L) <b>lpxh</b> 100x60x150 mm	1	<b>653894</b> KFT4	<b>545</b>



## 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

### CLIENT

### PLUS PRODUIT



**LMP 400**

Restaurants / petites collectivités ayant une pâtisserie.

- 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.

**✕ 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**

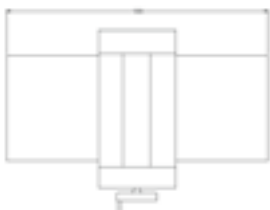
Pour cuisines de grandes collectivités et petites cuisines centrales.

**✕ 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).

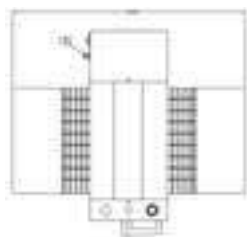
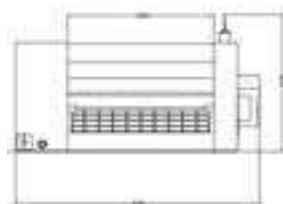


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à main, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. lpxh 990x682x405 mm	33	<b>601549</b> DLMP400	<b>2054</b>

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

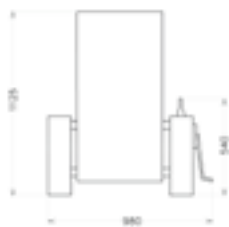
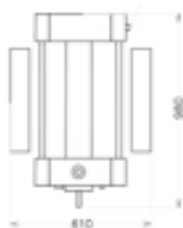
**LMP500 - Laminoir à poser sur table**
**500 MM**


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	<b>601567</b> DLMP5003	<b>4344</b>
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	<b>601568</b> DLMP5001	<b>4521</b>

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


**LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table**
**500 MM**

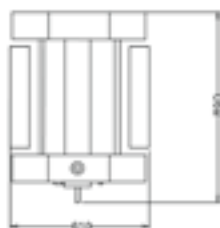
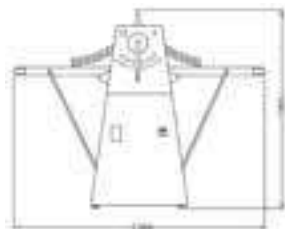
Laminoir à bande à poser sur table. Pour tous types de pâtes, même très fines. Tapis relevables pour réduire l'espace. Cylindres **chrome** et **polis**. Ecran fil de protection. Livré avec rouleau enroule pâte et boîte à farine. Racleurs démontables.

	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 <b>CE</b> lpxh 2380x980x540 mm	147 0,55	<b>601569</b> DLMP500BT	<b>6921</b>
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 <b>CE</b> lpxh 2380x980x540 mm	148 0,55	<b>601105</b> DLMP500BTC	<b>7299</b>

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.

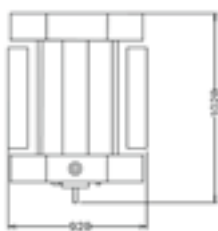
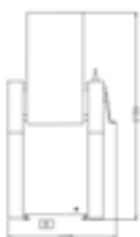
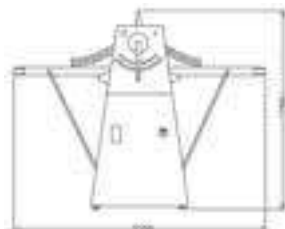


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz <b>CE</b> lpxh 2380x890x1265 mm	199 0,75	<b>601574</b> DLMP500BF1	<b>8389</b>
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz <b>CE</b> lpxh 2380x890x1265 mm	196 0,75	<b>601122</b> DLMP50BFVC	<b>8943</b>

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

**LMP600BF - Laminoin à bande - modèle sol**
**600 MM**


Laminoin 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
Laminoin 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	<b>601588</b> DLMP600BF	<b>9379</b>

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

### Accessoires pour Laminaires

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Table mobile pour laminaires à poser sur table : LMP400 ou LMP500 (laminaires avec tablettes). Non compatible avec laminaires à bandes LMP500BT et LMP500BF. <b>lpxh</b> 1310x765x755 mm</p>	43	<b>653599</b> TR500	<b>1504</b>
 <p>Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique <b>lpxh</b> 160x120x80 mm</p>	1	<b>653600</b> PEDALR	<b>208</b>
 <p>Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm. Compatible laminoir LMP600BF <b>lpxh</b> 635x290x230 mm</p>	22	<b>653601</b> TCE600	<b>3103</b>
<p>Module de coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm - compatible laminaires LMP500BF-BT à vitesse variable. <b>lpxh</b> 600x255x255 mm</p>	12	<b>653125</b> TCGP500C	<b>2829</b>







# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2026

## 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  
R.C.S. Bobigny 996 750 030

## 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 à 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, Steeltch, 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 :



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2026

- 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.

Toute modification du tiers facturé intervenue après la réception de la commande, notamment en cas de crédit-bail, entraînera la facturation automatique de frais administratifs forfaitaires d'un montant de 250 €.

## 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 émargé 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 en raison de contraintes d'accès (centre-ville, centre commercial, gare, rue piétonne, rue interdite aux poids lourds, etc.) fera l'objet d'une facturation complémentaire pour les coûts de transport en lien avec à la mise en place d'un mode de transport adapté aux contraintes d'accès et exigences de livraison.

## 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 vente 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.

## 12.5 Extension de garantie – Nature et conditions d'éligibilité

L'extension de garantie proposée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL constitue une garantie contractuelle facultative, distincte et additionnelle à la Garantie visée aux articles 12.1 à 12.4 (l'« Extension de Garantie »). L'Extension de Garantie ne peut être souscrite que pour des Produits encore couverts par la Garantie à la date de la demande. Toute demande d'Extension de Garantie portant sur un Produit dont la Garantie est arrivée à échéance sera refusée. L'Extension de Garantie ne modifie pas le point de départ de la Garantie ni sa durée initiale.

## 12.6 Conditions de stockage et d'éligibilité

Sans préjudice des exclusions prévues à l'article 12.3, les Produits de gamme MYPRO stockés plus de neuf (9) mois chez le Client avant leur revente ou mise en service ne sont pas éligibles à la Garantie ni à l'Extension de Garantie, sauf accord écrit, spécifique et préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Il appartient au Client de s'assurer que les conditions de stockage respectent les préconisations du fabricant (température, hygrométrie, manutention, protection d'origine, etc.). Tout manquement aux conditions de stockage ou toute immobilisation excédant neuf (9) mois prive le Produit du bénéfice de la Garantie et de l'Extension de Garantie, sauf dérogation écrite telle que visée au premier alinéa.

## 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 – ECO-CONTRIBUTIONS

### 14.1 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 051XU5
VALDELIA (DEA)	FR000329 IOIFHW

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 EA, 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 à 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.

### 14.2 Éco-contributions DEEE et DEA – Barème applicable

Les Eco-contributions relatives aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) et aux Déchets d'Équipements d'Ameublements (DEA) sont facturées selon les barèmes en vigueur à la date d'émission de la facture, et non selon celui applicable à la date de la confirmation de commande. En cas de modification des barèmes entre la confirmation de commande et la facturation, les barèmes en vigueur à la date de facturation prévaudront et seront appliqués pour la facturation.

## 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. PROPRIÉTÉ 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. DONNÉES À CARACTÈRES PERSONNELS

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. CONFIDENTIALITÉ

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. CONFORMITÉ - ETHIQUE DES AFFAIRES – SANCTIONS INTERNATIONALES

### 19.1 Le Client s'engage à exercer ses activités en conformité avec :

- (i) toutes lois, règlements et dispositions applicables, émanant de toute autorité nationale ou internationale, y compris les lois relatives à la lutte contre la corruption et la fraude (les « Lois applicables ») ;
- (ii) toutes sanctions économiques et financières, embargos, contrôles à l'exportation et autres restrictions commerciales imposés par les Nations Unies, l'Union européenne (et ses États membres), les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni et toute autre juridiction compétente (les « Sanctions ») ;
- (iii) le Code de conduite du groupe Electrolux Professional disponible à l'adresse suivante : <https://www.electroluxprofessional.com/corporate/policies/> (le « Code de conduite »).

### 19.2 Le Client garantit que les Produits ne seront pas vendus, fournis, utilisés, exportés, réexportés ou transférés, directement ou indirectement, à :

- (iv) toute personne ou entité inscrite sur une liste de sanctions (une « Personne sous Sanction ») ;
- (v) toute personne ou entité située ou domiciliée dans les territoires suivants : Cuba, Biélorussie, Iran, Corée du Nord, Fédération de Russie, Soudan, Syrie, les régions de Donetsk et Louhansk, les zones non contrôlées des oblasts de Kherson et Zaporizhzhia, Crimée et Sébastopol, ou tout autre territoire notifié par ELECTROLUX PROFESSIONNEL ;
- (vi) toute entité détenue à 50 % ou plus ou contrôlée par une personne visée aux points (i) ou (ii).

### 19.3 À la demande d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, le Client devra fournir sans délai toute information ou documentation permettant de vérifier la conformité aux Lois applicables, aux Sanctions et au Code de conduite, notamment :

- toute informations sur la structure juridique du Client, ses actionnaires et bénéficiaires effectifs ;
- toute informations relatives à l'utilisation finale des Produits.

### 19.4 ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra, à sa seule discrétion, suspendre l'exécution de ses obligations ou mettre fin à la relation avec le Client avec effet immédiat par notification écrite si :

- (i) le Client ne respecte pas ses obligations prévues au présent article 19 ;
- (ii) les actions ou le comportement du Client porte atteinte aux marques, aux Produits ou à la réputation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou de son groupe ;
- (iii) l'exécution de ses obligations par ELECTROLUX PROFESSIONNEL vis-à-vis du Client l'expose à un risque de violation de Sanctions ou à un risque d'être considéré comme une Personne sous Sanction.

En cas de résiliation pour l'un de ces motifs, le Client ne pourra prétendre à aucune indemnité ou compensation.

## 20. DROIT APPLICABLE - RÈGLEMENT 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



Découvrez-en plus sur  
[ditosama.com/fr](https://ditosama.com/fr)



Suivez **dito\_sama\_official**

Part of

