



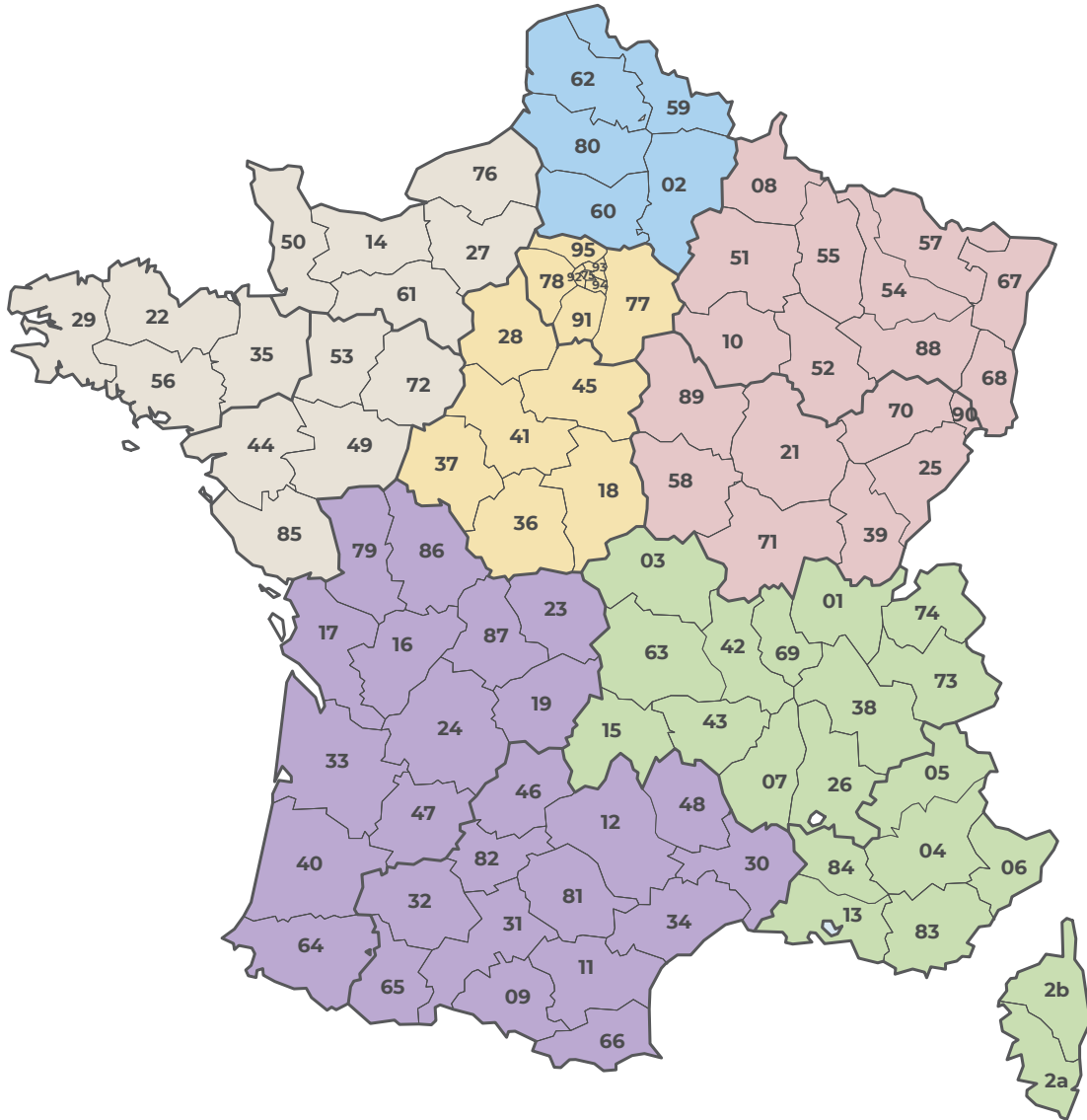
TARIF 2023



YOUR *fresh*
EXPERIENCE



CHEFS DES VENTES RÉGIONAUX



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



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



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



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



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



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



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



ADMINISTRATION DES VENTES

Accueil téléphonique

du lundi au jeudi

09:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00

vendredi

09:00 - 12:00 / 14:00 - 16:30

Florence **LECA**

Responsable Administration
des Ventes Aubusson

05 55 83 23 16

 Dominique **LAVERGNE**
05 55 83 23 28

 Murielle **DECOURTEIX**
05 55 83 23 13

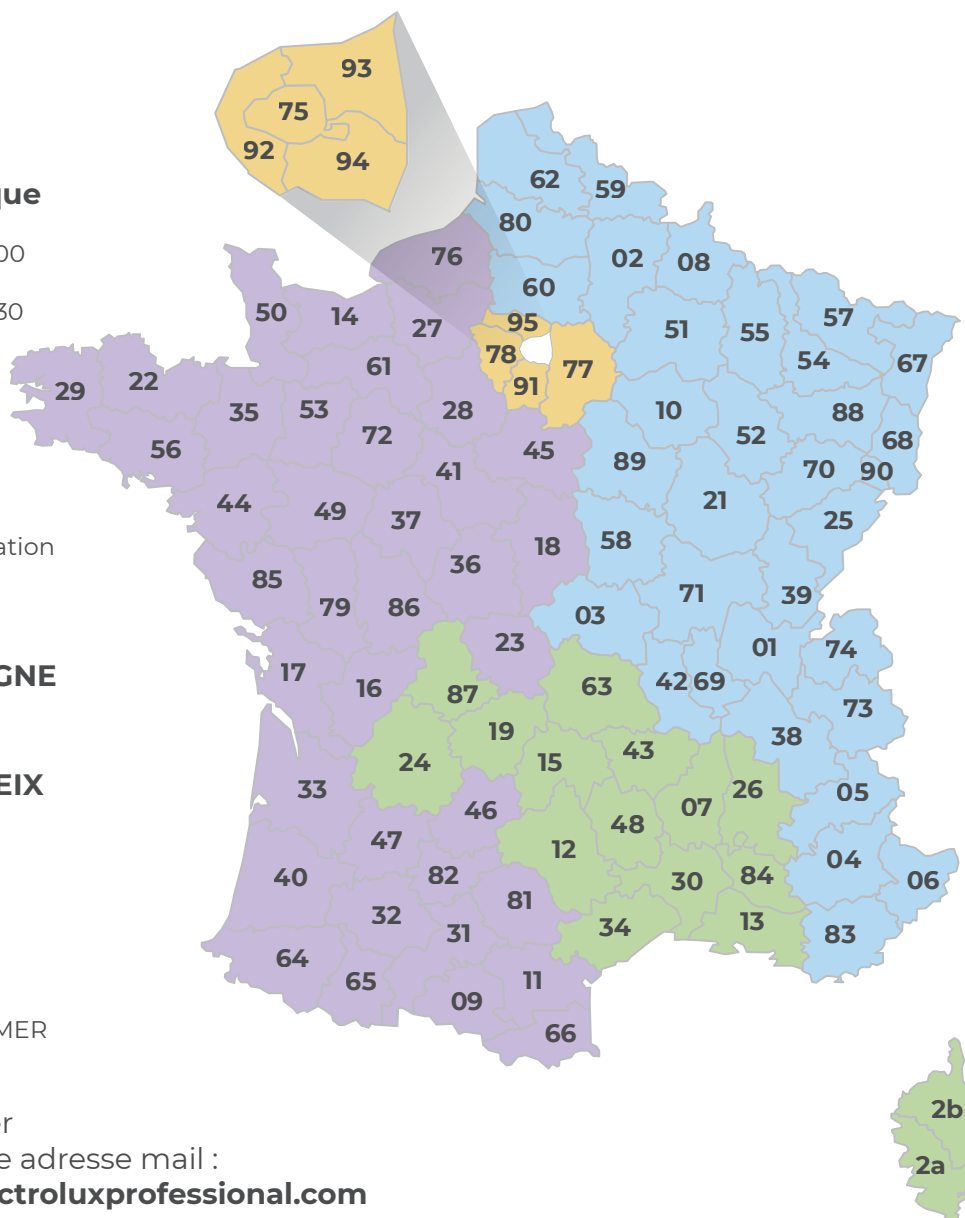
 Aurélie **BLAUD**
05 55 83 23 22

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

Pour nous contacter

veuillez utiliser cette adresse mail :

cde.ditosama@electroluxprofessional.com



SERVICE TECHNIQUE

Pour nous contacter :

Call Center Aubusson :

05 55 83 23 32

veuillez utiliser cette adresse mail :

tech.ditosama@electroluxprofessional.com



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 l'attention de catherine.lagier@electroluxprofessional.com.

MERCI POUR VOTRE FIDÉLITÉ.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, ABSENCE DE CONTAMINATION CROISÉE ET MEILLEURE PERFORMANCE

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

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

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



NOS DERNIERES INNOVATIONS !

Vivez une expérience légumineuse avec DITO SAMA !

Cher Client,

Nous vous invitons à découvrir dans notre Tarif 2023 nos nouvelles gammes PREP4YOU, TBX PRO et Machines sous vide.

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



PREP4YOU

Coupe-légumes
Cutter mélangeur émulsionneur
Combiné



Adaptable à tous les récipients, flexible, zéro gaspillage !



TBX Pro

Turbo broyeur



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

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



Machines 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 !

CERTIFICAT DE SYSTEME DE MANAGEMENT

Certificat N°:
141475-2013-AQ-SWE-SWEDAC /
141474-2013-AE-SWE-SWEDAC

Certificat valable depuis le :
21 novembre 2011

Dates de validité:
21 novembre 2020 - 20 novembre 2023

Ceci certifie que le système de management de la société

Electrolux Professional SAS

ZI Le Mont, 23200, Aubusson, France

a été jugé conforme aux normes de système de management:
ISO 9001:2015/ ISO 14001:2015

La validité de ce certificat couvre les produits ou services suivants:
Conception, fabrication, service apres-vente (hors interventions sur site) de machines de cuisine et de boulangerie professionnelles. Cession des produits fabriques aux unites de ventes. Prestations de formation et d'assistance technique aux unites de ven.

Lieu et date:
Solna, 25 novembre 2020



Accred. no.1053
Certification of
Management
Systems
ISO/IEC 17021-1

Pour l'organisme de certification:
DNV GL - Business Assurance
Elektrogatan 10, 171 54, Solna, Sweden

Représentant de la Direction

INDEX

Préparation dynamique

Coupe légumes

Coupe-légumes Prep4You	4
Accessoires pour coupe-légumes Prep4You	5
TRS	11
Accessoires pour TRS	12
TR210	14
Accessoires pour TR210	15
Equipements pour TRS & TR210	16
TR260	31
Accessoires pour TR260	32
Equipements pour TR260	34
TR300	46
Accessoires pour TR300	47
Equipements pour TR300	48
RC 14	55
Accessoires pour RC14	56
CT6	59
Accessoires pour CT6	59
DTA	60
Accessoires pour DTA	61
CF4	63
Accessoires pour CF4	64

Cutter mélangeur

Prep4You - 2,6 litres	69
Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres	70
Prep4You - 3,6 litres	73
Accessoires pour Prep4You - 3,6 litres	74
K45 - 4,5 litres	78
Accessoires pour K45	79
K55 - 5,5 litres	81
Accessoires pour K55	82
K70 - 7 litres	84
Accessoires pour K70	85
K120S/KE120S - 11,5 litres	88
Accessoires pour K120S/KE120S	89
K180S/KE180S - 17,5 litres	91
Accessoires pour K180S/KE180S	92

Combiné cutter /Coupe légumes

Prep4You	96
Accessoires pour Prep4You	97
TRK 45	107
Accessoires pour TRK45	108
TRK 55	110
Accessoires pour TRK55	111
TRK 70	113

Accessoires pour TRK70	114
Equipements pour TRK45/55/70	115

Mixers

SPEEDY MIXER 250 W	127
Accessoires pour Speedy Mixer 250 W	128
BERMIXER Plus 350 W	129
BERMIXER Plus 450 W	130
BERMIXER Turbo 550 W	131
BERMIXER Turbo 650 W	132
BERMIXER Turbo 750 W	133
Equipements pour Bermixers PRO	134
TBX Pro	141
Accessoires pour TBX Pro	142
TBM 150	145
Accessoires pour TBM150	146

Batteurs mélangeurs

BE5 - 5 litres - 450W	151
Accessoires pour BE5	152
BE8 - 8 litres - 600 W	154
Accessoires pour BE8	155
XBE10 - 10 litres - 750 W	157
Accessoires pour XBE10	158
XBM10 - 10 litres - 500 W	159
Accessoires pour XBM10	160
XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique	161
Accessoires pour XBE20	163
XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique	165
Accessoires pour XBM20	169
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique	171
XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique	173
Accessoires pour XBE30	175
Accessoires pour XBM30	177
MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique	179
Accessoires pour MBE40	180
BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique	182
Accessoires pour BMX60	183
BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	185
Accessoires pour BMXE60	186
XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique	188
Accessoires pour XBE60	189
BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique	191
Accessoires pour BMXE80	192
XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique	194
Accessoires pour XBE80	195
CX21D	197
Plateaux pour CX21D	197
MMH70	206
MMH82	207

P200	208
Eplucheuses polyvalentes	
T5E/T5M	212
Accessoires pour T5E/T5M	213
T8E	215
Accessoires pour T8E	216
T5S -5 Kg	217
Accessoires pour T5S	218
T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg	219
Accessoires pour T10E/T15E	221
Ti 25 - 25 Kg Corps incliné	223
Accessoires pour Ti25	224
T25E - 25 Kg	225
Accessoires pour T25E	226
Laveuses à légumes et essoreuses	
EL40 - 32 litres	229
Accessoires pour EL40	230
ELX65 - 65 litres	231
Accessoires pour ELX65	232
Laveuse à légumes à cuve fixe	233
Laveuses à légumes à cuve basculante	234
Coupe-pain	
Coupe-pain - CPX	237
Accessoires pour CPX	238
Gamme Complémentaire	
Machines sous vide	240
Accessoires pour machines sous vide	241
Machines sous vide sur roulettes	243
Accessories for free standing vacuum packers	244
Boulangerie et Pâtisserie	
BE5 - 5 litres - 450 W	256
Accessoires pour BE5	257
BE8 - 8 litres - 600 W	259
Accessoires pour BE8	260
XBB20 - 20 litres	262
Accessoires pour XBB20	263
XBB30 - 30 litres	265
Accessoires pour XBB30	266
MBE40 - 40 litres	268
Accessoires pour MBE40	269
Accessoires pour MB40	271
BMX60 - 60 litres	273
Accessoires pour BMX60	274
BMXE60 - 60 litres	276

Accessoires pour BMXE60	277
XBE60 - 60 litres	279
Accessoires pour XBE60	280
BMXE80 - 80 litres	282
Accessoires pour BMXE80	283
XBE80 - 80 litres	285
Accessoires pour XBE80	286
BPO 25/45	290
ZSP 1 vitesse	291
Accessoires pour pétrin boulanger	292
PSF 50 - 50 litres	293
PSR 100 - 90 litres	294
LMP400 - Laminoir à main	297
LMP500 - Laminoir à poser sur table	298
LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table	299
LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol	300
LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol	301
Accessoires pour Laminoirs	302

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES



PREP4YOU

CLIENT

Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Cantines

✕ Jusqu'à **100 couverts**

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

PLUS PRODUIT

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



TRS

Petites et moyennes collectivités.

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

Capacité : jusqu'à 500 kg/h

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



TR210

Petites et moyennes collectivités.

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

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

Trémies à levier et légumes longs (en option)

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

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

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES



TR260

CLIENT

Collectivités, petites industries alimentaires, cuisines centrales.

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

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

PLUS PRODUIT

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



TR300

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

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

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

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



RC14

Cuisines centrales, restauration commerciale à thème.

Capacité : jusqu'à 1500 kg/h

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

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



COUPE-LÉGUMES PREP4YOU

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



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



Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente



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



*Levier poussoir breveté EP19165854



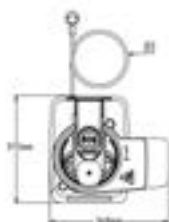
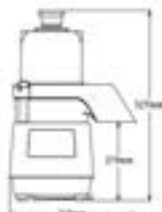
Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur



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

Coupe-légumes Prep4You






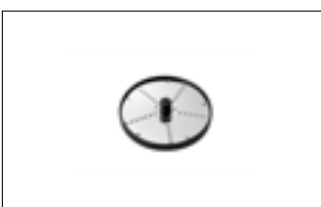
COUPE-LEGUMES VITESSE VARIABLE 500-1200 TR/MN



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 CE;CB lpxh 348x315x527 mm	17 0,75	600972 DVSVS	1 642

Accessoires pour coupe-légumes Prep4You

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) lpxh 175x175x50 mm	1,21	650196 SET3	215
	Kit 6 diques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	557
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	82
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	82
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	82
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	82









◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

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








◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

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



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

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



◀◀ (Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

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



COUPE-LÉGUMES TRS

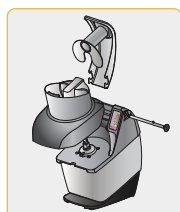
Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation, et la qualité de coupe font du TRS, la solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et légumes.



Large trémie inox
(215 cm²)



Trémie légumes
longs avec poussoir
(Ø 60 mm)



Facilement
démontable



Tableau de
commandes plat et
étanche (IP55)



Fonction "pulse"
pour un travail de
précision



Disques inox

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

TRS

COUPE-LEGUMES TREMIE INOX



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes 370 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,37	600418 DTRSIV371	1 807
Coupe-légumes, 500 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,50	600419 DTRSIV50	1 877
Coupe-légumes, 500 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 252x500x515 mm	21 0,50	600421 DTRSYIV503	1 877
Coupe-légumes, 750 W, 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 252x500x515 mm	24 0,75	600423 DTRSY2V	2 233





◀◀ (TRS)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-Légumes, 500W, Vitesse Variable 140 à 750 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x500x515 mm	22 0,50	600424 DTRSYVV	2 290

Accessoires pour TRS



	kg kW	Code Modèle	EUR
Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,07	653772 EJTRS	31
Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1 525



Nota :
Pilon - code OD7972 - 12,50€

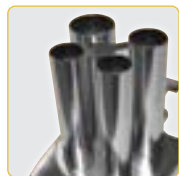


COUPE-LÉGUMES TR210

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



Trémie manuelle inox à levier en option



Trémie légumes longs inox en option



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



Ergonomie et flexibilité garanties avec le nouveau chariot en inox



TR210

COUPE-LEGUMES TREMIE AUTOMATIQUE

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 1 vitesse 340 tr/mn. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 416x490x690 mm	32,90 0,50	600411 DTR210Y1V	3 719
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 416x490x690 mm	34,70 0,75	600412 DTR210Y2V	4 521
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 416x490x690 mm	35,80 0,50	600415 DTR210YVV	5 103
Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. 2 vitesses 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V 380-415/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 630x770x1250 mm	85 0,75	600413 DTR2102VT	5 810
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 CE lpxh 630x770x1250 mm	80 0,50	600414 DTR210YVVT	6 399



◀◀ (TR210)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-légumes Trémie Automatique et Trémie à levier sur socle mobile. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 630x770x1250 mm	87 0,50	600416 DTR210YTL	7 077






Accessoires pour TR210

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir et dispositif de sécurité pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur). Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm lpxh 460x240x305 mm</p>	10	650109 LVH210	975
 <p>Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) lpxh 250x510x260 mm</p>	5	650094 LEHO2210	715
 <p>Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) lpxh 600x730x1020 mm</p>	37	650065 TR210trolley	1 559
 <p>Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm</p>	0,07	653772 EJTRS	31

Nota : pièce détachée **PILON** - référence **0D7972** - 12,50€

Equipements pour TRS & TR210
Plateaux INOX

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

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



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

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









◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm lpxh 205x205x35 mm	1	650077 AS4XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,98	650078 AS6XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,93	650079 AS8XX	229
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,92	650080 AS10XX	229
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,96	650082 C1SX	138









◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,97	650083 C2SX	138
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	1	650084 C3SX	138
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,98	650085 C4SX	138
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,98	650086 C5SX	138
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	1	650087 C6SX	138
	<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	1	650088 C8SX	138









◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

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



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

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








◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653570 MT20T	199
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,72	653571 FT06	184
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	0,63	653572 FT08	184
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm lpxh 205x205x35 mm	3,50	650178 SD4CJX	387
	PACK 7 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + trancheur 10mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + effileur 4x4 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm	6	650179 SD7CJASMTX	863



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm lpxh 205x205x35 mm</p>	3	650092 SCEQXX	310
	<p>PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm</p>	5,40	650093 SCREQXX	782
	<p>PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm</p>	6	650107 SDPXX	310
	<p>Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lpxh 45x230x210 mm</p>	0,21	653632 SBPL	17
	<p>Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU- TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm</p>	0,20	650110 GRID	20

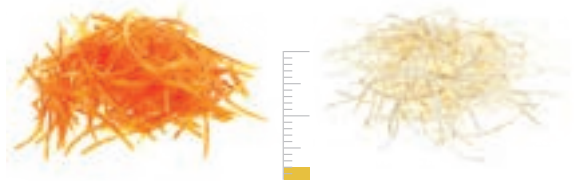
Remarque : veiller à bien sélectionner les plateaux de coupe en fonction du résultat attendu et de la trémie utilisée (automatique légumes longs ou à levier). _ Nota : chaque disque est fourni avec son casier de rangement.

GUIDE DES COUPES - DISQUES INOX



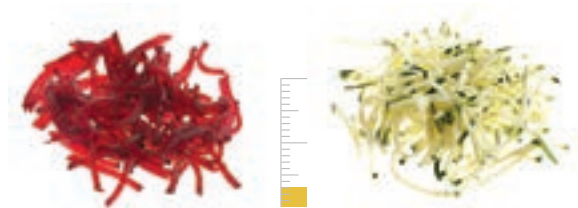
Disques effileur Inox

2 mm à 10 mm



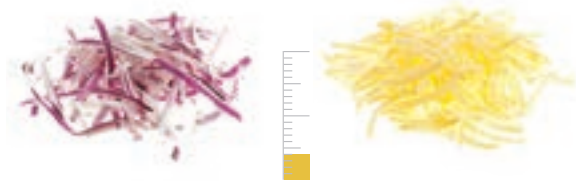
AS2XX
650166

2 mm



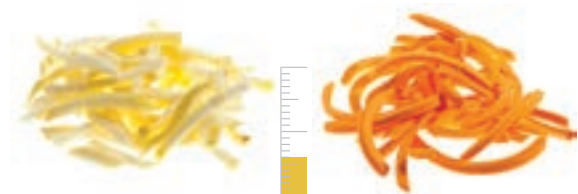
AS3XX
650167

3 mm



AS4XX
650077

4 mm



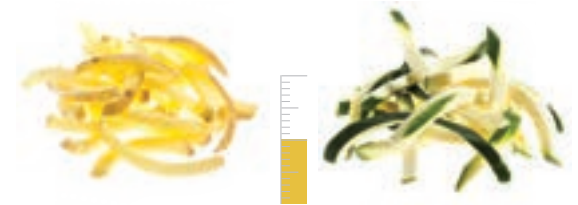
AS6XX
650078

6 mm



AS8XX
650079

8 mm



AS10XX
650080

10 mm



AS2X8X
650158

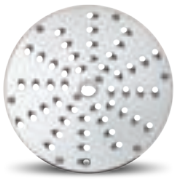
8 mm



AS2X10X
650159

10 mm





**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



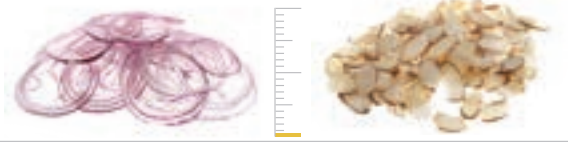
PX
653779

pour parmesan / pain / chocolat



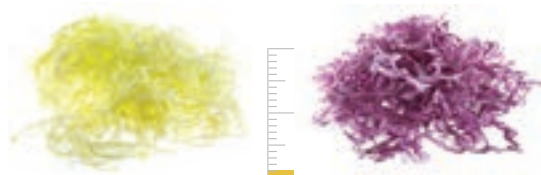
Disques trancheur Inox

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



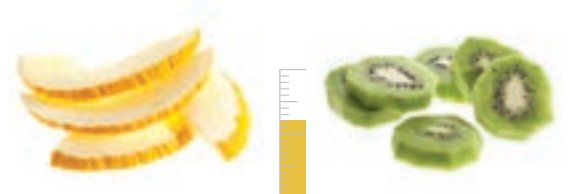
C8SX
650088

8 mm



C10SX
650160

10 mm



C12SX
650161

12 mm



C13SX
650165

13 mm



Disques couteaux ondulés Inox

2 mm à 10 mm



C2WX
650089

2 mm



C3WX
650090

3 mm



C6WX
650091

6 mm



C8WX
650162

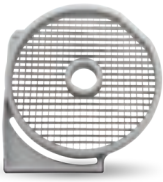
8 mm



C10WX
650164

10 mm





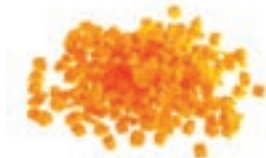
Grilles macédoine

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
650115+653567



C10+MT10T 10x10x10 mm
650116+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



Grilles frites

6,8 et 10 mm

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



C6SX+FT06 6x6 mm
650087+653571



C8SX+FT08 8x8 mm
650088+653572



C10WX+FT10 10x10 mm
650164+653573



C2SX+FT10 2x10 mm
650083+653573



C3WX+FT10 3x10 mm
650090+653573





COUPE-LÉGUMES TR260

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

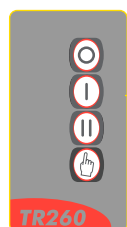


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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



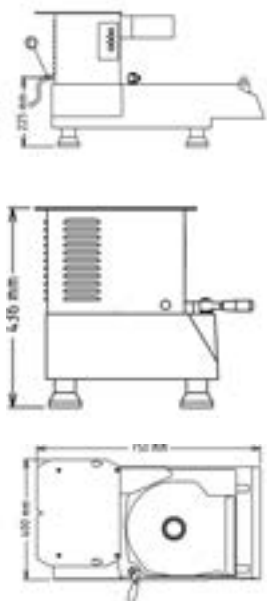
Chariot mobile en acier inoxydable
Range plateaux (en option)

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**. Diamètre des plateaux 300 mm. Disque éjecteur inclus. *Débit horaire moyen théorique.






	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 2 vitesses 330 et 660 tr/mn - sans trémie, ni table - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 750x400x440 mm	56 2	603428 DTR260F2V3	3 959
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE lpxh 750x400x440 mm	60 1,50	603429 DTR260F1V	4 042
Coupe légumes complet 1 vitesse 330 tr/mn comprenant bloc moteur sur support mobile avec ratelier de rangement, trémie à levier, 4 disques (C302-C303-NJ302-NJ303) et bac d'alimentation. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE lpxh 610x830x1400 mm	105 1,50	603700 DTR260LIVS	9 571

Accessoires pour TR260




	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Trémie automatique lpxh 730x490x470 mm</p>	23	653037 AH260	2 988
 <p>Trémie spéciale choux lpxh 490x560x610 mm</p>	19	653048 CABH260	4 269
 <p>Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus) lpxh 490x490x560 mm</p>	21	653036 LH260	2 995
 <p>Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm. lpxh 230x110x250 mm</p>	5,48	653223 LVALH260	598
 <p>Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm lpxh 490x560x610 mm</p>	17	653306 LVH260	2 334
 <p>Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 lpxh 394x160x418 mm</p>	5,62	650036 FED260	537



◀◀ (Accessoires pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lpxh 560x690x700 mm	25	653224 TTX21	917
	Ratelier de rangement lpxh 200x350x200 mm	2,67	653212 DRX	263

Equipements pour TR260

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








◀◀ (Equipements pour TR260)

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









◀◀ (Equipements pour TR260)

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





◀◀ (Equipements pour TR260)

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



◀◀ (Equipements pour TR260)

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



◀◀ (Equipements pour TR260)

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

GUIDE DES COUPES TR260



Disques râpeur

2 mm à 9 mm



2 mm

J302N
650150



3 mm

J303N
650151



4 mm

J304N
650152



7 mm

J307N
650153



9 mm

J309N
650154



P300
650148
Parmesan



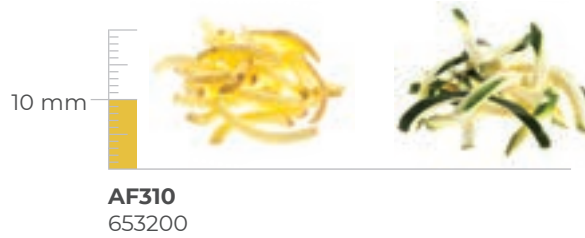
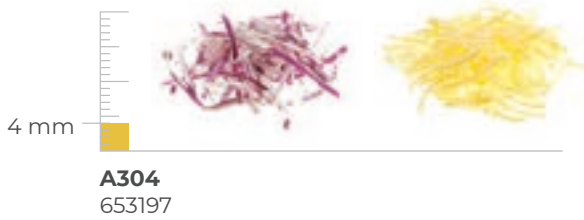
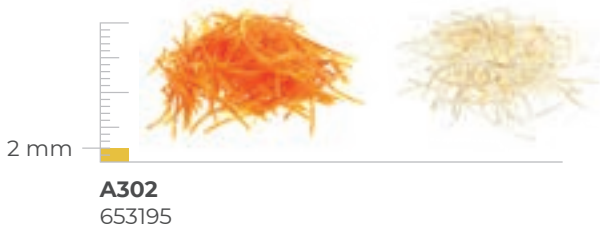
K300
650149
Knödel





Disques effileur

2 mm à 10 mm





Disques trancheur

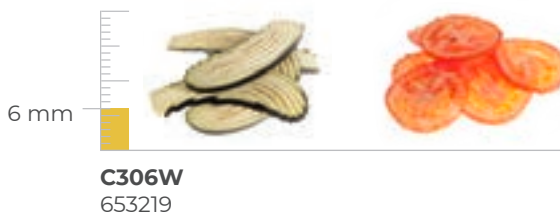
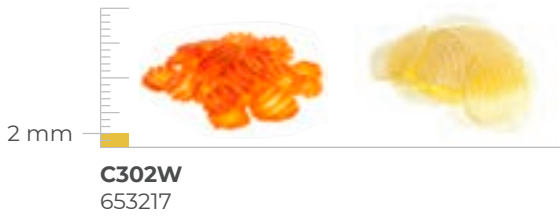
1 mm à 16 mm

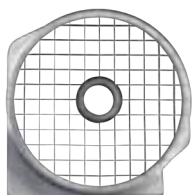




Disques couteaux ondulés

2 mm à 6 mm





Grilles macédoine

10 mm à 32 mm



A combiner avec disques
trancheur ou disques
couteaux ondulés

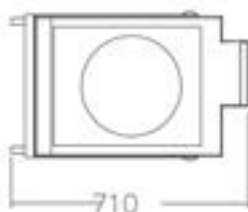
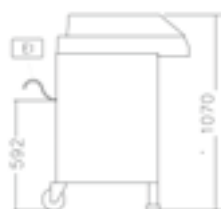




Plateau trancheur (1 mm à 3 mm) ou râpeur chou (7 mm)

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 CE lxpxh 470x710x1070 mm	103 1,50	602068 DTR300B	10 723

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. lpxh 340x360x540 mm	22,91	653129 LVH300	2 372
	Trémie automatique motorisée pour TR300 lpxh 560x800x520 mm	40	653771 AHTR300	3 100
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) lpxh 560x690x700 mm	25	653224 TTX21	917
	Ejecteur tous travaux (sauf frites) lpxh 310x310x45 mm	2	653142 ES300	328
	Ejecteur frites lpxh 310x310x45 mm	2	653143 EF300	353




Equipements pour TR300

PLATEAUX POUR TR300

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Grille Frites - épaisseur 6 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm</p>	4	653076 F306	1 492
 <p>Grille Frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm</p>	4	653074 F308	1 382
 <p>Grille Frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) lpxh 240x260x130 mm</p>	4	653069 F310	1 350
<p>Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,83	650150 J302N	467
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,82	650151 J303N	467
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,76	650152 J304N	467








◀◀ (Equipements pour TR300)

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



◀◀ (Equipements pour TR300)

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







◀◀ (Equipements pour TR300)

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





◀◀ (Equipements pour TR300)

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



◀◀ (Equipements pour TR300)

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



COUPE-FRITES RC14

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



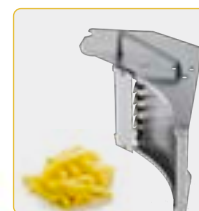
Support mobile en inox (accessoire optionnel)



Bloc trancheur (accessoire optionnel)



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



Bloc couteaux frites (accessoire optionnel)

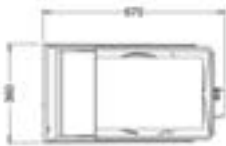
Le RC14 est conçu pour un usage intensif et assure un degré élevé de sécurité pour l'opérateur.

RC 14

COUPE-FRITES/TRANCHES









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






	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-frites grand débit - sans bloc couteaux. Tri 230/400 V 230/400 V 3 50 Hz CE lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	603431 DRC143	5 305
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux (jusqu'à 1.500 kg/h). Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 360x670x560 mm	44 0,37	603432 DRC14	5 574

Accessoires pour RC14

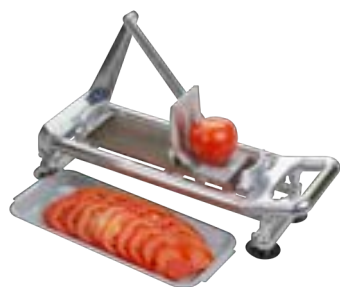
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc couteaux frites 8 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653022 CHB8	446
	Bloc couteaux frites 10 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653023 CHB10	446
	Bloc couteaux frites 12 mm lpxh 250x140x150 mm	1,06	653024 CHB12	446
	Bloc couteaux frites 14 mm lpxh 245x148x136 mm	1,03	653018 CHB14	446
	Bloc trancheur 4mm lpxh 250x140x150 mm	1	653503 CB4RC14	298
	Bloc trancheur 6mm lpxh 250x140x150 mm	1	653504 CB6RC14	298



◀◀ (Accessoires pour RC14)

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

GUIDE DE SELECTION APPAREILS MANUELS



CT6

CLIENT

Collectivités / Restauration Rapide.

✕ Jusqu'à **500 couverts**

Utilisation : prévu pour assurer un poste de dressage hors d'œuvre sur assiette en collectivités.

PLUS PRODUIT

- Permet de récupérer la tomate coupée entière
- Simple et sûr d'emploi
- Lavable en machine



DTA

Collectivités / Restauration rapide / Bars

✕ Jusqu'à **500 couverts**

Poste de préparation froide pour composition des salades, quartiers de citrons ou desserts.

- Appareil manuel très simple d'emploi
- Qualité de coupe très bonne pour tous types de fruits



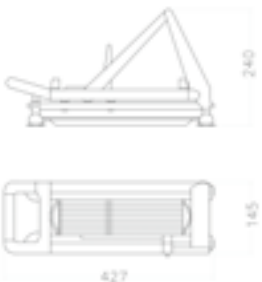
CF4

Restaurants / Spécialistes frites / Petites collectivités

Pour ceux qui ont la possibilité de servir de vraies frites cuites peu de temps avant le service.

- Appareil robuste pour utilisation professionnelle
- Facile à nettoyer après usage

CT6
COUPE-TOMATES



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

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

Accessoires pour CT6

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support basculeur lpxh 140x570x65 mm	2	653282 TIP	252
Bloc lames pour CT6 lpxh 275x75x35 mm	0,36	653100 CB6	135
Chariot guide tomates pour CT6 lpxh 100x105x135 mm	1	653099 TG6	135



DTA





DIVISEUR TOMATES _ AGRUMES _ POMMES

Coupe les tomates, oranges ou citrons en 4, 6, 8 ou 12 quartiers suivant la grille de coupe choisie. Coupe les pommes en 8 ou 12 quartiers avec évideur central.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Diviseur tomates - 4 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601161 DTAT4	340
Diviseur tomates - 6 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601162 DTAT6	341
Diviseur tomates - 8 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601163 DTAT8	341
Diviseur tomates - 12 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601164 DTAT12	341

Accessoires pour DTA

	kg kW	Code Modèle	EUR
	0,10	653467 TCG4	106
	0,11	653468 TCG6	106
	0,12	653469 TCG8	108
	0,15	653470 TCG12	106
<p>Grille pommes 8 quartiers lpxh 110x110x50 mm</p>	0,10	653471 AG8	106
<p>Poussoir pour DTA : 4/8 quartiers lpxh 150x90x145 mm</p>	0,50	653118 PB8	106





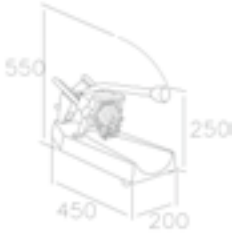
◀◀ (Accessoires pour DTA)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Poussoir pour DTA : 6/12 quartiers lpxh 150x90x145 mm	1	653117 PB12	106

CF4





COUPE-FRITES

Pour restaurants et petites collectivités. 3 sections de frites : **7, 9 et 11 mm.**



	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-frites manuel 9 mm avec grille et poussoir - sans socle lpxh 200x450x250 mm	2,93	601460 CF409	293
Coupe-frites manuel 11 mm avec grille et poussoir - sans socle lpxh 200x450x250 mm	3	601461 CF411	293

Accessoires pour CF4

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Socle pour CF4 lpxh 200x450x70 mm</p>	5,83	653124 CF4B	114
 <p>Grille frites 7 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 7 mm lpxh 110x110x10 mm</p>	0,20	653445 G7CF4	79
 <p>Grille frites 9 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 9 mm lpxh 110x110x10 mm</p>	1	653460 G9CF4	79
 <p>Grille frites 11 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 11 mm lpxh 110x110x10 mm</p>	1	653461 G11CF4	79
<p>Bloc presseur 7 mm pour CF4 adapté à la grille frites 7 mm lpxh 150x85x50 mm</p>	0,17	653462 PB7CF4	23
<p>Bloc presseur 9 mm pour CF4 adapté à la grille frites 9 mm lpxh 150x85x50 mm</p>	1	653463 PB9CF4	23



◀◀ (Accessoires pour CF4)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc presseur 11 mm pour CF4 adapté à la grille frites 11 mm lxpxh 150x85x50 mm	0,18	653464 PB11CF4	23

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 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 pendant l'utilisation
- 100% hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont facilement démontables pour un nettoyage rapide
- 1 vitesse 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600 tr/min pour des résultats plus lisses et une parfaite émulsion



K45-K55-K70

Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches / Maisons de retraite

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

Capacité (Mayonnaise):

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

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

- Compact et facile d'emploi
- Robustesse en service intensif
- Cuve inox de 3,5L avec rotor couteaux inclinés microdentés pour un mixage efficace et rapide
- Couvercle transparent avec ouverture pour l'ajout des ingrédients en cours d'utilisation
- Rotor couteaux lisses en option
- 1 ou 2 vitesses selon modèles (jusqu'à 3000 tr/mn)

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.

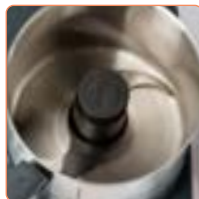


CUTTERS MÉLANGEURS PREP4YOU

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**

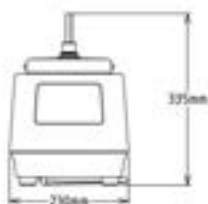
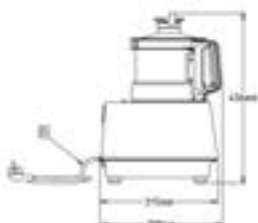
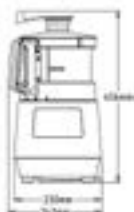


Panneau de commandes tactile plat, intuitif et facile à nettoyer



Prep4You - 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 CE;CB lpxh 247x328x456 mm	17 0,75	600962 DK26VS	1 776

Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	111
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	103
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	253
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,22	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67



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

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

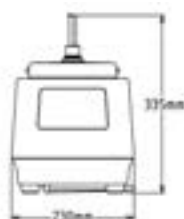


◀◀ (Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	85
Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	673

Prep4You - 3,6 litres




CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 3,6 LITRES



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






	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 252x334x476 mm	16,86 0,50	600965 DK36	1 528
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 252x334x476 mm	18 0,75	600967 DK36VS	1 972

Accessoires pour Prep4You - 3,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	140
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	103
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 220x290x185 mm	2	650235 BOL36	391
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 185x185x136 mm	1	650236 SCR36	57
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	85
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	673



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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	111
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	103
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	253
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,22	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lxpxh 200x270x240 mm	2,90	650231 RED26	476



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

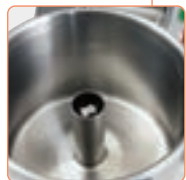
Jusqu'à
3 700 tr/mn



K70



Tableau de commande plat et étanche (IP55)

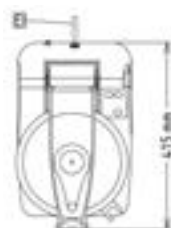


Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide



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

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








K45 - 4,5 litres

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 4,5 litres, 1 vitesse 1500 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	22 0,75	600443 DK45Y1V	1 805
Cutter mélangeur 4,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x415x482 mm	23 0,90	600444 DK45Y2V	1 950
Cutter mélangeur 4,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	23 1	600448 DK45YVV	2 323

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code
OD6447 : 72,00 €
 Joint couvercle K45 - code **OD5490 : 38,40 €**

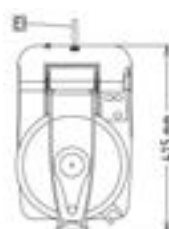
Accessoires pour K45

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653579 SBRK45	106
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	653614 SBRE45	110
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653580 MBRK45	118
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	650039 MBRE45	122
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm</p>	1,30	650099 LBSK245	180
 <p>Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,50	653589 BXK45	268



◀◀ (Accessoires pour K45)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 l, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur lpxh 250x370x245 mm	5	650100 KEMUL245VV	508



K55 - 5,5 litres







**CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE
5,5 LITRES**

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x415x482 mm	23 1	600445 DK55Y2V	2 347
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x415x482 mm	23 1,30	600450 DK55YV	2 794


Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447 : 72,00 €**
Joint couvercle **K55 - code OD5490 : 38,40 €**

Accessoires pour K55

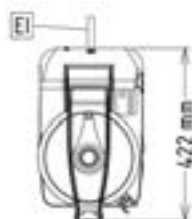
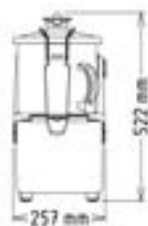
	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,80	653581 SBRK55	126
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,74	653665 SBRE55	131
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,80	653582 MBRK55	150
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,73	650040 DMBRE55	153
 <p>Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,68	653590 BXK55	268
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm</p>	1,23	650102 LBSK255	180



◀◀ (Accessoires pour K55)

	kg kW	Code Modèle	EUR
	5	650103 KEMUL255VV	528

Kit émulsion pour TRK, K55 VV
comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse
spécial émulsion, couvercle et racleur
lpxh 250x370x245 mm








K70 - 7 litres
CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE 7 LITRES

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 7 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 256x422x522 mm	23 1,20	600446 DK70Y2V	2 891
Cutter mélangeur 7 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 256x422x522 mm	23 1,50	600453 DK70YV	3 469

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447 : 72,00 €**
 Joint couvercle **K70** - code **OD5490 : 38,40 €**

Accessoires pour K70

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,86	653583 SBRK70	139
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,81	653712 SBRE70	141
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,80	653584 MBRK70	164
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,79	650041 DMBRE70	169
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm</p>	1,50	650104 LBSK270	231
 <p>Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm</p>	1,93	653593 BXK70	276

ROTORS K ET TRK

(45, 55 et 70)

Choisissez la lame de coupe parfaite pour votre préparation



Rotor lame lisse



Rotor lame microdentée



Rotor spécial émulsions



Rotor lame microdentée spécial émulsions



Viande hachée



Amandes



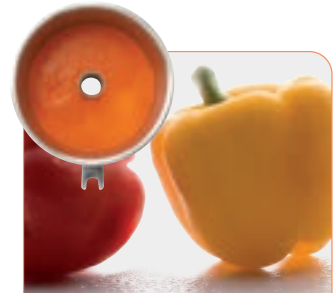
Asperges



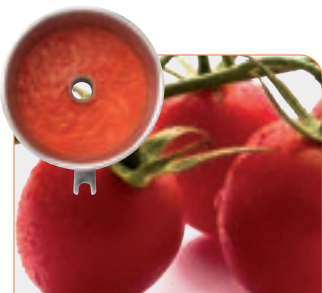
Houmous



Chocolat



Poivrons



Sauce tomate



Herbes aromatiques



Poulet

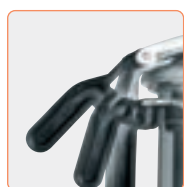


CUTTERS MÉLANGEURS K120S / K180S

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

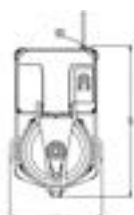
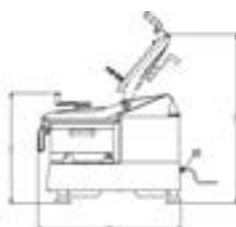
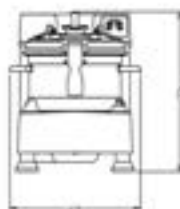
Jusqu'à
3500 tr/mn



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 CE lpxh 416x680x517 mm	70 2,20	600091 DK120S2	6 070
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Fourni avec couteaux microdentés, cuve inox et racleur. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 416x680x517 mm	72 2,20	600093 DKE120S	6 971

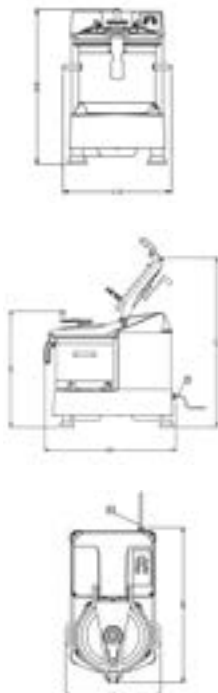
Accessoires pour K120S/KE120S

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide lpxh 420x340x180 mm</p>	5	650073 BX115L	895
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	2	653179 SBR115	581
 <p>Rotor à couteaux crantés pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	2,30	653299 KKR115	594
 <p>Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	4	653538 KKR115M	603
 <p>Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L lpxh 282x282x160 mm</p>	2	650060 MBR115	650
 <p>Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés lpxh 295x90x240 mm</p>	1,50	650059 SCR115	293



◀◀ (Accessoires pour K120S/KE120S)

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



K180S/KE180S - 17,5 litres







CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 17,5 LITRES

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 litres, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés 3 lames, cuve inox et racleur. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 416x680x603 mm	80 3,60	600092 DK180S2	7 455
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés 3 lames, cuve inox et racleur. Tri 400 V 380-480V 3 50/60 Hz CE lpxh 416x680x603 mm	75 3	600094 DKE180S	8 582

CUTTER
MÉLANGEUR

Accessoires pour K180S/KE180S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide lpxh 410x340x270 mm	6	650074 BX175L	1 280
	Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	3,10	653119 SBR175	941
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	3,20	653120 KKR175	981
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 17.5 L lpxh 260x260x240 mm	5	653539 KKR175M	993
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L lpxh 282x282x240 mm	2,50	650047 MBR175	1 089
	Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S lpxh 295x90x240 mm	1,50	650046 SCR175	339



◀◀ (Accessoires pour K180S/KE180S)



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

GUIDE DE SELECTION COMBINES CUTTER / COUPE LEGUMES

 COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

PREP4YOU
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**

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


**TRK45
TRK55
TRK70**
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)

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



COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

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



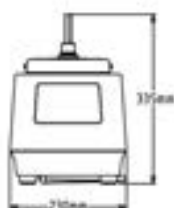
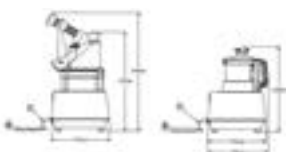
Racleur de cuve
pour des **résultats
homogènes et un
travail continu**



**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 !**


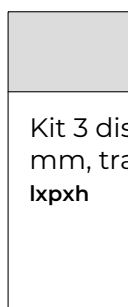
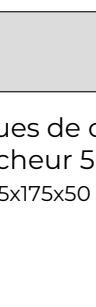
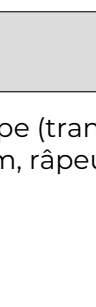
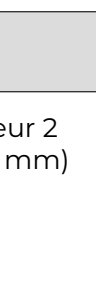

* Levier poussoir breveté EP19165854

Prep4You
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 CE;CB lpxh 348x328x527 mm	20 0,75	600979 DCOM26VS	1 978
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 348x334x527 mm	18,50 0,50	600981 DCOM36	1 680
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. Vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 348x334x527 mm	21 0,75	600984 DCOM36VS	2 270





Accessoires pour Prep4You

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) lpxh 175x175x50 mm	1,21	650196 SET3	215
	Kit 6 diques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm, râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	557
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	82
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	82
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	82
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	82

COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES









◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

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








◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

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








COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

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







◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

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

COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES




◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	153
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,22	650230 SCR26	45
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	67
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2,90	650231 RED26	476
	Kit comprenant cuve transparente 2,6 l, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2	650245 REDP26	376
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	140



◀◀ (Accessoires pour Prep4You)

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

COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES



DISQUES DE COUPE POUR PREP4YOU

Disques trancheur - de 1 mm à 10 mm



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



Disques couteaux ondulés - 3 mm et 5 mm



- 3 mm _____
- 5 mm _____



Disques effileur - de 2 mm à 8 mm



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



Disques râpeur - de 2 mm à 7 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm
- Disque spécial parmesan



Grilles macédoine* - 8x8 mm et 10x10 mm



- 8x8 mm
- 10x10 mm



* à combiner avec disque trancheur



Accessoire spécifique pour le nettoyage rapide et facile des grilles

ROTORS POUR PREP4YOU



Lame micro-dentée pour cuve 2,6 l.



Lame micro-dentée pour cuve 3,6 l.



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 cm²)



Trémie légumes
longs avec
poussoir
(Ø 60 mm)

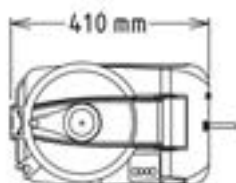
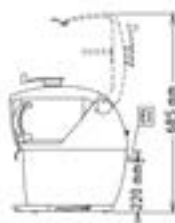


Tableau de
commande
plat et étanche
(IP55)



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

COMBINE CUTTER/COUPE-LEGUMES

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 4,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	29 1	600431 DTRK45Y	3 091







Nota :

Pilon - code **OD7972** - **12,50 €**

Joint couvercle cuve TRK45 - code **OD5490** : **38,40 €**



COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

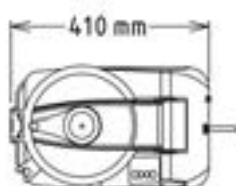
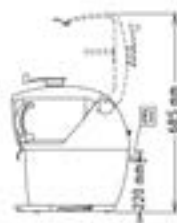
Accessoires pour TRK45

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653579 SBRK45	106
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	653614 SBRE45	110
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653580 MBRK45	118
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	650039 MBRE45	122
 <p>Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm</p>	0,07	653772 EJTRS	31
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm</p>	1,30	650099 LBSK245	180



◀◀ (Accessoires pour TRK45)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,50	653589 BXK45	268
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1 525
	Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur lpxh 250x370x245 mm	5	650100 KEMUL245VV	508


TRK 55
COMBINE CUTTER/COUPE-LEGUMES

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







	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	29 1,30	600434 DTRK55Y	3 829

Nota :

Pilon - code OD7972 - 12,50 €

Joint couvercle cuve TRK55 - code OD5490 : 38,40 €




Accessoires pour TRK55

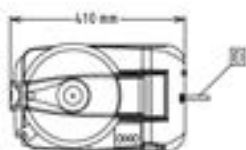
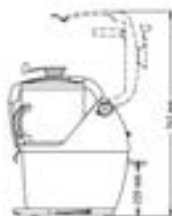
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,80	653581 SBRK55	126
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,74	653665 SBRE55	131
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,80	653582 MBRK55	150
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,73	650040 DMBRE55	153
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,07	653772 EJTRS	31
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm	1,23	650102 LBSK255	180



COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

◀◀ (Accessoires pour TRK55)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,68	653590 BXK55	268
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1 525
	Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur lpxh 250x370x245 mm	5	650103 KEMUL255VV	528



TRK 70

COMBINE CUTTER/COUPE-LEGUMES

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







	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 252x485x505 mm	30,10 1,50	600437 DTRK70Y	4 192

Nota :

Pilon - code **OD7972 - 12,50€**



Joint couvercle cuve TRK70 - code **OD5490 : 38,40 €**

Accessoires pour TRK70

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,86	653583 SBRK70	139
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,81	653712 SBRE70	141
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,80	653584 MBRK70	164
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,79	650041 DMBRE70	169
 <p>Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm</p>	0,07	653772 EJTRS	31
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm</p>	1,50	650104 LBSK270	231





◀◀ (Accessoires pour TRK70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm	1,93	653593 BXK70	276
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 1020x640x750 mm	33	653283 WT	1 525

COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES







Equipements pour TRK45/55/70

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

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



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

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









◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

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









COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) lpxh 205x205x35 mm	0,92	650080 AS10XX	229
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,96	650082 C1SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650083 C2SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650084 C3SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650085 C4SX	138









◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

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





COMBINÉ CUTTER /
COUPE LÉGUMES

◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

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



◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

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



COMBINÉ CUTTER / COUPE LÉGUMES

◀◀ (Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm lpxh 205x205x35 mm	3,50	650178 SD4CJX	387
	PACK 7 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + trancheur 10mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + effileur 4x4 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm	6	650179 SD7CJASMTX	863
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm lpxh 205x205x35 mm	3	650092 SCEQXX	310
	PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm	5,40	650093 SCREQXX	782
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm	6	650107 SDPXX	310



◀◀ (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 lpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	20

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

GUIDE DE SELECTION MIXERS PORTATIFS / TURBO BROYEURS

CLIENT

PLUS PRODUIT



SPEEDY MIXER

Restaurants / Collectivités

✕ **50 à 300 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions

MIXERS PORTATIFS

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



**BERMIXER
PRO**

Restaurants / Collectivités

✕ **50 à 300 couverts**

Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions

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

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



TBX Pro

Traiteur / Collectivités /
Hôpitaux

✕ **100 à 1000 couverts**

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

TURBO BROYEURS

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



TBM150

Cuisines Centrales / UCP / Industries agroalimentaires

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

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

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



MIXERS PORTATIFS

Bermixer PRO

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

moins de **4 kg**

Démontable sans outils et lavables au lave-vaisselle

Jusqu'à **10 000 tr/mn**

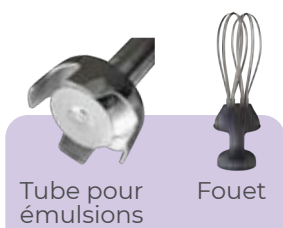
Durabilité garantie grâce à la lame facilement amovible qui peut être affûtée ou remplacée

SMART SPEED CONTROL SYSTEM

9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance

Manipulation sécurisée grâce à la poignée protégée contre la chaleur.

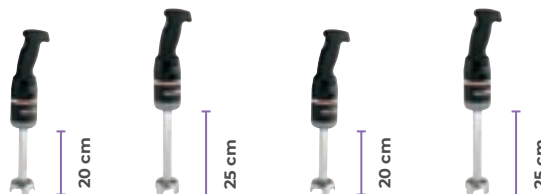
UNE GAMME COMPLÈTE



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			

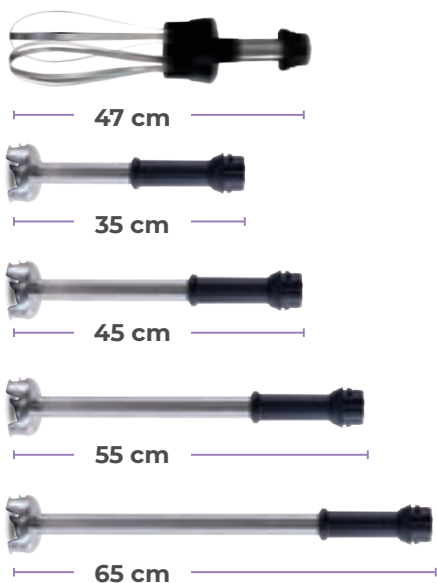
BERMIXER PRO 9 000 tr/mn



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

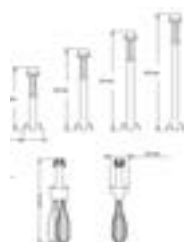
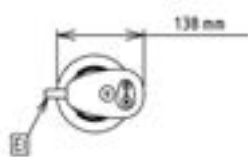

SPEEDY MIXER 250 W
TUBE INOX DEMONTABLE _ VITESSE CONTINUE ET VARIABLE

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

Accessoires pour Speedy Mixer 250 W

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire fouet pour Speedy mixer (uniquement modèle vitesse variable) lpxh 90x90x290 mm	0,67	650057 SPYWSK	223
	Tube inox 20 cm pour Speedy mixer lpxh 75x75x220 mm	0,54	650187 SPMT20	111
	Tube inox 25 cm pour Speedy Mixer lpxh 75x75x270 mm	2	650188 SPMT25	123
	Support mural pour Speedy mixer lpxh 270x85x70 mm	0,41	653090 WSSM	44
	Tube pour émulsions pour Speedy mixer lpxh 75x75x270 mm	0,61	653098 TESM	158



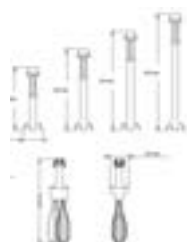
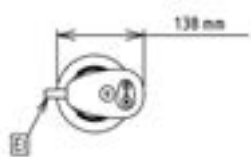
BERMIXER Plus 350 W

TUBE, COUPEAU (ET FOUET EN OPTION)

DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

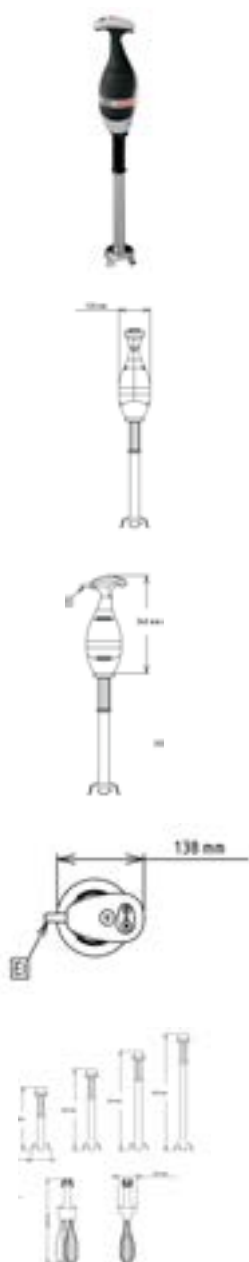
Capacité maximale de 30 à 50 litres. Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse. **Livré avec support mural.**

	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 CE;CB lpxh 138x120x665 mm	5,45 0,35	600314 DBP3535	577
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 45 cm. Capacité 50 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,60 0,35	600320 DBP3545	596
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W - Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3 0,35	600309 DBPU350	462


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

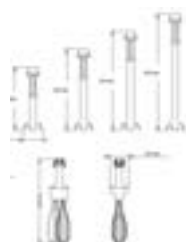
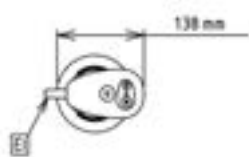
Capacité maximale de 80 à 120 litres. Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 35 cm. Capacité 80 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x665 mm	5,46 0,45	600392 DBP4535	628
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 45 cm. Capacité 100 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,64 0,45	600321 DBP4545	648
Mixer plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450W et tube inox 55 cm. Capacité 120 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,76 0,45	600329 DBP4555	666
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450 W - Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,65 0,45	600310 DBPU450	521


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

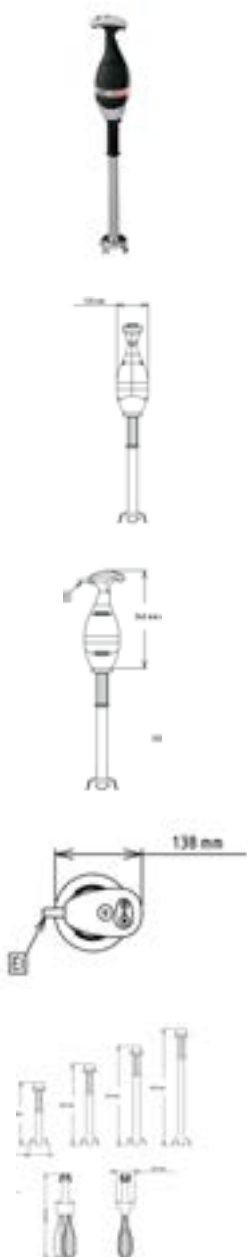
Capacité maximale de 150 à 170 litres. Vitesse maximale en plongée de 10.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et coupeau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile et complet. SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse. **Livré avec support mural.**

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,64 0,55	600322 DBP5545	704
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 55 cm. Capacité 170 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,77 0,55	600330 DBP5555	730
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 550 W - Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,57 0,55	600311 DBPU550	589


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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO</i> CE;CB lpxh 138x120x765 mm	5,58 0,65	600324 DBP6545	832
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO</i> CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,77 0,65	600331 DBP6555	865
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres. Mono 230 V <i>220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO</i> CE;CB lpxh 138x120x965 mm	5,96 0,65	600336 DBP6565	891
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 650 W - Mono 230 V <i>220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO</i> CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,70 0,65	600312 DBPU650	717



BERMIXER Turbo 750 W







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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 750W et tube inox 55 cm. Capacité 270 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x865 mm	5,77 0,75	600332 DBP7555	1 005
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 750W et tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x965 mm	5,96 0,75	600337 DBP7565	1 038
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 750 W - Mono 230 V 220-240 V 1.50/60 Hz CE-SCHUKO CE;CB lpxh 138x120x340 mm	3,66 0,75	600313 DBPU750	844

MIXERS

Equipements pour Bermixers PRO

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



◀◀ (Equipements pour Bermixers PRO)

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

Pour une meilleure efficacité de travail, il est recommandé d'adapter la puissance moteur à la longueur du tube.
Support mural disponible sous la référence **OD6297** : 17,90€.



TURBO BROYEURS TBX PRO - TBM 150

La meilleure solution pour mélanger et émulsionner de grandes quantités.

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

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



TBX PRO
jusqu'à 700 litres

TBM 150
jusqu'à 1000 litres

* hors roulements

GUIDE DE SÉLECTION

Turbo-broyeurs

TBX Pro



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

MIXERS

TBX Pro








COMPOSER VOTRE ÉQUIPEMENT EN 2 ÉTAPES

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

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

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

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

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

GRILLES POUR ACCESSOIRE POTAGE



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



Grille soupe
Ø 8-10 mm



Grille soupe
Ø 19 mm

TBX Pro

DIMENSIONS

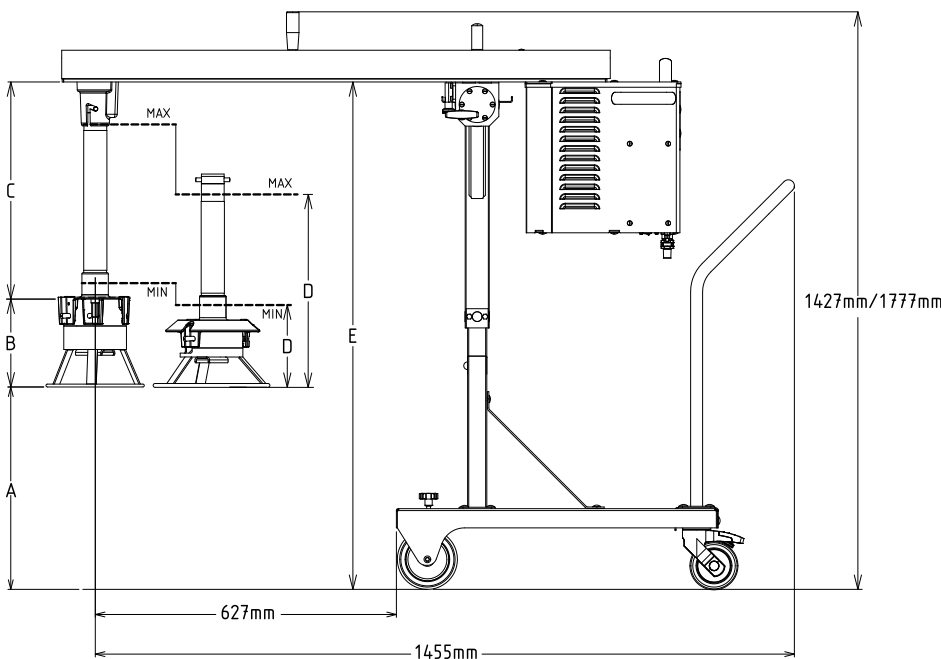
C en mm	LONGUEUR DU TUBE		
	court	standard	long
	348	448	568

B en mm	HAUTEUR ACCESSOIRE	
	accessoire standard	accessoire braisière
	187	142

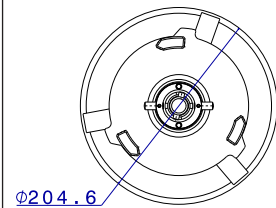
A en mm	TUBE COURT		TUBE STANDARD		TUBE LONG	
	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière
minimum	521	566	421	466	301	346
maximum	771	816	671	716	551	596

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

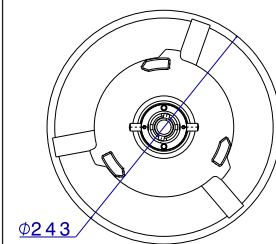
E en mm	
minimum	1056
maximum	1306



Diamètre accessoire standard



Diamètre accessoire braisière

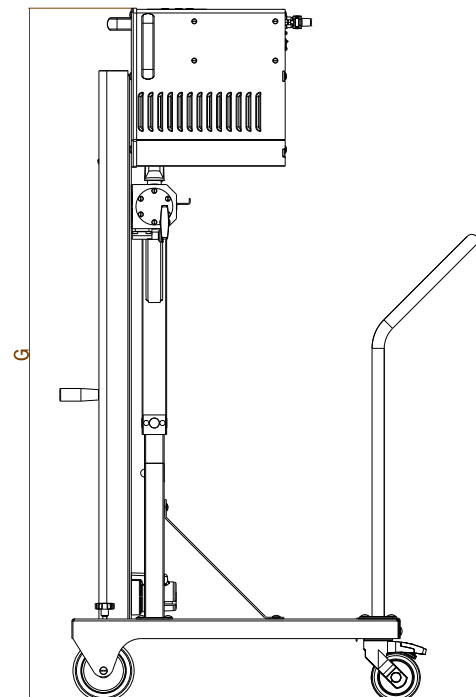
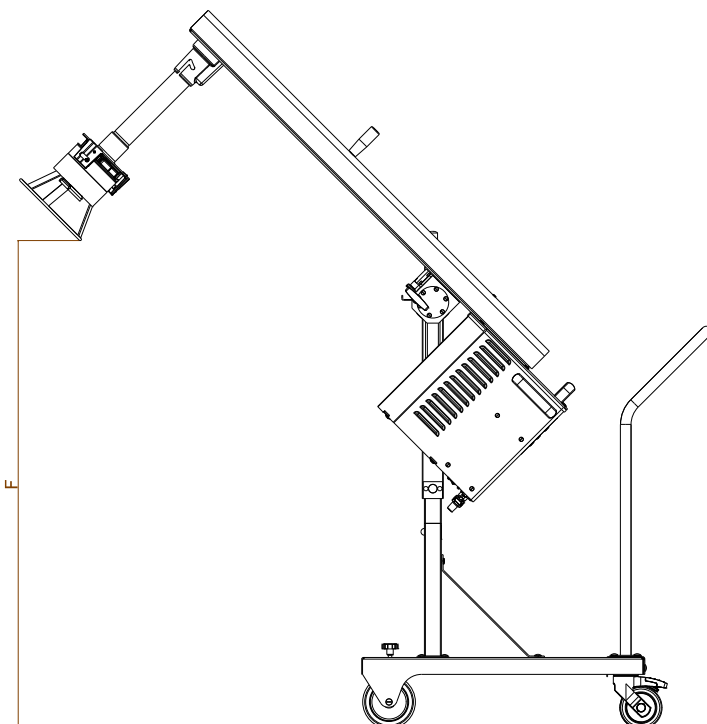
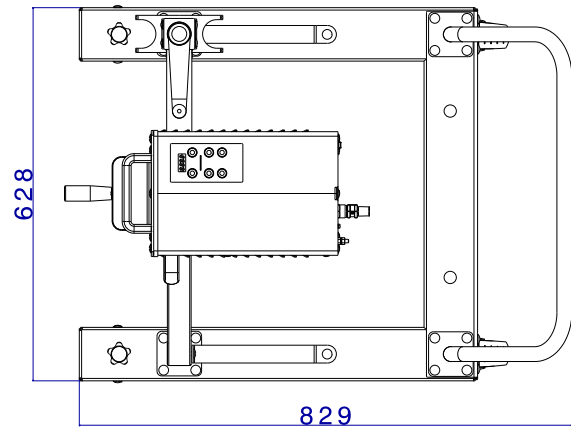


TBX Pro

DIMENSIONS

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

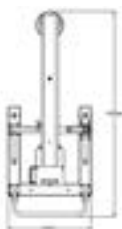
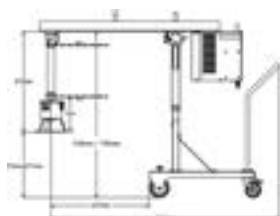
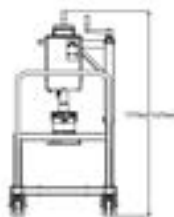
G en mm	
minimum	1412
maximum	1662



TBX Pro
TURBO 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
Turbo broyeur TBX Pro avec accessoire potage, 1V, 1650 tr/mn, 380-415V, 3ph, 50Hz <i>380-415 V 3 50 Hz</i> UKCA;CE;CB lpxh 628x1556x1122 mm	94 1,50	602169 DTBXPRO1T	7 034
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> UKCA;CE;CB lpxh 628x1556x1122 mm	94 2,20	602170 DTBXPRO2T	6 975
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> UKCA;CE lpxh 628x1556x1122 mm	94 1,50	602171 DTBXPROVT	7 717
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> CB;CE;UKCA lpxh 628x1556x1122 mm	94 1,50	602198 DTBXPROVS	7 717

Accessoires pour TBX Pro

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire potage TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	650172 HSSTBL	921
	Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x130 mm	2,11	653521 BPKTBX130	935
	Accessoire purée TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	650177 HPSTBL	1 111
	Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x140 mm	2	650173 BPPTBL	1 142
	Tube court 348 mm avec déflecteur TBXPRO (suggéré pour braisière) lpxh 162x360x162 mm	3	653821 T348	1 167
	Tube standard 448 mm TBX Pro lpxh 162x460x162 mm	3	650175 T448	899



◀◀ (Accessoires pour TBX Pro)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube long 568 mm TBX Pro lpxh 162x580x162 mm	3,20	650176 T568	952
	Grille soupe TBX Pro (trous diam. 19 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	653507 FSGTBX	186
	Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	650168 SGTBX	186

GUIDE DE SÉLECTION

Turbo-broyeurs

TBM150

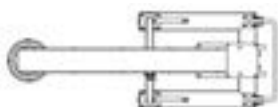
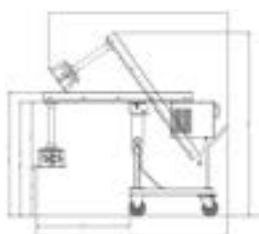
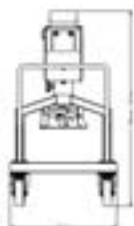


	TBM150 - 1 vitesse 1600 tr/mn 3000 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus	TBM150 - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn 4500 W; 3-phase micro-broyeur cuisine inclus
HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION POUR OUTIL POTAGE	30 cm à partir de 500 l.	30 cm à partir de 250 l.
POTAGE	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000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

MIXERS

TBM 150
TURBO-BROYEUR

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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Turbo-broyeur de sol inox - 1 vitesse 1600 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 663x1852x1475 mm	220 3	603794 DTBM150-01	17 472
Turbo-broyeur de sol inox - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 663x1852x1475 mm	220 4,50	603795 DTBM150-02	19 189

Accessoires pour TBM150

	kg kW	Code Modèle	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) lpxh 220x220x47 mm	1	653243 MB15	917
Microbroyeur acier Inox pour Soupe de poisson lpxh 220x220x54 mm	1	650043 DMB15PF	1 053



BATTEURS MÉLANGEURS

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

BATTEURS
MÉLANGEURS



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

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



Minuterie 0 à 59 min.



Tableau de commandes plat et étanche (IP55)



Modèles spécifiques avec colonne inox

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

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



BE5 BE8

- | | |
|--|--|
| <p>Restaurants / Collectivités / Boulangerie / Pâtisserie / Pizzeria</p> <p>X 10 – 50 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) :
5 l: 1,5 kg de farine
8 l: 2,5 kg de farine</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans bisphenol-A avec système "clip" pour un démontage facile sans outils associé au monte et baisse de cuve • Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire) • Outils INOX, écran de sécurité et cuve INOX lavables au lave-vaisselle • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés |
|--|--|



XBM10 - XBE10

- | | |
|--|---|
| <p>Restaurants / Collectivités</p> <p>X 10 – 100 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) :
10 l: 3,5 kg de farine</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Modèle de table avec structure inox • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés |
|--|---|



XBM20 - XBE20

- | | |
|--|---|
| <p>Restaurants / Collectivités de taille moyenne</p> <p>X 50 – 150 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) :
20 l: 6 kg de farine</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Modèles de table ou de sol (20 l.) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage |
|--|---|



XBM30 - XBE30

- | | |
|---|---|
| <p>Restaurants / Collectivités de taille moyenne / Traiteurs</p> <p>X 100 – 300 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) :
30 l: 7 kg de farine</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés |
|---|---|

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
MÉLANGEURS

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	MB40	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	20 litres	30 litres	40 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	32	50	70	70	100	120

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

*Fouet: nombre max. de blancs d'oeufs



BE5 - 5 litres - 450W

**USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL
_ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE**

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 CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600137 DBE5BY	1 352
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 CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600138 DBE5BYA	1 475

Nota : Ecran standard - code **0D7344 - 83,40€**





BATTEURS MÉLANGEURS

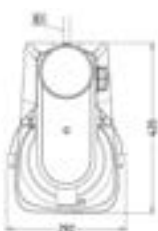
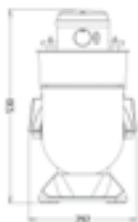
Accessoires pour BE5

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



◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

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








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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600139 DBE8BY	1 829
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 CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600140 DBE8BYA	2 011






Nota : Ecran standard - code OD7344 - 83,40€

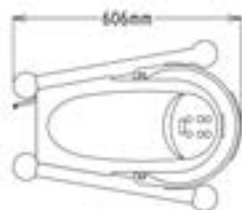
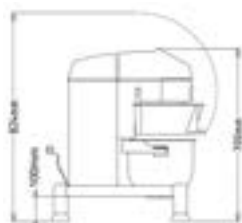
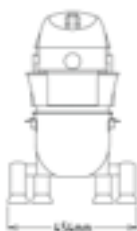
Accessoires pour BE8

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



◀◀ (Accessoires pour BE8)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133



XBE10 - 10 litres - 750 W

VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES



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

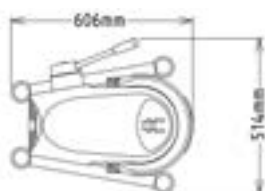
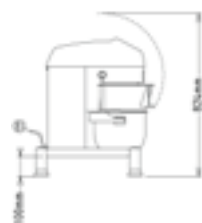
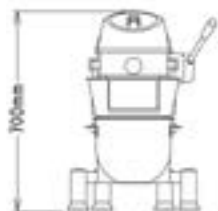
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	48 0,75	600142 DXBE10B	3 180
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 454x606x700 mm	49,20 0,75	600143 DXBE10BA	3 364

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

BATTEURS
MÉLANGEURS

Accessoires pour XBE10

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



XBM10 - 10 litres - 500 W

VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ SANS PRISE D'ACCESSOIRES



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

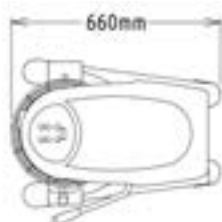
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 3,5 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V 380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 454x606x700 mm	57 0,50	600141 DXBM10B	4 437

BATTEURS
MÉLANGEURS

Accessoires pour XBM10

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



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

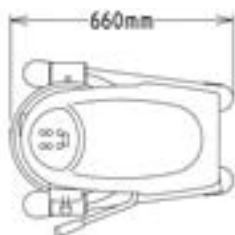
Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 litres. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau de commande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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 521x685x980 mm	87 1,01	600155 DXBE20TB	5 652
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 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 521x685x980 mm	91 1,01	600156 DXBE20ATB	6 038

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 €

BATTEURS MÉLANGEURS

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


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

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. Cordon nu - sans prise 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 532x685x1208 mm	103 1,01	600157 DXBE20B	5 847
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 CE lpxh 532x685x1208 mm	107 1,01	600158 DXBE20AB	6 250
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 CE lpxh 532x685x1208 mm	103 1,01	600159 DXBE20XB	6 476





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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 532x685x1208 mm	107 1,01	600160 DXBE20AXB	6 848

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
 <p>Bol 20 l. lpxh 460x340x300 mm</p>	6,51	650121 BW20	575
<p>Crochet 20 l. lpxh 185x185x320 mm</p>	1	653114 CRO20	228
 <p>Palette 20 l. lpxh 205x70x320 mm</p>	0,94	653116 PAL20	188

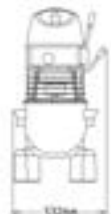


◀◀ (Accessoires pour XBE20)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	0,85	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) lpxh 608x528x481 mm	15,80	653434 TX20	589
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique

MODELE TABLE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES



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

Détrempe à 60% (en kg de farine) : 6 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran plein de protection - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600144 DXBM20BT	5 940
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 CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600145 DXBM20BT3	5 652
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 521x685x1010 mm	94 0,75	600146 DXBM20ABT	6 338



BATTEURS MÉLANGEURS

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 521x685x1010 mm	94 0,75	600147 DXBM20ABT3	6 038
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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 521x685x1010 mm	93 0,75	600148 DXBM20XBT	6 338

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 CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600149 DXBM20B	6 136
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 CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600150 DXBM20B3	5 847
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 521x685x1230 mm	114 0,75	600151 DXBM20AB	6 553







BATTEURS MÉLANGEURS

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 521x685x1230 mm	114 0,75	600152 DXBM20A3B	6 260
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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600153 DXBM20X3B	6 553
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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600154 DXBM20AX3B	6 978

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

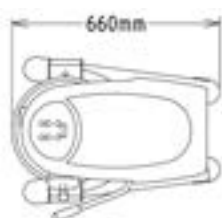
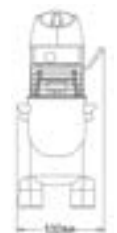
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. lpxh 460x340x300 mm	6,51	650121 BW20	575
	Crochet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	653114 CRO20	228
	Palette 20 l. lpxh 205x70x320 mm	0,94	653116 PAL20	188
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	0,85	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870



◀◀ (Accessoires pour XBM20)


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

**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> CE lpxh 532x685x1208 mm	106 1,10	600167 DXBE30B	7 213
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> CE lpxh 532x685x1208 mm	109 1,10	600168 DXBE30AB	7 836
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> CE lpxh 532x685x1208 mm	114 1,10	600170 DXBE30AXB	8 098

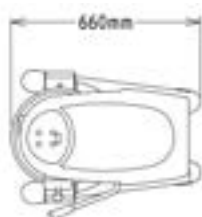


BATTEURS
MÉLANGEURS

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> CE lpxh 532x685x1208 mm	111 1,10	600169 DXBE30XB	7 534

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



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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA- Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V <i>220-240 V 1N 50 Hz CE-SCHUKO</i> CE lpxh 532x685x1230 mm	114 0,75	600162 DXBM30B	7 731
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 532x685x1230 mm	111 0,75	600163 DXBM30B3	7 358
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 532x685x1230 mm	116 0,75	600164 DXBM30AB3	7 985







BATTEURS
MÉLANGEURS

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 532x685x1230 mm	114 0,75	600165 DXBM30XB3	7 868
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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 532x685x1230 mm	113 0,75	600166 DXBM30AXB3	8 285

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	8,14	650123 BW30	703
	Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	297
	Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	267
	Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	304
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	342
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	929







BATTEURS
MÉLANGEURS

◀◀ (Accessoires pour XBE30)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm	9,16	650125 KR20XB30	1 232
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
 Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

Accessoires pour XBM30

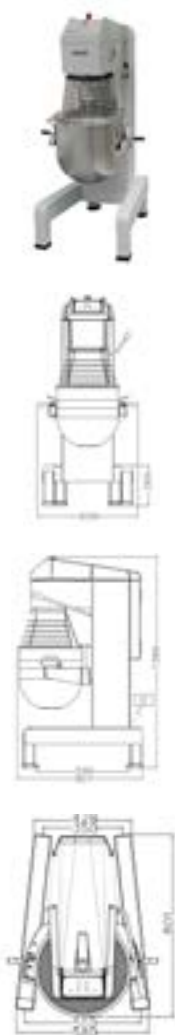
		kg kW	Code Modèle	EUR
	<p>Cuve 30 l. lpxh 370x350x500 mm</p>	8,14	650123 BW30	703
	<p>Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm</p>	1,13	653161 CRO30	297
	<p>Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm</p>	1,11	653165 PAL30	267
	<p>Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm</p>	0,94	653166 FOU30	304
	<p>Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm</p>	1,01	653253 FOUR30	342
	<p>Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm</p>	5,61	650124 KR10XB30	929



◀◀ (Accessoires pour XBM30)

	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Équipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm</p>	9,16	650125 KR20XB30	1 232
<p>Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm</p>	11,70	653562 BT30XB	573
<p>Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm</p>	3,30	653552 CASTEQ	782





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

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600175 DMBE40B	8 714
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. sans prise d'accessoires. Tri 400 V <i>380-480 V 3 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600176 DMBE40B3	9 904
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600172 DMBE40AB	10 304



BATTEURS
MÉLANGEURS



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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec colonne et pieds inox. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10 942

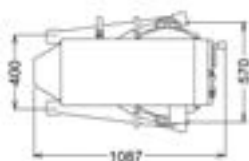
Accessoires pour MBE40

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE lpxh 560x470x390 mm	10	650128 BW40	968
Crochet 40 l. lpxh 240x240x460 mm	3	653092 CRO40	300
 Palette 40 l. lpxh 280x80x460 mm	3	653093 PAL40	297



◀◀ (Accessoires pour MBE40)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	653094 FOU40	368
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	653127 FOUR40	482
	Équipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	650126 KR20MB40	1 187
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 lpxh 140x140x510 mm	2	650186 BS40	816
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

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


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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 685x1087x1445 mm	330 1,54	600177 DBMX60B3	13 464
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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 685x1087x1445 mm	332 1,54	600178 DBMX60XB3	16 473
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> CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600180 DBMX60AXB3	17 867



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600179 DBMX60AB3	14 769

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




Accessoires pour BMX60

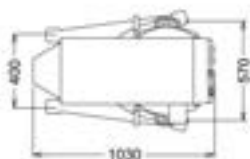


	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 524
Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482



◀◀ (Accessoires pour BMX60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Équipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564



BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique




SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	15 538



BATTEURS
MÉLANGEURS

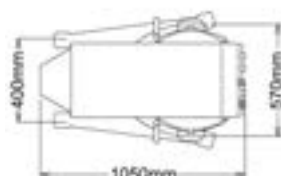
Accessoires pour BMXE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921



◀◀ (Accessoires pour BMXE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564




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


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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	323 4	600182 DXBE60B3	14 949
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	324 4	600183 DXBE60AB3	15 893
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	306 4	600185 DXBE60XB3	17 701



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

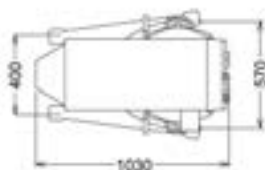
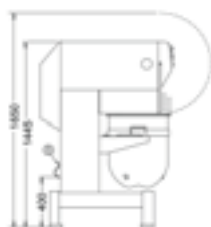
Accessoires pour XBE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921



◀◀ (Accessoires pour XBE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564



BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique



SANS PRISE D'ACCESSOIRES

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance **2.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.*

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	21 496



BATTEURS
MÉLANGEURS

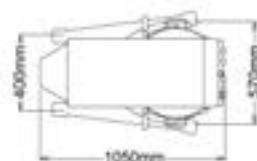
Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2 039
	Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 154
	Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 931



◀◀ (Accessoires pour BMXE80)

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


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


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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - \bf sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	342 4	600187 DXBE80B3	20 188
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	345 4	600189 DXBE80XB3	22 975



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

Accessoires pour XBE80

	kg kW	Code Modèle	EUR
Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
 Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 154
 Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2 039
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 931



◀◀ (Accessoires pour XBE80)

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

ACCESSOIRES BATTEURS MELANGEURS _ PRISE H

CX21D



	kg kW	Code Modèle	EUR
Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur lpxh 290x450x280 mm	7,30	653225 CX21D	1 222

Plateaux pour CX21D

RÂPEUR _ JULIENNE _ TRANCHEUR _ MACEDOINES _ FRITES



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



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



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



BATTEURS
MÉLANGEURS

◀◀ (Plateaux pour CX21D)

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









◀◀ (Plateaux pour CX21D)

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









BATTEURS
MÉLANGEURS

◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650081 C06SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,96	650082 C1SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,97	650083 C2SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	1	650084 C3SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650085 C4SX	138
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT lpxh 205x205x35 mm	0,98	650086 C5SX	138









◀◀ (Plateaux pour CX21D)

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









BATTEURS
MÉLANGEURS

◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	<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>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,92	650090 C3WX	158
	<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>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,92	650091 C6WX	158
	<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,90	650162 C8WX	158
	<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>lpxh 205x205x35 mm</p>	0,90	650164 C10WX	158
	<p>Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>lpxh 210x228x22 mm</p>	1	653566 MT05T	228
	<p>Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>lpxh 210x228x22 mm</p>	0,62	653567 MT08T	199




◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,56	653568 MT10T	199
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	1	653569 MT12T	199
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	1	653570 MT20T	199
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,72	653571 FT06	184
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	0,63	653572 FT08	184
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur lxpxh 210x228x22 mm	1	653573 FT10	184



BATTEURS
MÉLANGEURS

◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm lxpxh 45x230x210 mm	0,21	653632 SBPL	17

Nota : chaque disque est fourni avec son casier de rangement

ACCESSOIRES HACHOIR

Prise accessoire type H

MMH70



653720

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



653721

Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653722

Kit inox (couteau et plaques inox)



653723

½ Unger inox (couteau et plaques inox)

MMH82

(pour les batteurs de 40 L et plus)



653724

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



653726

Kit aluminium (couteau et plaques inox)



653725

Kit inox (couteau et plaques inox)



653727

½ Unger inox (couteau et plaques inox)





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



BATTEURS MÉLANGEURS

MMH70
HACHOIR A VIANDE DIAM. 70 MM

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
	2,83	653720 MMH70S	375
	1,81	653721 MMH70EA	263
	3,20	653722 MMH70EX	446
	3,81	653723 MMH70UX	702

MMH82

HACHOIR A VIANDE DIAM. 82 MM

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

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

BATTEURS
MÉLANGEURS

P200
PASSE-TOUT

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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm lpxh 315x383x305 mm	10,20	653187 P200H	1 265

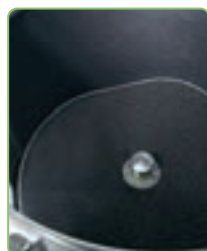


EPLUCHEUSES Série T

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



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



T10E/T15E



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



Large ouverture pour faciliter le déchargement

GUIDE DE SELECTION DES EPLUCHEUSES



T5S

CLIENT

T5S: Restaurants / Collectivités

✕ **30 – 100 couverts**

Capacité: 5 kg

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

Utilisation à poste fixe.

PLUS PRODUIT

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



T5E / T5M - T8E

T5E/T8E : Restaurants / Collectivités

✕ **T5E: 30 – 100 couverts**

Capacité: 5 kg

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

✕ **T8E: 80 – 150 couverts**

Capacité: 8 kg

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

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

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

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

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



T10E / T15E

Machine polyvalente pour toutes les opérations de légumerie.

PLUS PRODUIT

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

Restaurants / Cuisines Centrales

✕ **100 - 500 couverts**

Capacité: 25 kg

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

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



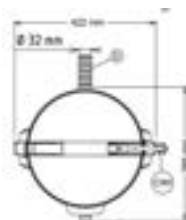
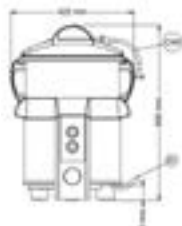
Ti25

T25E

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





T5E/T5M
EPLUCHEUSE 5KG A CUVE AMOVIBLE


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




	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 KG - avec plateau abrasif - avec panier filtre - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 424x390x590 mm	21 0,37	603498 DT5EFB	2 278
Eplucheuse 5 KG - spécial moules - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 424x390x590 mm	26 0,25	603499 DT5MFB	2 413

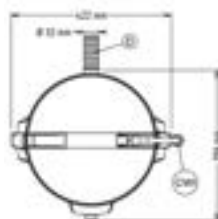
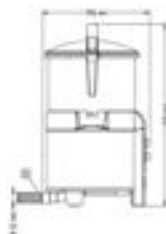
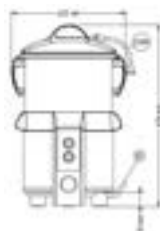
Accessoires pour T5E/T5M

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



◀◀ (Accessoires pour T5E/T5M)



		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit de conversion pour T5M avec cylindre et plateau abrasif. lpxh 420x340x167 mm	6,50	653515 KT5MT5E	1 122

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 422x396x676 mm	26 0,37	603506 DT8EFB	2 709

Accessoires pour T8E

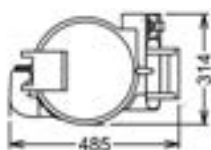
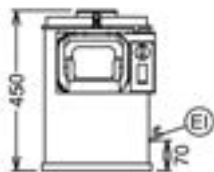
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif lpxh 310x310x75 mm	2	653316 AP5E	220
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M lpxh 160x70x200 mm	1	653514 FB8EM	182
	Panier d'essorage lpxh 300x300x246 mm	3	653495 DB8E	274
	Table support inox (lpxh : 420x420x505) lpxh 420x420x505 mm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



T5S -5 Kg

EPLUCHEUSE 5 KG





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

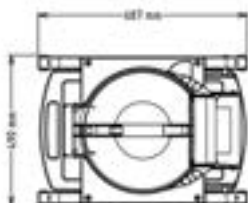
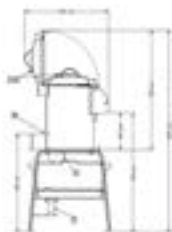
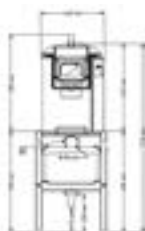


	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 314x485x450 mm	21 0,12	603501 DT5S	2 498
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 494x680x1140 mm	50 0,12	603848 DT5STN	3 279

EPLUCHEUSES
POLYVALENTES

Accessoires pour T5S

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Plateau abrasif pour T5 S lpxh 295x295x30 mm</p>	3	653182 AP5S	151
 <p>Plateau couteaux pour T5 S lpxh 295x295x30 mm</p>	7	653183 KP5S	287
<p>Plateau brossage légumes lpxh 285x285x70 mm</p>	2	653057 WP5S	338
 <p>Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm</p>	19,74	653784 FTSHVP	833
 <p>Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm</p>	18,80	653783 FTSHAVP	987



T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg

EPLUCHEUSES 10 ET 15 KG

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x680 mm	47 0,37	603509 DT10E1	3 743
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x680 mm	45 0,37	603510 DT10E324	3 424
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x750 mm	48 0,37	603511 DT15E1	4 015
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x750 mm	47 0,37	603512 DT15E324	3 846
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x680 mm	49 0,37	603513 DT10E1C	3 819








◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x680 mm	46 0,37	603514 DT10E324C	3 631
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 440x690x750 mm	51 0,37	603515 DT15E1C	4 255
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 440x690x750 mm	48 0,37	603516 DT15E324C	4 208

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.

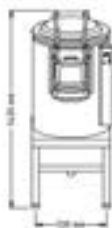
Accessoires pour T10E/T15E

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm</p>	6,50	653203 AP15	393
 <p>Plateau abrasif gros oignons pour T10 E ou T15 E lpxh 375x375x90 mm</p>	5,13	653205 APLO15	497
 <p>Plateau abrasif petits oignons, échaloates, aulx, diam. 388 mm pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 388x388x90 mm</p>	10	653184 APO15	497
 <p>Plateau couteaux pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) lpxh 383x383x85 mm</p>	3,42	653204 KP15	629
<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	653620 SSPXVP	658
 <p>Plateau pour brossage des légumes - T10 E ou T15 E lpxh 386x386x85 mm</p>	4	653058 WP15	504



◀◀ (Accessoires pour T10E/T15E)

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



Ti 25 - 25 Kg Corps incliné

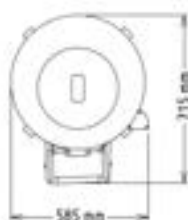
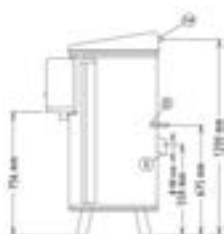
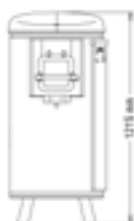
EPLUCHEUSE 25 KG

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 25 Kg avec électrovanne, filtre, plateau et cylindre abrasifs. Pour 100 à 500 couverts. <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> UKCA;CE lpxh 565x880x1425 mm	114 0,90	603692 DTI25FIT	8 023

Accessoires pour Ti25


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



T25E - 25 Kg



EPLUCHEUSE 25 KG

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX - avec plateau et cylindre abrasifs - livrée sans filtre. Pour 100 à 500 couverts. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz UKCA;CE lpxh 585x785x1215 mm	90 0,90	603649 DT25EF350	6 245

EPLUCHEUSES
POLYVALENTES

Accessoires pour T25E

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG lpxh 530x530x50 mm	15	653506 AP25	856
	Chariot mobile avec bac filtre pour T25 E (lpxh : 420x560x1020) lpxh 420x560x1020 mm	29	653302 MTFT25	1 016
	Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg lpxh 150x80x150 mm	2	653509 WDU25	256



ESSOREUSES À LÉGUMES

Un large choix pour toutes les tailles de cuisines.



Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle



Panier d'essorage en acier inox ou en résine haute qualité (selon modèles)



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



Vidange de l'eau résiduelle

GUIDE DE SELECTION DES ESSOREUSES



EL40

CLIENT

Restaurant / Collectivités

X 100 - 300 couverts

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

PLUS PRODUIT

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



ELX65

Restaurant / Collectivités et cuisines centrales

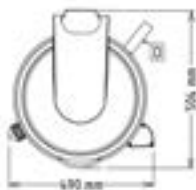
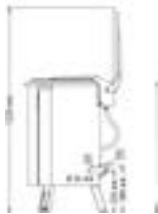
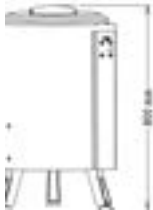
X 200 - 500 couverts

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

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

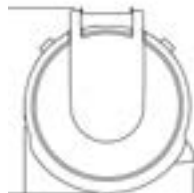
Pour essorer **5 kg de légumes** ou **9 têtes de salade**. Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défouillage, l'autre sans défouillage pour produits fragiles. Volume du panier 32 litres. Sécurité à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**.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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 5 Kg - volume de cuve 32 litres - avec cycle automatique. Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 460x540x800 mm	47 0,37	603354 DEL40F	2 713

Accessoires pour EL40



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

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

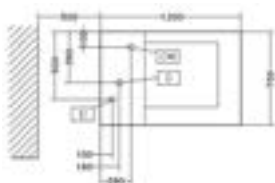
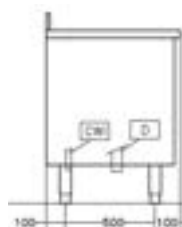
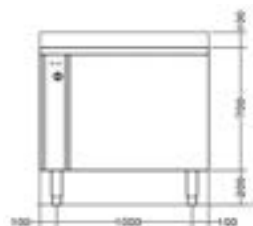
Pour essorer en deux minutes **10 kg de légumes** ou **18 têtes de salade**. Volume du panier 65 litres. Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**. Deux types de panier : **inox** ou **résine**. Puissance **750 W**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 578x639x1005 mm	71 0,75	603651 DELX65F5	4 242
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 578x639x1005 mm	74 0,75	603652 DELX65XF5	4 844

Accessoires pour ELX65

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

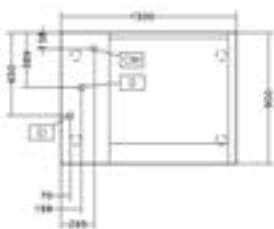
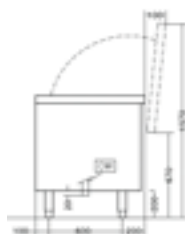
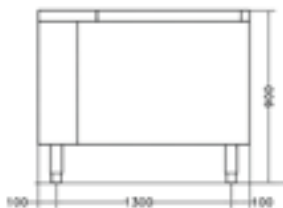
Laveuse à légumes à cuve fixe



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Lave légumes à cuve fixe : 200 litres, charge par cycle 8/30 kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1200x700x850 mm	133 1,10	660031 LV200	9 618
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg - cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1500x900x850 mm	196 1,10	660033 LV300	11 215

Laveuses à légumes à cuve basculante



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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Lave légumes à cuve basculante 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg 3 cycles automatiques de lavage 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1500x900x850 mm	228 1,20	660030 LV301R	21 089
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg, cycle de lavage manuel 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 1500x900x850 mm	248 1,20	660034 LV300R	19 218



COUPE PAIN

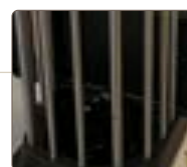
Un trancheur à pain convient parfaitement pour un service rapide et efficace dans les grands établissements de restauration

PRECISION

Lame spécialement étudiée pour ne pas écraser le pain



Sécurité préservant l'utilisateur de tout contact avec le couteau



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



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

COUPE PAIN

CLIENT

PLUS PRODUIT



CPX

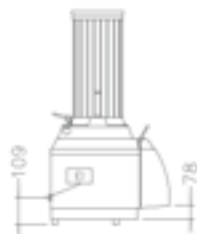
Restaurants de grande capacité
– commercial ou collectivité

✕ **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	601589 DCPXF215	2 783

Lame de rechange CPX disponible sous la référence **OKQ477** (167,00€).

Accessoires pour CPX



	kg kW	Code Modèle	EUR
Table mobile inox avec tablette rabattable et bac gastronorme 1/1 lxpxh 445x690x576 mm	16,08	653180 TT11	807



MACHINES SOUS VIDE

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



Imprimez et personnalisez vos étiquettes avec l'imprimante sans fil



Tableau de commandes tactile intuitif étanche résistant aux chocs

4 cycles Gourmet

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



Marinade dans des récipients/sacs



Sauces et condiments



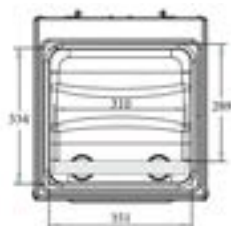
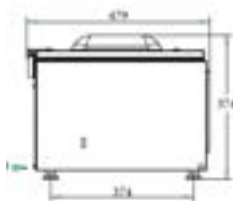
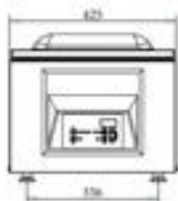
Épices et poudres

Machines sous vide

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

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

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







	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide à poser 8 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 425x479x374 mm	47 0,60	602184 DVP08D	3 168
Machine sous vide à poser 12 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 415x587x437 mm	56 0,70	602185 DVP12D	3 459
Machine sous vide à poser 16 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 531x594x440 mm	1 0,80	602186 DVP16D	4 413



◀◀ (Machines sous vide)


	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide à poser 20 m ³ /h, écran tactile 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO CB;CE lpxh 531x594x440 mm	78 0,90	602187 DVP20T	5 573

Accessoires pour machines sous vide

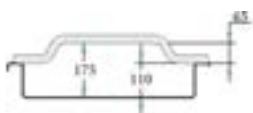
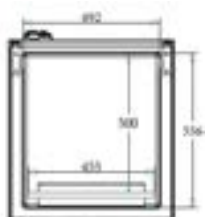
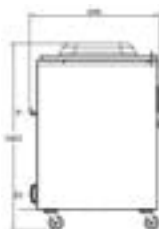
	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Support inox mobile 470x570x700mm (H) lpxh 470x570x700 mm</p>	20	650239 CART47	735
 <p>Support inox mobile 570x630x700mm (H) lpxh 570x630x700 mm</p>	21	650242 CART57	818
 <p>Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 300 mm) lpxh 300x255x72 mm</p>	1	650240 IFTVL300	75
 <p>Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide (adaptée au barre de soudure 400 mm) lpxh 400x303x67 mm</p>	2	650241 IFTVL400	91



◀◀ (Accessoires pour machines sous vide)



		kg kW	Code Modèle	EUR
	Imprimante étiquettes - bluetooth (compatible étiquettes 50x60mm) <i>100-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 200x100x60 mm	2,20 0,04	650243 LABPRINT	610

Machines sous vide sur roulettes



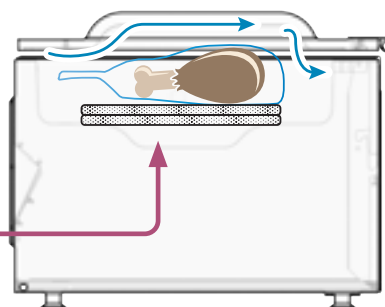
	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous vide sur roulettes 25 m ³ /h, affichage digital 220-240 V 1N 50-60 Hz CE-SCHUKO lpxh 607x696x1002 mm	1 1,20	602196 DVP25A	8 800
Machine sous vide sur roulettes 60 m ³ /h, affichage digital 400 V 1N 50-60 Hz IEC 60309 3P+T lpxh 697x772x1034 mm	1 1,50	602197 DVP60A	10 731

Accessoires pour machines sous vide

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

MACHINES SOUS VIDE

Accessoires inclus



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

Accessoires optionnels

650239



650242



Chariots en inox
(2 tailles) pour les modèles table

cod. 650239
470x570x700mm (H)

cod. 650242
570x630x700mm (H)

Tablettes de remplissage inclinées pour faciliter la mise sous vide des liquides

cod. 650240
300x234x71mm (LxPxH)

cod. 650241
400x280x66mm (LxPxH)

Imprimante d'étiquettes Bluetooth
Contrôle via application smartphone

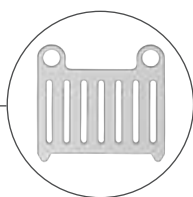
cod. 650243

Machines sous vide

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

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

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



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

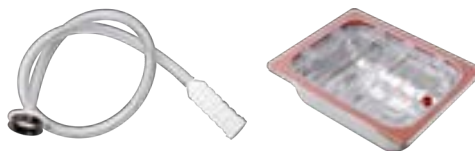
Vide externe avec récipients externes

(le gaz inerte ne peut pas être inséré)



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

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



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

Sacs sous vide

Sacs sous vide lisses - 90 µm d'épaisseur

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

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1500	200x300	100	OS1505	300x500	100
OS1503	250x350	100	OS1506	350x450	100
OS1504	250x400	100	OS2472	400x500	50
OS1501	300x400	100	OS1507	400x600	100

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	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1531	150x300	100	OS1512	300x400	100
OS1508	200x300	100	OS1513	300x500	100
OS1509	200x400	100	OS1514	350x450	100
OS1510	250x350	100	OS1515	400x500	50
OS1511	250x400	100	OS1516	400x600	50

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	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1517	200x300	100	OS1520	300x500	100
OS1518	250x400	100	OS1521	400x500	50
OS1519	300x400	100	OS1522	400x600	50

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	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS2899	150x300	100	OS2902	300x400	100
OS2900	200x300	100	OS2903	400x600	100
OS2901	250x350	100			

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	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS2894	150x300	50	OS2897	300x400	50
OS2895	200x300	50	OS2898	400x600	50
OS2896	250x350	50			

*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	Code*	Dimensions (mm)	Qté
0S1532	150X300	100	0S2474	300x400	100
0S1523	200x300	100	0S1526	400x500	100
0S2473	250x350	100	0S2475	400x600	50

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
0S2476	150X300	50
0S2477	200x300	50
0S2478	250x350	50
0S2479	300x400	50



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
0S2788	Valve SYV pour sonde à cœur

*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
0S1533	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	100	1
0S1534	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	150	1
0S1535	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	100	1
0S1536	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	150	1
0S1537	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	100	1
0S1538	Bacs GN inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	150	1

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
0S2616	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/1	530x325	1
0S2617	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/2	325x265	1
0S2618	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs GN INOX	1/3	325x175	1

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
0S2619	Couvercle en inox pour bacs GN inox	1/1	530x325	1
0S2620	Couvercle en inox pour bacs GN inox	1/2	325x265	1

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

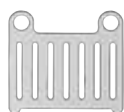
Accessoires



Tube d'aspiration externe pour bacs GN

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

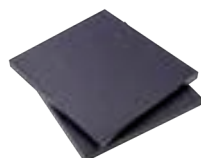
Code*	Longueur (mm)	Ø ext. (mm)	Ø int. (mm)
OPRQXV	1140	18	12



Accessoire pour mise sous vide externe

· A utiliser avec des sacs gaufrés

Code*	Description	Pcs
OPRRC6	Easy Flat 35	3
OPRRC7	Easy Flat 40	3



Plaques de niveau en polyéthylène

Code*	LxPxH (mm)	Qté	Code*	LxPxH (mm)	Qté
OPRRBS	280X250X20	1	OPRRBV	460X440X25	1
OPRRBT	320X300X20	1	OPRRBW	620X335X25	1
OPRRBU	420X310X25	1	OPRRBX	620X390X25	1



Kit complet pour imprimantes Bluetooth

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

Code*
OPRQXS



Ruban de remplacement encre noire

pour imprimante d'étiquettes (4 pièces)

Code*	LxP (mm)	Longueur (m)
OPRQXT	50x30	30



Rouleaux d'étiquettes adhésives

(lot de 9 rouleaux adhésifs)

Code*	LxP (mm)	Etiquettes
OPRQXU	50x60	200 par rouleau

*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.

MBE40

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.

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

Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PÂTISSERIE/PIZZA

CLIENT

Boulangeries /
Pâtisseries / Pizzeria

✕ 10 – 50 couverts

Capacité de pétrissage
(60% d'eau) :

5 l: 1,5 kg de farine

8 l: 2,5 kg de farine



BE5

BE8

PLUS PRODUIT

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

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/PÂTISSERIE/PIZZA

CLIENT

Boulangeries /
Pâtisseries / Pizzeria

✕ **100 - 400 couverts**

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



MB40 - 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**

- 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

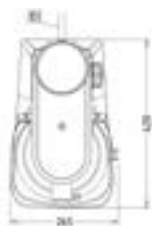
Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Boulangerie, pâtisserie, pizza

								
Modèle	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MB40	MBE40	XBE60	XBE80
Capacité	5 litres	8 litres	20 litres	30 litres	40 litres	40 litres	60 litres	80 litres
Crochet*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Fouet*	10	14	32	50	70	70	100	120

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

*Fouet: nombre max. de blancs d'œufs

BE5 - 5 litres - 450 W
**USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL
_ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE**








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

Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 1,5 kg.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 5 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA . Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600137 DBE5BY	1 352
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 CE lpxh 266x416x487 mm	19 0,45	600138 DBE5BYA	1 475



Nota : Ecran standard - code OD7344 - 83,40 €

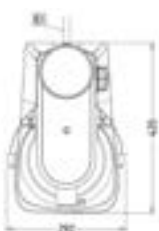
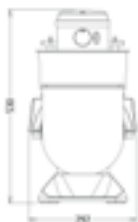
Accessoires pour BE5

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



◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133

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







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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 8 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique - Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600139 DBE8BY	1 829
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 CE lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600140 DBE8BYA	2 011


Nota : Ecran standard - code OD7344 - 83,40 €

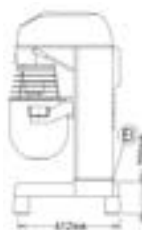
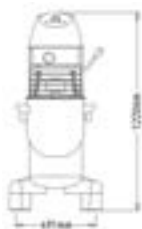
Accessoires pour BE8

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



◀◀ (Accessoires pour BE8)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	256
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	115
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	3	653300 PKLTT150	383
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	2	653298 PKSPAG150	127
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) lpxh 255x75x50 mm	1,40	653296 PKL150	133





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


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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 575x675x1220 mm	117 1,50	600161 DXBB20B	7 207

Accessoires pour XBB20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. lpxh 460x340x300 mm	6,51	650121 BW20	575
	Crochet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	1	653114 CRO20	228
	Palette 20 l. lpxh 205x70x320 mm	0,94	653116 PAL20	188
	Fouet 20 l. lpxh 185x185x320 mm	0,85	653109 FOU20	238
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	259
	Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. lpxh 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	870



◀◀ (Accessoires pour XBB20)



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





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

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

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


	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 575x675x1220 mm	120 1,50	600171 DXBB30B	8 438

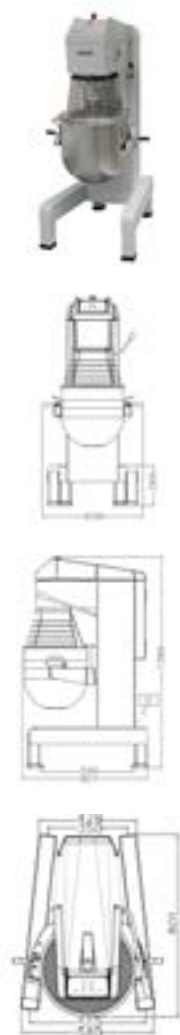
Accessoires pour XBB30

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Cuve 30 l. lpxh 370x350x500 mm</p>	8,14	650123 BW30	703
<p>Crochet 30 l. lpxh 180x180x380 mm</p>	1,13	653161 CRO30	297
 <p>Palette 30 l. lpxh 230x70x380 mm</p>	1,11	653165 PAL30	267
 <p>Fouet 30 l. lpxh 200x200x380 mm</p>	0,94	653166 FOU30	304
 <p>Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm</p>	1,01	653253 FOUR30	342
<p>Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm</p>	5,61	650124 KR10XB30	929



◀◀ (Accessoires pour XBB30)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 340x540x400 mm	9,16	650125 KR20XB30	1 232
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) lpxh 310x564x984 mm	11,70	653562 BT30XB	573
 Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) lpxh 400x540x195 mm	3,30	653552 CASTEQ	782

MBE40 - 40 litres
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE


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

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) 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600175 DMBE40B	8 714
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-480 V 3 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 655x850x1370 mm	203 2,20	600176 DMBE40B3	9 904
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 CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600172 DMBE40AB	10 304



◀◀ (MBE40 - 40 litres)




	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec colonne et pieds inox. Mono 230 V (Cordon nu - sans prise) 200-240 V 1N 50/60 Hz CE lpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10 942

Accessoires pour MBE40





	kg kW	Code Modèle	EUR
 Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE lpxh 560x470x390 mm	10	650128 BW40	968
Crochet 40 l. lpxh 240x240x460 mm	3	653092 CRO40	300
 Palette 40 l. lpxh 280x80x460 mm	3	653093 PAL40	297



◀◀ (Accessoires pour MBE40)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm	3	653094 FOU40	368
	Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm	2,74	653127 FOUR40	482
	Équipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm	13	650126 KR20MB40	1 187
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 lpxh 140x140x510 mm	2	650186 BS40	816
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

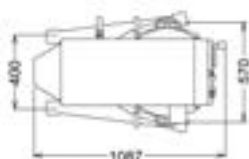
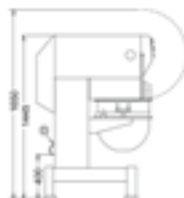
Accessoires pour MB40

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE lpxh 560x470x390 mm</p>	10	650128 BW40	968
<p>Crochet 40 l. lpxh 240x240x460 mm</p>	3	653092 CRO40	300
 <p>Palette 40 l. lpxh 280x80x460 mm</p>	3	653093 PAL40	297
 <p>Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres lpxh 250x250x460 mm</p>	3	653094 FOU40	368
 <p>Fouet renforcé 40 l. lpxh 250x250x460 mm</p>	2,74	653127 FOUR40	482
<p>Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries lpxh 560x470x440 mm</p>	13	650126 KR20MB40	1 187



◀◀ (Accessoires pour MB40)


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

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 685x1087x1445 mm	330 1,54	600177 DBMX60B3	13 464
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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 685x1087x1445 mm	332 1,54	600178 DBMX60XB3	16 473
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> CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600179 DBMX60AB3	14 769



◀◀ (BMX60 - 60 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique Colonne INOX - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1087x1445 mm	337 1,54	600180 DBMX60AXB3	17 867




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

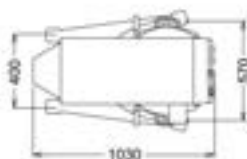
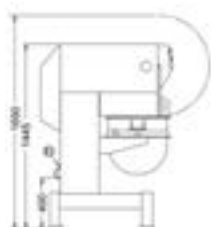
Accessoires pour BMX60


	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 524
Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482



◀◀ (Accessoires pour BMX60)




		kg kW	Code Modèle	EUR
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564

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


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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	15 538

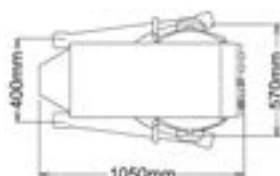
Accessoires pour BMXE60

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm</p>	15	650129 BW60	1 524
 <p>Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm</p>	7	653084 CRO60	799
<p>Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm</p>	5	653083 PAL60	482
 <p>Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm</p>	4,55	653086 FOU60	580
<p>Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm</p>	6	653097 FOUR60	687
<p>Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm</p>	22,16	650127 KR40XB6080	1 921



◀◀ (Accessoires pour BMXE60)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	564





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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	323 4	600182 DXBE60B3	14 949
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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	324 4	600183 DXBE60AB3	15 893
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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	306 4	600185 DXBE60XB3	17 701

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

Accessoires pour XBE60

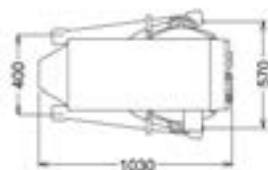
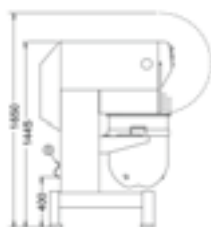
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 524
	Crochet 60 l. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	799
	Palette 60 l. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	482
	Fouet 60 l. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	580
	Fouet 60 l. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	687
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	1 018



◀◀ (Accessoires pour XBE60)





	kg kW	Code Modèle	EUR
<p>Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127)</p> <p>lpxh 356x654x1050 mm</p>	12,88	653585 BT468	564
<p>Équipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres</p> <p>lpxh 594x444x390 mm</p>	22,16	650127 KR40XB6080	1 921

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


Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. Minuterie. **Livré avec chariot de cuve**. Puissance **2.000 W**. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés (* Norme UNI EN 454/2015). Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil inox, pour éviter la folle farine. *Détrempe à 60% (en kg de farine) : 25 kg.*



	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz CE lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	21 496

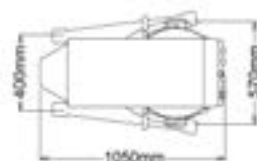
Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. lxpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2 039
	Crochet 80 l. Inox lxpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
	Fouet 80 l. lxpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 154
	Palette 80 l. lxpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lxpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lxpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 931	



◀◀ (Accessoires pour BMXE80)

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

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

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - \bf sans prise d'accessoires. Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	342 4	600187 DXBE80B3	20 188
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V 380-440 V 3N 50/60 Hz UKCA;CE lpxh 685x1050x1445 mm	345 4	600189 DXBE80XB3	22 975



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

Accessoires pour XBE80

	kg kW	Code Modèle	EUR
Crochet 80 l. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	889
Palette 80 l. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	570
 Fouet 80 l. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 154
 Cuve 80 l. lpxh 600x500x570 mm	27	650130 BW80	2 039
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 921
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 931



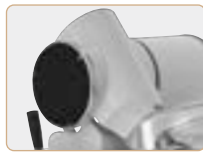
◀◀ (Accessoires pour XBE80)

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



PÉTRINS SPIRALES ET PÂTISSIER

Idéal pour la préparation des pains spéciaux, pâtes à pizza et viennoiseries



Système de levage de tête et verrouillage instantané



Ecran plein pour éviter la «folle farine»



Tableau de commande plat et étanche avec minuterie 0-59 min



Cuve amovible avec sécurité de présence de cuve. Fond incurvé pour un nettoyage optimal

GUIDE DE SELECTION DES PETRINS OBLIQUES ET SPIRALES

CLIENT

PLUS PRODUIT

PETRINS A AXE OBLIQUE



BPO25-BPO45

- Restaurants intégrant la fabrication du pain et de la viennoiserie
- Moyennes collectivités pour la viennoiserie
- Pizzerias
- Nettoyage facilité par la cuve amovible
- Moteur 2 vitesses pour un pétrissage optimal
- Ecran plein pour éviter la "folle farine"

PETRINS A SPIRALE



ZSP

- Pizzerias / Boulangeries
- Collectivités
- Cuve inox
- Ecran plein de pour éviter la "folle farine"
- Fond de cuve incurvé pour un nettoyage parfait
- Modèles disponibles avec deux vitesses



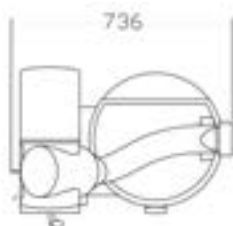
PSF50

- Pizzerias à fort débit
- Boulangeries pour les pains spéciaux
- Collectivités
- Pétrins à spirale capacité 50 et 90 litres
- Cuve en inox
- Cuve motorisée deux vitesses avec variation de vitesse manuelle (frasage et pétrissage)



PSR100

- Ecran plein pour éviter l'émission de farine dans la zone de travail
- Cuve inox à fond incurvé pour faciliter le nettoyage
- Outil de mélange en inox
- Moteur asynchrone industriel silencieux

BPO 25/45
**PÉTRIN PÂTISSIER ET PIZZERIA 25 ET 45 LITRES -
AXE OBLIQUE**


Pétrin **axe oblique**. Outil **relevable à 2 vitesses**. Cuve non motorisée **amovible** avec sécurité de présence de cuve. Ecran plein polycarbonate **pour éviter la "folle farine"**. Verrouillage d'outil par doigt autobloquant. Zone de cornage. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie 0 à 59 mn. Puissance **750 W**. **BPO25** : pétrissage de **2 à 8 kg de farine** _ **3 à 13 kg de pâte par opération**. **BPO45** : pétrissage de **4 à 15 kg de farine** _ **6 à 24 kg de pâte par opération**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin pâtissier et pizzéria - cuve 25 litres (coulage 5 litres) - axe oblique - 45/90 tr/mn - 2 vitesses. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 557x736x782 mm	95 0,75	603658 DBPO25F1	5 509
Pétrin pâtissier et pizzéria - cuve 40 litres (coulage 9 litres) - axe oblique - 45/90 tr/mn - 2 vitesses. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 591x798x782 mm	97 0,75	603659 DBPO45F1	5 789

Veuillez consulter la rubrique "**Accessoires pour pétrin boulanger**" (cuve 25 l., cuve 40 l., table inox roulante) disponible en page suivante



**ZSP 1 vitesse****PÉTRIN SPIRALE DE 10 A 50 LITRES _ SPÉCIAL PIZZAS _ TOUTES PÂTES & PAINS SPÉCIAUX**

Pétrin **spirale** 1 vitesse. Cuve inox **motorisée**. Ecran **plein** polycarbonate pour **éviter la "folle farine"**. Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage parfait. Barre de pétrissage en inox. Puissance de **550 W** à **1.100 W**.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin spirale ZSP10 cuve 12l, 1 vitesse. Tri 400 V 400 V 3N 50 Hz lpxh 280x520x580 mm	50 0,55	601525 DZSP10	2 091
Pétrin spirale ZSP20 cuve 25l, 1 vitesse. Tri 400 V 400 V 3N 50 Hz lpxh 390x690x670 mm	75 0,75	601526 DZSP20	2 591
Pétrin spirale ZSP25 cuve 32l, 1 vitesse. Tri 400 V 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 420x720x670 mm	80 0,75	601546 DZSP25	3 442
Pétrin spirale ZSP30 cuve 38l, 1 vitesse. Tri 400 V 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 420x760x910 mm	118 1,10	601547 DZSP30	4 028
Pétrin spirale ZSP40 cuve 49l, 1 vitesse. Tri 400 V 400 V 3N 50 Hz CE lpxh 480x810x950 mm	140 1,10	601548 DZSP40	4 204

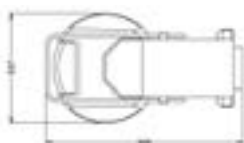
Veuillez consulter la rubrique "**Accessoires pour pétrin boulanger**" (kit 4 roulettes) disponible en page suivante

Accessoires pour pétrin boulanger

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 25 litres pour BPO25 lpxh 465x465x230 mm	8	653121 CUV25	764
 Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm	14,96	653017 MSX	935
 Kit 4 Roulettes pour Pétrins ZSP lpxh 8x4x11 mm	1,24	650042 SPWBK	115

**PSF 50 - 50 litres****PÉTRIN (COULAGE 10 LITRES) - TOUTES PÂTES & PAINS SPÉCIAUX**

Capacité de cuve **50 litres**. Pour pétrissage pains spéciaux, viennoiseries et pâte à pizza. Cuve inox **motorisée** deux vitesses : **frasage et pétrissage**. **Ecran plein pour éviter la "folle farine"**. Minuterie. Zone de cornage. Puissance 2.000 W. Pétrissage de **2,5 à 16 kg de farine** _ **5 à 26 kg de pâte par opération**.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin spiral cuve 50 litres - 2 Vitesses - minuterie. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz CE lpxh 537x968x1043 mm	181 2	601796 DPSF50	7 095


PSR 100 - 90 litres
PÉTRIN (COULAGE 18 LITRES) - TOUTES PÂTES & PAINS SPÉCIAUX

Capacité de cuve **90 litres**. Pour pétrissage pains spéciaux, viennoiseries et pâte à pizza. Cuve inox **motorisée** deux vitesses : **frasage et pétrissage**. **Ecran plein pour éviter la "folle farine"**. Minuterie. Zone de cornage. Puissance 2.800 W. Pétrissage de **4 à 32 kg de farine** _ **6 à 48 kg de pâte** par opération.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Pétrin spiral cuve 90 litres - cycle manuel - 2 vitesses. Tri 400 V <i>380-415 V 3 50 Hz</i> CE lpxh 630x990x1230 mm	300 2,80	601901 DPSR100	13 577

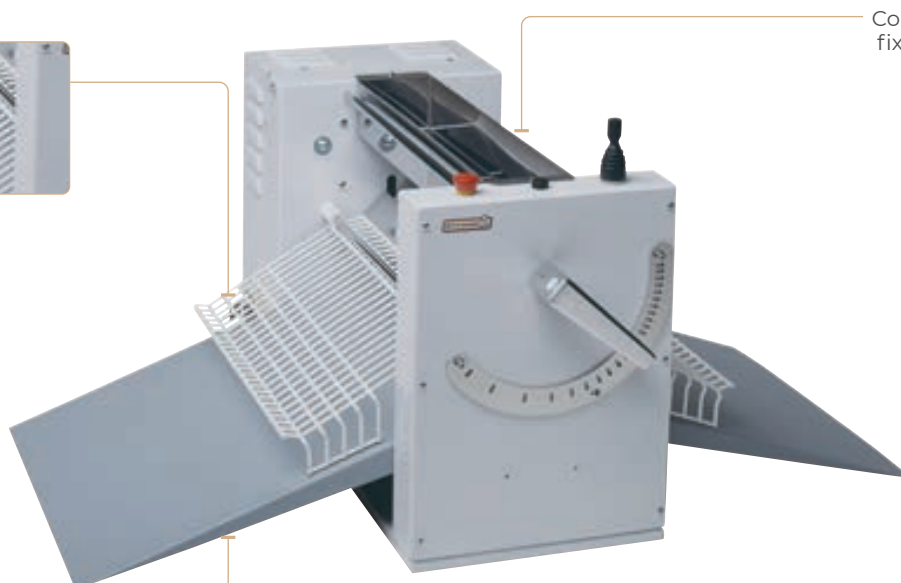


LAMINOIRS

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

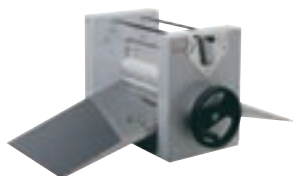


Réglage des cylindres (épaisseur de 0.1 à 34 mm)

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

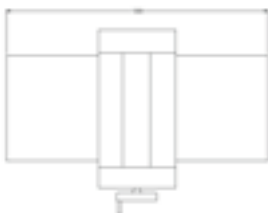
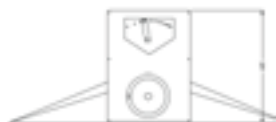
Pour cuisines de grandes collectivités et petites cuisines centrales.

✕ **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).

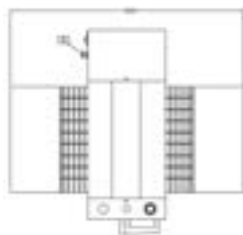
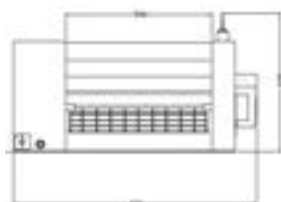


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à main, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. lpxh 1000x680x400 mm	39	601549 DLMP400	1 963

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 **chromés et polis** (diam. 60 mm). Ecran fil de protection. Racleurs démontables.

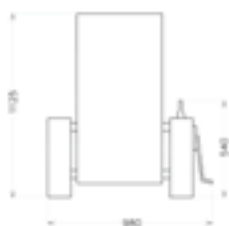


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 1000x835x470 mm	75 0,37	601567 DLMP5003	4 154
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Mono 230 V 230 V 1 50 Hz CE-SCHUKO CE lpxh 1000x835x470 mm	76 0,37	601568 DLMP5001	4 323

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

LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table
500 MM


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

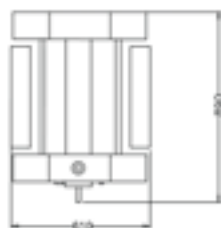
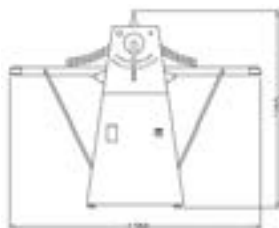


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 2380x980x540 mm	147 0,55	601569 DLMP500BT	6 619
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz CE lpxh 2380x980x540 mm	148 0,55	601105 DLMP500BTC	6 980

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

LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol
500 MM


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

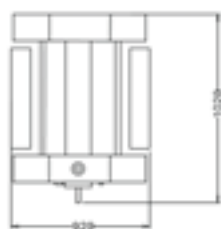
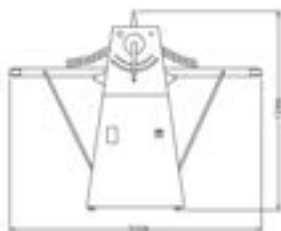


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz CE lpxh 2380x890x1265 mm	185 0,75	601574 DLMP500BF1	8 023
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz CE lpxh 2380x890x1265 mm	196 0,75	601122 DLMP50BFVC	8 553

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	601588 DLMP600BF	8 970

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

Accessoires pour Laminaires

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Table mobile pour lamineurs à poser sur table : LMP400 ou LMP500 (lamineurs avec tablettes). Non compatible avec lamineurs à bandes LMP500BT. lpxh 1310x765x755 mm</p>	43	653599 TR500	1 438
 <p>Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour lamineur électrique lpxh 160x120x80 mm</p>	1	653600 PEDALR	198
 <p>Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm. Compatible lamineur LMP600BF lpxh 635x290x230 mm</p>	22	653601 TCE600	2 967
<p>Module de coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm - compatible lamineurs LMP500BF-BT à vitesse variable. lpxh 600x255x255 mm</p>	16	653125 TCGP500C	2 705



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2023

1. MENTIONS LEGALES

ELECTROLUX PROFESSIONNEL
Société par actions simplifiée
Capital social : 8.773.020 euros
Siège social : 10 avenue du Stade de France – 93200 Saint-Denis
996 750 030 R.C.S. Bobigny

2. OBJET DES CGV – GENERALITES

Les présentes conditions générales de vente (les « Conditions Générales de Vente » ou « CGV ») s'appliquent à toute vente conclue entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et un 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 (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.

Conformément à l'article L441-1 III du Code du Commerce, les CGV constituent le socle de la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client, notamment lorsque les parties sont amenées à négocier et conclure une convention de distribution annuelle au sens des dispositions de l'article L. 441-3 du Code de commerce.

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'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite.

3. PRODUITS

Les Produits proposés à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur son site internet. 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 SAS 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.

4. COMMANDES

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord 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 25% du montant de la commande, les acomptes versés restant acquis à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans la limite de ces 25%.

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.

Toute commande pour laquelle un report de livraison à la demande du Client n'aura pas été demandé au moins quinze (15) jours avant la date de livraison confirmée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL donnera lieu à la facturation de frais logistiques forfaitaires d'un montant de 15 € HT par produit et par jour calendaire supplémentaire de stockage.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL facturera des frais de gestion additionnels de 25 € H.T. pour toute commande de Produits inférieure ou égale à ce montant.

Toute fourniture additionnelle à une commande passée devra faire l'objet d'un nouvel accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un contrat de vente 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. 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

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

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

Les paiements sont faits nets tous frais et charges compris au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. 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.

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.

Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'effectuera par tous moyens à notre convenance et sera subordonné au strict respect par le Client des conditions et modalités de paiement.

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

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

7. RETARD DE PAIEMENT

Conformément aux dispositions de l'article L. 441-10 II du Code de commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application 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, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

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

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

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

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

8. EXIGENCES DE GARANTIES

En cas de détérioration du crédit du Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la faculté d'exiger des garanties ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve notamment le droit, à tout moment et en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (et si le Client est une Société, dans la personne des dirigeants), ou si une opération quelconque (cession, location, mise en nantissement, apport de son fonds de commerce, etc.) a un effet défavorable sur le crédit du Client.

9. REPRISE DE PRODUITS

ELECTROLUX PROFESSIONNEL accepte, 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.

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. Il lui appartient 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 à 760 € nets H.T. (Produits finis et accessoires) fera l'objet d'une facturation au Client de frais de port avec un minimum de 25 € H.T.

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.

Les frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client seront à la charge de celui-ci. Toute livraison réalisée directement chez l'utilisateur final pourra faire l'objet d'une facturation du coût de transport complémentaire dédié.

11. RESERVE DE PROPRIETE

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client.

12. GARANTIE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL consent une garantie pièces contractuelle d'une durée douze (12) mois sur ses Produits finis neufs. Les ventes de pièces détachées et accessoires ne sont assorties d'aucune garantie contractuelle. Les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause.

La garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

La garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces ni aux dommages qui sont la conséquence du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien indiquées dans la documentation constructeur. La garantie ne couvre pas les pièces d'usures tels que les joints ainsi que les pièces esthétiques.

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 de transport des pièces, les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage sont à la charge du Client. La garantie ne couvre pas tout préjudice direct ou indirect causé au Client.

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.

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la garantie contractuelle et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute responsabilité en cas de dommages ou d'incidents qui en résulteraient :

- Les maintenances préventives des Produits n'ont pas été correctement effectuées.
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.
- La transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque.

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.

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 jaunés par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par le Client.

13. SERVICE APRES-VENTE

Le service après-vente des Produits est assuré 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.



14. 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.

15. ENVIRONNEMENT – PRODUITS EN FIN DE VIE

Conformément à la législation en vigueur, ELECTROLUX PROFESSIONNEL est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère à des systèmes de collecte gérés par des éco-organismes sous les identifiants uniques suivants :

Eco-organisme	IDU
ECOLOGIC (DEEE)	FR000329_05IXU5
VALDELIA (DEA)	FR000329_101FHW

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. 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).

Concernant les DOM et les COM, les éco-organismes assurent l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. 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.

16. 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.

17. PROPRIETE INTELLECTUELLE

Les marques, logos, noms de domaines et tous les autres éléments de propriété intellectuelle reproduits sur le site d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou figurant dans ses catalogues et autres documents sont la propriété exclusive d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et sont protégés par le droit d'auteur et le droit des marques.

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement interdite sans l'accord exprès par écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le non-respect de ces règles constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose le Client à des poursuites judiciaires.

18. DONNEES A CARACTERES PERSONELLES

Le Client s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL en conformité avec la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

19. CONFIDENTIALITE

Tous les documents, éléments ou informations transmis par la Société au Client, quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

20. DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES LITIGES

Les CGV et la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client 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 d'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.



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

Part of



Electrolux
Professional
Group