DITO SAMA

Tarif 2022

Le **spécialiste** de
la **Préparation**
Dynamique
depuis **75 ans**

DITO SAMA

Avec DITO SAMA

vous pouvez le faire !

Nous vous accompagnons pour répondre efficacement aux besoins et aux exigences des Clients en se dotant d'équipements et d'accessoires professionels performants.

Nous choisir est gage d'un service de qualité pour les Clients avec une gamme d'appareils professionnels résistante garantissant hygiène et sécurité. Mais aussi gagner du temps et de l'argent.

FABRICATION FRANÇAISE

Découvrez notre sélection et contactez-nous pour une démonstration personnalisée.

DITO SAMA

NEW !

PREP4YOU, essayez-le et vous allez l'adorer ! - vous pouvez préparer des portions individuelles ou des **menus d'exception**, frais et gourmands sur commande, dans un espace réduit et les personnaliser facilement et rapidement à la demande du client (coupe en dés possible).

TRS - Offrez la couleur dans vos assiettes en préparant chaque jour des produits frais avec le coupe-légumes compact et ergonomique TRS Inox. L'essayer c'est l'adopter et gagner du temps lors de toutes les préparations. La découpe des légumes n'aura plus de secret pour vous avec sa large gamme de disques en inox. Consultez notre guide de coupe interactif avec www.ditosama.fr

K45 - Envie d'augmenter votre productivité lors de vos services ? Découvrez la qualité et la robustesse de notre cutter mélangeur émulsionneur avec sa cuve inox 4,5 litres. Couvercle transparent solidaire du châssis avec racleur de cuve.

T5E - Eplucheuse 5 kg avec chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes. Encombrement réduit, elle peut être posée sur un dessus d'évier.
4 kgs de légumes épluchés en 3 mns !

Speedy Mixer - Mixer portatif **léger et simple à utiliser.** Pour préparer des sauces et émulsions en petite quantité. Disponible avec tube inox de 20 ou 25 cm. Démontage simple et rapide sans outils.

Bermixer Pro - Une gamme complète de mixers portatifs de 350 W à 750 W. **Démontage facile et rapide du tube sans outils** pour un nettoyage complet. Système Vortex : mixage complet sans remuer. **Léger... moins de 4 kg.**

BE8 - Batteur mélangeur de table 8 litres, peu encombrant et facilement déplaçable. **Moteur asynchrone** pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages. Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn

Machines sous-vide - Garantissez l'intégrité des aliments avec nos modèles avec pompes à vide **Busch** de haute qualité, résistant aux acides. Barre de soudure facile à enlever (pas de câbles), avec protection contre la surchauffe.

Polyvalence et Hygiène garantie

Nous sommes à vos côtés et à votre écoute pour vous proposer le matériel adapté lors de votre recherche et procurer à vos Clients un réel plaisir d'acheter du "Fait Maison" et favoriser leur fidélisation. Nous pouvons également vous accompagner lors de la mise en service et la formation du personnel.

Pour vos frites fraîches !

T10E / T15E - Eplucheuses **polyvalentes** (10 ou 15 kg) idéales pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages. Plateaux spécifiques oignons, brossage des légumes, panier d'essorage (en option)

RC14 - **Coupe-frites grand débit** à alimentation automatique. Trémie automatique avec une capacité de 1.500 kg/h. Compact et facile à nettoyer. Blocs trancheur ou blocs couteaux frites disponibles en différentes tailles

et vos créations «Maison» !

Exit le gâteau surgelé, le Client fera la différence dans l'assiette et le restaurateur dans les comptes.

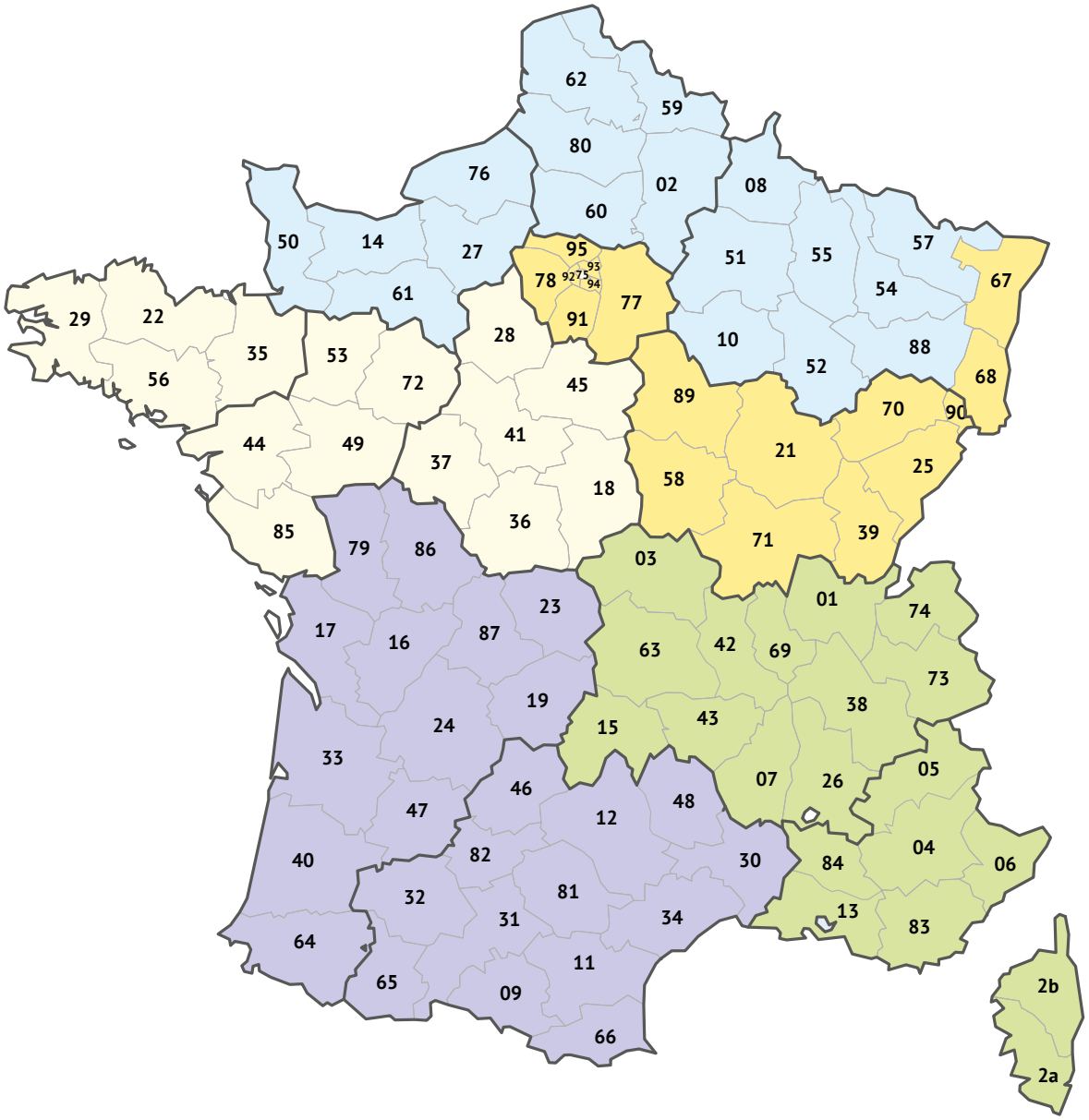
XBE20 - Batteur mélangeur de capacité 20 l. avec détection de présence de cuve. **Variation de vitesse électronique.** Tableau de commande plat et étanche avec minuterie.

LMP500 - Laminoirs pour travailler tous types de pâtes même très fines. **Inversion du sens de laminage par un levier de commande.** Modèles avec tablettes ou à tapis.

Toujours plus proche de vous !

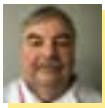
100% Fabrication Française

Chefs des ventes régionaux



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

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



Alain **JACQUEMARD**
06 07 85 26 46
alain.jacquemard@electroluxprofessional.com

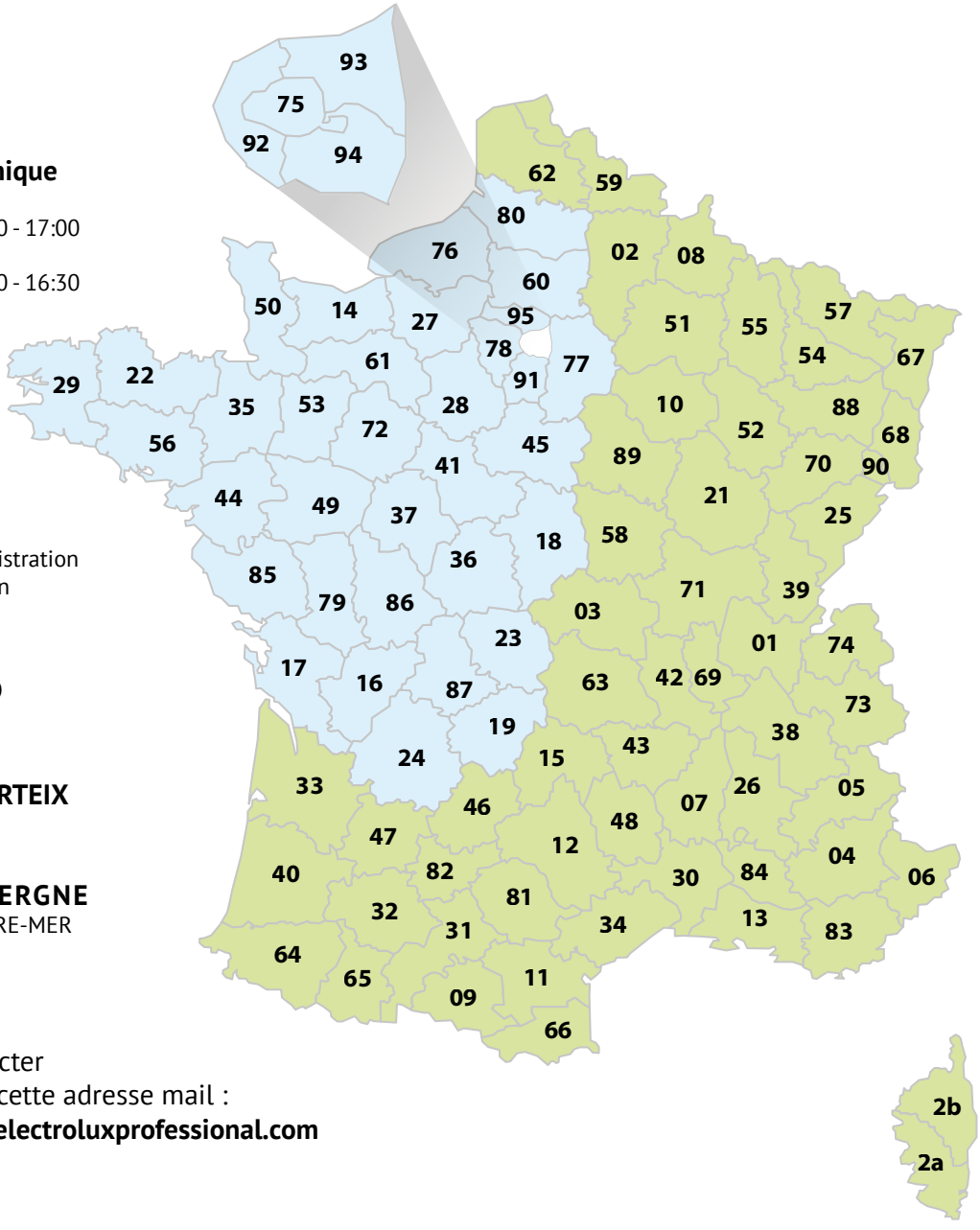
Lionel **CLEMENT**
06 08 46 53 83
lionel.clement@electroluxprofessional.com

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

Sylvie RAYNAUD
05 55 83 23 22

Murielle DECOURTEIX
05 55 83 23 13

Dominique LAVERGNE
Départements OUTRE-MER
05 55 83 23 28

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.

DNV·GL

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

SWEDAC ACKREDITERING
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

Le non-respect des conditions énoncées dans l'accord de certification peut rendre ce certificat invalide.
Organisme accrédité: DNV GL Business Assurance Sweden AB, Elektrogatan 10, 171 54 Solna, Sweden. TEL:+46 8 587 940 00. www.dnvgl.se/assurance

INDEX

Préparation dynamique

Coupe légumes

Coupe-légumes Prep4You 4
Accessoires pour coupe-légumes Prep4You 5
TRS 9
Accessoires pour TRS 10
TR210 12
Accessoires pour TR210 13
Equipements pour TRS & TR210 14
TR260 27
Accessoires pour TR260 28
Equipements pour TR260 29
TR300 39
Accessoires pour TR300 40
Equipements pour TR300 41
RC 14 46
Accessoires pour RC14 47
CT6 49
Accessoires pour CT6 49
DTA 50
Accessoires pour DTA 51
CF4 52
Accessoires pour CF4 52

Cutter mélangeur

Prep4You - 2,6 litres 56
Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres 57
Prep4You - 3,6 litres 59
Accessoires pour Prep4You - 3,6 litres 60
K45 - 4,5 litres 63
Accessoires pour K45 64
K55 - 5,5 litres 65
Accessoires pour K55 66
K70 - 7 litres 67
Accessoires pour K70 68
K120S/KE120S - 11,5 litres 71
Accessoires pour K120S/KE120S 72
K180S/KE180S - 17,5 litres 73
Accessoires pour K180S/KE180S 74

Combiné cutter /Coupe légumes

Prep4You 77
Accessoires pour Prep4You 78
TRK 45 86
Accessoires pour TRK45 87
TRK 55 88
Accessoires pour TRK55 89
TRK 70 90

Accessoires pour TRK70 91
Equipements pour TRK45/55/70 92

Mixers

SPEEDY MIXER 250 W 101
Accessoires pour Speedy Mixer 250 W 102
BERMIXER Plus 350 W 103
BERMIXER Plus 450 W 104
BERMIXER Turbo 550 W 105
BERMIXER Turbo 650 W 106
BERMIXER Turbo 750 W 107
Equipements pour Bermixers PRO 108
TBXPro 115
Accessoires pour TBX Pro 116
TBM 150 117
Accessoires pour TBM150 118

Batteurs mélangeurs

BE5 - 5 litres - 450W 123
Accessoires pour BE5 124
BE8 - 8 litres - 600 W 126
Accessoires pour BE8 127
XBE10 - 10 litres - 750 W 129
Accessoires pour XBE10 130
XBM10 - 10 litres - 500 W 131
Accessoires pour XBM10 132
XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique 133
Accessoires pour XBE20 135
XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique 137
Accessoires pour XBM20 141
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique 142
XBM30 - 30 litres - variation de vitesse mécanique 143
Accessoires pour XBE30 144
Accessoires pour XBM30 146
MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique 147
Accessoires pour MBE40 148
BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique 149
Accessoires pour BMX60 150
BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique 151
Accessoires pour BMXE60 152
XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique 153
Accessoires pour XBE60 154
BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique 155
Accessoires pour BMXE80 156
XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique 157
Accessoires pour XBE80 158
CX21D 159
Plateaux pour CX21D 159
MMH70 165
MMH82 166

P200 167

Eplucheuses polyvalentes
T5E/T5M 170
Accessoires pour T5E/T5M 171
T8E 172
Accessoires pour T8E 173
T5S -5 Kg 174
Accessoires pour T5S 175
T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg 176
Accessoires pour T10E/T15E 177
Ti 25 - 25 Kg Corps incliné 179
Accessoires pour Ti25 180
T25E - 25 Kg 181
Accessoires pour T25E 182

Laveuses à légumes et essoreuses
EL40 - 32 litres 185
Accessoires pour EL40 186
ELX65 - 65 litres 187
Accessoires pour ELX65 188
Laveuse à légumes à cuve fixe 189
Laveuses à légumes à cuve basculante 190

Coupe-pain
Coupe-pain - CPX 193
Accessoires pour CPX 194

Gamme Complémentaire
Machines sous vide 197
Accessoires pour machines sous vide 198

Boulangerie et Pâtisserie
BE5 - 5 litres - 450 W 203
Accessoires pour BE5 204
BE8 - 8 litres - 600 W 206
Accessoires pour BE8 207
XBB20 - 20 litres 209
Accessoires pour XBB20 210
XBB30 - 30 litres 211
Accessoires pour XBB30 212
MBE40 - 40 litres 213
Accessoires pour MBE40 214
MB40 - 40 litres 215
Accessoires pour MB40 216
BMX60 - 60 litres 217
Accessoires pour BMX60 218
BMXE60 - 60 litres 219
Accessoires pour BMXE60 220

XBE60 - 60 litres 221
Accessoires pour XBE60 222
BMXE80 - 80 litres 223
Accessoires pour BMXE80 224
XBE80 - 80 litres 225
Accessoires pour XBE80 226
BPO 25/45 229
ZSP 1 vitesse 230
Accessoires pour pétrin boulanger 231
PSF 50 - 50 litres 232
PSR 100 - 90 litres 233
LMP400 - Laminoir à main 236
LMP500 - Laminoir à poser sur table 237
LMP500BT - Laminoir à bande - Modèle table 238
LMP500BF - Laminoir à bande - Modèle sol 239
LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol 240
Accessoires pour Laminoirs 241

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 PREP 4 YOU	Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Cantines Jusqu'à **100 couverts** Idéal pour les restaurants, les traiteurs, les plats à emporter, les crèches, les sandwicheries.	• 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 ino**x, 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

	CLIENT	PLUS PRODUIT
TR260	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)	• Plusieurs trémies disponibles suivant l'utilisation • Bloc moteur 1 ou 2 vitesses à associer aux trémies automatique, légumes longs, à levier ou spéciale choux • Large gamme de disques et grilles (diam. 300 mm) • Modèle de table ou sur socle mobile
TR300	Grandes cuisines de collectivités, cuisines centrales. Industrie de 4ème gamme. Plus de **600 couverts** en service total. Jusqu'à **5000 couverts** en préparation sélective **Capacité : de 1000 à 4000 kg/h** (selon trémie utilisée)	• Bloc moteur à associer aux trémies automatique, légumes longs • Trémie automatique motorisée pour une alimentation en continu • Large gamme de disques et grilles (diam. 300 mm) • Equipement spécial Frites (sur demande)
RC14	Cuisines centrales, restauration commercial à thème. **Capacité : jusqu'à 1500 kg/h**	• Coupe-frites grand débit à alimentation automatique • Peu encombrant et facile à nettoyer • Différentes tailles de coupe disponibles

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

Coupe-légumes
PREP 4 YOU

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

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

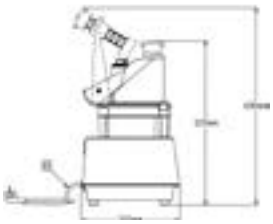
Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente

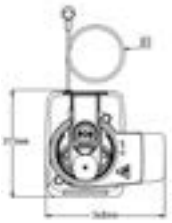
Capacité de chargement optimisée, jusqu'à **1,25 l.**

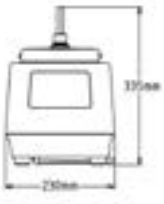
Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des **bacs GN de 20 cm** de hauteur

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

*Levier poussoir breveté EP19165854







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* **lxpxh** 348x315x527 mm	17 0,75	**600972** DVSVS	**1 549**

Accessoires pour coupe-légumes Prep4You

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	1,21	**650196** SET3	**202**
	Kit 6 diques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	2	**650197** SET6	**525**
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650198** J172	**77**
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650199** J173	**77**
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650205** J174	**77**
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650207** J177	**77**
	Disque Parmesan **lxpxh** 175x175x50 mm	0,19	**650208** J17P	**85**
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,26	**650209** AS172	**85**
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,26	**650210** AS174	**85**

(Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,27	**650211** AS178	**85**
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650213** C17X1	**77**
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650214** C17X2	**77**
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650215** C17X3	**77**
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650237** C17X4	**77**
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650216** C17X5	**77**
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,25	**650217** C17X6	**77**
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650218** C17XW3	**77**
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650219** C17XW5	**77**

(Accessoires pour coupe-légumes Prep4You)

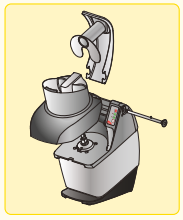
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x36,5 mm	0,54	**650220** C178	**148**
	Disque trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x36,5 mm	0,50	**650221** C1710	**148**
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) **lxpxh** 192x220x25 mm	0,51	**650222** MT08	**133**
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) **lxpxh** 192x220x25 mm	0,46	**650223** MT10	**133**
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 **lxpxh** 145x145x25 mm	0,20	**650110** GRID	**18**
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) **lxpxh** 212x240x60 mm	1	**650224** DC8	**260**
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) **lxpxh** 212x240x60 mm	1	**650225** DC10	**260**
	Ejecteur pour coupe-légumes **lxpxh** 188x188x36 mm	0,12	**650232** EJEVS	**15**
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) **lxpxh** 45x230x210 mm	1	**653050** SBPL	**16**

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)



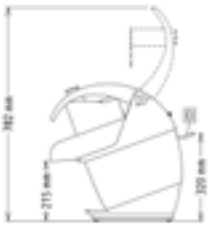
Facilement démontable

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* **lxpxh** 252x500x515 mm	22 0,37	**600418** DTRS1V371	**1 737**
Coupe-légumes, 500 W, 1 vitesse 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 252x500x515 mm	22 0,50	**600419** DTRSY1V50	**1 804**
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* **lxpxh** 252x500x515 mm	21 0,50	**600421** DTRSY1V503	**1 804**
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* **lxpxh** 252x500x515 mm	24 0,75	**600423** DTRSY2V	**2 147**
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* **lxpxh** 252x500x515 mm	22 0,50	**600424** DTRSYVV	**2 201**

Accessoires pour TRS

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque éjecteur **lxpxh** 192x192x32 mm	0,07	**653772** EJTRS	**29**
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lxpxh 1020x640x750 **lxpxh** 1020x640x750 mm	28,48	**653283** WT	**1 438**

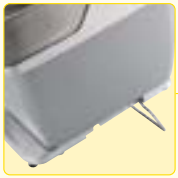
Nota :
Pilon - code **0D7972** - **13,50€**

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.

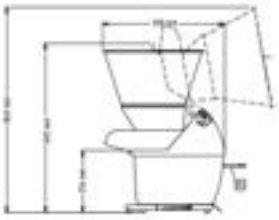
Trémie manuelle inox
à levier en option

Trémie légumes
longs inox
en option



Système Incly
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* **lxpxh** 416x490x690 mm	32,90 0,50	**600411** DTR210Y1V	**3 508**
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* **lxpxh** 416x490x690 mm	34,70 0,75	**600412** DTR210Y2V	**4 265**
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* **lxpxh** 416x490x690 mm	32,40 0,50	**600415** DTR210YVV	**4 814**
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* **lxpxh** 630x770x1250 mm	85 0,75	**600413** DTR2102VT	**5 481**
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* **lxpxh** 630x770x1250 mm	80 0,50	**600414** DTR210YVVT	**6 036**
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* **lxpxh** 630x770x1250 mm	87 0,50	**600416** DTR210YTL	**6 676**

Accessoires pour TR210

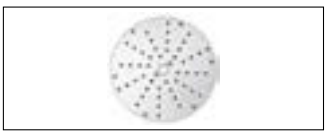
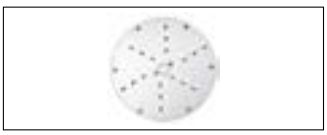
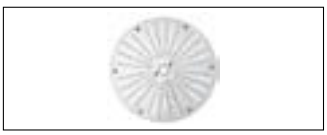
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir et dispositif de sécurité pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur). Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm **lxpxh** 460x240x305 mm	10	**650109** LVH210	**919**
	Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) **lxpxh** 250x510x260 mm	5	**650094** LEHO2210	**674**
	Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) **lxpxh** 600x730x1020 mm	37	**650065** TR210trolley	**1 470**
	Disque éjecteur **lxpxh** 192x192x32 mm	0,07	**653772** EJTRS	**29**

Nota : pièce détachée **PILON** - référence **0D7972** - 13,50€

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 **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653773** J2X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653774** J3X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653775** J4X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653776** J7X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,55	**653777** J9X	**92**
Plateau à râper INOX pour knödeln et pain **lxpxh** 200x200x40 mm	0,53	**653778** KX	**92**
 Plateau à râper INOX pour parmesan et pain **lxpxh** 200x200x30 mm	1	**653779** PX	**92**
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650166** AS2XX	**216**

(Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650158** AS2X8X	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650159** AS2X10X	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650167** AS3XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650077** AS4XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650078** AS6XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,93	**650079** AS8XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650080** AS10XX	**216**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650081** C06SX	**130**

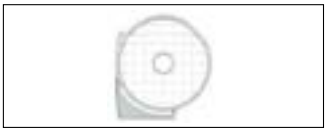
(Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650082** C1SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650083** C2SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650084** C3SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650085** C4SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650086** C5SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650087** C6SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650088** C8SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650160** C10SX	**130**

(Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650161** C12SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650165** C13SX	**130**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650089** C2WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650090** C3WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650091** C6WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650162** C8WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650164** C10WX	**149**
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653566** MT05T	**215**

(Equipements pour TRS & TR210)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,62	**653567** MT08T	**187**
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,56	**653568** MT10T	**187**
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653569** MT12T	**187**
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653570** MT20T	**187**
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,72	**653571** FT06	**173**
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,63	**653572** FT08	**173**
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653573** FT10	**173**
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	3,50	**650178** SD4CJX	**365**
	PACK 7 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + trancheur 10mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + effileur 4x4 mm + macédoine 10x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	6	**650179** SD7CJASMTX	**814**

(Equipements pour TRS & TR210)

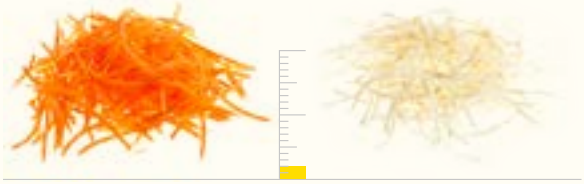
		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm **lxpxh** 205x205x35 mm	3	**650092** SCEQXX	**292**
	PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	5,40	**650093** SCREQXX	**737**
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm **lxpxh** 510x240x265 mm	6	**650107** SDPXX	**292**
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) **lxpxh** 45x230x210 mm	1	**653050** SBPL	**16**
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 **lxpxh** 145x145x25 mm	0,20	**650110** GRID	**18**

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.

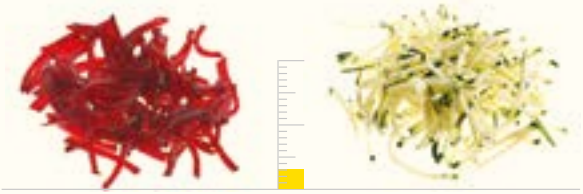
Guide des coupes - disques inox

Disques effileur Inox

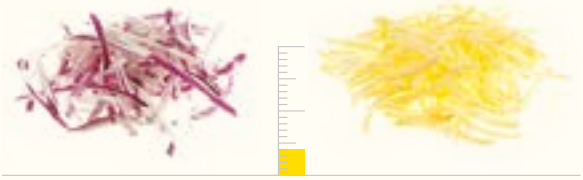
2 mm à **10 mm**



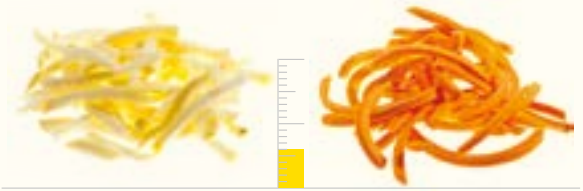
AS2XX 2 mm
650166



AS3XX 3 mm
650167

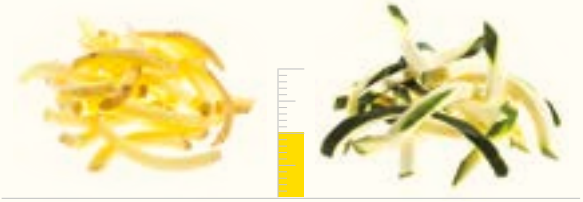


AS4XX 4 mm
650077



AS6XX 6 mm
650078

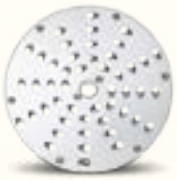
AS8XX 8 mm
650079



AS10XX 10 mm
650080

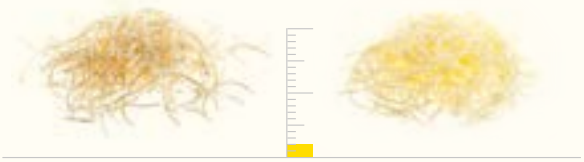
AS2X8X 8 mm
650158

AS2X10X 10 mm
650159

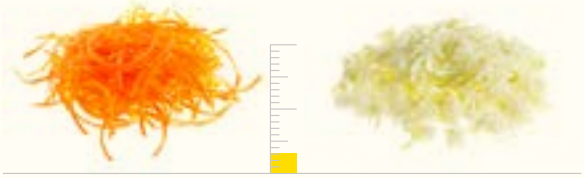


Disques râpeur Inox

2 mm à **9 mm**

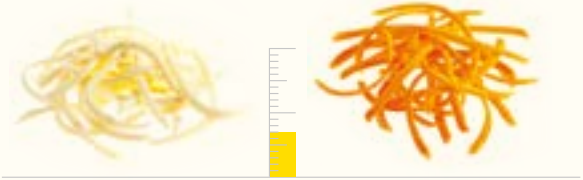


J2X 2 mm
653773

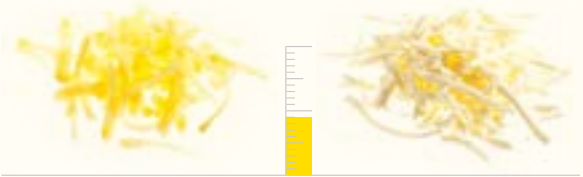


J3X 3 mm
653774

J4X 4 mm
653775



J7X 7 mm
653776



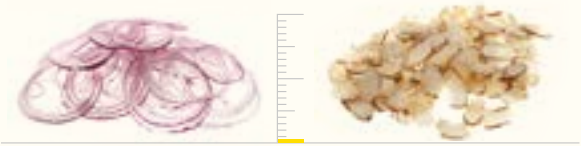
J9X 9 mm
653777

KX pour knödeln / pain / pomme de terre
653778

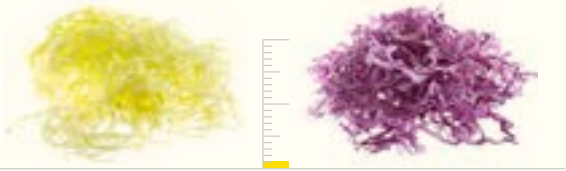
PX pour parmesan / pain / chocolat
653779

Disques trancheur Inox

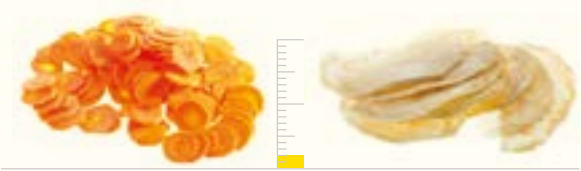
0.6 mm à **13 mm**



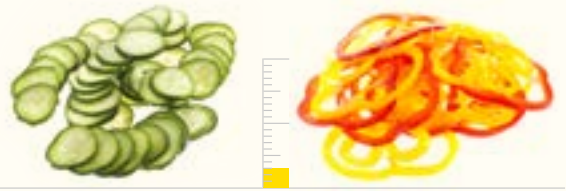
C06SX 0.6 mm
650081



C1SX 1 mm
650082

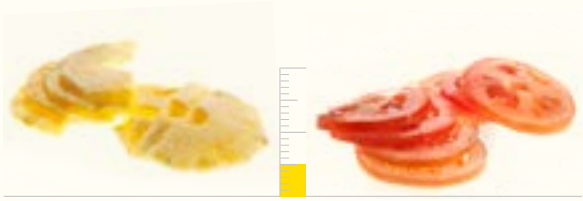


C2SX 2 mm
650083

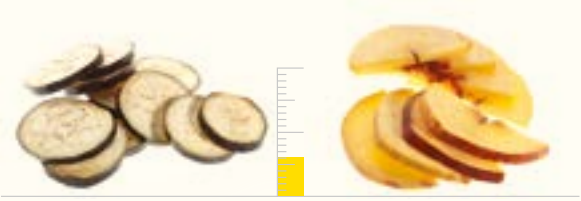


C3SX 3 mm
650084

C4SX 4 mm
650085



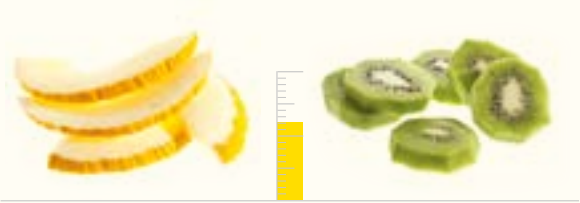
C5SX 5 mm
650086



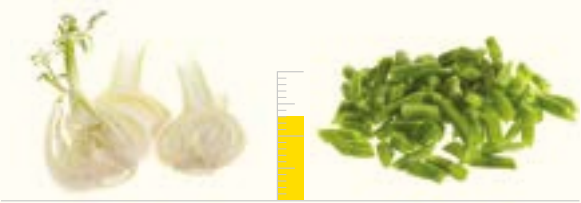
C6SX 6 mm
650087

C8SX 8 mm
650088

C10SX 10 mm
650160



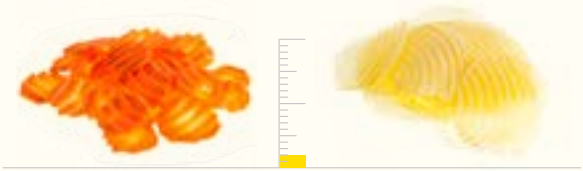
C12SX 12 mm
650161



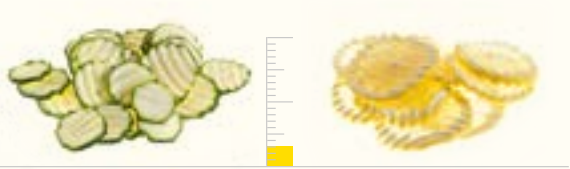
C13SX 13 mm
650165

Disques couteaux ondulés Inox

2 mm à **10 mm**

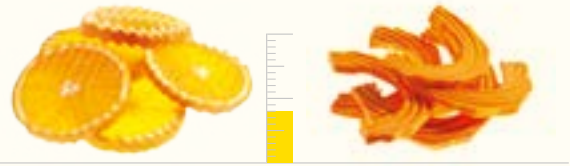


C2WX 2 mm
650089



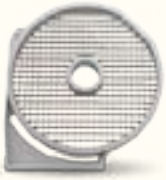
C3WX 3 mm
650090

C6WX 6 mm
650091



C8WX 8 mm
650162

C10WX 10 mm
650164



Grilles macédoine

5x5 mm à **20x20 mm**
à combiner aux **disques trancheur** (C) ou **disques couteaux ondulés** (CW)

C5SX+MT05T 5x5x5 mm
650086+653566

C8SX+MT08T 8x8x8 mm
650088+653567

C10SX+MT10T 10x10x10 mm
650160+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 évènements gastronomiques.

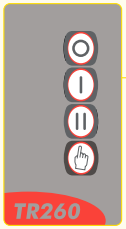
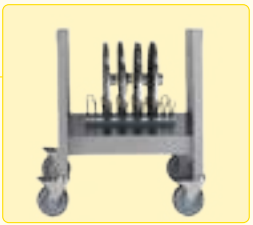
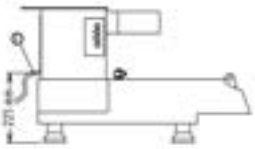


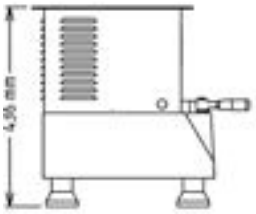
Tableau de commande plat et étanche (IP55)

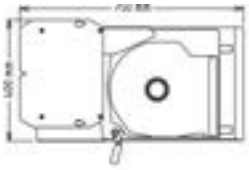
Trémie automatique (en option) Jusqu'à 6 kg de légumes



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* **lxpxh** 750x400x440 mm	56 2	**603428** DTR260F2V3	**3 734**
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 750x400x440 mm	60 1,50	**603429** DTR260F1V	**3 813**
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* **lxpxh** 610x830x1400 mm	105 1,50	**603700** DTR260L1VS	**9 029**

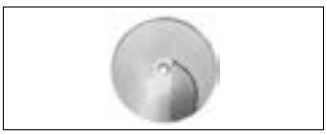
Accessoires pour TR260

	kg kW	Code Modèle	EUR
Trémie automatique **lxpxh** 730x490x470 mm	23	**653037** AH260	**2 818**
Trémie spéciale choux **lxpxh** 490x560x610 mm	19	**653048** CABH260	**4 027**
Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus) **lxpxh** 490x490x560 mm	21	**653036** LH260	**2 825**
Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm. **lxpxh** 230x110x250 mm	5,48	**653223** LVALH260	**564**
Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm **lxpxh** 490x560x610 mm	17	**653306** LVH260	**2 201**
Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 **lxpxh** 394x160x418 mm	5,62	**650036** FED260	**506**
Table inox roulante - Hauteur : 730 mm **lxpxh** 445x525x690 mm	14,96	**653017** MSX	**882**
Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) **lxpxh** 560x690x700 mm	25	**653224** TTX21	**865**
Ratelier de rangement **lxpxh** 200x350x200 mm	2,67	**653212** DRX	**248**

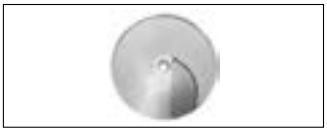
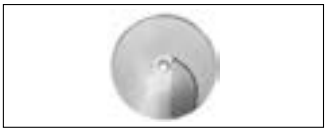
Equipements pour TR260

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,83	**650150** J302N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,82	**650151** J303N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,76	**650152** J304N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,76	**650153** J307N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650154** J309N	**440**
	Plateau à râper INOX pour parmesan **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650148** P300	**444**
	Plateau à râper INOX pour knödeln **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650149** K300	**444**
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,06	**653195** A302	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653196** A303	**513**

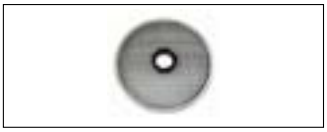
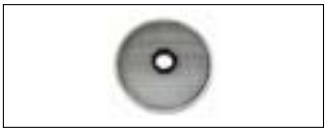
(Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,14	**653197** A304	**513**
	Plateau effileur- épaisseur 6x6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	1,76	**653198** AF306	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653199** AF308	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	1,85	**653200** AF310	**513**
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**653188** C301	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653172** C302	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653173** C303	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653189** C305	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653190** C306	**429**

(Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653191** C308	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653192** C310	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,04	**653193** C316	**429**
	Plateau trancheur choux - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux **lxpxh** 310x310x150 mm	3	**653009** D601	**550**
	Plateau trancheur choux - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux **lxpxh** 310x310x150 mm	3	**653227** D602	**550**
	Plateau trancheur choux - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux **lxpxh** 310x310x150 mm	3	**653228** D603	**550**
	Plateau à râper choux - épaisseur 7 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650157** DJ607N	**708**
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653217** C302W	**429**
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653218** C303W	**429**

(Equipements pour TR260)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653219** C306W	**429**
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	1,74	**653051** MT310	**795**
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	2	**653301** MT312	**718**
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	1,55	**653052** MT316	**718**
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	1,45	**653053** MT320	**718**
	Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	1,44	**653054** MT325	**718**
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 320x320x30 mm	2	**653055** MT332	**718**

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
Knödeln

Disques effileur

2 mm à 10 mm

A302
653195

A303
653196

A304
653197

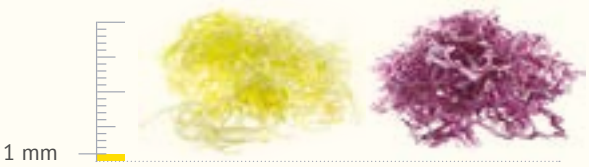
AF306
650198

AF308
653199

AF310
653200

Disques trancheur

1 mm à 16 mm



C301
653188

C302
653172

C303
653173

C305
653189

C306
653190

C308
653191

C310
653192

C316
653193

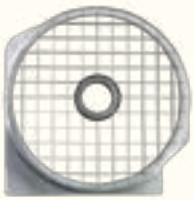
Disques couteaux ondulés

2 mm à 6 mm

C302W
653217

C303W
653218

C306W
653219



Grilles macédoine

10 mm à 32 mm

10 mm

MT310
653051

12 mm

MT312
653301

16x16x16 mm

MT316
653052

20x20x16 mm

MT320
653053

25x25x10 mm

MT325
653054

32x32x16 mm

32x32x10 mm

MT332
653055

A combiner avec ***disques trancheur*** ou ***disques couteaux ondulés***

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

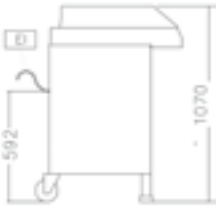
A utiliser avec la trémie spéciale choux

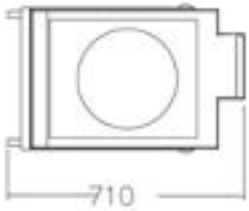
D601
653009

D602
653227

D603
653228

DJ607N
650157





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.*

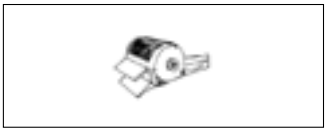
	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - sans trémie - 250 tr/mn - Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 470x710x1070 mm	103 1,50	**602068** DTR300B	**10 116**

Accessoires pour TR300

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Trémie légumes longs. 9 tubes de différents diamètres : 4 x 50 mm, 3 x 75 mm et 2 x 100 mm. **lxpxh** 340x360x540 mm	22,91	**653129** LVH300	**2 237**
	Trémie automatique motorisée pour TR300 **lxpxh** 560x800x520 mm	40	**653771** AHTR300	**2 924**
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) **lxpxh** 560x690x700 mm	25	**653224** TTX21	**865**
	Ejecteur tous travaux (sauf frites) **lxpxh** 310x310x45 mm	2	**653142** ES300	**309**
	Ejecteur frites **lxpxh** 310x310x45 mm	2	**653143** EF300	**333**

Equipements pour TR300

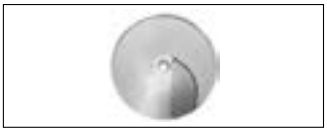
PLATEAUX POUR TR300

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Frites - épaisseur 6 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 240x260x130 mm	4	**653076** F306	**1 407**
	Grille Frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 240x260x130 mm	4	**653074** F308	**1 303**
	Grille Frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 240x260x130 mm	4	**653069** F310	**1 273**
	Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,83	**650150** J302N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,82	**650151** J303N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,76	**650152** J304N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	1,76	**650153** J307N	**440**
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650154** J309N	**440**
	Plateau à râper INOX pour parmesan **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650148** P300	**444**

(Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour knödeln **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**650149** K300	**444**
	Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,06	**653195** A302	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653196** A303	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,14	**653197** A304	**513**
	Plateau effileur- épaisseur 6x6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	1,76	**653198** AF306	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653199** AF308	**513**
	Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	1,85	**653200** AF310	**513**
	Plateau trancheur - épaisseur 1 mm **lxpxh** 300x300x40 mm	3	**653188** C301	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653172** C302	**429**

(Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur - épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653173** C303	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 5 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653189** C305	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653190** C306	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 8 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653191** C308	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 10 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	3	**653192** C310	**429**
	Plateau trancheur - épaisseur 16 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2,04	**653193** C316	**429**
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653217** C302W	**429**
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653218** C303W	**429**
	Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm **lxpxh** 300x300x50 mm	2	**653219** C306W	**429**

(Equipements pour TR300)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 340x360x45 mm	2	**653068** M310	**711**
	Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 340x360x45 mm	2	**653499** M312	**711**
	Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 340x360x45 mm	2	**653075** M316	**711**
	Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 340x360x45 mm	2	**653073** M320	**711**
	Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) **lxpxh** 340x360x45 mm	2	**653259** M332	**711**

Coupe-frites
RC14

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

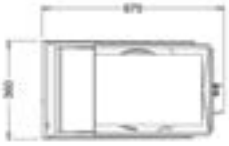
Support mobile
en inox
(accessoire optionnel)

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

Bloc trancheur
(accessoire optionnel)

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* **lxpxh** 360x670x560 mm	44 0,37	**603431** DRC143	**5 004**
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux (jusqu'à 1.500 kg/h). Mono 230 V *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 360x670x560 mm	44 0,37	**603432** DRC14	**5 258**

Accessoires pour RC14

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bloc couteaux frites 8 mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1,06	**653022** CHB8	**420**
	Bloc couteaux frites 10 mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1,06	**653023** CHB10	**420**
	Bloc couteaux frites 12 mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1,06	**653024** CHB12	**420**
	Bloc couteaux frites 14 mm **lxpxh** 245x148x136 mm	1,03	**653018** CHB14	**420**
	Bloc trancheur 4mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1	**653503** CB4RC14	**281**
	Bloc trancheur 6mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1	**653504** CB6RC14	**281**
	Bloc trancheur 8mm **lxpxh** 250x140x150 mm	1	**653505** CB8RC14	**281**
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm **lxpxh** 445x525x690 mm	14,96	**653017** MSX	**882**
	Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus) **lxpxh** 560x690x700 mm	25	**653224** TTX21	**865**

GUIDE DE SELECTION APPAREILS MANUELS

	CUSTOMER	CHARACTERISTICS
CT6	Collectivités / Restauration Rapide. **Jusqu'à 500 couverts** Utilisation : prévu pour assurer un poste de dressage hors d'œuvre sur assiette en collectivités.	• 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 **lxpxh** 145x427x240 mm	3,30	**601157** CT6	**470**

Accessoires pour CT6

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support basculeur **lxpxh** 140x570x65 mm	2	**653282** TIP	**237**
Bloc lames pour CT6 **lxpxh** 275x75x35 mm	0,36	**653100** CB6	**127**
Chariot guide tomates pour CT6 **lxpxh** 100x105x135 mm	1	**653099** TG6	**127**

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.

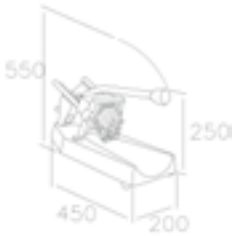
	kg kW	Code Modèle	EUR
Diviseur tomates - 4 quartiers **lxpxh** 240x215x395 mm	3	**601161** DTAT4	**320**
Diviseur tomates - 6 quartiers **lxpxh** 240x215x395 mm	3	**601162** DTAT6	**321**
Diviseur tomates - 8 quartiers **lxpxh** 240x215x395 mm	3	**601163** DTAT8	**321**
Diviseur tomates - 12 quartiers **lxpxh** 240x215x395 mm	3	**601164** DTAT12	**321**

Accessoires pour DTA

	kg kW	Code Modèle	EUR
Grille tomates 4 quartiers **lxpxh** 110x110x75 mm	0,10	**653467** TCG4	**100**
Grille tomates 6 quartiers **lxpxh** 110x110x75 mm	0,11	**653468** TCG6	**100**
Grille tomates 8 quartiers **lxpxh** 110x110x75 mm	1	**653469** TCG8	**101**
Grille tomates 12 quartiers **lxpxh** 110x110x75 mm	0,15	**653470** TCG12	**100**
Grille pommes 8 quartiers **lxpxh** 110x110x50 mm	0,10	**653471** AG8	**100**
Poussoir pour DTA : 4/8 quartiers **lxpxh** 150x90x145 mm	0,50	**653118** PB8	**100**
Poussoir pour DTA : 6/12 quartiers **lxpxh** 150x90x145 mm	1	**653117** PB12	**100**

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 **lxpxh** 200x450x250 mm	2,93	**601460** CF409	**276**
Coupe-frites manuel 11 mm avec grille et poussoir - sans socle **lxpxh** 200x450x250 mm	3	**601461** CF411	**276**

Accessoires pour CF4

	kg kW	Code Modèle	EUR
Socle pour CF4 **lxpxh** 200x450x70 mm	5,83	**653124** CF4B	**107**
Grille frites 7 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 7 mm **lxpxh** 110x110x10 mm	0,20	**653445** G7CF4	**74**
Grille frites 9 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 9 mm **lxpxh** 110x110x10 mm	1	**653460** G9CF4	**74**
Grille frites 11 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 11 mm **lxpxh** 110x110x10 mm	1	**653461** G11CF4	**74**
Bloc presseur 7 mm pour CF4 adapté à la grille frites 7 mm **lxpxh** 150x85x50 mm	1	**653462** PB7CF4	**21**

(Accessoires pour CF4)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc presseur 9 mm pour CF4 adapté à la grille frites 9 mm **lxpxh** 150x85x50 mm	1	**653463** PB9CF4	**21**
Bloc presseur 11 mm pour CF4 adapté à la grille frites 11 mm **lxpxh** 150x85x50 mm	1	**653464** PB11CF4	**21**

GUIDE DE SELECTION CUTTERS MELANGEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 PREP 4 YOU	Restaurants / Crèches / Maisons de retraite **10 à 50 couverts** Réalisations : hachage herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.	• 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. Emulsionner, 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)
 K120S / KE120S	Restaurants / Traiteurs Charcuterie / Collectivités **100 à 200 couverts** **Capacité** (mayonnaise): **jusqu'à 6 kg** 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** Emulsionner, broyer et hacher En collectivités, les mixés pour les régimes spéciaux.	

Cutters Mélangeurs

PREP 4 YOU

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.

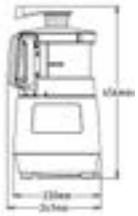
Couvercle avec ouverture centrale pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation

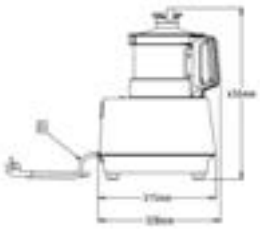
Maîtrise totale grâce au **couvercle transparent**

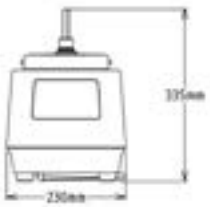
Panneau de commandes tactile plat, intuitif et facile à nettoyer

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 le 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.

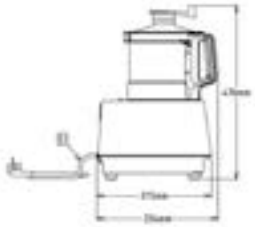
	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 247x328x456 mm	16 0,75	**600962** DK26VS	**1 675**

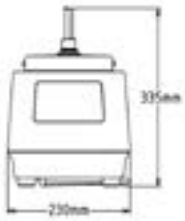
Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	0,23	**650226** ROTMT26	**104**
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	1	**650227** ROTS26	**97**
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	2	**650228** BOL26	**238**
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	1	**650229** BOLP26	**144**
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 170x170x115 mm	0,22	**650230** SCR26	**42**
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 205x205x70 mm	0,40	**650117** LID26	**63**
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 200x270x240 mm	2	**650231** RED26	**446**
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,50	**650233** ROTMT36	**132**
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,32	**650234** ROTS36	**97**

(Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 220x290x185 mm	2	**650235** BOL36	**368**
Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 185x185x136 mm	1	**650236** SCR36	**53**
Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 220x220x72 mm	0,50	**650118** LID36	**80**
Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 220x300x260 mm	2	**650145** RED36	**630**





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 le 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* **lxpxh** 252x334x476 mm	16,86 0,50	**600965** DK36	**1 441**
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 252x334x476 mm	16 0,75	**600967** DK36VS	**1 860**

Accessoires pour Prep4You - 3,6 litres

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,50	**650233** ROTMT36	**132**
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,32	**650234** ROTS36	**97**
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 220x290x185 mm	2	**650235** BOL36	**368**
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 185x185x136 mm	1	**650236** SCR36	**53**
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 220x220x72 mm	0,50	**650118** LID36	**80**
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 220x300x260 mm	2	**650145** RED36	**630**
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	0,23	**650226** ROTMT26	**104**
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	1	**650227** ROTS26	**97**
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	2	**650228** BOL26	**238**

(Accessoires pour Prep4You - 3,6 litres)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	1	**650229** BOLP26	**144**
Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 170x170x115 mm	0,22	**650230** SCR26	**42**
Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 205x205x70 mm	0,40	**650117** LID26	**63**
Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 200x270x240 mm	2	**650231** RED26	**446**

Cutters Mélangeurs
K45 / K55 / K70

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

Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation

Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide

K70

Tableau de commande plat et étanche (IP55)

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

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

K45 - 4,5 litres

CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE 4,5 LITRES

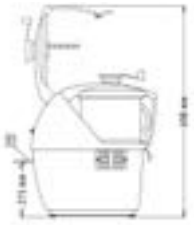
Cuve inox capacité **4,5 litres**. Vitesse selon modèle : de **1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn**. **Hauteur de cheminée** optimale : utilisation **jusqu'à 75% du volume** nominal. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau 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* **lxpxh** 256x415x482 mm	22 0,75	**600443** DK45Y1V	**1 702**
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* **lxpxh** 256x415x482 mm	23 0,90	**600444** DK45Y2V	**1 839**
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* **lxpxh** 256x415x482 mm	23 1	**600448** DK45YVV	**2 191**

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**
Joint couvercle **K45** - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K45

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,79	**653579** SBRK45	**100**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,74	**653614** SBRE45	**103**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,79	**653580** MBRK45	**111**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,74	**650039** MBRE45	**115**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 260x370x80 mm	1,30	**650099** LBSK245	**169**
	Cuve inox capacité 4,5 litres **lxpxh** 235x280x160 mm	1,50	**653589** BXK45	**252**
	Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur **lxpxh** 250x370x245 mm	5	**650100** KEMUL245VV	**479**



K55 - 5,5 litres

CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE 5,5 LITRES

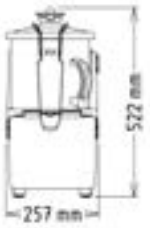
Cuve inox capacité **5,5 litres**. Vitesse selon modèle : de **1.500 tr/mn à 3.700 tr/mn**. Hauteur de cheminée optimale : utilisation **jusqu'à 75% du volume nominal**. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis**. Châssis métallique. Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de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

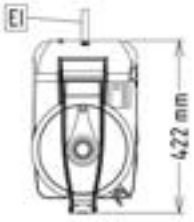
	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V *380-440 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 256x415x482 mm	23 1	**600445** DK55Y2V	**2 214**
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 256x415x482 mm	23 1,30	**600450** DK55YVV	**2 635**

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**
Joint couvercle **K55** - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K55

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,81	**653581** SBRK55	**118**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,74	**653665** SBRE55	**123**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,80	**653582** MBRK55	**141**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,73	**650040** DMBRE55	**144**
	Cuve inox capacité 5,5 litres **lxpxh** 235x280x160 mm	1,68	**653590** BXK55	**252**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 250x295x260 mm	2,50	**650102** LBSK255	**169**
	Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur **lxpxh** 250x370x245 mm	5	**650103** KEMUL255VV	**498**





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* **lxpxh** 256x422x522 mm	23 1,20	**600446** DK70Y2V	**2 727**
Cutter mélangeur 7 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 256x422x522 mm	23 1,50	**600453** DK70YVV	**3 272**

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**
Joint couvercle **K70** - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K70

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,86	**653583** SBRK70	**131**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,81	**653712** SBRE70	**133**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,80	**653584** MBRK70	**154**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,79	**650041** DMBRE70	**159**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 310x310x310 mm	4,60	**650104** LBSK270	**217**
	Cuve inox capacité 7 litres **lxpxh** 235x235x200 mm	1,93	**653593** BXK70	**260**

Rotors K 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

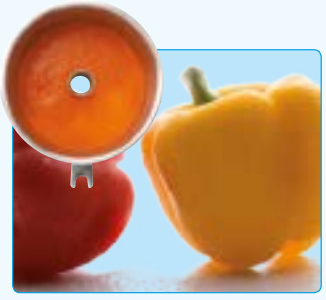
Viande hachée

Amandes

Asperges

Houmous

Chocolate



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

K180S

Jusqu'à 3500 tr/mn

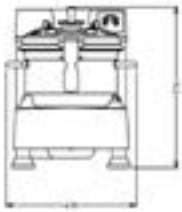
Tableau de commande plat et étanche (IP55)

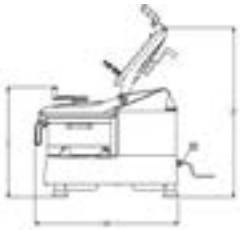
La conception exclusive de la lame inclinée garantit des mélanges homogènes et des résultats optimaux

- **Utilisateurs:** Restaurants / Traiteurs / Charcuteries / Collectivités
- **De 100 à 300 couverts**

- **Réalisations:** pour mixer, hacher, émulsionner, pétrir, préparer des farces, des mousses, des pâtés et travailler les viandes, poissons

- Cuve inox capacité: **17,5 litres**
- 2 vitesses: **1500** et **3000 tr/mn** (K180S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3000 tr/mn** (KE180S)
- Capacité: (mayonnaise): jusqu'à **8 kg**





K120S/KE120S - 11,5 litres

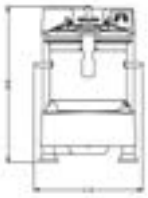
CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 11,5 LITRES

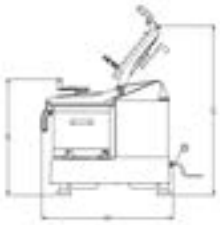
Cuve inox capacité **11,5 litres**. **K120S** : deux vitesses 1.500 et 3.000 tr/min. **KE120S** : vitesse variable de 300 à 3.500 tr/min. Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis métallique**. Tableau de commande **plat et étanche**. Fourni avec racleur/émulsionneur. Fonction pulse.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

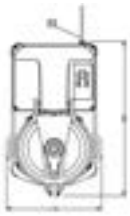
	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 litres, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Fourni avec rotor couteaux microdentés, cuve inox et racleur. Tri 400 V *380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 416x680x517 mm	70 2,20	**600091** DK120S2	**5 726**
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Fourni avec couteaux micro-dentés, cuve inox et racleur. Mono 230 V *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 416x680x517 mm	72 2,20	**600093** DKE120S	**6 576**

Accessoires pour K120S/KE120S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide **lxpxh** 420x340x180 mm	5	**650073** BX115L	**844**
	Rotor à couteaux lisses pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) **lxpxh** 280x280x150 mm	2	**653179** SBR115	**548**
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) **lxpxh** 280x280x150 mm	4	**653299** KKR115	**560**
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) **lxpxh** 280x280x150 mm	4	**653538** KKR115M	**568**
	Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L **lxpxh** 282x282x160 mm	2	**650060** MBR115	**613**
	Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés **lxpxh** 295x90x240 mm	1,50	**650059** SCR115	**276**
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm **lxpxh** 445x525x690 mm	14,96	**653017** MSX	**882**







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* **lxpxh** 416x680x603 mm	80 3,60	**600092** DK180S2	**7 033**
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* **lxpxh** 416x680x603 mm	75 3	**600094** DKE180S	**8 096**

Accessoires pour K180S/KE180S

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve inox capacité 17,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide **lxpxh** 410x340x270 mm	6	**650074** BX175L	**1 207**
	Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L **lxpxh** 260x260x240 mm	3,10	**653119** SBR175	**887**
	Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L **lxpxh** 260x260x240 mm	3,20	**653120** KKR175	**925**
	Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 17.5 L **lxpxh** 260x260x240 mm	5	**653539** KKR175M	**936**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 17.5 L **lxpxh** 282x282x240 mm	2,50	**650047** MBR175	**1 027**
	Racleur émulsionneur pour K180S et KE180S **lxpxh** 295x90x240 mm	1,50	**650046** SCR175	**319**
	Table inox roulante - Hauteur : 730 mm **lxpxh** 445x525x690 mm	14,96	**653017** MSX	**882**

GUIDE DE SELECTION
COMBINES CUTTER / COUPE LEGUMES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
PREP 4 YOU	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 50 couverts** **Fonction coupe-légumes :** légumes fraîchement coupés pour les sandwichs, salades et frites maison. ☒ **Jusqu'à 200 couverts**	**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.
TRK45-TRK55-TRK70	Restaurants / Collectivités / Crèches / Traiteurs / Maisons de retraite **Fonction cutter :** Hacher, broyer, émulsionner et pétrir ☒ **50 à 150 couverts** (selon modèles) **Capacité cutter** (mayonnaise): **TRK45:** jusqu'à **2 kg** **TRK55:** jusqu'à **2,5 kg** **TRK70:** jusqu'à **3,5 kg** **Fonction coupe-légumes :** Coupe des légumes et des fruits ☒ **100 à 400 couverts** / Service 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 cm^2) • Solution 100% hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle • Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base du moteur • Alimentation en continu • Large gamme de disques en Inox (diam. 205 mm) pour préparer plus de 80 types de coupes différentes

Combinés Cutter & Coupe-légumes

PREP 4 YOU

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.

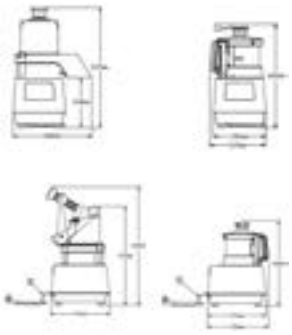
100% lavable au lave-vaisselle pour une hygiène optimale. Toutes les parties en contact avec les aliments sont faciles à démonter pour un nettoyage rapide

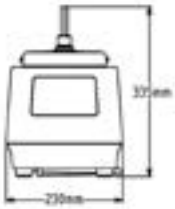
Racleur de cuve pour des **résultats homogènes et un travail continu**

Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce au mouvement spécial généré 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* **lxpxh** 348x328x527 mm	19 0,75	**600979** DCOM26G	**1 866**
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. 1500 tr/mn *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 348x334x527 mm	18,50 0,50	**600981** DCOM36	**1 584**
Combiné coupe-légumes/cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox. Vitesse variable 500-3600 tr/mn *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 348x334x527 mm	21 0,75	**600984** DCOM36VS	**2 141**

Accessoires pour Prep4You

	kg kW	Code Modèle	EUR
Kit 3 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	1,21	**650196** SET3	**202**
Kit 6 diques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	2	**650197** SET6	**525**
Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650198** J172	**77**
Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650199** J173	**77**
Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650205** J174	**77**
Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x50 mm	0,20	**650207** J177	**77**
Disque Parmesan **lxpxh** 175x175x50 mm	0,19	**650208** J17P	**85**
Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,26	**650209** AS172	**85**
Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,26	**650210** AS174	**85**

(Accessoires pour Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque effileur inox 8 mm pour frites (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x40 mm	0,27	**650211** AS178	**85**
	Disque trancheur inox 1 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650213** C17X1	**77**
	Disque trancheur inox 2 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650214** C17X2	**77**
	Disque trancheur inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650215** C17X3	**77**
	Disque trancheur inox 4 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650237** C17X4	**77**
	Disque trancheur inox 5 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650216** C17X5	**77**
	Disque trancheur inox 6 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,25	**650217** C17X6	**77**
	Disque couteaux ondulés inox 3 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650218** C17XW3	**77**
	Disque couteaux ondulés inox 5 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x30 mm	0,24	**650219** C17XW5	**77**

(Accessoires pour Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Disque trancheur Aluminium 8 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x36,5 mm	0,54	**650220** C178	**148**
	Disque trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) **lxpxh** 175x175x36,5 mm	0,50	**650221** C1710	**148**
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) **lxpxh** 192x220x25 mm	0,51	**650222** MT08	**133**
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) **lxpxh** 192x220x25 mm	0,46	**650223** MT10	**133**
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 **lxpxh** 145x145x25 mm	0,20	**650110** GRID	**18**
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) **lxpxh** 212x240x60 mm	1	**650224** DC8	**260**
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, gille 10x10 mm) (diam. 175 mm) **lxpxh** 212x240x60 mm	1	**650225** DC10	**260**
	Ejecteur pour coupe-légumes **lxpxh** 188x188x36 mm	0,12	**650232** EJEVS	**15**
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) **lxpxh** 45x230x210 mm	1	**653050** SBPL	**16**

(Accessoires pour Prep4You)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	0,23	**650226** ROTMT26	**104**
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 160x160x90 mm	1	**650227** ROTS26	**97**
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	2	**650228** BOL26	**238**
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 200x270x165 mm	1	**650229** BOLP26	**144**
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 170x170x115 mm	0,22	**650230** SCR26	**42**
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres **lxpxh** 205x205x70 mm	0,40	**650117** LID26	**63**
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 200x270x240 mm	2	**650231** RED26	**446**
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,50	**650233** ROTMT36	**132**
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 175x175x110 mm	0,32	**650234** ROTS36	**97**

(Accessoires pour Prep4You)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur **lxpxh** 220x290x185 mm	2	**650235** BOL36	**368**
Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 185x185x136 mm	1	**650236** SCR36	**53**
Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres **lxpxh** 220x220x72 mm	0,50	**650118** LID36	**80**
Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve **lxpxh** 220x300x260 mm	2	**650145** RED36	**630**

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 PREP 4 YOU

Lame micro-dentée pour cuve 2,6 l.

Lame micro-dentée pour cuve 3,6 l.

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

Lame lisse pour cuve 2,6 l.

Lame lisse pour cuve 3,6 l.

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

Combinés Cutter et Coupe-légumes
TRK

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

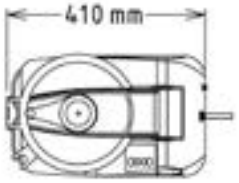
Large trémie inox (215 cm^2)

Tableau de commande plat et étanche (IP55)

Trémie légumes longs avec poussoir (Ø 60 mm)

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

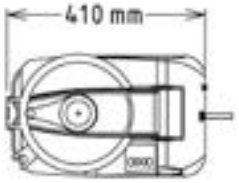
Une machine _ **trois fonctions** _ combiné **cutter/coupe-légumes/émulsionneur**. Vitesse variable de **300 à 3.700 tr/mn**. Fonction **pulse** pour une meilleure précision de coupe. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction coupe-légumes : **trémie en inox** entièrement amovible et **lavable 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* **lxpxh** 252x485x505 mm	29 1	**600431** DTRK45Y	**2 916**

Nota :
Pilon - code **0D7972** - **13,50 €**
Joint couvercle cuve TRK45 - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour TRK45

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,79	**653579** SBRK45	**100**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,74	**653614** SBRE45	**103**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,79	**653580** MBRK45	**111**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 195x195x154 mm	0,74	**650039** MBRE45	**115**
	Disque éjecteur **lxpxh** 192x192x32 mm	0,07	**653772** EJTRS	**29**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres **lxpxh** 260x370x80 mm	1,30	**650099** LBSK245	**169**
	Cuve inox capacité 4,5 litres **lxpxh** 235x280x160 mm	1,50	**653589** BXK45	**252**
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lxpxh 1020x640x750 **lxpxh** 1020x640x750 mm	28,48	**653283** WT	**1 438**
	Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur **lxpxh** 250x370x245 mm	5	**650100** KEMUL245VV	**479**



TRK 55

COMBINE CUTTER/COUPE-LEGUMES

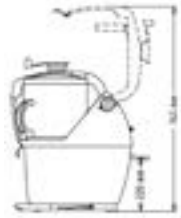
Une machine _ **trois fonctions** _ combiné **cutter/coupe-légumes/émulsionneur**. Vitesse variable de **300 à 3.700 tr/mn**. Fonction **pulse** pour une meilleure précision de coupe. Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction coupe-légumes : **trémie en inox** entièrement amovible et **lavable 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.*

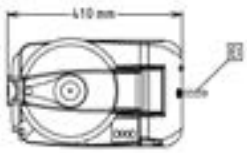
	kg kW	Code Modèle	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 252x485x505 mm	29 1,30	**600434** DTRK55Y	**3 612**

Nota :
Pilon - code **0D7972** - **13,50 €**
Joint couvercle cuve **TRK55** - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour TRK55

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,81	**653581** SBRK55	**118**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,74	**653665** SBRE55	**123**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,80	**653582** MBRK55	**141**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 215x215x154 mm	0,73	**650040** DMBRE55	**144**
	Disque éjecteur **lxpxh** 192x192x32 mm	0,07	**653772** EJTRS	**29**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres **lxpxh** 250x295x260 mm	2,50	**650102** LBSK255	**169**
	Cuve inox capacité 5,5 litres **lxpxh** 235x280x160 mm	1,68	**653590** BXK55	**252**
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lxpxh 1020x640x750 **lxpxh** 1020x640x750 mm	28,48	**653283** WT	**1 438**
	Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 l., rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur **lxpxh** 250x370x245 mm	5	**650103** KEMUL255VV	**498**





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* **lxpxh** 252x485x505 mm	30,10 1,50	**600437** DTRK70Y	**3 954**

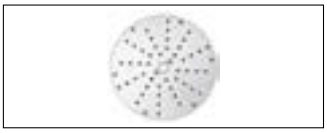
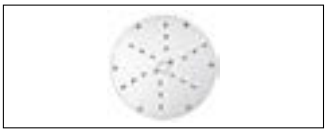
Nota :
Pilon - code **0D7972** - **13,50€**
Joint couvercle cuve **TRK70** - code **0D5490** : **37,20 €**

Accessoires pour TRK70

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,86	**653583** SBRK70	**131**
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,81	**653712** SBRE70	**133**
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,80	**653584** MBRK70	**154**
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 215x215x194 mm	0,79	**650041** DMBRE70	**159**
	Disque éjecteur **lxpxh** 192x192x32 mm	0,07	**653772** EJTRS	**29**
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres **lxpxh** 310x310x310 mm	4,60	**650104** LBSK270	**217**
	Cuve inox capacité 7 litres **lxpxh** 235x235x200 mm	1,93	**653593** BXK70	**260**
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lxpxh 1020x640x750 **lxpxh** 1020x640x750 mm	28,48	**653283** WT	**1 438**

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 **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653773** J2X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653774** J3X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653775** J4X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653776** J7X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,55	**653777** J9X	**92**
Plateau à râper INOX pour knödeln et pain **lxpxh** 200x200x40 mm	0,53	**653778** KX	**92**
Plateau à râper INOX pour parmesan et pain **lxpxh** 200x200x30 mm	1	**653779** PX	**92**
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650166** AS2XX	**216**
Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650158** AS2X8X	**216**

(Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650159** AS2X10X	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650167** AS3XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650077** AS4XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650078** AS6XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,93	**650079** AS8XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650080** AS10XX	**216**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650081** C06SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650082** C1SX	**130**

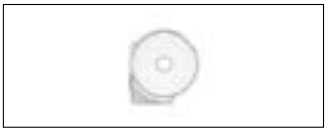
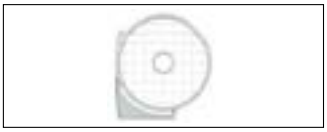
(Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650083** C2SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650084** C3SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650085** C4SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650086** C5SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650087** C6SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650088** C8SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650160** C10SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650161** C12SX	**130**

(Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650165** C13SX	**130**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650089** C2WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650090** C3WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650091** C6WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650162** C8WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650164** C10WX	**149**
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653566** MT05T	**215**
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,62	**653567** MT08T	**187**

(Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,56	**653568** MT10T	**187**
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653569** MT12T	**187**
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653570** MT20T	**187**
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,72	**653571** FT06	**173**
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,63	**653572** FT08	**173**
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653573** FT10	**173**
	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	3,50	**650178** SD4CJX	**365**
	PACK 7 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + trancheur 10mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + effileur 4x4 mm + macédoine 10x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	6	**650179** SD7CJASMTX	**814**
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm **lxpxh** 205x205x35 mm	3	**650092** SCEQXX	**292**

(Equipements pour TRK45/55/70)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	5,40	**650093** SCREQXX	**737**
	PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm **lxpxh** 510x240x265 mm	6	**650107** SDPXX	**292**
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) **lxpxh** 45x230x210 mm	1	**653050** SBPL	**16**
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 **lxpxh** 145x145x25 mm	0,20	**650110** GRID	**18**

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

GUIDE DE SELECTION
MIXERS PORTATIFS / TURBO BROYEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
	MIXERS PORTATIFS	
SPEEDY MIXER	Restaurants / Collectivités **50 à 300 couverts** Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions	• Léger et simple à utiliser • Idéal pour les petites quantités • Jusqu'à 15 000 tr/mn • Tube inox démontable sans outils pour un nettoyage facile
BERMIXER PRO	Restaurants / Collectivités **50 à 300 couverts** Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions, blancs en neige, mixés de viande **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
	TURBO BROYEURS	
TBX Pro	Traiteur / Collectivités / Hôpitaux **100 à 1000 couverts** Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions, mixés de viandes	• Puissant pour traiter jusqu'à 700 litres • Robuste, fixé sur un chariot inox avec roues freinées • Ergonomique et facile à utiliser, s'adapte rapidement à la hauteur souhaitée, jusqu'à 250 mm • Changement simple et rapide de l'accessoire potage à l'accessoire purée • Convient au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite • Toutes les pièces entrant en contact avec les aliments peuvent être facilement retirées et nettoyées
TBM150	Cuisines Centrales / UCP / Industries agroalimentaires Pour de grandes quantités de production de soupes, sauces, purées, etc... **Préparation liquide et semi-liquide :** jusqu'à 1.000 l	• Moteur puissant et conception robuste pour usage intensif • Micro-broyeur spécial soupe de poisson en option • Modèle 1 vitesse : 1 600 tr/mn • Modèle 2 vitesses : 830 et 1 660 tr/mn

Mixers Portatifs
Bermixer PRO

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

Démontable sans outils et lavables au lave-vaisselle

moins de 4 kg

Jusqu'à 10 000 tr/mn

Smart Speed Control SSC System

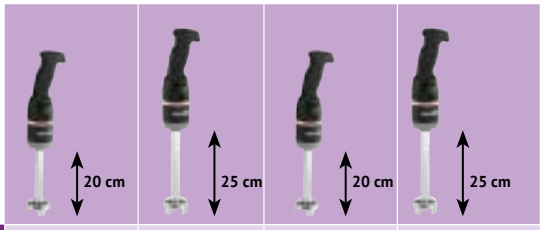
9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance

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

Manipulation sécurisée grâce à la poignée protégée contre la chaleur.

Une gamme complète

SPEEDY MIXER

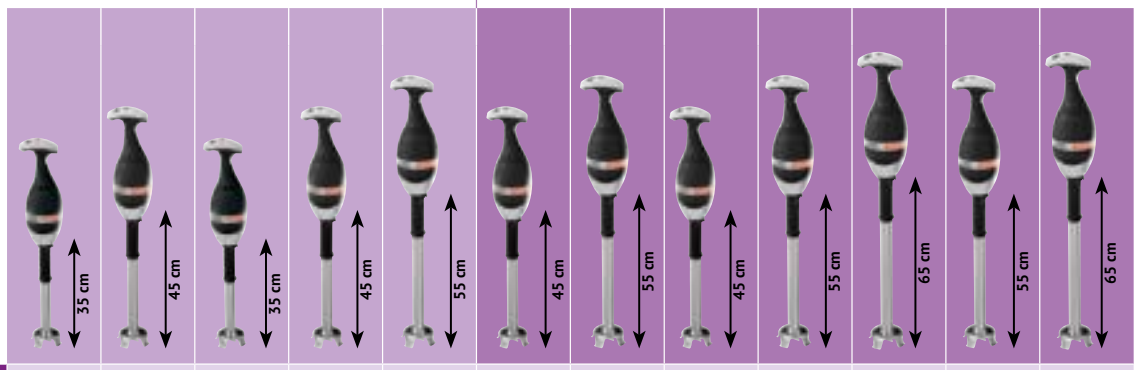


Tube pour émulsions

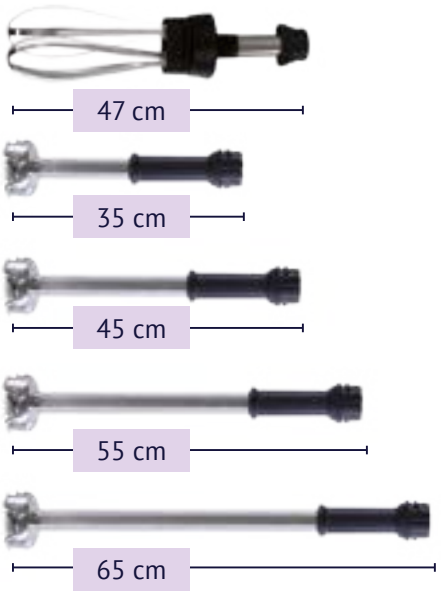
Fouet

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**

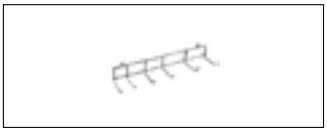
SPEEDY MIXER 250 W

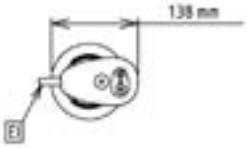
TUBE INOX DEMONTABLE _ VITESSE CONTINUE ET VARIABLE

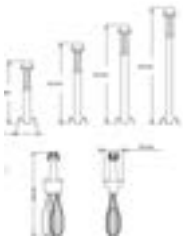
Mixer compact (moins de 1,5 kg) avec un tube inox, **démontable sans outil** pour un nettoyage facile. Vitesse : **15.000 tr/mn**. Idéal pour les petites préparations et les émulsions. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

	kg kW	Code Modèle	EUR
MS 200 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm, 1 vitesse. *230 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 110x75x470 mm	2 0,25	**603464** DSMT20W25	**314**
MS 250 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm, 1 vitesse. *230 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 110x75x520 mm	2 0,25	**603465** DSMT25W25	**325**
MS 200 VV : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm, vitesse variable. *230 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 110x75x470 mm	1,83 0,25	**603676** DSMVT20W25	**355**
MS 250 VV : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm, vitesse variable. *230 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 110x75x520 mm	1,87 0,25	**603677** DSMVT25W25	**369**

Accessoires pour Speedy Mixer 250 W

	kg kW	Code Modèle	EUR
Accessoire fouet pour Speedy mixer (uniquement modèle vitesse variable) **lxpxh** 90x90x290 mm	0,67	**650057** SPYWSK	**210**
Tube inox 20 cm pour Speedy mixer **lxpxh** 75x75x220 mm	0,54	**650187** SPMT20	**104**
Tube inox 25 cm pour Speedy Mixer **lxpxh** 75x75x270 mm	2	**650188** SPMT25	**116**
 Support mural pour Speedy mixer **lxpxh** 270x85x70 mm	0,41	**653090** WSSM	**41**
Tube pour émulsions pour Speedy mixer **lxpxh** 75x75x270 mm	0,61	**653098** TESM	**149**



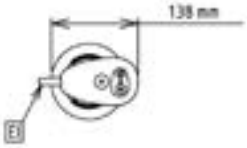


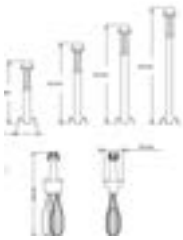
BERMIXER Plus 350 W

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 35 cm. Capacité 30 litres. Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x665 mm	5,45 0,35	**600314** DBP3535	**544**
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* **lxpxh** 138x120x765 mm	5,60 0,35	**600320** DBP3545	**562**
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W - Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x340 mm	3 0,35	**600309** DBPU350	**435**



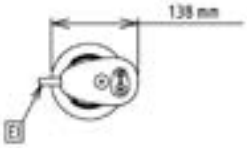


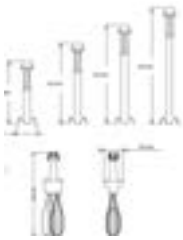
BERMIXER Plus 450 W

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* **lxpxh** 138x120x665 mm	5,46 0,45	**600392** DBP4535	**592**
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* **lxpxh** 138x120x765 mm	5,64 0,45	**600321** DBP4545	**611**
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* **lxpxh** 138x120x865 mm	5,76 0,45	**600329** DBP4555	**628**
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 450 W - Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x340 mm	3,65 0,45	**600310** DBPU450	**491**



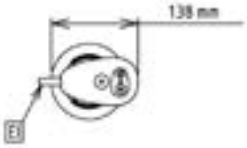


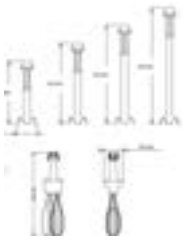
BERMIXER Turbo 550 W

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres. Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x765 mm	5,64 0,55	**600322** DBP5545	**664**
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* **lxpxh** 138x120x865 mm	5,77 0,55	**600330** DBP5555	**688**
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 550 W - Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x340 mm	3,10 0,55	**600311** DBPU550	**555**



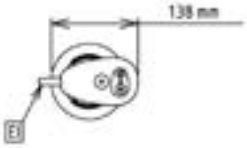


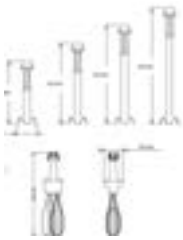
BERMIXER Turbo 650 W

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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres. Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x765 mm	5,58 0,65	**600324** DBP6545	**784**
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres. Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x865 mm	5,77 0,65	**600331** DBP6555	**816**
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres. Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x965 mm	5,96 0,65	**600336** DBP6565	**840**
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 650 W - Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x340 mm	3,70 0,65	**600312** DBPU650	**676**





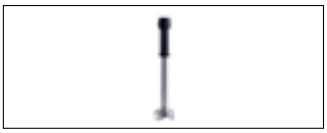
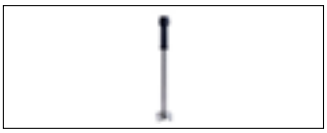
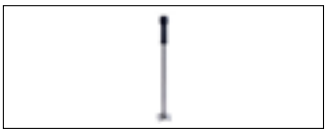
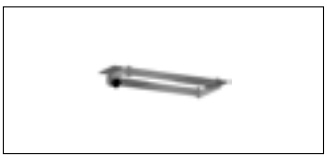
BERMIXER Turbo 750 W

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* **lxpxh** 138x120x865 mm	5,77 0,75	**600332** DBP7555	**948**
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* **lxpxh** 138x120x965 mm	5,96 0,75	**600337** DBP7565	**979**
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 750 W - Mono 230 V *220-240 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 138x120x340 mm	3,66 0,75	**600313** DBPU750	**796**

Equipements pour Bermixers PRO

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Tube inox 35 cm pour bloc moteur 350W ou 450W **lxpxh** 110x110x353 mm	1,20	**650132** BPT35	**187**
	Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W **lxpxh** 110x110x453 mm	1,28	**650133** BPT45	**200**
	Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W **lxpxh** 110x110x553 mm	1,41	**650134** BPT55	**211**
	Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W **lxpxh** 110x110x653 mm	1,61	**650135** BPT65	**229**
	Fouet renforcé pour Bermixer **lxpxh** 120x120x468 mm	1,43	**650108** BMXRWSK	**245**
	Support marmite pour Bermixer **lxpxh** 160x140x180 mm	1,15	**653294** B2SUP	**187**
	Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm (à associer au support marmite code 653294) **lxpxh** 700x150x40 mm	1,58	**653292** B2RAIL	**180**

Pour une meilleure efficacité de travail, il est recommandé d'adapter la puissance moteur à la longueur du tube.
Support mural disponible sous la référence **0D6297** : 19,40€.

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 1.650 tr/mn	**TBX Pro - 2 vitesses** 850 et 1.700 tr/mn	**TBX Pro - vitesse variable** 630 à 1.700 tr/mn
HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION **pour les accessoires standard :** **pour les accessoires braisière :**	 **300 mm** non recommandé	 **300 mm** **170 mm**	 **300 mm** **170 mm**
POTAGE VELOUTE sans morceaux pour les maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**
POTAGE à base d'aliments filandreux (type poireaux)	Accessoire potage **jusqu'à 500 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**
POTAGE EPAIS 20% LIQUIDE pour les maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques		Accessoire potage **jusqu'à 500 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 500 litres**
POTAGE AVEC MORCEAUX	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres** + grille potage Ø 19 mm	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres** + grille potage Ø 19 mm	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres** + grille potage Ø 19 mm
CREME D'EPINARDS, MELANGE D'EPINARDS ET BECHAMEL	Accessoire potage **jusqu'à 500 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**
SAUCES LIQUIDES mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**
SAUCES COMPOSEES type bolognaise	Accessoire purée **jusqu'à 500 litres**	Accessoire purée **jusqu'à 700 litres**	Accessoire purée **jusqu'à 700 litres**
PÂTES LIQUIDES type pâte à crêpes	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**	Accessoire potage **jusqu'à 700 litres**
COMPOTE DE FRUITS **CONFITURE** **SORBETS**	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) **jusqu'à 500 litres**	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) **jusqu'à 700 litres**	accessoire purée ou potage selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) **jusqu'à 700 litres**
PUREE TRADITIONNELLE (pommes de terre)	non recommandé	non recommandé	accessoire purée **jusqu'à 300 kg** de pommes de terre (= 450 kg de purée) pour ne pas corder, démarrer en petite vitesse puis augmenter
PUREE EN FLOCONS Verser progressivement les flocons dans le tourbillon	Accessoire potage **jusqu'à 175 kg**	Accessoire potage **jusqu'à 200 kg**	Accessoire potage **jusqu'à 200 kg**
BRANDADE DE MORUE		Accessoire purée **jusqu'à 180 kg** + grille potage Ø 19 mm	Accessoire purée **jusqu'à 180 kg** + grille potage Ø 19 mm

TBX Pro

Composez 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 court** 348 mm
	tube long	568 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** NOUVEAU

Grilles pour accessoires potage

Grille "*velouté*"
Ø 6-8mm
(fourni avec accessoire potage)

Grille "*soupe*"
Ø 8-10 mm

Grille "*soupe de poissons*"
Ø 19 mm

TBX Pro
Dimensions

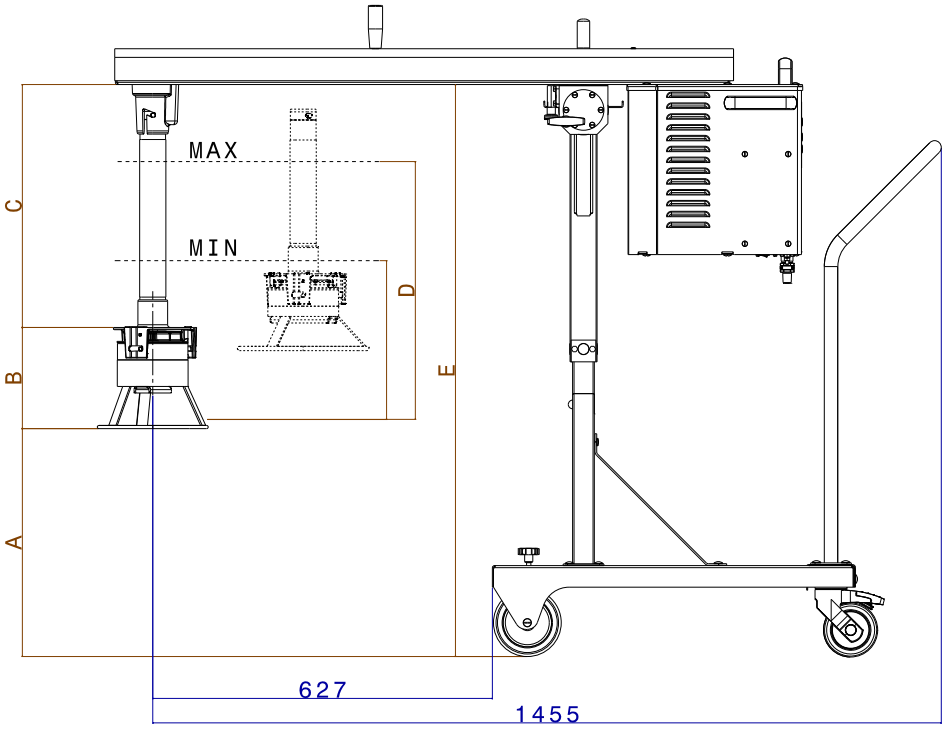
C en mm	LONGUEUR DU TUBE		
	court	standard	long
	348	448	568

B en mm	HAUTEUR ACCESSOIRE	
	accessoire standard	accessoire braisière
	187	142

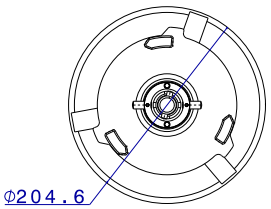
A en mm	TUBE COURT		TUBE MOYEN		TUBE LONG	
	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière	accessoire standard	accessoire braisière
minimum	521	566	421	466	301	346
maximum	771	816	671	716	551	596

D en mm	taille du tube	ACCESSOIRES BRAISIERE			ACCESSOIRES STANDARD		
		court	standard	long	court	standard	long
profondeur immersion	**minimum**	170	170	170	300	300	300
	maximum	360	460	580	400	500	620

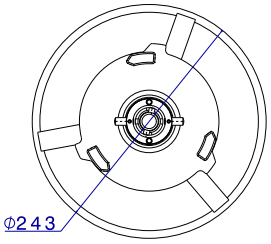
E en mm	
minimum	1056
maximum	1306



Diamètre accessoire standard



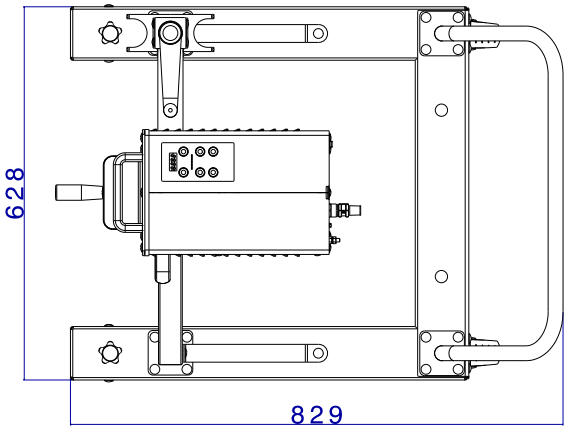
Diamètre accessoire braisière

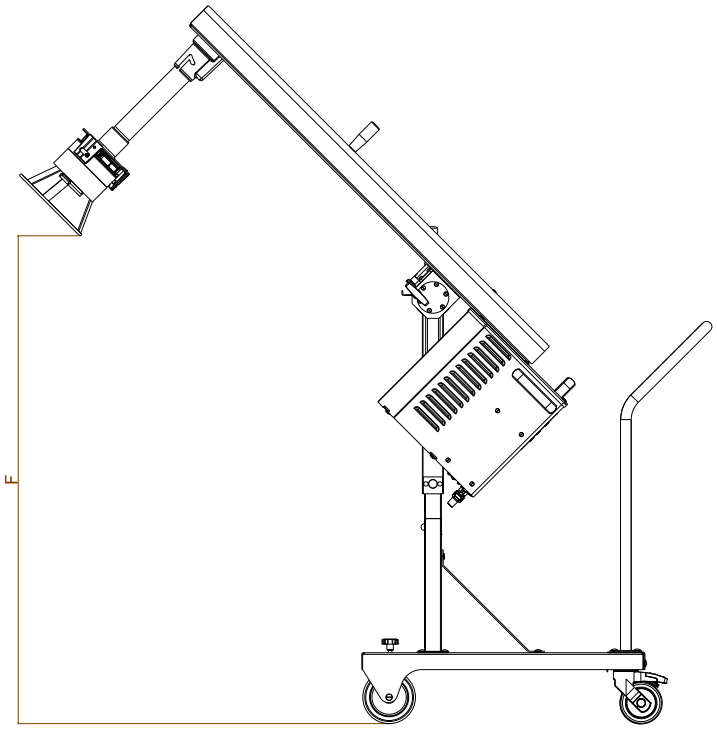


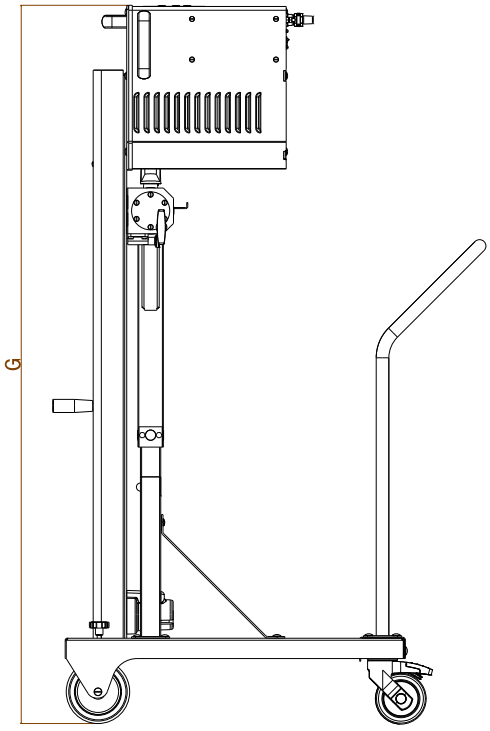
TBX Pro
Dimensions

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



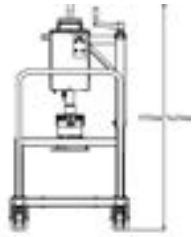


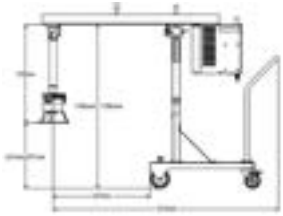


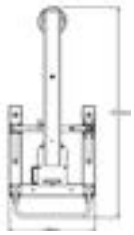
Guide de sélection

Turbo-broyeurs
TBM150

	TBM150 - 1 vitesse 1600 tr/mn 3000 W micro-broyeur cuisine inclus	**TBM150 - 2 vitesses** 830 et 1660 tr/mn 4000 W micro-broyeur cuisine inclus
HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION POUR OUTIL POTAGE	**30 cm** à partir de 500 l.	**30 cm** à partir de 250 l.
POTAGE	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**
POTAGE VELOUTE sans morceaux maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
POTAGE à base d'aliments filandreux (type poireaux)	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
POTAGE CONCENTRE 20% de liquide - maisons de retraite, crèches , hôpitaux, régimes spécifiques	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
CREME D'EPINARDS mélange épinards béchamel	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
SOUPE de POISSONS	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
FUMET à base de viande cuite type fond de veau	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) **jusqu'à 1000 l.**
SAUCES LIQUIDES mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**
SAUCES COMPOSEES type Bolognaise	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**
PÂTES LIQUIDES type pâte à crêpes	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 1000 l.**
COMPOTE DE FRUITS **CONFITURES** **SORBETS**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) selon le résultat demandé (avec ou sans morceaux) **jusqu'à 1000 l.**	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) selon le résultat demandé (avec ou sans morceaux) **jusqu'à 1000 l.**
PUREE TRADITIONNELLE	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 375 kg** de PdT	SANS le micro-broyeur cuisine **jusqu'à 400 kg** de PdT
	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**







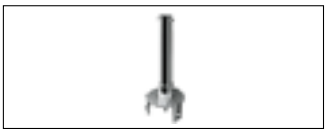
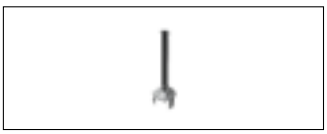
TBXPro

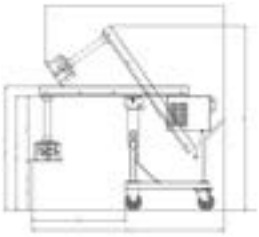
TURBO BROYEUR

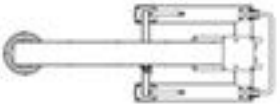
Pour collectivités, cuisines centrales et hôpitaux. Mixer de sol fixé sur un chariot avec roues freinées.
Changement simple et rapide de l'accessoire potage à l'accessoire purée.
Ergonomique et facile à utiliser, s'adapte rapidement à la hauteur souhaitée, **jusqu'à 250 mm**. Possibilité d'utiliser le 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).

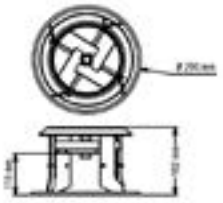
	kg kW	Code Modèle	EUR
Turbo broyeur TBX Pro avec accessoire potage, 1V, 1650 tr/mn, 380-415V, 3ph, 50Hz *380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 628x1556x1122 mm	110 1,50	**602169** TBX1TH	**6 635**
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), 2V, 850/1700 tr/mn, 380-440V/3ph/50Hz *380-440 V 3 50 Hz* **lxpxh** 628x1556x1122 mm	110 2,20	**602170** TBX2TH	**6 580**
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), VV, 630-1700 tr/mn, 3ph, 380-480V/50-60Hz *380-480V 3 50-60 Hz* **lxpxh** 628x1556x1122 mm	110 1,50	**602171** TBXVTH	**7 280**

Accessoires pour TBX Pro

	kg kW	Code Modèle	EUR
Accessoire potage TBX Pro (sans tube) **lxpxh** 205x205x180 mm	2	**650172** HSSTBL	**868**
Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) **lxpxh** 245x245x130 mm	2,11	**653521** BPKTBX130	**882**
Accessoire purée TBX Pro (sans tube) **lxpxh** 205x205x180 mm	2	**650177** HPSTBL	**1 048**
Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) **lxpxh** 245x245x140 mm	2	**650173** BPPTBL	**1 077**
 Tube court 348 mm TBX Pro (suggéré pour braisière) **lxpxh** 162x360x162 mm	2,60	**650174** T348	**1 048**
 Tube standard 448 mm TBX Pro **lxpxh** 162x460x162 mm	2,90	**650175** T448	**848**
Tube long 568 mm TBX Pro **lxpxh** 162x580x162 mm	3,20	**650176** T568	**898**
Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) **lxpxh** 132x132x2 mm	1	**650168** SGTBX	**175**
Grille soupe de poissons TBX Pro (trous diam. 19 mm) **lxpxh** 132x132x2 mm	1	**653507** FSGTBX	**175**







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* **lxpxh** 663x1852x1475 mm	220 3	**603794** DTBM150-01	**16 483**
Turbo-broyeur de sol inox - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn - avec microbroyeur - Tri 400 V *380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 663x1852x1475 mm	220 4,50	**603795** DTBM150-02	**18 102**

Accessoires pour TBM150

	kg kW	Code Modèle	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) **lxpxh** 220x220x47 mm	1	**653243** MB15	**865**
Microbroyeur acier Inox pour Soupe de poisson **lxpxh** 220x220x54 mm	1	**650043** DMB15PF	**993**

Batteurs Mélangeurs

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

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

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

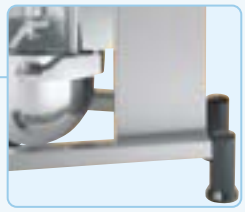
XBE30

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)

PLUS DE 50 ANS D'EXPÉRIENCE



Modèles spécifiques avec colonne inox

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
BE5 **BE8**	Restaurants / Collectivités / Boulangerie / Pâtisserie / Pizzeria **10 – 50 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 5 l: **1,5 kg de farine** 8 l: **2,5 kg de farine**	• 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	Restaurants / Collectivités **10 – 100 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 10 l: **3,5 kg de farine**	• Modèle de table avec structure inox • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
XBM20 - XBE20	Restaurants / Collectivités de taille moyenne **50 – 150 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 20 l: **6 kg de farine**	• Modèles de table ou de sol (20 l.) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse mécanique ou électronique • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
XBM30 - XBE30	Restaurants / Collectivités de taille moyenne / Traiteurs **100 – 300 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 30 l: **7 kg de farine**	

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
MBE40	Restaurants / Collectivités / Boulangeries, Pâtisserie et Pizzeria **100 - 400 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 40 l: **10 kg de farine**	• Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
BMX60-BMXE60-XBE60	Restaurants / Collectivités / Cuisines Centrales / Boulangeries et Pâtisseries **400 – 800 couverts** **Capacité de pétrissage** (60% d'eau) : 60 l: **20 kg de farine** 80 l: **25 kg de farine**	• Modèles pour grande productivité • Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection est facilement démontable sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie, éclairage de cuve et monte et baisse de cuve électrique (selon modèles) • Crochet inox renforcé pour pétrissage intensif • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
XBE80 - BMXE 80		

Batteurs Mélangeurs
Faites le bon choix

Batteurs de cuisine – Variation électronique

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

Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Boulangerie, pâtisserie, pizza

Modèle	BE5	BE8	XBB20	XBB30	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

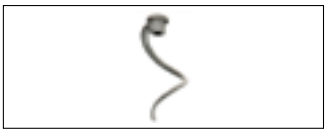
USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL _ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

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* **lxpxh** 266x416x487 mm	19 0,45	**600137** DBE5BY	**1 275**
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* **lxpxh** 266x416x487 mm	19 0,45	**600138** DBE5BYA	**1 391**

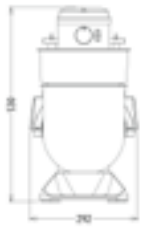
Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **74,89€**

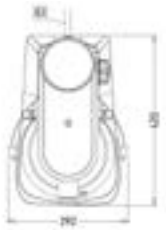
Accessoires pour BE5

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres **lxpxh** 206x250x194 mm	1,41	**653295** CUV5	**176**
 Crochet INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 90x205x205 mm	0,41	**653765** CRO5X	**69**
Palette INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 135x205x40 mm	1	**653756** PAL5X	**62**
Fouet INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 140x205x205 mm	0,55	**653757** FOU5X	**70**
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653781** SPLG	**186**
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653782** SPLGH	**186**
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K **lxpxh** 167x175x340 mm	1,65	**653043** H60K	**241**
Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir **lxpxh** 60x60x30 mm	0,51	**653044** DSETH60K	**108**
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	3	**653300** PKLTT150	**361**

◀◀ (Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	2	**653298** PKSPAG150	**119**
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	1,40	**653296** PKL150	**125**





BE8 - 8 litres - 600 W

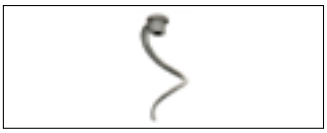
USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL _ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

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* **lxpxh** 292x416x527 mm	20 0,60	**600139** DBE8BY	**1 725**
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* **lxpxh** 292x416x527 mm	20 0,60	**600140** DBE8BYA	**1 897**

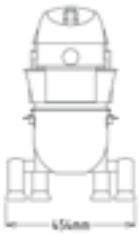
Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **74,89€**

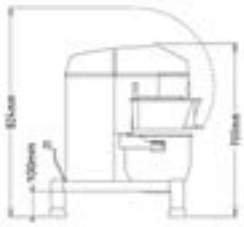
Accessoires pour BE8

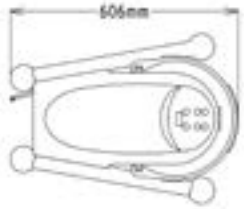
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 236x292x234 mm	2	**653766** CUV8	**195**
	Crochet INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 95x242x242 mm	0,64	**653767** CRO8X	**75**
	Palette INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 147x246x42 mm	0,75	**653768** PAL8X	**68**
	Fouet INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 143x250x143 mm	0,59	**653769** FOU8X	**80**
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653781** SPLG	**186**
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653782** SPLGH	**186**
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K **lxpxh** 167x175x340 mm	1,65	**653043** H60K	**241**
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir **lxpxh** 60x60x30 mm	0,51	**653044** DSETH60K	**108**
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	3	**653300** PKLTT150	**361**

(Accessoires pour BE8)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	2	**653298** PKSPAG150	**119**
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	1,40	**653296** PKL150	**125**







XBE10 - 10 litres - 750 W

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

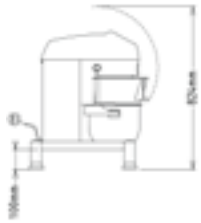
Batteur mélangeur, modèle table, capacité **10 litres** avec colonne inox. Modèles livrés avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**) et écran de protection transparent sans BPA. Ecran plein de sécurité associé au monte et baisse de cuve, démontable et facilement nettoyable. Tableau 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.

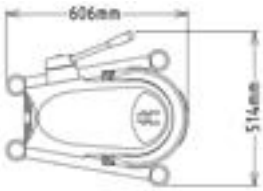
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve - Variation électronique. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Livré avec 3 outils. Mono 230 V *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 454x606x700 mm	48 0,75	**600142** DXBE10B	**3 000**
Batteur mélangeur 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* **lxpxh** 454x606x700 mm	49,20 0,75	**600143** DXBE10BA	**3 173**

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

Accessoires pour XBE10

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 10 l. **lxpxh** 340x285x230 mm	3	**653276** CUVXBE10	**335**
Palette 10 l. **lxpxh** 160x50x282 mm	0,44	**653267** PALXBE10	**136**
Crochet 10 l. **lxpxh** 130x130x280 mm	0,41	**653268** CROXBE10	**192**
Fouet 10 l. **lxpxh** 160x160x280 mm	0,73	**653269** FOUXBE10	**187**





XBM10 - 10 litres - 500 W

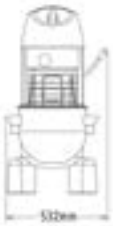
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ SANS PRISE D'ACCESSOIRES

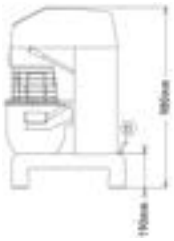
Batteur mélangeur de capacité **10 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation mécanique de la vitesse. Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie 0-59 minutes. Puissance **500 W**. 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* **lxpxh** 454x606x700 mm	57 0,50	**600141** DXBM10B	**4 185**

Accessoires pour XBM10

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 10 l. **lxpxh** 340x285x230 mm	3	**653276** CUVXBE10	**335**
Palette 10 l. **lxpxh** 160x50x282 mm	0,44	**653267** PALXBE10	**136**
Crochet 10 l. **lxpxh** 130x130x280 mm	0,41	**653268** CROXBE10	**192**
Fouet 10 l. **lxpxh** 160x160x280 mm	0,73	**653269** FOUXBE10	**187**





XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique

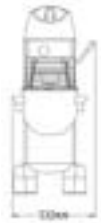
MODELE TABLE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

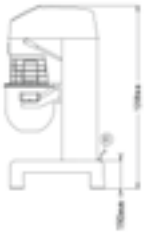
Batteur mélangeur de capacité **20 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 10 litres. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. Prise d'accessoires H en option. Tableau 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* **lxpxh** 521x685x980 mm	87 1,01	**600155** DXBE20TB	**5 332**
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* **lxpxh** 521x685x980 mm	91 1,01	**600156** DXBE20ATB	**5 696**

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 (lxpxh : 608x528x481 mm) - code **653434** - **555 €**





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* **lxpxh** 532x685x1208 mm	103 1,01	**600157** DXBE20B	**5 516**
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* **lxpxh** 532x685x1208 mm	107 1,01	**600158** DXBE20AB	**5 896**
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* **lxpxh** 532x685x1208 mm	104 1,01	**600159** DXBE20XB	**6 109**

(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* **lxpxh** 532x685x1208 mm	107 1,01	**600160** DXBE20AXB	**6 460**

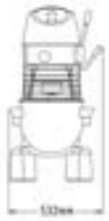
Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

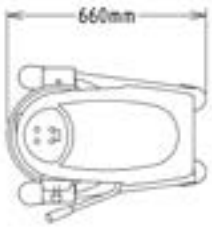
Accessoires pour XBE20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 l. **lxpxh** 460x340x300 mm	6,51	**650121** BW20	**542**
	Crochet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	1	**653114** CRO20	**215**
	Palette 20 l. **lxpxh** 205x70x320 mm	0,94	**653116** PAL20	**177**
	Fouet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	0,85	**653109** FOU20	**224**
	Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 185x185x320 mm	0,90	**653254** FOUR20	**244**

(Accessoires pour XBE20)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. **lxpxh** 340x310x500 mm	5,64	**650122** KR10XB20	**820**
Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) **lxpxh** 608x528x481 mm	15,80	**653434** TX20	**555**
 Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**





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.

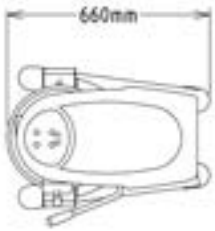
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran plein de protection - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1010 mm	93 0,75	**600144** DXBM20BT	**5 603**
Batteur mélangeur 20 litres - 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* **lxpxh** 521x685x1010 mm	93 0,75	**600145** DXBM20BT3	**5 332**
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* **lxpxh** 521x685x1010 mm	94 0,75	**600146** DXBM20ABT	**5 979**
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1010 mm	94 0,75	**600147** DXBM20ABT3	**5 696**

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1010 mm	93 0,75	**600148** DXBM20XBT	**5 979**

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 (lxpxh : 608x528x481 mm) - code 653434 - 555 €



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* **lxpxh** 521x685x1230 mm	111 0,75	**600149** DXBM20B	**5 788**
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* **lxpxh** 521x685x1230 mm	111 0,75	**600150** DXBM20B3	**5 516**
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* **lxpxh** 521x685x1230 mm	114 0,75	**600151** DXBM20AB	**6 182**
Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1230 mm	114 0,75	**600152** DXBM20A3B	**5 905**

(XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils.Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1230 mm	111 0,75	**600153** DXBM20X3B	**6 182**
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA -Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 521x685x1230 mm	111 0,75	**600154** DXBM20AX3B	**6 583**

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

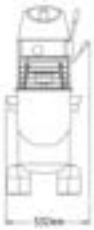
	kg kW	Code Modèle	EUR
Bol 20 l. **lxpxh** 460x340x300 mm	6,51	**650121** BW20	**542**
Crochet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	1	**653114** CRO20	**215**
Palette 20 l. **lxpxh** 205x70x320 mm	0,94	**653116** PAL20	**177**
Fouet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	0,85	**653109** FOU20	**224**
Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 185x185x320 mm	0,90	**653254** FOUR20	**244**
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. **lxpxh** 340x310x500 mm	5,64	**650122** KR10XB20	**820**
Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) **lxpxh** 608x528x481 mm	15,80	**653434** TX20	**555**
Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**

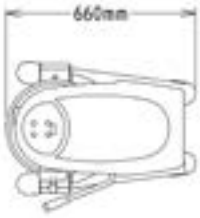
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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) *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 532x685x1208 mm	106 1,10	**600167** DXBE30B	**6 804**
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) *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 532x685x1208 mm	109 1,10	**600168** DXBE30AB	**7 392**
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 *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 532x685x1208 mm	114 1,10	**600170** DXBE30AXB	**7 639**
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V. (Cordon nu - sans prise) *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 532x685x1208 mm	111 1,10	**600169** DXBE30XB	**7 107**

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





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

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA- Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V *220-240 V 1N 50 Hz* **lxpxh** 532x685x1230 mm	114 0,75	**600162** DXBM30B	**7 293**
Batteur mélangeur 30 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 532x685x1230 mm	111 0,75	**600163** DXBM30B3	**6 941**
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 *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 532x685x1230 mm	116 0,75	**600164** DXBM30AB3	**7 533**
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 532x685x1230 mm	114 0,75	**600165** DXBM30XB3	**7 422**

(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. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V *200-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 532x685x1230 mm	116 0,75	**600166** DXBM30AXB3	**7 816**

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

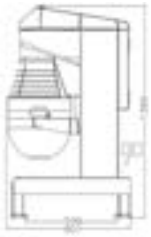
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. **lxpxh** 370x350x500 mm	8,14	**650123** BW30	**663**
	Crochet 30 l. **lxpxh** 180x180x380 mm	1,13	**653161** CRO30	**280**
	Palette 30 l. **lxpxh** 230x70x380 mm	1,11	**653165** PAL30	**251**
	Fouet 30 l. **lxpxh** 200x200x380 mm	0,94	**653166** FOU30	**286**
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 200x200x380 mm	1,01	**653253** FOUR30	**322**

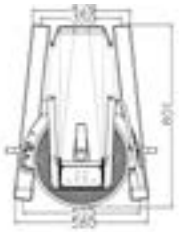
(Accessoires pour XBE30)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 280x465x380 mm	5,61	**650124** KR10XB30	**876**
Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 340x540x400 mm	9,16	**650125** KR20XB30	**1 162**
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) **lxpxh** 310x564x984 mm	11,70	**653562** BT30XB	**540**
Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**

Accessoires pour XBM30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 l. **lxpxh** 370x350x500 mm	8,14	**650123** BW30	**663**
	Crochet 30 l. **lxpxh** 180x180x380 mm	1,13	**653161** CRO30	**280**
	Palette 30 l. **lxpxh** 230x70x380 mm	1,11	**653165** PAL30	**251**
	Fouet 30 l. **lxpxh** 200x200x380 mm	0,94	**653166** FOU30	**286**
	Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 200x200x380 mm	1,01	**653253** FOUR30	**322**
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 280x465x380 mm	5,61	**650124** KR10XB30	**876**
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 340x540x400 mm	9,16	**650125** KR20XB30	**1 162**
	Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) **lxpxh** 310x564x984 mm	11,70	**653562** BT30XB	**540**
	Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**





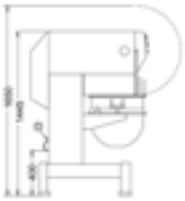
MBE40 - 40 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

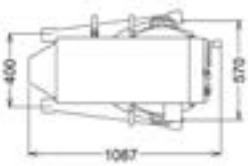
Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet renforcé**, **palette** et **crochet spiral**). **Vitesse variable électronique** + **3 vitesses pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Tableau de commande **plat et étanche**. 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) *200-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 655x850x1370 mm	203 2,20	**600175** DMBE40B	**8 220**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	203 2,20	**600176** DMBE40B3	**9 343**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	195 2,20	**600172** DMBE40AB	**9 720**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	195 2,20	**600173** DMBE40XB	**10 322**

Accessoires pour MBE40

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE **lxpxh** 560x470x390 mm	10	**650128** BW40	**913**
	Crochet 40 l. **lxpxh** 240x240x460 mm	3	**653092** CRO40	**283**
	Palette 40 l. **lxpxh** 280x80x460 mm	3	**653093** PAL40	**280**
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres **lxpxh** 250x250x460 mm	3	**653094** FOU40	**347**
	Fouet renforcé 40 l. **lxpxh** 250x250x460 mm	2,74	**653127** FOUR40	**454**
	Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries **lxpxh** 560x470x440 mm	13	**650126** KR20MB40	**1 119**
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 **lxpxh** 140x140x510 mm	2	**650186** BS40	**769**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





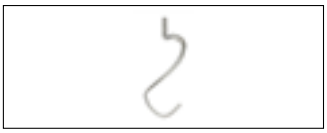
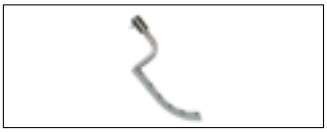
BMX60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

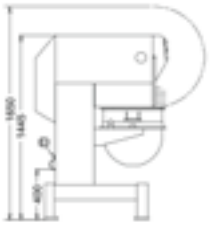
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation mécanique à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9). Réduction de cuve possible en 40 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité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

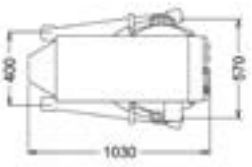
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	330 1,54	**600177** DBMX60B3	**12 701**
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	330 1,54	**600178** DBMX60XB3	**15 540**
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* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	337 1,54	**600180** DBMX60AXB3	**16 855**
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* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	337 1,54	**600179** DBMX60AB3	**13 933**

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. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
	Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
	Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
	Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
	Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





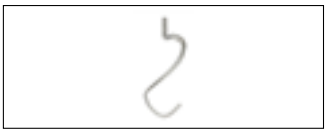
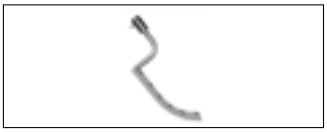
BMXE60 - 60 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique

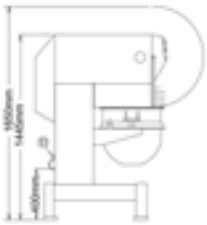
SANS PRISE D'ACCESSOIRES

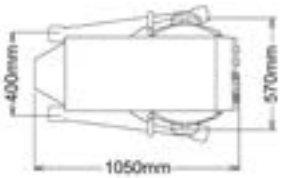
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation de la vitesse par commande électrique. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. **Chariot de 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* **lxpxh** 685x1030x1445 mm	347 1,79	**600181** DBMXE60B3	**14 658**

Accessoires pour BMXE60

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 60 l. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
	Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
	Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
	Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
	Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





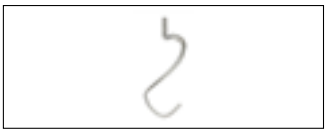
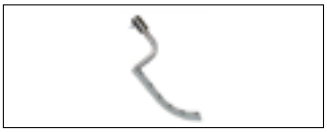
XBE60 - 60 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

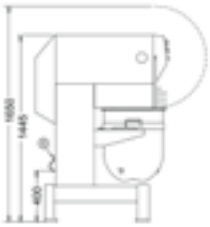
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de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

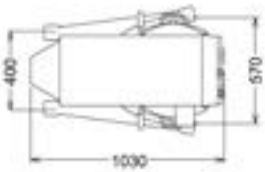
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V *380-440 V 3N 50/60 Hz* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	323 4	**600182** DXBE60B3	**14 102**
Batteur mélangeur 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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	324 4	**600183** DXBE60AB3	**14 993**
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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	306 4	**600185** DXBE60XB3	**16 699**

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. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
	Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
	Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
	Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
	Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





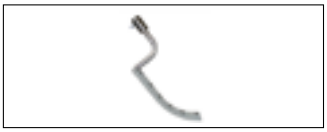
BMXE80 - 80 litres - variation de vitesse mécanique à commande électrique

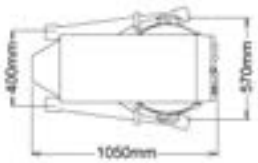
SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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* **lxpxh** 685x1030x1445 mm	363 2,09	**600186** DBMXE80B3	**20 279**

Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 l. **lxpxh** 600x500x570 mm	26	**650130** BW80	**1 923**
	Crochet 80 l. Inox **lxpxh** 185x260x670 mm	7	**653133** CRO80	**838**
	Fouet 80 l. **lxpxh** 300x300x680 mm	8	**653134** FOU80	**1 088**
	Palette 80 l. **lxpxh** 300x100x680 mm	7	**653135** PAL80	**537**
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
	Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. **lxpxh** 510x500x700 mm	29	**650131** KR60XB80	**2 765**
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 **lxpxh** 200x200x740 mm	3	**653443** BSC80	**843**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**



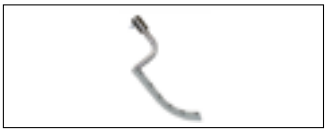
XBE80 - 80 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	342 4	**600187** DXBE80B3	**19 045**
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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	345 4	**600189** DXBE80XB3	**21 674**

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 **lxpxh** 185x260x670 mm	7	**653133** CRO80	**838**
Palette 80 l. **lxpxh** 300x100x680 mm	7	**653135** PAL80	**537**
 Fouet 80 l. **lxpxh** 300x300x680 mm	8	**653134** FOU80	**1 088**
 Cuve 80 l. **lxpxh** 600x500x570 mm	26	**650130** BW80	**1 923**
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. **lxpxh** 510x500x700 mm	29	**650131** KR60XB80	**2 765**
 Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 **lxpxh** 200x200x740 mm	3	**653443** BSC80	**843**
 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**

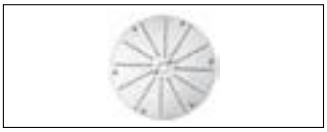
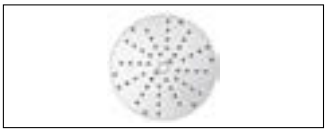
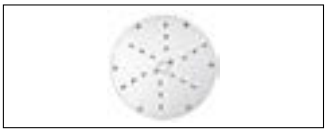
ACCESSOIRES BATTEURS MELANGEURS _ PRISE H

CX21D

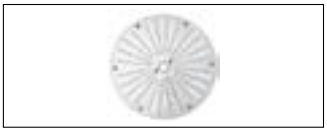
	kg kW	Code Modèle	EUR
Accessoire coupe légumes debrayable -type H - Corps seul + éjecteur **lxpxh** 290x450x280 mm	7,30	**653225** CX21D	**1 152**

Plateaux pour CX21D

RÂPEUR _ JULIENNE _ TRANCHEUR _ MACEDOINES _ FRITES

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653773** J2X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653774** J3X	**92**
Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,54	**653775** J4X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	1	**653776** J7X	**92**
 Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm **lxpxh** 200x200x40 mm	0,55	**653777** J9X	**92**
Plateau à râper INOX pour knödeln et pain **lxpxh** 200x200x40 mm	0,53	**653778** KX	**92**

(Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain **lxpxh** 200x200x30 mm	1	**653779** PX	**92**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650166** AS2XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650158** AS2X8X	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650159** AS2X10X	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650167** AS3XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650077** AS4XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650078** AS6XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,93	**650079** AS8XX	**216**
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650080** AS10XX	**216**

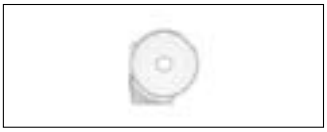
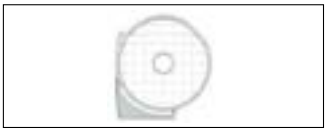
(Plateaux pour CX21D)

		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 **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650081** C06SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,96	**650082** C1SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,97	**650083** C2SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650084** C3SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650085** C4SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,98	**650086** C5SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650087** C6SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650088** C8SX	**130**

(Plateaux pour CX21D)

		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 **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650160** C10SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650161** C12SX	**130**
	Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	1	**650165** C13SX	**130**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650089** C2WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650090** C3WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,92	**650091** C6WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650162** C8WX	**149**
	Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT **lxpxh** 205x205x35 mm	0,90	**650164** C10WX	**149**

◀◀ (Plateaux pour CX21D)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653566** MT05T	**215**
	Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,62	**653567** MT08T	**187**
	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,56	**653568** MT10T	**187**
	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653569** MT12T	**187**
	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653570** MT20T	**187**
	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,72	**653571** FT06	**173**
	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	0,63	**653572** FT08	**173**
	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur **lxpxh** 210x228x22 mm	1	**653573** FT10	**173**
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) **lxpxh** 45x230x210 mm	1	**653050** SBPL	**16**

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

MMH70

HACHOIR A VIANDE DIAM. 70 MM

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support externe en aluminium pour hachoir à viande 70 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 70 mm (653721, 653722 ou 653723) **lxpxh** 210x240x300 mm	2,83	**653720** MMH70S	**353**
kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en aluminium - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) **lxpxh** 140x150x140 mm	1,75	**653721** MMH70EA	**248**
kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en acier inox - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) **lxpxh** 140x150x140 mm	3,20	**653722** MMH70EX	**420**
Kit pour hachoir à viande 70 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 et 8 mm **lxpxh** 348x348x191 mm	3,73	**653723** MMH70UX	**662**

MMH82

HACHOIR A VIANDE DIAM. 82 MM

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

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Support externe en aluminium pour hachoir à viande 82 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 82 mm (653726, 653725 ou 653727) **lxpxh** 210x280x300 mm	2,90	**653724** MMH82S	**420**
	kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en aluminium - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 et 8 mm **lxpxh** 150x160x150 mm	2,39	**653726** MMH82EA	**316**
	kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en acier inox - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 -8 mm **lxpxh** 150x160x150 mm	4,22	**653725** MMH82EX	**491**
	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 **lxpxh** 180x180x180 mm	4,60	**653727** MMH82UX	**768**

P200

PASSE-TOUT

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm **lxpxh** 315x383x305 mm	10,11	**653187** P200H	**1 193**

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

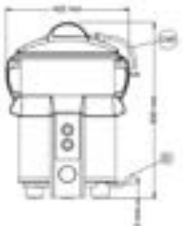
T10E/T15E

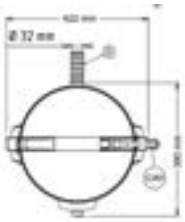
Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)

Large ouverture pour faciliter le déchargement

GUIDE DE SELECTION DES EPLUCHEUSES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
T5S	**T5S** : Restaurants / Collectivités **30 - 100 couverts** **Capacité**: 5 kg **Productivité**: 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses) Utilisation à poste fixe.	• 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 / T8M	**T5E/T8E** : Restaurants / Collectivités **T5E: 30 - 100 couverts** **Capacité**: 5 kg **Productivité**: 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses) **T5E: 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
T10E / T15E	**T10E/T15E** : Restaurants / Collectivités / Traiteurs . **T10E: 50 - 200 couverts** **Capacité**: 10 kg **Productivité**: 160 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses) **T15E: 80 - 300 couverts** **Capacité**: 15 kg **Productivité**: 240 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses) Machine polyvalente pour toutes les opérations de légumerie.	• Plateau abrasif ou plateau couteaux résistants pour les légumes durs – modèles avec cylindre abrasif • Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide • Couvercle transparent avec poignée douchette amovible • Table filtre disponible en option • Plateaux spécifiques oignons, nettoyage des coquillages, brossage des légumes et panier d'essorage disponibles en option • Tableau de commande avec minuterie
Ti25 **T25E**	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.	• 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)





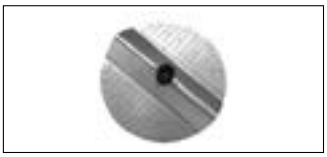
T5E/T5M

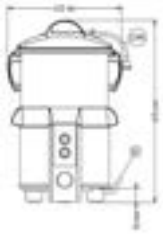
EPLUCHEUSE 5KG A CUVE AMOVIBLE

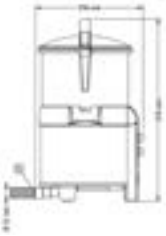
Capacité **5 kg par opération**. **Cuve amovible** d'une simple rotation. **En option** : **filtre intégré** dans le corps de l'éplucheuse et **panier d'essorage**. Version T5M : possibilité plateau spécial "**nettoyage des coquillages**". Arrivée d'eau par **poignée douchette amovible**. Couvercle transparent.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

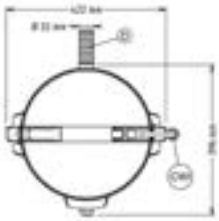
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 KG - avec plateau abrasif - avec panier filtre - chambre de coupe amovible - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 424x390x590 mm	21 0,37	**603498** DT5EFB	**2 149**
Eplucheuse 5 KG - spécial moules - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 424x390x590 mm	26 0,25	**603499** DT5MFB	**2 276**

Accessoires pour T5E/T5M

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau abrasif **lxpxh** 310x310x75 mm	2	**653316** AP5E	**207**
	Panier filtre T5E **lxpxh** 160x70x200 mm	0,50	**653314** FB5E	**125**
	Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M **lxpxh** 160x70x200 mm	1	**653514** FB8EM	**171**
	Panier d'essorage **lxpxh** 240x240x190 mm	1,19	**653315** DB5E	**192**
	Plateau spécial nettoyage coquillages (incompatible pour modèles avec cylindre abrasif) **lxpxh** 310x310x70 mm	2,31	**653486** SSP5E	**262**
	Table support inox (lxpxh : 420x420x505) **lxpxh** 420x420x505 mm	7	**653496** TXVP	**316**
	Kit de conversion pour T5M avec cylindre et plateau abrasif. **lxpxh** 420x340x167 mm	6,50	**653515** KT5MT5E	**1 058**







T8E

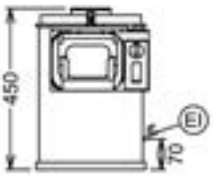
EPLUCHEUSE 8 KG A CUVE AMOVIBLE

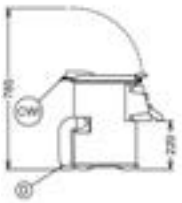
Capacité **8 kg par opération**. **Cuve amovible** d'une simple rotation. **En option** : **filtre intégré** dans le corps de l'éplucheuse et **panier d'essorage**. Version T8M : possibilité plateau spécial "**nettoyage des coquillages**". Arrivée d'eau par **poignée douchette amovible**. Couvercle transparent.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

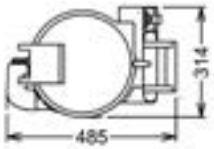
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 422x396x676 mm	26 0,37	**603506** DT8EFB	**2 555**

Accessoires pour T8E

	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif **lxpxh** 310x310x75 mm	2	**653316** AP5E	**207**
Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M **lxpxh** 160x70x200 mm	1	**653514** FB8EM	**171**
Panier d'essorage **lxpxh** 300x300x246 mm	3	**653495** DB8E	**258**
Table support inox (lxpxh : 420x420x505) **lxpxh** 420x420x505 mm	7	**653496** TXVP	**316**







T5S -5 Kg

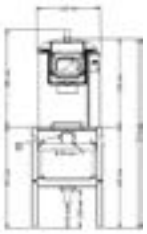
EPLUCHEUSE 5 KG

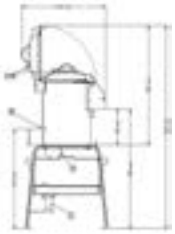
Capacité 5 kg. Pour unité de **30 à 100 repas**. **Construction inox**. Couvercle transparent. Minuterie. Sécurité : système "manque de tension". Epluchage au choix avec **plateau abrasif** ou **à couteaux**. **Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle**. Puissance **120 W**. *Vitesse plateau :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

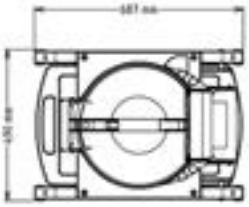
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 314x485x450 mm	21 0,12	**603501** DT5S	**2 356**
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 494x680x1140 mm	53 0,12	**603848** DT5STN	**3 093**

Accessoires pour T5S

	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour T5 S **lxpxh** 295x295x30 mm	3	**653182** AP5S	**142**
 Plateau couteaux pour T5 S **lxpxh** 295x295x30 mm	7	**653183** KP5S	**270**
Plateau brossage légumes **lxpxh** 285x285x70 mm	2	**653057** WP5S	**318**
 Table filtre avec tablette à monter (lxpxh : 494x762x724) **lxpxh** 494x762x724 mm	19,74	**653784** FTSHVP	**785**
 Table filtre MONTEE avec tablette (lxpxh : 494x762x724) **lxpxh** 494x762x724 mm	17	**653783** FTSHAVP	**931**







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* **lxpxh** 440x690x680 mm	47 0,37	**603509** DT10E1	**3 531**
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V *200-240/380-440 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x680 mm	45 0,37	**603510** DT10E324	**3 230**
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x750 mm	48 0,37	**603511** DT15E1	**3 787**
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V *200-240/380-440 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x750 mm	47 0,37	**603512** DT15E324	**3 628**
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x680 mm	49 0,37	**603513** DT10E1C	**3 602**
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V *200-240/380-440 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x680 mm	46 0,37	**603514** DT10E324C	**3 425**
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V *220-240 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x750 mm	52 0,37	**603515** DT15E1C	**4 014**

(T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V *200-240/380-440 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 440x690x750 mm	48 0,37	**603516** DT15E324C	**3 969**

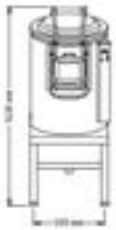
IMPORTANT : avec les plateaux couteaux et à oignons, le filtre à épluchures est indispensable pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation. Les plateaux couteaux, petits oignons et plateaux brossage ne peuvent pas être utilisés sur les épluchueses T10E/T15E avec cylindre abrasif.

Accessoires pour T10E/T15E

	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E **lxpxh** 375x375x90 mm	6,50	**653203** AP15	**370**
 Plateau abrasif gros oignons pour T10 E ou T15 E **lxpxh** 375x375x90 mm	5,13	**653205** APLO15	**468**
 Plateau abrasif petits oignons, échalotes, aulx, diam. 388 mm pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) **lxpxh** 388x388x90 mm	10	**653184** APO15	**468**
 Plateau couteaux pour T10 E ou T15 E (ne pas utiliser avec modèles cylindre abrasif) **lxpxh** 383x383x85 mm	3,42	**653204** KP15	**593**
Plateau Special Coquillage en Inox pour Eplucheuses de 10/15 kg (non disponible pour les modèles avec cylindre abrasif) **lxpxh** 387x387x102 mm	4,40	**653620** SSPXVP	**620**

(Accessoires pour T10E/T15E)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Plateau pour brossage des légumes - T10 E ou T15 E **lxpxh** 386x386x85 mm	10	**653058** WP15	**475**
	Panier d'essorage pour T10 E (capacité 17 litres - hauteur 280 mm) **lxpxh** 390x390x390 mm	2,81	**653208** DB10	**278**
	Panier d'essorage pour T15 E (capacité 23 litres - hauteur 350 mm) **lxpxh** 390x390x390 mm	3,09	**653209** DB15	**278**
	Table filtre avec tablette à monter (lxpxh : 494x762x724) **lxpxh** 494x762x724 mm	19,74	**653784** FTSHVP	**785**
	Table filtre MONTEE avec tablette (lxpxh : 494x762x724) **lxpxh** 494x762x724 mm	17	**653783** FTSHAVP	**931**



Ti 25 - 25 Kg Corps incliné

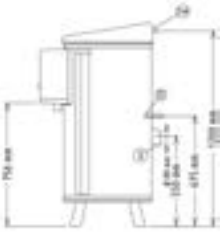
EPLUCHEUSE 25 KG

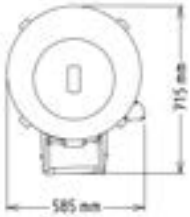
Capacité **25 kg par opération**. Construction acier **inox**. Plateau avec **garniture abrasive** de forte épaisseur. Inclinaison du corps pour chargement/déchargement et un nettoyage facile. **Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Panier filtre intégré à l'épluche. **Équipée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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 25 Kg avec électrovanne, filtre, plateau et cylindre abrasifs. Pour 100 à 500 couverts. *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 565x880x1425 mm	114 0,90	**603692** DTI25FIT	**7 568**

Accessoires pour Ti25

	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG **lxpxh** 530x530x50 mm	14	**653506** AP25	**807**





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* **lxpxh** 585x785x1215 mm	90 0,90	**603649** DT25EF350	**5 891**

Accessoires pour T25E

	kg kW	Code Modèle	EUR
Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG **lxpxh** 530x530x50 mm	14	**653506** AP25	**807**
Chariot mobile avec bac filtre pour T25 E (lxpxh : 420x560x1020) **lxpxh** 420x560x1020 mm	29	**653302** MTFT25	**958**
Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg **lxpxh** 150x80x150 mm	2	**653509** WDU25	**241**

Essoreuses à Légumes

Un large choix pour toutes les tailles de cuisines.

Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle

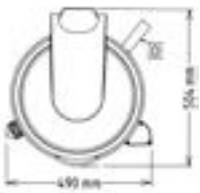
Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)

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

Vidange de l'eau résiduelle

GUIDE DE SELECTION DES ESSOREUSES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
EL40	Restaurant / Collectivités. **100 - 300 couverts** Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...	• Machine très ergonomique et simple d'emploi • Deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles
ELX65	Restaurant / Collectivités et cuisines centrales. **200 - 500 couverts** Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...	• Machine très simple d'emploi • Panier en résine facile à transporter • Panier inox



EL40 - 32 litres

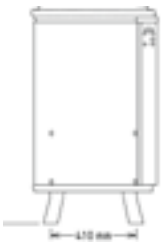
ESSOREUSE 5 KG

Pour essorer **5 kg de légumes** ou **9 têtes de salade**. Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défoulage, l'autre sans défoulage 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* **lxpxh** 460x540x800 mm	47 0,37	**603354** DEL40F	**2 559**

Accessoires pour EL40

	kg kW	Code Modèle	EUR
Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg **lxpxh** 385x385x335 mm	4	**653131** BK40	**141**



ELX65 - 65 litres

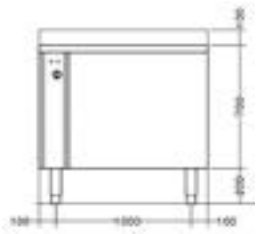
ESSOREUSE 10 KG

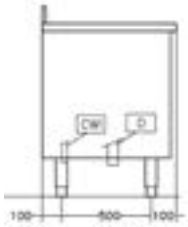
Pour essorer en deux minutes **10 kg de légumes** ou **18 têtes de salade**. Volume du panier 65 litres. Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**. Deux types de panier : **inox** ou **résine**. Puissance **750 W**.

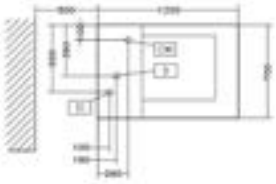
	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 578x639x1005 mm	71 0,75	**603651** DELX65F5	**4 001**
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 578x639x1005 mm	74 0,75	**603652** DELX65XF5	**4 569**

Accessoires pour ELX65

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Panier inox supplémentaire **lxpxh** 485x485x420 mm	16	**653303** BKX65	**928**
	Panier résine supplémentaire **lxpxh** 460x460x435 mm	5,97	**653304** BK65	**397**



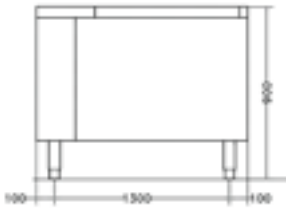


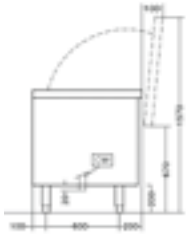


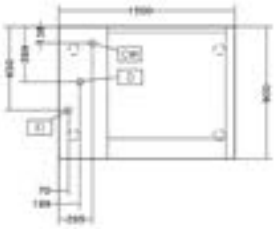
Laveuse à légumes à cuve fixe

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* **lxpxh** 1200x700x850 mm	133 1,10	**660031** LV200	**9 073**
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg - cycle de lavage manuel *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 1500x900x850 mm	196 1,10	**660033** LV300	**10 580**







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* **lxpxh** 1500x900x850 mm	228 1,20	**660030** LV301R	**19 895**
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg, cycle de lavage manuel *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 1500x900x850 mm	248 1,20	**660034** LV300R	**18 130**

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

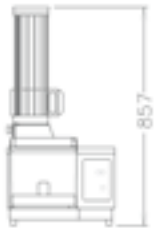
Sécurité préservant l'utilisateur de tout contact avec le couteau

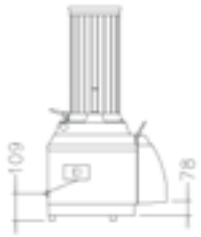
Séparateur dans la goulotte pour couper 2 baguettes en 1 seule fois

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* **lxpxh** 472x418x857 mm	37 0,37	**601589** DCPXF215	**2 625**

Lame de rechange CPX disponible sous la référence **0KQ477** (160,00€).

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	**761**

Machines sous-vide

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.

Programme de vide externe - couvercle ouvert, barre d'étanchéité non active

Valve pour connecter un kit d'adaptation vide externe

Couvercle en Plexiglass, bombé et transparent

Imprimante intégrée (modèle 600528)

NEW pompe Busch

GUIDE DE SÉLECTION MACHINES SOUS-VIDE

	CLIENT	PLUS PRODUIT
DVP45	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/ supermarchés **Machine sous-vide 20 m³/h** • Barre de soudure 450 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 9 programmes	• Jusqu'à 10 programmes personnalisables et vide externe possible • Construction en acier inoxydable AISI 304 • Modèles avec pompes à vide Busch de haute qualité, résistant aux acides • Double étanchéité des sacs pour plus de sécurité • Barre de soudure facile à enlever (pas de câbles), avec protection contre la surchauffe • Tablettes robustes en PE-HD pour un remplissage optimal • Couvercle robuste en Plexigass transparent pour un contrôle total pendant les opérations • Détection automatique des dysfonctionnements électroniques, couleur, niveaux d'huile et procédé d'emballage sous vide • Modèle avec imprimante intégrée disponible
DVP302	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/ supermarchés **Machine sous-vide 8 m³/h** • Barre de soudure 310 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 10 programmes	
DVP31A	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/ supermarchés **Machine sous-vide 10 m³/h** • Barre de soudure 310 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 10 programmes	
DVP302NXT	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/ supermarchés **Machine sous-vide 8 m3/h avec imprimante** • Barre de soudure 310 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 10 programmes • Fourni avec imprimante	

Machines sous vide

Construction acier inox AISI 304.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous-vide à poser 8 m3/h - Mono 230 V. Dimension de la chambre : L 326 x P 240 x H 118 mm Barre de soudure de 310 mm. Durée du cycle (avec une température du sous-vide à 99,9%) : - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. *220 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 390x502x345 mm	38 0,70	**600526** DVP302	**2 880**
Machine sous-vide à poser 8m3/h, avec imprimante. Mono 230 V Dimension de la chambre : L 326 x P 240 x H 118 mm Barre de soudure de 310 mm. Durée du cycle (avec une température du sous-vide à 99,9%) : - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. *230 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 390x502x345 mm	42 0,90	**600528** DVP302NXT	**3 298**
Machine sous-vide à poser 10 m3/h. Mono 230 V Dimension de la chambre : L 296 x P 326 x H 118 mm Barre de soudure de 310 mm. Durée du cycle (avec une température du sous-vide à 99,9%) : - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. *220 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 390x640x330 mm	47 0,70	**600527** DVP31A	**3 008**

(Machines sous vide)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous-vide à poser 20 m3/h. Mono 230 V Barre de soudure de 450 mm. Dimension de la chambre : L 466 x P 456 x H 217 mm Durée du cycle (avec un température du sous-vide à 99,9%) - Durée de la mise sous-vide : 22,5 sec. - Durée de la sortie de l'air: 5 sec. *220 V 1N 50/60 Hz* **lxpxh** 550x645x500 mm	86 1,10	**600525** DVP45	**4 626**

Accessoires pour machines sous vide

	kg kW	Code Modèle	EUR
Tablette inclinable pour faciliter le versage pour machines sous-vide de 8 et 10 m3/h **lxpxh** 1x1x1 mm	0,98	**650009** IFT610	**193**
Tablette inclinable pour faciliter le versage pour machines sous-vide de 20 m3/h **lxpxh** 1x1x1 mm	1	**650010** IFT20	**241**

Entrez dans le monde de la
Boulangerie - Pâtisserie

Boulangerie, Pâtisserie et Pizza

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

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

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

MBE40

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

Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif

PLUS DE 50 ANS D'EXPÉRIENCE

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PATISSERIE/PIZZA

	CLIENT	PLUS PRODUITS
BE5 **BE8**	Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria **10 – 50 couverts** **Capacité** de pétrissage (60 % d'eau) : 5 L: **1,5 kg farine** 8 L: **2,5 kg farine**	• Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans bisphenol-A (copolyester) avec système "clip" pour un démontage facile sans outils • Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire) • Outils inox, écran de sécurité et cuve inox lavables au lave-vaisselle • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
XBB20	Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria **50 – 150 couverts** **Capacité** de pétrissage (60 % d'eau) : 20 L: **7 kg farine**	• Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu • Variation de vitesse électronique (de 30 à 175 tr/mn) et 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • 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
XBB30	Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria **100 – 300 couverts** **Capacité** de pétrissage (60 % d'eau) : 30 L: **8 kg farine**	

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PATISSERIE/PIZZA

	CLIENT	PLUS PRODUITS
 MB40 - MBE40	Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria **100 - 400 couverts** **Capacité** de pétrissage (60 % d'eau) : 40 L: **10 kg farine**	• Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu • Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées • Moteur silencieux asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélanges et fouettages pour les travaux de boulangerie-pâtisserie • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • Tableau de commande plat et étanche avec minuterie • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
 BMX60-BMXE60-XBE60	Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria **400 - 800 couverts** **Capacité** de pétrissage (60 % d'eau) : 60 L: **20 kg farine** 80 L: **25 kg 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		

BE5 - 5 litres - 450 W

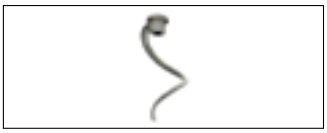
USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL _ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

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* **lxpxh** 266x416x487 mm	19 0,45	**600137** DBE5BY	**1 275**
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* **lxpxh** 266x416x487 mm	19 0,45	**600138** DBE5BYA	**1 391**

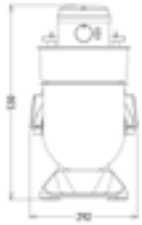
Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **74,89 €**

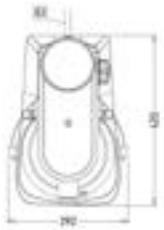
Accessoires pour BE5

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve INOX 5 litres pour batteur 5 litres **lxpxh** 206x250x194 mm	1,41	**653295** CUV5	**176**
 Crochet INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 90x205x205 mm	0,41	**653765** CRO5X	**69**
Palette INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 135x205x40 mm	1	**653756** PAL5X	**62**
Fouet INOX pour batteur 5 litres **lxpxh** 140x205x205 mm	0,55	**653757** FOU5X	**70**
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653781** SPLG	**186**
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653782** SPLGH	**186**
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K **lxpxh** 167x175x340 mm	1,65	**653043** H60K	**241**
Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir **lxpxh** 60x60x30 mm	0,51	**653044** DSETH60K	**108**
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	3	**653300** PKLTT150	**361**

(Accessoires pour BE5)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	2	**653298** PKSPAG150	**119**
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	1,40	**653296** PKL150	**125**





BE8 - 8 litres - 600 W

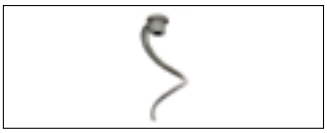
USAGE INTENSIF _ PETRISSAGE _ CROCHET SPIRAL _ VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

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* **lxpxh** 292x416x527 mm	20 0,60	**600139** DBE8BY	**1 725**
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* **lxpxh** 292x416x527 mm	20 0,60	**600140** DBE8BYA	**1 897**

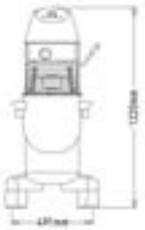
Nota : **Ecran standard** - code **0D7344** - **74,89 €**

Accessoires pour BE8

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 236x292x234 mm	2	**653766** CUV8	**195**
	Crochet INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 95x242x242 mm	0,64	**653767** CRO8X	**75**
	Palette INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 147x246x42 mm	0,75	**653768** PAL8X	**68**
	Fouet INOX pour batteur 8 litres **lxpxh** 143x250x143 mm	0,59	**653769** FOU8X	**80**
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653781** SPLG	**186**
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires **lxpxh** 255x255x150 mm	1	**653782** SPLGH	**186**
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K **lxpxh** 167x175x340 mm	1,65	**653043** H60K	**241**
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir **lxpxh** 60x60x30 mm	0,51	**653044** DSETH60K	**108**
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	3	**653300** PKLTT150	**361**

(Accessoires pour BE8)

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	2	**653298** PKSPAG150	**119**
	Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) **lxpxh** 255x75x50 mm	1,40	**653296** PKL150	**125**



XBB20 - 20 litres

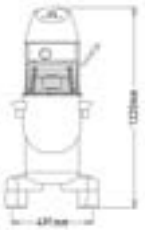
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE - POUR PAINS SPÉCIAUX ET MASSE LOURDE

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* **lxpxh** 575x675x1220 mm	117 1,50	**600161** DXBB20B	**6 799**

Accessoires pour XBB20

	kg kW	Code Modèle	EUR
Bol 20 l. **lxpxh** 460x340x300 mm	6,51	**650121** BW20	**542**
Crochet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	1	**653114** CRO20	**215**
Palette 20 l. **lxpxh** 205x70x320 mm	0,94	**653116** PAL20	**177**
Fouet 20 l. **lxpxh** 185x185x320 mm	0,85	**653109** FOU20	**224**
Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 185x185x320 mm	0,90	**653254** FOUR20	**244**
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. **lxpxh** 340x310x500 mm	5,64	**650122** KR10XB20	**820**
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) **lxpxh** 310x564x984 mm	11,70	**653562** BT30XB	**540**
Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**



XBB30 - 30 litres

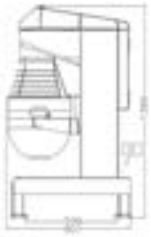
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE - POUR PAINS SPÉCIAUX ET MASSE LOURDE

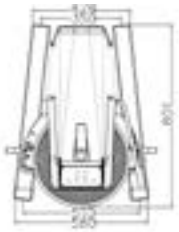
Pour **pétrissage**, **mélanges** et **émulsions** en boulangerie et pâtisserie. Livré avec **3 outils** (**fouet renforcé**, **palette** et **crochet spiral**). Vitesses : **3 vitesses pré-réglées** (**40**, **80**, **160** tr/min) et **vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/mn**. Minuterie 0-59 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* **lxpxh** 575x675x1220 mm	120 1,50	**600171** DXBB30B	**7 960**

Accessoires pour XBB30

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 30 l. **lxpxh** 370x350x500 mm	8,14	**650123** BW30	**663**
Crochet 30 l. **lxpxh** 180x180x380 mm	1,13	**653161** CRO30	**280**
Palette 30 l. **lxpxh** 230x70x380 mm	1,11	**653165** PAL30	**251**
Fouet 30 l. **lxpxh** 200x200x380 mm	0,94	**653166** FOU30	**286**
Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) **lxpxh** 200x200x380 mm	1,01	**653253** FOUR30	**322**
Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 280x465x380 mm	5,61	**650124** KR10XB30	**876**
Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres **lxpxh** 340x540x400 mm	9,16	**650125** KR20XB30	**1 162**
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) **lxpxh** 310x564x984 mm	11,70	**653562** BT30XB	**540**
Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) **lxpxh** 400x540x195 mm	3	**653552** CASTEQ	**737**





MBE40 - 40 litres

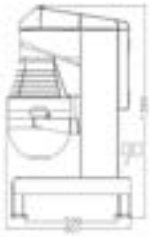
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE

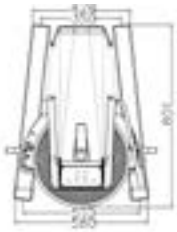
Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet renforcé**, **palette** et **crochet spiral**). **Vitesse variable électronique** + **3 vitesses pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Matériaux inoxydables et étanchéité 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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	203 2,20	**600175** DMBE40B	**8 220**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	203 2,20	**600176** DMBE40B3	**9 343**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	195 2,20	**600172** DMBE40AB	**9 720**
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* **lxpxh** 655x850x1370 mm	195 2,20	**600173** DMBE40XB	**10 322**

Accessoires pour MBE40

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE **lxpxh** 560x470x390 mm	10	**650128** BW40	**913**
	Crochet 40 l. **lxpxh** 240x240x460 mm	3	**653092** CRO40	**283**
	Palette 40 l. **lxpxh** 280x80x460 mm	3	**653093** PAL40	**280**
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres **lxpxh** 250x250x460 mm	3	**653094** FOU40	**347**
	Fouet renforcé 40 l. **lxpxh** 250x250x460 mm	2,74	**653127** FOUR40	**454**
	Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries **lxpxh** 560x470x440 mm	13	**650126** KR20MB40	**1 119**
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 **lxpxh** 140x140x510 mm	2	**650186** BS40	**769**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





MB40 - 40 litres

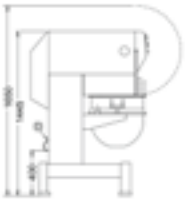
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE

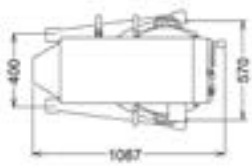
Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet renforcé**, **palette** et **crochet spiral**). **3 vitesses électro-mécaniques pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du 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 avec 3 vitesses électro-mécaniques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - sans prise d'accessoires *380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 655x810x1380 mm	203 2,20	**600174** DMB40B3	**9 441**

Accessoires pour MB40

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE **lxpxh** 560x470x390 mm	10	**650128** BW40	**913**
	Crochet 40 l. **lxpxh** 240x240x460 mm	3	**653092** CRO40	**283**
	Palette 40 l. **lxpxh** 280x80x460 mm	3	**653093** PAL40	**280**
	Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres **lxpxh** 250x250x460 mm	3	**653094** FOU40	**347**
	Fouet renforcé 40 l. **lxpxh** 250x250x460 mm	2,74	**653127** FOUR40	**454**
	Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries **lxpxh** 560x470x440 mm	13	**650126** KR20MB40	**1 119**
	Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 **lxpxh** 140x140x510 mm	2	**650186** BS40	**769**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





BMX60 - 60 litres

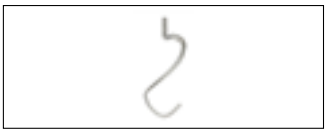
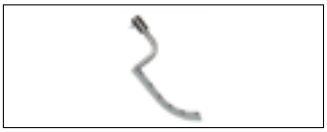
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

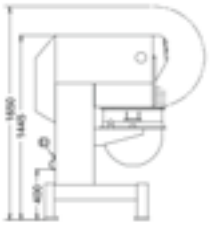
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation mécanique à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9). Réduction de cuve possible en 40 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité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

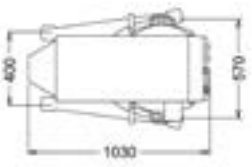
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	330 1,54	**600177** DBMX60B3	**12 701**
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V *220-240/380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	330 1,54	**600178** DBMX60XB3	**15 540**
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* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	337 1,54	**600179** DBMX60AB3	**13 933**
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* **lxpxh** 685x1087x1445 mm	337 1,54	**600180** DBMX60AXB3	**16 855**

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. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
 Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
 Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





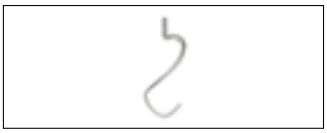
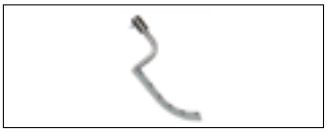
BMXE60 - 60 litres

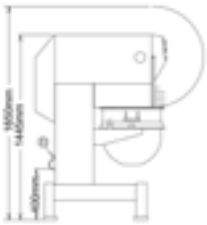
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A COMMANDE ELECTRIQUE

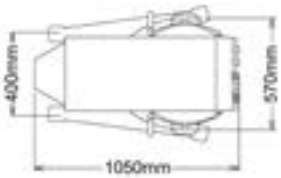
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Variation de la vitesse par commande électrique. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de cuve**. **Chariot de 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* **lxpxh** 685x1030x1445 mm	347 1,79	**600181** DBMXE60B3	**14 658**

Accessoires pour BMXE60

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 60 l. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
 Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
 Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**





XBE60 - 60 litres

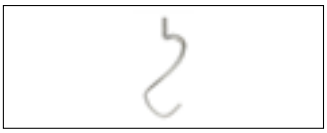
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE ACCESSOIRES

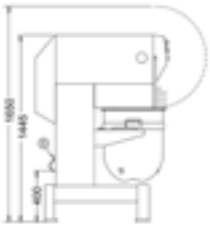
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils** (**fouet**, **palette** et **crochet spiral**). Variation électronique de la vitesse. Réduction de cuve possible en 40 litres. Monte et baisse de cuve électrique. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. **Eclairage de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

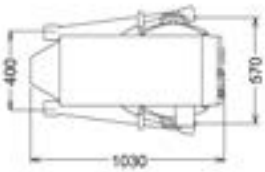
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 400 V *380-440 V 3N 50/60 Hz* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	323 4	**600182** DXBE60B3	**14 102**
Batteur mélangeur 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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	324 4	**600183** DXBE60AB3	**14 993**
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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	306 4	**600185** DXBE60XB3	**16 699**

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. **lxpxh** 600x500x440 mm	15	**650129** BW60	**1 437**
	Crochet 60 l. Inox **lxpxh** 200x280x550 mm	7	**653084** CRO60	**753**
	Palette 60 l. **lxpxh** 300x100x560 mm	5	**653083** PAL60	**454**
	Fouet 60 l. **lxpxh** 280x280x560 mm	4,55	**653086** FOU60	**547**
	Fouet 60 l. renforcé **lxpxh** 280x280x560 mm	6	**653097** FOUR60	**648**
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 **lxpxh** 210x210x600 mm	3	**653442** BSC60	**960**
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**
	Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**





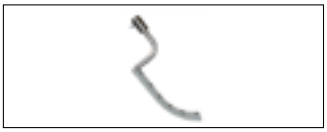
BMXE80 - 80 litres

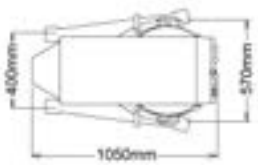
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A COMMANDE ELECTRIQUE

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* **lxpxh** 685x1030x1445 mm	363 2,09	**600186** DBMXE80B3	**20 279**

Accessoires pour BMXE80

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 80 l. **lxpxh** 600x500x570 mm	26	**650130** BW80	**1 923**
Crochet 80 l. Inox **lxpxh** 185x260x670 mm	7	**653133** CRO80	**838**
Fouet 80 l. **lxpxh** 300x300x680 mm	8	**653134** FOU80	**1 088**
Palette 80 l. **lxpxh** 300x100x680 mm	7	**653135** PAL80	**537**
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. **lxpxh** 510x500x700 mm	29	**650131** KR60XB80	**2 765**
 Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 **lxpxh** 200x200x740 mm	3	**653443** BSC80	**843**
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**



XBE80 - 80 litres

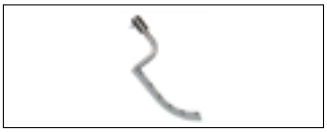
VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE _ AVEC OU SANS PRISE ACCESSOIRES

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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	342 4	**600187** DXBE80B3	**19 045**
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* **lxpxh** 685x1050x1445 mm	345 4	**600189** DXBE80XB3	**21 674**

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 **lxpxh** 185x260x670 mm	7	**653133** CRO80	**838**
Palette 80 l. **lxpxh** 300x100x680 mm	7	**653135** PAL80	**537**
 Fouet 80 l. **lxpxh** 300x300x680 mm	8	**653134** FOU80	**1 088**
 Cuve 80 l. **lxpxh** 600x500x570 mm	26	**650130** BW80	**1 923**
Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres **lxpxh** 594x444x390 mm	22,16	**650127** KR40XB6080	**1 812**
Equipement de réduction 60 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 l. **lxpxh** 510x500x700 mm	29	**650131** KR60XB80	**2 765**
 Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 **lxpxh** 200x200x740 mm	3	**653443** BSC80	**843**
 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) **lxpxh** 356x654x1050 mm	12,88	**653585** BT468	**532**

Pétrins spirales et pâtissier

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

Système de levage de tête et verrouillage instantané

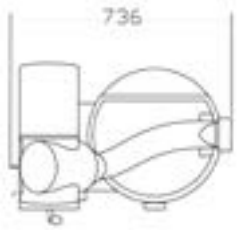
Ecran plein pour éviter la «folle farine»

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 intégrants 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) • 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
PSR100		



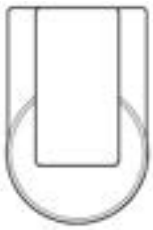
BPO 25/45

PETRIN PATISSIER 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* **lxpxh** 557x736x782 mm	95 0,75	**603658** DBPO25F1	**5 197**
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* **lxpxh** 591x798x782 mm	97 0,75	**603659** DBPO45F1	**5 461**

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



ZSP 1 vitesse

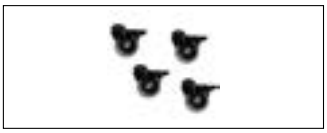
PÉTRIN SPIRALE DE 10 A 50 LITRES _ SPÉCIAL PIZZAS _ TOUTES PÂTES & PAINS SPÉCIAUX

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* **lxpxh** 280x520x580 mm	50 0,55	**601525** DZSP10	**1 972**
Pétrin spirale ZSP20 cuve 25l, 1 vitesse. Tri 400 V *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 390x690x670 mm	80 0,75	**601526** DZSP20	**2 444**
Pétrin spirale ZSP25 cuve 32l, 1 vitesse. Tri 400 V *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 420x720x670 mm	80 0,75	**601546** DZSP25	**3 247**
Pétrin spirale ZSP30 cuve 38l, 1 vitesse. Tri 400 V *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 420x760x910 mm	118 1,10	**601547** DZSP30	**3 800**
Pétrin spirale ZSP40 cuve 49l, 1 vitesse. Tri 400 V *400 V 3N 50 Hz* **lxpxh** 480x810x950 mm	140 1,10	**601548** DZSP40	**3 966**

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

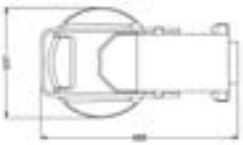
Accessoires pour pétrin boulanger

	kg kW	Code Modèle	EUR
Cuve 25 litres pour BPO25 **lxpxh** 465x465x230 mm	8	**653121** CUV25	**720**
 Table inox roulante - Hauteur : 730 mm **lxpxh** 445x525x690 mm	14,96	**653017** MSX	**882**
 Kit 4 Roulettes pour Pétrins ZSP **lxpxh** 8x4x11 mm	1,24	**650042** SPWBK	**108**

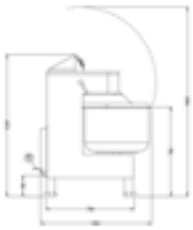
PSF 50 - 50 litres

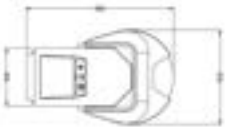
PÉTRIN (COULAGE 10 LITRES) - TOUTES PÂTES & PAINS SPÉCIAUX

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* **lxpxh** 537x968x1043 mm	181 2	**601796** DPSF50	**6 693**





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 *380-415 V 3 50 Hz* **lxpxh** 630x990x1230 mm	300 2,80	**601901** DPSR100	**12 808**

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

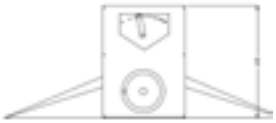
	CLIENT	PLUS PRODUIT
LMP 400	Restaurants / petites collectivités ayant une pâtisserie.	• Peu encombrant et facilement déplaçable après utilisation • Cylindres de laminage en téflon « alimentaire » avec un diamètre de 60 mm • Largeur de travail : 400 mm • Tablettes inox amovibles
LMP 500	Restaurants traditionnels, 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

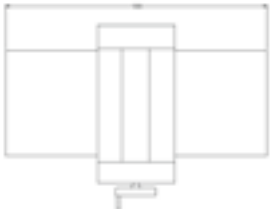
LMP400 - Laminoir à main

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).

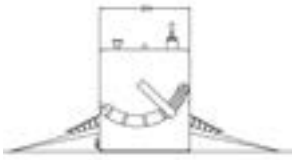
	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à main, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. **lxpxh** 1000x680x400 mm	39	**601549** DLMP400	**1 851**

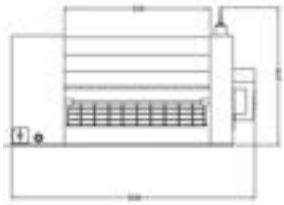


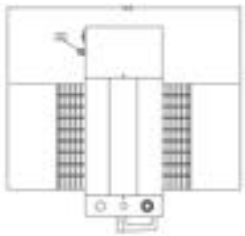


Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP500 - Laminoir à poser sur table
500 MM







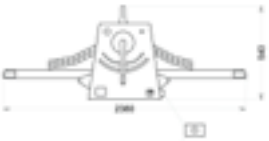
Machine motorisée pour petites productions. Pour tous types de pâtes, même très fines. **Tablettes relevables** pour réduire l'espace et recouvertes de Teflon alimentaire anti-adhésif. Cylindres **chromes et polis** (diam. 60 mm). Ecran fil de protection. Racleurs démontables.

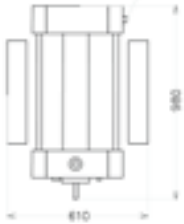
	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tri 400 V *230/400 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 1000x835x470 mm	75 0,37	**601567** DLMP5003	**3 918**
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Mono 230 V *230 V 1 50 Hz* **lxpxh** 1000x835x470 mm	80 0,37	**601568** DLMP5001	**4 078**

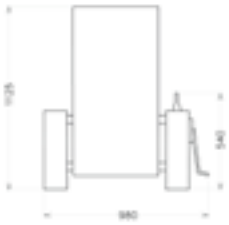
Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

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.





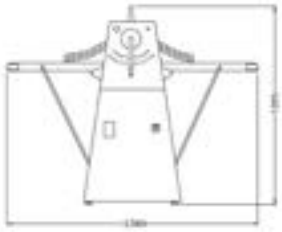


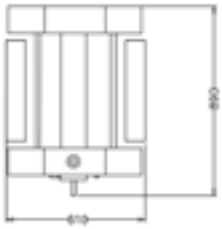
	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V *230/400 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 2380x980x540 mm	165 0,55	**601569** DLMP500BT	**6 244**
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V *230 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 2380x980x540 mm	148 0,55	**601105** DLMP50BTC	**6 584**

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 **chromes** et **polis**. Ecran fil de protection. Racleurs démontables. Monté sur roulettes. Livré avec rouleau enroule pâte.



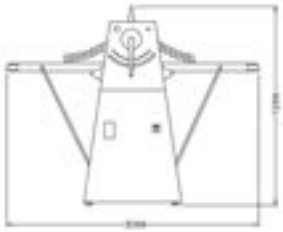


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V *230/400 V 3 50/60 Hz* **lxpxh** 2380x890x1265 mm	185 0,75	**601574** DLMP500BF1	**7 568**
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V *230 V 1 50/60 Hz* **lxpxh** 2380x890x1265 mm	196 0,75	**601122** DLMP50BFVC	**8 068**

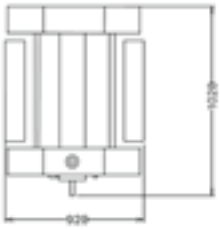
Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page

LMP600BF - Laminoir à bande - modèle sol
600 MM

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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 600 mm, longueur tapis 1300 mm. 2 vitesses. Compatible avec module croissants. Tri 400 V *400 V 3 50 Hz* **lxpxh** 3050x1020x1290 mm	265 1,10	**601588** DLMP600BF	**8 462**



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

Accessoires pour Laminoirs

	kg kW	Code Modèle	EUR
Table mobile pour laminoirs à poser sur table : LMP400 ou LMP500 (laminoirs avec tablettes). Non compatible avec laminoirs à bandes LMP500BT. **lxpxh** 1310x765x755 mm	43	**653599** TR500	**1 356**
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique **lxpxh** 160x120x80 mm	1	**653600** PEDALR	**186**
Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm. Compatible laminoir LMP600BF **lxpxh** 635x290x230 mm	22	**653601** TCE600	**2 799**
Module de coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm - compatible laminoirs LMP500BF-BT à vitesse variable. **lxpxh** 600x255x255 mm	9	**653125** TCGP500C	**2 551**

Conditions générales de vente 2022

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 (ou « CGV ») s'appliquent à toute vente entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et un acheteur agissant dans le cadre de son activité professionnelle portant sur des appareils dits « Produits Finis » 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 du Code du Commerce, les présentes 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 écrite annuelle au sens des dispositions de l'article L. 441-3 du Code de commerce.

Toute dérogation aux CGV devra 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 pourra 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.

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 expresse 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 finis et/ou accessoires 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 l'acheteur, 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. L'acheteur 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 émargé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des pénalités de retard susvisées.

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

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

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

8. EXIGENCES DE GARANTIES

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 l'acheteur 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 l'acheteur. Les retards de livraisons ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par le l'acheteur 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. L'acheteur 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 à l'acheteur 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 émargé 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 émargé 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 20 € 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 reconnait 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 de l'acheteur. La garantie ne couvre pas tout préjudice direct ou indirect causé à l'acheteur.

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 sécheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine, ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par l'acheteur.

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 aux systèmes de collecte gérés par les éco-organismes suivants :

- ECOLOGIC pour le traitement sélectif des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE),
- CITEO pour les emballages,
- COREPILE pour les piles et accumulateurs portables,
- FRANCE RECYCLAGE PNEUMATIQUES pour les déchets de pneumatiques et REP pour les autres composants.

L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités 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 SAS 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, l'acheteur 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 volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500kg. 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. L'acheteur 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 de l'acheteur 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 de l'acheteur, 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 l'acheteur au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à** ELECTROLUX PROFESSIONNEL **dans les accords conclus avec l'acheteur, auquel cas cette disposition plus favorable s'appliquera.**

17. PROPRIETE INTELECTUELLE

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 l'acheteur à des poursuites judiciaires.**

18. DONNEES A CARACTERES PERSONELLES

L'acheteur s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel 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 à l'acheteur, 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, l'acheteur 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
Tel. : +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax : +33 (0)5 55 83 23 40

HEAD OFFICE DITO SAMA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone (Italy)

www.ditosama.fr

Trouver l'inspiration en visitant notre site web

La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis. Les images sont fournies à titre indicatif uniquement, les modèles peuvent varier.