

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





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 professionnels 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.



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



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 - Garantisiez 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 !

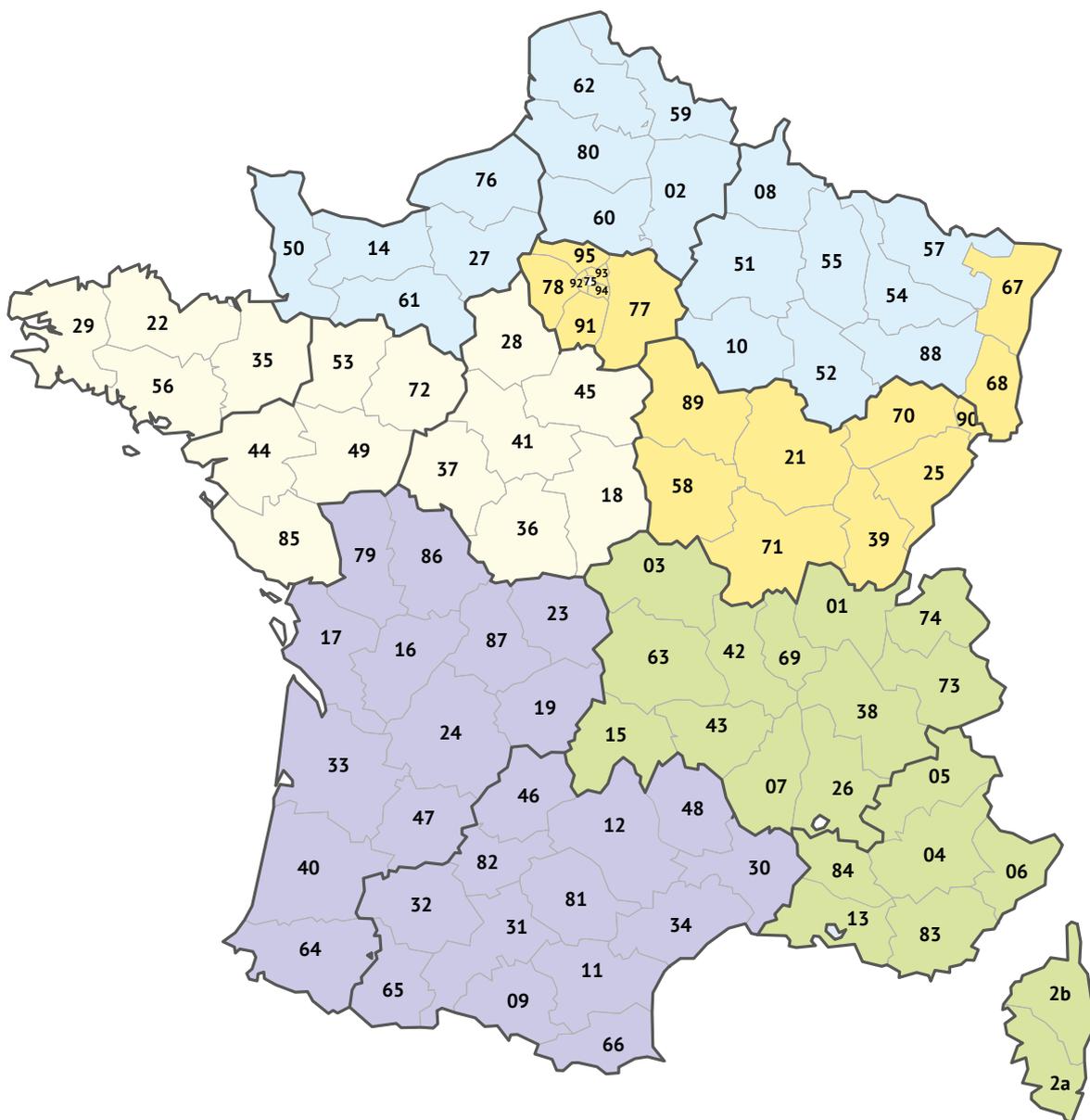


100%
Fabrication
Française





Chefs des ventes régionaux



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



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



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



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



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

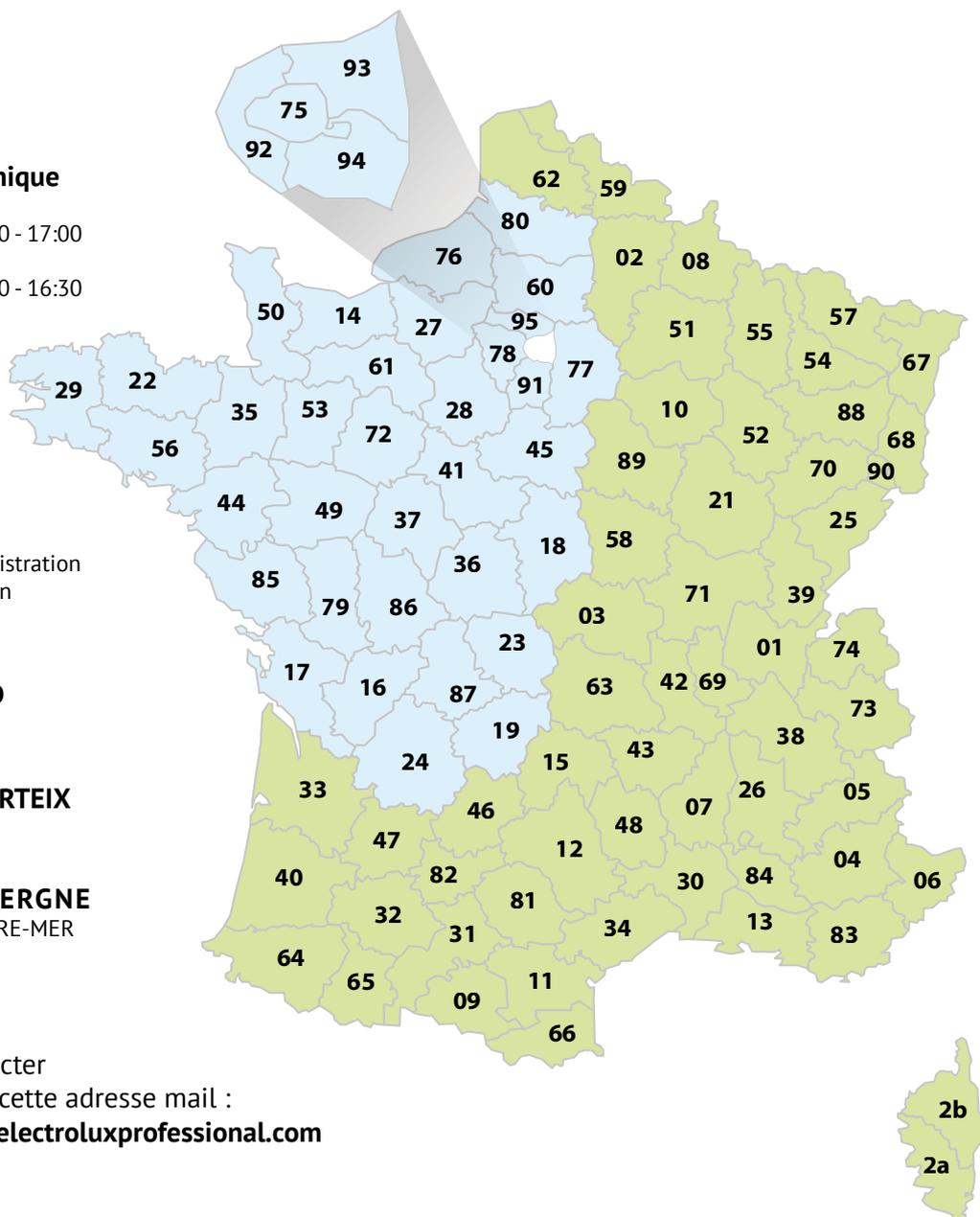
Responsable Administration
des Ventes Aubusson
05 55 83 23 16

 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.

CERTIFICAT DE SYSTEME DE MANAGEMENT

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

Certificat valable depuis le :
21 novembre 2011

Dates de validité:
21 novembre 2020 - 20 novembre 2023

Ceci certifie que le système de management de la société

Electrolux Professional SAS

ZI Le Mont, 23200, Aubusson, France

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

La validité de ce certificat couvre les produits ou services suivants:

Conception, fabrication, service apres-vente (hors interventions sur site) de machines de cuisine et de boulangerie professionnelles. Cession des produits fabriques aux unites de ventes. Prestations de formation et d'assistance technique aux unites de ven.

Lieu et date:
Solna, 25 novembre 2020



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

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

Représentant de la Direction



INDEX

Préparation dynamique

Coupe légumes

Coupe-légumes Prep4You	4
Accessoires pour coupe-légumes Prep4You	5
TRS	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 Laminaires	241

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>PREP4YOU</p>	<p>Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Cantines</p> <p>✘ Jusqu'à 100 couverts</p> <p>Idéal pour les restaurants, les traiteurs, les plats à emporter, les crêches, les sandwicheries.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
 <p>TRS</p>	<p>Petites et moyennes collectivités</p> <p>✘ 100 – 400 couverts en service total. Jusqu'à 800 couverts en préparation sélective</p> <p>Capacité : jusqu'à 500 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>TR210</p>	<p>Petites et moyennes collectivités.</p> <p>✘ 100 – 800 couverts en service total. Jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective.</p> <p>Capacité : jusqu'à 2100 kg/h (avec trémie automatique)</p> <p>Trémies à levier et légumes longs (en option)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentation automatique pour réduire les temps de préparation et augmenter la productivité • Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base moteur • Solution 100 % hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle • Alimentation en continu • Modèle de table ou sur socle mobile • Toutes les parties en contact avec les aliments sont facilement démontables pour un nettoyage optimal

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

GUIDE DE SELECTION DES COUPE-LEGUMES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>TR260</p>	<p>Collectivités, petites industries alimentaires, cuisines centrales.</p> <p>✕ 400 – 600 couverts en service total. Jusqu'à 2000 couverts en préparation sélective</p> <p>Capacité: de 500 à 2500 kg/h (selon trémie utilisée)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>TR300</p>	<p>Grandes cuisines de collectivités, cuisines centrales. Industrie de 4ème gamme.</p> <p>✕ Plus de 600 couverts en service total. Jusqu'à 5000 couverts en préparation sélective</p> <p>Capacité : de 1000 à 4000 kg/h (selon trémie utilisée)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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)
 <p>RC14</p>	<p>Cuisines centrales, restauration commercial à thème.</p> <p>Capacité : jusqu'à 1500 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coupe-frites grand débit à alimentation automatique • Peu encombrant et facile à nettoyer • Différentes tailles de coupe disponibles

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



Coupe-légumes PREP4YOU



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



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



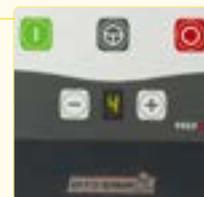
Contrôle total du processus grâce à la trémie transparente



Capacité de chargement optimisée, jusqu'à 1,25 L



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

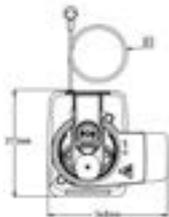
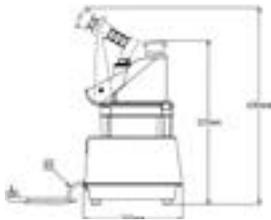
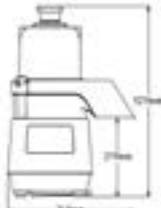


Fonction pulse pour une coupe rapide et précise. Base moteur facile à nettoyer avec son panneau de commande plat et étanche

*Lever 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) lpxh 175x175x50 mm	1,21	650196 SET3	202
	Kit 6 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	525
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	77
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	77
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	77
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	77
	Disque Parmesan lpxh 175x175x50 mm	0,19	650208 J17P	85
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650209 AS172	85
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 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, grille 10x10 mm) (diam. 175 mm) lxpxh 212x240x60 mm	1	650225 DC10	260
	Ejecteur pour coupe-légumes lxpxh 188x188x36 mm	0,12	650232 EIEVS	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)



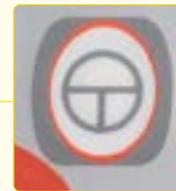
Trémie légumes
longs avec poussoir
(Ø 60 mm)



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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 252x500x515 mm	22 0,50	600424 DTRSYVV	2 201

Accessoires pour TRS

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,07	653772 EITRS	29
 Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 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 Incl 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 416x490x690 mm	32,40 0,50	600415 DTR210YV	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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 EITRS	29

Nota : pièce détachée **PILON** - référence **OD7972** - 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 SD7CIASMTX	814



◀◀ (Equipements pour TRS & TR210)

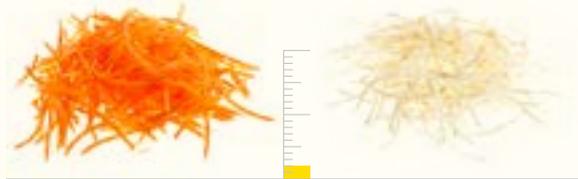
		kg kW	Code Modèle	EUR
	PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm lpxh 205x205x35 mm	3	650092 SCEQXX	292
	PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm	5,40	650093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

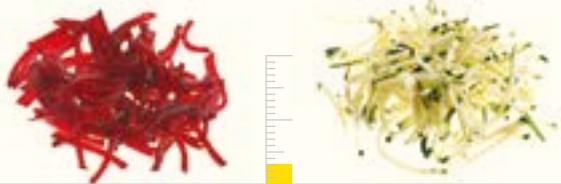


Disques effleur
Inox
2 mm à 10 mm



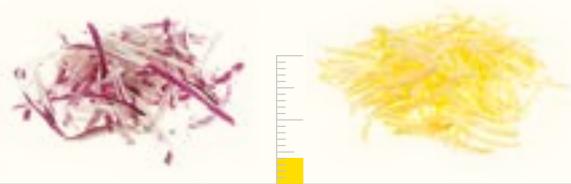
AS2XX
650166

2 mm



AS3XX
650167

3 mm



AS4XX
650077

4 mm



AS6XX
650078

6 mm



AS8XX
650079

8 mm



AS10XX
650080

10 mm



AS2X8X
650158

8 mm



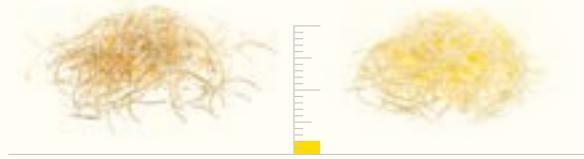
AS2X10X
650159

10 mm

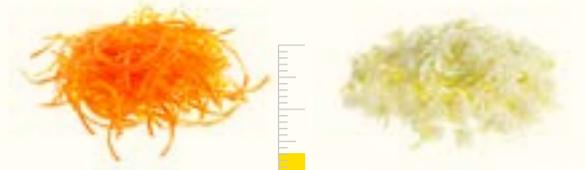




**Disques râpeur
Inox
2 mm à 9 mm**



J2X
653773 2 mm



J3X
653774 3 mm



J4X
653775 4 mm



J7X
653776 7 mm



J9X
653777 9 mm



KX
653778 pour knödeln / pain / pomme de terre



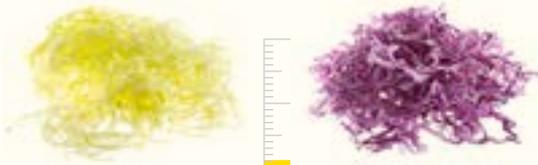
PX
653779 pour parmesan / pain / chocolat



**Disques
trancheur Inox**
0.6 mm à 13 mm



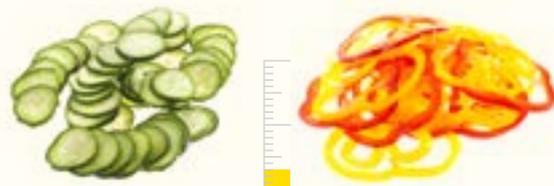
C06SX
650081 0.6 mm



C1SX
650082 1 mm



C2SX
650083 2 mm



C3SX
650084 3 mm



C4SX
650085 4 mm



C5SX
650086 5 mm



C6SX
650087 6 mm



C8SX
650088 8 mm



C10SX
650160 10 mm



C12SX
650161 12 mm



C13SX
650165 13 mm



Grilles macédoine

5x5 mm à 20x20 mm

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



C5SX+MT05T
650086+653566

5x5x5 mm

C8SX+MT08T
650088+653567

8x8x8 mm



C10SX+MT10T
650160+653568

10x10x10 mm

C12SX+MT12T
650161+653569

12x12x12 mm



C10WX+MT20T 10x20x20 mm
650164+653570

C13SX+MT20T
650165+653570

13x20x20 mm



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

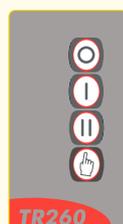




■ Coupe-légumes TR260



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



TR260
Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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



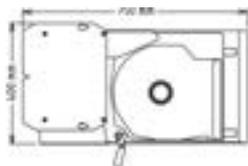
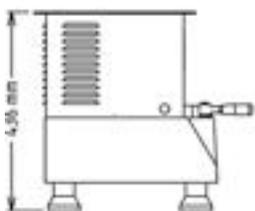
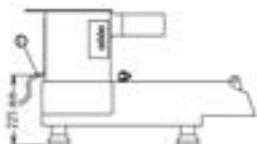
Chariot mobile en acier inoxydable
Range plateaux (en option)

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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 610x830x1400 mm	105 1,50	603700 DTR260L1VS	9 029

Accessoires pour TR260

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

Equipements pour TR260

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,83	650150 J302N	440
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,82	650151 J303N	440
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,76	650152 J304N	440
 <p>Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	1,76	650153 J307N	440
<p>Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 300x300x40 mm</p>	3	650154 J309N	440
<p>Plateau à râper INOX pour parmesan lpxh 300x300x40 mm</p>	3	650148 P300	444
<p>Plateau à râper INOX pour knödeln lpxh 300x300x40 mm</p>	3	650149 K300	444
 <p>Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm lpxh 300x300x50 mm</p>	2,06	653195 A302	513
 <p>Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm lpxh 300x300x50 mm</p>	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 chou - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou lxpxh 310x310x150 mm	3	653009 D601	550
	Plateau trancheur chou - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou lxpxh 310x310x150 mm	3	653227 D602	550
	Plateau trancheur chou - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou lxpxh 310x310x150 mm	3	653228 D603	550
	Plateau à râper chou - épaisseur 7 mm - à utiliser avec la trémie spéciale chou 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



P300
650148
Parmesan



K300
650149
Knödeln





Disques effleur

2 mm à 10 mm





Disques trancheur

1 mm à 16 mm

1 mm  
C301
653188

2 mm  
C302
653172

3 mm  
C303
653173

5 mm  
C305
653189

6 mm  
C306
653190

8 mm  
C308
653191

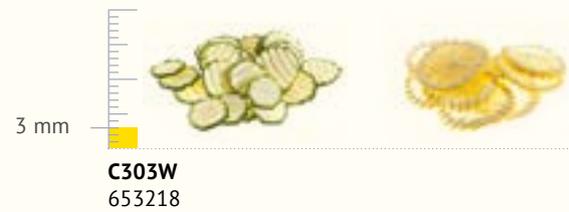
10 mm  
C310
653192

16 mm  
C316
653193



Disques couteaux ondulés

2 mm à 6 mm





Grilles macédoine

10 mm à 32 mm



10 mm



MT310
653051



12 mm



MT312
653301



16x16x16 mm



MT316
653052



20x20x16 mm



MT320
653053



25x25x10 mm



MT325
653054



32x32x16 mm



MT332
653055

32x32x10 mm

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





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

A utiliser avec la trémie spéciale chou

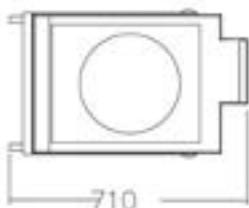
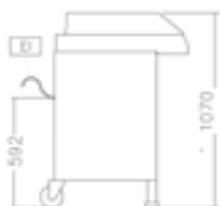


TR300

COUPE-LEGUMES GRANDE PRODUCTION



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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - sans trémie - 250 tr/mn - Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz lpxh 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.)



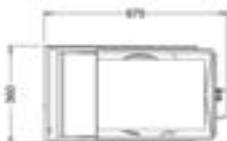
Bloc trancheur (accessoire optionnel)



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

GUIDE DE SELECTION APPAREILS MANUELS

	CUSTOMER	CHARACTERISTICS
 <p>CT6</p>	<p>Collectivités / Restauration Rapide.</p> <p>✘ Jusqu'à 500 couverts</p> <p>Utilisation : prévu pour assurer un poste de dressage hors d'œuvre sur assiette en collectivités.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de récupérer la tomate coupée entière • Simple et sûr d'emploi • Lavable en machine
 <p>DTA</p>	<p>Collectivités / Restauration rapide / Bars</p> <p>✘ Jusqu'à 500 couverts</p> <p>Poste de préparation froide pour composition des salades, quartiers de citrons ou desserts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appareil manuel très simple d'emploi • Qualité de coupe très bonne pour tous types de fruits
 <p>CF4</p>	<p>Restaurants / Spécialistes frites / Petites collectivités</p> <p>Pour ceux qui ont la possibilité de servir de vraies frites cuites peu de temps avant le service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appareil robuste pour utilisation professionnelle • Facile à nettoyer après usage

CT6

COUPE-TOMATES

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

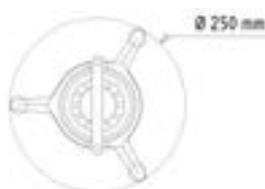


	kg kW	Code Modèle	EUR
Coupe-tomates manuel - épaisseur 6 mm lpxh 145x427x240 mm	3,30	601157 CT6	470

Accessoires pour CT6

	kg kW	Code Modèle	EUR
Support basculeur lpxh 140x570x65 mm	2	653282 TIP	237
Bloc lames pour CT6 lpxh 275x75x35 mm	0,36	653100 CB6	127
Chariot guide tomates pour CT6 lpxh 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.

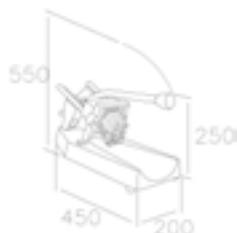
	kg kW	Code Modèle	EUR
Diviseur tomates - 4 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601161 DTAT4	320
Diviseur tomates - 6 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601162 DTAT6	321
Diviseur tomates - 8 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601163 DTAT8	321
Diviseur tomates - 12 quartiers lpxh 240x215x395 mm	3	601164 DTAT12	321

Accessoires pour DTA

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Grille tomates 4 quartiers lpxh 110x110x75 mm	0,10	653467 TCG4	100
	Grille tomates 6 quartiers lpxh 110x110x75 mm	0,11	653468 TCG6	100
	Grille tomates 8 quartiers lpxh 110x110x75 mm	1	653469 TCG8	101
	Grille tomates 12 quartiers lpxh 110x110x75 mm	0,15	653470 TCG12	100
	Grille pommes 8 quartiers lpxh 110x110x50 mm	0,10	653471 AG8	100
	Poussoir pour DTA : 4/8 quartiers lpxh 150x90x145 mm	0,50	653118 PB8	100
	Poussoir pour DTA : 6/12 quartiers lpxh 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 lpxh 200x450x250 mm	2,93	601460 CF409	276
Coupe-frites manuel 11 mm avec grille et poussoir - sans socle lpxh 200x450x250 mm	3	601461 CF411	276

Accessoires pour CF4

	kg kW	Code Modèle	EUR
 Socle pour CF4 lpxh 200x450x70 mm	5,83	653124 CF4B	107
 Grille frites 7 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 7 mm lpxh 110x110x10 mm	0,20	653445 G7CF4	74
 Grille frites 9 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 9 mm lpxh 110x110x10 mm	1	653460 G9CF4	74
 Grille frites 11 mm pour CF4 à combiner avec bloc presseur 11 mm lpxh 110x110x10 mm	1	653461 G11CF4	74
Bloc presseur 7 mm pour CF4 adapté à la grille frites 7 mm lpxh 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
 <p>PREP4YOU</p>	Restaurants / Crèches / Maisons de retraite ✕ 10 à 50 couverts Réalisations : hachage herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>K45-K55-K70</p>	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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)
 <p>K120S / KE120S</p>	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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)
 <p>K180S / KE180S</p>	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 PREP4YOU



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



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



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



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



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



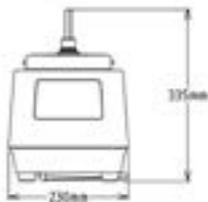
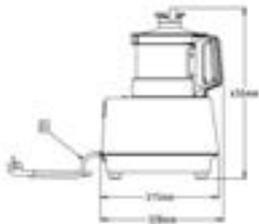
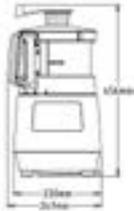
Maîtrise totale grâce au **couvercle transparent**



Panneau de commandes tactile plat, intuitif et facile à nettoyer

Prep4You - 2,6 litres
CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 2,6 LITRES


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



	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn 220-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 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 lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	104
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	97
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	2	650228 BOL26	238
	Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 200x270x165 mm	1	650229 BOLP26	144
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 170x170x115 mm	0,22	650230 SCR26	42
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 205x205x70 mm	0,40	650117 LID26	63
	Kit comprenant cuve inox 2,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 200x270x240 mm	2	650231 RED26	446
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	132
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	97

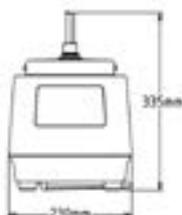
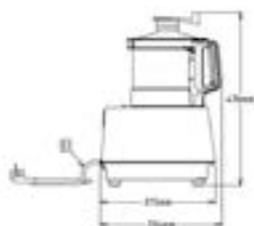


◀◀ (Accessoires pour Prep4You - 2,6 litres)


	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 la cuve. Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Modèles **1 vitesse 1.500 tr/mn** ou **vitesse variable 500-3.600 tr/mn** avec fonction marche/pulse/arrêt.



	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 3,6 litres avec cuve inox, 1500 tr/mn 220-240 V 1N 50 Hz lpxh 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 lpxh 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 lpxh 175x175x110 mm	0,50	650233 ROTMT36	132
	Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 175x175x110 mm	0,32	650234 ROTS36	97
	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 220x290x185 mm	2	650235 BOL36	368
	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 185x185x136 mm	1	650236 SCR36	53
	Couvercle transparent pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres lpxh 220x220x72 mm	0,50	650118 LID36	80
	Kit comprenant cuve inox 3,6 litres, rotor lames microdentées, couvercle avec racleur de cuve lpxh 220x300x260 mm	2	650145 RED36	630
	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	0,23	650226 ROTMT26	104
	Rotor lisse pour cutter mélangeur 2,6 litres lpxh 160x160x90 mm	1	650227 ROTS26	97
	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur lpxh 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



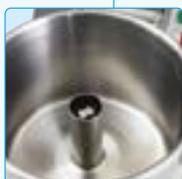
■ Cutters Mélangeurs K45 / K55 / K70



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



Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation



Haute cheminée pour augmenter la capacité réelle de liquide

Jusqu'à
3,700 tr/mn



K70

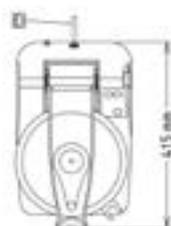
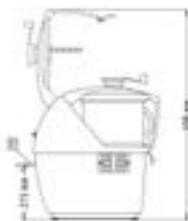


Tableau de commande plat et étanche (IP55)



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

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

**K45 - 4,5 litres****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

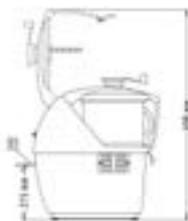
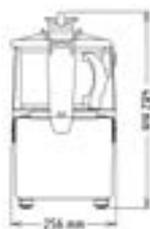
	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 4,5 litres, 1 vitesse 1500 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 220-240 V 1N 50 Hz lpxh 256x415x482 mm	22 0,75	600443 DK45Y1V	1 702
Cutter mélangeur 4,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz lpxh 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 lpxh 256x415x482 mm	23 1	600448 DK45YVV	2 191

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**

Joint couvercle **K45** - code **OD5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K45

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653579 SBRK45	100
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	653614 SBRE45	103
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,79	653580 MBRK45	111
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 195x195x154 mm</p>	0,74	650039 MBRE45	115
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 4,5 litres lpxh 260x370x80 mm</p>	1,30	650099 LBSK245	169
 <p>Cuve inox capacité 4,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,50	653589 BXX45	252
<p>Kit émulsion pour TRK, K45 VV comprenant cuve inox 4,5 L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur lpxh 250x370x245 mm</p>	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

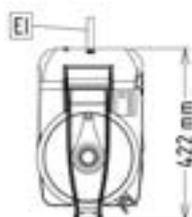
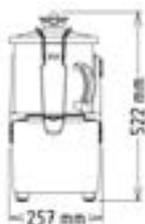
	kg kW	Code Modèle	EUR
Cutter mélangeur 5,5 litres, 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 380-440 V 3 50/60 Hz lpxh 256x415x482 mm	23 1	600445 DK55Y2V	2 214
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 200-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 256x415x482 mm	23 1,30	600450 DK55YV	2 635

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**

Joint couvercle **K55** - code **OD5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K55

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,81	653581 SBRK55	118
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,74	653665 SBRE55	123
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,80	653582 MBRK55	141
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm</p>	0,73	650040 DMBRE55	144
 <p>Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm</p>	1,68	653590 BXX55	252
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm</p>	2,50	650102 LBSK255	169
 <p>Kit émulsion pour TRK, K55 VV comprenant cuve inox 5,5 L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur lpxh 250x370x245 mm</p>	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 lpxh 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 lpxh 256x422x522 mm	23 1,50	600453 DK70YV	3 272

Fourni avec boîtier de rangement couteau. Boîtier supplémentaire code **OD6447** : **78,30 €**
Joint couvercle **K70** - code **OD5490** : **37,20 €**

Accessoires pour K70

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,86	653583 SBRK70	131
 <p>Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,81	653712 SBRE70	133
 <p>Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,80	653584 MBRK70	154
 <p>Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm</p>	0,79	650041 DMBRE70	159
 <p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm</p>	4,60	650104 LBSK270	217
 <p>Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm</p>	1,93	653593 BXX70	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



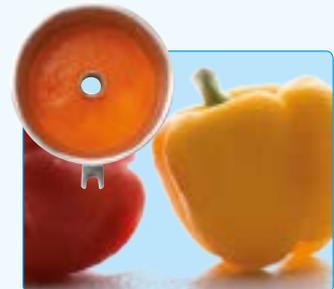
Asperges



Houmous



Chocolat



Poivrons



Sauce tomate



Herbes aromatiques



Poulet



■ Cutters Mélangeurs K120S / K180S



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



Cuve en acier inox avec bec verseur anti-fuite



Système de fermeture à double sécurité



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



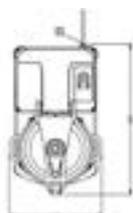
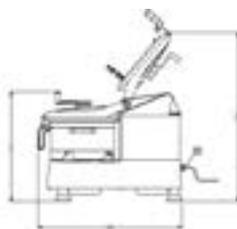
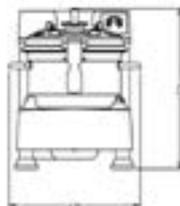
- Cuve inox capacité: **17,5 litres**
- 2 vitesses: **1500 et 3000 tr/mn** (K180S)
- Vitesse variable disponible: **de 300 à 3000 tr/mn** (KE180S)
- Capacité: (mayonnaise): jusqu'à **8 kg**



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 <i>380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 416x680x517 mm	72 2,20	600093 DKE120S	6 576

Accessoires pour K120S/KE120S

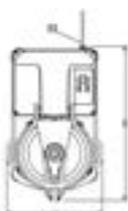
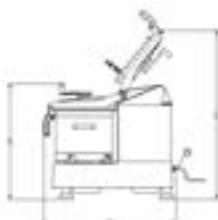
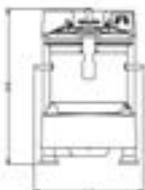
	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Cuve inox capacité 11,5 litres avec indication du niveau maximal de liquide lpxh 420x340x180 mm</p>	5	650073 BX115L	844
 <p>Rotor à couteaux lisses pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	2	653179 SBR115	548
 <p>Rotor à couteaux crantés pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	4	653299 KKR115	560
 <p>Rotor à couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5 L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve) lpxh 280x280x150 mm</p>	4	653538 KKR115M	568
 <p>Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5 L lpxh 282x282x160 mm</p>	2	650060 MBR115	613
 <p>Racleur émulsionneur pour K120S et KE120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés lpxh 295x90x240 mm</p>	1,50	650059 SCR115	276
 <p>Table inox roulante - Hauteur : 730 mm lpxh 445x525x690 mm</p>	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 lpxh 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 lpxh 416x680x603 mm	75 3	600094 DKE180S	8 096

Accessoires pour K180S/KE180S

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

GUIDE DE SELECTION COMBINES CUTTER / COUPE LEGUMES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>PREP4YOU</p>	<p>Restaurants / Restauration rapide / Snacking / Petits traiteurs / Petits établissements de repos et santé / Crèches</p> <p>Fonction cutter : pour hacher herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.</p> <p>✕ 10 à 50 couverts</p> <p>Fonction coupe-légumes : légumes fraîchement coupés pour les sandwiches, salades et frites maison.</p> <p>✕ Jusqu'à 200 couverts</p>	<p>Cutter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Coupe-légumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
 <p>TRK45-TRK55-TRK70</p>	<p>Restaurants / Collectivités / Crèches / Traiteurs / Maisons de retraite</p> <p>Fonction cutter : Hacher, broyer, émulsionner et pétrir</p> <p>✕ 50 à 150 couverts (selon modèles)</p> <p>Capacité cutter (mayonnaise): TRK45: jusqu'à 2 kg TRK55: jusqu'à 2,5 kg TRK70: jusqu'à 3,5 kg</p> <p>Fonction coupe-légumes : Coupe des légumes et des fruits</p> <p>✕ 100 à 400 couverts / Service Jusqu'à 800 couverts en préparation sélective</p> <p>Capacité de coupe : Jusqu'à 550 kg/h (selon la coupe, la forme et la taille)</p>	<p>Cutter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Coupe-légumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conception verticale et base inclinée - Système Inclly - assurant une meilleure ergonomie pour l'utilisateur et la zone de travail • Trémie légumes longs (diam. 60 mm) et trémie large (215 cm²) • Solution 100% hygiénique : chambre de coupe, levier et trémie en inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle • Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base du moteur • Alimentation en continu • Large gamme de disques en Inox (diam. 205 mm) pour préparer plus de 80 types de coupes différentes



■ Combinés Cutter & Coupe-légumes PREP4YOU



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



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



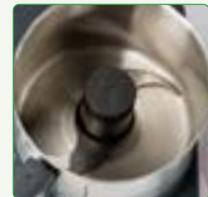
Grande goulotte de sortie pour une éjection des légumes facilitée. Peut recevoir des bacs GN de 20 cm de hauteur.



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



Racleur de cuve pour des résultats homogènes et un travail continu



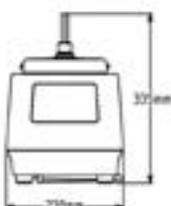
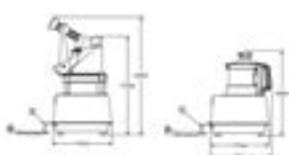
Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce au mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve.

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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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) lpxh 175x175x50 mm	1,21	650196 SET3	202
	Kit 6 disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm) lpxh 175x175x50 mm	2	650197 SET6	525
	Disque à râper en inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650198 J172	77
	Disque à râper en inox 3 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650199 J173	77
	Disque à râper en inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650205 J174	77
	Disque à râper en inox 7 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x50 mm	0,20	650207 J177	77
	Disque Parmesan lpxh 175x175x50 mm	0,19	650208 J17P	85
	Disque effileur inox 2 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x40 mm	0,26	650209 AS172	85
	Disque effileur inox 4 mm (diam. 175 mm) lpxh 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) lpxh 175x175x36,5 mm	0,54	650220 C178	148
	Disque trancheur Aluminium 10 mm (diam. 175 mm) lpxh 175x175x36,5 mm	0,50	650221 C1710	148
	Grille macédoine 8x8 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,51	650222 MT08	133
	Grille macédoine 10x10 (diam. 175 mm) lpxh 192x220x25 mm	0,46	650223 MT10	133
	Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 lpxh 145x145x25 mm	0,20	650110 GRID	18
	Kit macédoine 8 mm (trancheur aluminium 8 mm, grille 8x8 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	1	650224 DC8	260
	Kit macédoine 10 mm (trancheur aluminium 10 mm, grille 10x10 mm) (diam. 175 mm) lpxh 212x240x60 mm	1	650225 DC10	260
	Ejecteur pour coupe-légumes lpxh 188x188x36 mm	0,12	650232 EIEVS	15
	Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) lpxh 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 PREP4YOU



Lame micro-dentée pour cuve 2,6 L.



Lame micro-dentée pour cuve 3,6 L.



Lame lisse pour cuve 2,6 L.



Lame lisse pour cuve 3,6 L.

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

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



■ Combinés Cutter et Coupe-légumes TRK



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



Large trémie inox (215 cm²)



Tableau de commande plat et étanche (IP55)



Trémie légumes longs avec poussoir (Ø 60 mm)

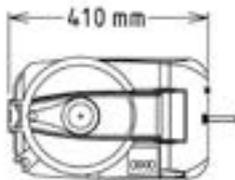


Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation

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 lpxh 252x485x505 mm	29 1	600431 DTRK45Y	2 916

Nota :

 Pilon - code **OD7972 - 13,50 €**

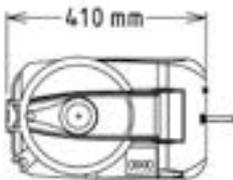
 Joint couvercle cuve TRK45 - code **OD5490 : 37,20 €**

Accessoires pour TRK45

	kg kW	Code Modèle	EUR
	0,79	653579 SBRK45	100
	0,74	653614 SBRE45	103
	0,79	653580 MBRK45	111
	0,74	650039 MBRE45	115
	0,07	653772 EJTRS	29
	1,30	650099 LBSK245	169
	1,50	653589 BXX45	252
	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	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 **OD7972 - 13,50 €**

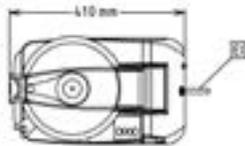
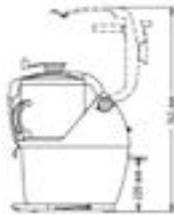
 Joint couvercle cuve **TRK55 - code OD5490 : 37,20 €**

Accessoires pour TRK55

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,81	653581 SBRK55	118
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,74	653665 SBRE55	123
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,80	653582 MBRK55	141
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 215x215x154 mm	0,73	650040 DMBRE55	144
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,07	653772 EJTRS	29
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 5,5 litres lpxh 250x295x260 mm	2,50	650102 LBSK255	169
	Cuve inox capacité 5,5 litres lpxh 235x280x160 mm	1,68	653590 BXX55	252
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 252x485x505 mm	30,10 1,50	600437 DTRK70Y	3 954

Nota :

 Pilon - code **OD7972 - 13,50€**

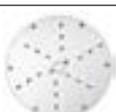
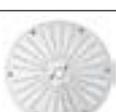
 Joint couvercle cuve **TRK70** - code **OD5490 : 37,20 €**

Accessoires pour TRK70

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm	0,86	653583 SBRK70	131
	Rotor à couteaux lisses spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm	0,81	653712 SBRE70	133
	Rotor à couteaux microdentés pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm	0,80	653584 MBRK70	154
	Rotor à couteaux microdentés spécial émulsions cutter mélangeur 7 litres lpxh 215x215x194 mm	0,79	650041 DMBRE70	159
	Disque éjecteur lpxh 192x192x32 mm	0,07	653772 EITRS	29
	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter mélangeur 7 litres lpxh 310x310x310 mm	4,60	650104 LBSK270	217
	Cuve inox capacité 7 litres lpxh 235x235x200 mm	1,93	653593 BXX70	260
	Poste de travail équipé pour TRS et TRK. lpxh 1020x640x750 lpxh 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 lpxh 200x200x40 mm	0,54	653773 J2X	92
	Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653774 J3X	92
	Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm lpxh 200x200x40 mm	0,54	653775 J4X	92
	Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm lpxh 200x200x40 mm	1	653776 J7X	92
	Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm lpxh 200x200x40 mm	0,55	653777 J9X	92
	Plateau à râper INOX pour knödeln et pain lpxh 200x200x40 mm	0,53	653778 KX	92
	Plateau à râper INOX pour parmesan et pain lpxh 200x200x30 mm	1	653779 PX	92
	Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm lpxh 205x205x35 mm	0,97	650166 AS2XX	216
	Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm lpxh 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 SD7CIASMTX	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
	<p>PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm lpxh 205x205x35 mm</p>	5,40	650093 SCREQXX	737
	<p>PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm lpxh 510x240x265 mm</p>	6	650107 SDPXX	292
	<p>Casier de rangement pour un disque (diam 175 et 205 mm) lpxh 45x230x210 mm</p>	1	653050 SBPL	16
	<p>Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK- TR210 lpxh 145x145x25 mm</p>	0,20	650110 GRID	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Moteur puissant et conception robuste pour usage intensif • Micro-broyeur spécial soupe de poisson en option • Modèle 1 vitesse : 1 600 tr/mn • Modèle 2 vitesses : 830 et 1 660 tr/mn



Mixers Portatifs Bermixer PRO



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

moins de
4 kg



Démontable sans outils et lavable au lave-vaisselle



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

Jusqu'à 10 000 tr/mn



Smart Speed Control
SSC
System



9 niveaux de vitesses, avec autorégulation de la puissance



Manipulation sécurisée grâce à la poignée protégée contre la chaleur.

Une gamme complète

SPEEDY MIXER



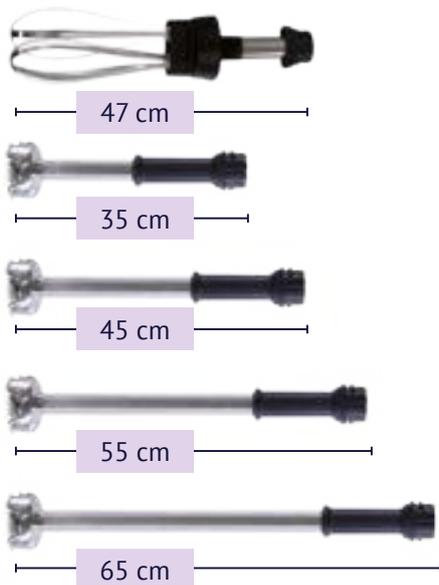
Modèles	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)	MS250VV (DSMVT25W25)
Puissance	250 W		250 W vitesse variable	
Tube	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Poids	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacité jusqu'à	Idéal pour les petites quantités			

BERMIXER PRO ^{9 000 tr/mn}

BERMIXER PRO Turbo ^{10 000 tr/mn}



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



Large gamme d'accessoires

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



Fourni avec **support mural**

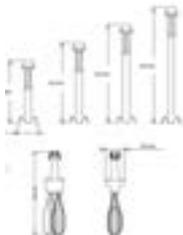
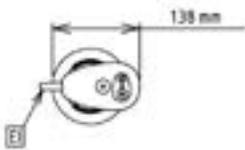
**SPEEDY MIXER 250 W****TUBE INOX DEMONTABLE _ VITESSE CONTINUE ET VARIABLE**

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
MS 200 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm, 1 vitesse. <i>230 V 1N 50 Hz</i> lpxh 110x75x470 mm	2 0,25	603464 DSMT20W25	314
MS 250 : Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm, 1 vitesse. <i>230 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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. <i>230 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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. <i>230 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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) lpxh 90x90x290 mm	0,67	650057 SPYWSK	210
	Tube inox 20 cm pour Speedy mixer lpxh 75x75x220 mm	0,54	650187 SPMT20	104
	Tube inox 25 cm pour Speedy Mixer lpxh 75x75x270 mm	2	650188 SPMT25	116
	Support mural pour Speedy mixer lpxh 270x85x70 mm	0,41	653090 WSSM	41
	Tube pour émulsions pour Speedy mixer lpxh 75x75x270 mm	0,61	653098 TESM	149



BERMIXER Plus 350 W

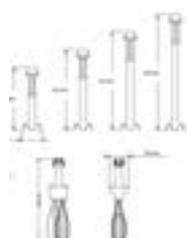
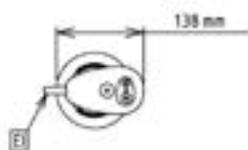
TUBE, COUTEAU (ET FOUET EN OPTION) DEMONTABLES SANS OUTIL _ VITESSE VARIABLE

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.**

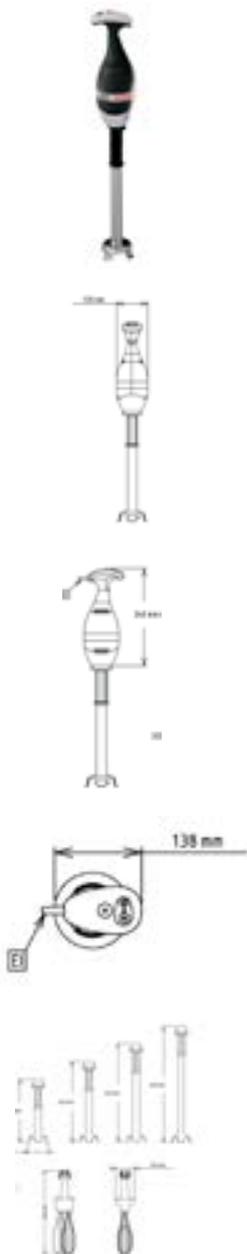
	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 35 cm. Capacité 30 litres. Mono 230 V 220-240 V 1 50/60 Hz lpxh 138x120x665 mm	5,45 0,35	600314 DBP3535	544
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350W et tube inox 45 cm. Capacité 50 litres. Mono 230 V 220-240 V 1 50/60 Hz lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 138x120x340 mm	3,65 0,45	600310 DBPU450	491

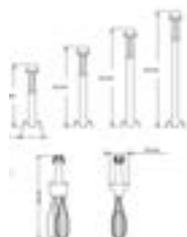
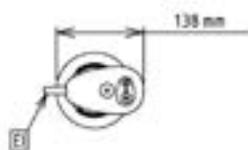


BERMIXER Turbo 550 W

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

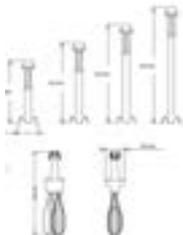
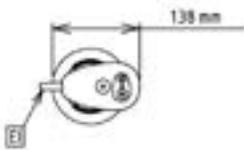
Capacité maximale de 150 à 170 litres. Vitesse maximale en plongée de 10.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube et coupeau inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet. **SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la vitesse. Livré avec support mural.

	kg kW	Code Modèle	EUR
Mixer Plongeant avec moteur vitesse variable jusqu'à 10.000 tr/mn - 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres. Mono 230 V 220-240 V 1 50/60 Hz lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 <i>220-240 V 1 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240 V 1 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240 V 1 50/60 Hz</i> lpxh 138x120x965 mm	5,96 0,65	600336 DBP6565	840
Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 650 W - Mono 230 V <i>220-240 V 1 50/60 Hz</i> lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 110x110x353 mm	1,20	650132 BPT35	187
	Tube inox 45 cm pour bloc moteur 350W ou 450W ou 550W ou 650W lpxh 110x110x453 mm	1,28	650133 BPT45	200
	Tube inox 55 cm pour bloc moteur 450W ou 550W ou 650W ou 750W lpxh 110x110x553 mm	1,41	650134 BPT55	211
	Tube inox 65 cm pour bloc moteur 650W ou 750W lpxh 110x110x653 mm	1,61	650135 BPT65	229
	Fouet renforcé pour Bermixer lpxh 120x120x468 mm	1,43	650108 BMXRWSK	245
	Support marmite pour Bermixer lpxh 160x140x180 mm	1,15	653294 B2SUP	187
	Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm (à associer au support marmite code 653294) lpxh 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 **OD6297** : 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 :	300 mm	300 mm	300 mm
pour les accessoires braisière :	non recommandé	170 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 long 568 mm	tube court 348 mm
Mélanger/mixer sauces / mélange liquide et poudre ou flocons	accessoire potage	accessoire potage pour braisières
Préparations épaisses : purée/pommes de terre / confiture / compote	accessoire purée	accessoire purée pour braisières 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

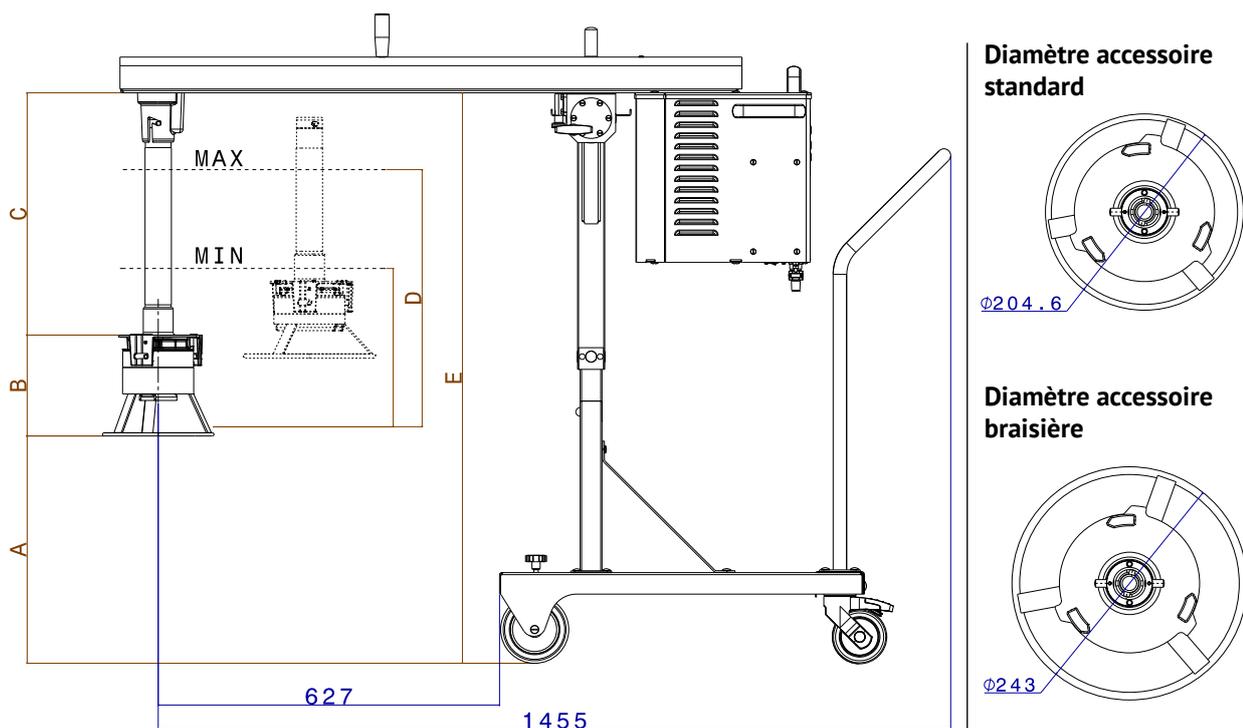
C en mm	LONGUEUR DU TUBE		
	court	standard	long
	348	448	568

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 BRAISIÈRE			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

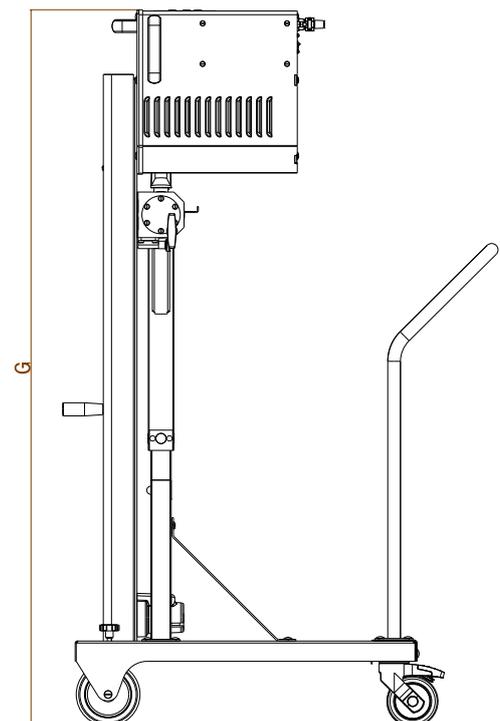
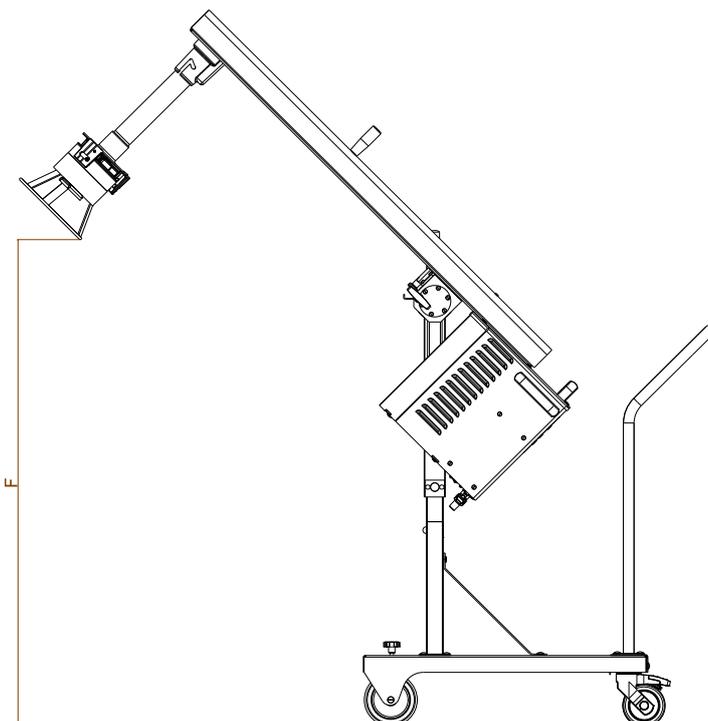
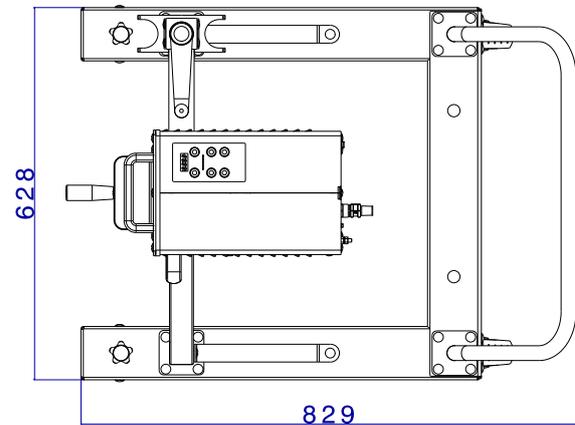


TBX Pro

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



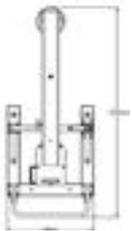
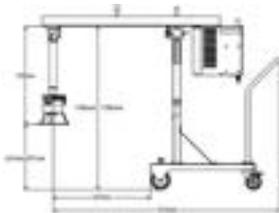
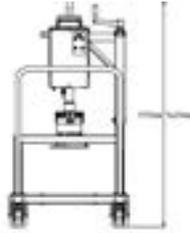
	TBM150 - 1 vitesse 1600 tr/mn 3000 W micro-broyeur cuisine inclus	TBM150 - 2 vitesses 830 et 1660 tr/mn 4000 W micro-broyeur cuisine inclus
HAUTEUR MINIMALE D'IMMERSION POUR OUTIL POTAGE	30 cm à partir de 500 L.	30 cm à partir de 250 L.
POTAGE	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 1000 L.	SANS le micro-broyeur 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 lait froid ou chaud	SANS le micro-broyeur cuisine jusqu'à 400 kg de PdT lait froid ou chaud
PUREE EN FLOCONS Verser progressivement les flocons dans le tourbillon	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 400 kg
PUREE DE LEGUMES sans adjonction de liquide ni de matière grasse	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 300 kg	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 350 kg
BRANDADE DE MORUE	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg	micro-broyeur soupe de poissons 650043 en finition uniquement (les 5-10 dernières minutes) jusqu'à 375 kg

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).



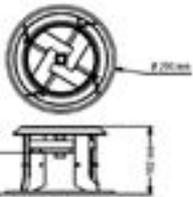
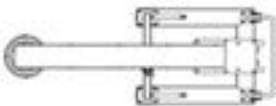
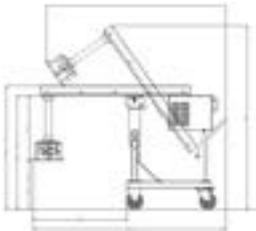
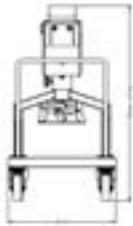
	kg kW	Code Modèle	EUR
Turbo broyeur TBX Pro avec accessoire potage, 1V, 1650 tr/mn, 380-415V, 3ph, 50Hz <i>380-415 V 3 50 Hz</i> l x p x h 628x1556x1122 mm	110 1,50	602169 TBX1TH	6 635
Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), 2V, 850/1700 tr/mn, 380-440V/3ph/50Hz <i>380-440 V 3 50 Hz</i> l x p x h 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 <i>380-480 V 3 50-60 Hz</i> l x p x h 628x1556x1122 mm	110 1,50	602171 TBXVTH	7 280

Accessoires pour TBX Pro

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Accessoire potage TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	650172 HSSTBL	868
	Accessoire potage TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x130 mm	2,11	653521 BPKTBX130	882
	Accessoire purée TBX Pro (sans tube) lpxh 205x205x180 mm	2	650177 HPSTBL	1 048
	Accessoire purée TBX Pro pour braisière (sans tube) lpxh 245x245x140 mm	2	650173 BPPTBL	1 077
	Tube court 348 mm TBX Pro (suggéré pour braisière) lpxh 162x360x162 mm	2,60	650174 T348	1 048
	Tube standard 448 mm TBX Pro lpxh 162x460x162 mm	2,90	650175 T448	848
	Tube long 568 mm TBX Pro lpxh 162x580x162 mm	3,20	650176 T568	898
	Grille potage TBX Pro (trous diam. 8-10 mm) lpxh 132x132x2 mm	1	650168 SGTBX	175
	Grille soupe de poissons TBX Pro (trous diam. 19 mm) lpxh 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 <i>380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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) lpxh 220x220x47 mm	1	653243 MB15	865
Microbroyeur acier Inox pour Soupe de poisson lpxh 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)



Modèles spécifiques avec colonne inox

GUIDE DE SELECTION DES BATTEURS MELANGEURS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>BE5 BE8</p>	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	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans bisphenol-A avec système "clip" pour un démontage facile sans outils associé au monte et baisse de cuve • Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire) • Outils INOX, écran de sécurité et cuve INOX lavables au lave-vaisselle • Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés
 <p>XBM10 - XBE10</p>	Restaurants / Collectivités ✕ 10 – 100 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 10 l: 3,5 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle de table avec structure inox • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, 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
 <p>XBM20 - XBE20</p>	Restaurants / Collectivités de taille moyenne ✕ 50 – 150 couverts Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 20 l: 6 kg de farine	<ul style="list-style-type: none"> • Modèles de table ou de sol (20 L) • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans BPA, recouvrant l'écran fil en inox, pour éviter la folle farine • L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont facilement démontables sans outils pour faciliter le nettoyage • 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
 <p>XBM30 - XBE30</p>	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
 <p>MBE40</p>	<p>Restaurants / Collectivités / Boulangeries, Pâtisserie et Pizzeria</p> <p>✕ 100 - 400 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 40 l: 10 kg de farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>BMX60-BMXE60-XBE60</p>	<p>Restaurants / Collectivités / Cuisines Centrales / Boulangeries et Pâtisseries</p> <p>✕ 400 – 800 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60% d'eau) : 60 l: 20 kg de farine 80 l: 25 kg de farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>XBE80 - BMXE 80</p>		



Plus de 50 ans d'expérience dans l'innovation et la conception des batteurs mélangeurs

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

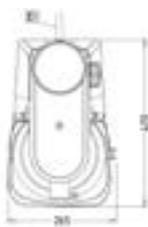
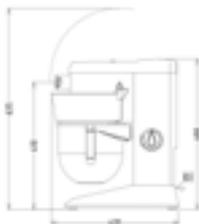
Certains modèles sont disponibles avec variation mécanique de la vitesse

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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 206x250x194 mm	1,41	653295 CUV5	176
	Crochet INOX pour batteur 5 litres lpxh 90x205x205 mm	0,41	653765 CRO5X	69
	Palette INOX pour batteur 5 litres lpxh 135x205x40 mm	1	653756 PAL5X	62
	Fouet INOX pour batteur 5 litres lpxh 140x205x205 mm	0,55	653757 FOU5X	70
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	186
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	186
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	241
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	108
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 292x416x527 mm	20 0,60	600140 DBE8BYA	1 897

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

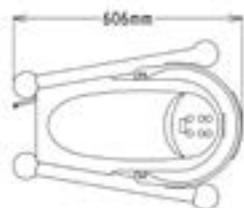
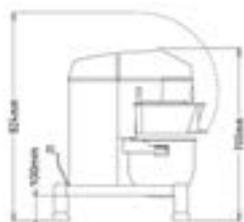
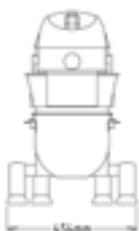
Accessoires pour BE8

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

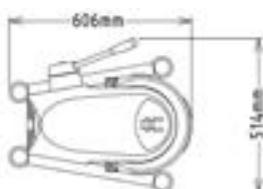
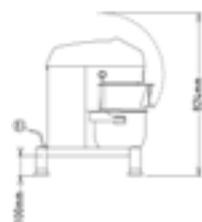
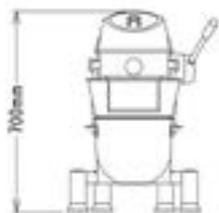
Batteur mélangeur, modèle table, capacité **10 litres** avec colonne inox. Modèles livrés avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)** et écran de protection transparent sans BPA. Ecran plein de sécurité associé au monte et baisse de cuve, démontable et facilement nettoyable. Tableau de commande **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 lpxh 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 lpxh 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. lpxh 340x285x230 mm	3	653276 CUVXBE10	335
	Palette 10 l. lpxh 160x50x282 mm	0,44	653267 PALXBE10	136
	Crochet 10 l. lpxh 130x130x280 mm	0,41	653268 CROXBE10	192
	Fouet 10 l. lpxh 160x160x280 mm	0,73	653269 FOUXBE10	187



XBM10 - 10 litres - 500 W

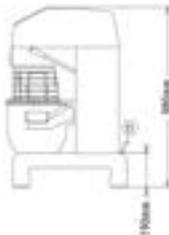
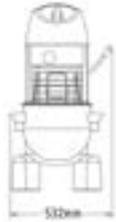
VARIATION DE VITESSE MECANIQUE _ SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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 lpxh 454x606x700 mm	57 0,50	600141 DXBM10B	4 185

Accessoires pour XBM10

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



XBE20 - 20 litres - variation de vitesse électronique

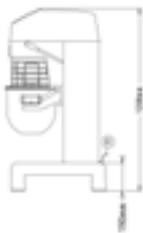
MODELE TABLE _ AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 (lpxh : 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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.

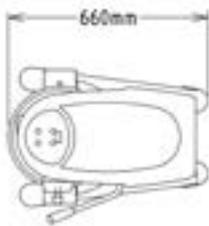
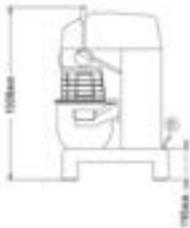
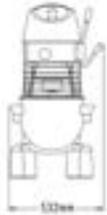
Accessoires pour XBE20

	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 <i>220-240 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 521x685x1010 mm	94 0,75	600147 DXBM20ABT3	5 696

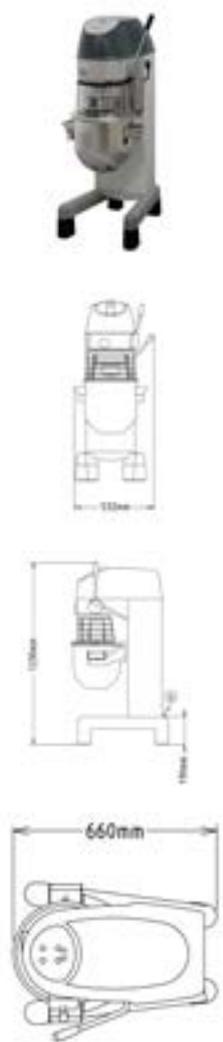


◀◀ (XBM20 - 20 litres - variation de vitesse mécanique)

	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 lpxh 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 (lpxh : 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 <i>220-240 V 1N 50 Hz</i> 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> 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 <i>220-240 V 1N 50 Hz</i> 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lxpxh 521x685x1230 mm	111 0,75	600154 DXBM20AX3B	6 583

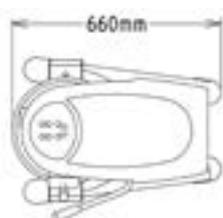
Pour les modèles équipés d'une prise d'accessoires, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs _ Prise H" pour faire votre choix.

Accessoires pour XBM20

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Bol 20 L. lpxh 460x340x300 mm	6,51	650121 BW20	542
	Crochet 20 L. lpxh 185x185x320 mm	1	653114 CRO20	215
	Palette 20 L. lpxh 205x70x320 mm	0,94	653116 PAL20	177
	Fouet 20 L. lpxh 185x185x320 mm	0,85	653109 FOU20	224
	Fouet 20 L. renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 185x185x320 mm	0,90	653254 FOUR20	244
	Equipement de réduction 10 L. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 L. lpxh 340x310x500 mm	5,64	650122 KR10XB20	820
	Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement) lpxh 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) lpxh 400x540x195 mm	3	653552 CASTEQ	737

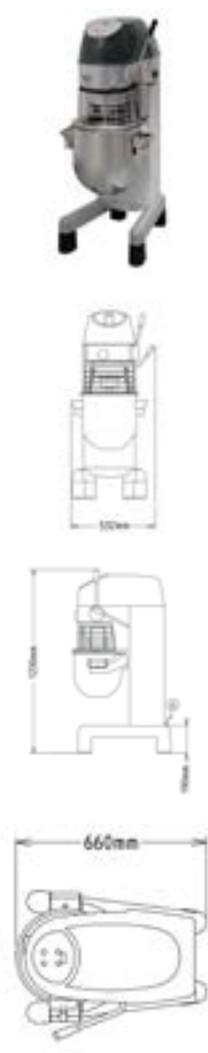
XBE30 - 30 litres - variation de vitesse électronique
AVEC OU SANS PRISE D'ACCESSOIRES

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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>220-240 V 1N 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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

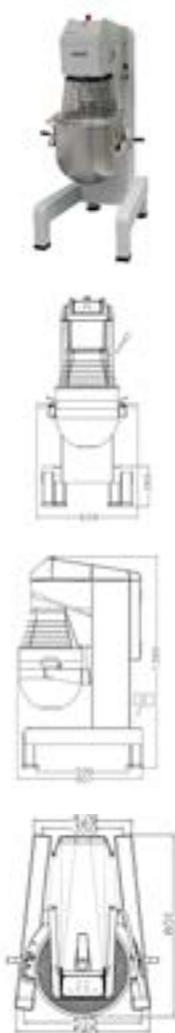


◀◀ (Accessoires pour XBE30)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	876
Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 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) lpxh 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) lpxh 400x540x195 mm	3	653552 CASTEQ	737

Accessoires pour XBM30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 L. lpxh 370x350x500 mm	8,14	650123 BW30	663
	Crochet 30 L. lpxh 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	280
	Palette 30 L. lpxh 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	251
	Fouet 30 L. lpxh 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	286
	Fouet 30 L renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	322
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	876
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 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) lpxh 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) lpxh 400x540x195 mm	3	653552 CASTEQ	737



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

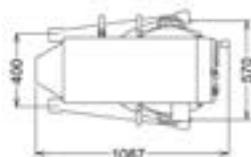
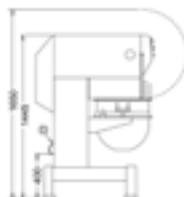
Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en **20 litres**. Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**. **Vitesse variable électronique + 3 vitesses pré-sélectionnées**. Transmission renforcée. Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie. 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>380-480 V 3 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lxpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10 322

Accessoires pour MBE40

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

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



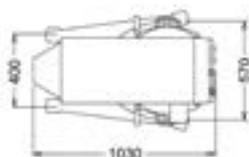
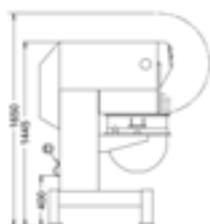
Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spiral)**. Variation mécanique à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9). Réduction de cuve possible en 40 litres. Avec ou sans **colonne inox**. Prise d'accessoires H en option. Ecran de sécurité fil. 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 437
	Crochet 60 L. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	753
	Palette 60 L. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	454
	Fouet 60 L. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	547
	Fouet 60 L. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	648
	Équipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	960
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 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.

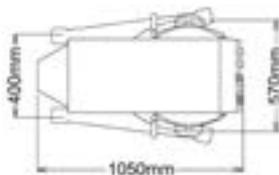
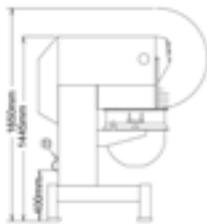
	kg kW	Code Modèle	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes électriques - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 220-240/380-415 V 3 50 Hz lpxh 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	14 658

Accessoires pour BMXE60

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

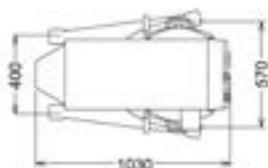
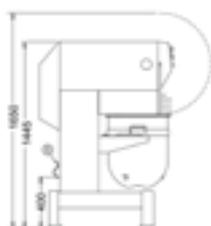
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.

	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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 437
	Crochet 60 L. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	753
	Palette 60 L. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	454
	Fouet 60 L. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	547
	Fouet 60 L. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	648
	Équipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	960
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 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 lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	20 279

Accessoires pour BMXE80

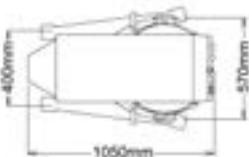
		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 L. lpxh 600x500x570 mm	26	650130 BW80	1 923
	Crochet 80 L. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	838
	Fouet 80 L. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 088
	Palette 80 L. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	537
	Equipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
	Equipement de réduction 60 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 L. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 765
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	843
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	838
 Palette 80 L. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	537
 Fouet 80 L. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 088
 Cuve 80 L. lpxh 600x500x570 mm	26	650130 BW80	1 923
Equipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
Equipement de réduction 60 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 L. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 765
 Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	843
 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	532

ACCESSOIRES BATTEURS MELANGEURS _ PRISE H

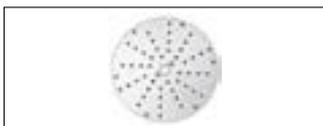
CX21D



	kg kW	Code Modèle	EUR
Accessoire coupe légumes débrayable -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) lpxh 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) lpxh 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) lpxh 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 lpxh 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) lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 lpxh 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 l x p x h 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



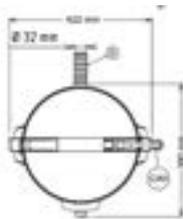
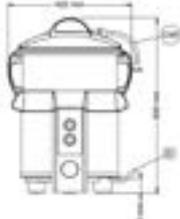
Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)



Large ouverture pour faciliter le déchargement

GUIDE DE SELECTION DES EPLUCHEUSES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>T5S</p>	<p>T5S : Restaurants / Collectivités</p> <p>✘ 30 - 100 couverts</p> <p>Capacité: 5 kg Productivité: 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>Utilisation à poste fixe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>T5E / T5M - T8E / T8M</p>	<p>T5E/T8E : Restaurants / Collectivités</p> <p>✘ T5E: 30 - 100 couverts</p> <p>Capacité: 5 kg Productivité: 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>✘ T5E: 80 - 150 couverts</p> <p>Capacité: 8 kg Productivité: 130 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>Utilisation proche de la plonge ou à poste fixe sur une table.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>T10E / T15E</p>	<p>T10E/T15E : Restaurants / Collectivités / Traiteurs .</p> <p>✘ T10E: 50 - 200 couverts</p> <p>Capacité: 10 kg Productivité: 160 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>✘ T15E: 80 - 300 couverts</p> <p>Capacité: 15 kg Productivité: 240 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>Machine polyvalente pour toutes les opérations de légumerie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>Ti25 T25E</p>	<p>Restaurants / Cuisines Centrales.</p> <p>✘ 100 - 500 couverts</p> <p>Capacité: 25 kg Productivité: +400 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</p> <p>Epluchage de tous les types de légumes à peau dure : céleri, pomme de terre, carottes, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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)

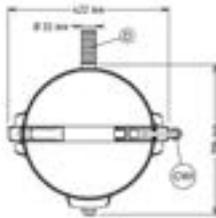
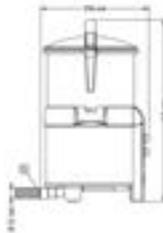
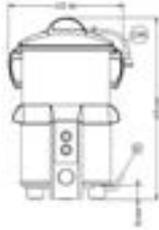
T5E/T5M
EPLUCHEUSE 5KG A CUVE AMOVIBLE


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 <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> lxpxh 424x390x590 mm	26 0,25	603499 DT5MFB	2 276

Accessoires pour T5E/T5M

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

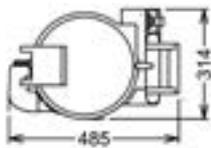
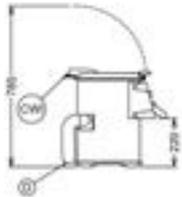
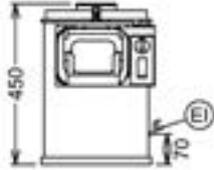
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 422x396x676 mm	26 0,37	603506 DT8EFB	2 555

Accessoires pour T8E

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



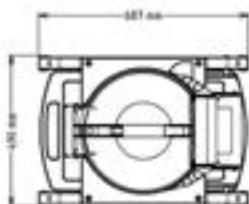
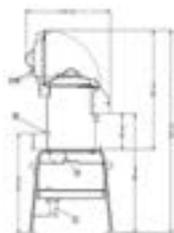
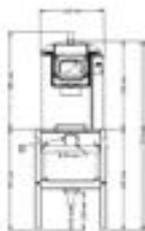
	kg kW	Code Modèle	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 314x485x450 mm	21 0,12	603501 DT5S	2 356
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 494x680x1140 mm	53 0,12	603848 DT5STN	3 093

Accessoires pour T5S

	kg kW	Code Modèle	EUR
 <p>Plateau abrasif pour T5 S lpxh 295x295x30 mm</p>	3	653182 AP5S	142
 <p>Plateau couteaux pour T5 S lpxh 295x295x30 mm</p>	7	653183 KP5S	270
 <p>Plateau brossage légumes lpxh 285x285x70 mm</p>	2	653057 WP5S	318
 <p>Table filtre avec tablette à monter (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm</p>	19,74	653784 FTSHVP	785
 <p>Table filtre MONTEE avec tablette (lpxh : 494x762x724) lpxh 494x762x724 mm</p>	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 <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x680 mm	47 0,37	603509 DT10E1	3 531
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V <i>200-240/380-440 V 3 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x680 mm	45 0,37	603510 DT10E324	3 230
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x750 mm	48 0,37	603511 DT15E1	3 787
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V <i>200-240/380-440 V 3 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x750 mm	47 0,37	603512 DT15E324	3 628
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x680 mm	49 0,37	603513 DT10E1C	3 602
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Tri 230/400 V <i>200-240/380-440 V 3 50/60 Hz</i> lpxh 440x690x680 mm	46 0,37	603514 DT10E324C	3 425
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre - Mono 230 V <i>220-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 épiluchures est indispensable pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation. Les plateaux couteaux, petits oignons et plateaux brossage ne peuvent pas être utilisés sur les épilucheuses 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 broyage 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

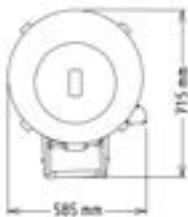
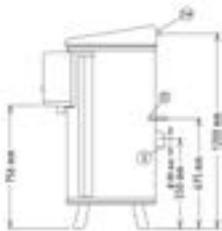
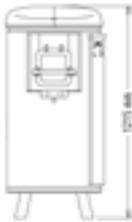
Capacité **25 kg par opération**. Construction acier **inox**. Plateau avec **garniture abrasive** de forte épaisseur. Inclinaison du corps pour chargement/déchargement et un nettoyage facile. **Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Panier filtre intégré à l'éplucheuse. **Équipée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



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

Accessoires pour Ti25

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



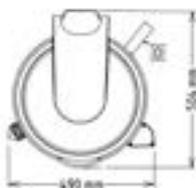
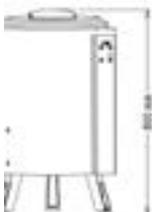
Panier d'essorage en acier inox ou en résine haute qualité (selon modèles)



Vidange de l'eau résiduelle

GUIDE DE SELECTION DES ESSOREUSES

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>EL40</p>	<p>Restaurant / Collectivités.</p> <p>✕ 100 - 300 couverts</p> <p>Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Machine très ergonomique et simple d'emploi • Deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles
 <p>ELX65</p>	<p>Restaurant / Collectivités et cuisines centrales.</p> <p>✕ 200 - 500 couverts</p> <p>Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Machine très simple d'emploi • Panier en résine facile à transporter • Panier inox

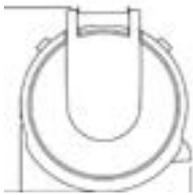
**EL40 - 32 litres****ESSOREUSE 5 KG**

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

	kg kW	Code Modèle	EUR
Essoreuse 5 Kg - volume de cuve 32 litres - avec cycle automatique. Mono 230 V 220-240 V 1N 50/60 Hz lpxh 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**

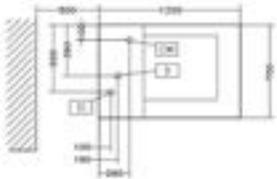
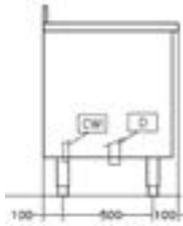
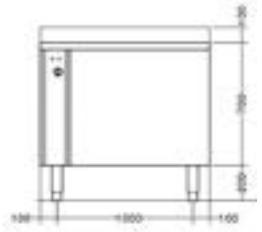
Pour essorer en deux minutes **10 kg de légumes** ou **18 têtes de salade**. Volume du panier 65 litres. Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande **plat et étanche**. Deux types de panier : **inox** ou **résine**. Puissance **750 W**.

	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 lpxh 485x485x420 mm	16	653303 BKX65	928
	Panier résine supplémentaire lpxh 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 lpxh 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 lpxh 1500x900x850 mm	196 1,10	660033 LV300	10 580



■ 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



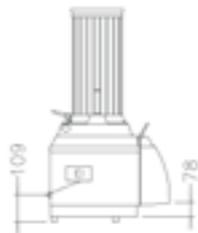
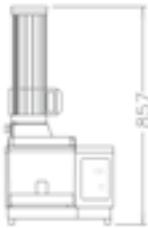
Séparateur dans la goulotte pour couper 2 baguettes en 1 seule fois



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

COUPE PAIN

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p data-bbox="336 846 384 875">CPX</p>	<p data-bbox="572 472 916 528">Restaurants de grande capacité – commercial ou collectivité</p> <p data-bbox="572 562 799 595">✕ 50 à 500 couverts</p> <p data-bbox="572 640 943 725">Placé en salle de restauration à côté de la ligne self : permet l'approvisionnement de la corbeille.</p>	<ul data-bbox="995 472 1398 622" style="list-style-type: none"> • 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 lpxh 472x418x857 mm	37 0,37	601589 DCPXF215	2 625

Lame de rechange CPX disponible sous la référence **OKQ477** (160,00€).

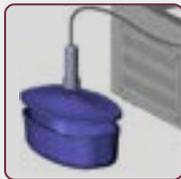
Accessoires pour CPX

	kg kW	Code Modèle	EUR
	16,08	653180 TT11	761
"Table mobile inox avec tablette rabattable et bac gastronorme 1/1 lpxh 445x690x576 mm			



■ 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
 <p>DVP45</p>	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/supermarchés ✕ Machine sous-vide 20 m³/h <ul style="list-style-type: none"> • Barre de soudure 450 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 9 programmes 	
 <p>DVP302</p>	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/supermarchés ✕ Machine sous-vide 8 m³/h <ul style="list-style-type: none"> • Barre de soudure 310 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 10 programmes 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>DVP31A</p>	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/supermarchés ✕ Machine sous-vide 10 m³/h <ul style="list-style-type: none"> • Barre de soudure 310 mm • Panneau de commande digital permettant de programmer et de mémoriser 10 programmes 	<ul style="list-style-type: none"> • Tablettes robustes en PE-HD pour un remplissage optimal • Couvercle robuste en Plexiglass 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
 <p>DVP302NXT</p>	Restaurants/hôtels/collectivités de petite capacité/commerces/supermarchés ✕ Machine sous-vide 8 m³/h avec imprimante <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>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%) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. <p>220 V 1N 50/60 Hz lpxh 390x502x345 mm</p>	38 0,70	600526 DVP302	2 880
<p>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%) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. <p>230 V 1N 50/60 Hz lpxh 390x502x345 mm</p>	42 0,90	600528 DVP302NXT	3 298
<p>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%) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée de la mise sous-vide : 24 sec. - Durée de sortie de l'air: 4 sec. <p>220 V 1N 50/60 Hz lpxh 390x640x330 mm</p>	47 0,70	600527 DVP31A	3 008



◀◀ (Machines sous vide)

	kg kW	Code Modèle	EUR
Machine sous-vide à poser 20 m ³ /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 m ³ /h lxpxh 1x1x1 mm	0,98	650009 IFT610	193
 Tablette inclinable pour faciliter le versage pour machines sous-vide de 20 m ³ /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

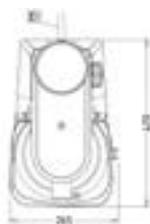
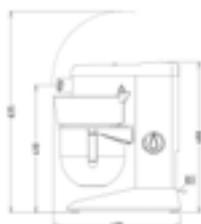


BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PÂTISSERIE/PIZZA

	CLIENT	PLUS PRODUITS
 <p>BE5 BE8</p>	<p>Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria</p> <p>✕ 10 – 50 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 5 L: 1,5 kg farine 8 L: 2,5 kg farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle de table, peu encombrant et déplaçable facilement • Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages • Ecran plein de protection sans bisphenol-A (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
 <p>XBB20</p>	<p>Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria</p> <p>✕ 50 – 150 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 20 L: 7 kg farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>XBB30</p>	<p>Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria</p> <p>✕ 100 – 300 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 30 L: 8 kg farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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

BATTEURS MELANGEURS POUR BOULANGERIE/PÂTISSERIE/PIZZA

	CLIENT	PLUS PRODUITS
 <p>MB40 - MBE40</p>	<p>Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria</p> <p>✕ 100 - 400 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 40 L: 10 kg farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>BMX60-BMXE60-XBE60</p>	<p>Boulangeries / Pâtisseries / Pizzeria</p> <p>✕ 400 - 800 couverts</p> <p>Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 60 L: 20 kg farine 80 L: 25 kg farine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>XBE80 - BMXE 80</p>		

**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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 lpxh 206x250x194 mm	1,41	653295 CUV5	176
	Crochet INOX pour batteur 5 litres lpxh 90x205x205 mm	0,41	653765 CRO5X	69
	Palette INOX pour batteur 5 litres lpxh 135x205x40 mm	1	653756 PAL5X	62
	Fouet INOX pour batteur 5 litres lpxh 140x205x205 mm	0,55	653757 FOU5X	70
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	186
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	186
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	241
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	108
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 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 lpxh 236x292x234 mm	2	653766 CUV8	195
	Crochet INOX pour batteur 8 litres lpxh 95x242x242 mm	0,64	653767 CRO8X	75
	Palette INOX pour batteur 8 litres lpxh 147x246x42 mm	0,75	653768 PAL8X	68
	Fouet INOX pour batteur 8 litres lpxh 143x250x143 mm	0,59	653769 FOU8X	80
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653781 SPLG	186
	Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires lpxh 255x255x150 mm	1	653782 SPLGH	186
	Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K lpxh 167x175x340 mm	1,65	653043 H60K	241
	Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir lpxh 60x60x30 mm	0,51	653044 DSETH60K	108
	Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) lpxh 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 SPECIAUX 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 lpxh 575x675x1220 mm	117 1,50	600161 DXBB20B	6 799

Accessoires pour XBB20

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

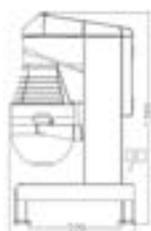
**XBB30 - 30 litres****VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE - POUR PAINS SPECIAUX ET MASSE LOURDE**

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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lpxh 575x675x1220 mm	120 1,50	600171 DXBB30B	7 960

Accessoires pour XBB30

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 30 L. lpxh 370x350x500 mm	8,14	650123 BW30	663
	Crochet 30 L. lpxh 180x180x380 mm	1,13	653161 CRO30	280
	Palette 30 L. lpxh 230x70x380 mm	1,11	653165 PAL30	251
	Fouet 30 L. lpxh 200x200x380 mm	0,94	653166 FOU30	286
	Fouet 30 L renforcé (pour travail des crèmes à froid) lpxh 200x200x380 mm	1,01	653253 FOUR30	322
	Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 280x465x380 mm	5,61	650124 KR10XB30	876
	Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres lpxh 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) lpxh 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) lpxh 400x540x195 mm	3	653552 CASTEQ	737

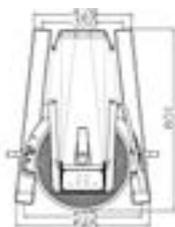
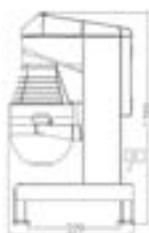
**MBE40 - 40 litres****VARIATION DE VITESSE ELECTRONIQUE**

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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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 <i>380-480 V 3 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> 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) <i>200-240 V 1N 50/60 Hz</i> lxpxh 655x850x1370 mm	195 2,20	600173 DMBE40XB	10 322

Accessoires pour MBE40

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

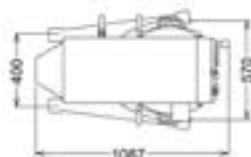
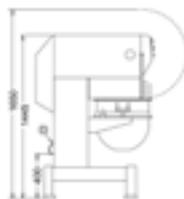
MB40 - 40 litres**VARIATION DE VITESSE MECANIQUE**

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 lpxh 655x810x1380 mm	203 2,20	600174 DMB40B3	9 441

Accessoires pour MB40

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

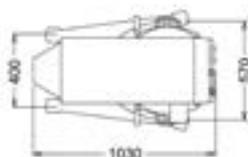
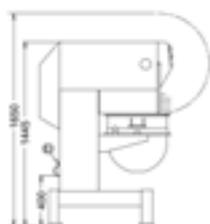
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.

	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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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 <i>220-240/380-415 V 3 50 Hz</i> lpxh 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. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 437
	Crochet 60 L. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	753
	Palette 60 L. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	454
	Fouet 60 L. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	547
	Fouet 60 L. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	648
	Equipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	960
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	532

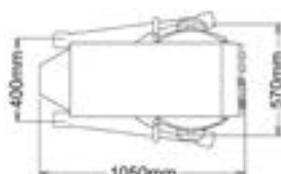
**BMXE60 - 60 litres****VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A COMMANDE ELECTRIQUE**

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 lpxph 685x1030x1445 mm	347 1,79	600181 DBMXE60B3	14 658

Accessoires pour BMXE60

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

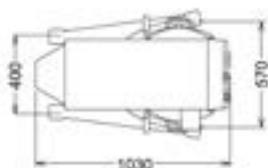
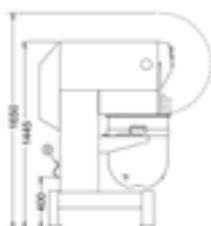
Détrempe à 60% (en kg de farine) : 20 kg.

	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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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. lpxh 600x500x440 mm	15	650129 BW60	1 437
	Crochet 60 L. Inox lpxh 200x280x550 mm	7	653084 CRO60	753
	Palette 60 L. lpxh 300x100x560 mm	5	653083 PAL60	454
	Fouet 60 L. lpxh 280x280x560 mm	4,55	653086 FOU60	547
	Fouet 60 L. renforcé lpxh 280x280x560 mm	6	653097 FOUR60	648
	Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 lpxh 210x210x600 mm	3	653442 BSC60	960
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 356x654x1050 mm	12,88	653585 BT468	532
	Équipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812

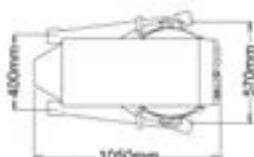
**BMXE80 - 80 litres****VARIATION DE VITESSE MECANIQUE A COMMANDE ELECTRIQUE**

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 lpxh 685x1030x1445 mm	363 2,09	600186 DBMXE80B3	20 279

Accessoires pour BMXE80

		kg kW	Code Modèle	EUR
	Cuve 80 L. lpxh 600x500x570 mm	26	650130 BW80	1 923
	Crochet 80 L. Inox lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	838
	Fouet 80 L. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 088
	Palette 80 L. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	537
	Equipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
	Equipement de réduction 60 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 L. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 765
	Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	843
	Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 <i>380-440 V 3N 50/60 Hz</i> lpxh 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 lpxh 185x260x670 mm	7	653133 CRO80	838
 Palette 80 L. lpxh 300x100x680 mm	7	653135 PAL80	537
 Fouet 80 L. lpxh 300x300x680 mm	8	653134 FOU80	1 088
 Cuve 80 L. lpxh 600x500x570 mm	26	650130 BW80	1 923
Equipement de réduction 40 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres lpxh 594x444x390 mm	22,16	650127 KR40XB6080	1 812
Equipement de réduction 60 L. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 80 L. lpxh 510x500x700 mm	29	650131 KR60XB80	2 765
 Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 lpxh 200x200x740 mm	3	653443 BSC80	843
 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté aux équipements de réduction) lpxh 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»



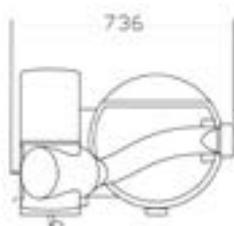
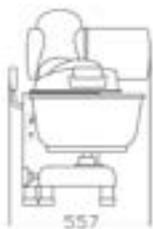
Tableau de commande plat et étanche avec minuterie 0-59 min



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	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants intégrant la fabrication du pain et de la viennoiserie • Moyennes collectivités pour la viennoiserie • Pizzerias 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage facilité par la cuve amovible • Moteur 2 vitesses pour un pétrissage optimal • Ecran plein pour éviter la "folle farine"
PETRINS A SPIRALE		
 ZSP	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzerias / Boulangeries • Collectivités 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve inox • Ecran plein de pour éviter la "folle farine" • Fond de cuve incurvé pour un nettoyage parfait • Modèles disponibles avec deux vitesses
 PSF50	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzerias à fort débit • Boulangeries pour les pains spéciaux • Collectivités 	<ul style="list-style-type: none"> • 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****PÉTRIN PÂTISSIER ET PIZZERIA 25 ET 45 LITRES - AXE OBLIQUE**

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

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

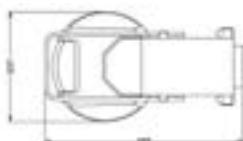
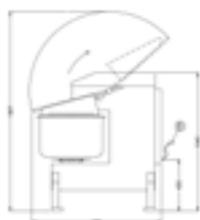
Veuillez consulter la rubrique "**Accessoires pour pétrin boulanger**" (kit 4 roulettes) disponible en page suivante

Accessoires pour pétrin boulanger

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


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

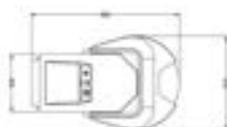
Capacité de cuve **50 litres**. Pour pétrissage pains spéciaux, viennoiseries et pâte à pizza. Cuve inox **motorisée** deux vitesses : **frasage et pétrissage**. **Ecran plein pour éviter la "folle farine"**. Minuterie. Zone de cornage. Puissance 2.000 W. Pétrissage de 2,5 à 16 kg de farine _ 5 à 26 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 lpxh 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 lpxh 630x990x1230 mm	300 2,80	601901 DPSR100	12 808



■ Laminoirs

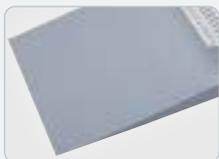
Pour travailler tous les types de pâtes.



Ecran fil de protection



Conteneur à farine fixé sur le dessous du laminoir



Tablettes relevables et recouvertes d'un revêtement anti-adhésif



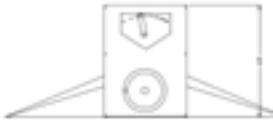
Réglage des cylindres (épaisseur de 0.1 à 34 mm)

GUIDE DE SELECTION DES LAMINOIRS

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>LMP 400</p>	Restaurants / petites collectivités ayant une pâtisserie.	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>LMP 500</p>	Restaurants traditionnels, petites et moyennes collectivités. <input checked="" type="checkbox"/> Jusqu'à 300 couverts	<ul style="list-style-type: none"> • 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
 <p>LMP 500 B</p>	Pour cuisines de grandes collectivités et petites cuisines centrales. <input checked="" type="checkbox"/> Jusqu'à 1000 couverts	<ul style="list-style-type: none"> • 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

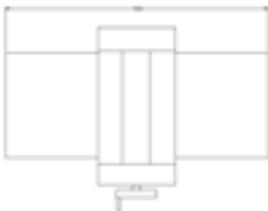

Laminoir manuel pour petites préparations. Pour tous types de pâtes, même très fines. Les tablettes sont démontables. Cylindres de laminage en **téflon "alimentaire"** (diam. 60 mm).



	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

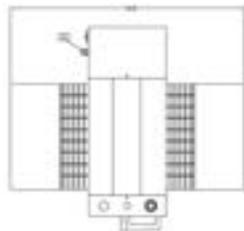
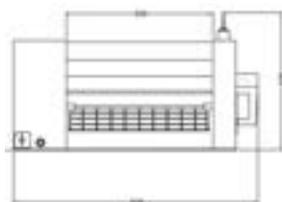
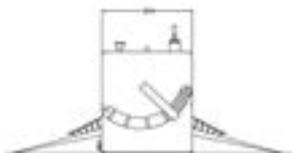


Consultez notre sélection d'**accessoires pour laminoirs** en dernière page



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.

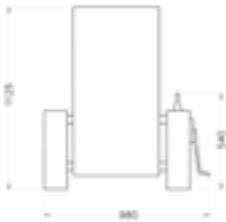
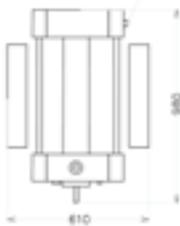


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz lxpxh 1000x835x470 mm	75 0,37	601567 DLMP5003	3 918
Laminoir à poser sur table - largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Mono 230 V 230 V 1 50 Hz lxpxh 1000x835x470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

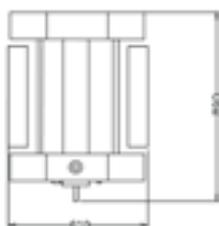
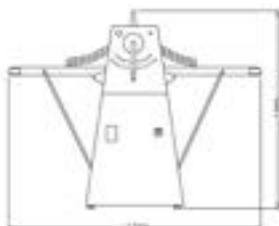


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V 230/400 V 3 50/60 Hz lpxh 2380x980x540 mm	165 0,55	601569 DLMP500BT	6 244
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V 230 V 1 50/60 Hz lpxh 2380x980x540 mm	148 0,55	601105 DLMP500BTC	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.

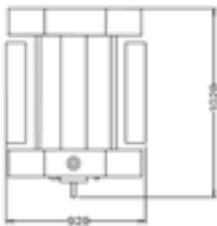
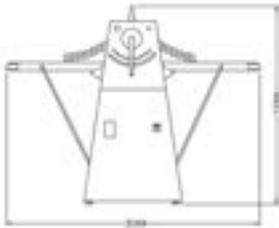


	kg kW	Code Modèle	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400 V <i>230/400 V 3 50/60 Hz</i> lxpxh 2380x890x1265 mm	185 0,75	601574 DLMP500BF1	7 568
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Compatible avec module croissants. Mono 230 V <i>230 V 1 50/60 Hz</i> 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 **chromés 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
 <p>Table mobile pour laminoirs à poser sur table : LMP400 ou LMP500 (laminoirs avec tablettes). Non compatible avec laminoirs à bandes LMP500BT. lxpxh 1310x765x755 mm</p>	43	653599 TR500	1 356
 <p>Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique lxpxh 160x120x80 mm</p>	1	653600 PEDALR	186
 <p>Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm. Compatible laminoir LMP600BF lxpxh 635x290x230 mm</p>	22	653601 TCE600	2 799
<p>Module de coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm - compatible laminoirs LMP500BF-BT à vitesse variable. lxpxh 600x255x255 mm</p>	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 de 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 élargé 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 reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client.

12. GARANTIE

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

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

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

Pendant la durée de garantie, ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à fournir toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la durée de garantie initiale. Les frais de transport des pièces, les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage sont à la charge 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 sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine, ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par 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. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

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

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

