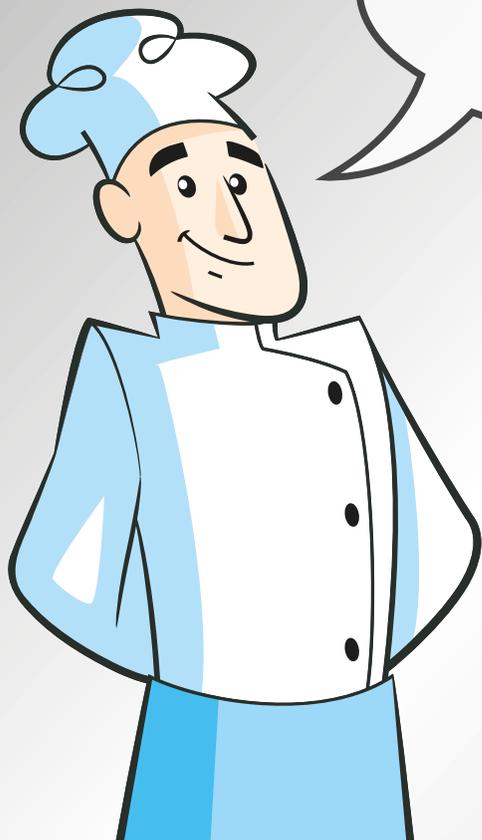




Découvrez notre
gamme complète
de **batteurs**
mélangeurs



Batteurs Mélangeurs

Robuste et fiable avec des capacités de 5 à 80 litres: conçu pour accorder toute sécurité aux utilisateurs, en prenant soin de leur santé



L'écran de protection et l'écran fil inox sont à la fois amovibles et démontables pour un nettoyage au lave-vaisselle (20, 30, 40 litres)



Cuve, crochet, palette, fouet sont spécifiquement conçus pour les meilleurs résultats. Le batteur ne démarre que lorsque le bol est en position



Panneau de commande plat et étanche (IP55).
Minuterie 0 à 59 minutes



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



Modèles spécifiques avec colonne et pieds en inox

Sécurité

- **Dispositif de détection cuve** pour tous les modèles de 5 à 80 litres : le batteur mélangeur ne peut démarrer que lorsque le bol est correctement installé et positionné avec l'écran de sécurité *.

* UNI EN 454:2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



- **Écran de protection** pour tous les modèles de 20 à 80 litres qui limiteront l'émission de particules de farine et de poussière lorsqu'il est utilisé lors de préparations en boulangerie ou pâtisserie.

- **Ecrans de sécurité très résistants - sans BPA**
Fiabilité maximum garantie. Ecran de protection transparent composé de copolyester* Eastman Tritan™, sans Bisphénol A. Résistance aux impacts et aux cycles de lavage répétés.



* Eastman et Tritan sont des marques de Eastman Chemical Company



Ecran de sécurité associé au monte et baisse de cuve

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

Consultez notre gamme en ligne sur www.ditosama.com



La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis. Les images sont seulement à titre indicatif, les produits peuvent varier.



BE5



BE8



XBE10



XBM20



XBE30



MBE40



BMX60



BMXE80

