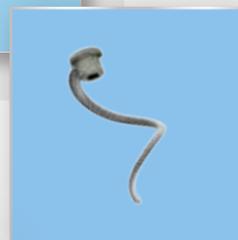
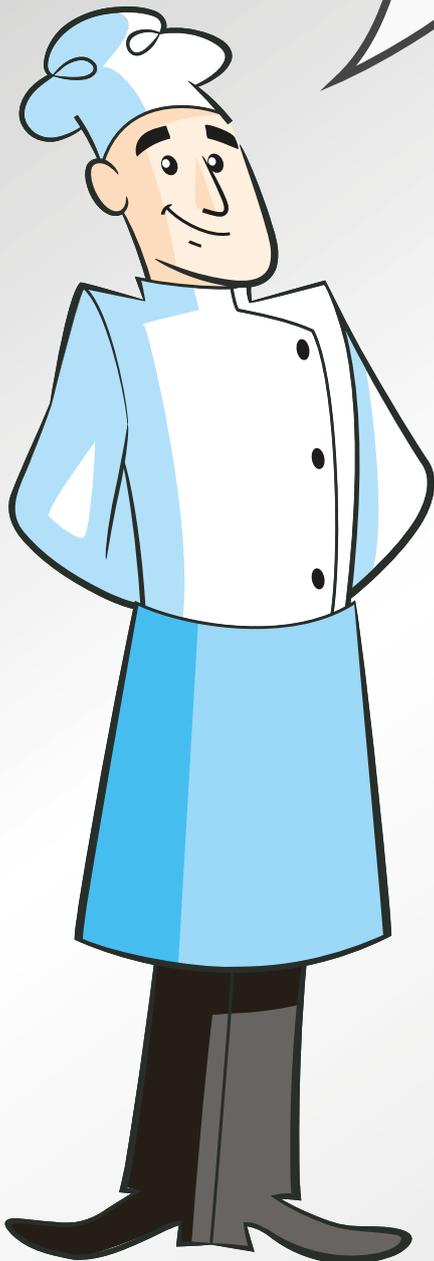
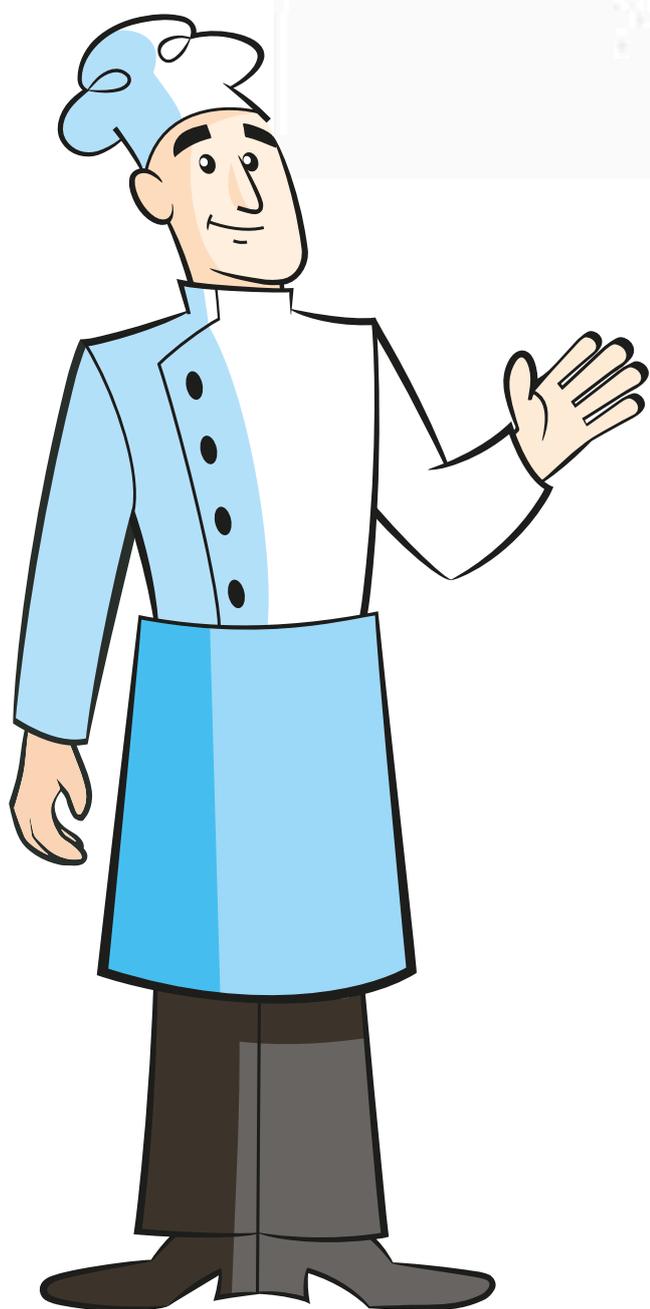




Planetenrührmaschinen 2016

Der Spezialist
für maschinelle
Speisenvorbereitung -
seit mehr als
70 Jahren





Lebensmittelsicherheit ist das zentrale Anliegen für Dito Sama. Bei Geräteteilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, achten wir streng darauf, Materialien auszuwählen, bei denen es zu keiner chemischen Migration potentiell gefährlicher Substanzen kommt. Aus diesem Grund verwendet **Dito Sama nur BPA-freie Kunststoffe** für Geräteteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen.





- BE5 / BE8 Seite 4

- Tischmodelle 10 l / 20 l Seite 6

- Standmodelle 20 l / 30 l Seite 8

- Standmodelle 40 / 60 / 80 l Seite 10

- Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigmaschinen Seite 12

- Zubehör Seite 15



Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen

BE5 / BE8

50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen spiegeln sich in den neuen, einzigartigen und kompakten Modellen wieder.



BE8

BE5



- **Anwender:** Restaurants/ Teigzubereitung
- **10 bis 50 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Kneten, Rühren und Schlagen



- **5 und 8 l Kapazität**
- Leistungsstarker, asynchroner Motor mit Frequenzinverter für genaue Geschwindigkeitsregelung des Planetenmechanismus von **20 bis 220 UpM**

- **Variable Werkzeugdrehgeschwindigkeit** von **67 bis 740 UpM**
- Die Rührwerkzeuge sind perfekt an den Kessel angepasst für gleichmäßiges Rühren selbst kleiner Mengen
- **8-l-Edelstahlkessel** mit zwei Griffen (BE8); **Werkzeuge aus 100% Edelstahl**
- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schuttschirm in der richtigen Position befinden*

* DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest



Extrem stabile, transparente Schutzblende, BPA-frei - maximale Verlässlichkeit garantiert

- Die transparente Blende aus Eastman Tritan™ Copolyester* (**BPA-frei**) garantiert maximale Verlässlichkeit - das Material ist stoßfest und auch nach hunderten Spülzyklen noch transparent und haltbar
- * Eastman und Tritan sind Marken der Eastman Chemical Company
- Das neue, **schraubenlose Aufstecksystem** erleichtert das Abnehmen der Schutzblende für die Reinigung
- Die innovative Form ermöglicht **einfaches Zugeben der Zutaten** während des Rührvorgangs



Durch das Anheben/Absenken der Schutzblende wird der Kessel gesenkt/gehoben



Schraubenloses Aufstecksystem



Verbesserte Schutzblende



Ergonomischer Drehknopf

- Die Geschwindigkeit des Planetenrührwerks lässt sich über einen ergonomischen Drehknopf einstellen (**20–220 UpM**)
- **Zubehöraufstecknabe aus Metall** für starke Beanspruchung
- Optionales Zubehör: **Fleischwolf- und Nudelmaschinenaufsatz** (für Modelle mit Zubehöraufstecknabe)



Aufstecknabe (bei ausgewählten Modellen)



3 Werkzeuge für 100% Leistung

- **100% Qualität**
Edelstahlwerkzeuge
- **100% Widerstandskraft**
für Langlebigkeit bei intensivem Gebrauch



- **100% Hygiene**
geschirrspülmaschinenfest (Werkzeuge, Kessel und Schutzblende)



	Knethaken		Flachrührer		Schneebeesen	
	Teige mit 60% Feuchtigkeitsgehalt		Kartoffelpüree		Eischnnee	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
BE5	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
BE8	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16



Mehr als 50 Jahre
Erfahrung in der Herstellung
und Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen **Tischmodelle 10 l / 20 l**



XBE10



XBM20



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Konditoreien
- **10 bis 100 Portionen (10 l)**
50 bis 150 Portionen (20 l)



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren
- **10 bzw. 20 l** Kapazität - Tischmodelle



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest

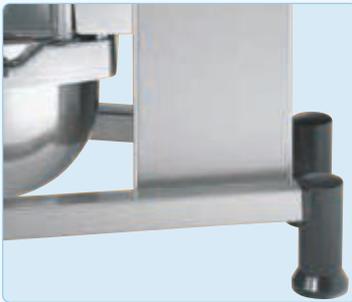


10-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung von 26 bis 180 UpM
- Abnehmbarer Schutzschirm, an das Heben und Senken des Kessels gekoppelt.
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 82 bis 570 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Edelstahlsäule
- Kapazität (kg Mehl): **3,5 kg**



Schutzschirm (10 l)



Edelstahlsäulenkonstruktion
(10 l)



Flache, wasserdichte
Bedienblende (IP55) mit
Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Für effizientes Arbeiten sind Kessel
und Werkzeuge perfekt aufeinander
abgestimmt. Die Rührmaschine startet
den Rührvorgang nur, wenn der Kessel
in der richtigen Position sitzt



20-Liter-Tischmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180** UpM (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- 10-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Modelle mit **Zubehöranschlussnabe** (Typ H) erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Mehlstaubschutzabdeckung und
Zugriffsschutz können für die
Reinigung abgenommen werden und
sind geschirrspülmaschinenfest



Mechanische Modelle mit
8 Geschwindigkeitsstufen



Mehr als 50 Jahre Erfahrung
in der Herstellung und
Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen Standmodelle 20 l / 30 l



XBE20



XBM30



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Konditoreien
- **50 bis 150 Portionen (20 l)**
100 bis 300 Portionen (30 l)



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest



20-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlusssnabe** (Typ H) erhältlich
- 10-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden und sind geschirrspülmaschinenfest (20, 30 l)



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position sitzt



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Programmzeitwahl 0-59 Minuten



Säulenkonstruktion optional aus Edelstahl



30-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 180 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 440 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlusssnabe** (Typ H) erhältlich
- 10- und 20-Liter-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **7 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung





Mehr als 50 Jahre Erfahrung
in der Herstellung und
Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

■ Planetenrührmaschinen **Standmodelle 40 / 60 / 80 l**



MBE40

BMX60AS

BMXE80



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Gemeinschaftsverpflegung / Bäckereien
- **100 bis 400 Portionen (40 l),
400 bis 800 Portionen (60/80 l)**



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest



40-Liter-Standmodelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Elektronisch variable Geschwindigkeit und 3 feste Geschwindigkeiten (siehe Modelle)
- Flache, wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **30 bis 175 UpM** (siehe Modelle)
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 94 bis 540 UpM (siehe Modelle)
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Modelle mit **Zubehöranschlusssnabe** (Typ H) erhältlich
- 20-l-Kesselreduziersatz erhältlich
- Rollensatz wahlweise erhältlich
- Kapazität (kg Mehl): **10 kg**
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und auseinandergenommen werden und sind geschirrspülmaschinenfest (40 l)



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und Werkzeuge perfekt aufeinander abgestimmt. Die Rührmaschine startet den Rührvorgang nur, wenn der Kessel in der richtigen Position ist



Kesselschaber als Option



Extra verstärkte Füße und Säule für starke Beanspruchung



60- und 80-Liter-Standmodelle

- **60 / 80 l** Kapazität
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit **mechanischer, elektrischer** oder **elektronischer Geschwindigkeitsregelung**
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **20 bis 180 UpM**
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 62 bis 560 UpM
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Motorisierte Kesselhebung (bei ausgewählten Modellen)
- Modelle mit **Zubehöranschlusssnabe** (Typ H) erhältlich
- **40- oder 60-Liter-Kesselreduziersatz** erhältlich
- Wagen mit Stoßdämpfern für einfachen Kesseltransport (Standard bei 80-Liter-Modellen)
- Kapazität (kg Mehl): **20 kg** (60 l) / **25 kg** (80 l)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlverarbeitung



Kesselbeleuchtung



Mehr als 50 Jahre Erfahrung
in der Herstellung und
Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

■ Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigmaschinen

**Planetenrührmaschinen für intensive, professionelle Produktion von Bäckerei-,
Konditorei- und Pizzateigen mit 20, 30 und 40 l Kapazität.**



Die Mehlstaubschutzabdeckung und der
Edelstahl-Zugriffsschutz können ab- und
auseinandergenommen werden und sind
geschirrspülmaschinenfest (20, 30, 40 l)



Für effizientes Arbeiten sind Kessel und
Werkzeuge perfekt aufeinander abge-
stimmt. Die Rührmaschine startet den Rühr-
vorgang nur, wenn der Kessel in Position ist



MBE40



Bedienfeld mit Programm-
zeitwahl, elektronisch
variabler und 3 festen
Geschwindigkeiten



Extra verstärkte Füße
und Säule für starke
Beanspruchung



- **Anwender:** Bäckereien / Konditoreien /
Pizzateigproduktion



- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung
sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb ge-
nommen werden kann, wenn sich der Kessel und
der Schutzschirm in der richtigen Position befinden*



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten,
Schlagen, Rühren

*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und
Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von
Planetenrührwerken fest



20- und 30-Liter-Modelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor (1 500 W) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Geschwindigkeiten: **3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM)** und elektronisch variable Geschwindigkeit von 30 bis 175 UpM
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 73 bis 425 UpM
- **Verstärktes Getriebe** für das Verarbeiten größerer Teigmengen
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Bedienblende mit Programmzeitwahl (0-59 Minuten)
- Abnehmbare, drehbare Edelstahl-Schutzblende mit abnehmbarer Rutsche
- Hebel zum Heben und Senken des Kessels
- Rollensatz und Kesselwagen (optional)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung



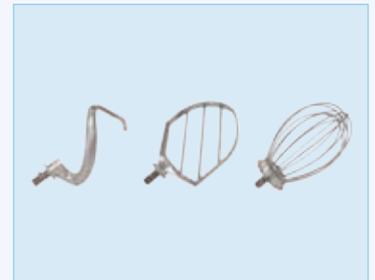
XBB30



Kesselschaber



Kesselwagen



Haken, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen



40-Liter-Modelle

- Leistungsstarker, asynchroner Motor (2 200 W) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- MB40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM)
- MBE40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UpM) und elektronisch variable Geschwindigkeit von 30 bis 175 UpM
- Werkzeugdrehgeschwindigkeit: 125, 250 und 500 UpM (MB40), von 94 bis 540 UpM (MBE40)
- **Verstärktes Getriebe** für das Verarbeiten größerer Teigmengen
- **20-l-Kesselreduziersatz** erhältlich
- Wartungsfreies, gekapseltes Planetengetriebe
- Kesselwagen (optional)
- **Eine abnehmbare Mehlstaubschutzabdeckung** über dem Zugriffsschutz verringert die Staubbelastung bei der Mehlerarbeitung





Mehr als 50 Jahre Erfahrung
in der Herstellung und
Weiterentwicklung von
Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschinen Treffen Sie die richtige Wahl

Für die Großküche - elektronische Variante



Modell	BE5	BE8	XBE10	XBE20	XBE30	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 l	8 l	10 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Knethaken*	1,5 kg	2,5 kg	3,5 kg	6 kg	7 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Besen**	10	14	18	32	50	70	100	120

Die Modelle sind auch mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung erhältlich

Bäckerei, Konditorei und Pizzateigproduktion



Modell	BE5	BE8	XBB20	XBB30	MB40	MBE40	XBE60	XBE80
Kapazität	5 l	8 l	20 l	30 l	40 l	40 l	60 l	80 l
Knethaken*	1,5 kg	2,5 kg	7 kg	8 kg	10 kg	10 kg	20 kg	25 kg
Besen**	10	14	32	50	70	70	100	120

*Knethaken: Mehl (kg) für Teigzubereitung (mit 60 % Feuchtigkeitsgehalt)

**Besen: maximale Anzahl Eiweiß für Eischnee

Zubehör

Planetenrührmaschinen

Das passende Zubehör für jede Zubereitung



Gemüseschneider



Fleischwolf



Passieraufsatz

**Fleischwolf für Zubehörnabe Typ H.
Einfach Fleischwolfgehäuse wählen und mit einem
Fleischwolf-Schneideinsatz kombinieren.**



MMH70

653720
Aluminiumgehäuse
70 mm
mit Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653721
Aluminium-Enterprise
(Messer und Lochscheiben
aus Edelstahl)



653722
Edelstahl-Enterprise (alles
Edelstahl)



653723
1/2-Unger (alles Edelstahl)



MMH82 (empfohlen für Planetenrührmaschinen >40 Liter)

653724
Aluminiumgehäuse
82 mm
mit Edelstahltasse und
Kunststoffstößel



653726
Aluminium-Enterprise
(Messer und Lochscheiben
aus Edelstahl)



653725
Edelstahl-Enterprise (alles
Edelstahl)



653727
1/2-Unger (alles Edelstahl)

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

Website: www.ditosama.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL GMBH
Junostraße 1
35745 HERBORN
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 2772 71 400
Fax.: +49 2772 71 479



*Lassen Sie sich auf unserer
Website inspirieren*

