



PREP4YOU

*Des préparations
fraîches et saines en
toute simplicité*



GUIDE DE SELECTION

Disques pour coupe-légumes

Rotors pour cutter mélangeur





Disques trancheur

de 1 mm à 10 mm



1 mm

PNC 650213
Modèle C17X1



2 mm

PNC 650214
Modèle C17X2



3 mm

PNC 650215
Modèle C17X3



4 mm

PNC 650237
Modèle C17X4



5 mm

PNC 650216
Modèle C17X5



6 mm

PNC 650217
Modèle C17X6



8 mm

PNC 650220
Modèle C178 (aluminum)



10 mm

PNC 650221
Modèle C1710 (aluminum)



Disques couteaux ondulés

3 mm et 5 mm



PNC 650218
Modèle C17XW3



PNC 650219
Modèle C17XW5





Disques râpeur

de 2 mm à 7 mm



2 mm

PNC 650198
Modèle J172



3 mm

PNC 650199
Modèle J173



4 mm

PNC 650205
Modèle J174



7 mm

PNC 650207
Modèle J177



PNC 650208
Modèle J17P



Disque spécial pour râper du fromage à pâte dure (parmesan)

Commencez immédiatement avec un pack de plusieurs disques



PNC 650196 Modèle SET3
(trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm)



PNC 650197 Modèle SET6
(trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm, râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm)



Disques effleur

de 2 mm à 8 mm



PNC 650209
Modèle AS172



PNC 650210
Modèle AS174



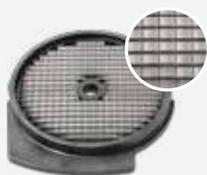
PNC 650211
Modèle AS178

Rangez les disques en toute sécurité dans un support



PNC 653050
Modèle SBPL
(disques non inclus)





Grilles macédoine*

8 mm et 10 mm



8x8 mm



PNC 650222
Modèle MT08



10x10 mm



PNC 650223
Modèle MT10



Accessoire spécifique pour le nettoyage rapide et facile des grilles

PNC 650110
Modèle GRID

Kits de coupe prêts à l'emploi

Grille et disque trancheur en aluminium
(tailles 8x8x8 mm et 10x10x10 mm)



+



PNC 650224 (8x8x8 mm)
Modèle DC8

PNC 650225 (10x10x10 mm)
Modèle DC10



*à combiner avec un disque trancheur



Rotors pour Cutters Mélangeurs

Lames lisse et microdentée

Hacher, mélanger, broyer et émulsionner au-delà de votre imagination avec le rotor à lame microdentée (inclus)



2,6 lt

PNC 650226
Modèle ROTMT26
Rotor lame microdentée



3,6 lt

PNC 650233
Modèle ROTMT36
Rotor lame microdentée

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)



2,6 lt

PNC 650227
Modèle ROTM26
Rotor lame lisse



3,6 lt

PNC 650234
Modèle ROTM36
Rotor lame lisse



DITO SAMA

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

www.ditosama.fr



*Laissez-vous inspirer par
notre galerie de vidéos*

PREP4YOU

COUPE-LEGUMES | CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR | COMBINES

