



DXBE20AB



Knead, blend and whip with Dito Sama's newest mixer. Built to withstand the intense demands of bakery and pastry production, this heavy duty unit ensures consistent and high quality mixing required in professional kitchens.

FEATURES

- Planetary mixing action with both fixed and variable speeds to accommodate a wide range of recipes.
- Equipped with essential accessories allowing immediate operation after installation.
- A waterproof control panel for intuitive operation in busy kitchens.
- Lever-operated bowl with automatic locking system to ensure stable mixing and full ingredient incorporation.
- Electronic speed adjustment system engineered for smooth and low-noise operation.



PARTS AND
LABOR

CONTROL PANEL



SPECIFICATIONS

Supply voltage:	120 V - 1 PH - 60 Hz
Power:	1500 W
Bowl capacity:	20 qt. (20 L)
Max. flour capacity:	15 lb (7 kg)
Max. dough capacity:	25 lb (12 kg)
Fixed speed:	3 speeds (45 - 85 - 170 rpm)
Electronic speed:	Variable (from 30 to 190 rpm)
Dimensions:	
Length:	26.2" (66 cm)
Width:	20.4" (52 cm)
Height:	47.2" (120 cm)

Connection: 
(120 V)

Net weight: 258 lb (107 kg)

Included accessories

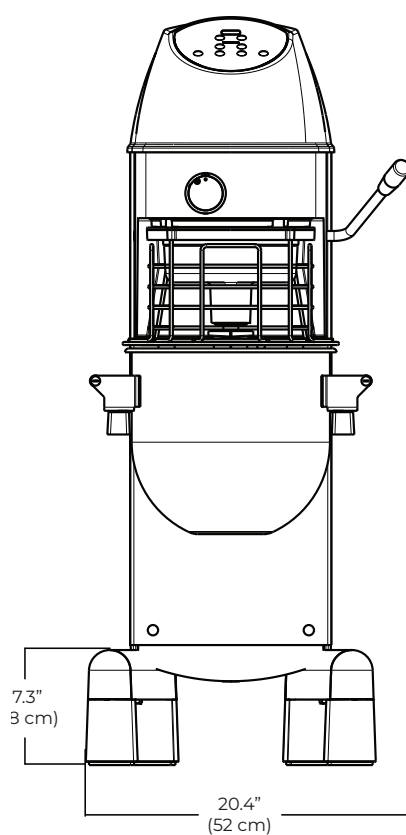
- Bowl
- Spiral hook
- Beater paddle
- Reinforced whip



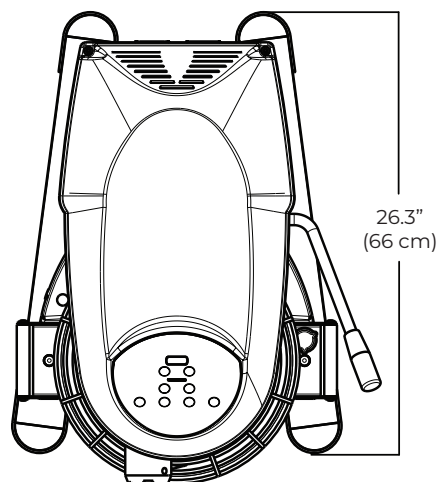


DXBE20AB

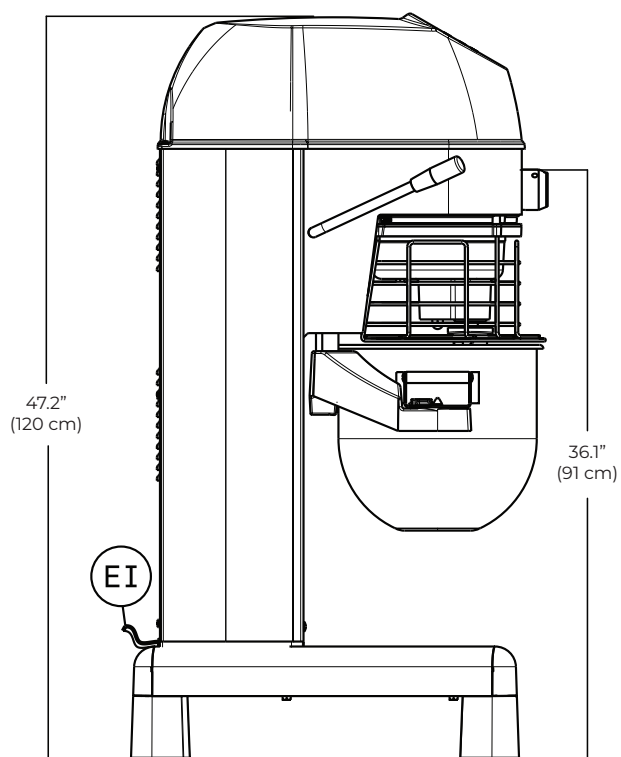
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW





DXBE20AB



Pétrissez, mélangez et fouettez avec le tout nouveau mélangeur de Dito Sama. Conçu pour résister aux exigences intensives de la production en boulangerie et en pâtisserie, cet appareil robuste assure un mélange constant et de grande qualité, essentiel dans les cuisines professionnelles

CARACTÉRISTIQUES

- Mouvement planétaire avec vitesses fixes et variables pour s'adapter à une grande variété de recettes.
- Équipé des accessoires essentiels permettant une utilisation immédiate après l'installation.
- Panneau de commande étanche pour une utilisation intuitive dans les cuisines achalandées.
- Bol à levier avec système de verrouillage automatique assurant un mélange stable et une incorporation uniforme des ingrédients.
- Système électronique d'ajustement des vitesses conçu pour un fonctionnement fluide et à faible bruit.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE



SPÉCIFICATIONS

Tension : 120 V - 1 PH - 60 Hz

Puissance : 1500 W

Capacité du bol : 20 pte (20 L)

Capacité max. de farine : 15 lb (7 kg)

Capacité max. de pâte : 25 lb (12 kg)

Vitesses fixes: 3 vitesses
(45 - 85 - 170 rpm)

Vitesse électronique : Variable
(de 30 à 190 rpm)

Dimensions :

Longueur : 26,2 po (66 cm)

Largeur : 20,4 po (52 cm)

Hauteur : 47,2 po (120 cm)

Connexion : 
(120 V)

Poids net : 258 lb (107 kg)

Accessoires inclus

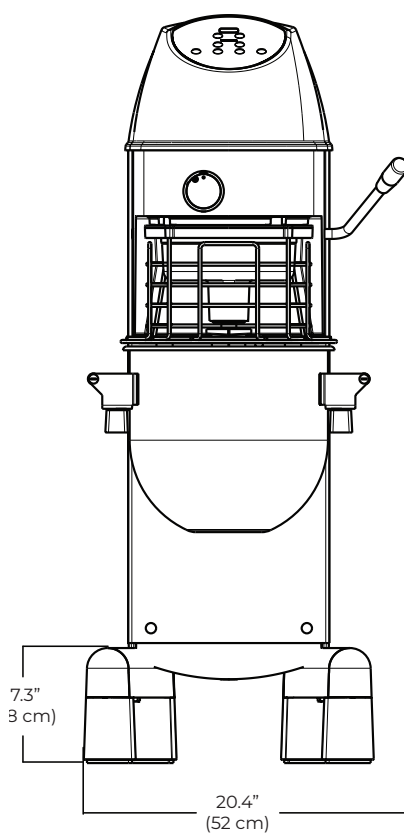
- Bol
- Crochet spiralé
- Batteur
- Fouet renforcé



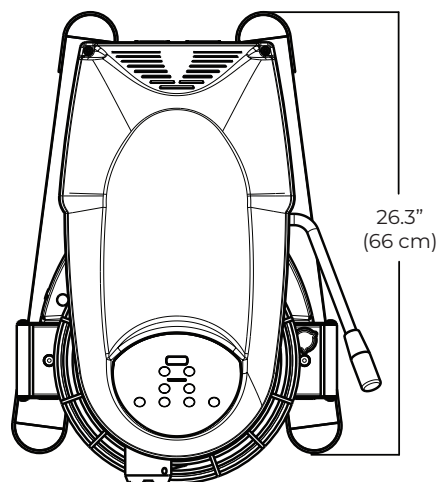


DXBE20AB

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

