MASCHINEN
Katalog



Produktion
Seite 3 – 28



Küche
Seite 29 – 52



Verpackung, Lagerung + Kühlung
Seite 53 – 66



Laden + Gastronomie
Seite 67 – 88



Hygiene + Reinigung
Seite 89 – 102



Liebe Kunden,

die 1953 gegründete Dagema eG ist eine der leistungsstärksten und erfolgreichsten Einkaufsverbunde in Europa. 28 angeschlossene Mitgliedsfirmen beliefern Kunden im In- und Ausland mit Artikeln aus den Bereichen des Fleischerei-, Partyservice- und Gastronomiebedarfs.

Unser Portfolio an hochwertigen Produkten wird immer wieder an die Wünsche und Bedürfnisse des Marktes angepasst, neue Trends aufgegriffen und entsprechend umgesetzt.

Entdecken Sie in diesem aktuellen Katalog unser umfangreiches Sortiment für den Bereich **Maschinen,** sowie dazu passend eine kleine Auswahl an Artikeln aus unseren Themenbereichen Fleischereibedarf, Verpackung und Hygiene. Hierzu gibt es Hinweisfelder inkl. QR-Code, die Sie schnell zu unseren entsprechenden Themenkatalogen führen.

Impressum: Herausgeber Dagema eG
Siemensring 20 • D-47877 Willich • Telefon +49 2154 4995-0 • info@dagema.com • www.dagema.com
Gestaltung/Inhalt: Dagema eG
Druck: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH • Bildquelle: Adobe Stock, Pixabay
©Copyright Dagema eG 2023

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen/Abbildungen sind ohne Gewähr. Ohne Dekorationen. Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten. Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagema eG.

Produktion



Foto: Kzenon - stock.adobe.com

Produktion

Schussapparat VSG-9 LC

- Kal. 9 mm

D-Art.-Nr. 1360494

DICK
Traditionsmarke der Profis



Nur mit geeigneter Munition verwenden.

Schussapparat Blitz Kerner (BK)

- Kal. 9 mm

D-Art.-Nr. 1360454



Nur mit geeigneter Munition verwenden.

Munition



- passend für Blitz Kerner und VSG-9 LC
- Patrone: 9 x 17 mm
- **rot,** für schwerste Tiere extrem starke Ladung
  D-Art.-Nr. 1354059
- **blau,** für schwere Ochsen, Bullen, starke Ladung
  D-Art.-Nr. 1354063
- **gelb,** für Pferde, Kühe, leichte Ochsen mittlere Ladung
  D-Art.-Nr. 1354067
- **grün,** für Schweine, Kälber und Schafe schwache Ladung
  D-Art.-Nr. 1354075

Schussapparat CASH Magnum

- **Kaliber 22**
  Schmid & Wezel-Art.-Nr. 130109800
- **Kaliber 25**
  Schmid & Wezel-Art.-Nr. 130109840

EFA Meat Processing Power



VBE 6 Betäubungszange für Schweine

EFA Meat Processing Power

- elektrische Betäubungsanlage
- 7 Programme für versch. Tierarten mit Aufzeichnung zur Onlineauswertung und Visualisierung
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 700 W

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 001983920



Schussapparat für Kaninchen

D-Art.-Nr. 1360502



Keine Munition erforderlich.

Schneidmesser EFA 805

EFA Meat Processing Power

- mit Druckluftantrieb
- stockungsfreier Lauf
- schneller, einfacher Messerwechsel
- Gewicht: 790 g
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 300 W
- Länge (ohne Messer): 250 mm

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100280050



Federzug

- für alle Werkzeuge von 4–6 kg
- stabile und korrosionsfeste Aluausführung
- Auszugslänge: 2,5 m
- Maße (L x B): 180 x 110 mm

D-Art.-Nr. 5025044



Zerlegesäge K 18-01

- mit Kreissägeblatt Feinzahn
- Sägeblatt: Ø 180 mm
- mit Spiralkabel Sk
- Rundgriff oben
- integrierte elektr. Motorbremse (Stillstand in < 3 Sekunden)
- einhand verstellb. Tiefanschlag
- Schnitttiefe: 15–65 mm
- Schutzart: IP24
- Gewicht: 5,5 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,05 kW

D-Art.-Nr. 5024542



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Zerlegesäge EFA SK 18 WB

- mit Handgriff und Spiralkabel
- Sägeblatt: Ø 180 mm mittelfein
- integrierte elektr. Motorbremse
- Schnitttiefe: 15–65 mm
- Schutzart: IP24
- Gewicht: 6,71 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,02 kW

D-Art.-Nr. 5024450



o. Abb.

passendes Kreissägeblatt

- Zahnung: 6 mm, Ø 180 mm

D-Art.-Nr. 1315902

Stichsäge EFA 63

- mit Elektroantrieb
- ergonomische Griffposition
- Sägeblattlänge: 350 mm
- Schwertlänge: 440 mm
- Schutzart: IP24
- Gewicht: 7,1 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,02 kW

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 110888101



Federzug

- 4,5–9 kg einstellbar
- Seilauszug: max. 2 m
- Aufhängung mit Karabinerhaken
- Maße: Ø 187 mm, H: 273 mm

D-Art.-Nr. 5025140



Trimmer EFA 90 (mit Messer)

- ergonomisch, verstellbares Handstück
- verschleißarm und wartungsfreundlich

- **EFA 90 E Trimmer**
  - mit Elektromotor, 230 V
  - Klinge: Ø 130 mm
  - Gewicht: 12 kg

  Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100640000



- **EFA 90 D Trimmer**
  - mit Druckluftmotor
  - Klinge: Ø 90 mm
  - Gewicht: 800 g

  Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100610000



Knochenbandsäge K220, CNS

- Tischmodell
- Bandsägeblatt: 1820 x 16 mm
- Bandgeschwindigkeit: 16 m/s
- Schnitthöhendurchlass: 230 mm
- Schnittseitendurchlass: 187 mm
- Druckknopfschaltung
- Motorbremse und -schutz
- Tischabmessungen (B x T x H): 407 x 580 x 389 mm
- Gewicht: 75–77 kg
- Stromanschluss: 230/400 V
- Leistung: 1,1 kW
- Maße (B x T x H): 519 x 622 x 995 mm



- **Ausführung Linksauslage**
  D-Art.-Nr. 5024208
- **Ausführung Rechtsauslage**
  D-Art.-Nr. 5024209
- **Untergestell für Linksauslage**
  D-Art.-Nr. 5024211
- **Untergestell für Rechtsauslage**
  D-Art.-Nr. 5024212

Lamellenschleifmaschine SM-90

DICK Traditionsmarke der Profis

- für alle Messerarten
- 1450 U/min.
- Schleifscheibe: 200 x 50 x 16 mm, K 120
- Polierscheibe: 200 x 25 x 16 mm
- Gewicht: 13,7 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 370 W
- Maße (L x B x H): 432 x 303 x 245 mm

Dick-Art.-Nr. 9808000



Bandschleifmaschine SM-100

DICK Traditionsmarke der Profis

- für alle Messerarten
- stufenlos einstellbarer Bandschleifarm
- 2980 U/min.
- Schleifband: 1020 x 55 mm, K 120
- Filzscheibe: 200 x 25 x 16 mm
- Gewicht: 13,7 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 500 W
- Maße (L x B x H): 495 x 450 x 330 mm

D-Art.-Nr. 5050468



Nassbandschleifmaschine DT 200 CNS

Delitech

- Edelstahl
- 1000 U/min.
- Schleifband: 800 x 50 mm, K 120
- Filzscheibe: Ø 200 x 25 x 16 mm
- inkl. Polierpaste
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 350 W
- Maße (L x B x H): 400 x 370 x 335 mm

D-Art.-Nr. 5050410



Bandschleifmaschine BS 300-2

Delitech

- 2800 U/min.
- Schleifband: 686 x 50 mm, K 120
- Filzscheibe: 150 x 20 x 13 mm
- inkl. Polierpaste
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 350 W
- Maße (L x B x H): 340 x 300 x 320 mm

D-Art.-Nr. 5050466



Lamellenschleifmaschine LSM 150

Delitech

- silber, mit Lamellen und Filzscheibe
- mit 4 Gummifüßen
- 2950 U/min
- Lamellenscheibe: 150 x 20 x 13 mm
- Filzscheibe: 150 x 20 x 13 mm
- inkl. Polierpaste
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 150 W
- Maße (L x B x H): 300 x 180 x 180 mm

D-Art.-Nr. 5050557



Lamellenschleifmaschine DT 150

Delitech

- 2980 U/min.
- Lamellenscheibe: 150 x 25 x 13 mm
- Filzscheibe: 150 x 20 x 13 mm
- Wechselstrom
- inkl. Polierpaste
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 350 W
- Maße (L x B x H): 350 x 175 x 210 mm

D-Art.-Nr. 5050558



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Lamellenschleifmaschine DT 160 CNS

- Voll-Edelstahl
- Umdrehungszahl: 2800 U/min.
- Lamellenscheibe: 160 x 25 x 15 mm
- Filzscheibe: 160 x 20 x 15 mm
- inkl. Polierpaste
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 220 W
- Maße (L x B x H): 350 x 175 x 210 mm

D-Art.-Nr. 5050562

optional:
Stromanschluss 400 V/Leistung 400 W auf Anfrage



Handentschwarter EFA 900

- handlich und bedienungsfreundlich
- Gewicht: 1,8 kg
- Leistung: 270 W
- Maße (L x B x H): 221,5 x 112 x 87 mm

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100500000



Skinny II

MAJA-Bandabschwartmaschine zum manuellen Entschwarten runder Teilstücke (= Schulter, Schinken, Eisbein) sowie zur vollautomatischen Bearbeitung von flachen Teilstücken mittels Zufuhrband.

- individuelle, produktbezogene Klingeneinstellung
- kompakt und handlich, mit umklappbarer Haube
- schnelle und einfache Umrüstung vom manuellen Betrieb zum Bandbetrieb, ohne Einsatz von Werkzeug
- Gehäuse: 3 mm starker Edelstahl
- Schnittbreite: 434 mm
- Gewicht: 190 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 750 W
- Maße (B x T x H): 819 x 1368 x 1206 mm

D-Art.-Nr. 5013305



Fleischmürber Mod. GM 35

- Edelstahl
- ohne Walzeneinsatz
- geräuscharmes Schneckenradgetriebe
- autom. Abschaltung bei Anheben der Einfüllhaube
- Gewicht: 24 kg
- Einfüllschacht: 200 x 30 mm
- Maße (L x B x H): 410 x 235 x 485 mm

- **Wechselstrom**
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 250 W

  D-Art.-Nr. 5066238
- **Drehstrom**
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung: 370 W

  D-Art.-Nr. 5066246





Fleischmürber Mod. FM 35

- Edelstahl
- ohne Walzeneinsatz
- autom. Abschaltung bei Anheben der Einfüllhaube
- besonders leistungsstarkes Stirnradgetriebe
- Gewicht: 27 kg
- Einfüllschacht: 200 x 30 mm
- Maße (L x B x H): 510 x 235 x 500 mm

- **Wechselstrom**
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 600 W

  D-Art.-Nr. 5066253
- **Drehstrom**
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung: 600 W

  D-Art.-Nr. 5066261

o. Abb

Fleischmürber Mod. FM 35 Set

- inkl. 2 Streifenschneidwalzensätze in Streifenbreite 4,8 mm und 9,6
- Wechselstrom
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 600 W

D-Art.-Nr. 5066264

Produktion

Fleischmürber IFM 350

- Edelstahl
- ohne Walzeneinsatz
- Drehzahl stufenlos regelbar
- Einzugsgeschwindigkeit: 13,7–25,8 m/min
- optional mit Bandzuführung konfigurierbar
- Gewicht: 120 kg
- Einfüllschacht: 350 x 30 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 400 W
- Maße (L x B x H): 900 x 880 x 1200 mm

Edertal-Art.-Nr. 020050001



Streifenschneider Walzensatz SSWD

- 2 Schneidwalzen



- **für Fleischmürber GM 35 und FM 35**

D-Art-Nr.	für Fleischstückgröße
5066305	3,3 mm
5066306	4,8 mm
5066307	6,8 mm
5066308	9,6 mm

- **für Fleischmürber IFM 350**

Edertal-Art-Nr.	Streifenbreite
060020005	4 mm
060020006	6 mm
060020007	8 mm
060020008	12 mm
060020009	16 mm
060020010	20 mm

Plätt-/Mürber Walzensatz PMW

- 2 Kunststoffwalzen



- **für Fleischmürber GM 35 und FM 35**

D-Art-Nr.	für Fleischstückgröße
5066342	bis 15 mm
5066344	von 15–22 mm

- **für Fleischmürber Mod. IFM 350**

Edertal-Art-Nr.	für Fleischstückgröße
060020017	bis 15 mm
060020018	von 15–22 mm
060020019	von 22–29 mm
060020020	von 29–36 mm

Fleischmürber Walzensatz

- 2 Steakerwalzen



- **für Fleischmürber GM 35 und FM 35**

D-Art-Nr.	Messerart
5066338	geschliffen
5066340	glatt (stumpf)

- **für Fleischmürber Mod. IFM 350**

Edertal-Art-Nr.	Messerart
060020001	geschliffen
060020003	glatt (stumpf)

RÜHLE
Echte Originale.

Original GR 50

- Schneiden und Zerkleinern von Gefriergut
- Schnittgrößen: 30 x 90 x max. 250 mm
- Arbeitsleistung: 2500 kg/h
- Schneidetemperatur: –40 °C bis +80 °C
- Gewicht: 630 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5,7 kW
- Einfüllschacht (L x B x H): 680 x 440 x 250 mm
- Maschinenlänge: 1331–2566 mm
- Maschinenbreite: 891–2180 mm
- Maschinenhöhe: 1490–1862 mm

Rühle-Art.-Nr. 110700



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

RÜHLE
Echte Originale.

Original AR 10 Allesschneider

- Schneiden in Würfel, Streifen, Portionen und Raspeln
- Abschnittlängen: 0,5–60 mm
- Arbeitsleistung: max. 1700 kg/h
- Gewicht: 245 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3,8 kW
- Einfüllschacht (L x B x H): 350 x 100 x 100 mm
- Maschinenlänge: 1070–1900 mm
- Maschinenbreite: 690–890 mm
- Maschinenhöhe: 1040 mm

Rühle-Art.-Nr. 118125





RÜHLE
Echte Originale.

Original AR 20 Allesschneider

- Schneiden in Würfel, Streifen, Portionen und Raspeln
- Abschnittlängen: 0,5–60 mm
- Arbeitsleistung: max. 2300 kg/h
- Gewicht: 330 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3,8 kW
- Einfüllschacht (L x B x H): 600 x 100 x 100 mm
- Maschinenlänge: 1540–1970 mm
- Maschinenbreite: 690–890 mm
- Maschinenhöhe: 1040–1650 mm

Rühle-Art.-Nr. 120000



Pökelboy IDEAL VA

- Haube, Pumpe und Rückschlagventil aus Edelstahl
- Kunststoff-Spritzpistole
- Ein-und Ausschalter, Druckregelventil
- Nadel: 200 x 4 mm
- Glyzerin-Manometer: 0–6 bar
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 250 W (ca. 4 bar)
- Maße (L x B x H): 390 x 180 x 240 mm

D-Art.-Nr. 5013274

elektr. Handpökelinjektor m. Membranpumpe

- Ein- und Ausschalter
- Gehäuse und Haube aus rostfreiem Edelstahl
- komplett mit Ansaug- und Druckschlauch
- Ansaugfilter
- Spritzpistole nickelverchromt
- Edelstahl Pökelnadel 200/3 mm
- Druck: 3,5 bar
- Wechselstrom
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 90 W

D-Art.-Nr. 5013222



elektr. Handinjektor m. Membranpumpe

- Ein- und Ausschalter
- Gehäuse und Haube aus rostfreiem Edelstahl
- komplett mit Ansaug- und Druckschlauch
- Ansaugfilter
- Kunststoffpistole mit ⅛" Innengewinde
- Edelstahl-Pökelnadel 200/4 mm mit Außengewinde
- Druck regulierbar: 0–3,2 bar
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 90 W
- Maße (L x B x H): 350 x 210 x 22 mm

D-Art.-Nr. 5013235





RÜHLE
Echte Originale.

Original IR 17 Pökelautomat

- HighTech-Pökeln mit 17 Nadeln
- Arbeitsdruck: 0,3–4,2 bar
- Arbeitsleistung: 1000 kg/h
- Durchlasshöhe: 280 mm
- Nadelreihen: 2
- Gewicht: 250 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5,3 kW
- Maße (L x B x H): 1026 x 681 x 1850 mm

Rühle-Art.-Nr. 114800



RÜHLE
Echte Originale.

Original IR 29 Pökelautomat

- HighTech-Pökeln mit 29 Nadeln
- Arbeitsdruck: 0,3–4,2 bar
- Arbeitsleistung: 2000 kg/h
- Durchlasshöhe: 280 mm
- Nadelreihen: 2
- Gewicht: 440 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 6,1 kW
- Maße (L x B x H): 1228 x 911 x 1890 mm

Rühle-Art.-Nr. 112100

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

RÜHLE
Echte Originale.

Original MPR 150/220 Tumbler

- Mischen, Tumbeln und Marinieren
- Befüllung: 110–160 l
- Behältergröße: 150–220 l
- Kühlmittel: R452a
- Stufenloser Antrieb: 0–50 U/min
- Gewicht: 655 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 4,2 kW
- Maße (L x B x H): 1200 x 979 x 1347 mm

- **MPR 150**
  Behältergröße: 150 l
  Rühle-Art.-Nr. 108400
- **MPR 220**
  Behältergröße: 220 l
  Rühle-Art.-Nr. 111800





RÜHLE
Echte Originale.

Original MPR 400 Tumbler

- Mischen, Tumbeln und Marinieren
- Befüllung: 300 l
- Behältergröße: 400 l
- Kühlmittel: R452a
- Stufenloser Antrieb: 0–25 U/min
- Gewicht: 1360 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 8,8 kW
- Maße (L x B x H): 1881 x 1723 x 2098 mm

Rühle-Art.-Nr. 112500

Fleischwolf EM 82 VL / EM 82 VLS

- Schneidsatz, 2 oder 3 tlg. Unger HKO 82
- Lochscheibe 3 mm
- Füllschüssel: ca. 11 l
- Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
- Drehschalter mit Rücklauf
- Maße (L x B x H): 620 x 330 x 460 mm

Edertal ELEKTROMOTOREN
Edertal - die Marke der Profis



Foto von AlchemillaMollis über Pixabay

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Förderleistung	Drehzahl Schnecke	Stromanschl./Leistung	Gewicht
5007414	**EM 82 VL**	250 kg/h	95 U/min	230 V/1,0 kW	38 kg
5007430	**EM 82 VL**	300 kg/h	105 U/min	400 V/1,5 kW	38 kg
5007448	**EM 82 VLS**	250–350 kg/h	105 U/min	400 V/2,0 kW	43 kg

Produktion

Standwolf EM 106

- Schneidsatz 2, 3 oder 5 tlg. Unger C 106
- Verkleidung, Wolfgehäuse, Schnecke und Überwurfmutter aus rostfreiem Edelstahl
- Füllschüssel: ca. 45 l
- Förderleistung: 500–800 kg/h
- Drehzahl Schnecke: 160 U/min
- Gewicht: 110 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3 kW
- Maße (B x T x H): 920 x 560 x 1050 mm

Edertal-Art.-Nr. 020030008



Fleischwolf EM 82 E

- Schneidsatz 2, 3 oder 5 tlg. Unger HKO 82
- Lochschreibe: 3 mm
- Füllschüssel: ca. 8 l
- Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
- Förderleistung: 300–400 kg/h
- Drehzahl Schnecke: 170 U/min
- Gewicht: 46 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 2 kW
- Maße (L x B x H): 520 x 320 x 465 mm

D-Art.-Nr. 5007307



Moltomix-150-2-400-D

- Edelstahl
- Verarbeitungsmengen: 25–150 kg
- zwei stabile Mischschaufeln
- kippbarer Behälter zum Entleeren
- inkl. fahrbarem Untergestell
- Notaus-Mikroschalter
- Drehgeschwindigkeit Schaufeln: 28 U/min
- Gewicht: 110 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,8 kW
- Maße (L x B x H): 1260 x 630 x 1080 mm

ADE-Art.-Nr. 4336

Auch in weiteren Größen mit maximalen Misch-kapazitäten von 30 kg, 50 kg und 100 kg lieferbar.



Fleischwolf FLX130-400

- Edelstahl
- Verarbeitungsmenge: bis 1200 kg/h
- Einfülltrichter: Ø 115 mm, abnehmbar
- Schneidsatz: 5-tlg. Unger
- Gewicht: 112 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5,25 kW
- Maße (L x B x H): 730 x 400 x 930 mm

ADE-Art.-Nr. 4329

- **optional mit fahrbarem Untergestell ADE Art.-Nr. Z4329**



FLX130-400 mit optionalem fahrbarem Untergestell

Sichelvorschneider C106

- Edelstahl
- 3 Stege
- Einbauhöhe: 15 mm

Turbocut-Art.-Nr. 3092052



Trennmesser C106

- verzinnt
- 4 Flügel

Turbocut-Art.-Nr. 3092511



Schraubklingenmesser C106

- Edelstahl
- 4 Flügel

Turbocut-Art.-Nr. 3090069



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Turbo-Trennset

- zum Aussortieren von flechsigen und harten Bestandteilen
- bestehend aus: 1 x Sichelvorschneider mit Gleitlager (3 Stege aus Inox)
  1 x Kreuzmesser (4 Flügel Messerstahl)
  1 x Lochscheibe (7,8 mm Messerstahl gerade gebohrt)
  1 x tc Trennmesser (4 Flügel Messerstahl)
  1 x Trennlochscheibe (3,0 mm Messerstahl)
  1 x tc Trenngerät komplett (Stützkreuz, Ausleitrohr, Regelbuchse)



- **B 98**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094811
- **C 106**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094812
- **D 114**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094813
- **E 130**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094814
- **G 160**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094815
- **U 200**
  Turbocut-Art.-Nr. 3094816



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog BEDARF !

Scherbeneisautomat Type SAH

MAJA PART OF marel

- luftgekühlt
- Kältemittel: R449a
- inklusive Eisvorratswagen (für ca. 50 kg Eis)
- Kälteaggregat: Vollthermik
- Auslieferung ohne Reinigungsmittel (passender Reiniger D-Art.-Nr. 1130300)
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 705 x 700 x 1380 mm



D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Tagesleistung	Leistung	Gewicht
5622680	**SAH 85 L**	85 kg/24 h	580 W	155 kg
5622681	**SAH 85 L** mit Reinigungssystem	85 kg/24 h	580 W	159 kg
5622683	**SAH 170 L** mit Reinigungssystem	170 kg/24 h	990 W	175 kg



Tischcutter Tondo20-230

ADE

- Edelstahlgehäuse
- spritzwassergeschützte Schalter (IP67)
- Schüsselinhalt: 20 Liter, inkl. drei Edelstahl-Sichelmessern
- Schüssel-Drehzahl: 14 U/min
- stufenlos regelbare Messerwellen-Drehzahl: 600–2600 U/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,4 kW
- Maße (L x B x H): 822 x 1013 x 507 mm

ADE-Art.-Nr. 4123

Cutter DMK 45 Liter V2

- stufenlos mit 6er Messerkopf
- Messerwellendrehzahl: 1000/3600 U/min
- Mischgang: 100/300 U/min
- Schüsseldrehzahl: 2 Geschwindigkeiten
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung Messerwellenmotor: 11 kW
- Maße (L x B x H): 897 x 1071 x 1083 mm

DMS-Art.-Nr. Cu-05-11-000



Cutter DMK 20 Liter C2

- mit 6er Messerkopf fahrbar
- Messerwellendrehzahl: 1500/3000 U/min
- Schüsseldrehzahl: 2 Geschwindigkeiten
- Leistung Messerwellenmotor: 4,5 kW
- Stromanschluss: 400 V
- Maße (L x B x H): 800 x 830 x 630 mm

DMS-Art.-Nr. Cu-05-01-000



Edelstahl-Kompaktwaage KWE

- für nicht eichpflichtige Wägungen
- Edelstahlgehäuse
- Schutzart IP65
- beidseitig ablesbares LCD-Display
- wiegen, tarieren
- Gewicht: 4,1 kg
- Netz- und Akkubetrieb (inkl. Akku)
- Wägeplattform aus Edelstahl (L x B): 220 x 180 mm
- Maße (L x B x H): 290 x 230 x 115 mm



- **KWE 6 kg**
  - Wägebereich: 6 kg
  - 4 Ziffernschritte wählbar: 0,2/0,5/1/2 g

  D-Art.-Nr. 5062501
- **KWE 15 KG**
  - Wägebereich: 15 kg
  - 4 Ziffernschritte wählbar: 0,5/1/2/5 g

  D-Art.-Nr. 5062502

Kompaktwaage 9115

- nicht eichfähig
- Schutzart: IP65
- Ein-Tasten-Bedienung: ein-/ausschalten, wiegen, tarieren, zuwiegen, kommissionieren
- inkl. Netzteil
- Batteriebetrieb über 4 Mignon 1,5 V (nicht enthalten)
- LCD-Anzeige: 20 mm Zifferngröße
- Gewicht: 4 kg
- Wägeplattform (L x B): 295 x 210 mm
- Maße (L x B x H): 295 x 305 x 60 mm



D-Art-Nr.	Modell	Wägebereich	Ziffernschritt
5062546	9115.06.001	6 kg	1 g
5062548	9115.12.001	12 kg	2 g
5062550	9115.30.001	30 kg	5 g

Kompaktwaage 9202/9203

- nicht eichfähig
- Schutzart: IP54
- ein-/ausschalten und tarieren
- Netzteil ist optional erhältlich (5901.00.001)
- Batteriebetrieb über 9 V-Block (nicht enthalten)
- Auto-Off-Funktion bei Batteriebetrieb
- LCD-Anzeige: 20 mm Zifferngröße
- Benutzerjustierung
- Wägebereich: 5 kg
- Ziffernschritt: 1 g
- Gewicht: 500 g
- Wägeplattform (L x B): 120 x 150 mm
- Maße (L x B x H): 170 x 150 x 32 mm



D-Art-Nr.	Modell	Wägebereich	Ziffernschritt
–	9202.10.001	0,5 kg	0,1 g
5062340	9203.10.001	5,0 kg	1,0 g

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Tischwaage kompakt 9241



SOEHNLE PROFESSIONAL

- nicht eichfähig
- Schutzart: IP54
- Netz- und Akkubetrieb über Steckerladenetzteil, Akku mit 70 Std. Betriebsdauer
- LCD-Anzeige: 24 mm Zifferngröße
- tarieren, nullstellen, zählen (für Zählteile ab 2d), summieren, hold, kontrollieren
- Umschaltung der Maßeinheiten zwischen kg und lb
- Gewicht: 3,8 kg
- Wägeplattform (L x B): 300 x 225 mm
- Maße: (L x B x H): 320 x 320 x 120 mm

D-Art-Nr.	Modell	Wägebereich	Ziffernschritt
5062460	9241.02.001	3 kg	0,1 g
5062461	9241.03.001	15 kg	0,5 g
5062462	9241.04.001	30 kg	1,0 g

Kompakte Tischwaage FCF

KERN

- Edelstahlwägeplatte
- Wägebereich: 30 kg/Ablesung: 1 g
- groß hinterleuchtetes LCD Display, 25 mm Ziffernhöhe
- hohe Genauigkeit für Gastronomie und Küche
- schnelle Anzeige von stabilen Wägewerten
- Arbeitsschutzhaube im Lieferumfang enthalten
- hohe Mobilität durch optionalen Akku-Betrieb
- Wägefläche (L x B): 253 × 228 mm

Kern-Art.-Nr. FCF 30K-3



Tischwaage WTB-N

KERN

- Edelstahlwägeplatte
- Wägebereich: 3 kg/Ablesung: 1g
- stark im Lebensmittelbereich dank IP65 und speziellem Checkweighing-Display
- optional mit Eichzulassung [M] erhältlich
- unterstützend in HACCP-konformen Qualitätssystemen
- Umgebungstemperatur: –10 bis +40 °C
- innovatives Wägen mit Toleranzbereich
- schnelle Anzeige stabiler Wägewerte
- Zweitanzeige an der Rückseite
- Arbeitsschutzhaube im Lieferumfang enthalten
- hohe Mobilität durch optionalen Akku-Betrieb
- Wägefläche (L x B): 263 x 203 mm
- Maße (B x T x H): 286 x 316 x 126,5 mm

Kern-Art.-Nr. WTB 3K-4N



Edelstahl-Plattformwaage SFB

KERN

- Edelstahl
- Wägebereich: 60 kg/20 g Ablesung
- Anzeigegerät IP65, Plattform IP67
- Akkubetrieb serienmäßig
- Eichzulassung [M] optional erhältlich
- Toleranz- und Summierfunktion ideal zum Portionieren
- Umgebungstemperatur: –10 bis +40 °C
- Stative zum Hochstellen des Anzeigegerätes verfügbar
- groß Hinterleuchtetes LCD Display, 52 mm Ziffernhöhe
- Wägefläche (L x B): 500 x 400 mm

Kern-Art.-Nr. SFB 60K-2XLM

Kompakte Tischwaage FOB LM

KERN

- Edelstahl
- Wägebereich: 3kg/Ablesung: 1g
- IP67
- ideal geeignet für erhöhte hygienische Anforderungen in der Lebensmittelindustrie und passend für HACCP-konforme Qualitätssysteme
- Umgebungstemperatur: 0 bis +40 °C
- hohe Mobilität dank serienmäßigem Batterie-Betrieb
- Eichzulassung [M] optional erhältlich

Kern-Art.-Nr. FOB 3K-3LM





Bild von PGPS auf Pixabay

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Öldruckkolbenfüllmaschine „Oscar 20“

- Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett Edelstahl
- Zylindervolumen: 20 l
- Schwenkdeckel und Multi-Füllrohr: 14, 20, 30 mm
- Funktionsleiste
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 750 W
- Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.

D-Art.-Nr. 5013312



Wurstfüllmaschine MF 30-4 Nirosta

- Öldruckkolbenfüllmaschine
- Zylinder massiv Nirosta mit Gleitbelag (kein Fressen)
- Kolben, Gehäuse und Deckel Edelstahl
- Inhalt: 30 l
- Füllhörnchen: Ø 12, 16, 24, 30, 42 mm
- Schwenkdeckel und Multifunktionstaste
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,1 kW
- Standardzubehör und Hydauliköl inkl.

D-Art.-Nr. 5013313



Foto: eKokki auf Pixabay

Vakuumfüllmaschine „F-Line F40“ A

- vollelektronisch
- Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen mit Abdrehgetriebe
- Vakuumpumpe, TC101-Steuerung, Speicher für 150 Füllprogramme
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Masserücksaugung
- Portionsmenge: 5–100.000 g
- 300 Port./min
- Fülltrichter: 40 l
- bis ca. 1900 kg/h
- Fülldruck: 30 bar
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3,9 kW

- **40 l**
  D-Art.-Nr. 5089750

- **90 l**
  D-Art.-Nr. 5089751



Wurstfüllmaschine „Kompakta 2-30“

- Öldruck Kolbenfüllmaschine
- vollelektronisch
- Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen aller Darmsorten
- Füllstandsanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Portionsmenge: 5–10.000 g
- 250 Port./min
- Fülltrichter: 30 l
- massiv Edelstahl
- Lesitung: 3,3 kW
- Stromanschluss: 400 V

- **K2-30**
  - LCD 3-Steuerung
  - Speicher für 99 Füllprogramme
  - Inhaltsverzeichnis und Anzeige des Produktnamens im Programm

  D-Art.-Nr. 5089768

- **K2-30**
  - C60H Steuerung
  - Speicher für 99 Füllprogramme

  D-Art.-Nr. 5089767



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Vakuumfüllmaschine „F-Line F52 A“

- vollelektronisch
- Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen mit abnehmbaren Abdrehgetriebe
- Vakuumpumpe, Industrie PC Steuerung TC266, Speicher für 200 Füllprogramme
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Masserücksaugung
- elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
- 5–100.000 g
- 450 Port./min
- 25/90 l Fülltrichter teilbar
- bis ca. 2300 kg/h
- Fülldruck: 40 bar
- Stromanschluss: 400 V, 50 / 60 Hz
- Leistung: 5,3 kW

D-Art.-Nr. 5089772



Vakuumfüllmaschine „F-Line F60 A“

- vollelektronisch
- Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen mit abnehmbaren Abdrehgetriebe
- Vakuumpumpe, Industrie PC Steuerung TC266, Speicher für 200 Füllprogramme
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Masserücksaugung
- elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
- 5–100.000 g
- 530 Port./min
- 25/90 l Fülltrichter teilbar
- bis ca. 2900 kg/h
- Fülldruck: 40 bar
- Stromanschluss: 400 V, 50 / 60 Hz
- Leistung: 4,8 kW

D-Art.-Nr. 5089775



Hydraulikfüller DF 150 E

- Zylindervolumen: 15 l
- Pumpendruck: 120 bar
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 550 W
- Absicherung: 16 A
- Maße (B x T x H): 381 x 441 x 1003 mm
- Zubehör: Kolbenausbauwerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)

DMS-Art.-Nr. Fm-05-05-000



Hydraulikfüller DF 250 X

- Zylindervolumen: 25 l
- Pumpendruck: 130 bar
- Zubehör: Kolbenausbauwerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 750 W
- Absicherung: 16 A
- Maße (B x T x H): 520 x 430 x 1170 mm

D-Art.-Nr. Fm-05-07-000





Beistellkessel

- aus Edelstahl W.-Nr.: 1.4301 Rundschliff
- Edelstahl-Auslaufhahn 1 1/4“
- Inhalt: 150 l
- doppelwandig mit Glyzerinfüllung
- loser Deckel
- fahrbar, 3 Lenkrollen Ø 125 mm (1 x Stopp)
- mit thermostatisch geregeltem Rohrheizkörper: 9 kW
- Thermometer zur Temperaturkontrolle erforderlich
- Stromanschluss: 400 V (50/60Hz)
- Ø aussen: 660 mm
- Höhe: 860 mm

Brökelmann-Art.-Nr. 6080300-FB

Produktion

poly-clip SYSTEM
Excellence in Clipping



Clipmaschine SCD 500/600/700

Die SCD-Serie ist ideal für das Verschließen von Abschnittware. Verarbeitet werden alle Därme bis Kaliber 120 mm. Für alle Kunststoff- und Naturdärme, Beutel und Netze.

Ausstattungsmöglichkeiten: Druckminderer mit Filter, seitliche Schale mit Portionsanschlag, SCD 600/700 – Nachrüsten der Basismaschine: mit pneumatischem Messer (PM), Gurtschlaufeneinleger (GSE), Drossel und Druckminderer, Kodifiziereinheit für SCD 700.
Weitere Varianten: Horizontalversion, S-Clip auf Spule (SP).



Halbautomatischer Doppelclipper DC 600/DC 700

Der pneumatisch bedienbare, halbautomatische Doppelclipper ist über ein breites Einsatzgebiet besonders wirtschaftlich. DC 600 verschließt Faser-, Collagen- und Naturdarm im Kaliberbereich bis 65 mm sowie Kunststoffdarm bis 90 mm und DC 700 bis 120 mm.

Ausstattungsmöglichkeiten: Automatischer oder manueller Schlaufeneinleger (GSE), automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter, Darmaufziehgerät, pneumatisch beweglicher Darmbremshalter, Druckminderer mit Filter.



Press-/Clipmaschine PCD 700/800

Die PCD ist die Spezialmaschine zum Verschließen von Einziehdärmen unterschiedlicher Größen. Typische Produkte sind Kochschinken, Räucherware, Puten- bzw. Geflügelfleisch sowie ganze Muskelfleischstücke, die anschließend weiterverarbeitet werden. Große Kaliber bis ca. 200 mm können problemlos verschlossen werden.

Vorteile: Einstellbare Ziehkraft, variabel einsetzbar in Verbindung mit Füllmaschinen und Schinkenpresse, Hohe Homogenität und Qualität der Produkte, Leichtes Einlegen des Darmzopfes in die Klemmeinrichtung, zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des Clipvorgang.

Clips und Schlaufen

Für viele Einzel- und Doppelclipmaschinen sowie Doppelclipautomaten der PDC-/PDC-A-Reihe: Aluminium-Clips, magazinierte Einzel-Clips (S-Clip), als Stick oder maschinenabhängig auf Spule, für alle Beutel, Netze und Därme.

Egal ob Slicerware oder Portionswurst (Rohwurst, Brühwurst) – mit originalen Clips und Schlaufen von Poly-clip System hängt Ihr Produkt sicher.

Um immer höchste Qualität und Hygiene zu gewährleisten, hat Poly-clip System das SAFETY-CLIP SYSTEM entwickelt. Wir garantieren mit SAFE-SEAL Lebensmittelechtheit und höchste Halte- und Tragkraft für Ihre Produkte.

HYGIENE SAFE-SEAL SICHERHEIT



Foto: PolyClip

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

TCNV 200A & TCNV 200B

- Modelle für Cliptypen G175 – G250 sowie T175 – T250
- pneumatisch angetrieben
- Handauslösung
- Hubbegrenzung
- inkl. Raffer-Clipführung und Flachclip
- inkl. Auswerfer und manuellem Messer

Tipper Tie-Art.-Nr. 232900000 (A)
232800000 (B)



DCM90 Doppelclipper

- pneumatisch angetrieben
- Handauslösung
- Hubbegrenzung
- inkl. Raffer-Clipführung und Rollclip
- optional Rollwagen inkl. Auflageblech

Tipper Tie-Art.-Nr. 482500000



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Angebot an Clipsen und Schlaufen

Bully1000-230

- automatisierte Herstellung von bis zu 1300 Hamburger-Pattys/h
- Patty-Ø: 130 mm, H: max. 32 mm
- einfache Verstellung der Pattyhöhe
- einfache Demontage zur leichten Reinigung
- Trichtervolumen: 16 l
- Förderbandlänge: 450 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 550 W
- optional mit Trennfolienspender zur Verwendung mit Trennfolien

ADE-Art.-Nr. 4352



Hamburgerformer DHF 2000

- theoretische Förderungleistung je nach Walzenart unterschiedlich
- Walzengröße: Ø 80–130 mm
- stufenlose Geschwindigkeit
- Ablaufarm mit Ablaufband: 145 x 320 mm
- max. Papier-Abmessungen: 135 x 135 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (L x B x H): 617,5 x 570 x 629 mm
- Optional: Papierspender: max. 135 x 135 mm
  längeres Förderband: 820 mm
  Untergestell: fahrbar
  Trichter: 40 l

DMS-Art.-Nr. Hf-04-01-000



Foto: Jorge R Martins auf Pixabay

Räucherofen Smokey Star

- Gehäuse hitzebeständig lackiert (schwarz)
- 3 verchromte Roste
- Thermometer in der Tür
- Räucherschale emailliert
- luftregulierbar
- zwei Tragegriffe
- Maße (B x T x H): 440 x 400 x 1200 mm

Activa-Art.-Nr. 11282





Räuchermehl

- universell einsetzbar
- VE: 6 x 750 g/Pg.
- **Buchenholz, Activa-Art.-Nr. 17366**
- **Kirschenholz, Activa-Art.-Nr. 17367**
- **Hickoryholz, Activa-Art.-Nr. 17368**

Kernmessgerät-Handthermometer 707

- im schwarzem Koffer
- Fühler Pt 100 steckbar mit Teflongriff und Teflonkabel
- hitzebeständig bis 200 °C
- Messbereich: –55 °C bis +199,9 °C
- sehr genau (Auflösung: 0,1 °C)
- spritzwassergeschützt
- Maße (L x B x H): 145 x 80 x 30 mm

D-Art.-Nr. 5682539



Kernmessgerät Typ 905, tragbar

- mit lautem akustischem Signal
- mit 2 Anzeigen (Soll/Ist)
- Fühler VA Pt 100 mit Teflongriff und Teflonkabel (steckbar)
- wassergeschützt
- Messbereich bis 300 °C
- Kerntemperaturbereich bis 160 °C
- Stromanschluss: 220 V

D-Art.-Nr. 5682547



pH-Meter Typ 805

- komplett mit schwarzem Koffer
- Inhalt: ph-Meter, Gelelektrode, Pufferlösung pH 7 und pH 4, dest. Wasser

D-Art.-Nr. 5682703



pH-Meßgerät D 810

- Koffer schwarz mit pH-Gelelektrode
- Einstelllösung = M 4,66
- zur Reinigung und Aufbewahrung
- als Pufferlösung
- Messbereich: 2–9 pH
- Elektrodennullpunkt: 4,66 pH
- Batteriebetrieb über 9 V Block
- Maße (L x B x H): 150 x 80 x 35 mm

D-Art.-Nr. 5682711



Salzmeter Typ 900

- im schwarzem Koffer
- mit Sonde
- Messbereich: 0–50 Na (Messwert angegeben in Salzzahl) *Wichtig zur Sicherung der Salzschärfe in Pökelwaren und Fleischereierzeugnissen.*
- Batteriebetrieb über 9 V Block
- Maße (L x B x H): 150 x 80 x 30 mm

D-Art.-Nr. 5682752



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Infrarot/Einstech-Thermometer 104-IR
- Schutzklasse IP65
- klappbar
- inkl. Kalibrier-Protokoll und Batterien
- Messbereich Einstechfühler: –50 °C bis +250 °C
- Betriebstemperatur: –20 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: –30 °C bis +70 °C
- Gewicht: 197 g
- Batterietyp 2 x Microzellen AAA
- Maße (H x B x T): 178 x 48 x 21 mm

D-Art.-Nr. 5683617



Infrarot-Thermometer 805
- Schutzklasse IP65
- kompakte Größe für einfaches Handling
- Messbereich: –25 °C bis +250 °C
- Betriebstemperatur: 0 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: –20 °C bis +65 °C
- Gewicht: 28 g
- Batterietyp 1 x Lithium Typ: CR 2032
- Maße (H x B x T): 80 x 31 x 19 mm

D-Art.-Nr. 5683619





Klappthermometer 103
- Schutzklasse: IP55
- Messbereich: – 30 °C bis +220 °C
- Betriebstemperatur: -20 °C bis +60 °C
- Lagertemperatur: -30 °C bis +70 °C
- Gewicht: 49 g
- inkl. 2 x CR2032 Lithiumbatterien
- Maße (H x B x T): 118 x 35 x 19 mm

D-Art.-Nr. 5683623



Kern-Thermometer 106 Set
- inkl. TopSafe (Schutzhülle IP67), Befestigungs-Clip, Fühler-Schutzkappe, Batterien u. Kalibrier-Protokoll
- Messbereich: –50 °C bis +275 °C
- Betriebstemperatur: –20 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: –40 °C bis +70 °C
- Gewicht: 80 g
- Maße (B x T x H): 20 x 34 x 218 mm

D-Art.-Nr. 5683625



Foto: testo

Klapp-Einstechthermometer TLC 700

- kompaktes Design durch einklappbaren Einstechfühler
- wasserfestes Gehäuse (IP65)
- inkl. 2-Punkt-Werkskalibrierzertifikat (–20 °C, 0 °C)
- Messbereich von –30 °C bis +220 °C
- Genauigkeit von ± 0,5 °C (–30 °C bis +100 °C)
- DIN EN 13485 und HACCP konform
- Lithium-Knopfzelle 3 V, Typ CR 2032
- Gewicht: 41,2 g
- Maße (B x T x H): 33 x 15 x 118 mm

D-Art.-Nr. 5683629



Infrarot-/Einstechthermometer TLC 750i

- Schutzklasse: IP65
- inkl. Werkskalibrierzertifikat
- Sensor: Thermoelement Typ T und Infrarot
- Messbereich: –50 °C bis +250 °C
- Betriebstemperatur: –25 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: –30 °C bis +70 °C
- 2 x AAA (Micro)
- Gewicht: 140 g
- Maße (B x T x H): 44 x 23 x 169,5 mm

D-Art.-Nr. 5683632



Infrarot-/Einstechthermometer TLC 750i-V2

- ein Knopf zur Messung
- ein Knopf zur Aktivierung der Displaybeleuchtung
- Schutzklasse: IP65
- inkl. Werkskalibrierzertifikat
- Sensor: Thermoelement Typ T und Infrarot
- Messbereich: –50 °C bis +250 °C
- Betriebstemperatur: –25 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: –30 °C bis +70 °C
- 2 x AAA (Micro)
- Gewicht: 140 g
- Maße (B x T x H): 44 x 23 x 169,5 mm

Ebro-Art.-Nr. 1340-5739



Infrarot-Thermometer Ebro TFI 260

- Inkl. 3-Punkt-Werkskalibrierzertifikat (-20, 0, +120 °C)
- Messbereich: –60 °C bis +550 °C
- Genauigkeit: ±2 °C (–60 °C bis +35 °C)
- Batterie durch Anwender wechselbar
- Maße (B x T x H): 162 x 40 x 115 mm

D-Art.-Nr. 5683644



Kühlraumlogger EBI 20-T1

- wasserdicht (IP67)
- inkl. 2-Punkt-Werkskalibrierzertifikat (–20 °C, 0 °C)
- speichert die Temperaturdaten mindestens ein Jahr
- Messbereich: von –30 °C bis +70 °C
- Genauigkeit: ± 0,5 °C (–20 °C bis +40 °C)
- Min/Max.-Werte im Display, Alarm über LED
- DIN EN 12830 und HACCP-konform

- **EBI 20-T1**
  D-Art.-Nr. 5683637

- **EBI 20-T1-Set**
  bestehend aus: Logger EBI-20 T1, Auswertesoftware Winlog.basic, EBI-20 Interface, USB Kabel
  D-Art.-Nr. 5683633



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Kern-Stechthermometer TTX 110

- Schutzklasse IP55
- inkl. Werkskalibrierzertifikat
- Messbereich: –50 °C bis +350 °C
- Lagertemperatur: –30 °C bis +70 °C
- Lithium-Knopfzelle 3 V, Typ CR 2032
- Gewicht: 40 g
- Maße (B x T x H): 42 x 17 x 90 mm

D-Art.-Nr. 5683665



Kern-Stechthermometer Ebro TTX 200

- fest angeschlossener Einstechfühler mit 60 cm Silikonkabel
- wasserfestes Gehäuse (IP65)
- inkl. 2-Punkt-Werkskalibrierzertifikat (–20, 0 °C)
- Messbereich: von –30 °C bis +199 °C
- Messgenauigkeit: ± 0,5 °C (–30 °C bis +100 °C)
- Temperaturfühler wasserdicht bis 100 °C einsetzbar
- DIN EN 13485 und HACCP-konform
- Batterie durch Anwender wechselbar

D-Art.-Nr. 5683662



Thermometer Ebro TDC 150

- Schutzklasse: IP67
- Low-Cost-Thermometer
- Sensor: NTC, Fühlernadel (Nadelschutz)
- Messbereich: –50 °C bis +150 °C
- Messgenauigkeit: ± 1 °C im Bereich –30 °C bis + 150 °C
- Batterie 1,5 V
- Maße (B x T x H): 26 x 85 x 24 mm

D-Art.-Nr. 5683650



Thermometer TFX 410

- fest angeschlossener Einstechfühler mit 60 cm Silikonkabel
- hochpräzise Temperaturmessung
- wasserdichtes Gehäuse (IP67)
- inkl. 3-Punkt-Werkskalibrierzertifikat (0°C, +60°C, +120 °C)
- Messbereich: –50 °C bis +300 °C
- Messgenauigkeit: ± 0,3 °C, (–30 °C bis +99 °C)
- Temperaturfühler wasserdicht bis 200 °C einsetzbar
- DIN EN 13485 und HACCP-konform
- 5 Jahre Batterielebensdauer

Ebro-Art.-Nr. 1340-5410



Salzmeter SSX 210

- Schutzklasse: IP54
- Sensor: 2-Leiter-Messsonde mit vergoldeten Elektroden
- Messbereich: 0 bis 100 Digits
- Messgenauigkeit: ±1 Digit
- Betriebstemperatur: +10 °C bis +40 °C
- Batterielebensdauer bis zu 5 Jahre
- Gewicht: ca. 200 g
- Maße (B x T x H): 46 x 25 x 100 mm

Ebro-Art.-Nr. 1340- 5211





Foto: ebro

Dosenverschließmaschine STILLER STA 1500

Vollautomatische Dosenverschließmaschine STA 1500 in rostfreier Ausführung für den Einsatz in Metzgereien, Laboratorien, Nass- und Trockenbetrieben. „Standalone" Maschine mit eigenem Transportband und einer vollautomatische Dosen- und Deckelzuführung, geeignet zum Verschließen von runden Blechdosen und Kombidosen/Pappwickeldosen.



Technische Daten:
- Leistung: max. 1500 Dosen/h
- empf. Jahresleistung: max. 500.000 Dosen/a
- elektr. Anschluss: 950 W, 3 x 400 VAC+N+PE/16 A/50 Hz
- Luftverbrauch: ca. 3,7 m³/h bei 6 bar
- Dosendurchmesser: 52–99 mm, Dosenhöhe: 30–200 mm
- Sonderformate auf Anfrage

Stiller-Art.-Nr. 108304



Dosenverschließmaschine STILLER STA 1200 D

Halbautomatische Dosenverschließmaschine STA 1200 D in rostfreier Ausführung für den Einsatz in Metzgereien, Laboratorien, Nass- und Trockenbetrieben. Zum Verschließen von runden Blechdosen und Kombidosen/Pappwickeldosen. Mit automatischer Deckelzuführung und Abschneckmagazin.

Technische Daten:
- Leistung: max. 1000 Dosen/h
- empf. Jahresleistung: max. 200.000 Dosen/a
- elektr. Anschluss: 750 W, 3 x 400 VAC+N+PE/16 A/50 Hz
- Luftverbrauch: ca. 4,4 m³/h bei 6 bar
- Dosendurchmesser: 52–99 mm, Dosenhöhe: 30–300 mm
- Sonderformate auf Anfrage

Stiller-Art.-Nr. 107967

Dosenverschließmaschine STILLER DV 800

Halbautomatische Dosenverschließmaschine DV 800 in rostfreier Ausführung für den Einsatz in Metzgereien, Laboratorien, Nass- und Trockenbetrieben. Zum Verschließen von runden Blech-, und Aluminiumdosen sowie Kombidosen/Pappwickeldosen.



Technische Daten:
- Leistung: max. 800 Dosen/h
- empf. Jahresleistung: max. 80.000 Dosen/a
- elektr. Anschluss: 550 W, 3 x 400 VAC+N+PE/16 A/50 Hz
- Luftverbrauch: ca. 3,4 m³/h bei 6 bar
- Dosendurchmesser: 73–99 mm, Dosenhöhe: 30–150 mm
- Sonderformate auf Anfrage
- Optionen: Arbeitstisch und große Gummiräder (wie abgebildet)

Stiller-Art.-Nr. 108650

Foto: stock.adobe.com

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Boyens Sprühboy 04s

- Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten
- Airless-System
- 5,7 l Druckbehälter
- 2,4 kg Leergewicht
- Lieferumfang inkl. Einfülltrichter
- ideal für Boyens Trennmittel (PCO-I oder Trennwachs) und Boyens Schneideöl

Boyens-Art.-Nr. 3313



Boyens Sprühboy 14s

- Sprühsystem zum Versprühen von Emulsionen, dickflüssigen Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten
- Airmix-System
- 10 l Druckbehälter
- 10 kg Leergewicht
- Lieferumfang inkl. Einfülltrichter
- ideal für: Boyens Trennmittel-Emulsionen (Civex oder Optimal) oder Combiphase

Boyens-Art.-Nr. 3338



Boyens KEG Airmix

- Sprühsystem zum Versprühen von Emulsionen und dickflüssigen Trennmitteln direkt aus einem 30 l Mehrweg-KEG-Fass
- Airless-System
- Systemgewicht 4 kg
- Lieferumfang inkl. Kappler, Sicherheitsventil, Materialschlauch und Rollgestell
- ideal für Boyens Trennmittel-Emulsionen (Civex oder Optimal)

Boyens-Art.-Nr. 9296



Boyens KEG Airless

- Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten direkt aus einem 30 l Mehrweg-KEG-Fass
- Airless-System
- Systemgewicht 4 kg
- Lieferumfang inkl. Kappler, Sicherheitsventil, Materialschlauch und Rollgestell
- ideal für Boyens Trennmittel (PCO-I oder Trennwachs) und Boyens Schneideöl

Boyens-Art.-Nr. 9215





Unifiller Elf 400 *

- 22 l Trichter, Dosiervolumen von 10 bis 420 ml pro Dosierung
- präzises und gewichtsgenaues Portionieren im Handumdrehen
- besonders schonendes Abfüllen, da das eingeschlossene Volumen nicht zerstört wird
- reinigen innerhalb von Sekunden, kann komplett auseinander gebaut werden
- Lieferumfang: Tischmodell inkl. Produktkolben und konischem Trichter
- Gewicht: 21 kg

Boyens-Art.-Nr. 6294

Unifiller Compact Powerlift 500*

- 52 l Trichter, , Dosiervolumen von 10 bis 532 ml pro Dosierung
- präzises und gewichtsgenaues Portionieren im Handumdrehen
- besonders schonendes Abfüllen, da das eingeschlossene Volumen nicht zerstört wird
- reinigen innerhalb von Sekunden, kann komplett auseinander gebaut werden
- Lieferumfang: Dosiermaschine inkl. Produktkolben und konischem Trichter
- Gewicht: 60 kg

Boyens-Art.-Nr. 8873



Unifiller Uni 1000 i-FS*

- 52 l Trichter, Dosiervolumen von 14 bis 1060 ml pro Dosierung
- präzises und gewichtsgenaues Portionieren im Handumdrehen
- besonders schonendes Abfüllen, da das eingeschlossene Volumen nicht zerstört wird
- reinigen innerhalb von Sekunden, kann komplett auseinander gebaut werden
- Lieferumfang: Dosiermaschine inkl. abgeschrägter Hygieneabdeckung, Sicherheitseinrichtung, Produktkolben und konischem Trichter
- Gewicht: 115 kg

Boyens-Art.-Nr. 8692



**Basic Cold (0–60 °C)*

Dosenöffner Weisser Do5

- Edelstahl
- geeignet zum Öffnen von großen und kleinen Dosen

D-Art.-Nr. 5074158

- **Ersatzmesser**
  D-Art.-Nr. 7122021
- **Ersatzrädchen**
  D-Art.-Nr. 7160070



Dosenöffner Sieger-Clou Nr.30

- Hammerschlaglackierung
- mit rostfreier Stange
- Tischplattengröße: 185 x 85 mm
- nach Vergrößerung: 250 x 100 mm
- Maximalhöhe der Dosen bis zu 55 cm

D-Art.-Nr. 5074109



manuell höhenverstellbarer Arbeitstisch ERGONOMIX

- mit wegklappbarer Kurbel
- stufenlos höhenverstellbar zwischen 800–1100 mm







Standtisch Maße (B x T x H)	Tisch Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Ablage unten Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Aufkantung Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Aufkantung und Ablage unten Tournus-Art.-Nr.
1000 x 700 x 800–1100 mm	404 701	424 701	404 711	424 711
1200 x 700 x 800–1100 mm	404 702	424 702	404 712	424 712
1400 x 700 x 800–1100 mm	404 703	424 703	404 713	424 713
1600 x 700 x 800–1100 mm	404 705	424 705	404 715	424 715
1800 x 700 x 800–1100 mm	404 706	424 706	404 716	424 716

Tisch mit Rollen Maße (B x T x H)	Tisch Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Ablage unten Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Aufkantung Tournus-Art.-Nr.	Tisch mit Aufkantung und Ablage unten Tournus-Art.-Nr.
1000 x 700 x 800–1100 mm	414 701	464 701	414 711	464 711
1200 x 700 x 800–1100 mm	414 702	464 702	414 712	464 712
1400 x 700 x 800–1100 mm	414 703	464 703	414 713	464 713
1600 x 700 x 800–1100 mm	414 705	464 705	414 715	464 715
1800 x 700 x 800–1100 mm	414 706	464 706	414 716	464 716

Stufentische

- geschweißt
- abnehmbare Arbeitsplatte aus weißem Polyethylen, Stärke 25 mm

Tournus-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße (B x T x H)
809 773	Stufentisch	1200 x 700 x 900 mm
809 774	Stufentisch	1500 x 700 x 900 mm
809 776	Doppelstufentisch	2000 x 1200 x 900 mm



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Packtisch Individual 500 SFN

SIBOLA STEEL

- Ausführung: Edelstahl „EXTRA“
- für Rollen bis zu 500 mm Breite
- Maße Heizplatte: 252 x 166 mm
- Maße: 630 x 740 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: Heizstab: 45 W/Heizplatte: 480 W
- neue Geräte mit vergossenem Stecker

D-Art.-Nr. 5705058



Passende Folien finden Sie in unserem Themenkatalog VERPACKUNG



Wandborde

TOURNUS EQUIPEMENT



Wandborde Maße (B x T)	Wandregal mit 4 Stangen max 150 kg Tournus-Art.-Nr.	Wandregal mit Edelstahlplatte max 100 kg Tournus-Art.-Nr.
800 x 400 mm	805 715	509 769
1000 x 400 mm	805 720	509 751
1200 x 400 mm	805 721	509 752
1400 x 400 mm	805 722	509 753
1500 x 400 mm	805 726	509 754
1600 x 400 mm	805 723	509 755
1800 x 400 mm	805 724	509 756
2000 x 400 mm	805 725	509 757
2200 x 400 mm	805 727	509 758

Wandregale

TOURNUS EQUIPEMENT



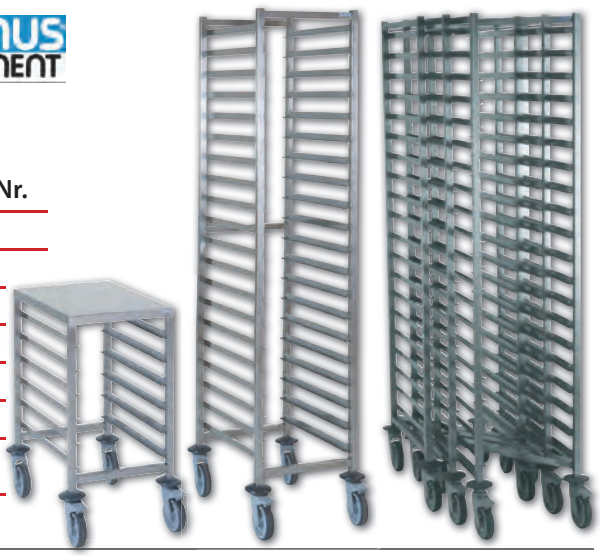
Wandregale mit Schienen Länge	Tiefe 290 mm 1 Ebene Tournus-Art.-Nr.	Tiefe 290 mm 2 Ebenen Tournus-Art.-Nr.	Tiefe 390 mm 1 Ebene Tournus-Art.-Nr.	Tiefe 390 mm 2 Ebenen Tournus-Art.-Nr.
800 mm	509 971	509 986	509 910	509 925
1000 mm	509 972	509 987	509 911	509 926
1200 mm	509 973	509 988	509 912	509 927
1400 mm	509 974	509 989	509 913	509 928
1500 mm	509 975	509 990	509 914	509 929
1600 mm	509 976	509 991	509 915	509 930
1800 mm	509 977	509 992	509 916	509 931
2000 mm	509 978	509 993	509 917	509 932
2200 mm	509 979	509 994	509 918	509 933

Regalwagen GN 1/1 und GN 2/1

TOURNUS EQUIPEMENT

- Polyamid Rollen (rostfrei und non-marking)
- 2 Bremsen

Anzahl Ebenen	Höhe in mm	GN 1/1 Tournus-Art.-Nr.	GN 2/1 Tournus-Art.-Nr.
6 - plus Ablage	760	804 201	804 231
8 - plus Ablage	900	804 203	804 233
10	1650	804 204	804 234
15	1490	804 206	804 236
17	1650	804 207	804 237
20	1785	D-Art.-Nr. 5712113	804 239
Z 20 (zusammenschiebbar)	1785	804 229	804 259



TOURNUS EQUIPEMENT

Regalsystem: Aluleiter mit Kunststoffauflage

- 200 kg/Ebene, max 600 kg/Feld
- Auflage spülmaschinenfest
- Aufbau ohne Werkzeug
- keine Querstrebe notwendig
- H: 1750 mm (H: 2050 mm auf Anfrage)



Grundregal	Tiefe 400 mm			Tiefe 500 mm			Tiefe 560 mm (= GN)		
Längen mm	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen
690	PLA690	PLB690	PLC690	PLD690	PLE690	PLF690	PLG690	PLH690	PLI690
790	PLA790	PLB790	PLC790	PLD790	PLE790	PLF790	PLG790	PLH790	PLI790
890	PLA890	PLB890	PLC890	PLD890	PLE890	PLF890	PLG890	PLH890	PLI890
992	PLA992	PLB992	PLC992	PLD992	PLE992	PLF992	PLG992	PLH992	PLI992
1092	PLA1092	PLB1092	PLC1092	PLD1092	PLE1092	PLF1092	PLG1092	PLH1092	PLI1092
1192	PLA1192	PLB1192	PLC1192	PLD1192	PLE1192	PLF1192	PLG1192	PLH1192	PLI1192
1292	PLA1292	PLB1292	PLC1292	PLD1292	PLE1292	PLF1292	PLG1292	PLH1292	PLI1292
1394	PLA1394	PLB1394	PLC1394	PLD1394	PLE1394	PLF1394	PLG1394	PLH1394	PLI1394
1494	PLA1494	PLB1494	PLC1494	PLD1494	PLE1494	PLF1494	PLG1494	PLH1494	PLI1494
1594	PLA1594	PLB1594	PLC1594	PLD1594	PLE1594	PLF1594	PLG1594	PLH1594	PLI1594
1694	PLA1694	PLB1694	PLC1694	PLD1694	PLE1694	PLF1694	PLG1694	PLH1694	PLI1694
1796	PLA1796	PLB1796	PLC1796	PLD1796	PLE1796	PLF1796	PLG1796	PLH1796	PLI1796

Anbauregal	Tiefe 400 mm			Tiefe 500 mm			Tiefe 560 mm (= GN)		
Längen mm	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen	3 Ebenen	4 Ebenen	5 Ebenen
649	PCA649	PCB649	PCC649	PCD649	PCE649	PCF649	PCG649	PCH649	PCI649
749	PCA749	PCB749	PCC749	PCD749	PCE749	PCF749	PCG749	PCH749	PCI749
849	PCA849	PCB849	PCC849	PCD849	PCE849	PCF849	PCG849	PCH849	PCI849
951	PCA951	PCB951	PCC951	PCD951	PCE951	PCF951	PCG951	PCH951	PCI951
1051	PCA1051	PCB1051	PCC1051	PCD1051	PCE1051	PCF1051	PCG1051	PCH1051	PCI1051
1151	PCA1151	PCB1151	PCC1151	PCD1151	PCE1151	PCF1151	PCG1151	PCH1151	PCI1151
1251	PCA1251	PCB1251	PCC1251	PCD1251	PCE1251	PCF1251	PCG1251	PCH1251	PCI1251
1353	PCA1353	PCB1353	PCC1353	PCD1353	PCE1353	PCF1353	PCG1353	PCH1353	PCI1353
1453	PCA1453	PCB1453	PCC1453	PCD1453	PCE1453	PCF1453	PCG1453	PCH1453	PCI1453
1553	PCA1553	PCB1553	PCC1553	PCD1553	PCE1553	PCF1553	PCG1553	PCH1553	PCI1553
1653	PCA1653	PCB1653	PCC1653	PCD1653	PCE1653	PCF1653	PCG1653	PCH1653	PCI1653
1755	PCA1755	PCB1755	PCC1755	PCD1755	PCE1755	PCF1755	PCG1755	PCH1755	PCI1755

dagema

Pflegeöl dag 530 H1, flüssig

- NSF H1 registriert
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181049



dagema

Pflegeöl dag 530 H1, Spray

- NSF H1 registriert
- 400 ml Spraydose

D-Art.-Nr. 1181072



dagema

Mehrzweck Fett H1

- NSF H1 registriert
- Kartusche, 400 g Pull-Off
- NLGI 2 (Al-Komplex)

D-Art.-Nr. 1181314



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Küche



Foto: Henkelman

iCombi Pro.

Der Wow-Faktor auf ca. 1 m². Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für À-la-carte, Front Cooking, Produktion. Der Combi-Dämpfer von RATIONAL schafft so einiges weg. Egal, wer ihn bedient. Denn in ihm steckt die Erfahrung von mehr als 1.000 Köchen. Die Erfahrung von mehr als 1 Mio. gebauter Geräte. Die Erfahrung von mehr als 50 Jahren.



Was haben Sie davon?
Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.

Neue Option für iCombi Pro Tischgeräte*: iCareSystem AutoDose.
Mit iCareSystem AutoDose ist die Reinigung auf Wunsch völlig autonom: Sie startet nach vorgegebenem Zeitplan und nimmt sich vom integrierten Feststoffreiniger genau die Dosis, die für hygienische Sauberkeit notwendig ist.

iCombi Modellübersicht.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektro und Gas							
Kapazität	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maße (B × T × H)	655 × 621 × 594 mm	850 × 842 × 804 mm	850 × 842 × 1064 mm	1072 × 1042 × 804 mm	1072 × 1042 × 1064 mm	877 × 913 × 1872 mm	1082 × 1117 × 1872 mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Elektro							
Gewicht	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Absicherung	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gas							
Gewicht		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Anschlusswert Elektro		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Absicherung		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Netzanschluss		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V

**Verfügbar für iCombi Pro 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 und 10-2/1 Elektro und Gas.*

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

iVario Pro.

Mit nur einem Gerät kochen, braten und frittieren. Bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Damit ersetzt der iVario zahlreiche herkömmliche Küchengeräte. Etwa Herd, Topf, Pfanne, Fritteuse, Druckgarer und Bain-Marie. Und ist in Ihrer Küche nicht wegzudenken.



Was haben Sie davon?
Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.

iVario Modellübersicht.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Anzahl Essen	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 × 17 Liter	2 × 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Breite	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Gewicht	117 kg	134 kg	196 kg	236 kg
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40	DN 50	DN 50
Anschlusswert (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	14 kW	21 kW	27 kW / 21 kW	41 kW / 34 kW
Absicherung (3 NAC 400V) Standard/Balanced Power	20 A	32 A	40 A / 32 A	63 A / 50 A
Optionen				
Druckgaren	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●

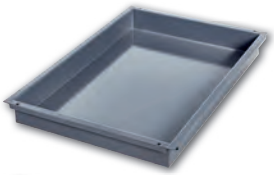
– *nicht möglich* ○ *optional* ● *enthalten*

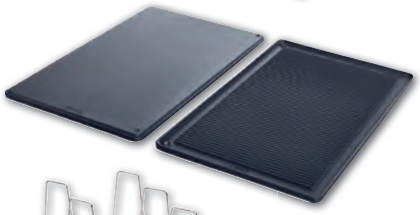
Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Zubehör optional für Kombidämpfer

D-Art.-Nr.	Bezeichnung
5412378	Untergestell UG I für Typ 6-1/1 und 10-1/1, kompl. offen
5412372	Untergestell UG II für Typ 6-1/1 und 10-1/1 mit Seitenwänden
5412373	Unterschrank US III Version UltraVent, für iCombi Pro 6-1/1 (erhöhte Ausführung)
5412374	GN-Einhängegestell 1/1 Typ 6
5412376	GN-Einhängegestell 1/1 Typ 10
5412375	Einhängegestell Fleischschalen Typ 6-1/1
5412377	Einhängegestell Fleischschalen Typ 10-1/1
5412127	Brat- u. Backblech GN 1/1, antihaftbeschichtet, ungelocht
5412225	Brat- u. Backblech GN 2/3, antihaftbeschichtet, ungelocht
5412125	CombiFry Frittierkorb GN 1/1, 50 mm tief
5412126	CombiGrill-Rost GN 1/1, Trilax-Beschichtung
5412128 **5412132**	Auflaufform/Behälter GN 1/1, granitemailliert • 20 mm tief • 60 mm tief
5412135	Grill- und Pizzaplatte GN 1/1
5412230	Grill- und Pizzaplatte GN 2/3
5412143	Hähnchen Superspike für GN 1/1, Kap.: 8 Hähnchen
5412402	Geräteanschluss-Kit, XS 6-⅔, Typ 61–202
5412391	Adapter-Kit für UltraVent, Typ 61 + 101 Elektro









Passende Reiniger-Tabs:

1130919	• Reiniger-Tabs „Active Green" für alle iCombi, Ei.: 150 St.
1130920	• Reiniger-Tabs für alle SCC, Ei.: 100 St.
1130921	• Klarspüler-Tabs SCC ohne CareControl, Ei.: 50 St.
1130922	• Care-Tabs für SCC mit CareControl, Ei.: 150 St.



Kondensationshaube „Ultra Vent"

für iCombi 6-1/1 und 10-1/1

- austretende Dämpfe werden gebunden und abgeleitet
- kein Außenanschluss notwendig
- berührungsloser Türkontaktschalter – autom. Erhöhung der Abzugsleistung bei Öffnung der Garraumtür
- Abzugsleistung: 1000 m3/h
- Stromanschluss: 230 V
- Anschlussleistung: 450 W
- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 313 mm

D-Art.-Nr. 5412385



ohne Abb.:

UltraVent Plus

wie UltraVent,
zusätzlich jedoch mit spezieller Filtertechnik zum Absaugen von Dämpfen und Qualm (wie z.B. beim Grillen)

- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 403 mm

Art.-Nr. 5412386

Bei Typ 6 ist ein erhöhter Unterschrank US III (945 mm) zu verwenden!

Zulassungen VDE und NSF. Die lokalen Normen und Vorschriften für raumluft-technische Anlagen sind immer zu berücksichtigen!

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

S900 PREMIUM

- 145 Module mit 900mm Tiefe
- Sockelfaehige Standgeraete fuer jede Einrichtung
- Hochleistung und Design fuer die Grosskuechen
- Kippbratpfannen und Kochkesseln bis 300 Lt Inhalt
- Flaeche- und Punktinduktion Stand oder Auftisch





Kombidämpfer mit boiler E10MB
Kapazität: 10 x GN 1/1 oder 8 x 60x40cm
7 Zoll Touch-Display
Essen-Anzahl pro Tag: 80-120
Anschluss: 380-415 V3N
Leistung: Elektro/18,5 kW
Abmaße (BxTxH): 895 x 940 x 1140 mm



B flex
Die neue elektronische Steuerung

- mit allen Elektrogeräten kombinierbar
- Multi-Kontroller mit personalisiebaren Funktionsfähigkeiten
- Wassergeschützt mit ergonomischen Schaltknöpfen im Edelstahl

S700 PREMIUM

- mehr als 100 Module, Stand und Auftisch aus Edelstahl, 2mm stark Obereflaeche, Bautiefe 730mm
- Elektro (IPX5 Wassergeschutzt) und Gas Geräte für die Profi-Gastronomie
- Sockelfähige Standgeräte für jede Einrichtung
- Kombination mit H2 Unterbau und Kuehl/TK-Unterbauten



BERTO'S S.P.A.
Viale Spagna, 12 | 35020 Tribano (PD) | Italy
Tel. +39 049 958 8700

sales@bertos.com | **bertos.com**

GN Backblech 1/1

SCHNEIDER equipment for professionals

- tiefgezogen
- gerundete Ecken
- Maße (B x T): 530 x 325 mm

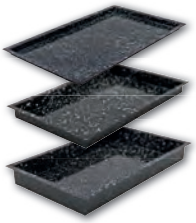


D-Art-Nr.	Tiefe
1524350	20 mm
1524355	40 mm
1524360	60 mm

GN Backblech 1/1

SCHNEIDER equipment for professionals

- Granit Emaille
- eckige Ecken
- Maße (B x T): 530 x 325 mm

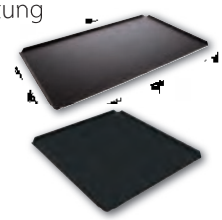


D-Art-Nr.	Tiefe
1524370	20 mm
1524375	40 mm
1524380	60 mm

ALU-Backblech

SCHNEIDER equipment for professionals

- TYNECK-Beschichtung
- Rand 45°
- mit offenen Ecken
- ohne Lochung
- Materialstärke: 1,5 mm



D-Art-Nr.	Größe	Maße (B x T)
5413080	1/1 GN	325 x 530 mm
5413081	2/3 GN	325 x 355 mm



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog BEDARF !

Essence 700 – Gas- und Elektro-Kochkessel

KBS

Kochkessel aus Edelstahl

- indirektes Heizsystem
- doppelwandiger Kessel
- mit starken Dämmplatten, wärmeisolierter Kessel
- Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird
- inkl. Warnleuchte bei Wassermangel

Gasversion

- elektrische Zündvorrichtung
- inklusive Sicherheitsthermostat
- Geräte werkseitig auf Erdgas H





	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	50 l	80 l	50 l	80 l
Außenmaße (B x T x H)	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Stromanschl./Leistung	10,5 kW	17,0 kW	400 V/9,6 kW	400 V/16,8 kW
Maße Becken (Ø x T)	400 x 415 mm	500 x 425 mm	400 x 415 mm	500 x 425 mm
Gewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
KBS-Art.-Nr.	**1042.8403**	**1042.8404**	**1041.8401**	**1041.8402**

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Panasonic

Mikrowelle NE 1027

- max. Leistungsstufe: 1000 W
- Garraumvolumen: 22 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl
- 3 Leistungsst.: hoch/mittel/auftauen
- Bedienfeld: Drehschalter
- Türanschlag seitlich links
- Gewicht (netto) ca. 17,8 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 1490 W/6,6 A
- Maße (B x T x H) innen: 330 x 330 x 200 mm
- Maße (B x T x H) außen: 510 x 360 x 306 mm

D-Art.-Nr. 5400676



Panasonic

Mikrowelle NE 1643

- max. Leistungsstufe: 1600 W
- Garraumvolumen: 18 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl mit Keramikboden
- 3 Leistungsst.: hoch/mittel/auftauen
- Schaltuhr (elektronisch): max. 30 min
- Türanschlag seitlich links
- Gewicht (netto) ca. 30 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 1600 W/11,7 A
- Maße (B x T x H) innen: 330 x 310 x 175 mm
- Maße (B x T x H) außen: 422 x 508 x 337 mm

D-Art.-Nr. 5400743



Panasonic

Mikrowelle NE 1843

- max. Leistungsstufe: 1800 W
- Garraumvolumen: 18 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl mit Keramikboden
- 3 Leistungsst.: hoch/mittel/auftauen
- Schaltuhr (elektronisch): max. 30 min
- Türanschlag seitlich links
- Gewicht (netto) ca. 30 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 2830 W/12,7 A
- Maße (B x T x H) innen: 330 x 310 x 175 mm
- Maße (B x T x H) außen: 422 x 508 x 337 mm

D-Art.-Nr. 5400701



Mikrowelle NE 2143-2

Panasonic

- max. Leistungsstufe: 2100 W
- Garraumvolumen: 18 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden
- 4 Leistungsst.: hoch/mittel/niedrig/auftauen
- 2Etagen-Betrieb
- Schaltuhr (elektronisch): max. 30 min
- Türanschlag seitlich links
- Gewicht (netto): ca. 30 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 3160 W/14,3 A
- Maße (B x T x H) innen: 330 x 310 x 175 mm
- Maße (B x T x H) außen: 422 x 508 x 337 mm

D-Art.-Nr. 5400733



Mikrowelle NE 2153-2

Panasonic

- max. Leistungsstufe: 2100 W
- Garraumvolumen: 18 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden
- 3 Leistungsst.: hoch/mittel/auftauen
- 2 Etagen-Betrieb
- Schaltuhr (elektronisch): max. 30 min
- 30 freie Speicherprogramme
- Türanschlag seitlich links
- Gewicht (netto): ca. 30 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 3160 W/14,3 A
- Maße (B x T x H) innen: 330 x 310 x 175 mm
- Maße (B x T x H) außen: 422 x 508 x 337 mm

D-Art.-Nr. 5400729



Mikrowelle NE 1840

Panasonic

- max. Leistungsstufe: 1800 W
- Garraumvolumen: 44 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden
- 4 Leistungsst.: hoch/mittel/niedrig/auftauen
- 2 Etagen-Betrieb
- Türanschlag unten
- Gewicht (netto): ca. 54 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 3200 W/15 A
- Maße (B x T x H) innen: 535 x 330 x 250 mm
- Maße (B x T x H) außen: 650 x 526 x 471 mm

D.-Art.-Nr. 5400759



Mikrowelle NE 3240

Panasonic

- max. Leistungsstufe: 3200 W
- Garraumvolumen: 44 l
- Gehäuse u. Garraum aus Edelstahl, mit Keramikboden
- 4 Leistungsst.: hoch/mittel/niedrig/auftauen
- 2 Etagen-Betrieb
- Türanschlag unten
- Gewicht (netto): ca. 65 kg
- Stromanschluss: 400 V/50 Hz
- Leistung: 4960 W/12,9 A
- Maße (B x T x H) innen: 535 x 330 x 250 mm
- Maße (B x T x H) außen: 650 x 526 x 471 mm

D.-Art.-Nr. 5400795



Fleisch- und Knochenbandsäge „Robusta-elox-230“

ADE

- Eloxiertes Aluminiumgehäuse
- Edelstahl-Sägetisch Maße (L x B): 410 x 410 mm
- Bandlänge: 1830 mm
- serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub
- Gewicht: 38 kg
- Stromanschluss: 230V
- Leistung: 0,75 kW
- Maße (B x T x H): 530 x 420 x 910 mm

ADE-Art.-Nr. 4330



Fleischwolf FL-E-1200-230

ADE

- Edelstahlgehäuse
- Semi-Unger-Schneidsatz (Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe 70 mm/4,5 mm)
- Schneckenwelle aus Edelstahl komplett herausziehbar
- bis zu 120 kg/h
- Gewicht: 27 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 800 W
- Maße (B x T x H): 230 x 400 x 385 mm

ADE-Art.-Nr. 4321



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Kompaktwolf R 70 N

- standfestes Aluminium-Gehäuse
- Antriebseinheit AL 2-4 mit Fleischwolfvorsatz W 60 N
- Zubehör: abnehmbarer Fleischwolfteller (ca. 4,8 l Füllvolumen), 3-fach-Schneidsatz Ø 70 mm, Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke
- Gewicht: 17 kg
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten plus Impulsstufe
- Motorschutzschalter
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 600 W
- Maße (B x T x H): 210 x 495 x 350 mm

D-Art.-Nr. 5006122



Fleischwolf Edertal EMS-70-2

- kompatibel mit einer Vielzahl von Vorsatzgeräten (Gemüseraffel, Getreidemühle, Tomaten- und Beerenpresse, Flockenquetsche)
- Schneidsatz: Unger R70b, 3 tlg.
- Lochscheibe: 3 mm
- Ausbringung pro Std.: 150–200 kg
- angetrieben durch einen robusten wartungsfreien Induktionsmotor
- Leistung: 600 W
- Maße (B x T x H): 200 x 470 x 380 mm

- **EMS-70-2**
  230 V Wechselstrom
  D-Art.-Nr. 5007158
- **EMS-70-2**
  400 V Drehstrom
  D-Art.-Nr. 5007174





Passende Messer und Lochscheiben finden Sie in unserem Themenkatalog BEDARF !

Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker-Aufsatz Modell FL82-Cool

- Schneidsatz, 5-tlg. Unger
- inkl. Vorschneider, 2 Messern und 2 Lochscheiben (3 mm + 7,8 mm)
- leistungsstarker Fleischwolf mit integrierter Kühlung
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- inkl. variablem Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys in 4 verschiedenen Größen
- Gewicht: 43 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,1 kW
- Maße (B x T x H): 270 x 410 x 545 mm

ADE-Art.-Nr. 4327



Tischwurstfüller

DICK Traditionsmarke der Profis

- aus Edelstahl
- Volumen: 6,8 l
- für Hausschlachter
- inkl. Kunststofffüllrohre: Ø 12/18/22/30 mm, Zylinder und Grundplatte (220 x 330 mm)
- Kunststoffkolben
- mit Entlüftungsventil
- einfache Reinigung und Bedienung
- Maße (B x T x H): 436 x 332 x 484 mm

D-Art.-Nr. 5010055



Tischwurstfüller

DICK Traditionsmarke der Profis

- komplett aus Edelstahl
- Profiausführung mit Zweiganggetriebe
- inklusive 4 Füllrohre: Ø 12/18/22/30 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- USDA genehmigt
- Maße (B x T): 260 x 400 mm

- **Volumen 9 l**
  Höhe: 985 mm
  D-Art.-Nr. 5010060
- **Volumen 12 l**
  Höhe: 1155 mm
  D-Art.-Nr. 5010063
- **Volumen 15 l**
  Höhe: 1355 mm
  D-Art.-Nr. 5010066



Wurstfüller WFV7-M

ADE

- Gehäuse und Zylinder aus Edelstahl
- Volumen: 7 l
- inkl. 3 Wurstfülltrichtern: Ø 8/16/23 mm
- Ventilschraube zum Entlüften verhindert Lufteinschlüsse
- Gewicht: 20 kg
- Maße (B x T x H): 300 x 300 x 710 mm

ADE-Art.-Nr. 4353



Tischwurstfüller Trespade Mod.7/v

- Zylinder: rostfreier Stahl 18/8 (Aisi-304), Seitenwände aus formgestanztem und lackiertem Stahl
- Kolben aus schwerem Nylon geformt
- Volumen: 7 l
- mit Spezialdichtung Gaco
- Standardausrüstung: 4 Füllhörnchen: Ø 10/20/30/40 mm
- Gewicht: 22 kg
- Maße (L x B x H): 440 x 220 x 700 mm

D-Art.-Nr. 5011200



Wurstfüller Trespade Minnie

- Zylinder: rostfreier Stahl 18/8 (Aisi-304) Seitenwände aus formgestanztem und lackiertem Stahl
- Kolben aus schwerem Nylon
- Volumen: 3 l
- mit Spezialdichtung Gaco
- 2 vernickelte Stahlklemmen
- Standardausrüstung: 3 Füllhörnchen: Ø 10/20/30 mm
- Gewicht: 4,5 kg
- Maße (B x T x H): 180 x 360 x 170 mm

D-Art.-Nr. 5011101



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Burgerpresse BP130

- Gehäuse und Pressform aus eloxiertem Aluminium
- einfache Bedienung über Hebelsteuerung
- für Pattys: Ø 130 mm
- Gewicht: 4,8 kg
- Maße (B x T x H): 85 x 320 x 270 mm

ADE-Art.-Nr. 4811-130



Hackfleischpresse

- Edelstahl, geschweißt
- mit Pattyauswerfer
- spülmaschinenfest



Contacto-Art.-Nr.	Ø innen	Höhe innen	Höhe	Portionsgröße
1358/050	5 cm	2,7 cm	10,5 cm	50 g
1358/060	6 cm	2,7 cm	10,5 cm	75 g
1358/085	8,5 cm	2,7 cm	10,5 cm	150 g

Hackfleischpresse

- Aluminiumguss, schwere Qualität
- mit Pattyauswerfer
- nicht spülmaschinenfest



Contacto-Art.-Nr.	Ø innen	Höhe innen	Höhe	Portionsgröße
1355/100	10 cm	4,5 cm	16 cm	80–160 g
1355/125	12,5 cm	3,5 cm	17 cm	120–240 g



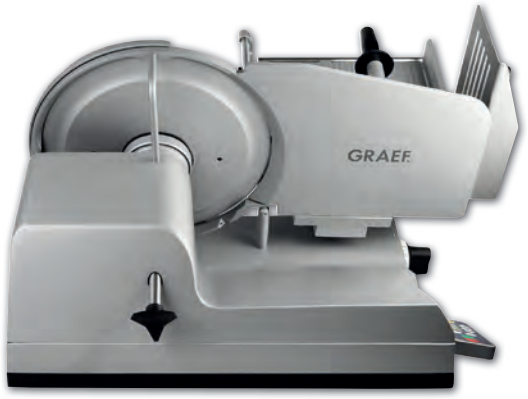
Schärfmaschine CC2100



- Gehäuse: Edelstahl/Kunststoff
- 100 % diamantbeschichtete Schärfscheiben
- innovative Mehr-Phasen-Diamant-Schärfetechnologie
- abnehmbare und spülmaschinengeeignete Schärfmodule

Graef-Art.-Nr. CC2100DE

Allesschneider Master Line SA 3370



HANDMADE IN GERMANY

- niedrige Bauweise
- automatischer Schlittenlauf – auf manuellen Betrieb umstellbar
- automatische Kalibererkennung und Festlegung des Hubs
- 3 Geschwindigkeiten
- Scheibenanzahl einfach programmierbar
- Messergröße: 330 mm
- Schnittstärke: 0–24 mm
- Schnittgröße: 295 x 224 mm
- Garantie: 2 Jahre
- Gewicht: 50 kg
- Stromanschluss: 230 V oder 400 V
- Leistung: 450 W
- Außenmaße (B x T x H) 620 x 660 x 510 mm
- Zubehör: 2-stufen Messerschärfer, Spezialöl

Graef-Art.-Nr. SA3370

Aufschnittmaschine Gloria 300-230

Senkrechtschneider



- robustes Aluminiumgehäuse eloxiert
- 2-Ebenen-Profilmesser: Ø 300 mm
- Schnittbereich: 230 x 215 mm
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–13 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten
- inkl. am Schlitten montierbaren Schleifapparat
- Gewicht: 23 kg
- Stromanschluss: 230 V
  (für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet)
- Leistung: 300 W
- Maße (B x T x H): 565 x 600 x 405 mm

ADE-Art.-Nr. 4027

Aufschnittmaschine Automatic-XL-230

Automatik-Schwerkraftschneider



- robustes Aluminiumgehäuse eloxiert
- 2-Ebenen-Profilmesser: Ø 300 mm
- 3 Hublängen einstellbar
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–15 mm
- Schnittbereich: 220 x 180 mm
- auf Handbetrieb umstellbar
- mit frei programmierbarem Zählwerk
- automatischer Schlittenhub in zehn
  Geschwindigkeitsstufen mit 20–50 Hüben
- abklappbarer Schlitten
- inkl. Schleifapparat
- Gewicht: 41,5 kg
- Stromanschluss: 230 V
  (für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet)
- Leistung: 270 W
- Maße (B x T x H): 630 x 668 x 629 mm

ADE-Art.-Nr. 4340

Bild von Micha auf Pixabay

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Fleischereien & Metzgereien
MKN Multifunktionalität trifft Tradition



MKN world of cooking

Schnell, einfach, frisch.

Für viele Fleischereien ist der Außer-Haus-Markt ein wichtiges Standbein: Ob Mittagssnacks, Party- und Plattenservice, Schul- und Kindergartenverpflegung, Fertiggerichte oder Backwaren. Innovative Kochtechnik von MKN kann die Betriebe dabei optimal unterstützen. Schnell, effizient und energiesparend lässt sich mit unseren Geräten eine große Vielfalt an Produkten frisch und in hoher Qualität zubereiten. Einfach und unkompliziert. MKN hat bei der Entwicklung der Technik nicht nur die Anforderungen der Branche im Blick, sondern auch aktuelle Trends und Herausforderungen.

Etwa den Verbraucherwunsch nach großer Vielfalt bei Geschmack und Angebot, die Notwendigkeit zur digitalen Unterstützung in Zeiten von Personalmangel oder auch gestiegene Energiepreise sowie nachhaltiges Wirtschaften. Die große Bandbreite an flexibel und individuell kombinierbarer MKN-Kochtechnik erleichtert Ihnen die Arbeit, egal ob Kombidämpfer, MKN FlexiChef® oder unsere modulare Kochtechnik. Und garantiert Ihrem Fleischerei-Team die bestmögliche Performance sowie viele glückliche KundInnen!

Aus der Branche...

Ich habe mich vor dem Kauf gefragt, was mir wichtig ist. Und habe mich für Geräte entschieden, die effizient, nachhaltig und vielfältig einsetzbar sind.

Und damit für MKN!
Und diese hochwertige Technik möchte ich nie wieder missen.

Susanne Röder
Inhaberin Gourmetmarkt Röber
Wolfenbüttel







Blend & Mix

Funktion 2 in 1 - Kutter & Emulgator

- Lieferung mit einem glatten Messer und einem Microzahnmesser
- Edelstahlschüssel: 5,4 l
- Verarbeitungsmenge: 4,3 l
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,1 kW

- **Version 2V**
  - 1500 U/min und 3000 U/min

  Dynamic-Art.-Nr. CL412
- **Version VV**
  - 350 U/min bis 3500 U/min in 10 Stufen
  - Puls- und Rückwärtsfunktion

Dynamic-Art.-Nr. CL422



Kutter

- perfekte Hygiene durch schnelle Demontage und Reinigung der Teile in der Spülmaschine
- Lieferung mit glattem Messer
- Edelstahlschüssel: 5,4 l
- Verarbeitungsmenge: 4,3 l
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,1 kW

- **Version 2V**
  - 1500 U/min und 3000 U/min

  Dynamic-Art.-Nr. CL212
- **Version VV**
  - 350 U/min bis 3500 U/min in 10 Stufen
  - Puls- und Rückwärtsfunktion

Dynamic-Art.-Nr. CL222



Alle VV Modelle wahlweise mit LED-Anzeige oder mit digitalem Bedienfeld erhältlich

Gemüseschneider

- leichte Handhabung durch Clipgriff
- perfekte Hygiene durch schnelle Demontage und Reinigung der Teile in der Spülmaschine
- 2 Einfüllschächte
- geeignet für Rechts- und Linkshänder
- Anschluss: 1,1 kW / 230 V

- **Version 1V**
  - 320 U/min

  Dynamic-Art.-Nr. CL100
- **Version 2V**
  - 320 U/min und 640 U/min

  Dynamic-Art.-Nr. CL110
- **Version VV**
  - 320 U/min bis 720 U/min in 5 Stufen
  - Pulsfunktion

  Dynamic-Art.-Nr. CL121



Kombination Gemüseschneider/Kutter

Version VV

- Gemüseschneider: 320 U/min bis 720 U/min in 5 Stufen
- Kutter: 350 U/min bis 3500 U/min in 10 Stufen
- Puls- und Rückwärtsfunktion

Dynamic-Art.-Nr. CL322





Insgesamt 25 Schneide-, Raspel-, Julienne- sowie Scheibenständer erhältlich.

Gemüseschneider Dynacube (manuell)

- präzise Schnittqualität, perfekte Würfel
- standfest durch Saugfüße
- inkl. Schneidgitter und Stößel
- erhältlich für verschiedene Schnittstärken von 5,5 x 5,5 mm bis 17 x 17 mm
- Durchmesser: 400 mm
- Höhe: 330 mm

Dynamic-Art.-Nr. CL003-CL009





Salatschleudern

Für absolute Frische in der Küche sorgen die Salatschleudern von Dynamic. Die Modelle sind für verschiedene Kapazitäten ausgelegt, die SC-Modelle verfügen über einen wasserdichten Deckel.

- **E5 SC manuell:** für 1–2 Salatköpfe

  Dynamic-Art.-Nr. E007
- **E10 manuell:** für 2–3 Salatköpfe

  Dynamic-Art.-Nr. E001
- **E20 manuell:** für 3–5 Salatköpfe

  Dynamic-Art.-Nr. E002
- **E 20 SC manuell:** für 3–5 Salatköpfe

  Dynamic-Art.-Nr. E004
- **EM 98 elektrisch:** für 3–5 Salatköpfe

  Dynamic-Art.-Nr. E005

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Gemüseschneider KG

- komplett aus Edelstahl
- Anbauteile leicht entfernbar und spülmaschinengeeignet
- herausnehmbare Schneideschale einfach zu reinigen
- scharfe Edelstahlmesser garantieren exakte Schnittqualität
- Stopp-Markierung verhindert ein verkehrtes Einsetzen der Messerscheibe
- ergonomischer Griff für Links- und Rechtshänder
- große Einfüllöffnung mit Kernbohrer im Zentrum
- separater Langgemüseschacht verbessert Schnittergebnis

KG 201 und KG 203

- ideal für große und kleine Küchen
- herausnehmbare Edelstahl-Schneideschale
- mit Brunoise-Aufsatz (Einfüllschacht und die Schneidscheibe drehen sich, somit entsteht ein exakter Würfelschnitt)

• KG 201
- Drehzahl: 300 U/min
- Gewicht: 24,9 kg
- Stomanschluss: 230 V
- Leistung: 750 W

Kronen-Art.-Nr. 45600

• KG 203
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Drehzahl: 250/350/450 U/min
- Gewicht: 25,1 kg
- Stomanschluss: 230 V
- Leistung: 650 W

Kronen-Art.-Nr. 45601





Einfüller



leicht zu reinigen

KG 353

- ideal für die Großküche
- herausnehmbare Edelstahl-Schneideschale
- unterschiedliche Schächte – für große Mengen oder Langgemüse
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Drehzahl: 250/350/450 U/min
- Gewicht: 35 kg
- Stomanschluss: 230 V
- Leistung: 1,1 kW

Kronen-Art.-Nr. 45604





optional: **Untergestell mit ausziehbarer Ablagefläche**



KG 453

- Standgerät
- ideal für die Großküche
- herausnehmbare Edelstahl-Schneideschale
- unterschiedliche Schächte – für große Mengen oder Langgemüse
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Drehzahl: 250/350/450 U/min
- Gewicht: 65 kg
- Stomanschluss: 400 V
- Leistung: 1,5 kW

Kronen-Art.-Nr. 45605



großes Sortiment Schneidscheiben





Allesschneider AS 72

Handbetriebener Allesschneider, der Fleisch, Wurst, Speck sowie nahezu alle Obst- und Gemüsesorten in Streifen oder Würfel schneidet!

- Edelstahl
- inkl. 1 Gattermessersatz nach Wahl
- Gewicht: 59 kg
- Maße Schacht (B x T x H): 72 x 72 x 350 mm
- Maße (B x T x H): 610 x 755 x 1350 mm

Edertal-Art.-Nr. 070010002



Gattermessersatz

optional:
mit premium Untergestell
Edertal-Art.-Nr. 070010003



Salatschleuder

- PP, Mechanik: Edelstahl und PA
- mit Ablaufschlauch
- innerer Korb entnehmbar



Art-Nr.	Volumen	Ø	Höhe
für 2–3 Salatköpfe			
1343/015	12 l/10 l	320 mm	430 mm
für 4–5 Salatköpfe			
1343/027	25 l/20 l	430 mm	450 mm

Gemüsehobel

- Edelstahl 18/10, schwere Qualität
- zwei horizontale Klingen für glattes oder gewelltes Schneiden
- inkl. 3 senkrecht einsetzbare Klingen mit Scherkammprofil
- Schnittdickeneinstellung: 2 mm, 4 mm und 10 mm
- Klingenmaß: 10,5 cm
- Maße (T x H): 390 x 240 mm

Contacto-Art.-Nr. 4467/470



Fadenhobel

- Edelstahl und Aluminiumguss
- mit Kunststoffkurbel
- inkl. 3 Schneideinsätzen für 2 mm, 3 mm und 6 mm breite Streifen
- zerlegbar für Reinigung
- Maße (B x T x H): 140 x 370 x 250 mm

Contacto-Art.-Nr. 322/001



Pommes frites-Schneider

- Edelstahl 18/10
- spülmaschinenfest
- Durchsatz: 4–5 kg/min
- auswechselbare Schneideinsätze aus gehärtetem Messerstahl (nicht inkl.)
- Maße (B x T x H): 250 x 440 x 335 mm

Contacto-Art.-Nr. 325/001



passende Schneideinsätze separat zu bestellen:

- **6 mm, Contacto Art.-Nr. 325/906**
- **8 mm, Contacto Art.-Nr. 325/908**
- **10 mm , Contacto Art.-Nr. 325/910**
- **13 mm, Contacto Art.-Nr. 325/913**
- **für 10 x 20 mm, Contacto Art.-Nr. 325/920***
- **für 6 Segmente, Contacto Art.-Nr. 325/960***

Mozzarellaschneider

- Rahmen Aluminiumguss, Schneiddrähte Edelstahl
- schneidet 12 Scheiben
- auch für Stangeneier geeignet
- nicht spülmaschinengeeignet
- Schnittstärke: 9,5 mm
- Maße (B x T): 170 x 320 mm

Contacto-Art.-Nr. 3694/012

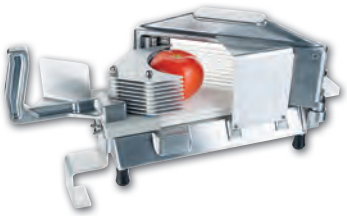


Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Tomatenschneider

- Aluminiumguss, Klingen Edelstahl
- 4 mm breite Scheiben
- zerlegbar
- Rahmen nicht spülmaschinengeeignet
- Maße (B x T x H):
  180 x 420 x 200 mm

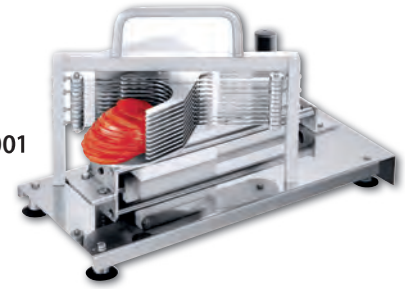
Contacto-Art.-Nr. 583/011



Tomatenschneider

- Edelstahl 18/10
- 5,5 mm breite Scheiben
- schwere Qualität
- spülmaschinenfest
- Maße (B x T x H):
  200 x 480 x 280 mm

Contacto-Art.-Nr. 572/001



Planetenrührmaschine AS

- Gusseisen und Stahl, lackiert
- Rührschüssel(n): Edelstahl
- für versch. Teigsorten, Sahne, Cremes u.v.m.
- Geschwindigkeitsregelung: 3 Stufen
- abnehmbare Rührschüssel
- Sicherheitsschalter
- inklusive:
  1 Flachrührer
  1 Knethaken
  1 Schneebesen
  1 Schutzgitter
- Motorschutz
- Frequenz: 50/60 Hz



Bartscher-Art-Nr.	Produktionsmenge Teig	Maße (B x T x H)	Stromanschl./ Leistung	Gewicht
101916	3 kg/10 l	380 x 440 x 615 mm	230 V/0,45 kW	53,2 kg
101933	7,5 kg/20 l	530 x 496 x 800 mm	230 V/1,1 kW	79,4 kg
101917	9 kg/30 l	470 x 530 x 855 mm	230 V/1,1 kW	81,4 kg

Teigknetmaschine AS

- beschichtet, lackiert
- für feste Teige
  (z.B. Pizza- oder Brotteig)
- abnehmbare Schüssel
  Schüsselerkennung über Sensor
- mit Schwenkkopf
- Frequenz: 50/60 Hz



Bartscher-Art-Nr.	Produktionsmenge Teig	Maße (B x T x H)	Stromanschl./ Leistung	Gewicht
101864	12 kg/16 l	350 x 650 x 620 mm	230 V/0,75 kW	65,0 kg
101865	18 kg/22 l	390 x 670 x 620 mm	230 V/0,75 kW	66,0 kg
101866	25 kg/32 l	450 x 780 x 735 mm	230 V/1,5 kW	107,2 kg
101867	38 kg/42 l	480 x 800 x 730 mm	230 V/1,5 kW	115,0 kg

Teigausrollmaschine FI

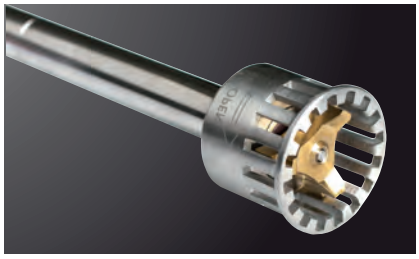
- CNS
- für kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit
- Frequenz: 50 Hz
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 370 W



Bartscher-Art-Nr.	Teig-Ø bis max.	Rollenlänge	Teigstärkeneinstellung	Teiggewicht	Maße (B x T x H)	Gewicht
101932	300 mm	320 mm	0,3 bis 5,5 mm	80 bis 210 g	490 x 510 x 655 mm	36 kg
101937	400 mm	420 mm	0,3 bis 5,5 mm	210 bis 700 g	590 x 510 x 775 mm	44 kg

Bild von Leopictures auf Pixabay

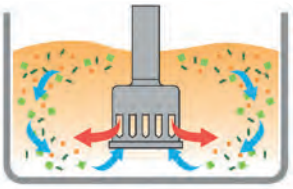
Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Turbosieren- für feinste Emulsionen

Mit dem Turbo-Blender können Sie sehr leichte, cremige und intensive Emulsionen herstellen – stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze.

Der Turbo-Blender ist als Werkzeug für fast alle Serien erhältlich.





Hygiene - in höchstem Ausmaß

Das Clean-Up-System von Dynamic verspricht höchste HACCP-Sicherheit. Alle Mixstäbe sowie auch die Rührbesen lassen sich zur Reinigung sehr einfach zerlegen.

Der Hygienestab der Master-Serie und die Turbo-Blender aller Serien stehen für eine noch bessere, neue Hygienedimension und höchste Sicherheit. Nicht nur die Welle, auch alle Werkzeuge sowie die Glocke lassen sich komplett zerlegen.

CleanUp+ System

Mixer „Dynamix“

- für 1–8 l Flüssigkeit
- stufenlose Drehzahlregulierung
- Mixstab mit Emulgiermesser (4 Klingen)
- Zubehör: Turbo-Blender (160 mm), Rührbesen (185 mm), Pürierstab (126 mm), Kutterschüssel (0,8 l)
- Drehzahl: 3000–13000 U/min



- **DMX 160**
  - für 1-4 l Flüssigkeit
  - abnehmbarer Mixstab: 160 mm
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 220 W

  Dynamic-Art.-Nr. MX060
- **DMX 190**
  - für 1-8 l Flüssigkeit
  - abnehmbarer Mixstab: 190 mm
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 250 W

  Dynamic-Art.-Nr. MX090
- **DMX 160S**
  - mit Schnellverschluss für 4 Messer (2 und 4-Klingen-Messer, Schlag- und Quirlscheibe)

  Dynamic-Art.-Nr. MX058

Online-Vorführungen

Unsere Online-Vorführungen sind ein wichtiger Bestandteil des Marketings. Sie sind direkt auf die Bedürfnisse der Anwenderinnen und Anwender zugeschnitten und werden individuell durchgeführt.



Den QR-Code scannen und direkt anmelden!

Mixer „Junior“



- für 1–25 l Flüsssigkeit
- stufenlose Drehzahlregulierung
- abnehmbarer Mixstab: 225 mm
- Mixstab mit Messer (2 Klingen)
- Drehzahl: 3000–12000 U/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 270 W
- Zubehör (o. Abb.): Mixstab XL (300 mm), Turbo-Blender (225 mm), Rührbesen (185 mm), Pürierstab (200 mm), Kutterschüssel (0,8 l)

Dynamic-Art.-Nr. MX021

Mixer „Senior“



- für 20–40 l Flüsssigkeit
- stufenlose Drehzahlregulierung
- abnehmbarer Mixstab: 300 mm
- Mixstab mit Messer (3 Klingen)
- Drehzahl: 2800–9500 U/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 350 Watt
- Zubehör (o. Abb.): Mixstab XL (400 mm), Rührbesen (205 mm), Pürierstab (420 mm), Kutterschüssel (5 l)

Dynamic-Art.-Nr. MX006

Mixer „Master“



- für 40–100 l Flüsssigkeit
- stufenlose Drehzahlregulierung
- vielfältiges Zubehör
- Mixstab mit Messer (3 Klingen)
- Drehzahl: bis 10500 U/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 600 W
- Zubehör: Mixstab mit CleanUp+ System (410 mm), Mixstab XL (500 mm), Mixstab CC (300 mm), Turbostab CC (300 mm), Turbostab (410 mm), Rührbesen (245 mm), Pürierstab (420 mm), extra lange Rührbesen mit Griff (420 mm, 600 mm oder 700 mm), Kutterschüssel (5 l)

Dynamic-Art.-Nr. MX003.H

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Professionelle Küchenmaschine CHEF-X

- 2 l-Edelstahlschüssel
- titanbeschichtete, vierflügelige Winkelklinge
- 10 Geschwindigkeitsstufen plus Turbofunktion für bis zu 10500 U/min
- manuelles Bedienfeld, einfache Bedienung
- Multi-Pulse-Funktion: wechselnde Geschwindigkeiten für perfekte Zerkleinerung
- Pause-Funktion
- Timer-Funktion: sekundengenaue Einstellungen bis zu 90 Minuten
- Temperaturbereich: 37 °C bis 130 °C
- Rückwärtslauf für sanftes Verrühren mit der stumpfen Klingenseite
- im Deckel integrierte, abnehmbare Schüsselbeleuchtung
- Gewicht: 11,5 kg
- Stromanschluss: 220–240V
- Leistung: 1400 W
- Maße (B x T x H): 265 x 423 x 330 mm

Graef-Art.-Nr. GCX100



leicht zu reinigen



Mixer / Blender JTC Omniblend

- Gehäuse: Kunststoff, Messer: Edelstahl, Behälter: Tritan, BPA-frei
- Inhalt: 2 l
- 3 Geschwindigkeiten, Pulsfunktion
- 3 Programmtasten: 35, 60 und 90 sek
- ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crémes, Püree, Crushed Ice usw.
- rutschhemmende Gummifüße
- Gewicht: 6 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 0,95 kW
- Maße (B x T x H): 205 x 230 x 500 mm

- **schwarz, Saro-Art.-Nr. 329-20151**
- **maron, Saro-Art.-Nr. 329-2009**
- **weiß, Saro-Art.-Nr. 329-2008**



Kompaktwaage PW 501

- für nicht eichpflichtige Wägungen
- Kunststoffgehäuse
- Wägeplattform aus Edelstahl
- Batteriebetrieb (4x 1,5V AAA) mit automatischer Abschaltung
- gut ablesbares LCD Display
- wiegen und tarieren
- Wägebereich: 5 kg
- Ziffernschritt: 1 g
- Wägeplattform (L x B): 177 x 140 mm
- Maße (L x B x H): 177 x 223 x 38 mm

D-Art.-Nr. 5062463



Kompaktwaage HW 945-30

- für nicht eichpflichtige Wägungen
- Kunststoffgehäuse
- Wägeplattform aus Edelstahl
- Netz- und Akkubetrieb bis zu 100 Std.
- mit großem, deutlich ablesbarem LCD Display
- wiegen und tarieren
- Wägebereich: 30 kg
- Ziffernschritt: 1 g
- Gewicht: 3,6 kg
- Wägeplattform (L x B): 260 x 215 mm
- Maße (L x B x H): 260 x 310 x 125 mm

D-Art.-Nr. 5062465



Edelstahl-Kompaktwaage PWN5

- für nicht eichpflichtige Wägungen
- Edelstahlgehäuse
- großes, hinterleuchtetes LCD-Display
- wiegen, tarieren, check-weighing
- Wägebereich: 5 kg
- Ziffernschritt: 1 g
- Netz- und Akkubetrieb bis zu 15 Std.
- Batteriestandanzeige und automatische Abschaltung
- Wägeplattform (L x B): 180 x 170 mm
- Maße (L x B x H): 244 x 187 x 54 mm

D-Art.-Nr. 5062464



Elektro-Griddleplatte, glatt "FRY TOP"

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Edelstahl-Spritzschutz an 3 Seiten
- herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Temperatur: 0/300 °C





Saro-Art-Nr.	Bratzonen	Gewicht	Stromanschl./Leistung
172-3025	1	28 kg	230 V/50 Hz/3 kW
172-3030	2	41 kg	400 V/50 Hz/6 kW

Griddleplatte Tisch, glatt

- Material: Edelstahl
- Bratplatte glatt
- Edelstahl-Spritzschutz an 3 Seiten
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Temperatur: 100/270 °C

- **Elektro-Griddleplatte**
  Sicherheitsthermostat

- **Gas-Griddleplatte**
  - Piezo-Zünder
  - Pilot-Flamme
  - Zündsicherung
  - voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend



423-1210



423-1170

Elektro-Griddleplatte Saro-Art-Nr.	Kochzonen	Maße (B x T x H)	Maße Bratplatte	Gewicht	Stromanschl./ Leistung
423-1210	1	400 x 700 x 270 mm	395 x 530 mm	50 kg	400 V/50-60 Hz/5,4 kW
423-1220	2 (getrennt regelbar)	800 x 700 x 270 mm	795 x 530 mm	93 kg	400 V/50-60 Hz/10,8 kW

Gas-Griddleplatte Saro-Art-Nr.	Kochzonen	Maße (B x T x H)	Maße Bratplatte	Gewicht	Leistung
423-1160	1	400 x 700 x 270 mm	395 x 530 mm	50 kg	6 kW
423-1170	2 (getrennt regelbar)	800 x 700 x 270 mm	795 x 530 mm	95 kg	12 kW

Gas-Griddleplatte mit Unterbau

- Gehäuse Edelstahl
- Metall Drehknebel
- 4 Standfüße höhenverstellbar
- Pilotflamme
- Zündsicherung
- Brenneranzahl: 2
- Brenner individuell regelbar
- Brenner, Aufsätze und Gussroste abnehmbar
- Fettauffangbehälter herausnehmbar
- Gewicht: 93 kg
- Leistung: 2 x 7 kW
- Grillfläche: 796 x 504 mm
- Außenmaße (B x T x H): 800 x700 x 1085 mm



- **glatt**
  Atosa-Art.-Nr. AT7G8G-F-A



- **gerillt**
  Atosa-Art.-Nr. AT7G8G-F-B



- **glatt/gerillt**
  Atosa-Art.-Nr. AT7G8G-F-D

**** Geräte werden in Erdgas H (G20) geliefert, Düsen zum umrüsten auf Propangas (G30) liegen bei.***

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Wandhaube mit LED-Einbaubeleuchtung

- Tiefe: 900 mm
- Wandhaube aus Edelstahl (1.4301)
- komplett verschweißt
- mit ringsumlaufender Fettsammelrinne, Fettablasshahn und Flammschutzfilter Typ A DIN 18869-5 400/500 x 500 x 40 mm aus Edelstahl



ohne Abluft-Ausschnitt Chromonorm-Art-Nr.	mit Ventilator und Luft-Ausschnitt Chromonorm-Art-Nr.	Maße (L x T x H)	Beleuchtung	Filter	max. Luftleistung
WH0910XL00	**WH0910XLVE**	1000 x 900 x 450 mm	18 W	2	960 m³/h
WH0912XL00	**WH0912XLVE**	1200 x 900 x 450 mm	18 W	2	1200 m³/h
WH0914XL00	**WH0914XLVE**	1400 x 900 x 450 mm	18 W	3	1440 m³/h
WH0916XL00	**WH0916XLVE**	1600 x 900 x 450 mm	36 W	3	1440 m³/h
WH0918XL00	**WH0918XLVE**	1800 x 900 x 450 mm	36 W	4	1920 m³/h
WH0920XL00	**WH0920XLVE**	2000 x 900 x 450 mm	36 W	4	1920 m³/h

Fritteuse IMBISS I, CNS

- inkl. 1 Korb und 1 Deckel
- Beckeninhalt: 8 l
- Korbinhalt: 5,5 l
- mit Ablasshahn
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 3,25 kW

D-Art.-Nr. 5422731



Fritteuse IMBISS II, CNS

- inkl. 2 Körbe und 2 Deckel
- Beckeninhalt: je 8 l
- Korbinhalt: je 5,5 l
- mit Ablasshahn
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 6,5 kW
- zwei getrennte Steckdosen erforderlich

D-Art.-Nr. 5422732



Fritteuse Snack III

- Edelstahl
- inkl. 1 Korb und 1 Deckel
- Beckeninhalt: 8 l
- Korbinhalt: 5,5 l
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 3,25 kW

D-Art.-Nr. 5422730



Ölqualitätsmessgerät FOM 330 – 1 Set

- wasserdicht (IP 67)
- inkl. Werkskalibrierzertifikat
- schnelle und zuverlässige Messung der Ölqualität direkt im heißen Frittieröl
- Bestimmung des richtigen Zeitpunkts zum Austausch des Frittieröls für eine gleichbleibend hohe Frittierqualität
- Öl-Einsparung von mindestens 10 %
- Messbereich: Öl 0 % bis 40 % TPM*
- Genauigkeit: ± 2 %
- Messbereich: Temperatur +50 °C bis +200 °C
- Genauigkeit: Temperatur ±1 °C
- Batterielebensdauer bis zu 3 Jahre
- mit Aufbewahrungskoffer

Ebro-Art.-Nr. 1340 -2702





Frittierölfilter VITO V







- aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- Schutzklasse: Erdungsschutz (PE)
- automatische Filtration (Filtrationszykluszeit: 4,5 min) von Schweb- und Bitterstoffen
- Betriebstemperatur bis max. 200 °C
- Pump-Filter-Einheit und Auffangwanne spülmaschinengeeignet
- Zubehör: Halterungen für alle Fritteusentypen, Partikelfilter

Vito-Art-Nr.	Modell	WLAN	Eigenschaft	Filterzyklen	Filtrations-leistung	Maße mit Auffang-wanne (B x T x H)	Gesamt-gewicht	Stromanschluss/ Leistung
101707	VITO VS/30	-	für 1–3 Fritteusen bis zu 12 l	bis zu 3 Filterzyklen hintereinander	bis zu 30 l/min	155 x 304 x 387 mm	7,7 kg	220–240 V/300 W
103301	VITO VM	2,4 GHz	für 1–4 Fritteusen bis 20 l	bis zu 16 Filterzyklen hintereinander	bis zu 60 l/min	195 x 324 x 426 mm	8,9 kg	220–240 V/300 W
103204	VITO VL	2,4 GHz	für alle Fritteusen ab 20 l	bis zu 16 Filterzyklen hintereinander	bis zu 100 l/min	210 x 324 x 565 mm	10,5 kg	220–240 V/500 W

Frittierölfilter VITO X



- Gehäuse aus Edelstahl (1.4301) und anderen lebensmittelechten Materialien
- Schutzklasse: SK1 (PE)
- höhenverstellbarer Griff und feststellbare Rollen
- Vakuumfiltration
- autom. Sicherheitsabschaltung
- integrierte Heizung (für Blockfett zusätzliche Systemheizung empfohlen)
- Schlauch kann durch Schnellverschluss abgenommen werden
- Filterkorb ist spülmaschinengeeignet
- Betriebstemperatur bis max. 200 °C
- Filtrationsleistung: bis zu 30 l/min
- Pumpleistung: 35 l/min
- Stromanschluss: 220–240 V/
- Leistung: 1,2 kW

Vito-Art-Nr.	Modell	Tankgröße	Maße (B x T x H)	Gewicht
102909	VITO XS	40 l	555 x 723 x 682–843 mm	45 kg
102790	VITO XM	75 l	555 x 885 x 886–1044 mm	55,8 kg
102874	VITO XL	120 l	555 x 885 x 1174–1334 mm	64 kg

Oiltester



- misst die Qualität und Temperatur des Öls
- Alarmfunktion: 3-farbige Ampfelfunktion
- HACCP Qualitätsstandards
- hohe Schutzart (IP67)
- ergonomisches und robustes Design
- Batterie: 2x AAA
- Messbereich: 0 % bis 40 % TPM
- Messbereich: 40 °C bis 200 °C
- Genauigkeit: ± 1,5 °C/± 2,0 % TPM
- Maße (B x T x H): 45 x 173 x 298 mm
- mit Aufbewahrungskoffer

Vito-Art.-Nr. 101800

Frittieröltester FT440



- misst die Qualität und Temperatur des Öls
- Alarmfunktion: 3-farbige Ampfelfunktion
- unterstützt HACCP Standards
- hohe Schutzart (IP67)
- ergonomisches und robustes Design mit Handschlaufe
- Batterie: 3V Lithium (CR 2477)
- Messbereich: 0 % bis 40 % TPM
- Messbereich: 50 °C bis 200 °C
- Genauigkeit: ± 1 °C/± 2,0 % TPM
- Maße (B x T x H): 54 x 22 x 314 mm
- Aufbewahrungskoffer

Vito-Art.-Nr. 102774

Foto: naito29/shutterstock.com

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Partikelfilter V

- Material: Zellstoff FDA-CFR 21
- Grammatur: 90 g/m
- lebensmittelecht
- Filter ist biologisch abbaubar und mehrmals verwendbar
- Filtriertemperatur: max. 200 °C



- **V30 Pe100**
  - Maße (B x T x H): 108,9 x 26 mm 25 mm
  - Falten: 30 ± 3

  Vito-Art.-Nr. 100112

- **Vito V50 / V80 / VM / VL Pe100**
  - Maße (B x T x H): 108,9 x 40,4 mm 25 mm
  - Falten: 44 ± 4

  Vito-Art.-Nr. 100114

- **Vito VX Pe50**
  - Maße (B x T): 379 x 421 mm
  - Dicke: 0,5 mm

  Vito-Art.-Nr. 101441

Fritteusenreiniger VITO Tabs

- reinigt intensiv Fritteusen und deren Edelstahlzubehör
- einfache und sichere Dosierung
- eingebranntes Fett wird gelöst

Vito-Art.-Nr. 102995



Induktionskocher IK

- Material: Edelstahl, Glas
- Überhitzungsschutz, Digital-Anzeige
- Topferkennung
- Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C



Modell	IK 20TC	IK 27TC	IK 35TC XL	IK 70dpZ-EB
Kochstelle (Anzahl/Ø)	1/228 mm	1/260 mm	1/300 mm	2/235 mm
Steuerung	elektronisch, Touch mit Slide-Funktion	Touch	elektronisch, Touch	Knebel
Temperaturstufen	8	10	10	10
Maße (B x T x H)	330 x 400 x 63 mm	340 x 425 x 75 mm	440 x 540 x 125 mm	715 x 485 x 140 mm
Gewicht	3,4 kg	4,8 kg	9,1 kg	15,2 kg
Stromanschl./Leistung	230 V/2 kW	230 V/2,7 kW	230 V/3,58 kW	400 V/7 kW
Bartscher-Art.-Nr.	105848	105927	105821	105893

Induktions-Kochfeld

- Gehäuse Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Timer: 5–180 min
- Temperaturbereich: +60 °C bis +240 °C
- Gewicht: 5,6 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 3,5 kW/50 Hz
- Maße (B x T x H): 327 x 420 x 98 mm

D-Art.-Nr. 5412530



Kontaktgrill PG 1 B

- Material Gehäuse/Auffangschale: Edelstahl
- Material Grillplatten: Gusseisen
- Material Griff: wärmeisolierender Kunststoff
- Grillplatten gerillt
- Temperaturbereich: 50–300 °C
- Gewicht: 19 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 2,2 kW

Saro-Art.-Nr. 443-1005



Kontaktgrill "Panini-MDI"

- Material: Edelstahl
- Material Grillplatten: Gusseisen, emailliert
- Steuerung: MDI-Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
- Signalton nach Ablauf der Zeit
- Temperaturregelung: elektronisch in 1 °C - Stufen
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Fettauffangbehälter
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,2 kW

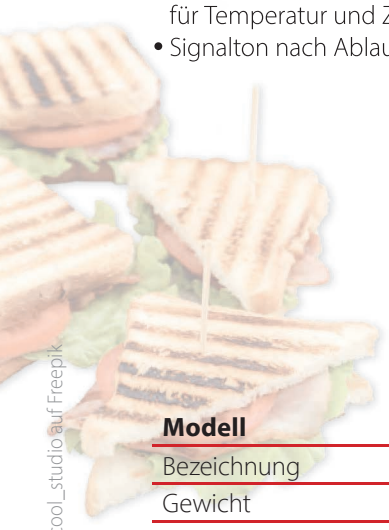


Bild von Racool_studio auf Freepik







Modell	Panini-MDI 1R	Panini-MDI 1GR	Panini-MDI 1G
Bezeichnung	gerillt	gerillt/glatt	glatt
Gewicht	18,3 kg	18,3 kg	18,1 kg
Maße (B x T x H)	410 x 400 x 200 mm	410 x 400x 200 mm	410 x 400 x 200 mm
Bartscher-Art.-Nr.	A150974	A150976	A150979

Salamander 401-1Z-W

- Infrarot-Strahlungsheizkörper
- Material: Edelstahl
- Heizelemente: 1, Heizzonen: 1
- höhenverstellbares Grillrost, Fettauffangbehälter
- Steuerung: Knebel
- geeignet als Auftischgerät und zur Wandmontage
- Gewicht: 14 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2 kW
- Grillrost (B x T): 447 x 250 mm
- Maße (B x T x H): 610 x 305 x 280 mm
- inklusive: 1 Rost

Bartscher-Art.-Nr. A1515002



Salamander 400-1Z-P

- Strahlungsheizkörper
- Material: Chromnickelstahl
- Heizelemente: 1, Heizzonen: 1
- höhenverstellbares Grillrost, Fettauffangbehälter
- Steuerung: Knebel
- Gewicht: 14,4 kg
- Stromanschluss: 230 V / 2,8 kW
- Leistung: 2,8 kW
- Grillrost (B x T): 430 x 300 mm
- Maße (B x T x H): 625 x 500 x 362 mm
- inklusive: 1 Rost

Bartscher-Art.-Nr. 100534



Hi-Light-Lift-Salamander

- Infrarot-Strahlungsheizkörper
- Material: Edelstahl
- Heizelemente: 3 (höhenverstellbar)
- Heizzonen: 2 (getrennt regelbar)
- Fettauffangbehälter, Warmhaltefunktion, Digital-Anzeige
- Leistung: 4,5 kW
- Grillrost (B x T): 572 x 358 mm
- inklusive: 1 Rost, 1 Konsole zur Wandbefestigung

- **Hi-Light-Lift Salamander 600-2Z**
  - Steuerung: elektronisch, Knebel
  - Gewicht: 59,4 kg
  - Stromanschluss: 380–400 V
  - Maße (B x T x H): 580 x 590 x 515 mm

Bartscher-Art.-Nr. 101546



- **Hi-Light-Lift Salamander "Premium"**
  - Steuerung: HI-TOUCH
  - Gewicht: 61,4 kg
  - Stromanschluss: 400 V
  - Maße (B x T x H): 585 x 600 x 515 mm

Bartscher-Art.-Nr. 101547



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Verpackung, Lagerung + Kühlung



Foto: Henkelman

Verpackung, Lagerung + Kühlung

Plattformwaage EHR7-150

- Edelstahl-Wiegefläche: 500 x 400 mm
- Höchstlast: 150 kg
- Ziffernschritt: 50 g
- komplett montiert mit digitalem Anzeigegerät
- Gewicht: 8,4 kg
- Netz- (230 V) und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)
- Maße (B x T x H): 500 x 400 x 22/50mm

ADE-Art.-Nr. 2878-150



Etikettierwaage EWD100-6

- amtlich geeichte Etikettierwaage bis 6 kg/1g<3kg>2g
- konform nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)
- Wiegen, Tarieren, Vorverpackungsmodus
- Edelstahl-Wiegefläche: 380 x 270 mm
- großes Bediener-TFT-Touch-Display (220 x 136 mm)
- Speicher für 2700 Artikel
- einfache Programmierung über PC-Software
- verschiedene Etikettengrößen: 58 x 58 mm / 58 x 76 mm
- Gewicht: 8,7 kg
- Stromanschluss: 100–240 V/50-60 Hz
- Maße (B x T x H): 400 x 500 x 595 mm

ADE-Art.-Nr. 2336-6



Wandwaage mit Anschlagleiste TerrexL-150+STAN07

- Edelstahl-Wägetisch - IP67
- Unterwerk verzinkt
- Arretierung des hochgeklappten Wägetischs mittels Rastbolzen
- Aluminium-Wägezelle mit polierter Edelstahl-Abdeckung
- großes LCD-Display
- klappbarer Wägetisch: 550 x 458 mm, Tiefe bei hochgeklapptem Tisch nur 125 mm
- Funktionen: Wiegen, Tarieren, Summieren, Check-Weighing
- Höchstlast: 150 kg
- Ziffernschritt: 50 g
- inkl. Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Gewicht: 30 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 550 x 529 x 363 mm

ADE-Art.-Nr. 2385-150OE



Auch geeicht sowie mit Edelstahl-Wägezelle IP68/69K lieferbar. Voraussetzung ist die Tragfähigkeit der Wand.

Wandwaage mit Rückwand TerrexN-150+STAN07

- Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl - IP67
- Unterwerk verzinkt
- Arretierung des hochgeklappten Wägetischs mittels Rastbolzen
- gekapselte Aluminium-Wägezelle IP67
- großes LCD-Display
- klappbarer Wägetisch: 550 x 455 mm, Tiefe bei hochgeklapptem Tisch nur 200 mm
- Funktionen: Wiegen, Tarieren, Summieren, Check-Weighing
- Höchstlast: 150 kg
- Ziffernschritt: 50 g
- inkl. Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Gewicht: 40 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 550 x 545 x 672 mm

ADE-Art.-Nr. 2382-150OE



Auch geeicht sowie mit Edelstahl-Wägezelle IP68/69K oder komplett aus Edelstahl lieferbar. Voraussetzung ist die Tragfähigkeit der Wand.

Plattformwaage EOB

- Wägebereich: 35 kg/Ablesung: 10 g
- preisattraktiv und vielseitig einsetzbar
- Wandhalterung/Tischfuß für das Anzeigegerät inklusive
- hohe Mobilität dank serienmäßigem Batterie-Betrieb und inkl. Netzteil serienmäßig
- groß hinterleuchtetes LCD Display, 25 mm Ziffernhöhe

Kern-Art.-Nr. EOB 35K10

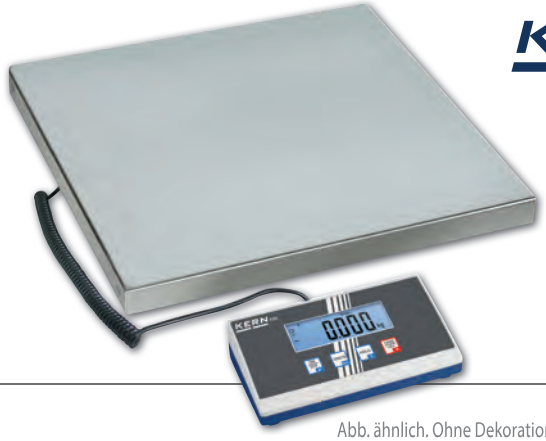


Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Vakuumkammer Jumbo 30

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 8 m³/h
- Maschinenzyklus: 25–60 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 554 x 450 x 365 mm

D-Art.-Nr. 5032400



Vakuumkammer Jumbo 35

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 16 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–30 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 554 x 450 x 405 mm

D-Art.-Nr. 5032401



Vakuumkammer Jumbo 42

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 16 m³/h
- Maschinenzyklus: 20–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 528 x 493 x 440 mm

D-Art.-Nr. 5032410



Vakuumkammer Boxer 42

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- Sensorsteuerung
- mit 10 Vorwahlprogrammen
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–35 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 528 x 493 x 440 mm

D-Art.-Nr. 5032415



Vakuumkammer Boxer 42 XL

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Speicherprogramme: 10
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–35 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 616 x 493 x 440 mm

D-Art.-Nr. 5032430



Vakuumkammer Marlin 52

- Edelstahlgehäuse
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 710 x 695 x 1025 mm

D-Art.-Nr. 5032440



Vakuumkammer Polar 52

- Edelstahlgehäuse
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 740 x 700 x 1100 mm

D-Art.-Nr. 5032441



Vakuumkammer Polar 2-75

- Edelstahlgehäuse
- inkl. Softair
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 620 mm
- Pumpenkapazität: 160 m³/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 750 x 620 x 250 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 1204 x 1483 x 1341 mm

D-Art.-Nr. 5032442



Delitech Vakuumkammer Mikro Jumbo

- automatische Deckelöffnung
- digitale Steuerung
- Schweißleiste: 220 mm
- Pumpenkapazität: 4 m³/h
- Maschinenzyklus: 40–60 sek.
- Kammergröße (B x T x H): 305 x 107 x 216 mm
- Außenmaße (B x T x H): 440 x 272 x 279 mm

D-Art.-Nr. 5032443



Delitech Vakuumkammer J Plus

- digitale Steuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 280 mm Vorderseite
- Pumpenkapazität: 8 m³/h
- Maße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm

D-Art.-Nr. 5032445



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Delitech Vakuumkammer J 30

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 8 m³/h
- Kammergröße (L x B x H): 350 x 370 x 150 mm
- Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm

D-Art.-Nr. 5032450



Delitech Vakuumkammer J 35

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 16 m³/h
- Kammergröße (L x B x H): 350 x 370 x 150 mm
- Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 385 mm

D-Art.-Nr. 5032451



Delitech Vakuumkammer B 42 XL

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m³/h
- Kammergröße (L x B x H): 420 x 460 x 180 mm
- Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm

D-Art.-Nr. 5032461



Delitech Vakuumkammer B 52

- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 410 mm
- Pumpenkapazität: 21 m³/h
- Kammergröße (L x B x H): 410 x 520 x 180 mm
- Maße (L x B x H): 528 x 698 x 440 mm

D-Art.-Nr. 5032465





Delitech Vakuumkammer M 52

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m³/h
- Kammergröße (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Außenmaße (L x B x H): 700 x 800 x 1060 mm

D-Art.-Nr. 5032471

Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 32

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181263



Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 68

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181268



Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 100

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181270



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

KOMET
VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

UNSERE LÖSUNG FÜR DAS **HALTBARMACHEN** VON LEBENSMITTELN:

VAKUUMVERPACKEN

Bedarfsorientiert nach Ihren Anforderungen!



EVOLUTION 300 PRO



EVOLUTION 300 PLUS



VACUBOY



NIKIVAC



PLUSVAC 20



PLUSVAC 24

WEITERE MODELLE IM ANGEBOT:





SCHALENSIEGLER



PLUSVAC 26



POWERVAC 200



TIEFZIEHMASCHINE

UNSERE LÖSUNG FÜR DAS **PERFEKTE GAREN:** SOUS-VIDE-GAREN



JULIA



MELANIE

Scannen für mehr Informationen zu unseren Maschinen.

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

KOMET
VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

IHRE PROBLEME

Haltbarmachung von Lebensmitteln	Müssen Sie **AUCH** nach dem Tagesgeschäft gute und teure Lebensmittel wegwerfen?
Ressourcen schonen	Wollen Sie **AUCH** zur Energie- / Kosteneinsparung gleich in größeren Mengen produzieren?
Bedarfsorientierte Produktion	Wollen Sie **AUCH** planbar in Ruhe vorproduzieren
Planbarkeit Wareneinsatz	Können Sie **AUCH** nicht mehr die tägliche Anzahl ihrer Restaurantgäste im Voraus planen?
Geld einsparen	Wollen Sie **AUCH** günstige Preisangebote bei der Warenbeschaffung nutzen?

UNSERE LÖSUNG: EINE KOMET-VAKUUMMASCHINE

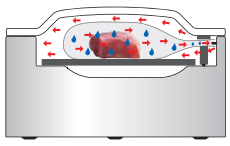
SIE LEIDEN UNTER PERSONALMANGEL

UNSERE LÖSUNG: EINE GRÖSSERE UND SCHNELLERE KOMET-MASCHINE MIT DEN RICHTIGEN OPTIONEN FÜR IHREN BEDARF.

WICHTIGE OPTIONEN FÜR SIE ALS ANWENDER:

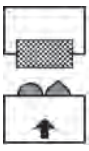
Siedepunkterkennung

Die Siedepunkterkennung ist beim Verpacken von Flüssigkeiten und Saucen wichtig: die Maschine arbeitet trotz verdampfender Feuchtigkeit weiter und schließt den Vakuumiervorgang automatisch ab. Bei der Perfect-Steuerung inklusive.



Trennschweißung

Das offene überstehende Beutelende kann entfernt werden. Dadurch keine Keimbildung, d. h. hygienischer und keine Geruchsbildung im Kühlhaus.



Nachhaltig Verpacken

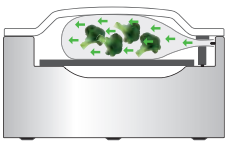
Verwenden Sie wiederverwendbare Weckgläser und Behälter.





Begasung / MAP (Option)

Die Produkte können unter Schutzatmosphäre verpackt werden. Dadurch werden die Produkte nicht zusammengepresst und die Haltbarkeit verlängert.



Verpackung, Lagerung + Kühlung

Vakuumkammer Vacuboy

- Comfort Steuerung
- max. Beutelgröße: 350 x 400 mm
- Pumpe 10 m³/h
- Stromanschluss: 230 V
- Außenmaße (B x T x H): 410 x 500 x 360 mm

D-Art.-Nr. 5032123

- **inklusive Perfect Steuerung und Trennschweißung**
  D-Art.-Nr. 5032124



Vakuumkammer Plus Vac 20

- Comfort Steuerung
- max. Beutelgröße: 400 x 500 mm
- Pumpe 21 m³/h
- Stromanschluss: 400 V
- Außenmaße (B x T x H): 480 x 665 x 385 mm

D-Art.-Nr. 5032255

- **inklusive Perfect Steuerung und Trennschweißung**
  D-Art.-Nr. 5032256



Vakuumkammer Plus Vac 21

- Comfort Steuerung
- max. Beutelgröße: 400 x 500 mm
- Pumpe 40 m³
- Stromanschluss: 400 V
- Außenmaße (B x T x H): 480 x 655 x 975 mm

D-Art.-Nr. 5032289



Original VR 2

- Packen mit Schutzgas oder Vakuum
- Arbeitsleistung: 6 Zyklen/min
- Gewicht: 490 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,6 kW
- Maße (L x B x T): 635–1081 x 600 x 1660 mm

Rühle-Art.-Nr. 119700



Vakuumierer „VC 100“

- vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- doppelte Schweißnaht
- elektr. Temperaturüberwachung
- Rollenbreite: max. 300 mm
- Absaugleistung: 12 l/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 120 W
- Maße (B x T x H): 380 x 170 x 90 mm
- inkl. 10 Profi-Beutel und Vakuumierschlauch für Behälter

D-Art.-Nr. 1364881



Vakuumierer „FastVac 400“

- Edelstahl
- vollautomatisches Vakuumiersystem
- doppelte Schweißnaht
- Marinierfunktion
- Rollenfach für Folienrollen
- Rollenbreite: max. 400 mm
- integrierte Schneidvorrichtung
- Absaugleistung: 20 l/min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 350 W
- Maße(B x T x H): 515 x 160 x 285 mm
- inkl. 1 Profi-Folienrolle 400 x 1000 mm, 10 vorgeschnittene Btl. 200 x 300 mm, 10 vorgeschnittene Btl. 300 x 400 mm, 1 Vakuumschlauch

D-Art.-Nr. 1364897



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

VacBox 370

- Vakuumpumpe: 16 m³/h
- max. Beutelgröße: 350 x 420 mm
- Schweißlänge: 350 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22
- Gewicht: 52 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 0,60 kW
- Kammergröße (B x T x H): 370 x 400 x 165 mm
- Maße (B x T x H): 445 x 535 x 405 mm

VAMA-Art.-Nr. VacBox 370



VacBox 450

- Vakuumpumpe: 21 m³/h
- max. Beutelgröße: 420 x 500 mm / 4 x 200 x 300 mm
- Schweißlänge: 2 x 420 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22 oder SC32
- Gewicht: 85 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 0,75 kW
- Kammergröße (B x T x H): 530 x 435 x 220 mm
- Maße (B x T x H): 625 x 680 x 475 mm

VAMA-Art.-Nr. VacBox 450



VP 530 S

- Vakuumpumpe: 70 m³/h
- max. Beutelgröße: 420 x 600 mm
- Schweißlänge: 420 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22 oder SC32
- Gewicht: 136 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3 kW
- Kammergröße (B x T x H): 445 x 585 x 180 mm
- Maße (B x T x H): 550 x 775 x 1010 mm

VAMA-Art.-Nr. VP 530 S



VP 990 S

- Vakuumpumpe: 70 m³/h; alternativ 100 m³/h
- max. Beutelgröße: 640 x 680 mm
- Schweißlänge: 2 x 640 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22 oder SC32
- Gewicht: 227 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 4,5/5,5 kW
- Kammergröße (B x T x H): 750 x 660 x 205 mm
- Maße (B x T x H): 860 x 875 x 1040 mm

VAMA-Art.-Nr. VP 990 S



SC12 Steuerung

- sensorgesteuert
- Serviceprogramm und Ölwechsel-Anzeige
- automatische Temperaturregelung am Schweißbalken
- Standby-Modus
- optional: Begasung
- einfachste Bedienung

SC22 Steuerung

- SC12 + folgende Funktionen:
- Speicher für 9 individuelle Programme
- Zusatzprogramm: Marinieren
- Zusatzprogramm: Gläser vakuumieren

SC32 Steuerung

- Speicher für 25 individuelle Programme
- getrennt steuerbare Schweißbalken
- Softbelüftung
- Stoßvakuum
- LCD-Anzeige für alle Informationen und Programmierungen

DC 500

- Vakuumpumpe: 100 m³/h
- max. Beutelgröße: 500 x 600 mm / 4 x 240 x 400 mm
- Schweißlänge: 2 x 500 mm
- Steuerung: SC32
- Gewicht: 332 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5 kW
- Kammergröße (B x T x H): 680 x 670 x 250 mm
- Maße (B x T x H): 1370 x 890 x 1180 mm

VAMA-Art.-Nr. DC 500



DC 800

- Vakuumpumpe: 300 m³/h
- max. Beutelgröße: 800 x 750mm
- Schweißlänge: 2 x 800 mm
- Steuerung: SC32
- Gewicht: 682 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 10 kW
- Kammergröße (B x T x H): 970 x 880 x 320 mm
- Maße (B x T x H): 1990 x 1160 x 1250 mm

VAMA-Art.-Nr. DC 800



News und Videos finden Sie unter:

Foto: VAMA

Weitere VAMA Maschinen finden Sie auf www.vama.de



Siegelrandbeutel

- ideale Merkmale zur Weiterverarbeitung
- hohe Produktsicherheit und Aromaschutz durch hervorragende Gasbarriere
- geprüfte Qualität - vom Rohstoff bis zum fertigen Beutel
- geringe Luftzieherraten durch hohe Reißfestigkeit bei mechanischen Belastungen

• 90 µm, unterverpackt im Karton

D-Art.-Nr.	Maße (B x L)	VE/Kt.
0536085	100 x 250 mm	10 x 100 St.
0536087	120 x 550 mm	10 x 100 St.
0536090	130 x 260 mm	10 x 100 St.
0536110	130 x 280 mm	10 x 100 St.
0536112	130 x 300 mm	10 x 100 St.
0536114	130 x 320 mm	10 x 100 St.
0536116	135 x 180 mm	10 x 100 St.
0536118	140 x 220 mm	10 x 100 St.
0536091	150 x 200 mm	10 x 100 St.
0536122	150 x 260 mm	10 x 100 St.
0536124	150 x 300 mm	10 x 100 St.
0536126	150 x 360 mm	10 x 100 St.
0536092	165 x 220 mm	10 x 100 St.
0536130	170 x 260 mm	10 x 100 St.
0536132	180 x 240 mm	10 x 100 St.
0536093	180 x 280 mm	10 x 100 St.
0536134	180 x 300 mm	10 x 100 St.
0536136	180 x 350 mm	5 x 100 St.
0536137	180 x 400 mm	10 x 100 St.
0536138	180 x 560 mm	5 x 100 St.
0536140	200 x 270 mm	10 x 100 St.
0536094	200 x 300 mm	5 x 100 St.
0536142	200 x 350 mm	10 x 100 St.
0536143	200 x 360 mm	10 x 100 St.
0536144	200 x 400 mm	10 x 100 St.
0536146	200 x 500 mm	10 x 100 St.
0536148	200 x 600 mm	5 x 100 St.
0536180	200 x 700 mm	5 x 100 St.
0536095	220 x 330 mm	5 x 100 St.
0536096	220 x 350 mm	5 x 100 St.
0536097	230 x 350 mm	5 x 100 St.
0536149	240 x 440 mm	5 x 100 St.
0536155	250 x 280 mm	10 x 100 St.
0536157	250 x 300 mm	10 x 100 St.
0536098	250 x 400 mm	10 x 100 St.
0536099	250 x 450 mm	5 x 100 St.
0536160	255 x 350 mm	10 x 100 St.
0536162	255 x 520 mm	5 x 100 St.
0536163	260 x 465 mm	5 x 100 St.
0536165	260 x 440 mm	5 x 100 St.
0536166	260 x 560 mm	5 x 100 St.
0536170	280 x 400 mm	5 x 100 St.
0536172	290 x 360 mm	5 x 100 St.
0536175	300 x 300 mm	5 x 100 St.
0536100	300 x 400 mm	5 x 100 St.
0536101	300 x 430 mm	5 x 100 St.
0536102	300 x 500 mm	5 x 100 St.
0536174	300 x 600 mm	5 x 100 St.
0536176	315 x 450 mm	5 x 100 St.
0536177	320 x 400 mm	5 x 100 St.
0536185	340 x 360 mm	5 x 100 St.
0536103	350 x 450 mm	5 x 100 St.
0536186	360 x 465 mm	5 x 100 St.
0536190	400 x 400 mm	5 x 100 St.
0536104	400 x 500 mm	6 x 50 St.
0536105	400 x 600 mm	6 x 50 St.
0536106	400 x 700 mm	5 x 50 St.
0536108	500 x 700 mm	5 x 50 St.

• 90 µm, unterverpackt im Palettenkarton

D-Art.-Nr.	Maße (B x L)	VE/Kt.
0535512	150 x 200 mm	1000 x 100 St.
0535515	180 x 240 mm	1000 x 100 St.
0535519	200 x 300 mm	600 x 100 St.
0535540	300 x 400 mm	350 x 100 St.
0535543	300 x 500 mm	250 x 100 St.

Schlauchbeutel

• 90 µm, unterverpackt im Karton



D-Art.-Nr.	Maße (B x L)	VE/Kt.
0539000	100 x 150 mm	5 x 200 St.
0539005	100 x 250 mm	5 x 200 St.
0539009	100 x 300 mm	5 x 200 St.
0539036	130 x 200 mm	5 x 200 St.
0539039	130 x 260 mm	5 x 200 St.
0539060	150 x 200 mm	5 x 200 St.
0539063	150 x 250 mm	5 x 200 St.
0539066	150 x 300 mm	5 x 200 St.
0539079	170 x 220 mm	5 x 200 St.
0539087	180 x 200 mm	5 x 200 St.
0539090	180 x 240 mm	5 x 200 St.
0539102	180 x 300 mm	5 x 200 St.
0539120	200 x 200 mm	5 x 200 St.
0539123	200 x 250 mm	5 x 200 St.
0539132	200 x 300 mm	5 x 200 St.
0539135	200 x 350 mm	5 x 200 St.
0539138	200 x 400 mm	5 x 200 St.
0539144	200 x 600 mm	5 x 100 St.
0539147	200 x 700 mm	5 x 100 St.
0539186	250 x 250 mm	5 x 200 St.
0539192	250 x 300 mm	5 x 200 St.
0539195	250 x 350 mm	5 x 200 St.
0539198	250 x 400 mm	5 x 200 St.
0539201	250 x 450 mm	5 x 200 St.
0539228	300 x 300 mm	5 x 200 St.
0539231	300 x 350 mm	5 x 200 St.
0539234	300 x 400 mm	5 x 200 St.
0539240	300 x 500 mm	5 x 200 St.
0539264	400 x 500 mm	5 x 100 St.
0539269	400 x 600 mm	5 x 100 St.



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog VERPACKUNG !

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Siegelgerät IP 190

- für Siegelfolie max. 190 mm breit
- Siegelfläche: 230 x 190 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 500 W
- Maße (L x B x H) geschlossen: 580 x 255 x 300 mm

D-Art.-Nr. 5032570



Siegelgerät IP 245 Premium

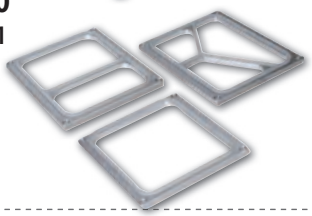
- für Siegelfolie max. 245 mm breit
- Siegelfläche: 270 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1 kW
- Maße (L x B x H) geschlossen: 650 x 310 x 300 mm

D-Art.-Nr. 5032552



PP-Siegelrahmen für IP 190

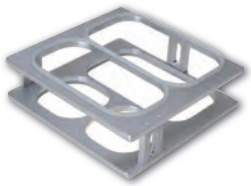
- **ungeteilt, D-Art.-Nr. 5032571**
- **2-geteilt, D-Art.-Nr. 5032572**
- **3-geteilt, D-Art.-Nr. 5032573**



Wendesiegelrahmen für IP 245

für alle Menüschalen Größe A, B, C, D, E und F, individuell zusammenstellbar

D-Art.-Nr. 5032560



Siegelfolie PET/PE für IP 190

- Antifog + EasyPeel
- transparent
- mikrowellengeeignet
- Folienbreite: 190 mm
- 250 Lfm

D-Art.-Nr. 0502613



Siegelfolie Alu für IP 245

- nicht mikrowellengeeignet
- Folienbreite: 245 mm
- 250 Lfm

D-Art.-Nr. 0640706



Siegelschalen PP

für Siegelgerät IP 190

- geeignet zum Einfrieren und zum Erwärmen in der Mikrowelle
- temperaturbeständig von –40 °C bis +121 °C



D-Art.-Nr.	Aufteilung	Farbe	Maße (L x B x H)	VE/Kt.
0573970	ungeteilt	weiß	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0573971	2-geteilt	weiß	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0573972	3-geteilt	weiß	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0573979	ungeteilt	schwarz	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0573981	2-geteilt	schwarz	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0573982	3-geteilt	schwarz	225 x 175 x 30 mm	4 x 125 St.
0574051	ungeteilt	weiß	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.
0574052	2-geteilt	weiß	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.
0574053	3-geteilt	weiß	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.
0574054	ungeteilt	schwarz	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.
0574055	2-geteilt	schwarz	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.
0574056	3-geteilt	schwarz	225 x 175 x 45 mm	4 x 125 St.

Deckel PP, transparent, für o. g. Siegelschalen

- Maße: 240 x 190 x 20 mm
- VE: 2 x 125 St./ Kt.

D-Art.-Nr. 0573973

Menüschalen XPS, weiß



D-Art.-Nr.	Volumen	Beschreibung	Maße	VE/Kt.
0577828	750 ml	ungeteilt	247 x 153 x 42 mm	5 x 100 St.
0577830	950 ml	ungeteilt	247 x 153 x 55 mm	5 x 100 St.
0577831	1400 ml	ungeteilt	262 x 247 x 40 mm	4 x 50 St.
0577835	1250 ml	2-geteilt	262 x 247 x 40 mm	4 x 50 St.
0577843	1150 ml	3-geteilt	262 x 247 x 40 mm	4 x 50 St.
0577848	925 ml	3-geteilt	247 x 212 x 40 mm	6 x 100 St.
0577853	1000 ml	2-geteilt	247 x212 x 40 mm	6 x 100 St.

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

STAR BLACK BR 650

- Innenseite: Edelstahl
- Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
- LED-beleuchtete Flügeltür mit Isolierglas-Einsatz (200° öffnend, abschließbar)
- Türanschlag rechts
- Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar
- 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare
- 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
- steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
- Kältemittel: R290
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Regelung mit Digitalanzeige
- Maße (B x T x H): 695 x 810 x 2020 mm



- **STAR BLACK BR 650 Kühlschrank mit Glastür**
  - Temperaturbereich: +2/+12 °C
  - Kälteleistung: 360 W (–10 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 260 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN065S0V1

- **STAR BLACK BR 650 Kühlschrank**
  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN065S001

- **STAR BLACK BR 650 Tiefkühlschrank mit Glastür**
  - Temperaturbereich: –15/–22 °C
  - Kälteleistung: 560 W (–30 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 420 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT065S0V1

- **STAR BLACK BR 650 Tiefkühlschrank**
  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT065S001

NOVA Kühlschrank BR 1300

- Innen- und Sichtseiten außen: CNS 18/10
- Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
- Flügeltüren (200° öffnend, abschließbar)
- Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar
- 6 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare
- 6 rilsanierte Tragroste GN 2/1
- steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
- Kältemittel R290
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Regelung mit Digitalanzeige
- Maße (B x T x H): 1390 x 810 x 2020 mm.



- **NOVA BR 1300 Kühlschrank**
  - Temperaturbereich: –2/+12 °C
  - Kälteleistung: 535 W (–10 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 380 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN1300002

- **NOVA BR 1300 Tiefkühlschrank**
  - LED-beleuchtete Flügeltüren mit beheiztem Isolierglas-Einsatz
  - Temperaturbereich: –15/–22 °C
  - Kälteleistung: 820 W (–30 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 680 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT1300002

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

NOVA Kühlschrank BR 690 mit Glastür

- innen und Sichtseiten außen: CNS 18/10
- Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
- Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserablauf
  (ohne E-Ventil, benötigt einen bauseitigen Anschluss an das Abwasser)
- elektronische Regelung mit Digitalanzeige
- Türanschlag rechts
- Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar
- 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare
- 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
- Maße (B x T x H): 695 x 810 x 2020 mm



- **NOVA BR 690 Kühlschrank**
  - Flügeltür (200° öffnend, abschließbar)
  - Temperaturbereich: –2/+12 °C
  - Kälteleistung: 340 W (–10 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 280 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN06900V1

- **NOVA BR 690 Tiefkühlschrank**
  - LED-beleuchtete Flügeltüren mit beheiztem Isolierglas-Einsatz (abschließbar)
  - Temperaturbereich: –15/–22 °C
  - Kälteleistung: 560 W (–30 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 450 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT06900V1

STAR BR 650

- innen und Sichtseiten außen: Edelstahl
- Rückseite und Maschinenfachinnenseiten: verzinktes Stahlblech
- Flügeltür (200° öffnend, abschließbar)
- Türanschlag rechts
- Füße 150 mm hoch, höhenverstellbar
- 3 kippsichere höhenverstellbare U-Auflageschienenpaare
- 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
- steckerfertige Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
- Kältemittel R290
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Regelung mit Digitalanzeige
- Maße (B x T x H): 695 x 810 x 2020 mm



- **STAR BR 650 Kühlschrank**
  - Flügeltür (200° öffnend, abschließbar)
  - Temperaturbereich: –2/+12 °C
  - Kälteleistung: 360 W (–10 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 260 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN0650001

- **STAR BR 650 Tiefkühlschrank**
  - LED-beleuchtete Flügeltüren mit beheiztem Isolierglas-Einsatz (abschließbar)
  - Temperaturbereich: –15/–22 °C
  - Kälteleistung: 560 W (–30 °C)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 420 W

  Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT0650001

Bild von Johanna Pakkala auf Pixabay

Schnellkühler/Schockfroster SKF 5 GN 1/1

- Material (außen und innen): CNS 1.4301
- Umluftkühlung
- Schockfrosten von +90 °C auf –18 °C
- Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- Kälteleistung: 1570 W (–10 °C)
- Kältemittel: R452A
- Heißgasabtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- 7 Zoll-Touchscreen
- 4 höhenverstellbare Füße
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,28 kW
- Maße außen (B x T x H): 750 x 800 x 954 mm
- Maße innen (B x T x H): 646 x 422 x 406 mm

D-Art.-Nr. 5620310



Schnellkühler / Schockfroster SKF 10 GN 1/1

- Material (außen und innen): CNS 1.4301
- Umluftkühlung
- Schockfrosten von +90 °C auf –18 °C
- Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- Kälteleistung: 3360 W (–10 °C)
- Kältemittel: R452A
- Heißgasabtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- 7 Zoll-Touchscreen
- 4 höhenverstellbare Füße
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 2,45 kW
- Maße außen (B x T x H): 750 x 800 x 1554 mm
- Maße innen (B x T x H): 646 x 422 x 806 mm

D-Art.-Nr. 5620311



Schnellkühler/Schockfroster

- kombiniert Schnellkühler/Schockfroster
- hochwertige Edelstahlkonstruktion
- integrierter KT-Fühler
- selbstschließende Tür
- Magnetische Türdichtungen
- Temperaturbereich: +3°C bis –18°C (HACCP konform)
- Kühlmittel/Menge: R290/150 g
- Klimaklasse 4
- EN GN Einhängegestell





Modell	EBF-05	EBF-10
Kühlkapazität	94 l	178 l
Anzahl Einschube	5	10
Schnellkühler	25 kg (+90°C/+3°C) in 90 min	50 kg (+90°C/+3°C) in 90 min
Schockfroster	15 kg (+90°C/–18°C) 240 min	30 kg (+90°C/–18°C) in 240 min
Gewicht	89 kg	140 kg
Leistung	1,3 kW	2,5 kW
Außenmaße (B x T x H)	750 x 815 x 870 mm	750 x 830 x 1435 mm
Atosa-Art.-Nr.	EBF-05	EBF-10

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Laden + Gastronomie



Bild von Engin_Akyurt auf Pixabay

Showcase WARM – Modell „Ohio“

- zur Warmhaltung und Präsentation von gegarten Speisen
- ganzseitig geschlossener Glasaufsatz mit praktischen Glas-schiebetüren oder -drehtüren
- Höhe des Glasaufsatzes: 510 mm
- 2 Etagen zur Warenpräsentation
- LED-Etagenbeleuchtung (warmweiß)
- Größen ab 1 x GN 1/1
- Temperatur der Wärmeplatte stufenlos einstellbar von 30 – 85 °C
- Empfehlung: zusätzliche Infrarot-Oberhitze für eine Warmhaltetemperatur von 65 °C
- steckerfertig
- Stromanschluss : 230 V
- Wärme/-Leistung: 500 W (je GN 1/1)



- **1 x GN 1/1**
  HAGOLA-Art.-Nr. hsc1gw1
- **2 x GN 1/1**
  HAGOLA-Art.-Nr. hsc2gw1
- **3 x GN 1/1**
  HAGOLA-Art.-Nr. hsc3gw1

VAU-Heisse-Theken Serie EUROSTAR

- Panoramaausführung
- mit Hebetüre
- hochwertige Innenbeleuchtung
- beleuchtete Dia-Leiste
- leistungsstarke Beheizung
- Wasserschublade mit Umluftventilator zur Speisen-Befeuchtung
- Temperatur bis 100 °C thermostatisch regelbar
- komplett mit Zwischenrost und GN-Einsätzen 40 mm tief
- steckerfertig



- **VAU-Heisse-Theke Type HT-1S-P**
  - Breitformat 1 x GN 1/1 quer
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1,826 kW
  - Maße (B x T x H): 600 x 565 x 505 mm

  VAU-Art.-Nr. REM 20001



- **VAU-Heisse-Theke Type HT-2P**
  - 2 x GN 1/1 längs
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2,039 kW
  - Maße (B x T x H): 730 x 770 x 500 mm

  VAU-Art.-Nr. REM 20003

Siegelrandbeutel

- 250 x 800 mm
- 90 µm
- VE: 5 x 100 St.

D-Art.-Nr. 0536159



Dry Age Beutel

- 50 µm
- VE: 10 x 50 St./Kt.

D-Art-Nr.	Maße (B x H)
0538550	200 x 300 mm
0538599	250 x 400 mm
0538670	300 x 400 mm
0538690	300 x 600 mm
0538730	400 x 700 mm



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Mach dein Fleisch *zu profitablen Cashcows.*

Der erste DRY AGER® mit SmartAging® Technologie.

Delikatessen in höchster Qualität anbieten und gleichzeitig den Umsatz steigern.
Mit dem DRY AGER® Reifeschrank ist das möglich – auf Knopfdruck!

Sichere dir ein optisches Highlight für dein Geschäft, das sich bereits nach wenigen Wochen amortisiert und dich und deine Kunden begeistert.

WWW.DRY-AGER.COM



Kühltheke

Pablo 2 S Serie

- Außenmaterial: Edelstahl Scotch Brite I 301
- Seitenwände Kunststoff grau
- Auslagefläche CNS
- Reservefach Stahlblech weiß
- Temperatur: +4 °C bis +6 °C
- UT/RF +25 °C/60 %
- Kältemittel: R290
- beschichteter Verdampfer
- automatische Abtauung
- separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Granitarbeitsplatte (Rosa Beta): T 280 mm
- Ausstellungsfläche CNS (AISI 304): T 640 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Reservefach: max. T 560 mm, H 220 mm
- höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Modell	Pablo 2 100 S	Pablo 2 150 S	Pablo 2 200 S	Pablo 2 250 S
Maße in mm (B x T x H)	1040 x 910 x 1280	1500 x 910 x 1280	2000 x 910 x 1280	2500 x 910 x 1280
Stromanschl./Leistung	230 V/179 W	230 V/179 W	230 V/250 W	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	0,55 m²	0,84 m²	1,14 m²	1,40 m²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	161 kg	207 kg	227 kg	287 kg
KBS-Art.Nr.	82.0812	82.0817	82.0822	82.0828

Pablo 2 U Serie

wie oben, jedoch:

- mit Umluftkühlung
- Temperatur ±0 °C bis +2 °C
- Reservefach: max. T 390 mm, H 220 mm
- Ausstellungsfläche CNS (AISI 304): T 670 mm

Modell	Pablo 2 100 U	Pablo 2 150 U	Pablo 2 200 U	Pablo 2 250 U
Stromanschl./Leistung	230 V/286 W	230 V/378 W	230 V/583 W	230 V/599 W
Ausstellungsfläche	0,73 m²	0,94 m²	1,28 m²	1,61 m²
KBS-Art.Nr.	82.1812	82.1819	82.1822	82.1828

Kühltheke



Delio 2 S Serie

- gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- Seitenteile: Kunststoff schwarz
- Temperatur +4 °C bis +6 °C
- UT/RF +25 °C/60 %
- Kältemittel: R290
- beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- Granitarbeitsplatte (Rosa Beta): T 280 mm
- Zahlplatte: 400 mm
- Ausstellungsfläche CNS (AISI 304): T 670 mm
- automatische Abtauung
- höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- zusätzlicher Stauraum mit Unterbaukühlung durch 1–3 Reservefächer je nach Modell

Modell	Delio 2 150 S	Delio 2 200 S	Delio 2 250 S
Maße in mm (B x T x H)	1500 x 980 x 1270	2000 x 980 x 1270	2500 x 980 x 1270
Stromanschl./Leistung	230 V/193 W	230 V/274 W	230 V/373 W
Ausstellungsfläche	0,94 m²	1,28 m²	1,61 m²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	243 kg	268 kg	352 kg
KBS-Art.Nr.	82.2817	82.2821	82.2826

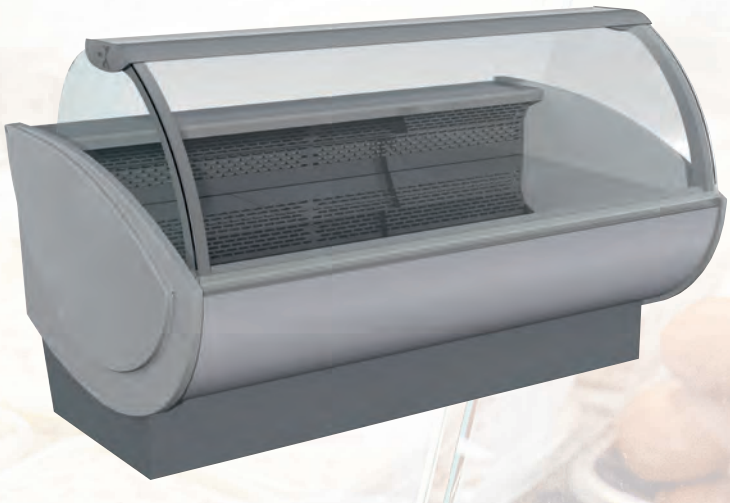
Delio 2 U Serie

wie oben, jedoch:

- mit Umluftkühlung
- Temperatur ±0 °C bis +2 °C
- Ausstellungsfläche CNS (AISI 304): T 750 mm

Modell	Delio 2 150 U	Delio 2 200 U	Delio 2 250 U
Stromanschl./Leistung	230 V/373 W	230 V/537 W	230 V/550 W
Ausstellungsfläche	1,07 m²	1,44 m²	1,82 m²
KBS-Art.Nr.	82.3819	82.3834	82.3836

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.











Verkaufstheke

NINA U mit Maschine

- Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glasrahmen aus Aluminium
- Glaszahlplatte: T 152 mm
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Außenmaterial Stahlblech grau RAL 7047 (Telegrau), Sockelblende RAL 7037 (Staubgrau) lackiert, Seitenteile Kunststoff RAL 7047 (Telegrau) lackiert (für Seitenteile keine andere Farbe möglich)
- Innenmaterial: CNS
- Ausstellungsfläche aus CNS DIN 14301 AISI 304: T 900 mm
- Temperatur –1 °C bis +5 °C
- 40 mm Isolierung
- automatische Abtauung
- Kältemittel: R290
- elektronische Temperatursteuerung
- digitale Temperaturanzeige
- separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- Geräte Ein/-Ausschalter
- CNS-Arbeitsplatte DIN 14301 AISI 304: T 280 mm
- Türenmaß (B x H): 530 x 240 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

NINA U-ZK für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- ohne Seitenteile
- ohne Maschine
- für den individuellen Thekenbau
- Expansionsventil für R452a

Modell	NINA 1018 U	NINA 1331 U	NINA 1956 U	NINA 2581 U	NINA 3206 U	NINA 3831 U
Maße in mm (B x T x H)	1037 x 1148 x 1200	1350 x 1148 x 1200	1975 x 1148 x 1200	2600 x 1148 x 1200	3225 x 1148 x 1200	3850 x 1148 x 1200
Stromanschl./Leistung	230 V/365 W	230 V/378 W	230 V/498 W	230 V/742 W	230 V/955 W	230 V/1008 W
Ausstellungsfläche	0,68 m^2	0,98 m^2	1,36 m^2	1,81 m^2	2,26 m^2	2,72 m^2
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
KBS-Art.Nr.	6.1104	6.1132	6.1192	6.1263	6.1322	6.1384

Modell	NINA 937 U-ZK	NINA 1250 U-ZK	NINA 1875 U-ZK	NINA 2500 U-ZK	NINA 3125 U-ZK	NINA 3750 U-ZK
Maße in mm (B x T x H)	937 x 1148 x 1200	1250 x 1148 x 1200	1875 x 1148 x 1200	2500 x 1148 x 1200	3125 x 1148 x 1200	3750 x 1148 x 1200
Stromanschl./Leistung	230 V/70 W	230 V/83 W	230 V/115 W	230 V/152 W	230 V/189 W	230 V/242 W
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
KBS-Art.Nr.	6.1093	6.1125	6.1187	6.1250	6.1312	6.1375

Foto: KBS

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Metzgertheke

- erhältlich in Modullängen von 937 bis 3750 mm
- Wanne innen und außen aus Edelstahl (1.4301) – fugenlos druckgeschäumt
- alles auf Edelstahl-Untergestell montiert
- verschiedene Temperaturzonen in einer Thekenanlage möglich
- optional vorbereitet für diverse Kältemittel – auch CO_2 und Sole
- Warenklima bis +1 °C möglich
- ST-BUS-Schnittstelle für Vernetzung (Aufzeichnung nach HACCP)
- Datenfernübertragung und Steuerung per Commander möglich
- ausgelegt für energiesparende Nachtabdeckung
- Ausstattung mit verschiedenen Glasaufsätzen:
  - mit Kippscheibe – schräg oder gewölbt
  - mit schwenkbarer Frontscheibe – eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
  - mit Frontscheibe als Drehtür – eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
  - mit Hebescheibe – schräg oder gewölbt (inkl. LED-Beleuchtung)
- umfangreiches Zubehör optional erhältlich

HAGOLA-Art.-Nr., Maße und Ausstattung: auf Anfrage

- **mit Differentialkühlung**
  - zwei getrennte Kältekreisläufe pro Temperaturzone
  - klappbarer Umluftverdampfer und Lüfter zur leichten Reinigung
  - Warenstapelhöhe bis 175 mm

- **mit Kälteseetechnik**
  - jeweils ein Kältekreislauf pro Temperaturzone
  - Umluftverdampfer und Lüfter sind von oben einfach zu reinigen
  - Auslage (Warentragboden) herausnehmbar
  - Warenstapelhöhe bis 160 mm

Showcase KALT – Modell „Göteborg“

- zur Kühlung und Präsentation
- ganzseitig geschlossener Glasaufsatz mit praktischen Glasschiebetüren oder Drehtüren
- filigrane Optik durch nahezu rahmenlose Bauweise
- optimale Kühlung durch zirkulierende Umluft
- 2 oder 3 Etagen zur Warenpräsentation
- Größen ab 1,5 x GN 1/1
- steckerfertig
- auf Anfrage:
  - steuerungsfertig oder für Zentralkühlung,
  - für SB-Bereich: offen oder mit gastseitigen Entnahmeklappen,
  - Aufsatz eckig mit Isolierverglasung

HAGOLA-Art.-Nr.	Etagen	Ausstattung
hsc1g12	2	1,5 x GN 1/1
hsc2g40	2	2 x GN 1/1
hsc3g40	2	3 x GN 1/1
hsc1g16	3	1,5 x GN 1/1
hsc2g48	3	2 x GN 1/1
hsc3g48	3	3 x GN 1/1



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Vino Serie – Wein-Kühlschrank

- Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- Außenmaterial: Seitenteile und Decke, PVC beschichtet
- Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Temperaturbereich oberes Kühlfach: +5 °C bis +12 °C
- Temperaturbereich unteres Kühlfach: +12 °C bis +20 °C
- digitale Temperaturanzeige
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R600a
- rauchgetönte Isolierglastür mit Schloss (Vino 281)
- hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 162 und Vino 443)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Vino 443



Vino 281



Vino 162

KBS-Art-Nr.	Modell	Maße (B x T x H)	Nutzinhalt	Stromanschl./Leistung	Gewicht
52.9162	Vino 162 (unterbaufähig)	595 x 570 x 813 mm	135 l (46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 l)	230 V / 176 W	48 kg
52.9281	Vino 281	595 x 680 x 1215 mm	261 l (94 Bordeaux-Flaschen à 0,75 l)	230 V / 135 W	73 kg
52.9443	Vino 443	595 x 680 x 1770 mm	418 l (166 Bordeaux-Flaschen à 0,75 l)	230 V / 242 W	108 kg

Glastürkühlschrank

- Außen- und Innenkonstruktion aus Edelstahl
- oben montierter und leistungsstarker Kompressor
- selbstschließende und arretierende Tür
- magnetische Türdichtungen
- Innenbeleuchtung LED
- Klimaklasse 4
- variabel einsetzbare Roste
- mit Rollen







Modell	YCF9401GR	YCF9402GR	YCF9403GR
Inhalt l (brutto/Netto)	410/280	900/620	1390/950
Innentemperatur	0 °C bis 8 °C	0 °C bis 8 °C	0 °C bis 8 °C
Anzahl Roste je Tür	4	4 (8 insgesamt)	4 (12 insgesamt)
Kühlmittel/Menge	R600a/80 g	R600a/130 g	R290/150 g
Gewicht	92 kg	152 kg	224 kg
Leistung	290 W	450 W	400 W
Maße Roste	485 x 525	535 x 525	535 x 525/585 x 525
Außenmaße (B x T x H)	600 x 730 x 1950 mm	1200 x 730 x 1950 mm	1800 x 730 x 1950 mm
Atosa-Art.Nr.	YCF9401GR	YCF9402GR	YCF9403GR

- **Glastürtiefkühlschrank**

Modell	YCF9407GR	YCF9408GR	YCF9409GR
Innentemperatur	–20 °C bis –17 °C	–20 °C bis –17 °C	–20 °C bis –17 °C
Kühlmittel/Menge	R290/90 g	R290/150 g	R290/150 g
Gewicht	98 kg	165 kg	240kg
Leistung	800 W	1000 W	1560 W
Atosa-Art.Nr.	YCF9407GR	YCF9408GR	YCF9409GR

B.PROTHERM K aus Kunststoff gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar und mit Umluft-Heizung. Alle Modelle überzeugen mit 5-Sterne-Qualität in Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör.





B.PRO Regalwagen überzeugen durch die ideale Kombination aus Stabilität und Mobilität. Bestücken, Lagern, Transportieren und Ausgeben! B.PRO Regalwagen sind perfekt für den multifunktionalen Einsatz und bieten reichlich Platz für GN-Behälter, GN-Bleche, GN-Tabletts und GN-Roste.

Die Transportbehälter B.PROTHERM E aus Edelstahl gibt es in 23 verschiedenen Ausführungen: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo-, Kombi- oder als Undercounter-Modell.





GUTE AUSWAHL

B.PRO Catering Solutions serviert Qualität, die überzeugt.

Die Kochstation B.PRO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Mit den Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von B.PRO sind Sie schnell und sicher unterwegs. An den robusten und langlebigen Wagen ist jedes Detail praxiserprobt und durchdacht: von den ergonomischen Griffen und dem robusten Stoßschutz bis zu den eingeprägten Bain-Marie-Beckennummern und der vielseitigen Auswahl an Rollen.

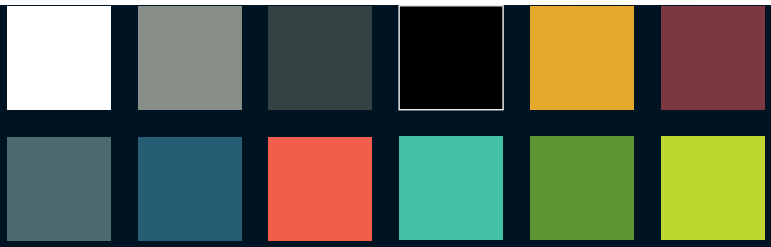






B.PRO Tellerspender mit jeder Menge Innovationen und durchdachten Details sind sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Tellerspender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Umluftheizung) oder mit Kühlschlitzen.

Das Speisenausgabesystem B.PRO BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget.



12 Farben zur Auswahl für ein stimmiges Ambiente
Alle Verkleidungen können Sie aufeinander abstimmen: für die Kochstation B.PRO COOK, das Speisenausgabe-System BASIC LINE, für Tellerspender, Tablett-Abräumwagen und Servierwagen.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

Die Verpackungsmaschine CPM-600 verpackt Bestecksätze mit Zusatzartikeln Ihrer Wahl (z. B. Serviette, Zahnstocher, Salz, Pfeffer) in individuell bedruckbare, geschlossene Beutel aus Papier – bis zu 600 Einheiten pro Stunde.



Schärfmaschine RS-75

DICK Traditionsmarke der Profis

- widerstandsfähige Diamantschleifscheibe
- minimaler Messerverschleiß dank optimal eingestelltem Schleifwinkel
- CE/GS Zeichen
- Gewicht: 3,1 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 231 x 178 x 161 mm

Dick-Art.-Nr. 9806000



Schärf- und Abziehmaschine RS-150 DUO

DICK Traditionsmarke der Profis

- widerstandsfähige Diamantschleifscheibe
- Abzieheinheit mit Hartkeramikscheiben
- minimaler Messerverschleiß dank optimal eingestelltem Schleifwinkel
- CE/GS Zeichen
- Gewicht: 4,9 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 339 x 232 x 161 mm

D-Art.-Nr. 5050480



Aufschnittmaschine Concept 25

GRAEF Für heute. Für morgen. Für dich.

- Vertikalschneider
- chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe
- Messer: Ø 250 mm, hartverchromt
- Messerdrehzahl: 199 U/min
- Schnittstärke : 0–20 mm
- Schnittgröße (eckig): 230 x 170 mm
- Schnittgröße (rund): 180 mm
- Gewicht: 20 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 300 W
- Maße (B x T x H): 470 x 350 x 376 mm

Graef-Art.-Nr. CONCEPT 25



Aufschnittmaschine Master 3020

GRAEF Für heute. Für morgen. Für dich.

- chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe
- Messer: Ø 300 mm
- Messerdrehzahl: 200 U/min
- Schnittstärke : 0–24 mm
- Schnittgröße: 260 x 195 mm
- Gewicht: 37,1 kg
- Stromanschluss: 230 V Wechsel- oder 400 V Drehstrom
- Leistung: 500 W
- Maße (B x T x H): 600 x 570 x 420 mm

Graef-Art.-Nr. Master3020



Vollautomatische Aufschnittmaschine VA 802 H

GRAEF Für heute. Für morgen. Für dich.

- automatisches Ablegen mit Schläger aus rostfreiem Spezialfederstahl
- Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert)
- Messer: Ø 300 mm, verchromter Vollstahl
- Messerdrehzahl: 229 U/min
- Schnittstärke : 0,5–10 mm
- Schnittgröße: 250 x 180 mm
- Schlitten auf manuellen Betrieb umstellbar – servounterstützt
- Schlitten zur Reinigung 90° abklappbar
- patentierter Restehalterkamm – geringste Reststücke
- Gewicht: 69 kg
- Stromanschluss: 230 V Wechsel- oder 400 V Drehstrom
- Leistung: 500 W
- Maße (B x T x H): 600 x 880 x 500 mm

Graef-Art.-Nr. VA802H

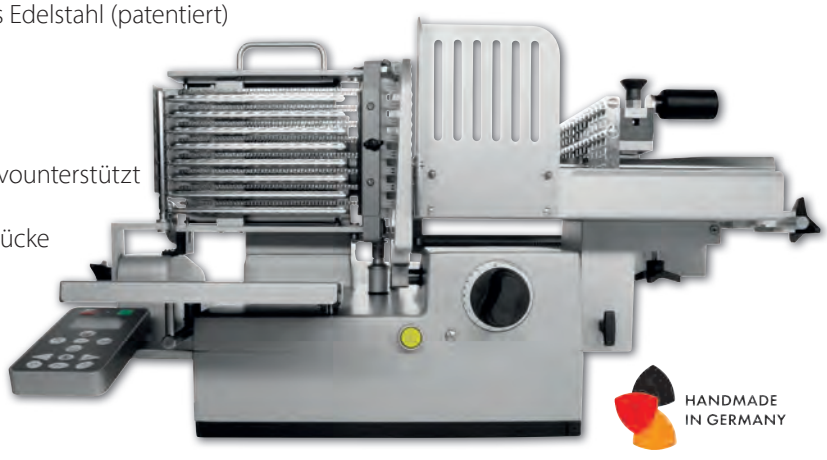


Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Aufschnittmaschine PRO LINE XS 25

BERKEL

- Schrägschneider
- Material: Aluminium
- Messer: Ø 250 mm
- Schnittbreite : 0–14 mm
- Schnitthöhe: 188 mm
- Schnittgröße (Rechteck): 225 x 178 mm
- Gewicht: 19 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz/1 P
- Leistung: 300 W
- Maße (L x B x H): 565 x 480 x 505 mm

D-Art.-Nr. 5060322

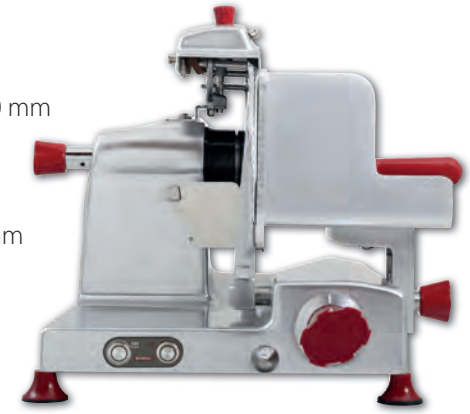


Aufschnittmaschine German 25

BERKEL

- Senkrechtschneider
- Material: Aluminium
- Messer: Ø 250 mm
- Schnittbreite : 0–14 mm
- Schnitthöhe: 180 mm
- Schnittgröße (Rechteck): 230 x 180 mm
- Gewicht: 27 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz/1 P
- Leistung: 300 W
- Maße (B x T x H): 510 x 740 x 550 mm

D-Art.-Nr. 5060320



Aufschnittmaschine German 30

- Senkrechtschneider
- Material: Aluminium
- Messer: Ø 300 mm
- Schnittbreite: 0–14 mm
- Schnitthöhe: 230 mm
- Schnittgröße (Rechteck): 260 x 230 mm
- Gewicht: 37 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz/1 P
- Leistung: 300 W
- Maße (B x T x H): 570 x 820 x 570 mm

D-Art.-Nr. 5060321

Waage DIGI DS-700

- Wägeplattform aus Edelstahl (B x T): 293 x 200 mm
- preisrechnend
- geeicht
- beidseitig ablesbares Display
- Gewicht: 4 kg
- Netz- und Akkubetrieb
- Maße (L x B x H): 330 x 300 x 125 mm



Geeichte Waagen müssen innhalb von 6 Wochen nach Inbetriebnahme der zuständigen Eichbehörde gemeldet werden.

- **DS-700 3/6 kg**
  - Wägebereich: max. 3/6 kg/min 20 g
  - e = 1/2 kg, T = -2,999 kg

  D-Art.-Nr. 5062840
- **DS-700 6/15 kg**
  - Wägebereich: max. 6/15 g/min 40 g
  - e = 2/5 kg, T = -5,998 kg

  D-Art.-Nr. 5062842
- **DS-700 15/30 kg**
  - Wägebereich: max.15/30kg/min 100 g
  - e = 5/10 kg, T = -9,995 kg

  D-Art.-Nr. 5062844

Ladenwaage RPB

KERN

- Wägebereich: von 0–3 kg/Ablesung: 1 g
  von 3–6 kg/Ablesung: 2 g
- mit 10 Speicherplätzen für Artikelpreise
- Checkout-Dialog 06 zum Anschluss von Kassensystemen
- optional mit Eichzulassung [M] erhältlich
- schnelle Anzeige stabiler Wägewerte
- Zweitanzeige an der Waagenrückseite
- Ausführung mit Hochanzeige möglich
- 3 Displays für Gewichtsanzeige: Grundpreis, Preis und Gewichtswert
- Arbeitsschutzhaube im Lieferumfang enthalten
- Umgebungstemperatur: –10 bis +40 C°
- hohe Mobilität durch optionalen Akku-Betrieb
- Wägefläche (L x B): 204 x 263 mm

Kern-Art.-Nr. RPB 6K1DM



Thekenkühlwolf DWK 82 G

- komplett Edelstahl
- Schneidsystem: Unger H82/Enterprise E22
- Kühltemperatur bis 0 °C
- Menge pro Stunde: ca. 300 kg
- Gewicht: 65 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,1 kW
- Absicherung: 16 A
- Maße (B x T x H): 416 x 556 x 574 mm

DMS-Art.-Nr.
Fw-05-18-000



Thekenkühlwolf DWK 82 S2

- komplett Edelstahl
- Schneidsystem: Unger H82/Enterprise E22
- Kühltemperatur bis 0 °C
- Menge pro Stunde: ca. 300 kg
- Gewicht: 40 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Absicherung: 16 A
- Leistung: 1,1 kW
- Maße (B x T x H): 306 x 346 x 512 mm

DMS-Art.-Nr.
Fw-05-28-000



Ladenwolf LW 82

- Schneidsatz, 3-tlg. Unger H82
- Lochscheibe: 3 mm
- Schüsselvolumen: 6 l
- Einfüllhöhe: 462 mm
- Gehäuseauslaufhöhe: 172 mm
- Drehschalter mit Rücklauf
- Motordrehzahl: 2700 U/min.
- Schneckendrehzahl: 220 U/min.
- Förderleistung: 350 kg/h
- Gewicht: 60–64 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,25 kW
- Maße (B x T x H): 415 x 477 x 462 mm

D-Art.-Nr. 5006860



Ladenwolf LW 22

- Schneidsatz, 2-tlg. Enterprise E22
- Lochscheibe 3 mm
- Schüsselvolumen: 6 l
- Einfüllhöhe: 462 mm
- Gehäuseauslaufhöhe: 172 mm
- Drehschalter mit Rücklauf
- Motordrehzahl: 2700 U/min.
- Schneckendrehzahl: 220 U/min.
- Förderleistung: 350 kg/h
- Gewicht: 60–62 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 1,25 kW
- Maße (B x H x T): 415 x 438 x 462 mm

D-Art.-Nr. 5006865



Einbau-Induktionskochfeld IK 35-EB

- Material: CNS 18/10, Kochfläche: Glas
- Kochstellen: 1
- Regulierung von Leistung und Temperatur
- Temperaturstufen: 10
- Digital-Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Gewicht: 6,5 kg
- Stromschluss: 230 V
- Leistung: 3,5 kW
- Maße (B x T x H): 370 x 390 x 118 mm

Bartscher-Art.-Nr. 105829



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Einbau-Induktionskochfeld „Eva“

- Material: Boden Kunstoff / Platte Glas
- Kochzonen: 1
- für Töpfe: max. 200 mm
- zum Warmhalten von Speisen, 60–100 °C
- 9 Heizstufen
- Touchscreen Bedienung, LED Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Glasstärke: 4 mm
- Stromanschluss: 220–240 V/50–60 Hz
- Leistung: 1 kW
- Maße (B x T x H): 245 x 245 x 68 mm

Saro-Art.-Nr. 360-1050



Wok-Induktionskochfeld inkl. Wok „Louisa“

- Material: (Gehäuse) Edelstahl
- 10 Heizstufen
- Timer: 5–180 min
- Einstellungen können mit oder ohne Timer verwendet werden
- Überhitzungsschutz
- Gewicht: 13 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 3,5 kW
- Maße (B x T x H): 340 x 445 x 117 mm

Saro-Art.-Nr. 360-3000



Wurstwärmer, CNS

- inkl. Rost, Heizplatte, Kaltgriff
- thermostatische Regelung 30 °C bis 110 °C
- stufenlos einstellbar

- **klein, ohne Wasserablaufhahn**
  - Inhalt: ca. 11 l (8 l effektiv)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1 kW

  D-Art.-Nr. 5450008



- **groß, mit Wasserablaufhahn**
  - Inhalt: 2 x ca. 11 l (8 l effektiv)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2 kW

  D-Art.-Nr. 5450009



Bild von RitaE auf Pixabay

Bain Marie – Modell „Valencia“

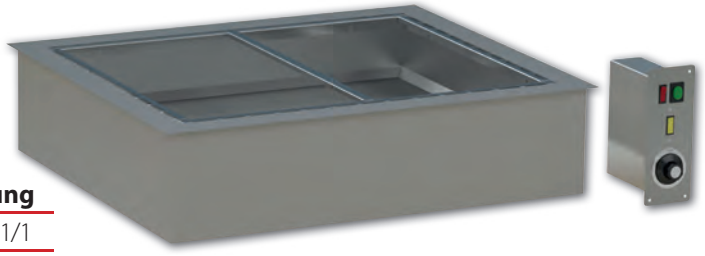
- Ausführung »Business Class«
- Innenwanne in Edelstahl (1.4301)
- GN bis 200 mm Tiefe
- mit Edelstahlüberlauf
- Warmhaltung mittels Wasserbad
- Wasserbefüllung per Hand
- mit stufenloser Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- steckerfertig zum Einbau

HAGOLA-Art.-Nr.	Maße (B x T x H)	Ausstattung
hbm1b3	400 x 600 x 302 mm	für 1 x GN 1/1
hbm2b3	722 x 600 x 302 mm	für 2 x GN 1/1
hbm3b3	1047 x 600 x 302 mm	für 3 x GN 1/1
hbm4b3	1372 x 600 x 302 mm	für 4 x GN 1/1



Trocken-Bain Marie – Modell „Madrid“

- Ausführung »First Class«
- Innenwanne in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- GN bis 100 mm Tiefe
- Warmhaltung mittels heißer Luft (doppelwandige Konstruktion)
- einfacher Einbau durch umlaufenden Auflagerand
- Temperatur stufenlos einstellbar von 60 °C bis 150 °C
- steckerfertig zum Einbau



HAGOLA-Art.-Nr.	Maße (B x T x H)	Ausstattung
hbm1f3	445 x 650 x 186 mm	für 1 x GN 1/1
hbm2f3	770 x 650 x 186 mm	für 2 x GN 1/1
hbm3f3	1095 x 650 x 186 mm	für 3 x GN 1/1
hbm4f3	1420 x 650 x 186 mm	für 4 x GN 1/1



Bain-Marie

- CNS
- für GN 1/1 Behälter (nicht inkl.)
- 150 mm tief
- mit Heizplatte
- mit Wasserablaufhahn
- thermostatische Regelung
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1 kW
- Maße (B x T x H): 550 x 350 x 230 mm

D-Art.-Nr. 1474000

Suppentopf Gourmet 10 l

- Material: Kunststoff
- Innentopf: Chromnickelstahl, herausnehmbar
- Deckel: klappbar mit Löffelaussparung und Griff
- Inhalt: 10 l
- stufenlose Temperaturregelung (von 50 °C bis 95 °C)
- inklusive 1 Suppenkelle
- Gewicht: 5,2 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 450 W
- Maße (B x T x H): 390 x 390 x 380 mm

Bartscher-Art.-Nr. 100047



Partytopf 9 l

- Material: Stahlblech lackiert, Edelstahl
- Innentopf: Edelstahl, herausnehmbar
- Deckel: abnehmbar mit hitzeisoliertem Griff
- Inhalt: 9 l
- stufenlose Temperaturregelung (von 30 °C bis 95 °C)
- inklusive 8 Suppenbeschriftungen, magnetisch haftend
- Gewicht: 4,5 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 400 W
- Maße (B x T x H): 345 x 345 x 360 mm

Bartscher-Art.-Nr. 100054



Suppentopf 5,4 l

- Material: Stahlblech lackiert, Edelstahl
- Innentopf: Edelstahl, herausnehmbar
- Deckel: abnehmbar mit hitzeisoliertem Griff
- Inhalt: 5,4 l
- stufenlose Temperaturregelung (von 35 °C bis 95 °C)
- inklusive 8 Suppenbeschriftungen, magnetisch haftend
- Gewicht: 3,1 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 300 W
- Maße (B x T x H): 255 x 267 x 385 mm

Bartscher-Art.-Nr. 100062



Foto: Bartscher

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Reiskocher 1,8 l SD

- Funktionen: kochen, dämpfen, warmhalten
- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Innentopf: antihaftbeschichtet
- Inhalt: 1,8 l
- Produktionsmenge Reis: 2–10 Portionen
- Kontrollleuchte: kochen und warmhalten
- inklusive: 1 Messbecher, 1 Reislöffel, 1 Dämpfeinsatz
- Gewicht: 2,7 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 700 W
- Maße (B x T x H): 290 x 262 x 293 mm

Bartscher-Art.-Nr. 150528



Reiskocher 8 l

- Funktionen: kochen, warmhalten
- Material: Edelstahl
- Innentopf: antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- extra große Griffe, Silikonmatte als Anbrennschutz
- Inhalt: 8 l
- Produktionsmenge Reis: 25–40 Portionen
- Kontrollleuchte: kochen
- inklusive: 1 Messbecher, 1 Reislöffel, 1 Rührlöffel, 1 Silikonmatte
- Gewicht: 10 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,95 kW
- Maße (B x T x H): 385 x 480 x 345 mm

Bartscher-Art.-Nr. A150513



Reiskocher 12 l

- Funktionen: kochen, warmhalten
- Material: Edelstahl
- Innentopf: antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- Silikonmatte als Anbrennschutz
- Inhalt: 12 l
- Produktionsmenge Reis: 40–60 Portionen
- Kontrollleuchte: kochen und warmhalten
- inklusive: 1 Messbecher, 1 Reislöffel, 1 Rührlöffel, 1 Silikonmatte
- Gewicht: 15,7 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,85 kW
- Maße (B x T x H): 560 x 465 x 400 mm

Bartscher-Art.-Nr. 150529



Elektrogrill WOW

- Edelstahl,
- Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement
- Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten
- inkl. Reinigungsschaber und Bürste
- erreichen der Arbeitstemperatur in 5 min
- Temperatur: 0 °C bis +320 °C
- auch als Wassergrill verwendbar



Saro-Art-Nr.	Modell	Maße (B x T x H)	Grillfläche (B x T)	Heizzonen	Grillgut/h	Gewicht	Stromanschl./Leistung
444-1000	WOW Grill Mini	415 x 600 x 150 mm	370 x 370 mm	1	ca. 6 kg	15 kg	230 V/3,4 kW
444-1005	WOW Grill 400	415 x 700 x 150 mm	370 x 470 mm	1	ca. 7,5 kg	18 kg	400 V/4,5 kW
444-1010	WOW Grill 800	795 x 700 x 150 mm	770 x 470 mm	2	ca. 15 kg	22 kg	400 V/9 kW

Gas-Grillwagen Dakota

- 4 Edelstahl-Brenner (Gesamtleistung 12,8 kW)
- 1 Seitenbrenner (Leistung 3,2 kW)
- Piezozündung
- inkl. Druckminderer u. Gasschlauch
- Maße Grillrost (B x T): 320 x 400 mm
- Maße Grill (B x T x H): 1360 x 1060 x 570 mm

Activa-Art.-Nr. 12241



Gasgrillwagen Black Star 700

- Grillrost aus Gusseisen
- 6 Brenner mit je 3,2 kW
- zusätzlicher Infrarotseitenbrenner mit bis zu 800 °C
- Haube mit integriertem Thermometer
- inkl. Druckminderer, Gasschlauch und Gasflaschenhalterung
- Gewicht: 48 kg
- Maße Grillrost (B x T): 860 x 420 mm
- Maße (B x T x H): 1540 x 500 x 520 mm

Activa-Art.-Nr. 12807



Grillpresse/ Fleischbeschwerer

- zum Anpressen von Grillgut, Steaks und Burgern
- Eisenguss mit Holzgriff
- gerillte Oberfläche brennt das Grillmuster auf die Oberfläche des Gargutes
- hoch erhitzbar
- nicht spülmaschinengeeignet
- Gewicht: 1 kg
- Höhe: 8 cm, Ø 17,5 cm

Contacto-Art.-Nr. 5782/175



Cloche für Burger

- aus Edelstahl 18/10
- mit großem Griff
- verhindert das Austrocknen des Burgers auf dem Grill

- **Cloche 15 cm**
  Höhe: 9 cm, Ø 15 cm
  Contacto-Art.-Nr. 6487/150

- **Cloche 20 cm**
  Höhe: 11 cm, Ø 20 cm
  Contacto-Art.-Nr. 6487/200



Waffeleisen WE01L Herzform

- Gehäuse Edelstahl
- Backplatte aus Gusseisen
- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Backfläche Ø: 210 mm x H: 15 mm
- Außenmaße: 300 x 440 x 320 mm
- Temperaturregelung: 50° C bis 300° C
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,2 kW

D-Art.-Nr. 5071301



Waffeleisen WE06 Belgische Waffel

- Gehäuse Edelstahl
- Backplatte aus Gusseisen
- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Backfläche Ø: 160 mm x H: 15 mm
- Außenmaße: 300 x 440 x 320 mm
- Temperaturregelung: 50° C bis 300° C
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,2 kW

D-Art.-Nr. 5071305



Waffeleisen WE07D Poffertjes-Form

- Gehäuse Edelstahl
- Backplatte aus Gusseisen
- wechselbare Backplatte
- einfache Montage
- Maße: 250 mm x Ø: 35 mm x H: 17 mm
- Außenmaße: 300 x 440 x 320 mm
- Temperaturregelung: 50° C bis 300° C
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,2 kW

D-Art.-Nr. 5071310



Trennwachs, Trennspray

- für Grill-, Brat- und Backgut, Grillroste, Kontaktgrills, Pfannen und Töpfe, Auflaufformen, Leberkäsformen uvm.
- 100 % pflanzliche Öle und Wachse
- geschmacksneutral
- kein Ankleben
- sprühnebelfrei
- 600 ml Sprydose

D-Art.-Nr. 1130110



Bild von Foundry auf Pixabay

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Kaffeemaschine Typ Mondo 2

- ohne Wasseranschluss
- 1 Brühsystem
- inkl. 2 Glaskannen
- 2 Warmhalteplatten
- Leistung: ca. 18 l/h
- ca. 144 Tassen
- Brühzeit: 1,7 l/5 min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,15 kW
- Maße (B x T x H): 195 x 406 x 446 mm

D-Art.-Nr. 5076914

- **Filter D-Art.-Nr. 5076930**
- **Kanne D-Art.-Nr. 5076948**



Kaffeemaschine Typ Th

- ohne Isolierkanne
- ohne Wasseranschluss
- Leistung 19 l/h
- ca. 152 Tassen
- Brühzeit: 2,2 l/7 min
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,31 kW
- Maße (B x T x H): 235 x 406 x 545 mm

D-Art.-Nr. 5076856

- **Filter D-Art.-Nr. 5076930**
- **Kanne, 2,2 l schwarz, D-Art.-Nr. 5076863 rostfr. Stahl, D-Art.-Nr. 5076865 rostfr. Stahl mit Glaseinsatz, D-Art.-Nr. 5076866**



Kaffeemaschine 170 M

- inkl. Glaskanne, 2 Heizplatten
- Gehäuse CNS
- ohne Wasseranschluss
- inkl. Entkalkungsanzeige
- Stundenleistung: ca. 125 Tassen
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2 kW

D-Art.-Nr. 5077102

- **Filter D-Art.-Nr. 5077300**
- **Kanne D-Art.-Nr. 5077201**





Kaffeemaschine 170 MT

- ohne Isolierkanne, ohne Wasseranschluss
- Gehäuse CNS
- inkl. Entkalkungsanzeige
- Stundenleistung: ca. 125 Tassen
- Höhe: 60 cm (für Pumpkannen)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,88 kW

D-Art.-Nr. 5077128

- **Filter D-Art.-Nr. 5077300**
- **Kanne D-Art.-Nr. 5077250**



Foto: Alexa auf Pixabay (1), Freepik.com (1)

Elektroeinkocher

- Inhalt: 29 l
- Deckel, Unterteil und Seitengriffe aus Kunststoff
- koch- und säurefeste 2-Schicht-Emaillierung
- Kabelaufwicklung und Steckerdepot
- mit Deckel und Einlegerost
- Topf-Ø ca. 350 mm
- Topf-Innenhöhe: ca. 290 mm
- Gesamthöhe: 410 mm
- Leistung: 2 kW



dagema

- **mit 1/4″ KU-Ablaufhahn D-Art.-Nr.: 1476561**
- **ohne Ablaufhahn D-Art.-Nr. 1476553**

PURITY Quell ST/PURITY C Quell ST

- für Kaffee-/ Espresso-/ Vendingmaschinen
- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service- und Reparaturkosten reduziert
- Kaffee, Espresso und weitere Kaffeespezialitäten entwickeln ihr volles Aroma
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen für eine optimale Qualität des Endproduktes
- gezielte Anpassung an lokale Bedingungen durch variable Verschnitteinstellung

- **PURITY 1200 Quell ST, BRITA-Art.-Nr. 1009231**
- **PURITY C Filterkopf, BRITA-Art.-Nr. 1013634**
- **PURITY C1100 Quell ST Kartusche, BRITA-Art.-Nr. 1012446**



PURITY Quell ST



PURITY C Quell ST



PURITY Steam



PURITY C Steam

PURITY Steam/PURITY C Steam

- für Kombidämpfer und Backöfen
- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service und Reparaturkosten reduziert, feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- Backwaren und Gargut gelingen perfekt
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung

- **PURITY 1200 Steam, BRITA-Art.-Nr. 1002923**
- **PURITY C Filterkopf, BRITA-Art.-Nr. 1023325**
- **PURITY C1100 Steam Kartusche, BRITA-Art.-Nr. 1023328**

PROGUARD Gastronomy 200

- für professionelle Küchentechnik
- deutlich reduzierte Maschinenausfälle durch 2 Premium-Membranen mit einem Salzrückhalt von ≥ 97 %, wodurch Ihre Maschinen zuverlässig vor Korrosion, Kalk und Gipsablagerungen geschützt werden
- einsetzbar bei geringem Wasserbedarf mit Spitzen bis hin zu konstant hohem Durchlauf
- individuell anpassbare Mineralisierung durch einstellbaren Rohwasserverschnitt – ganz nach dem Bedarf der jeweiligen Maschine
- Hochleistungssystem mit einer Durchflussrate von 140 l/h (bei 15 °C Eingangswasser-Temperatur) und 200 l/h (bei 25 °C)
- übersichtliches Display, das alle relevanten Betriebsdaten auf einen Blick anzeigt
- elektrisches Umkehr-Osmose-System mit Drehschieberpumpe

Starterset, BRITA-Art.-Nr. 1053696



PROGUARD Gastronomy 200



PURITY Clean

PURITY Clean Extra

PURITY Clean/PURITY Clean Extra

- für professionelles Spülen
- strahlender Glanz ohne Schlieren und Flecken – auch für höchste Ansprüche
- Kalkablagerungen in der Maschine werden gezielt verhindert, die Maschinen laufen länger unbeeinträchtigt
- Reparatur- und Servicekosten werden reduziert
- besonders geeignet für Warmwasseranwendungen (bis 60 °C)
- empfohlene Richtwerte zum Einsatz von Vollentsalzung (Leitfähigkeit, Ca.-Werte bei Karbonathärte 0 °dH)

- **PURITY Clean, BRITA-Art.-Nr. 292083**
- **PURITY Clean Extra, BRITA-Art.-Nr. 1008200**

Foto: PublicDomainPictures auf Pixabay

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Eiswürfelbereiter „Joy“

- mit Luftkühlung und Sprühsystem
- Produktion von Hohlkegel 30 x 42 mm
- vollautomatische Produktionssteuerung
- Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- Innenmaterial: Kunststoff
- separater Ein- und Ausschalter
- integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstop
- Kältemittel: R290
- Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Joy 118 L



Joy 319 L







Modell	Joy 118 L	Joy 219 L	Joy 319 L einbaufähig	Joy 519 L einbaufähig
Maße (B x T x H)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h	48 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Eiswürfel	17 kg, ca. 850 Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg	54 kg
Stromanschl./Leistung	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W	230 V/455 W
KBS-Art.-Nr.	431.0115	4310.2205	4310.3205	4310.5205

SARO Kaltgetränke-Dispenser

- Gehäuse, Deckel, Behälter: Polycarbonat
- Tropfblech, Kühldom: Edelstahl
- leistungsstarkes Kompressorkühlsystem
- digitale Temperatureinstellung und -kontrolle
- Paddelsystem verhindert Oxidation und Schaumbildung
- separater Ein- und Ausschalter für Gerät und Paddelsystem
- inklusive Ersatzdichtungen
- Kältemittel: R290
- Temp. +3/+8 °C
- 4 rutschfeste Füße


Corolla 1 W

Corolla 2 G



Saro-Art-Nr.	Modell	Inhalt	Maße (B x T x H)	Gewicht	Stromanschl./Leistung
398-1003	Corolla 1 W (weiß)	12 l	230 x 430 x 640 mm	22 kg	290 W/230 V
398-1004	Corolla 1 G (gelb)	12 l	230 x 430 x 640 mm	22 kg	290 W/230 V
398-1012	Corolla 2 W (weiß)	2 x 12 l	430 x 430 x 640 mm	31 kg	370 W/230 V
398-1014	Corolla 2 G (gelb)	2 x 12 l	430 x 430 x 640 mm	31 kg	370 W/230 V

SARO Zitruspresse „EP 7000“

- Material: Aluminiumguss, Soft-Touch-ABS-Griff, Sieb und Kegel Edelstahl (316), Schüssel-Set aus lebensmittelechtem Titan
- professioneller, bürstenloser Induktionsmotor
- leichte Reinigung
- für alle Zitrusfrüchte geeignet
- 2 Saftvarianten (samtig mit Fruchtfleisch oder klar)
- Presskegel trennt den bitteren Teil der Orange



- Tropfstopp
- Gewicht: 7,4 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 340 W
- Maße (B x T x H): 185 x 300 x 385 mm

Saro-Art.-Nr. 475-1000



Foto: Varintorn Kantawong auf Pixabay

Tellerspender

- statisch beheizt oder neutral



Modell	Teller Ø	statisch beheizt	unbeheizt
1 Stapel mit Deckel	180–290 mm	808 171	808 181
2 Stapel mit Deckel	180–290 mm	808 172	808 182
2 Stapel mit Deckel	215–320 mm	808 177	-
Plattformspender universal		808 205	808 201

Bankettwagen

- Warmhalten durch Umluft bei 85 °C
- kompakt, leichte Hygiene durch tiefgezogene Sicken



Bankettwagen GN 1/1	Maße (B x T x H)	mit Befeuchtung Tournus-Art. Nr.	ohne Befeuchtung Tournus-Art. Nr.
5 Einschübe, Edelstahltür	524 x 817 x 708	-	507 301
10 Einschübe, Edelstahltür	528 x 821 x 1134	507 336	507 331
15 Einschübe, Edelstahltür	528 x 821 x 1489	507 356	507 351
15 Einschübe, Edelstahltür mit Sichtfenster	528 x 821 x 1489	507 357	507 352
20 Einschübe, Edelstahltür	528 x 821 x 1844	507 386	507 381
20 Einschübe, Edelstahltür mit Sichtfenster	528 x 821 x 1844	507 387	507 382

Bankettwagen GN 2/1	Maße (B x T x H)	mit Befeuchtung Tournus-Art. Nr.	ohne Befeuchtung Tournus-Art. Nr.
10 Einschübe, Edelstahltür	733 x 941 x 1134	507 436	507 431
15 Einschübe, Edelstahltür	733 x 941 x 1489	507 456	507 451
15 Einschübe, Edelstahltür mit Sichtfenster	733 x 941 x 1489	507 457	507 452
20 Einschübe, Edelstahltür	733 x 941 x 1880	507 486	507 481
20 Einschübe, Edelstahltür mit Sichtfenster	733 x 941 x 1880	507 487	507 482

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Servierwagen

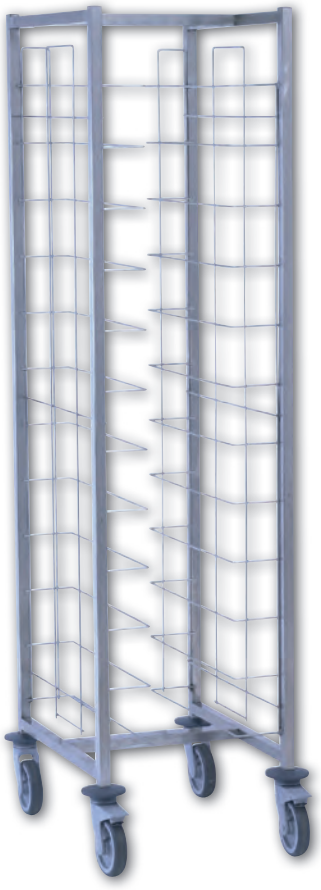
- Polyamidrollen (rostfrei und non-marking)
- 2 Bremsen

Tournus-Art-Nr.	Maße Boden	Anzahl Böden
801 542	800 x 530 mm	2
801 543	800 x 530 mm	3
801 544	800 x 530 mm	4
801 552	1000 x 600 mm	2
801 553	1000 x 600 mm	3
801 554	1000 x 600 mm	4



Tablettabräumwagen

- Polyamid Rollen (rostfrei und non-marking)
- 2 Bremsen





Modell	Maße Wagen	Breite Tablett	Einschübe	o. Seitenverkleidung Tournus-Art.-Nr.	m. Seitenverkleidung Tournus-Art.-Nr.
Einschub quer	510 x 630 x 1790	320–370 mm	1 x 12	800 081	800 082
Einschub quer	930 x 630 x 1790	320–370 mm	2 x 12	800 091	800 092
Einschub längs	620 x 790 x 1790	400–480 mm	2 x 12	800 093	800 094
Einschub längs	700 x 790 x 1790	400–480 mm	2 x 12	800 095	800 096

PC-Waagen K-Scale 20 I

- Thekenwaage mit Stativ und Bondrucker
- Verbundwaage, Betriebssystem (Linux), aktualisierbare Firmware
- 2" VGA-Touchbildschirm bedienerseitig und 9" oder 12" VGA-Bildschirm kundenseitig
- Anschluss Kassenschublade (über RJ11-Schnittstelle) USB, SSD, Ram DDR2, Ethernet, RS 232
- unbegrenzte Netzwerkarchitektur und Waagenanzahl
- handelsübliche Barcode-Formate (z.B. EAN13, Code128, QR-Code)
- Plattformgröße: 360 x 265 mm



Soehnle-Art-Nr.	Bildschirmgrößen-Kombination		Bezeichnung	Tragkraft
	.121	.321		
1241.12.121 / .321	12"/9"	12"/12"	3/6	1/2
1241.13.121 / .321	12"/9"	12"/12"	6/15	2/5
1241.14.121 / .321	12"/9"	12"/12"	15/30	5/10

PC-Waagen K-Scale 20 RLI

- Thekenwaage mit Stativ und Bon- und Etikettendrucker
- Verbundwaage, Betriebssystem (Linux), aktualisierbare Firmware
- 2" VGA-Touchbildschirm bedienerseitig und 9" oder 12" VGA-Bildschirm kundenseitig
- Anschluss Kassenschublade (über RJ11-Schnittstelle) USB, SSD, Ram DDR2, Ethernet, RS 232
- unbegrenzte Netzwerkarchitektur und Waagenanzahl
- handelsübliche Barcode-Formate (z.B. EAN13, Code128, QR-Code)
- Plattformgröße: 360 x 265 mm



Soehnle-Art-Nr.	Bildschirmgrößen-Kombination		Höchstlast kg	Ziffern-schritt g
	.121	.321		
1243.12.121 / .321	12"/9"	12"/12"	3/6	1/2
1243.13.121 / .321	12"/9"	12"/12"	6/15	2/5
1243.14.121 / .321	12"/9"	12"/12"	15/30	5/10

Finden Sie weitere Soehnle Laden- und Retailwaagen unter: https://www.soehnle-professional.de/kataloge/SIS_Katalog_Retail_2022_de.pdf

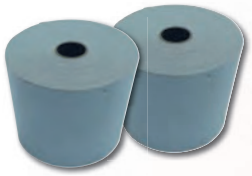
Thermopapierrollen

- Ø Hülse: 12 mm
- Maße (B x L): 57 mm x 41 Lfm
  D-Art.-Nr. 0451030
- Maße (B x L): 62 mm x 50 Lfm
  D-Art.-Nr. 0451070
- Maße (B x L): 58 mm x 50 Lfm
  D-Art.-Nr. 0451104



Thermorollen, Blue4est®

- Ø Hülse: 12 mm
- Papierstärke: 52 g/m²
- Maße (B x L): 62 mm x 50 Lfm
  D-Art.-Nr. 0451075
- Maße (B x L): 58 mm x 50 Lfm
  D-Art.-Nr. 0451115



Heftzange „ELJU" rostfrei

- Edelstahl
- durch leichte Reinigung hochgradig hygienisch, Fett und Schmutz lassen sich durch heißes Seifenwasser wieder entfernen
- für geschlossene Heftung

D-Art.-Nr. 1348890



Heftklammern 9/5 „ELJU"

- verzinkt
- passend für Heftzange „ELJU"
- 5.000 St./Pä.

D-Art.-Nr. 1348935



Heftzange „Favorit"

- robuste Ganzmetall-Heftzange
- ergonomischer Handgriff
- geeignet für Heftklammern 24/6 und 26/6

D-Art.-Nr. 1348841



Heftklammern 24/6

- verzinkt DIN 7405
- passend für Heftzange „Favorit"
- 1.000 St./Pä.

D-Art.-Nr. 1348911



Heftklammern 26/6

- verzinkt
- passend für Heftzange „Favorit"
- 5.000 St./Pä.

D-Art.-Nr. 1348940



Bild von Rita E auf Pixabay

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Hygiene + Reinigung



Foto: natali_mis - stockadobe.com

Universalspülmaschine toptech 32-23D.7

- doppelwandiges Gehäuse
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 131 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung: 30 Körbe/h
- Frischwasserverbrauch: min. 6 l/Korb
- Korbmaß: 1310 x 700 mm
- Einschubhöhe: 850 mm
- Stromanschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 1470 x 850 x 1960 mm

Colged-Art.-Nr. LP723CDDD



- **toptech 32-23D.7 NRG**
  wie oben, jedoch:
  - mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %
  - max. Spülleistung: 20 Körbe/h
  - Einbaumaß (B x T x H): 1470 x 850 x 2187 mm

  Colged-Art.-Nr. LP723RCDDD



Geschirrspülmaschine toptech 36-23 GD

- doppelwandiges Gehäuse
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 15 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung/h: 60 Körbe, 1500 Gläser, 1080 Teller
- Frischwasserverbrauch: min. 1,6 l/Korb
- Korbmaß: 500 x 500 mm
- Einschubhöhe: 385 mm
- Anschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 600 x 600 x 820 mm

Colged-Art.-Nr. 917181

- **toptech 36-23 GTDE**
  wie oben, jedoch:
  - mit automatischem Wasserenthärter

  Colged-Art.-Nr. 917182

Universalspülmaschine toptech 36L-23 GD

- doppelwandiges Gehäuse
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 23 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung/h: 60 Körbe, 300 Bleche
- Frischwasserverbrauch: min. 2 l/Korb
- Korbmaß: 500 x 600 mm
- Einschubhöhe: 405 mm
- Anschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 850 mm

Colged-Art.-Nr. 918152



- **toptech 36L-23 GTDE**
  wie oben, jedoch:
  - mit automatischem Wasserenthärter

  Colged-Art.-Nr. 918348

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Universalspülmaschine toptech 37L-23 GD

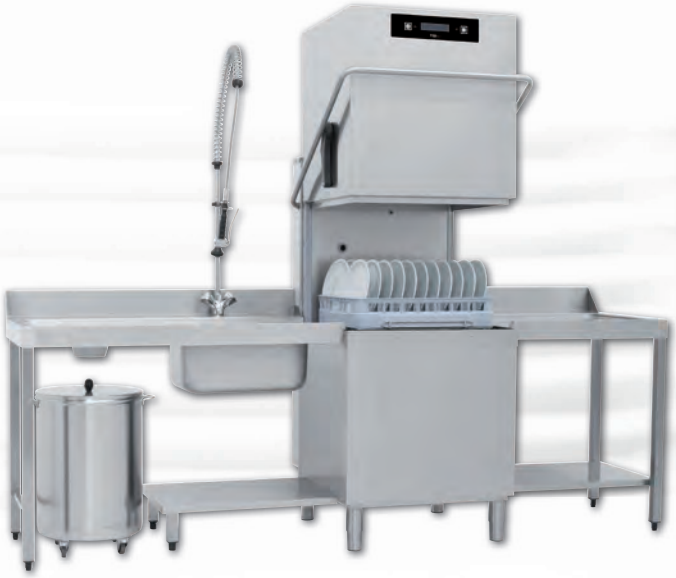
- doppelwandiges Gehäuse
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 23 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung/h: 60 Körbe, 300 Bleche
- Frischwasserverbrauch: min. 2 l/Korb
- Korbmaß: 500 x 600 mm
- Einschubhöhe: 405 mm
- Anschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 1250 mm

Colged-Art.-Nr. 918153



- **toptech 37L-23 GTDE**
  wie oben, jedoch:
  - mit automatischem Wasserenthärter

Colged-Art.-Nr. 918991



Durchschubspülmaschine toptech 39-23 GD

- doppelwandiges Gehäuse und doppelwandig isolierte Haube
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 30 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung/h: 65 Körbe, 1950 Gläser, 585 Tabletts
- Frischwasserverbrauch: min. 1,8 l/Korb
- Korbmaß: 500 x 600 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Anschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 700 x 755 x 1565 mm

Colged-Art.-Nr. TT3923GDD

- **toptech 39-23 GD NRG**
  wie oben, jedoch:
  - mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %.
  - max. Spülleistung/h: 42 Körbe, 1260 Gläser, 378 Tabletts

Colged-Art.-Nr. TT3923RGDD

Durchschubspülmaschine toptech 39-23 GTDE

- mit automatischem Wasserenthärter
- doppelwandiges Gehäuse und doppelwandig isolierte Haube
- SmartScreen Steuerung mit farbigem LCD-Display
- Drucksteigerungspumpe mit Break-Tank
- Tankvolumen: 30 l
- Spültemperatur: 60 °C
- max. Spülleistung/h: 65 Körbe, 1950 Gläser, 585 Tabletts
- Frischwasserverbrauch: min. 1,8 l/Korb
- Korbmaß: 500 x 600 mm
- Einschubhöhe: 465 mm
- Anschluss: 400 V/50 Hz/3 N ph
- Einbaumaß (B x T x H): 700 x 755 x 1565 mm

Colged-Art.-Nr. TT3923SGDD

- **toptech 39-23 GTDE NRG**
  wie oben, jedoch:
  - mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %.
  - max. Spülleistung/h: 42 Körbe, 1260 Gläser, 378 Tabletts

Colged-Art.-Nr. TT3923SRGDD



Bild von congerdesign auf Pixabay

Gewerbliche Spülsysteme von Winterhalter

Mit Spülmaschinen, Spülchemie, Wasseraufbereitungsgeräten und Spülkörben bietet Winterhalter ein Gesamtsystem, das perfekte Spülergebnisse garantiert. Das Maschinenportfolio reicht von Untertisch-, Durchschub-, Geräte- bis hin zu den großen Korb- und Bandtransportspülmaschinen. Eine hohe Beratungskompetenz und der exzellente Service runden das Angebot ab.

Untertischspülmaschinen UC-Serie

Eine Maschinentechnologie für 6 unterschiedliche Anwendungen. Die UC kann exakt auf die individuellen Anforderungen zugeschnitten werden: als Gläser-, Geschirr-, Besteck-, Bistro-, Flaschen- oder Becherspülmaschine. Darüber hinaus gibt es zahlreiche individuelle Ausstattungsmöglichkeiten wie: Energy, eingebauter Enthärter und / oder Umkehrosmose, Korbpakete etc.









Modell	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Breite	460 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Tiefe				
• mit Reinigungsbehälter	637 mm	637 mm	637 mm	671 mm
• ohne Reinigungsbehälter	617 mm	617 mm	617 mm	651 mm
• mit geöffneter Tür	940 mm	940 mm	1034 mm	1068 mm
Höhe				
• mit Füßen	725–760 mm	725–760 mm	820–855 mm	820–855 mm
• mit Energy-Ausführung	810–845 mm	810–845 mm	905–940 mm	905–940 mm
Korbmaße	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm 500 x 540 mm

Durchschubspülmaschinen PT-Serie

Die PT-Serie ist für höchste Anforderungen ausgelegt und auf maximale Wirtschaftlichkeit getrimmt. Ein Allrounder für unterschiedliches Spülgut. Unkompliziert, effizient, schnell. Und stets absolut zuverlässig. Erhältlich in drei Maschinengrößen. Ein echtes Arbeitstier.





Modell	PT-M für normale Spülgüter (Geschirr, Gläser, Besteck, Becher)	PT-L für breites Spülgut (große Teller und Tabletts)	PT-XL für sperriges Spülgut (Euronormkisten, GN-2/1-Bleche, kleinere Gerätschaften)
Breite	635 mm	735 mm	735 mm
Tiefe	750 mm	750 mm	750 mm
Höhe			
• mit geschlossener Haube	1535 mm	1535 mm	1655 mm
• mit geöffneter Haube	2010 mm	2010 mm	2250 mm
• mit EnergyPlus	2175 mm	2175 mm	2415 mm
Arbeitshöhe	850 mm	850 mm	850 mm
Lichte Einfahrhöhe	440 mm	440 mm	560 mm
Korbmaße	500 x 500 mm	500 x 500 mm 500 x 600 mm	500 x 500 mm 500 x 600 mm

Foto: Winterhalter

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Gerätespülmaschinen

Gerätespülmaschinen von Winterhalter sind ausgelegt für alle Härtefälle: Verunreinigte Schneidebretter und Küchenwerkzeuge, verklebte Schüsseln und Rührlöffel, verkrustete Töpfe und GN-Behälter, eingebrannte Pfannen und Backbleche.
Mit ihrer soliden Bauweise sorgen diese Maschinen im Produktionsbereich von Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Hotels und der Systemgastronomie für erstklassige Sauberkeit und Hygiene.

Gerätespülmaschine GS 630

Sie hat richtig viel Kraft. Mit hohem Wasserdruck spült die kleinste Gerätespülmaschine der Welt Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten, Tabletts, Geschirr, Gläser und Besteck. Überall dort, wo scheinbar kein Platz fürs Spülen ist:

- kleine Spülküchen
- enge Ladentheken
- Räume mit eingeschränkten Platzverhältnissen



Gerätespülmaschinen UF-Serie

Die UF reinigt mit voller Kraft und durch innovative Features bei extrem hartnäckigen Verschmutzungen auf unterschiedlichsten Gerätschaften. Durch drei Maschinengrößen passend für unterschiedliches Spülgut. Für Bäcker, Metzger oder Gastronomiebetriebe.

- hoher Wasserdruck
- robust verarbeitet
- mit viel Power



Modell	GS 630	UF-M	UF-L	UF-XL
Breite	870 mm	775 mm	775 mm	1468 mm
Tiefe • bei geöffneter Tür	600 mm 1070 mm	870 mm 1295 mm	870 mm 1375 mm	870 mm 1375 mm
Höhe	820 mm	1720 mm	1880 mm	1880 mm
Lichte Einfahrhöhe (ohne Korb)	410 mm	640 mm	800 mm	800 mm
Korbmaße	650 x 508 mm	612 x 672 mm	612 x 672 mm	1305 x 672 mm

Gerätespülmaschine PT Utensil

Flexibel einsetzbar Gerätschaften, Geschirr oder beides im Wechsel: Die PT Utensil vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sie sind flexibel und sparen sich die Anschaffung einer zweiten Spülmaschine.
Ergonomische Bedienung Mit einem smarten Touch-Display für eine intuitive Bedienung und dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine.
Erstklassige Spülergebnisse Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: Mit der wirkungsvollen Vierfach-Filtration ist die PT Utensil ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene.
Absolut zuverlässig Die PT Utensil bringt genau das mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können.
Energiespar-Option Die PT Utensil ist auch als EnergyPlus-Version mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung erhältlich. Alle Modelle mit dieser Option saugen den feuchtwarmen Wasserdampf bei geschlossener Haube direkt aus dem Innenraum ab und nutzen seine Energie für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers.



Modell	PT-L Utensil	PT-XL Utensil
Breite	735 mm	735 mm
Tiefe	750 mm	750 mm
Höhe	2010 mm	2250 mm
Lichte Einfahrhöhe (ohne Korb)	440 mm	560 mm
Korbmaße	500 x 500 mm 500 x 600 mm	500 x 500 mm 500 x 600 mm

HOBART Geschirrspülmaschine FXL-10B

- XL Waschkammer für Kisten und Bleche
- mit integrierter Wasserenthärtung
- farbiger Touchscreen, SmartConnect App
- Wasserverbrauch: 2 l/Korb
- Einschubhöhe: 425 mm
- Gewicht: 60 kg
- Stromanschluss: 400 V/3 x 16 A oder 230 V/16 A
- Leistung: 6,8 kW oder 2,7 kW

Hobart-Art.-Nr. FXLS-10B



HOBART

Hygiene Messerbox

- Edelstahl rostfrei
- für 10 Messer und 2 Wetzstähle
- mit Handschuhhalter
- Einleger aus Kunststoff
- Maße (B x T x H):
  360 x 118 x 470 mm

D-Art.-Nr. 1286007



ohne Inhalt

Hygiene Messerbox

- Edelstahl rostfrei
- für 4 Messer und 2 Wetzstähle
- mit Handschuhhalter
- Einleger aus Kunststoff
- Maße (B x T x H):
  182 x 118 x 470 mm

D-Art.-Nr. 1286020



ohne Inhalt



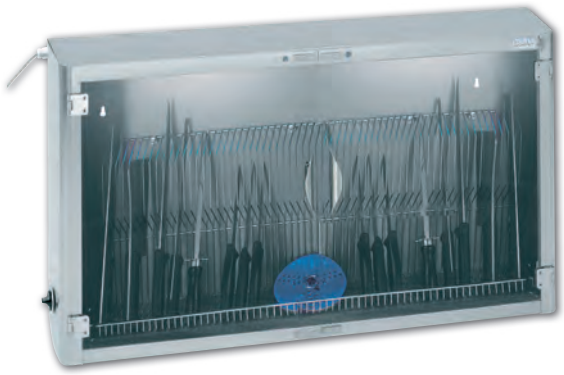
Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog HYGIENE !

Messerdesinfektionsschrank

TOURNUS EQUIPEMENT







Version	ohne Schloss Tournus-Art.-Nr.	mit Schloss Tournus-Art.-Nr.
Schrank für 20 Messer	D-Art.-Nr. 5743961	816 421
Schrank für 10 Messer – Magnetstange	806 422	816 422
Schrank für 20 Messer – Gitter aus Edelstahldraht	806 423	816 423
Schrank für 40 Messer – 2 Türen, Gitter aus Edelstahldraht	806 424	816 424

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Handwaschbecken Wandmontage

Tournus-Art.-Nr.	Modell GA & GC	Maße (mm)
D-Art.-Nr. 5743578	GA ohne Rückwand	330 x 330 x 170
D-Art.-Nr. 5743579	GA mit Rückwand	350 x 330 x 500
806 381	GC ohne Rückwand	415 x 310 x 185
806 382	GC mit Rückwand	440 x 335 x 540
806 383	GC mit Rückwand und Seifenspender	440 x 335 x 540
806 351	GC mit Sensor	415 x 310 x 185
806 352	GC mit Sensor und Rückwand	440 x 335 x 540



Handwaschbecken mobil

- enthält 2 Kanister à 13 l
- Handtuchhalter
- Mülleimer
- Seifenspender
- fahrbar durch 2 Räder

Tournus-Art.-Nr.	Version	Maße (mm)
806 517	Kaltwasser (inkl. Batterie für Fußpumpe)	415 x 345 x 1200
806 519	Warmwasser (inkl. Durchlauferhitzer mit Trockenlaufschutz, Stromanschluss: 230 V)	415 x 345 x 1200



Spülcenter mit 2 Becken

- CNS 18/10
- umlaufender Wulstrand mit 2 nahtlos eingeschweißten Becken
- TO – offen mit hinterer Verstrebung
- TZ – offen, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden
- SF – 4-seitig geschlossen mit doppelwandigen Flügeltüren

600 mm Überstand links

- mit Aufkantung und Unterbau, Flügeltüren
- Tiefe: 700 mm
- **Länge: 1600 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC716C2RSF
- **Länge: 1900 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC719C2RSF

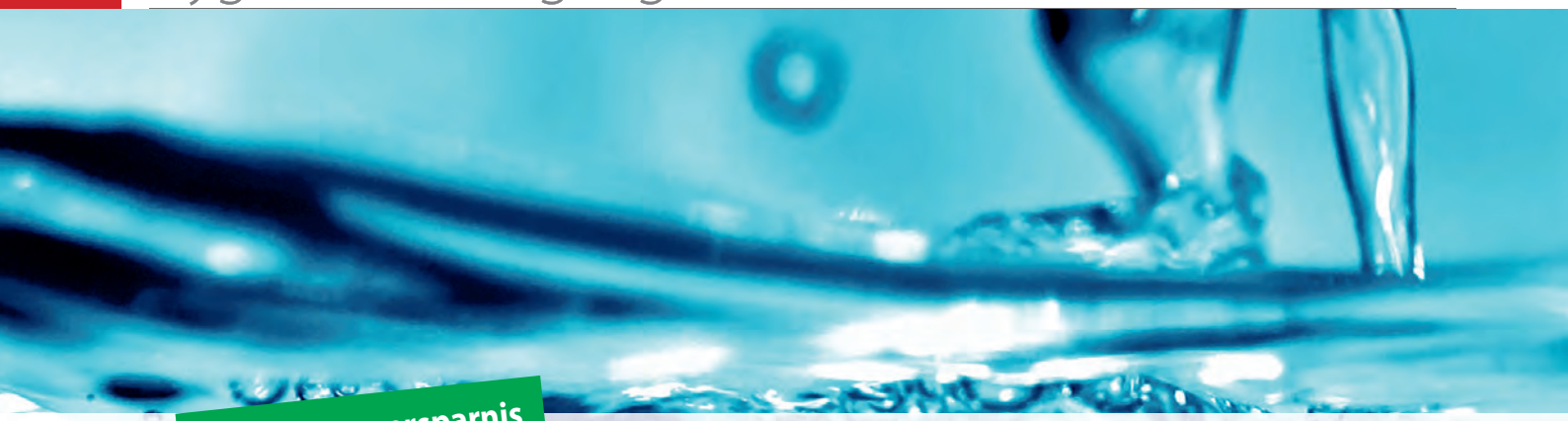
600 mm Überstand links

- mit Aufkantung und Unterbau, Zwischenboden
- Tiefe: 700 mm
- **Länge: 1600 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC716C2RTZ
- **Länge: 1900 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC719C2RTZ

600 mm Überstand rechts

- mit Aufkantung und Unterbau, Zwischenboden
- Tiefe: 600 mm
- **Länge: 1500 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC615C2LTZ
- **Länge: 1500/1800 mm**
  Chromonorm-Art.-Nr. STC618C2LTZ





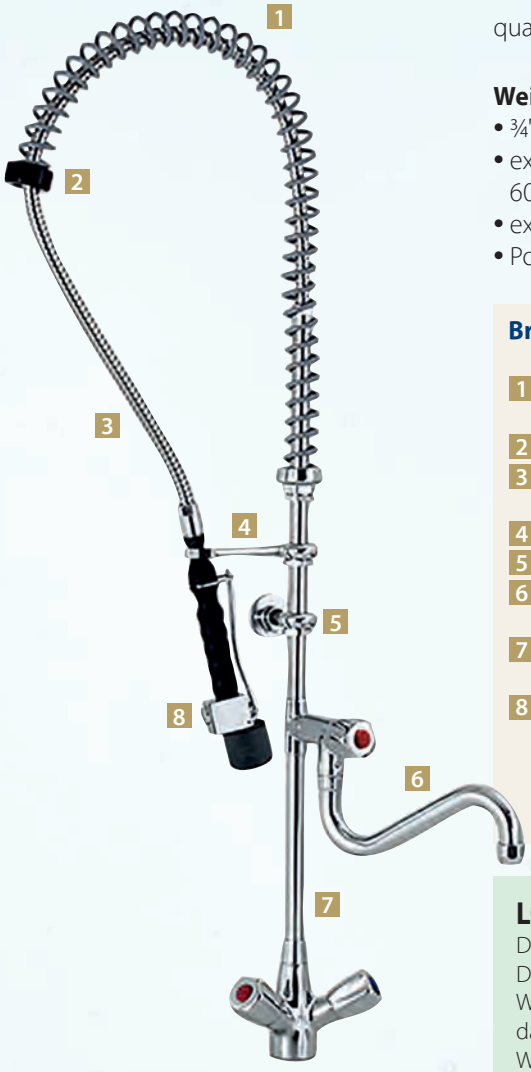
Hohe Kostenersparnis dank LOW-FLOW Brausekopf

PREMIUM -Serie

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten. Alle Bestandteile sind DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) zertifiziert. Der Körper der Brausen besteht aus qualitativ hochwertigem, sehr robustem, glanzverchromtem Messing.

Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- ¾" Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen
- Pot-Filler mit zusätzlichem Tropfschutz



Brause PREMIUM

1. Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.
2. Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.
3. Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl; Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
4. Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.
5. Brausehaken aus verchromtem Messing.
6. Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm
7. Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.
8. LOW-FLOW Brausekopf: Interne Komponenten und Wasserdurchgänge aus Edelstahl, Feststellring für Dauerbetrieb, Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung, nur 4 l/min bei 3 bar. Hoher Druck sorgt für optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig geringem Wasserverbrauch. Einsparungen bis mehrere hundert Euro pro Jahr möglich.

LOW-FLOW Brausekopf

Save Water. Save Energy. Save Money.

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.

- verchromter Messinghebel
- Messinggewinde
- Anti-Drop- und Anti-Leck-Vorrichtung
- Feststellring für Dauerbetrieb
- konzentrierter Wasserstrahl
- Wassersparfunktion
- Wassertemperatur: max. 90 °C
- Standarddurchfluss: 4 l/min bei 3 bar

KBS-Art.-Nr. 2092.3003



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2"

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: 1100 mm
- mit Rückflussverhinderer
- Lochbohrung: Ø 29 mm
- Wasserdurchsatz: 4–35 l/min
- Wasseranschluss: 1/2" IG

KBS-Art.-Nr. 2092.1013

LOW-FLOW Brausekopf



Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 1/2"

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- Gesamthöhe: 1050 mm
- mit Rückflussverhinderer
- Lochbohrung: Ø 29 mm
- Wasserdurchsatz: 4–25 l/min
- Wasseranschluss: 1/2" IG

KBS-Art.-Nr. 2092.1019

LOW-FLOW Brausekopf



2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2"

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 1125 mm
- mit Rückflussverhinderer
- Lochbohrung: Ø 23 mm
- Lochabstand 155 mm
- Wasserdurchsatz: 4–45 l/min
- Wasseranschluss: 1/2" IG

KBS-Art.-Nr. 2092.2013

LOW-FLOW Brausekopf



Hebelmischer 1-Loch mit Doppel-Schwenkarm – 1/2"

- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 715 mm
- mit Tropfschutz (Drip Stop)
- Höhe Auslaufhahn: 618 mm
- Ausladung: 605 mm/Ø 25 mm
- Lochbohrung: Ø 50 mm
- Wasserdurchsatz: 25 l/min
- Wasseranschluss: 1/2" AG

KBS-Art.-Nr. 2091.1020



Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2"

- LED-Anzeige
- automatische Stagnationsspülung
- Wasserdruck: min. 1,38 bar/max. 8,62 bar
- Gesamthöhe: 163 mm
- Höhe Auslaufhahn: 128 mm
- Lochbohrung: Ø 32 mm
- max. Wassertemperatur: 70 °C
- Wasseranschluss: 1/2" AG
- Stromversorgung: 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt

KBS-Art.-Nr. 2091.1026



Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2"

- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 394 mm
- Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- Ausladung: 295 mm/Ø 25 mm
- Lochbohrung: Ø 29 mm
- Wasserdurchsatz: 25 l/min
- Wasseranschluss: 1/2" IG

KBS-Art.-Nr. 2091.1004



Foto: magann - stock.adobe.com

Druckschaumgerät fahrbar

- Edelstahl
- zum Verschäumen mit Druckluft
- komplett mit 5 m Produktleitung, 10 m Druckluftschlauch und Wagen
- Behältervolumen: 19,5 l
- Druckluftanschluss: Nippel NW 7.2
- max. Betriebsdruck: 6 bar
- Dichtungen: Viton
- Sicherheitsventil: Messing vernickelt
- Gewicht: ca. 10,7 kg
- Maße (B x T x H): ca. 360 x 300 x 1000 mm

Ernst-Art.-Nr. 4010270120



Schaumgerät fahrbar

- zum Verschäumen mit Druckluft
- Anschluss von 2 Medien
- inklusive VA-Fahrwagen
- 15 m Produktleitung
- 10 m Zuluftleitung
- 2 x 60 l Behälter

Ernst-Art.-Nr. 40102701350



Schaumfee due stationär

- zum Verschäumen mit Druckluft
- Anschluss von 2 Medien möglich

Ernst-Art.-Nr. 4010270138

optional:
Fahrwagen für Schaumfee due
Ernst-Art.-Nr. 4010270427



Schaumfee eco 2.0 fahrbar

- mobile Reinigungsstation
- inkl. Wasserdruckerhöhung, eigener Druckluftversorgung und 20 m Schlauchaufroller
- Schaumreinigung, wahlweiser Wechsel der Reinigungsmittel über Drehschalter
- Spülen mit ca. 14 bar Wasserdruck
- Wasseranschluss: GEKA Kupplung
- Gewicht: 99 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 690 x 710 x 1277 mm

Ernst-Art.-Nr. 4010271030



Schaumfee eco 3.0 fahrbar

- mobile Reinigungsstation
- inkl. Wasserdruckerhöhung, eigener Druckluftversorgung und 20 m Schlauchaufroller
- Vorreinigung mit Hochdruck 30 bis 120 bar einstellbar
- Schaumreinigung mit Druckluft
- Desinfektion voreingestellte Dosierung
- Spülung mit Hochdruck 30 bis 120 bar einstellbar
- Wasseranschluss: GEKA Kupplung
- Gewicht: 99 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 690 x 710 x 1277 mm

Ernst-Art.-Nr. 4010271095





Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Stiefelreiniger
- Edelstahl
- mit 5 Bürsten aus Kunststoff
- rutsch- und trittsicher
- mit 1/2" Wasseranschluss
- Anschlussmöglichkeit von Reinigungs- und Desinfektionslösung
- Maße (B x T x H): 550 x 260 x 870 mm

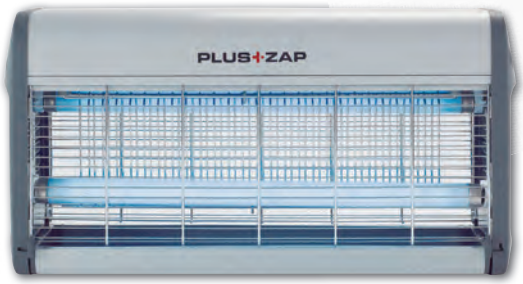
D-Art.-Nr. 5744020

Bild von Christian Collins auf Pixabay

PLUS+ZAP™ Stromgittergerät

DeliSpecial

- für Lagerung und Gewerbe
- zuverlässig und preisgünstig
- Aluminium oder Weißmetall
- Wand-/Deckenmontage und Tischplatzierung



Aluminium D-Art-Nr.	Leistung/ Wirkungsbereich	Maße in mm (B x T x H)
5681981	2 x 8 W = 40 m²	365 x 130 x 262
5681982	2 x 15 W = 80 m²	514 x 130 x 262

Weißmetall D-Art-Nr.	Leistung/ Wirkungsbereich	Maße in mm (B x T x H)
5681988	2 x 15 W = 80 m²	514 x 130 x 262



DeliSpecial



EXOCUTOR Stromgittergerät

- für Lagerung und Gewerbe
- leistungsstark
- Edelstahl
- Wand-/Deckenmontage oder als Standgerät verwendbar

D-Art-Nr.	Leistung/ Wirkungsbereich	Maße in mm (B x T x H)
5681961	2 x 8 W = 50 m²	390 x 140 x 265
5681962	2 x 15 W = 100 m²	538 x 140 x 265
5681964	2 x 40 W = 280 m²	694 x 140 x 265

FlytrapCommercial™ Klebefoliengerät

DeliSpecial

- für Nahrungsmittel verarbeitende Betriebe
- hygienisch und wirkungsvoll
- Weißmetall oder Edelstahl
- Wand-/Deckenmontage oder frei hängend



Weißmetall D-Art-Nr.	Edelstahl IP 65 D-Art-Nr.	Leistung/ Wirkungsbereich	Maße in mm (B x T x H)
5681969	**5681972**	2 x 15 W = 80 m²	470 x 185 x 355
5681970	**5681973**	2 x 18 W = 120 m²	623 x 185 x 355
–	**5681974**	2 x 40 W = 240 m²	623 x 185 x 355

Verbrauchsmaterialien wie Klebefolien und UV-Röhren sind auf Anfrage erhältlich. Wir empfehlen bruchgeschützte UV-Röhren für alle Lebensmittelbereiche.

DeliSpecial

halō

Klebefoliengerät

- für Nahrungsmittel verarbeitende Betriebe
- modern und vielseitig
- Aluminium
- Wand-/Deckenmontage oder als Standgerät verwendbar

D-Art-Nr.	Leistung/ Wirkungsbereich	Maße in mm (B x T x H)
auf Anfrage	15 W = 40 m²	588 x 118 x 248
5681995	2 x 15 W = 80 m²	588 x 118 x 404
5681996	3 x 15 W = 120 m²	588 x 118 x 404
auf Anfrage	45 W (IP 65) = 120 m²	588 x 118 x 404
5681997	2 x 30 W = 160 m²	588 x 236 x 404

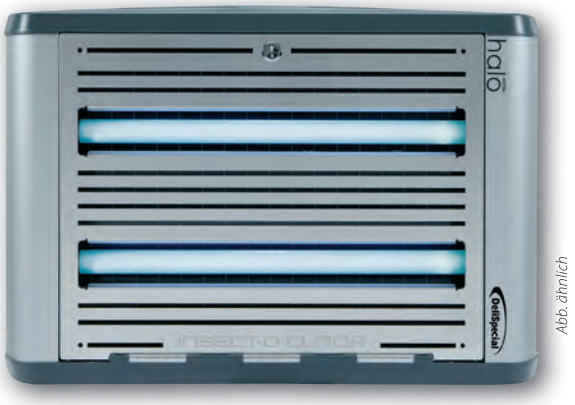


Abb. ähnlich

Luralite™

Dekoratives Klebefoliengerät



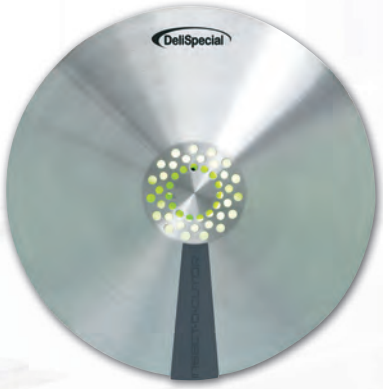
- für den öffentlichen Bereich / Gastbereich
- zeitlos und dezent
- Metall weiß (oder Silber)
- Wandmontage
- Röhren: 1 x 18 W = 25 m²
- Maße (B x T x H): 450 x 200 x 170 mm
- **D-Art.-Nr. weiß: 5682075 (Silber auf Anfrage)**
- **mit bruchsicherer Röhre D-Art.-Nr. weiß: 5682055**

aura™

Dekoratives Klebefoliengerät

- für den öffentlichen Bereich / Gastbereich
- diskret und effektiv
- Edelstahl (oder Schwarz)
- Wandmontage
- Röhren: 1 x 22 W Synergetic = 40 m²
- Maße (B x T x H): 270 x 135 x 270 mm

D-Art.-Nr. Edelstahl: 5682076
(Schwarz auf Anfrage)



prism®

Ästetisches Klebefoliengerät



- für den öffentlichen Bereich/Gastbereich
- dekorativ und diskret
- Aluminium
- Wandmontage/Tischplatzierung
- Röhren: 1 x TPX x 11 W = 30 m²
- Maße (B x T x H): 150 x 90 x 250 mm

D-Art.-Nr. 5682077

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Infiniti

Stylisches Klebefoliengerät

- für den öffentlichen Bereich/Gastbereich
- stylisch und modern
- Aluminium
- Wandmontage
- Röhren: UV LED
- Maße (B x T x H): 500 x 75 x 370 mm

D-Art.-Nr. 5682078





Müllsackhalter fahrbar

TOURNUS EQUIPEMENT







Modell	Größe Müllsack	Maße in mm (B x T x H)	Tournus-Art.-Nr.
Müllsackhalter mit Deckel	100–130 l	450 x 535 x 900	D-Art.-Nr. 1433672
Müllsackhalter mit Deckel	50–100 l	450 x 535 x 700	804 464
Müllsackhalter mit Deckel + Edelstahlverkleidung	100 l	450 x 535 x 900	804 468
Müllsackhalter mit Deckel + Edelstahlverkleidung	70 l	450 x 535 x 700	804 467
Müllsackhalter mit Klammer	100 l	450 x 535 x 810	D-Art.-Nr. 1433674
Müllsackhalter mit Klammer	110 l	450 x 535 x 970	804 453

Bild von Loren Biser auf Pixabay

Nassmüllkühler für Speisereste

- leicht zerlegbar
- komplett aus CNS 18/10 AISI 304 gefertigt
- Verdampfer aus Edelstahl
- inklusive steckerfertigem Kälteaggregat
- Umluftkühlung
- Temperatur +4 °C bis +12 °C
- UT/RF +32 °C/60 %
- Ausschnitt Kälteaggregat rechts; gegen Mehrpreis auch links oder ohne Ausschnitt für Zentralkühlung
- 56 mm starke Isolierung
- Heißgasleitung in Edelstahl
- innenliegende Spannverschlüsse
- höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8 bis 30 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung/digitale Temperaturanzeige
- Flügeltüren, davon eine mit Hebelschnappverschluss und Schloss
- Kältemittel: R290
- ausklappbare Auffahrrampe
- Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- Auslieferung erfolgt vormontiert
- Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachung möglich, Schutzart IP 34
- optionales Zubehör: - Einwurfschacht für Mülltonnen 120 l
  - Zylinderschloss für Deckel
  - Winterschaltung/Sumpfheizung lieferbar





Modell	1 x 240 l, zerlegbar	2 x 240 l, zerlegbar	3 x 240 l, zerlegbar
Maße in mm (B x T x H)	1040 x 872 x 1295	1740 x 872 x 1295	2340 x 872 x 1295
Außenbreite ohne Aggregat	720 mm	1420 mm	2020 mm
Türanschlag	links	links/rechts	links/rechts
Anzahl der Türen	1	2	2
Bestückungsmöglichkeit	1 x 240 l Mülltonnen	2 x 240 l Mülltonnen	3 x 240 l Mülltonnen
Gewicht	115 kg	170 kg	225 kg
Stromanschluss/Leistung	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W
KBS-Art.-Nr.	10.2985	10.2988	10.2992

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Stichwortverzeichnis

A

Adapter-Kit ... 32
Allesschneider ... 8, 9, 40, 44
Anschluss-Kit ... 32
Aufschnittmaschinen ... 40, 76, 77

B

Bain-Marie ... 79, 80
Bankettwagen ... 86
Besteck-Verpackungsmaschine ... 75
Betäubungszangen ... 4
Brat-/Backbleche ... 32, 34
Brauseköpfe ... 96
Burgermaschinen ... 19
Burgerpressen ... 39, 82

C

Clipmaschinen ... 18, 19
Clipse ... 18
Cloche f. Burger ... 82
Deckel Menüschalen ... 63
Desinfektionsschränke ... 94
Dosenöffner ... 26
Dosenverschließmaschinen ... 24
Dry-Age Beutel ... 68
Dry-Ager ... 69

E

Einhängegestelle ... 32
Einkocher ... 83
Eiswürfelbereiter ... 85
Elektrogrills ... 81
Entschwarter ... 7

F

Fadenhobel ... 44
Federzüge ... 4
Fleischbeschwerer ... 82
Fleischmürber ... 7, 8
Fleischwölfe ... 11, 12, 36, 37, 78
Fritteusen ... 49
Fritteusenreiniger ... 51
Frittierkörbe ... 32
Frittierölfilter ... 50
Frittieröltester ... 49, 50
Froster ... 66
Füller ... 38
Füllmaschinen ... 16, 17, 38

G

Gas-Grills ... 82
Gemüsehobel ... 44
Gemüseschneider ... 42, 43
Getränkedispenser ... 85
GN-Behälter ... 32
Griddleplatten ... 48
Grillroste ... 32
Grills ... 81, 82

H

Hackfleischpressen ... 39
Hähnchenspike ... 32
Handwaschbecken ... 95
Hauben ... 32, 49
Hebelmischer ... 96, 97
Heftklammern ... 88
Heftzangen ... 88
Heiße Theken ... 68
Hygiene Messerboxen ... 94

I

Induktionskochfelder ... 51, 78, 79
Insektenvernichter ... 99, 100, 101

K

Kaffeefilter ... 83
Kaffeekannen ... 83
Kaffeemaschinen ... 83
Kernmessgeräte ... 20
Kessel ... 17, 34
Knebelmischer ... 96, 97
Kochstationen ... 31, 33, 35
Kombidämpfer ... 30, 33
Kontaktgrills ... 51, 52
Küchenmaschine ... 47
Kühlschränke ... 64, 65, 66, 73
Kühltheken ... 70, 71, 72
Kutter ... 13, 14, 42

M

Menüschalen ... 63
Messerboxen ... 94
Messerdesinfektionsschränke ... 94
Messerschärfer ... 39, 76
Mikrowellen ... 35, 36
Mischbatterien ... 96, 97
Mixer ... 47
Mozzarellaschneider ... 44
Müllkühler ... 102
Müllsackhalter ... 101
Munition ... 4

P

Packtische ... 27
Papierrollen ... 88
Partikelfilter ... 51
Partytopf ... 80
Pflegeöle/Mehrzweckfett ... 28
pH-Meter ... 20
Pizzaplatte ... 32
Pökelmaschinen ... 9, 10
Pommesschneider ... 44
Pürierstäbe ... 46

R

Räuchermehl ... 20
Räucheröfen ... 20
Regale ... 27, 28
Regalwagen ... 27, 74
Reinigungsgeräte ... 98, 99
Reinigungsmittel ... 32
Reiskocher ... 81
Rührmaschinen ... 45

S

Sägen ... 4, 5, 36
Salamander ... 52
Salatschleudern ... 42, 44
Salzmeter ... 20, 23
Schärfmaschinen ... 40
Schaumfee ... 98
Schaumgeräte ... 98
Scheiben ... 12, 13
Scherbeneisautomaten ... 13
Schlauchbeutel ... 62
Schleifmaschinen ... 6, 7
Schneidmesser ... 5
Schussapparate ... 4
Servierwagen ... 87
Siegelfolien ... 63
Siegelmaschinen ... 58, 63
Siegelrahmen ... 63
Siegelrandbeutel ... 62, 68
Siegelschalen ... 63
Sous-Vide-Garer ... 58
Speisenausgabewagen ... 75
Speisentransportbehälter ... 74, 75, 86
Sprühboys ... 25
Spülcenter ... 95
Spülmaschinen ... 90, 91, 92, 93, 94
Stiefelreiniger ... 99
Suppentöpfe ... 80

T

Teigausrollmaschinen ... 45
Teigknetmaschinen ... 45
Tellerabräumwagen ... 87
Tellerspender ... 75, 86
Theken ... 68, 70, 71, 72
Thermometer ... 21, 22, 23
Thermopapierrollen ... 88
Tiefkühlschränke ... 64, 65, 66, 73
Tische ... 26
Tomatenschneider ... 45
Transportbehälter ... 74, 75, 86
Trennspray ... 82
Trimmer ... 5
Tumbler ... 11, 12

U

Unifiller ... 25
Untergestelle ... 32
Unterschränke ... 32

V

Vakuummaschinen ... 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61
Vakuumpumpenöle ... 57
Verpackungsmaschinen ... 75

W

Waagen ... 14, 15, 47, 54, 77, 88
Waffeleisen ... 82
Walzensätze ... 8
Waschbecken ... 95
Wasserfilter ... 84
Weinkühlschrank ... 73
WOK-Kochfeld ... 79
Wurstfüller ... 16, 17, 38
Wurstwärmer ... 79

Z

Zitruspresse ... 85

HEIFO GmbH & Co. KG

Postfach 18 66
49008 Osnabrück

Hannoversche Str. 49
49084 Osnabrück

Tel.: 0541 5843-0
Fax: 0541 5843-218
info@heifo.de