



**FLEISCHER-EINKAUF  
HANNOVER-GÖTTINGEN**

# MASCHINEN KATALOG 2024

ALTES HANDWERKT –  
MODERNSTE TECHNIK



## ANSCHRIFT

FEK Fleischer-Einkauf  
Hannover/Göttingen eG

Götzenbreite 16  
37124 Rosdorf

**Selling  
with love**



## KONTAKT

Tel.: 0551 500 79 0  
Fax.: 0551 500 79 30

Website:  
[www.fleischereinkauf.net](http://www.fleischereinkauf.net)

# MIT RAT UND TAT AN IHRER SEITE.

## IVONNE KURZ

### Vertriebsinnendienst

Tel.: 0551 50079-15

Fax: 0551 50079-30

Mobil: 0160 7474227

E-Mail: [ivonne.kurz@  
fek-hannover-goettingen.de](mailto:ivonne.kurz@fek-hannover-goettingen.de)



### **BESTELL- UND SERVICE-HOTLINE:**

Wir beraten Sie in Produktfragen sowie im Technikbereich. Wir helfen Ihnen, die optimalen Lösungen für Ihre Anforderungen zu finden!



*Alle Angebote netto zzgl. MwSt. solange der Vorrat reicht*

*• Verkauf nur an Gewerbekunden • Irrtum und Druckfehler vorbehalten • Abbildungen dienen als Referenz und können vom tatsächlichen Produkt abweichen • Preise auf Anfrage • Lieferzeiten gelten unter Vorbehalt • Stand 01.07.2024*

# MODERNSTE TECHNIK. INDIVIDUELLER SERVICE.



## Für Technik und Genuss

Wir kommen aus dem Fleischer-Handwerk und kennen die täglichen Anforderungen. Unser Ziel ist es daher, Maschinen zu produzieren, die Ihre Arbeit einfacher machen und für mehr Genuss sorgen. Dabei ist unsere Arbeit geprägt von einem Mix aus Tradition und Fortschritt. Natürlich passen wir unsere Maschinen-Lösungen an den Puls der Zeit an. Gleichzeitig setzen wir neue Maßstäbe in der Fleischverarbeitung und halten an der bewährten Leistung fest, auf die unsere Kunden vertrauen.

### Elektrowolf EW D114 HS

- zweitourige Ausführung
  - Verarbeitungsleistung bis zu 25kg/min
  - Schüsselvolumen 55L
  - Spülanschluss zur optimalen Hygiene
  - Maschine allseits geschlossen
  - Leistung 6 kW
- #890529\_EW114



### Automatenwolf AW D114

- Trichtervolumen 110L
  - zweitourige Ausführung
  - Zwei Schnecken Prinzip
  - Verarbeitungsleistung bis zu 50kg/min
  - Spülanschluss zur optimalen Hygiene
  - Maschine allseits geschlossen
  - Leistung 9 kW
- #890529\_AW114



### Schneidmischer SM45 T2M-R

- zweitourige Ausführung
  - Messerwellendrehzahlen 1200/2400 Upm
  - Schüsseldrehzahlen 9/18 Upm
  - Mischdrehzahlen vorwärts/rückwärts 75/150 Upm
  - Schüsselvolumen 45L
  - Temperatur Endabschaltung
  - Anzeige Schüsselrunden + Laufzeit
  - Maschine allseits geschlossen
  - Leistung 8,9 kW
- #890529\_SM45



### Cutmix CM70 T2M-R

- zweitourige Ausführung
- Messerwellendrehzahlen 1500/3000 Upm
- Schüsseldrehzahlen 9/18 Upm
- Mischdrehzahlen vorwärts/rückwärts 75/150 Upm
- Schüsselvolumen 70L

- Stauwand im Messerdeckel
  - Maschinenständer Grauguss massiv, kompl. mit Edelstahl verkleidet
  - maximale Laufruhe
  - Temperatur Endabschaltung
  - Anzeige Schüsselrunden + Laufzeit
  - Maschine allseits geschlossen
  - Leistung 18,5 kW
- #890529\_CM70



#### Mit unseren Schneidemaschinen bringen wir Lebensmittel aller Art in Topform

Die holac Maschinenbau GmbH ist heute ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln, mit Sitz in Nattheim. Seit über 60 Jahren ist das Unternehmen Anbieter von Lösungen, welche das maschinelle Schneiden von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Käse, Fisch und Gemüse ermöglichen und perfektionieren. Maschinen von holac zeichnen sich durch höchste Präzision und Zuverlässigkeit sowie eine hervorragende Qualität aus.



#### CUBI 100

Der Cubi 100 ist der kleinste Vielweckschneider aus dem holac-Programm. Er besticht durch eine einfache Bedienung und die optimal arbeitende Technik der großen Vielweckschneider.

- Produktmerkmale:
- vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
  - Magazinverschluss mit Pressblock von oben
  - 3-stufige Längsvorpressung
  - THC-System\*

- kompakte Bauart, fahrbar
- 2-teilige Gatter, Schneidgatter 4 x 4 mm - 50 x 50 mm
- gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- einfache und sichere Gatterfixierung
- Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) Max. 1.300 kg/h
- Beladedimension B x H x L 100 x 100 x 290 mm
- Vorschub 1-35 mm
- Abmessung: L x B x H 1.165 x 635 x 1.140 mm

#890529\_Cubi100



#### CUBI 100 L

Der Cubi 100 L besticht primär durch seine flexiblen Einsatzmöglichkeiten: Gleich ob Gulaschwürfel, Geschnetzeltes, Schinkenstreifen oder geraspelter Käse – der Cubi 100 L erledigt souverän alle an ihn gestellten Anforderungen.

Produktmerkmale:

- vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- Magazinverschluss mit Pressblock von oben
- druckabhängige Längsvorpressung
- Touchscreen
- THC-System\*

- kompakte Bauart, fahrbar
- 2-teilige Gatter, Schneidgatter 4 x 4 mm - 50 x 50 mm
- gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- einfache und sichere Gatterfixierung
- Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) Max. 1.600 kg/h
- Beladedimension B x H x L 100 x 100 x 400 mm
- Vorschub 1-35 mm
- Abmessung: L x B x H 1.365 x 635 x 1.140 mm

#890529\_Cubi100L



#### SECT 200

Der Sect 200 ist der kleinste Scheibenschneider der Sectomatenreihe mit elektronisch gesteuertem Produktvorschub für präzises Schneiden. Er besticht durch eine einfache Bedienung und die optimal arbeitende Technik der großen Scheibenschneider. Der Sect 230 ist ein äußerst flexibler Scheibenschneider mit elektronisch gesteuertem Produktvorschub für präzises Schneiden. Das optional einsetzbare Ausgabeband vereinfacht den Abtransport der geschnittenen Produkte aus der Maschine, sowie die weitere Produktverarbeitung.

- Produktmerkmale:
- kraftvoller Messerantrieb
  - vollautomatische Lagerschmierung

- Klammerrücklauf einstellbar
- einfache Bedienung
- einfach zur Reinigung zugängliche, außenliegende Klammer-Führungswelle
- stabiles Spiralmesser und Führungsrahmen für sauberen und genauen Schnitt
- 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung\*
- fahrbar\*
- Schnittleistung/Minute: 200/400 min
- Beladedimension: B x H x L (mm) 200 x 180 x 740
- Abschnitt mit Spiralmesser 1-33 mm
- Abmessung: L x B x H (mm) 2.105 x 945 x 1.245

#890529\_SECT200



# FREY MASCHINENBAU

## Füllmaschinen mit Innovation und Tradition

### Kolbenfüller Oskar 20

Mobiler, hydraulisch gesteuerter Füllautomat.

- Zylinderinhalt ca. 20 Liter
  - Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett in Edelstahl
  - Schwenkdeckel und Multifunktionsleiste
  - fahrbar auf Rädern
  - Anschlusswert 0,75 kW
  - Drehstrom 400 Volt, 50 Hz, 3 Phasen
  - inklusive Standardzubehör und Hydrauliköl Spezialfüllrohre ermöglichen das einfache Füllen von Feinkostprodukten, wie Schafskäse in Oliven, Peperoni und Tomaten.
- #800388

### Kebab Maker Star Twister

#890529\_F-KMST

### Burger Head Starter-Set

der Burger Head ist die praktische Lösung zur Herstellung von Burger-Produkten. Einfachste manuelle Bedienung, schneller Formenwechsel erhältlich für Flansch 58 und 73 mm Zubehör 1 Standardform rund

#890529\_F-BHSS



### Kebab Maker FL.73

#890529\_F-FL73



### Kolbenfüller Kompakta 2-30

Vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat, geeignet für alle Wurstsorten zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen aller Darmsorten.

- mit C60H Steuerung und Speicher für 99 Füllprogramme
  - Tempo, Abdrehzahl und Pausenlänge stufenlos wählbar
  - Füllstandsanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
  - Portionszugabe 1. Portion
  - Portionierbereich 5 - 10.000 g
  - Portioniergeschwindigkeit bis 250 Portionen/min.
  - Füllzylinder mit ca. 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag
  - Kolben aus hochwertigem, verschleißfestem Kunststoff
  - Anschlusswert 3.3 kW
  - Drehstrom 400 Volt, 50 Hz, 3 Phasen
  - (Sonderspannungen 200 - 480 Volt möglich)
  - inklusive Standardzubehör und Hydrauliköl optional erhältlich mit:
  - LCD3-Steuerung mit TFT Farbdisplay
  - Speicher für 100 Füllprogramme
  - Inhaltsverzeichnis und Anzeige des Produktnamens im Program
- #800390



## Vakuumfüller F40

Vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum GERADE-AUSFÜLLEN, PORTIONIEREN und ABDREHEN mit Abdrehgetriebe ADG04 und Frey High-Line E-Antrieb.

- Füllleistung bis ca. 1.900 kg/Std
  - Fülldruck ca. 30 bar
  - Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
  - Fülltrichter ca. 40 Liter (Optional 25/90l Trichter)
  - TC101-Steuerung
  - Portionierbereich 5
  - 100.000 g (5
  - 999 g in 0,1 g Schritten)
  - Portioniergeschwindigkeit max. 300 Portionen/min.
  - Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar
  - Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
  - Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
  - Speicher für 150 Füllprogramme
  - Gesamtanschlusswert: max. 3,9 KW
  - Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- #890529\_F40



## Vakuumfüller F52

Vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum GERADE-AUSFÜLLEN, PORTIONIEREN und ABDREHEN mit abnehmbarem Abdrehgetriebe ADG04 und FREY High-Line E-Antrieb.

- Füllleistung bis ca. 2.300 kg/h
  - Fülldruck ca. 40 bar
  - Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
  - Fülltrichter teilbar ca. 25/90 Liter
  - Portionierbereich 5 - 100.000 g (5 - 999 g in 0,1 g Schritten)
  - Portioniergeschwindigkeit max. 450 Portionen/min.
  - Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar
  - Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
  - Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
  - Speicher für 200 Füllprogramme
  - elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
  - digital gesteuertes Vakuumsystem
  - Vakuumpumpe 16m<sup>3</sup>
  - Industrie PC Steuerung TC266
  - 8,4" TFT Farbdisplay (800x600)
  - Touch Bedienung, Motion Control - Bedienung selbsterklärend
  - CAN Bus für High Speed Kommunikation
  - mit Vorsatzgeräten, Ethernet-Schnittstelle, USB-Schnittstelle
  - Gesamtanschlusswert: max. 5,3 KW
- #800394



## Pökelautomat IR 17

- Sehr geringer Lakeverbrauch (ca. 3 Liter)
  - Einzelnadel-Steuerung / genaue Einspritzmenge
  - Genaue Lakeverteilung
  - Außenliegende Kreiselpumpe/Tauchpumpe
  - Integrierter Lake-Mixer
  - Für große Stücke geeignet, Durchlaufhöhe 280 mm
  - Einfache Beschickung durch Beschickungsrampe
  - Hervorragendes Hygienekonzept
  - leichtes Handling Innerhalb der Maschine wurden ausschließlich Edelstahlrohre verlegt. Einen Schlauch findet man nur zum Ansaugen der Lake. Sobald die Pumpe aus dem Lake- oder Reinigungsbehälter entnommen wird, läuft die gesamte Maschine J197 innerhalb weniger Sekunden leer
  - Abmessung: L 1.026 – 1.855 mm x B 681 mm x H 1850 mm
  - Arbeitsdruck 0,3 + 4,2 bar
  - Anschlusswert 400 V, 5,3 kW, 16 A
- #890529\_IR17



## Schneider AR 10 mit hydraulischem Antrieb inkl. 1 kpl. Gattersatz 6x6x6

- TwinCut
- Gattersystem
- Schrägschacht
- Seitenvorverdichtung
- Schneidgutstabilisatoren
- Werkzeugmagazin
- Drucksensible Vorverdichtung
- Rollengelagertes Multiplexgatter
- Komfort
- Fahrwerk

- Schneidbrett
  - Multifunktionsablage
  - Abmessung: L 1.070 – 1.900 mm x B 690 – 890 mm x H 1.040 mm
  - Schachtlänge 350 mm
  - Schacht
  - / Durchlaufbreite 100 mm
  - Schacht
  - / Durchlaufhöhe 100 mm
  - Anschlusswert 400 V, 3,8 kW, 16 A
  - Arbeitsleistung max. 1.700 kg / h
  - Schneidetemperatur
  - 5 °C – +80 °C
  - Schneidgrößen in mm 3, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 16, 20, 24, 30, 50
- #890529\_AR10



## High Tech Tumbler MPR

Durch die doppelwandige Trommel und die starke Direktkühlung erreichen wir eine optimale Produkt-Bearbeitungstemperatur in relativ kurzer Zeit mit Minusgraden. Durch einen besonderen Arm kann keine Ware an der Trommel anfrieren. Durch diese Technologie garantieren wir Ihnen optimale Mischergebnisse. Unsere Maschinen sind stufenlos einstellbar von 1 - 50 U/min. Mit optimalen Hygieneeigenschaften durch einen automatisch öffnenden Deckel lässt sich die Maschine komplett und rückstandslos reinigen. Somit entsteht Ihnen auch hier kein Materialverlust. Die Maschine wird über ein modernes Tablet gesteuert.

- Abmessung: L1200 mm x B 979 - 1196 mm x H 1347- 2252 mm
- Anschlusswert 400 V, 4,2 kW, 16 A



## HighTech Tumbler MPR 150

- Befüllung 110 l · Behältergröße 150 l
- #890529\_MPR150

## HighTech Tumbler MPR 220

- Befüllung 160 l · Behältergröße 220 l
- #890529\_MPR220

SIMPLER.  
FASTER.  
BETTER.



QUALITÄT ENTSTEHT  
DURCH LEIDENSCHAFT.



**VARIOVAC**  
simpler faster better



**VARIOVAC PS SYSTEMPACK GMBH**

ERNST-LITFASS-STRASSE 3 UND 5  
15246 ZARRENTIN AM SCHAALESEE

WWW.VARIOVAC.DE



# DÜKER-REX

## Fleischereimaschinen

### Die Philosophie

Düker-REX hat für jeden Kunden das richtige Produkt und die richtige Lösung. Düker-REX produziert das jeweils optimale Produkt für den individuellen Workflow. Da das Kundeninteresse bei Düker-REX im Fokus steht, kann das Ergebnis des Beratungsgespräch auch die Entscheidung für die Werksüberholung einer vorhandenen Maschine sein. Diese Entscheidung bietet sich an, wenn die alte Maschine den aktuellen Anforderungen noch genügt und ist natürlich auch eine kostengünstigere Alternative zur Neuanschaffung.

### Kolbenfüller RKF 130

Der RKF 130 ist für kleine u. mittlere Betriebe mit häufigem Sortenwechsel und kleinen Brätmengen konzipiert. · zum Füllen, Portionieren und Abdrehen · Füllzylinder mit 30 Liter Inhalt · einzigartiges Hygienesdesign · Maschinenkorpus komplett aus Edelstahl · modernes Antriebskonzept · minimaler Energieverbrauch · 12" Touchscreen Steuerung · äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf · Zuverlässigkeit durch Qualität optional: Darmhaltegerät starr für Kunst- und Naturdärme Klippersteckdose Maschinenräder Sonderspannung

#890529\_RKF130



### Vakuumfüller RVF 220 50 l

Der RVF 220 ist die perfekte und kostengünstige Lösung für Einsteiger in die Vakuumtechnik. · zum Füllen, Portionieren und Abdrehen · Trichtervarianten mit 50 oder 100 Liter · einfaches Befüllen und leichte Reinigung · maximaler Einzug und minimale Restbrätmengen · einzigartiges Hygienesdesign · Maschinenkorpus komplett aus Edelstahl · modernes Antriebskonzept · ausgereiftes Förderwerk der RVF 300 Serie · minimaler Energieverbrauch · 12" Touchscreen Steuerung · äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf · Zuverlässigkeit durch Qualität optional: Darmhaltegerät starr für Kunst- und Naturdärme Klippersteckdose, Maschinenräder, Sonderspannung

#890529\_RKF220\_50



### Vakuumfüller RVF 327

Die Vakuumfüller der Serie RVF 300 S sind für Handwerks- und Mittelbetriebe mit häufigen Sortenwechsel und normalen Brätmengen konzipiert. · zum Füllen, Portionieren und Abdrehen · Trichtervarianten mit 100 oder 160 Liter · einfaches Befüllen und leichte Reinigung · maximaler Einzug und minimale Restbrätmengen · exakte Portioniergenauigkeit · einzigartiges Hygienesdesign · Maschinenkorpus komplett aus Edelstahl · modernes Antriebskonzept · abnehmbares Abdrehgetriebe · Klippersteckdose · minimaler Energieverbrauch 12" Touchscreen Steuerung · äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf · Zuverlässigkeit durch Qualität · optional: Darmhaltegerät starr und Darmhaltegerät 320/400; Servoabdreher; Füll-Leistung 3000 kg; Sonderspannung

#890529\_RKF327



## Kutter Blizzard 50 SLF P30-P

- Maschinenständer kompl. geschlossen aus Edelstahl
- alle Aussenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf System Düker SDU
- Kutterdeckel in NIROSTA mit Lärmschutzdeckel
- freilaufende Kutterschüssel und Schürzenschutz in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit über Potentiometerverstellung
- Schneiden von 50 - 5000 U/min
- Mischen vorwärts und rückwärts 50 - 500 U/min
- 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- Folientastatur mit Digitalanzeigen plan im Maschinenständer eingebettet

- Steuerung / Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Temperatur- und Schüsselabschaltung
- Energieeffizienz – äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf
- Schwingmetallfüsse
- Motor: 11 KW, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 15 KW optional: 3-er Messerkopf System Düker SDS; elektrische Schutzhaubenöffnung #890529\_50SLF



## Kutter Blizzard 50 SLF Touch

- Maschinenständer kompl. geschlossen aus Edelstahl
- alle Aussenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf System Düker SOU
- Kutterdeckel in NIROSTA mit Lärmschutzdeckel
- freilaufende Kutterschüssel und Schürzenschutz in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Steuerung via Touchpanel – Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- Messerwelle mit neun frei wählbaren Geschwindigkeiten vorwärts
- Messerwelle mit drei Geschwin-

- digkeiten rückwärts
- sechs Kutterschüsselgeschwindigkeiten separat schaltbar und vorwählbar
- Touchsteuerung auf Stativ – zusätzlich mit Joystick
- mit Programmsteuerung REX-PERFECT-CUT
- Steuerung / Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Temperatur-, Zeit- und Schüsselabschaltung
- Energieeffizienz – äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf
- Schwingmetallfüsse
- Motor: 11 KW, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 15 KW optional: 3-er Messerkopf System Düker SDS; 194:19 E1964 elektrische Schutzhaubenöffnung #890529\_50Touch

## Kutter Blizzard 70 SLF P30-P

- Maschinenständer kompl. geschlossen aus Edelstahl
- alle Aussenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf System Düker SDU
- Kutterdeckel in NIROSTA mit Lärmschutzdeckel
- freilaufende Kutterschüssel und Schürzenschutz in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit über Potentiometerverstellung
- Schneiden von 50 - 5000 U/min
- Mischen vorwärts und rückwärts 50 - 500 U/min
- 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- Folientastatur mit Digitalanzeigen plan im Maschinenständer eingebettet

- Steuerung / Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Temperatur- und Schüsselabschaltung
- Energieeffizienz – äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf
- Schwingmetallfüsse
- Motor: 22 KW, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 22 KW optional: 3-er Messerkopf System Düker SDS, K194; elektrische Schutzhaubenöffnung; H195 Auslader händisch einschwenkbar #890529\_70SLF



## Kutter Blizzard 70 SLF Touch

- Maschinenständer kompl. geschlossen aus Edelstahl
- alle Aussenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf System Düker SOU
- Kutterdeckel in NIROSTA mit Lärmschutzdeckel
- freilaufende Kutterschüssel und Schürzenschutz in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Steuerung via Touchpanel - Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- Messerwelle mit neun frei wählbaren Geschwindigkeiten vorwärts
- Messerwelle mit drei Geschwindigkeiten rückwärts

- sechs Kutterschüsselgeschwindigkeiten separat schaltbar und vorwählbar
- Touchsteuerung auf Stativ - zusätzlich mit Joystick
- mit Programmsteuerung REX-PERFECT-CUT
- Steuerung / Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Temperatur-, Zeit- und Schüsselabschaltung
- Energieeffizienz - äußerst geräuscharmer und ruhiger Lauf
- Schwingmetallfüsse
- Motor: 22 KW, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 22 KW Optional: 3-er Messerkopf System Düker SDS; elektrische Schutzhaubenöffnung Auslader händisch einschwenkbar #890529\_70Touch

**Porträt eines Spezialisten**

Günther Maschinenbau entwickelt und fertigt technische Lösungen, mit denen Handwerk und Industrie anspruchsvolle Forderungen erfüllen können. Im Mittelpunkt des Leistungsspektrums stehen Maschinen und Anlagen für das Pökeln, Tumbeln und Coaten.

Ob Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse, Convenience oder Vegetarisches, den Kunden wird die jeweils bestmögliche Technik zur Verarbeitung geboten.

**PÖKELINJEKTOR PI 17**

Die Günther Pökelinjektoren wurden speziell für Handwerksbetriebe zum Spritzen von Fleischteilen mit und ohne Knochen entwickelt. · Hochwertige Fertigungsqualität · Kompakte Bauweise · Ausgereifte Technik, wartungsfrei und einfach zu bedienen · Schonende Behandlung der Pökelfware · Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums · Mechanische Nadelbalken-Stop-Positionierung · Das Transportband ist komplett herausnehmbar und ermöglicht eine leichte und gründliche Reinigung der Maschine · Nadelwechsel innerhalb von wenigen Sekunden möglich · Vorfiltersystem · Übersichtliche Folientastatur · Komplett gefertigt aus Edelstahl und lebensmittelbeständigen Kunststoffen · Abmessung: L x B x H 1400 x 560 x 1750 mm · Arbeitsbreite: 265 mm · Durchlasshöhe: 180 · Nadelausführungen: 17

#890529\_PI17



**PÖKELINJEKTOR PI 21**

Die Günther Pökelinjektoren wurden speziell für Handwerksbetriebe zum Spritzen von Fleischteilen mit und ohne Knochen entwickelt. · Hochwertige Fertigungsqualität · Kompakte Bauweise · Ausgereifte Technik, wartungsfrei und einfach zu bedienen · Schonende Behandlung der Pökelfware · Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums · Mechanische Nadelbalken-Stop-Positionierung · Das Transportband ist komplett herausnehmbar und ermöglicht eine leichte und gründliche Reinigung der Maschine · Nadelwechsel innerhalb von wenigen Sekunden möglich · Vorfiltersystem · Übersichtliche Folientastatur · Komplett gefertigt aus Edelstahl und lebensmittelbeständigen Kunststoffen · Abmessung: L x B x H 1500 x 580 x 1850 mm · Arbeitsbreite: 280 mm · Durchlasshöhe: 180 · Nadelausführungen: 21

#890529\_PI21



**GPA 90 S REIFE- UND POLTERMASCHINE**

· Hochwertige Fertigungsqualität · Kompakte Bauweise · Einfache Reinigung durch offene schwenkbare Trommel · Ausgereifte Technik, wartungsfreundlich und einfach zu bedienen · Stufenlos regulierbare Trommelgeschwindigkeit · Drehrichtung wählbar · Asymmetrische Schikanen · Programmierbare Steuerung / 30 Programmspeicherplätze · Vakuum im Dauer- oder Intervallbetrieb · Arbeitszeiten für den Normal und Rohwarenbetrieb · Trommel elektromechanisch schwenkbar · Hohe Beladepazität · Fassungsvermögen: 50 KG - 90 l · L x B x H: 120 x 90 x 130 cm · Anschlusswert: 0,5 KW/ 240

#890529\_GPA



# FOODLOGISTIK

## Fleischereimaschinen

...bietet eine breite Maschinenpalette für verschiedenste Anwendungen und unterschiedliche Leistungsklassen.

...hat mehr als 40 Jahre Erfahrung bei der Konstruktion und Fertigung leistungsstarker, robuster und präzise arbeitender Würfelschneider.

...fertigt Sondermaschinen und freut sich über jede neue Herausforderung.

...hat ein dichtes Händlernetz mit leistungsstarken Partnern - weltweit!

### SlicR® - classic 21

maximale Einlegelänge 750 mm Produktabmessung: 210 x 230 mm elektro-mechanischer Antrieb Scheibendicke stufenlos einstellbar von 1 bis 32 mm einfache Bedienung durch mechanische Bedienelemente automatische Rücklaufwegbegrenzung Schneiden getaktet und kontinuierlich vorbereitet für das Schneiden mit Doppelmesser strukturierte Produktauflage Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl verstellbarer Greifer werkzeuglos entnehmbar elektrische Ausrüstung: 400 V / 50 Hz / 3 Phasen Einfach-Abschlagmesser glatt eingebaut

#890529\_slicr-c-21



### Einfach- Abschlagmesser

gezahnt, optional

1 Stück

#890529\_slicr-c-21-EAM

### Austrageband

optional

1 Stück

#890529\_slicr-c-21-AB

### DICR® classic 90

mit 2,6 kW Motorleistung stärkster Würfelschneider seiner Klasse gerader, durchgehender Querschnitt von der Arbeitskammer bis zum Schneidgatter: Kammerquerschnitt 90 x 90 mm Gatterquerschnitt 90 x 90 mm Kammerlänge 310 mm Abschnittlänge stufenlos bis 45 mm Beschickungsbereitschaftsanzeige Doppelkammersystem für simultanes Beschicken und Schneiden Ergonomisches Ein-Hand-Bedienungssystem mit Längsschieber Vorschub taktweise oder kontinuierlich für Einfach-, Doppel- oder Vierfachmesser einstellbare Längsvorpressung Hygiene-tür fahrbar mit Lenkrolle inklusive Schneidbrett elektrische Ausrüstung: 400V, 50Hz, 3Ph. Einfachabschlagmesser Standardgatter Edelstahl, Größe nach Wahl: 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45 mm

#890529\_dicr-C-90



### DerindR® comfort 450

DerindR® comfort 450 Kombinierte Automatische und Manuelle Entschwartungsmaschine Zwei Schnittgeschwindigkeiten für Hand- und Automatikbetrieb Höhenverstellbare Andruckrollen Andruckrollen federnd gelagert Maximale Produkthöhe im automatischen Betrieb 90 mm Schnittstärke stufenlos 0 - 4 mm Gutrutsche für entschwartete Stücke Aufgabetisch für manuelles Entschwarten runder Produkte Fußschalter für Handbetrieb und langsame Geschwindigkeit Unabhängige Sicherheitsschalter für Haube, Band, Aufgabetisch, Messerbalken und Abstreifkamm Entschwartungsklinge am Messerhalter einstellbar Schneidwerkzeuge und Anbauten können leicht installiert und entfernt werden, ohne zusätzliches Werkzeug Besonderen hygienisches Design mit schrägen Ablaufflächen Sehr robuster Maschinenrahmen mit hohen Materialstärken für ausgezeichnete Stabilität Maschine fahrbar mit Lenkrollen 400V, 50Hz, 3 Ph. Zuführband

#890529\_derinder-c-450



### Austrageband

optional

#890529\_derinder-c-450-AB



**MAJA**

**MAJA ist Teil von Marel**

### Gemeinsam stark und innovativ

Seit 2018 gehört MAJA u Marel. MAJA ist seit rund 70 Jahren weltweit führend bei Entschwartungs- und Entvliesmaschinen, Portionsschneidern sowie Scherbeneiserzeugern. MAJA-Maschinen ergänzen das Marel-Portfolio im Bereich der Sekundärverarbeitung von Schwein, Rind, Geflügel und Fisch. MAJA-Eiserzeuger unterstützen zahlreiche Prozesse bei der Herstellung und Kühlung von Lebensmitteln und eignen sich für unterschiedlichste Anwendungen.

### Bandabschwarter Skinny II

Vielseitiger Bandabschwarter für das Handwerk Als kleinste Band-Entschwartungsmaschine im Skinner-Portfolio ist die SKINNY das ideale Einstiegsmodell für das Fleischhandwerk. Als Band-Abschwartmaschine entspricht sie den EU-Normen in Sachen Hygiene und Sicherheit und ist universell einsetzbar: Im Bandbetrieb eignet sich die SKINNY zum automatischen Entschwarten aller flacher Teilstücke vom Schwein, z. B. Schweinebauch / Wamme, Rücken- und Nackenspeck, Backe, Schulter- und Schinkendeckel. Im offenen Betrieb können außerdem runde Teilstücke aus Schulter und Hinterschinken, ohne Knochen manuell entschwartet werden. Der Arbeitstisch wird einfach eingehängt und erlaubt auch das bequeme Entschwarten großer Teilstücke. Einfach und sicher Im Automatikbetrieb erlaubt das Zuführband das kraft- und zeitsparende und vor allem sichere Entschwarten flacher Teilstücke, gemäß geltender EU-Richtlinie, so dass auch kleine Handwerksbetriebe die geforderten Sicherheitsvorschriften erfüllen können. Sauberes Entschwartungsergebnis – hohe Produktqualität Die Schwarte wird sauber abgenommen. Es verbleiben so gut wie keine Schwartenreste am Produkt, wodurch zeitintensive und teure Nacharbeit entfällt. Die abgenommene Schwarte ist frei von Fett/Fleisch, was die Ausbeute steigert und mehr Gewinn bringt.

- Schnittbreite: 434 mm
- Maschinenbreite mit Einstellhebel: 839 mm
- Maschinentiefe mit Rutschblech: 1.353 mm
- Maschinenhöhe Haube geschlossen: 1.211 mm
- Elektrischer Anschluss: 400 V/50 Hz/3 AC; 0,55 kW

#890163



### Entschwarter ESM 5550

Die MAJA ESM 5550 eignet sich zum offenen Entschwarten von rundstückigen Teilen vom Schwein, wie z.B. Schinken und Schulter mit und ohne Knochen, gemäß geltenden EU-Richtlinien. Die extrabreite Version MAJA ESM 5800 ist die passende Lösung für die Verarbeitung großer Teilstücke, wie z.B. Schweinerücken. Die Variante MAJA ESM 5550/1 eignet sich zum manuellen Entschwarten und ermöglicht im selben Arbeitsgang auch das Entfetten von Schinken- und Schulterteilstücken (ohne Knochen). Die entfernte Schwarte und das abgenommene Fett verlassen die Maschine getrennt und müssen nicht sortiert werden, was Zeit spart. • Schnittbreite: 554 mm • Abmessung: B1027 x T830 • 860 x H999 mm • Elektrischer Anschluss: 400 V/50 Hz/3 AC 0,75 kW

#890529\_5550





## Scherbeneiserzeuger

Die Scherbeneiserzeuger MAJA SAH 85 L und SAH 170 L (Eisleistung 85 und 170 kg/24h) eignen sich für den kleinen Bedarf an frischem Nutzeis in Metzgereien, Bäckereien, Supermärkten, Hotels, Restaurants und Gastronomiebetrieben, aber auch für zahlreiche Non-Food Anwendungen.

- Hygienische, lebensmittelsichere Eisproduktion
- MAJA Scherbeneiserzeuger tragen das HY-GEN Label, unser Versprechen für eine Eiszeugung unter besonders hygienischen Bedingungen:
- Von allen Seiten und ohne Werkzeugeinsatz freier Zugang zu allen reinigungsrelevanten Bauteilen
- Leicht herausnehmbare, rund geformte Wasserwanne aus Kunststoff
- Wasserwanne ohne fest eingebaute Teile, Ecken, Kanten und Schrauben für eine schnelle und gründliche Reinigung
- Automatische Restwasserentleerung nach ca. einstündigem Maschinenstillstand
- Mit integriertem Kälteaggregat in luftgekühlter Ausführung (L)
- Kältemittel R449A (GWP 1397)
- Integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung
- Kälteabsperrenteil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand Einfache Bedienung - bequeme Eishandhabung

## Scherbeneiserzeuger SAH 85 L

### optional mit Selbstreinigung

- Eisproduktion: 85 kg/24 Std.
  - Wasserverbrauch: 0,085 l/24 Std.
  - Abmessung: B705 mm x T 700 x H1380
  - Elektrischer Anschluss: 1 AC/50 Hz/230 V/N/PE, 0,58 kW
  - Wasserzulauf 3/4" Außengewinde
  - Wasserablauf 2 Schlauchschellen 3/4"
  - Eisvorrats- und Transportbehälter: 50 kg
- #801621\_SR



## Scherbeneiserzeuger SAH 170 L

### mit Selbstreinigung

- Eisproduktion: 170 kg/24 Std.
  - Wasserverbrauch: 0,170 l/24 Std.
  - Abmessung: B705 mm x T700 x H1380 mm
  - Elektrischer Anschluss 1 AC/50 Hz/230 V/N/PE, 0,99 kW
  - Wasserzulauf 3/4" Außengewinde
  - Wasserablauf 2 Schlauchschellen
  - Eisvorrats- und Transportbehälter: 50 kg
- #890529\_170



# VAKONA

**Innovativ und modern**

## Vielfältigkeit, die inspiriert

Die VAKONA GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von Nahrungsmittelmaschinen. Der Schwerpunkt liegt im Bereich Tumbler, Vakuum- Meng- und Massiermaschinen, Feinkostmischer und Pökeltechnik sowie verschiedenste Sondermaschinen für die Nahrungsmittelindustrie.

Die gleichbleibend hohe Qualität wird durch hochwertige Rohmaterialien und modernste Fertigungstechnik gewährleistet.

## Veredelungsgerät MGH 20 STL

Unter Vakuum und Programm-Intervallen wird das Fleisch, Geflügel oder auch Fisch sehr zart und die Marinaden, Öle und Gewürze dringen bis in den Kern ein und dadurch entsteht eine wesentliche Qualitätssteigerung hinsichtlich Geschmack und Zartheit der Produkte. Sie reduzieren den Garverlust um 15 bis 18%, Ihre Kunden werden es Ihnen danken.

- Abmessungen: B500 x T330 x H500 mm
- Trommelinhalt: 20 l
- Füllmenge: ca. 10 kg
- Netzspannung: 230 V; 0,8 A; 100 W
- Vakuum: 0,75 bar

#890529\_STL



## Energiespar-Kühltumbler ESK 150 STL

VAKONA Energiespar-Kühltumbler wurden für den Einsatz der Nahrungsmittelherstellung konzipiert, insbesondere für den Bereich der Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung. Sie eignen sich für das Mischen, Mengen, Massieren, Marinieren und Tumbeln von allen Fleisch- Geflügel- und Fischprodukten. Die Maschinen bestehen durch eine hohe Benutzerfreundlichkeit, die durch einfache Bedienung und leichte Reinigung erreicht wird. Durch die große Auswahl von Ausstattungsmöglichkeiten wird eine hohe Individualisierung der Maschinen erzielt, um einen höchstmöglichen Grad der kundenspezifischen Produktoptimierung zu erreichen.

- Touch-Screen-Steuerung mit Programmspeicher für

99 Programme

- HACCP Aufzeichnung
- Stufenloser Getriebemotor
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Sterilfiltersystem zur Entkeimung der Beatmungsluft
- Automatischer Wasserabscheider
- Edelstahl-Direktkühlsystem inkl. Isolierung
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Elektrisches Schwenken des Behälters
- Automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- 4-fach gebremste Räder mit Feststeller
- Volumen 150 l; Kapazität 10 – 110 kg

#890529\_ESK



## Vakuum-Meng- und Massiermaschine VM 150

VAKONA Vakuum- Meng- und Massiermaschinen wurden für den Einsatz der Nahrungsmittelherstellung konzipiert, insbesondere für den Bereich der Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung. Sie eignen sich für das Mischen, Mengen, Massieren, Marinieren und Tumbeln von allen Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten. Die Maschinen bestehen durch eine hohe Benutzerfreundlichkeit, die durch einfache Bedienung und leichte Reinigung erreicht wird. Durch die große Auswahl von Ausstattungsmöglichkeiten wird eine hohe Individualisierung der Maschinen erzielt, um einen höchstmöglichen Grad der kundenspezifischen Produktoptimierung zu erreichen.

- Computer
- Steuerung ST450V
- Getriebemotor mit einer Geschwindigkeiten
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar
- 2-fach gebremste Räder mit Feststeller
- Abmessungen: B1200 x T700 x H1250 mm
- Volumen 150 l; Kapazität 15 – 110 kg

#890529\_VM





# MADO

## Profis für Nahrungsmittelmaschinen

**Qualität und Präzision kennzeichnen jede einzelne MADO Maschine.**

Jeder Aspekt der Entwicklung, Erprobung und Vollendung unserer Maschinen unterliegt der höchsten Sorgfalt. Zusammen mit Ingenieur- und Fachwissen, Erfahrung und Handwerkskunst entsteht eine exzellente Maschine Made in Dornhan.

### Stopfwolf MEW 718

Die leistungsstarken MADO Stopfwölfe sind die idealen Partner – vom Tischgerät bis zum Standgerät für höchste Ansprüche konstruiert. Verschiedene Varianten stehen zur Auswahl. Modernste Fertigungstechnik und hochwertige Rohmaterialien gewährleisten in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse. Durch die besondere Formgebung des Einzugs der Arbeitsschnecke kann bei allen MADO Wölfen weitestgehend auf den Stopfer verzichtet werden. Mit den MADO Stopfwölfen MEW 718/719 lässt sich auch leicht angefrorenes Material mühelos verarbeiten. Die integrierte Kühlung der MADO Stopfwölfe MEW 714 – 716 gewährleistet, dass alle Flächen, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, auf konstant niedriger

Temperatur gehalten werden.

- Maschine und Schnecke aus rostfreiem Edelstahl
- Schneidsatz Unger B98 – 5-tlg. bestehend aus: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 13,0 mm, Messer, Lochscheibe 3,0 mm und Einlegering
- Herausnehmbares Schneckengehäuse
- Abnehmbarer Handschutz, Rückwärtslauf
- 4 kW, 400 V, 3 Phasen, 50 Hz
- Förderleistung: 1000 kg/h
- 1 Drehzahl für Arbeitsschnecke, Mischer
- Abmessungen: B500 x T890 x H1180 mm
- Schüsselvolumen: 60 l

#890529\_MEW



### Kutter MTK 662

Kutter MTK 662 mit einem Schüsselinhalt von 20 Liter ist optimal für kleinere Chargen. Das von allen Seiten geschlossene Maschinengehäuse komplett aus Edelstahl gefertigt, gewährleistet eine hohe Langlebigkeit.

- Allseitig geschlossenes Maschinengehäuse
- Maschinenkörper, alle Funktionselemente und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- Zwei Geschwindigkeitsstufen
- Messerkopf abnehmbar

- Motorbremse
- Analoges Thermometer (Messbereich -10 °C bis +70 °C)
- Motorspannung: 400 V, 50 Hz, Drehstrom
- Messerkopf: 4er
- Messerwellendrehzahl: 1400 / 2800 U/min.
- Schüsseldrehzahl: 12 / 24 U/min
- Abmessungen: B930 x T890 x H940 mm (bei geöffnetem Deckel)
- Schüsselvolumen: 20 l
- optional fahrbares Untergestell

#890529\_MTK



### Schärfmaschine MNS 630 D

Schärfmaschinen sind nach wie vor einzigartig in ihrer Funktionalität und Vielseitigkeit an Verwendungsmöglichkeiten. Ob Schleifband oder Lamellenscheibe – MADO hat die richtige Maschine für Sie. Durch die einfache Handhabung entsteht mit Leichtigkeit der „Balligschliff“, der von Experten führender Messerhersteller empfohlen wird. Die bewährte Konstruktion und das Kunststoffgehäuse in Verbindung mit Edelstahl gewährleisten eine hohe Standfestigkeit, sowie einen ruhigen und vibrationsfreien Lauf.

- Stromart: 400 V, 50 Hz oder 230 V, 50 Hz
- Motorleistung: 0,55 kW oder 0,37 kW
- Abmessung: B510 x T370 x H370
- Stellfläche: 250 x 210 mm 250 x 210 mm

#804895





**DMS**

**SEIT 40 JAHREN IHRE EXPERTEN FÜR LEBENSMITTELVERARBEITUNG**

Mobile Lebensmittelproduktion • Cutter Füllmaschinen Fleischwölfe Knochensägen Koteletthacker • Schneidemaschinen • Steaker / Streifenschneider • Mengmaschinen Hamburgerformer • Rauch- und Kochanlage • Elektro-Heißluft / Kombidämpfer • Kochkessel • Vakuumverpacker • Handabpacker • Scherbeneisbereiter • Käsereiben • Messerschärfer Schnitzelplätter • Messer-Desinfektionsschränk • Equipment

**Know-How und technische Kompetenz**

**Tischcutter DMK 20 C2**

Der Standcutter DMK 20 S besticht durch seinen extrem ruhigen vibrationsarmen Lauf, auch im hohen Drehzahlbereich. Die aufwendige Fertigung der einzelnen Baukomponenten ist sorgfältig und präzise aufeinander abgestimmt. Die Cutterschüssel aus Edelstahl verfügt über einen extrem genauen Rundlauf, was ein enges Einstellen der Cuttermesser im Schüsselradius ermöglicht. • Anzahl der Messer 6 • 3,3/4,5 kW, 400 V • Schüsselvolumen 20 l • Abmessung: B830 x T800 x H630 mm  
#890739



**Untergestell**  
fahrbar  
#890529\_UGDMK

**Mengmaschine DMM 60 VM**

Mit respektive 60 und 90 Litern Schüsselvolumen sind die DMM 60 V und 90 V aufgrund ihrer leistungsstarken Bauweise ideal für den Einsatz in mittleren fleischverarbeitenden Betrieben und Supermärkten im Mehrschichtbetrieb geeignet. Verarbeitung von kleinen Mengen ab 2 kg bis hin zu 50 kg und die abklappbare Mengmulde ermöglicht ein einfaches Entleeren der Schüssel. • Leistung 0,75 kW; 400V • Schüsselvolumen 60 l bzw. 90 l • Mengkapazität: 35 kg bzw. 50 kg • Abmessung: B600 x T817 x H1073 mm bzw. B600 x T854 x H1114 mm  
#890529\_DMM



**Hydraulikfüller DF 150 E**

Durch die kompakte, robuste und leistungsstarke Bauweise eignen sich unsere verschiedenen Modelle für kleine bis mittlere fleischverarbeitende Betriebe, für die Gastronomie sowie Großküchen und Catering bis hin zu Supermärkten im Mehrschichtbetrieb. • Zylindervolumen: 15 l • Leistung 0,55 kW; 400V • Pumpendruck: 120bar • Abmessung: B440 x T500 x H1110 mm • 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)  
#890529\_DF



**Hamburgerformer DHF 2000**

Formwalze mit Formkopf. Bis zu 800 Hamburger-Patties pro Stunde. Präzise Portionskontrolle bei Hamburger-Patties und Fleischbällchen. Ein Formkopf formt die Portionen behutsam mit minimalem Druck. Die geformte Masse wird mit oder ohne Papier auf das Ausgabeförderband zur weiteren Verarbeitung oder Verpackung gelegt. • Trichtergröße: 20 l • Leistung 0,75 kW; 230V • max. Durchmesser 130 / 2x 50 mm • Abmessung: B570 x T618 x H629 mm • stufenlose Bandgeschwindigkeit  
#890529\_DHF



**Thekenkühlwolf DWK 82 G**

Mit DMS Thekenkühlwölfen produziert man unter Anwendung modernster Kühl- und Schneidtechnik Hackfleisch vom Feinsten. Das vom Kunden ausgesuchte hochwertige Fleisch (beispielsweise zur Herstellung von Tatar), kann direkt vor den Augen des Kunden gewolft werden – mehr Vertrauen und Qualitätsbeweis geht nicht! Die speziell konstruierte Schnecke fördert fast grammgenau, es bleiben keine Reste in der Schnecke. Durch ihre robuste Konstruktion sind die Wölfe nahezu wartungsfrei, das herausnehmbare Schneckengehäuse macht die Reinigung zu einem Kinderspiel. Die verwendete Schutzabdeckung ist aus Plexiglas. Durch die angewendete Isolier Technik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.

- Unger H82 bestehend aus: Vorschneider, Messer 3flg. mit austauschbaren Klingen, Lochscheibe 3 mm
- 1,1 kW, 400 V
- Schüsselvolumen 6 l
- Förderleistung: 300 kg/h

#890741



## Schnitzelmaster PROFI

- 24,3cm Arbeitsbreite
- Korpus aus VA-Stahl
- Hygiene-Wanne aus Kunststoff
- Achsen, Kurbel und Verstellraste in VA
- Lagerschalen und Antriebsräder in POM-Kunststoff
- Mürbewalzen in PP-Kunststoffausführung



## Schnitzelmaster MASTER

- 32,3cm Arbeitsbreite
- Korpus aus VA-Stahl
- Hygiene-Wanne aus Kunststoff
- Achsen, Kurbel und Verstellraste in VA
- Lagerschalen und Antriebsräder in POM-Kunststoff
- Mürbewalzen in PP-Kunststoffausführung



## Dosenverschließmaschine STA 1200 D – automatische Deckelzuführung

- Max. 1000 Dosen in der Stunde
- Durchmesser: 52 – 99 mm
- Höhe: 30 – 300 mm (Sonderformate auf Anfrage)
- automatisches, stillstehendes Ein- und Ausspannen der Dose
- elektrisch gesteuerter Verschließvorgang
- Zweihand-Sicherheitssteuerung
- CE-konforme Konstruktion nach den Vorschriften der Maschinenrichtlinien



## Die Dosenver- schließmaschine DV 800 – der ideale Begleiter für das Fleischer- Handwerk

- Leistung: ca. 800 Dosen / Stunde
- Dosendurchmesser:  $\varnothing 73 - \varnothing 99$  mm (Sonderformate auf Anfrage)
- Dosenhöhe: 30 – 150 mm



## TBG 200 plus Zange

Das Tierschutzbetäubungsgerät TBG 200 entspricht der Verordnung EG Nr. 1099/2009 vom 24.09.2009 / der nationalen Durchführungsverordnung zur Tierschutzschlachtverordnung vom 01.01.2013, sowie den aktuellen VDE- Vorschriften. Das TBG 200 steht für Qualität „Made in Germany“ und zeichnet sich durch seine einfache und sichere Handhabung aus. Hochwertige Bauteile und innovative Technik sorgen für eine lange Lebensdauer und eine hohe Fleischqualität.

### Tierschutzgerechte Betäubung

- Schneller Stromanstieg in der 1. Sekunde auf max. 2,3 A
- Optisches und akustisches Signal Mindestbetäubungszeit erreicht
- Integrierte Displays mit Spannung, Strom und Frequenz (Volt/Ampere/Hz) Kombinierte Hirn-Herz-Betäubung möglich
- 3 Betäubungsprogramme für verschiedene Tierarten/Tiergrößen und Betriebsarten
- Stückzahlanzeige

#890529\_TBG





TIPPER TIE™

# TIPPER TIE

weltweiter Anbieter von Clip-Verpackungsmaschinen

## Komplettes Spektrum an innovativen

Unsere Produktpalette umfasst eine komplette Reihe von Clipper, die von Tischmodellen bis hin zu vollautomatischen Hochgeschwindigkeitssystemen reicht, die eine Vielzahl von Produkten versiegeln, klammern, netzen, verpacken und aufhängen. Wir blicken auf eine lange Geschichte in der Lebensmittelindustrie zurück – insbesondere in der Fleisch- und Geflügelindustrie.

### DCM 90 Doppelclipper

- pneumatisch angetrieben
  - Handauslösung, Verdrängerbleche, Hubbegrenzung, pneumatisches Messer
  - Cliptypen: E200 - E 240
  - Raffer-Clipführung
  - Rollclip
  - Unterwagen
  - Darmbremsaufnahme, Fadenspender
  - Füllrohrhalterung, Füller-Steuerung mit Magnetventil
- #890529\_DCM



### TCNV 200-B Tischclipper

- pneumatisch angetrieben
  - Handauslösung, Hubbegrenzung
  - Cliptypen: G175 - G250; T175 - T250
  - Raffer-Clipführung
  - Flachclip
  - Auswerfer
- #890529\_TCNV



## Arcoplast - Ihr Spezialist für Kunststoffe und Thekenpräsentationen aus dem Münsterland

Individuelle und funktionale Produkte aus Kunststoff in höchster Qualität, dafür steht Arcoplast. Das Vredener Familienunternehmen wurde 1996 gegründet und hat Stand heute über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unserem Traditionsunternehmen ist es wichtig, bei Eigenprodukten jeden einzelnen Fertigungsschritt selbst in der Hand zu haben. Deshalb liegen

nicht nur Planung und Beratung bei uns im Münsterland, sondern auch der Formenbau und die komplette Fertigung. Dadurch sichern wir höchste Qualitätsstandards und sorgen für eine effiziente und nachhaltige Herstellung.

Im Bereich Lebensmittelpräsentation stellen wir Frischetheken mit Schalen, Schüsseln, Platten und Präsentationssystemen aus.



### Auslageschalen für Eckpräsentation

Die ideale Auslageschalen für Eckpräsentationen in der 135° Anordnung. Hergestellt aus hochwertigem, glänzendem, tiefschwarzen ABS-Kunststoff. Passend für alle Thekentiefen von 80 - 90 cm.



mit Rand



ohne Rand

Unserem Traditionsunternehmen ist es wichtig, bei Eigenprodukten jeden einzelnen Fertigungsschritt selbst in der Hand zu haben. Deshalb liegen nicht nur Planung und Beratung bei uns im Münsterland, sondern auch der Formenbau und die komplette Fertigung. Dadurch sichern wir höchste Qualitätsstandards.

### ABS-Kunststoff

- sehr bruchsicher und langlebig
- glänzende Oberfläche
- Temperaturbeständig von -25° bis +80° C
- spülmaschinengeeignet
- lebensmittelecht



**Unser Technischer Service und Verkauf berät Sie gerne**  
 Seit über 70 Jahren ist Kolbe Foodtec Ihr Ansprechpartner für Fleischerei-Maschinen höchster Qualität. Wir produzieren ausschließlich an unserem Standort, in Elchingen. Dies ermöglicht uns die Produktionsabläufe und Qualitätsstandards auf höchstem Niveau zu halten.

### Tischsäge K220-BG95

- 1,1 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Phasen
  - mit festem Tisch
  - Tischgröße: 407 x 577 x 389 mm
  - 1 Bandsägeblatt 1820 x 16
- #890691



### Untergestell

- Abm. 500 x 500 x Höhe 530 mm
- #890692

### Untergestell fahrbar

- Abm. 500 x 500 x Höhe 530 mm • fahrbar
- #890529\_UGK220

### Ladenwolf LW82

- Schneidsystem Unger H82 inkl. L&W Schneidsatz 3-teilig
  - 1,25 kW, 400 V, 3 Phasen
  - Schüsselvolumen 6 l
  - Förderleistung: 350 kg/h
- #800387



### Schneidsatz 5-tlg

- Optional (bestehend aus zusätzl. Messer, 13 mm Lochscheibe und schmalem Einlegering)
- #890529\_800387-5TLG



### Standssäge K330

- 1,5 kW, 400 V, 3 Phasen
  - mit festem Tisch
  - Tischgröße: 590 x 765 x 910 mm
  - 1 Bandsägeblatt 2490 x 16
- #890723



### Tischwolf TWK98

- Schneidsystem Unger B98 inkl. L&W Schneidsatz 3-teilig
  - 1,5 kW, 400 V, 3 Phasen
  - Schüsselvolumen 16 l
  - Förderleistung: 600 kg/h
- #890687



### Schneidsatz 5-tlg

- Optional (bestehend aus zusätzl. Messer, 13 mm Lochscheibe und schmalem Einlegering)
- #890529\_800387-TWK98



### Standwolf SW98H

- Schneidsystem Unger B98 inkl. L&W Schneidsatz 3-teilig
  - 2,9 kW, 400 V, 3 Phasen
  - Schüsselvolumen 45 l
  - Förderleistung: 950 kg/h
- #890734



### Schneidsatz 5-tlg

- optional - (bestehend aus zusätzl. Messer, 13 mm Lochscheibe und Schmalem Einlegering)
- #890529\_890734-5TLG

### Untergestell zu Tischwolf TWK98 fahrbar

- inkl. 2 Bock- und 2 Lenkrollen und Ablagetisch
- #890529\_UGTWK



## **Standwolf SW114/II 2-tourig**

· Schneidsystem Unger D114 5-teilig · 2 tourige Schneckengeschwindigkeit · 7,5/9 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Phasen · Ständer, Schüssel, Wolfgehäuse, Schnecke aus Edelstahl · Verschlussmutter rostfrei · Wolfstopfer, Ausziehhaken

#890693



## **Mischwolf MW 114-80 - optional mit Geschwindigkeitstregelung**

· Schneidsystem Unger D114 5-teilig · 5,5 kW, 400 V, 3 Phasen, 50 Hz · Förderleistung: 1300 kg/h · 1 Drehzahl für Arbeitsschnecke, Mischer · Ständer, Trichter und Mischflügel aus Edelstahl; Wolfgehäuse, Schnecke und Verschlussmutter rostfrei · Spritzschutzblech, Combi-Hakenschlüssel · fahrbar, 2 Lenk- und 2 Bockrollen

#890701



## **Mischwolf MW 130-120 - optional mit Geschwindigkeitstregelung**

· Schneidsystem Unger E130 5-teilig · 10,0/1,1 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Phasen · Leistung: 2000 kg/h · eine Drehzahl für Arbeitsschnecke und Mischer · Ständer, Trichter und Mischflügel aus Edelstahl; Wolfgehäuse, Schnecke und Verschlussmutter rostfrei · fahrbar, 2 Lenk- und 2 Bockrollen

#890724



## EDERTAL

**SEIT 1945 QUALITÄT – MADE IN GERMANY –**

### Fleischwolf EMS 70-2 Optional mit diversem Zubehör

- 3tlg. Schneidsatz R70B
  - 230 V – optional auch in 400 V
  - Verkleidung und Füllschüssel in Edelstahl
  - Wolfvorsatz in Grauguss glanzverzinkt
  - Vor- und Rückwärtslauf
  - Wolfvorsatz und Füllschüssel abnehmbar
- #890706



### Fleischwolf EML 70

- 3tlg. Schneidsatz R70B
  - 230 V oder 400 V
  - Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
  - Ausführung komplett Edelstahl
  - Vor- und Rückwärtslauf
  - Einfache Reinigung
- #890529\_EML



### Fleischwolf EM 82 V, 400 V

- 2- oder 3tlg. Schneidsatz HK082
  - Verkleidung und Füllschüssel in Edelstahl
  - Wolfvorsatz in Grauguss glanzverzinkt
  - Vor- und Rückwärtslauf
  - Wolfvorsatz und Füllschüssel abnehmbar
- #890151



### Fleischwolf EM 82 V-L, 230 V oder 400 V

- 2- oder 3tlg. Schneidsatz HK082
  - Verkleidung und Füllschüssel in Edelstahl
  - Wolfvorsatz in Grauguss glanzverzinkt
  - Vor- und Rückwärtslauf
  - Wolfvorsatz und Füllschüssel abnehmbar
- #890158



### Lamellenschleifmaschine LSM 150, 230 V

- Lamellenscheibe 150x20mm
  - Filzscheibe 150x20mm
  - Ausführung Druckguss
  - lackiert
- #890650



### Lamellenschleifmaschine DS 150 W-2, 230 V

- Lamellenscheibe 150x25mm
  - Filzscheibe 150x40mm
  - Ausführung Druckguss – lackiert
- #890725

### Bandschleifmaschinen - Nass BSM 200, 230 V

- Schleifband 800x50mm
  - Filzscheibe 200x25mm
  - Ausführung komplett Edelstahl
- #890607



## Steaker Grundgerät GM 35 (Laden), 400 V

- Sehr ruhiger Lauf, geringer Platzbedarf, perfekt für den Ladenbereich
- Ausführung komplett Edelstahl
- Kompatibel mit EDERTAL Walzensätzen mit einer Arbeitsbreite von 160mm



## Steaker Grundgerät FM 35 (Produktion), 400 V

- Robust und leistungsstark durch das hochwertige Schneckenradgetriebe
- Ausführung komplett Edelstahl
- Kompatibel mit EDERTAL Walzensätzen mit einer Arbeitsbreite von 160mm



## Plattmürbereinsatz

- 160mm Arbeitsbreite
- Mit zwei genoppten POM-Walzen
- bis 15 mm; von 15 bis 22 mm und von 22 bis 29 mm verfügbar



## Mürbeeinsatz mit stumpfen Messern

- 160mm Arbeitsbreite



## Mürbeeinsatz mit geschliffenen Messern

- 160mm Arbeitsbreite



## Streifenschneider 3,3 mm

- 160mm Arbeitsbreite
- Mit zwei Schneidwalzen
- auch in 4,8 mm, 6,8 mm und 9,6 mm erhältlich



## Allesschneider AS72 Standard

- Inkl. Standarduntergestell mit vier Stellfüßen aus Edelstahl mit Gummi-Standfläche
- Inkl. 1 St. Gattermessersatz nach Wahl
- Schneidet Streifen, Würfel oder Scheiben
- Geeignet für Fleisch, Speck, Gemüse, Obst, etc.
- Abmessungen: 610 x 755 x 1350 mm
- Abmessungen Schacht: 72 x 72 x 350 mm

#890529\_AS

## Premium-Untergestell für AS72

- optional

# GRAEF

## GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Als Hermann Graef sein Unternehmen 1920 mit einem ersten Werk in Arnshausen/Sauerland gegründet hat, hätte er wahrscheinlich nicht gedacht, dass sich daraus einmal einer der traditionsreichsten und erfolgreichsten Haushaltsgerätehersteller Deutschlands entwickeln würde. Doch bereits damals trieb ihn an, was GRAEF bis heute ausmacht: 100-prozentiger Einsatz auf allen Ebenen, um Produkte zu entwickeln, die nicht nur höchste Ansprüche an Qualität und Design erfüllen und Innovationskraft und Kompetenz mehrerer Generationen vereinen, sondern dabei auch besonders nachhaltig sind. Beleg dafür sind zahlreiche Patente und Auszeichnungen und natürlich die Zufriedenheit unserer Kunden. Für sie geben wir 100 % – jeden Tag.

### Concept 25 schwarz

- Alleschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
  - Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
  - Geschlossene, leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer
  - Hochleistungsmesser, hartverchromt
  - Spannung 230 V
  - Messergröße 250 mm
  - Schnittstärke 0 - 20 mm
  - Schnittgröße (LxB) 230 x 170 mm
  - Schnittgröße Ø 180 mm
- #890529\_C25



### Master 3020

- Kompakt und Leistungsstark • Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte • Geschlossene Messerabdeckplatte • Piezzo Schaltertechnik – unverwüstbar und wasserfest • Geschlossener Gummiraum für einen festen Stand • Leicht laufender Schlitten – innenliegende Führung • Kein Anhaften von Schneidgut durch Cera<sup>3</sup> • Freilaufendes Messer • Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
  - Spannung 230 oder 400 V • Messergröße 300 mm • Schnittstärke 0 - 24 mm • Schnittgröße 260 x 300 mm
- #890652\_M3020



### Master 3020 mit Beleuchtung

- analog Master 3020 mit beleuchteter Skalierung Rot wenn Anschlag / Messer geöffnet Grün wenn Anschlag / Messer geschlossen Messergröße 300 mm Schnittstärke 0 - 24 mm Schnittgröße 260 x 300 mm analog Master 3020
- #890529\_3020



### Master 3310

- Kompakt und Leistungsstark • Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte • Geschlossene Messerabdeckplatte • Piezzo Schaltertechnik • unverwüstbar und wasserfest • Geschlossener Gummiraum für einen festen Stand • Leicht laufender Schlitten • innenliegende Führung • Kein Anhaften von Schneidgut durch Cera<sup>3</sup> • Freilaufendes Messer • Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
  - Spannung 230 oder 400 V • Messergröße 330 mm • Schnittstärke 0 - 24 mm • Schnittgröße 300 x 223 mm
- #815646



## VA802H - vollautomatische Schneidemaschine

- Einfache und intuitive Bedienung
  - Stapeln bis zu 4 Stapel, Höhe: 60 mm
  - Fächern Längs oder Quer bis zu 4 Reihen
  - Rundablage
  - Patentierter Kettenrahmen
  - Automatische patentierte Schneidgutzuführung für schnelles Einspannen und geringste Reststücke
  - Einspannlänge: 230 mm
  - Messergröße 300 mm
  - Schnittstärke 0 - 10 mm
  - Schnittgröße 250 x 180 mm
- #890529\_V802H



## Messerschärfer CC2100

- Innovative Mehr-Phasen- Diamant- Schärfetechnologie
  - Elastomerführungen für eine gleichmäßige Messerführung und einen exakten Schärfwinkel
  - 100% diamantbeschichtete Schärfscheiben sorgen für eine sorgfältige und präzise Bearbeitung
  - Hochwertige patentierte, flexible Abzieh/ Polierscheiben
  - Einfache und sichere Bedienung ohne Vorkenntnisse
  - Sicher und gefahrlos für jede Messerqualität
  - Keine Materialerhitzung, wodurch eine Erhärtung verhindert wird
  - Minimaler Materialabtrag, für eine maximale Lebensdauer der Messer
- #890529\_CC2100



## Professionelle Küchenmaschine CHEF-X

**incl. Spatel, Siedekorb, Schneebesen, Deckel mit abnehmbarer Leuchte, Messbecher**

- Hohe Strapazierfähigkeit und Kapazität
  - Kraftvoller 1.400- Watt Hochleistungsmotor
  - 10 Geschwindigkeitsstufen plus Turbofunktion für bis zu 10.500 U./min.
  - Titanbeschichtete, vierflügelige Winkelklinge
  - Robustes Gehäusedesign
  - Manuelles Bedienfeld
  - Multi- Pulse- Funktion: wechselnde Geschwindigkeiten für perfekte Zerkleinerung
  - Timer
  - Funktion für sekundengenaue Einstellungen bis zu 90 Minuten
  - Vielseitige Heizfunktion im Temperaturbereich 37°C - 130°C
  - Rückwärtslauf für sanftes Verrühren mit der stumpfen Klingenseite
  - Hochwertige 2-Liter- Edelstahlschüssel
  - Im Deckel integrierte, abnehmbare Schüsselbeleuchtung für mehr Kontrolle während des Herstellungsprozesses
- #890529\_Chef



**Die FREUND-Unternehmensgruppe**

Seit weit mehr als 100 Jahren entwickelt und produziert FREUND Maschinen und Geräte für eine humane und wirtschaftliche Fleischgewinnung und -zerlegung. Zahlreiche Patente und Schutzrechte belegen die Technologieführerschaft des Herstellers von „German Quality Slaughter-Tools“. Besonderen Wert legt FREUND auf nachhaltige Wirtschaftlichkeit gestützt durch einen starken weltweiten Vor-Ort-Service für das umfangreichste Produktprogramm von der Betäubung bis zur Feinzerlegung.

**K18-01 Zerlegesäge**

Zerlege-Kreissäge für allgemeine Zerlegearbeiten in Mittelbetrieben · integrierte elektronische Motorbremse (Stillstand in weniger als 3 Sekunden) · einhand-verstellbarer Tiefenanschlag · Rundgriff R (D-Typ) und Spiralkabel Spannung 230 V Schutzart 24 IP Gewicht 6,3 kg Durchmesser 180 mm Schnitttiefe 15- 65 mm  
#821064



**K18-13 Zerlegesäge**

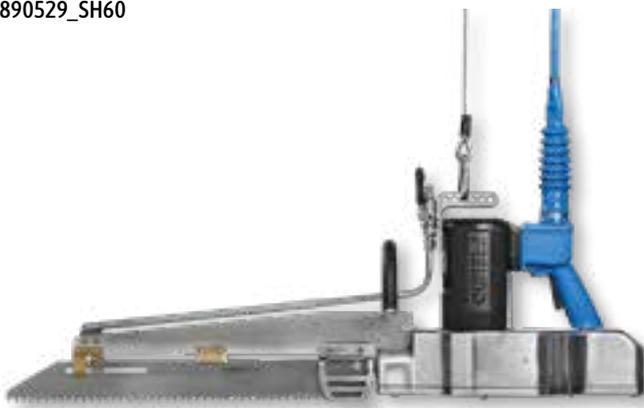
Zerlege-Kreissäge für allgemeine Zerlegearbeiten in Mittelbetrieben · integrierte elektronische Motorbremse (Stillstand in weniger als 3 Sekunden) · einhand-verstellbarer Tiefenanschlag · Rundgriff R (D-Typ) und Spiralkabel · Spannung 400 V · Schutzart 65 IP · Gewicht 11,5 kg · Durchmesser 180 mm · Schnitttiefe 15- 65 mm  
#890529\_K18-13



**SH60-03 1 Stk 5.602,00 4.481,60 EUR**

**Spalt-Hubsäge**

Spalt-Hubsäge für Klein- und Mittelbetriebe zum Halbieren von bis zu 100 Schweinen oder 20 Rindern pro Woche · Hubsägeblatt Grobzahn rostfrei HUGZ600SP · Spiralkabel SK · Rundgriff R (D-Typ) · Fettpresse · für Direktanschluss an Schütz/Trafo · Wasseranschluss mit Spiralschlauch zum Kühlen und Spülen der Schnittfläche · Spannung Phasen 3 / 42V · Gewicht 21,6 kg · Schutzart 65 IP · Sägeblattlänge 600 mm · Schnittbereich 65 mm · Schnitthöhe 600 mm · Wasseranschluss 20°C 3/8 inch  
#890529\_SH60



**F22-2SK Federzug**

Federzug- Balancer-Reihe 14-105 kg mit 2 Meter Seilauszug Gewichtsausgleicher speziell entwickelt für den Einsatz in der Lebensmittel-Industrie zur Nahrungsmittel-Verarbeitung  
#890529\_F22-2SK



# EFA

## EFA SK 18 WB:

Die handliche Standard-Zerlegesäge für das Handwerk und mittelgroße Betriebe  
#809772



## EFA SB 295 E

Leistungsstarke Halbierungs-Bandsäge zum Halbieren von Schweinen, Sauen und Ebern mit Wasseranschluss und eingebautem Heißwasserdüsen-system zur Innenreinigung  
#890529\_295



## EFA 805

Zerlegemesser mit Druckluftantrieb  
#890529\_805



## EFA 69

Leichte Halbierungssäge für Schweine und Rinder für niedrige Schlachtzahlen.  
#890529\_69



## EFA 63

Stichsäge mit Elektroantrieb ideal zum Abvierteln von Rindern und vielen anderen Zerlegearbeiten. Die Allroundsäge für das Handwerk.

#890529\_63



## KOHLHOFF

### Sohlenreinigungsmaschine SORM/H

Das Gerät dient zur maschinellen Reinigung der Clog- oder Stiefelsohlen. Die Maschine wird über einen, im Haltegriff befindlichen, Schalter gestartet. Die Bürste wird über einen Düsenstock mit Wasser besprüht, dem automatisch über einen Injektor Reinigungsmittel beidosiert wurde.

- B 230/480 x T 540 x H 1030 mm
  - 1x 230V/N/PE; 50/60Hz
  - Wasseranschluss: 3/4" AG max. 43°C
- #890529\_SORM



### Sohlen/Stiefelreinigungsmaschine STRM-H

Gerät dient zur maschinellen Reinigung von Clog- und Stiefelsohlen sowie zur manuellen Säuberung von Stiefelschäften, Oberledern u.ä. Die rotierenden Bürste zur maschinellen Reinigung wird über einen, im Haltegriff befindlichen, Schalter gestartet.

- B 600 x T 540 x H 1025 mm
  - 1x 230V/N/PE; 50/60Hz
  - Wasseranschluss: 3/4" AG max. 43°C
  - Bürstenlänge: 300 mm
  - Bürstendurchmesser: 150 mm
  - IP 65
- #890529\_STRM



### Sohlen/Stiefelreinigungsmaschine Primus II Stand

Eine waagrecht liegende rotierende Bürste mit 2 seitlich angeordneten Tellerbürsten sorgt für eine problemlose Reinigung der Sohlen und Sohlenränder. Des Weiteren kann mit der Bürste das komplette Oberleder systematisch von Verunreinigungen gesäubert werden. Die Aktivierung der Maschine erfolgt über einen Schalter im Haltegriff. Über einen Düsenstock werden gleichzeitig Sohlen- und Ränderbürsten gezielt mit Reinigungsmittel und Wasser besprüht. Die Dosierung des Reinigungsmittels erfolgt über einen einstellbaren Injektor. Über der Maschine ist ein Kanisterhalter für das Reinigungsmittel angebracht. Gerät dient zur maschinellen Reinigung von Clog- und Stiefelsohlen sowie zur manuellen Säuberung von Stiefelschäften, Oberledern u.ä. Die rotierenden Bürste zur maschinellen Reinigung wird über einen, im Haltegriff befindlichen, Schalter gestartet.

- B 730 x T 415 x H 1200 mm
- 1x 230V/N/PE; 50/60Hz
- Wasseranschluss: 3/4" AG max. 43°C, Ablauf links
- IP 65

#890529\_Primus



### Sohlen- und Sohlenrandreinigungsgerät Primus-II

Eine waagrecht liegende rotierende Bürste mit 2 seitlich angeordneten Tellerbürsten sorgt für eine problemlose Reinigung der Sohlen und Sohlenränder. Des Weiteren kann mit der Bürste das komplette Oberleder systematisch von Verunreinigungen gesäubert werden. Die Aktivierung der Maschine erfolgt über einen Schalter im Haltegriff. Über einen Düsenstock werden gleichzeitig Sohlen- und Ränderbürsten gezielt mit Reinigungsmittel und Wasser besprüht. Die Dosierung des Reinigungsmittels erfolgt über einen einstellbaren Injektor.

- Handwaschbecken mit Sensoraktivierung, Spender für Seife oder Desinfektion, Handtuchspender, Kanisterhalter und Papierkorb
- Abm.: L 400 x B 290 x H 240 mm
- B 680 x T 440 x H 1600 mm
- 1x 230V/N/PE; 50/60Hz
- Wasseranschluss: 3/4" AG max. 43°C

#890529\_HC



## Händetrockner Handdryer II HD2

- Abm.: B 400 x T 200 x H 620mm
  - Elektroanschluss: 1 x 230V/N/PE; 50/60 Hz
  - Schutzart: IP54
- #890529\_HD2



## Handdesinfektionsgerät DESImaster

- Abmessungen: B 360 x T 230 x H 540mm
  - E-Anschluss: 230V/N/PE; 50/60Hz (Schuko-leitung)
  - Volumen: max. 5000 ml
- #890529\_DESI



## Waschrinne WR ECO-1

Der Wasserfluss der Waschrinne wird berührungslos über einen Sensor gestartet. Kopfteil verfügt über einen integrierten automatischen Seifenspender sowie einen automatischen Desinfektionsmittelspender und einem berührungslos aktivierbarer Hochgeschwindigkeits-Händetrockner.

- Abm.: B 600 x T 400 x H 905mm
  - E-Anschluss: 230V; 50/60Hz (Schuko Ltg.)
  - Wasserablauf: 1 1/2"
- #890529\_WR



## Clean Field - Semiaktive Sohlen und Radreinigung

Das CLEAN-FIELD besteht aus einer Wanne mit oder ohne Ablauf und Bürstenkassetten. Es dient zur Reinigung und Desinfektion von Sohlen und Räder fahrbarer Geräte in allen Bereichen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Es findet überall dort Verwendung, wo ein Übergang vom unreinen in den reinen Bereich stattfindet. Beim Überlaufen bzw. Überfahren werden die Sohlen und/oder Räder durch die semiaktiven Bürsten mechanisch gereinigt und je nach Ausführung mit Desinfektions- /Reinigungsmittel benetzt. Zu diesem Zweck kann das CLEAN-FIELD mit einer automatischen Reinigungsmitteldosierung ausgestattet werden. Diese stellt sicher, dass sich zu jeder Zeit ausreichend Wasser- /Reinigungsmittelgemisch in der Wanne befindet. Das CLEAN-FIELD ist als Einbau- oder Aufflurvariante und in verschiedenen Standardabmessungen lieferbar. Die geringe Einbautiefe von ca. 60 mm ermöglicht den Einbau auch in bestehende Gebäudeteile. Um eine lückenlose Personalhygiene sicherzustellen, kann es zusätzlich mit Eingangskontrollgeräten bzw. mechanischen oder automatischen Toranlagen kombiniert werden. Das CLEAN-FIELD ist je nach Modell für eine Belastung von 500 Kg bzw. 5000 Kg ausgelegt. Technische Daten CLEAN-FIELD Abmessungen (L x B x H): Div. Ausführungen Wasserablauf: 1 1/2" Automatische Reinigungsmitteldosierung Abmessungen (L x B x H): 400 x 200 x 400 Wasseranschluss: 3/4" KW Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz #890529\_CF



**Kleines Handwaschbecken  
aus Edelstahl - Kniebedienung**

Mit 3-seitiger Beckenverblendung, Oberfläche Mattschliff. Mit Wandbefestigungsschiene, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2" Abmessung: klein  
B400xT310xH240 mm  
#711145



**CNS Hocker**

500 x 500 x 500 mm  
#707592



**Großes Handwaschbecken  
aus Edelstahl - Kniebedienung**

Mit 3-seitiger Beckenverblendung, Oberfläche Mattschliff. Mit Wandbefestigungsschiene, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2" Abmessung: groß  
B470xT410xH240 mm  
#711146

**Handwasch-/ Ausgussbecken-  
kombination  
aus Edelstahl**

Handwaschbecken oben, Ausgussbecken mit herausnehmbarem Ablagerost unten. Sensor + Zweihandmischarmatur  
• Abmessung: B500 x T600 x H920 mm  
• Maße Handwaschbecken : B340 x T240 x H150 mm  
• Maße Ausgussbecken : B400 x T400 x H250 mm  
#890529\_6870402



**Stehpult aus Edelstahl**

• Oberfläche Mattschliff.  
• Schräge Schreibauflage mit Rutschkante.  
• Schreibfläche hochklappbar.  
• Komplett verschweißte Ausführung.  
• Fahrbare Ausführung mit 4 Lenkrollen D=100mm, 2x Stopp, Rollengehäuse verzinkt.  
• Abmessung: B600 x T500 x H1200 mm  
#890529\_Pult



**Hygieneeinheit  
aus Edelstahl  
mit Kniebedienung**

• Oberfläche Mattschliff.  
• Bestehend aus Handwaschbecken, Seifenspender und Papierhandtuchspender.  
• Montiert auf Spritzschutzwand B470 x H800mm.  
• Abmessung: B470 x T430 x H800 mm  
#890529\_5310102



**Sterilisationsbecken für  
Messer und Beile aus  
Edelstahl**

• Oberfläche Mattschliff  
• zur Wandbefestigung, mit herausnehmbarem Messereinsatz, mit herausnehmbarem Überlaufrohr.  
• Wassereinlauf D=10mm,  
• Wasserablauf D=25mm,  
• Anschlusswert 230 V.  
• Mit Thermometer vorne zur Temperaturanzeige, ohne Trockengehschutz  
• Abmessung: B200 x T160 x H385 mm  
• optional mit Trockengehschutz erhältlich  
#791154



## Plantisch aus Edelstahl – Unterbau mit Ablageboden

- Oberfläche Mattschliff
- Oberplatte mit schallhemmendem Terodem unterfüttert. Auch mit hinterer Aufkantung (50mm) lieferbar.
- Komplett verschweißte Ausführung.
- Abmessung: ab B1000 bis B2000 x

T600 x H900 mm  
#890529\_ Plan



## Fülltisch aus Edelstahl

- Oberfläche Rundschliff.
- wahlweise Ablageboden oder Gitterroste
- Materialstärke Oberplatte 1,5mm.
- Oberplatte 3-seitig aufgekantet, rechts bis zur Hälfte. Vorne und rechts bis zur Aufkantung mit Wulstrand.
- Verschweißte Ausführung.
- Mit Ablaufstutzen D=20mm vorne links.
- Bodenfreiheit 300mm.
- Abmessung: ab B1500 bis B2400 x T900 x H900 mm

#890529\_50101B0



## Rauchspieß aus Aluminium

- Dreikantform, Sternprofil.
- Auflagenbreite 29mm, Höhe 25,86mm, Materialstärke 1,2mm.
- Abmessung: 1000 mm

#790612



## Stufentisch aus Edelstahl

- Oberfläche Rundschliff
- wahlweise Ablageboden oder Gitterroste
- Materialstärke Oberplatte 1,5mm
- Oberplatte mit 3-seitiger Aufkantung.
- Seitenwände zur Stufe hin auslaufend.

- Stufe 400 x 30mm.
- Verschweißte Ausführung.
- Bodenfreiheit 300mm
- incl. Schneidbrett 30 mm rotbraun
- Abmessung: ab B1500 bis B2000 x T900 x H900 mm

#711166



## Hackblock aus Edelstahl – mit Kunststoffhackblock

- Gestell mit umlaufender Verstrebung.
- Mit Schwingfüßen D=75mm. Zur Aufnahme von Hackblöcken aus Kunststoff – 100mm hoch. Blöcke auch in weiß lieferbar.
- Abmessung: ab B500 x T500 x H750 mm

#890529\_55604K0



## Rauchspießwagen aus Edelstahl

- Zum Transport und Lagern von Rauchspießen.
- Abmessungen: B600 x T400 x H710 mm
- Ausführung: Geschlossene Form mit Ablaufschlitzen, mit Teilungskreuz. Oberfläche
- Rundschliff. 6 Räder mit Kippmoment aus PP.
- Kapazität: 200 Spieße

#711163



**Euro-Norm-Regal aus Edelstahl**

- Oberfläche Rundschliff
- Fest verschweißte Ausführung. Mit 3 Böden.
- Böden schräg mit Neigung nach vorne, vorne mit Aufkantung.
- Tragfähigkeit pro Boden: 85 kg/lfdm. bei gleichmäßig verteilter Last.
- Höhe vorne: 1320mm / Höhe hinten: 1430mm
- Abmessung: B1340 x T620 x H 1430 (3 x 3 Eurokisten)



**B59 – Systemregal - das ideale Regal zur Lagerung von Gütern aller Art**

Es besticht durch seine Flexibilität und universeller Einsetzbarkeit in allen Bereichen der Lagerlogistik. Ob Kühlräume, Tiefkühlräume oder im Trockenlagerbereich

- gefertigt aus Edelstahl – Werkstoff 1.4301 – Oberfläche Mattschliff
- Böden-Roste alle 150mm höhenverstellbar
- durch die Kombination von Regalböden- roste, Regalständern und Diagonalkreuzen kann das Regal in jedem gewünschten Maß zusammengestellt werden
- Regaltiefen: 400 / 500 / 600mm (Nutztiefe 67mm schmalere als das Nennmaß)
- Regalhöhen: 1500 / 1800 / 2000mm – Sonderhöhen auf Anfrage
- Fachlast: 150kg – bei gleichmäßig verteilter Last
- Feldlast: 1200kg – bei gleichmäßig verteilter Last
- Materialstärke Böden – bis 1000mm 0,8mm, ab 1200mm 1,0mm
- Roste = Boden mit Längsschlitzen – Materialstärke 1,0mm oder mit Rundrohren (D=12mm) lieferbar



**Spind aus Edelstahl - verschiedene Ausführungen**

Oberfläche Mattschliff. Belüftungslöcher in Boden und Tür. Je Abteil 1 oberer und 1 unterer Ablageboden. Mit Schrägdach, KS-Verstellgleiter für Niveaueausgleich.

#890529\_Spind



**Rauchwagen - Standardausführungen in H-Form**

- Gefertigt aus Edelstahl – Werkstoff 1.4301.
- Tragkraft 500kg, mit 6 Rädern aus Polyamid auf Kippmoment. Wahlweise für Spieße, Satten oder beides. • Temperaturbereich -20°C bis +80°C.0 V. • Abmessung: B1021 x T985 x H1970 mm, weitere Größen auf Anfrage



**Gittersatte aus Edelstahl - Wellen- oder Stanzgitter**

- Standardausführungen passend zu den Standardrauchwagen. • Erhältlich als halbe und ganze Satte, mit Wellengitter oder Stanzgitter, • Maschenweite 30x30mm • Drahtstärke 3,0mm • 2 innenliegende Griffe, 2 Unterzüge.

#890529\_Gitter



## Beistellkessel rund aus Edelstahl 120L

- Oberfläche Rundschliff.
- Indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung. Mit thermostatischer Temperaturregelung, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich.
- Anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A – 400 V.
- Fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen (1xStopp).
- Ausführung: 120 ltr. fahrbar (auch stationär erhältlich)
- Aussenabmessung: D=600mm/H=860mm
- Innenabmessung: D=540mm/H=530mm

#711128

## Beistellkessel rund aus Edelstahl 150L

- Oberfläche Rundschliff.
- Indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung.
- Mit thermostatischer Temperaturregelung, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich.
- Anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A – 400 V.
- Fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen (1xStopp).
- Ausführung: 150 ltr. fahrbar (auch stationär erhältlich)
- Aussenabmessung: D=660mm/H=860mm
- Innenabmessung: D=600mm/H=530mm

#711190



**Kugelmulde aus Edelstahl – Inhalt 70 Liter**

- Oberfläche Mattschliff.
- Muldenkörper nahtlos gezogen, ohne Ablauf.
- Mit stabilem Schiebegriff.
- Mit 2 Bockrollen und 1 Standfuß.
- Auch mit Ablauf mittig lieferbar. #711154



**Mengmulden aus Edelstahl - Inhalt 200 Liter**

- Oberfläche Mattschliff.
- Umlaufender geschlossener Wulstrand, mit stabilem Schiebegriff.
- Mit Ablauf mit Verschlussstutzen 1 ¼" und Dichtung. (Außer bei 3470075)
- Mit geraden oder runden Kopfstücken.
- Stationäre Ausführung: 2 Bockrollen und 2 Standfüße

- Fahrbare Ausführung: 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen Varianten: auch in 75 l, 150 l, 200 l und 300 l
- gerade oder rund
- fahrbar oder stationär #711156



**Transportrolli aus Edelstahl**

Fahrbar mit 6 Kunststoffrädern D=125mm auf Kippmoment. Stapelmulden für mittleres Rollenpaar. Durchgehender Auflagerahmen, mit Unterfahrerschutz, für 1 Eurokiste. Tragfähigkeit 300kg. Abmessung: B410 x T655 mm #718003



**Ziehdeichsel aus Edelstahl für Transportrolli**

- Aus Rundrohr D=25mm.
- Mit 2 Gummi-Laufrädern.
- Abmessung: B300 x H800 #890529\_griff

**Transportrolli aus Edelstahl mit Schiebegriff**

Fahrbar mit 6 Kunststoffrädern D=125mm auf Kippmoment. Stapelmulden für mittleres Rollenpaar. Tragfähigkeit 200kg. Auch mit Gummirollen lieferbar. Abmessung: B410 x T815 x H850 mm #890529\_Rolli



**Wandbord aus Edelstahl**

- Oberfläche Mattschliff.
- Verschweißte Ausführung, mit 2 Aufhängeösen zur Wandbefestigung.
- Abmessung: B1000 x T250 x H360 mm / 2 Etagen #711141



**Papierkorb aus Edelstahl**

- Oberfläche Mattschliff oder Drahtgitter
- Abmessung: B350 x T250 x H400 mm #791143



**Flachtransportwagen aus Edelstahl**

- Oberfläche Mattschliff
- Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (ohne Stopp) gummibereift
- Rollengehäuse verzinkt
- Tragkraft 300kg. #890529\_trabs



# STORCK HERRMANN

**Die Profis für Mengen und Mischen**

**Wir gehen weiter. Für Sie.**

Sondermaschinenbau, der sich seit Jahrzehnten auf das Marktsegment Fleischbearbeitungsmaschinen spezialisiert hat. Dafür steht Stork & Herrmann.

Gefragt sind immer wieder neue, innovative und individuelle Lösungen.

Im Denken. Im Handeln. Im Tun.

## Westfalia Klein-Menger KKW90

- aus Edelstahl Rostfrei
- mit ca. 90 l Inhalt zum Mengen von ca. 45 kg frische Dauerwurst- bzw. 70 kg Brühwurst- /Salatmasse
- komplett fahrbar auf Kunststoffrädern mit rostfreien Achsen, mit eingebauten Drehstrom-Getriebemotoren und Schaltern
- mit wahlweisem Links- oder Rechtslauf des Bottichs
- mit zentralem Wasserablauf 1/2",
- elektrische Ausführung: 3 x 400 V, +N, +PE, 50 Hz



#890529\_KKW90

## Westfalia Klein-Menger KKW70

- aus Edelstahl Rostfrei
- mit ca. 70 l Inhalt (zum Mengen von ca. 35 kg Dauerwurstmasse bzw. 55 kg Brühwurstmasse/ Salatprodukte)
- komplett fahrbar auf Kunststoffrädern mit rostfreien Achsen, mit eingebauten Drehstrom-Getriebemotoren und Schaltern
- angetriebenen Bottich mit zentralem Wasserablauf

#890529\_KKW70

## Mobile Schaumanlage FMD

- Zum Schäumen mit aufschäumfähigen Reinigungsmitteln
- Fahrgestell mit Radfeststellern, Aufnahme von 2 Reinigungskanistern à 25 kg Inhalt
- Einhebelmischer zur Anwahl von 3 Funktionen: Chemie 1, Chemie 2 oder Klarspülen
- Integrierter Schlauchaufroller mit 15 m Schaumschlauch DN 12
- 5 m Wasserzulaufschlauch, 5 m Druckluftschlauch, 5 m Kabel mit CEE-Stecker 16 A

- Sparsamer Wasserverbrauch, ca. 15 ltr./ Minute,
- Druckluftanschluss erforderlich bauseits: (Minimum 5 bar, ca. 250 ltr./ Minute)
- Integrierte Druckerhöhungspumpe, max. 40 bar Arbeitsdruck
- Zubehör:
- Pistole mit VA-Schnellwechselsystem
- 1 Schaumlanze
- 1 kurze Lanze sowie 1 lange Lanze zum Klarspülen
- 1 Desinfektionsdüse
- Platzbedarf: (L x B x H) ca. 850 x 730 x 1100 mm

#890529\_FMD



## Reinigungsgerät Typ 60-283

Wasserverbrauch: 10 ltr./min  
Arbeitsdruck: 35 bzw. 60 bar (kurzes / langes Spritzrohr)  
Motorleistung: 1,1 kW, 3 x 400 V ~, 2,9 A, CEE-Stecker 16 A  
#890529\_283



## Reinigungsgerät Typ 60-433

Wasserverbrauch: 12 ltr./min  
Arbeitsdruck: 35 bzw. 60 bar (kurzes / langes Spritzrohr)  
Motorleistung: 1,5 kW, 3 x 400 V ~, 3,4 A, CEE-Stecker 16 A  
#890529\_433

## ND-Aufroller 22/28 für 22 m

#890529\_ND-22



## HD-Aufroller 22/28 für 28 m

#890529\_HD-28



# SOEHNLE

## Kompaktwaage 9330 -

- Wägebereich: 3/6kg - 1/2 g oder 6/15 kg - 2/5g
  - incl. Netzteil; Akkubetrieb
  - Ein-Tasten-Bedienung
  - LCD-Display 50 mm hohe Ziffern
  - Wägeplattform aus Edelstahl
  - Plattformgröße: 360 x 240 mm
  - zzgl. 50,- € Eichung
- #890529\_9330



## Kompaktwaage 9115 - IP 65

- Wägebereiche: von 6 kg/1 g, 12 kg/2 g oder 30 kg/5 g
  - im Batterie- oder Akkubetrieb
  - Staub- und Feuchtigkeitsschutz IP 65
  - LCD-Display 20 mm hohe Ziffern
  - Staub- und Feuchtigkeitsschutz IP 65
  - Wägeplattform aus Edelstahl
  - Plattformgröße: 300 x 210 mm.
- #791142



## Ladenwaage K-scale 201L

- Thekenwaage mit Bondrucker
  - Wägebereich 6/15 kg; Teilung 2/5g
  - Wägeblattform 360 x 265 mm
  - PC-Technologie & aktualisierbare Firmware
  - unbegrenzte Netzwerkarchitektur und Waagenanzahl
  - Anschluss Kassenschublade (RJ11)
  - zzgl. TSE 5 Jahres Vertrag
  - optional mit Etikettendrucker
  - zzgl. Aufstellung nach Aufwand
- #890529\_1241



## Rohrbahnwaage mit Anzeige 3025

- Wägebereich: verschiedene Bsp 150 kg / 50 g (Alu Wägezelle, IP 65)
- Alu Wägezelle, IP 65 oder Edelstahlwägezelle IP68/69K
- Einbau in jedes Rohrbahnsystem Rohrdurchmesser 60 mm möglich
- Anzeige 3,5" TFT Farbdisplay
- Wägeschiene 200 / 600 / 800 / 1000 mm
- Wägebereiche 150 / 300/ 600 kg
- Teilung 50 / 100 / 200 g
- zzgl. Aufstellung nach Aufwand

#890529\_7622



## Tischwaage mit Anzeige 3010

- Wägebereich: verschiedene Bsp 150 kg / 5 g (Edelstahlwägezelle)
  - 230 V-Netzteil;
  - Kabellänge Digital-Anzeige: ca. 2,50 m
  - LCD-Display 16 mm hohe Ziffern
  - Edelstahlplattform: 520 x 400 x 100 mm
  - eichfähig
- #890529\_9392



## Ladenwaage Touchscale 201L

- Thekenwaage mit Bondrucker
  - TFT 15" Touchbildschirm für Bediener
  - 9" oder 15" VGA-Monitor kundenseitig
  - Wägebereich 6/15 kg; Teilung 2/5g
  - Plattformgröße 360 x 265 mm
  - Verbundwaage, Betriebssystem (Linux)
  - Anschluss Kassenschublade (über RJ11-Schnittstelle)
  - USB, SSD, Ram DDR2, Ethernet, RS 232
  - Unbegrenzte Netzwerkarchitektur und Waagenanzahl
  - Druckeraustausch ohne die Waage öffnen zu müssen
  - Kopfzeilen, Fußzeilen, Artikel
  - zzgl. Aufstellung nach Aufwand
- #890529\_1251



## Wandwaage mit Anzeige 3025

- Wägebereich: 60kg/20 g oder 150 kg/50 g
  - Edelstahlwägezelle
  - nur 100 mm Bautiefe, im hochgeklappten Zustand
  - Anzeige 3,5" TFT Farbdisplay
  - zzgl. Aufstellung nach Aufwand
- #890529\_7625



## Tischwurstfüller

Die handbetriebenen F. DICK-Tischwurstfüller gehören seit Jahren zur Grundausrüstung jedes Einzelhandelsgeschäftes mit eigener Wurstherstellung. Die Bedienung ist intuitiv und einfach, das Zweiganggetriebe in Edelstahlausführung erfüllt die gehobenen Profi-Ansprüche. Der Wurstfüller lässt sich einfach reinigen und ist absolut hygienisch. Der Kunststoffkolben schließt durch einen Gummiring dicht gegen den Zylinder ab. Auch das Entlüftungsventil aus Kunststoff ist so konstruiert, daß es zur Säuberung durch einen leichten Druck von oben herausgenommen werden kann. Eine Metallbuchse im Kolben sichert gegen ein Ausreißen des Gewindes.

#791148

## Tischwurstfüller 9 Ltr.

Füllmenge: 9 Liter, Höhe: 98,5 cm.  
#791148\_9050900

## Tischwurstfüller 15 Ltr.

Füllmenge: 15 Liter, Höhe: 135,5 cm.  
#890529\_9051500



## Lakespritze 90050000

Das Original - Einzigartig in Funktion und Beständigkeit. Der ideale Helfer zum Pökeln kleiner Fleischmengen. Komplett mit Nadel und Schlauch.

- Länge Metallspritze: ca. 17 cm
- Länge Ansaugschlauch: 150 cm

#791102



## Schleifmaschine SM-111, 230 V

- Wassergekühlte Schleifscheiben für eine hohe Standzeit der Schneide
- gegenläufige Abziehscheiben zum einfachen Abziehen des Schleifgrats
- geringer Materialabtrag
- Messerhaltemagnete für winkelgenaues Schleifen und sichere Führung
- Einfache Handhabung
- Anschlusswerte: 220-240 V, 50 Hz, 130 W
- Abmessung: B 45 x L 30 x H 29,5 cm

#792549-98210000



## Schärf-/Abziehmaschine RS-75, 230V

- Effektives Schärfen bei minimalem Messerverschleiß
- Einfache und sichere Bedienung
- Robuste Diamantschleifscheiben
- Optimaler Schärfeinkel der Schleifscheiben ab Werk eingestellt
- Anschlusswerte: 1-230V | 50/60 Hz | 75 W
- Abmessung: B 18 x L 23 x H 16 cm

#890152-98060000



## Lamellenschleifmaschine SM-90, 230 V

- Große Lamellenschleifscheibe
- Für alle Messerarten
- Einfache Handhabung
- Schleifen und Polieren der gesamten Klinge bis zum Griff
- Abmessung: B 24,5 x L 43,2 x H 30,3 cm
- Motor: 220-240 V, 50 Hz, 370 W
- Lamellenscheibe: 200 x 50 x 16 mm
- Polierscheibe: 200 x 25 x 16 mm

#890529-98080000



## DIE GENUSS-HANDWERKER

### fd Bandsäge BC 1800 aus Edelstahl

Technische Daten: · Bauart – ganz aus Edelstahl 18/10 (rostfrei) · Räder sind aus eloxiertem Aluminium · Auffangbehälter für den Ausschuss · mit automatischem Bandspanner ausgestattet · Knochenmehl-Behälter Raddurchmesser: 230 mm Bandlänge: 1.750 mm Schnitthöhe: 230 mm Schnittbreite: 200 mm Motorleistung: 400 V, 50 Hz, 1,5 HP #813046



### Gilde Meister Säge KB 749 D

Tischsäge komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die MKB 749 ist als Drehstromvariante lieferbar. Diese Tischsäge wird speziell für das Fleischerhandwerk, Filialisten und Gastronomie hergestellt. Sie zeichnet sich ganz besonders durch ihre Vielseitigkeit aus und zerkleinert alles präzise und mit sauberen Schnittflächen. Egal, ob es sich um Knochen, Koteletts, Rippstücke, Gefrorenes, Rauchfleisch, Speck, Geflügel oder Fisch handelt. Technische Daten:

- Abmessung: H990 mm, Stellfläche: B555 x T490 mm
- Tischhöhe: 383 mm
- Bandlänge: L 1.750 x B 16 x H 0,45 mm
- Schnitthöhe: max. 233 mm
- Schrittbreite: 190 mm
- Drehstrom: 400 V / 50 Hz, 1,1 kW, 16 A #890529\_MKB



### fd Fleischwolf fd-82 CE aus Edelstahl

- UNGER 82 - 3-teilig
- Übertragung durch Getriebe mit Ölbad
- Bauart: ganz aus Edelstahl (rostfrei)
- Produktion: ± 350 kg/h
- Gewicht: 34 kg
- Motorleistung: 400 V, 50 Hz, 1 PS
- Abmessungen Basis: H 42,4 x B 31 x T 49,4 cm
- Abmessungen Einfüllschale: 31 x 41 cm #820888



### Gilde Packmeister

Unser Gilde PackMeister ist ein Schalensiegler für ein hervorragendes Verpacken Ihrer Waren – luft- und wasserdicht! Er eignet sich für Ihre Verkaufstheke, Ihren Ladentisch und Ihre Vorverpackung. Der Gilde PackMeister verfügt über einen patentierten einstellbaren Schlitten (Rahmen) aus Aluminium und ein Gehäuse aus CNS. Der halbautomatische Schalensiegler verfügt über einen Elektroantrieb und eignet sich optimal für Oberfolienrollen mit einer Breite für 200mm und einer Länge bis 200m. Mit dem Gilde PackMeister können bis zu 20 verschiedene Schalengrößen mit unterschiedlicher Tiefe von 200ml bis 3,5 Liter Füllmenge versiegelt werden – und das mit ein und derselben Folienart. Schalen aus Kunststoff ebenso wie nachhaltige Schalen aus Zuckerrohr, beide Schalenvarianten eignen sich für die Mikrowelle. Technische Daten:

- Abmessung: L 465 x B 320 x H 555 mm
- Tiefe mit herausgezogenem Werkzeug: 800 mm
- Gewicht: 25 kg
- Max. Schalengröße: 190 x 260 mm, Tiefe max. 95 mm
- Max. Rollenbreite: 200 mm
- Max. Siegelplattenerwärmung: + 200 °C
- Schall
- Emission: L<70dB (A)
- Programmsteuerung: für Temperatur und Siegelzeit
- Spannung: 230 V / 50 Hz #820869



### OPTIONAL: Gilde Packmeister mit Schutzatmosphäre

#820902

### Menürahmen optional mit Schutzatmosphäre

Die Menürahmen für den Gilde PackMeister erhalten Sie in den Varianten 'einteilig', 'zweiteilig' und 'dreiteilig'. Die verschiedenen Rahmen können jeweils nach Bedarf für die entsprechenden Menüschalen verwendet werden.

#890920



## Gilde PökelMeister Ideal VA

(wahlweise 230V oder 400V)  
elektrische Pökelspritze (230 V  
Ausführung)

- Edelstahlhaube
- Edelstahlpumpe
- Ein- und Ausschalter
- Druckregelventil
- Kunststoff-Spritzpistole



- Nadel 200 x 4 mm
- Glycerin-Manometer 0- 6 bar
- Rückschlagventil aus Edelstahl
- Vorfilter
- Abmessung: 390 x 180 x 420 mm (L x B x H)
- Motorleistung: 0,25 kW / ca. 4 bar
- Spannung: 230 V bzw. 400 V, 50 Hz, 1 Ph
- #890160

## Gilde VacMeister - optional mit Gas

Pneumatische Siegelung, Schnellstopptaste, Doppeltrennsiegelung, Kunststoff-Füllplatten, Kammer und Gehäuse aus Edelstahl, tiefgezogene Wanne, transparenter gewölbter Deckel zum Überwachen des Verpackungsvorgangs, Hochleistungsvakuumpumpe, elektronisch gesteuerte Trennsiegelung mit Abkühlung, Steuerung SC 12, Warmlauftaste für das Vakuumöl. Einfache Bedienung durch selbsterklärendes Display, Spritzwassergeschütztes Frontpanel

- Einfache Bedienung durch selbsterklärendes Display
- pflegeleichte Folientastatur, spritzwassergeschützt
- LED-Anzeige
- Automatische Temperaturregelung am Schweißbalken
- Kammergröße 370 x 400 x 165 mm
- Max. Beutelgröße: 350 x 400 mm möglich
- Außenmaße 445 x 535 x 405 mm
- Max. Höhe 810 mm (bei geöffnetem Deckel)
- Pumpenstärke 16 m<sup>3</sup>/h
- Spannung 230 V / 50 / 60 Hz
- #820069



## Tischgerät VacBox 440 T

- Kammergröße: B440 x T480 x H185 mm
- Schweißlänge: 420 mm
- Maximale Beutelgröße: B410 x T500 mm
- Außenmaße: 535 x 610 x 415 mm
- Maximale Höhe: (bei geöffnetem Deckel) H840 mm
- Vakuumpumpe: 21 m<sup>3</sup>/h
- Spannung: 230 V 50/60 Hz; 0,75/0,90 kW, 10 A
- Schutzgaseinrichtung: optional erhältlich #820067



## Standgerät VacBox 440 S

- Kammer: B445 x T480 x H160 mm
- Schweißlänge: 420 mm
- Maximale Beutelgröße: B420 x T500 mm
- Außenmaße: B550 x T670 x H990 mm
- Maximale Höhe: (bei geöffnetem Deckel): H1480 mm
- Busch-Vakuumpumpe: 21 m<sup>3</sup>/h Leistung
- Spannung: 400 V 2,5 kW 50/60 Hz; 0,75/0,90 kW, 10 A
- Schutzgaseinrichtung: optional erhältlich #890609



## Standgerät VacBox 530 S

- Kammer: B445 x T585 x H180 mm
- Schweißlänge: 420 mm
- Maximale Beutelgröße: B420 x T600 mm
- Außenmaße: B550 x T775 x H1010 mm
- Maximale Höhe: (bei geöffnetem Deckel): H1490 mm
- Busch-Vakuumpumpe: 21 m<sup>3</sup>/h Leistung
- Spannung: 400 V 50/60 Hz, 3,00 kW, 16 A
- Schutzgaseinrichtung: optional erhältlich #890529\_530



# BOSS

## Max Mini

- Tischgerät mit Domdeckel
- einfache Trennschweißung
- Z2001-Sensor Steuerung
- Pumpe 8 m<sup>3</sup>/h
- 1 Schweißbalken á 260mm

#890737



## Max

- Tischgerät mit Domdeckel
- einfache Trennschweißung
- Z2001-Sensor Steuerung
- Pumpe 10 m<sup>3</sup>/h
- 1 Schweißbalken á 320mm

#890705



## Basic 42 Tischmodell

- Tischgerät
- einfache Trennschweißung
- Z2000-B Steuerung
- Pumpe 16 m<sup>3</sup>/h
- 1 Schweißbalken á 420mm

#801579



## Max 42

- Tischgerät
- einfache Trennschweißung
- Z2001-Sensor Steuerung
- Pumpe 16 m<sup>3</sup>/h
- 1 Schweißbalken á 420mm

#890602



## Basic F-46 Standmodell

- Standgerät
- einfache Trennschweißung
- Z2000-B Steuerung
- Pumpe 40 m<sup>3</sup>/h
- 1 Schweißbalken á 460mm

#890529\_Basic46



## Max F-46 optional mit Begasung

- Standgerät mit zwei Schweißbalken
- einfache Trennschweißung
- Z2001-4 Sensor Steuerung
- Pumpe 63 m<sup>3</sup>/h
- 2 Schweißbalken á 460mm

#890529\_F46



## Max F-42

- Standgerät
  - einfache Trennschweißung
  - Z2001- 4 Sensor Steuerung
  - Pumpe 21 m<sup>3</sup>/h
  - 1 Schweißbalken á 420mm
- #890529\_F42



## Schrumpf-Tauchtank ATT 46 A

- Kammerinnenmaß: 600 x 400 mm
  - Außenmaß: 700 x 670 x 1670 mm\*
  - Stromanschluss: 3 Phasen, 230 / 400 V, 50 Hz / 9,5 kW\*\*
  - Arbeitshöhe / Bandhöhe: 900 mm (vom Boden gemessen)
  - Wassertank: ca. 100 Liter
  - Heizsystem: Elektroheizung
- #890529\_ATT46



## Titan X480

- Doppelkammermaschine
  - Hochdruckschweißung
  - Z3000 Steuerung
  - Pumpe 100 m<sup>3</sup>/h
  - optional mit Begasung
  - 4 Schweißbalken á 480mm
- #890529\_Titan



## Einzieboy

Kaliber 150, 180 und 240 verfügbar  
#890529\_Einfüllhilfen



# KOMET

## Plusvac 20 - Bis zu 7 kg

- Komplet aus langlebigem und hygienischem Edelstahl.
- Leistung von 21 Kubikmetern pro Stunde für schnelles Vakuumverpacken.
- Vakuumstoptaste
- Plexiglasdeckel
- Einlegeplatten zur Höhenverstellung und optionale zweite Schweisslänge
- Kammergröße: 430 x 505 x 180 mm
- Maße: 495 x 660 x 385 mm
- Schweisslänge: 1 x 405 mm (optional 2 x 405 mm) - max. Beutel: 400 x 500 mm
- max. Beutel: 400 x 500 mm
- Pumpe 21 cbm / h



## Evolution 300 pro - Bis zu 3 kg

- Schneller Vakuumzyklus
- Geeignet für gewerblichen Einsatz
- Aus Edelstahl gefertigt
- Doppelschweißung
- Griffschutz und Vakuumstoptaste
- Hochleistungsvakuumpumpe
- Einfache Wartung und Pflege
- Hygienisch
- Kammer (B x L x H): 320 x 350 x 120 mm
- (B x T x H): 370 x 400 x 305 mm
- Schweisslänge: 305 mm
- Max. Beutel: 300 x 400 mm
- Pumpe: 8 cbm / h



## Plusvac 24 - optional mit Begasung

- Komplet aus Edelstahl
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Perfekt für Restaurants, Bistros und Hotelküchen
- Große LED-Anzeige und praktische Vakuumstoptaste
- Kammergröße: 640 x 480 x 200 mm
- Schweisslänge: 2 x 455 mm
- Pumpleistung: 60 cbm / h



## Powervac 200 - Doppelkamm

- Komplet aus Edelstahl
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Vakuumstoptaste
- Elektronische Steuerung
- Einlegeplatten zur Höhenverstellung

- Abmessungen: 1.340 x 900 x 1.170 mm (B x T x H)
- Kammergröße: 580 x 760 x 215 mm (B x L x H)
- Schweisslänge: 2 x 420 mm
- maximale Beutelgröße: 400 x 700 mm
- Pumpe: für 40 cbm / h
- Anschlussdaten: 1,7 kW / 400 V



## Sprinter

- Tiefziehautomat
- klein und kompakt
- Gesamtlänge: 2,7 Meter
- Drei volle Nutzen zum Einlegen
- Oberfolie (mm): 315 und 415
- Unterfolie (mm): 322 und 422
- Druckluftanschluss sowie Wasserzu- und abfluss
- Hochleistungsvakuumpumpe 40

- cbm/h
- Tiefzug von 5 mm bis 100 mm in 5 mm-Schritten einstellbar
- Speicherprogrammierbare SPS-Steuerung mit 7-Zoll-Touchpanel in 256 Farben
- Edelstahl-Schaltschrank (Schutzklasse IP 65)
- Energieersparnis durch Vakuumpumpe mit Stand-by-Funktion



# COLOURFUL PASSION!

NEU



## VAKUUM-TISCHMASCHINEN IN IHRER PERSÖNLICHEN WUNSCHFARBE!

Sie haben Ihren eigenen Stil? Sie haben eine persönliche Lieblings- oder Unternehmensfarbe? Sie möchten Ihre Vakuumgeräte an Ihr Ladendesign anpassen? Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf! Details und Preise zu Ihrer Wunschfarbe erhalten Sie gerne auf Anfrage. Weitere Tischmaschinen-Modelle ebenfalls auf Anfrage möglich.

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH  
Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen  
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0  
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26  
www.vakuumverpacken.de  
komet@vakuumverpacken.de



Zu den Tischmaschinen



Du findest uns  
auf Facebook  
und LinkedIn

**KOMET**   
**VACUUM EXPERTS**  
SINCE 1950

### Hockerkocher G1KB

Große und schwere Töpfe, Paella-Pfannen und Gussbratpfannen sind keine Herausforderung für diesen Gas-Hockerkocher. Die besonders große Kochstelle, die hohe Tragfähigkeit und die Leistung von 20 kW ermöglichen problemlos die Zubereitung größerer Speisen-Mengen im Außenbereich. · Gas-Art: Flüssiggas · Lieferung ohne Gas-Anschlussset · Tragfähigkeit max.: 60 kg · Material: Edelstahl · Anschlusswert: 20 kW · Eigenschaften: Größe Kochstelle: 600 mm · Maße: B 600 x T 620 x H 505 mm

#890529\_1051993



### Wärmelampe IWL500ST

Für ein besonders individuelles und exaktes Warmhalten von Speisen. Beim Einsatz am Buffet oder bei der Speisenausgabe lassen sich die beiden Lampenarme sowohl in der Höhe als auch zu den Seiten flexibel positionieren.

- Ausführung: Edelstahl-Tischgerät
- Anschlusskabel: Kabellänge: 1,7 m
- Anschlusswert: 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Anzahl Wärmelampen: 2
- Maße: B 330 x T 515 x H 700 mm

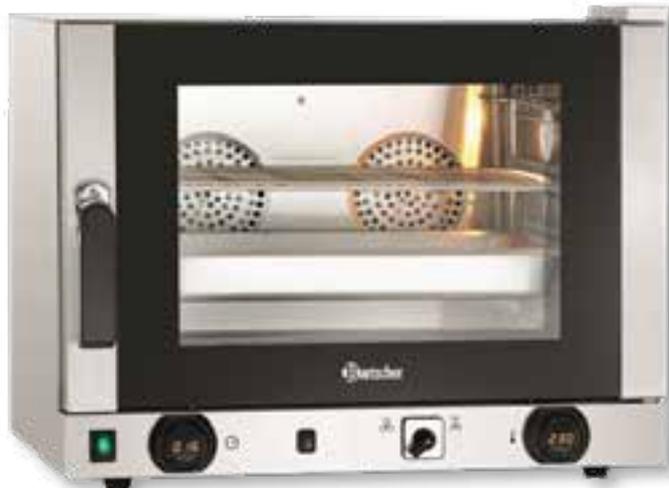
#890529\_114296



### Heißluftofen AT230-Midi

· Material: Edelstahl · Funktionen: Umluft, Grill-Funktion, Beschwädung · Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C · Timer: Ja · Maße innen: B 560 x T 380 x H 350 mm · Art der Einschübe: Quer · Format Einschübe: 4 x 1/1 GN · Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm · Wasseranschluss: Festwasseranschluss 3/4" · Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz · Grillleistung: 2,4 kW · Maße: B 700 x T 675 x H 550 mm

#890529\_A120829



### Vorratsbehälter-Wagen 81L

Mobiler, robuster Vorratsbehälter für eine hygienische Bevorratung verschiedenster Getreide-Sorten sowie von Gewürzen, Reis oder Nudeln. Der transparente Deckel ermöglicht einen schnellen Überblick welche Trockenware sich in dem Behälter befindet.

- Material: Polypropylen, Polycarbonat, 2 Rollen, 2 Lenkrollen
- Lebensmittelecht: Ja
- Fassungsvermögen: 81 Liter / max. 77 kg
- Inklusive: 1 Schaufel
- Maße:

B 330 x T 750 x H 740 mm  
#890529\_500381



## Chafing-Dish 1/1 1000 Elektro

- Material: Chromnickelstahl
  - Anschlusswert: 1 kW | 230 V | 50 Hz
  - Inhalt: 13,5 Liter
  - Beheizungs-Art: Elektro
  - Temperaturbereich: 30 °C bis 85 °C
  - Gastronom: 1/1 GN
  - 100 mm tief
  - Maße: B 623 x T 356 x H 285 mm
- #890529\_500831



## Chafing-Dish 1/1 Cool+Hot

- Ein Gerät – Zwei Funktionen: wahlweise kalt oder heiß. Ideal zur platzsparenden Präsentation von warmen oder kalten Speisen/kalten Getränken z.B. für Buffet, Catering oder Party-Service.
- Tiefe GN-Behälter max.: 65 mm

- Anschlusswert: 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
  - Temperaturbereich: 5 °C bis 75 °C
  - Inklusive: 1 GN
  - Behälter 1/1 GN 65 mm tief, Edelstahl
  - Funktionen: Kühlen, Warmhalten
  - Inhalt: 9 Liter
  - Maße: B 610 x T 360 x H 450 mm
- #890529\_500850



## Schneidbretter (HACCP)

Verschiedenfarbig für unterschiedliche Lebensmittelgruppen:

Weiß: Backwaren oder Milchprodukte #890529\_A120011

Grün: Obst und Gemüse #890529\_A120012

Rot: rotes Fleisch wie z. B. Rind, Schwein oder Wild  
#890529\_A120013

Blau: Fisch und Meeresfrüchte #890529\_A120014

## Schneiderbrett-Ständer mit 5 Schneidbrettern (HACCP)

Verschiedenfarbig für unterschiedliche Lebensmittelgruppen  
#890529\_Set



Gelb: Geflügel #890529\_A120015

Braun: gegartes Fleisch

Violett: allergenfreie Lebensmittel

- Material: Polyethylen
- Spülmaschinene geeignet, 6 GummifüÙe, rutschfest
- Schlag- und schnittfest, Safrinne
- Schnittfläche: 490 x 285 mm / 20 mm
- Maße: B 530 x T 325 x H 24 mm

## Schneidbrettständer

Der Schneidbrettständer sorgt für Ordnung und eine hygienische Lagerung in jeder Küche. In dem rutschfesten und oberflächenschonenden Ständer finden bis zu 6 Schneidbretter Ihren Platz.

- Material: Edelstahl
  - Maße: B 265 x T 280 x H 305 mm
- verschiedene Farben  
#890529\_1120516



### Heiße Theke GN2110-R

Zubereitete Speisen werden dank der hochwertigen Ausführung und Innenbeleuchtung bei der Speisenausgabe perfekt in Szene gesetzt. Die individuelle Bestückung von bis zu 2 x 1/1 GN und die Zwischenablage bieten bedarfsgerechte Nutzungsmöglichkeiten der heißen Theke. Für eine einfache Reinigung sorgen die abklappbare Frontscheibe und die herausnehmbare Abtropfschublade.

- Anschlusswert: 2,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 30 °C bis 110 °C
- Maße: B 755 x T 785 x H 560 mm
- #890529\_305066



### Buffetvitrine SW10KP

Die Buffetvitrine hält Speisen hygienisch frisch und kühl. Mit ihren Kühlpacks ist sie stromunabhängig und kann somit frei am Buffet platziert werden. Der transparente Rolltop-Deckel bietet sowohl eine beidseitige Bedienung als auch eine direkte Sicht auf die präsentierten Köstlichkeiten.

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Kühlfunktion: 2 Kühlpacks
- Maße: B 463 x T 315 x H 195 mm
- #890529\_A500468



### Slush Maschine 2120

Die frostig kalten Getränke finden auf der Kirmes, in Freizeitparks und Schwimmbädern sowie in Bars oder Diskotheken ganzjährig ihre Abnehmer. Die separat schaltbare Beleuchtung der beiden 12 Liter-Behälter setzt das farbenfrohe Slush-Eis oder auch Cocktails erst so richtig in Szene.

- Material: Kunststoff
- Material: Kunststoff, Edelstahl
- Anzahl Behälter: 2 à 12 Liter
- Temperaturbereich: 2 °C bis 5 °C
- Anschlusswert: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 400 x T 520 x H 815 mm
- #890529\_135022



### Blender Pro xtra 2,5 l

Der leistungsstarke Blender mit Lärmschutzhaube ermöglicht ein Zubereiten von Smoothies, Shakes, Cocktails, Suppen, Desserts und auch Crushed Eis. Im Küchen- aber auch insbesondere im Thekenbereich erfreuen sich sowohl Anwender als auch Gäste an den angenehm ruhigeren Verarbeitungsgeräuschen.

- Ausführung Messer: Edelstahl, 6-flügelig
- Füllmenge: 2,5 Liter
- Anschlusswert: 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Drehzahl max.: 28000 U / Min.
- Ausgelegt für: Hacken, Mixen, Pürieren, Shaken, Zerkleinern, Eis crushen
- Maße: B 240 x T 300 x H 565 mm
- #890529\_150182



## Gas-Tischbräter TB1100PF

Der Gas-Tischbräter ist das ideale Gerät für das Braten von Speisen im Außenbereich: die leichte und kompakte Ausführung macht den Transport einfach easy, der simple Aufbau ermöglicht einen schnellen Aufbau und dank des Betriebs mit Flüssiggas kommt das Gerät überall und ganz flexibel zum Einsatz.

- Material Pfanne: Stahlblech
  - Material: Stahlblech, Edelstahl
  - Anschlusswert: 11 kW
  - Maße Pfanne: B 700 x T 540 x H 70 mm
  - Art: Flüssiggas
  - Anzahl Brenner: 3
  - Ausführung: Grillpfanne
  - Inklusive:  
1 Schlauch, 1 GewerbedruckreglerInklusive: 1 Schlauchbruchsicherung
  - Maße: B 650 x T 570 x H 270 mm
- #890529\_106213



## Kaffeevollautomat KV1 Deluxe

Café Crema, Espresso, Latte Macchiato und mehr als 30 weitere Kaffeespezialitäten – der KV1 Deluxe macht's möglich. Die leistungsstarken Heizelemente und der Milchtemperatursensor sorgen für die ideale Getränketemperatur. Mit der gleichzeitigen Ausgabe von Wasser und Kaffee verkürzt sich die Durchlaufzeit insbesondere bei der Zubereitung von Americano. Abgerundet wird die Ausstattung des Deluxe durch das wunderbar intuitive Touch-Display – Höchster Kaffeegenuss einfach auf Knopfdruck.

- Material: Kunststoff
  - Farbe: Silber
  - Schwarz
  - Anschlusswert: 3,1 kW | 230 V | 50 Hz
  - Drucksystem: Kolbendruck
  - Milchaufschäumer: Ja
  - Maße: B 390 x T 560 x H 625 mm
- #890529\_190033



## Mobiles Spülcenter BR1200 GS

Sauberkeit an jedem Ort: Das mobile Spülcenter verwandelt sich dank Lenkrollen und höhenverstellbaren Füßen im Nu von einer mobilen zur standsicheren Hygienestation. Mit einer Aussparung für eine Geschirrspülmaschine, Waschbecken und Abtropffläche eine saubere Sache.

- Material: Edelstahl
- Material: Edelstahl, 1 Becken, 4 Lenkrollen
  - Maße Becken: B 400 x T 500 x H 285 mm
  - Beckeninhalte: 57 Liter
  - Spültischarmatur: Keine
  - Höhenverstellbar: 65 mm bis 90 mm
  - Maße: B 1.200 x T 700 x H 1.200 mm
- #890529\_306800





### Glastürkühlschrank FLK 365 - Energieeffizienzklasse E

Kühlschrank mit Umluftkühlung und beleuchtetem Display ideal für den Werbeeinsatz. Der Kühlschrank verfügt über einen leistungsstarken Umluftventilator und großflächigem Plattenverdampfer der eine optimale Kühlung des Innenraums gewährleistet. Durch die im Innenraum vorhandenen Rasterleisten können die im Serienzubehör befindlichen Roste individuell dem zu kühlendem Produkt angepasst werden und ermöglichen somit eine optimale Raumausnutzung. Die zwei im Innenraum vorhandenen vertikalen LED Lichtleisten sorgen für eine sehr gute Ausleuchtung und damit für eine optimale Präsentation der zu kühlenden Produkte.

- Abmessung: B600 x T600 x H2025 mm
  - Anschluss: steckerfertig 230 V, 038 kW
- #890529\_9190026

### Impulsregal Alvin 2

Verkaufsförderndes Impuls-Wandkühlregal Alvin mit Panormaseitenteilen in schwarzglas mit Chromoptik und integrierten Nachttrollo zum Schutz der Ware. Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Energiesparende LED Innenbeleuchtung unter jedem Regalboden, für optimale Ausleuchtung – Beleuchtung separat schaltbar. Serienzubehör: 3 CHR Regalböden 280 mm tief, mit vormontierten Scannerschienen zur Auszeichnung. 4 vormontierte Rollen, davon 2 mit Feststellbremse. Mit wartungsarmem, an der Rückwand befindlichen Kondensator, und einfach zu reinigendem Staubfilter hinter der Frontblende.

- Abmessung: B496 x T674 x H1742 mm
  - Anschluss: steckerfertig 230 V, 1,34 kW
- #890529\_9150226



### Umluftkühlschrank KBS 702 CHR - Energieeffizienzklasse C

Umluft-Gewerbekühlschrank mit zwangsbelüfteten Kondensator im Maschinenraum. Mit Luftleitblech für eine effektivere Verteilung der kalten Luft im Innenraum. Kunststoff-Innenbehälter mit Rasterschienen zum Anpassen der Roste für optimale Raumausnutzung. Optimale Luftführung. Tür abschließbar, inkl. Magnetsteckdichtung (servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar). Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige in Frontblende integriert. Höhenverstellbare Füße.

- Abmessung: B777 x T730 x H1960 mm
  - Anschluss: steckerfertig 230 V, 038 kW
- #890529\_347706



### Tiefkühlschrank KBS 702 TK CHR

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank mit zwangsbelüfteten Kondensator im Maschinenraum. Das Gerät ist mit einem Luftleitblech ausgerüstet für eine effektivere Verteilung der kalten Luft im Innenraum. Kunststoff-Innenbehälter ist mit Rasterschienen versehen um die mitgelieferten Roste bestmöglich dem zu kühlenden Produkt anzupassen um eine optimale Raumausnutzung zu erhalten. Für eine optimale Luftführung im Kühlschrank befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost. Die Tür ist abschließbar und mit einer Magnetsteckdichtung versehen, somit servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Die elektronische Steuerung und die digitale Temperaturanzeige sind in der Frontblende integriert. Höhenverstellbare Füße.

- Abmessung: B777 x T730 x H1960 mm
  - Anschluss: steckerfertig 230 V, 0,55 kW
- #890529\_347716

## Flockeneisbereiter KF 125 L

Luftgekühlter Flockeneisbereiter KF 125L mit integriertem 42 kg Vorratsbehälter. Tagesleistung bis zu 135 kg. Vollautomatische Produktionssteuerung, elektronisches Kontrollsystem mit Behälterfüllkontrolle und automatischer Produktionsstopp. Alle Geräteteile, die mit Wasser in Berührung kommen, sind aus lebensmittelechten Werkstoffen. Auch in wassergekühlter Ausführung lieferbar.

- Abmessung: B680 x T588 x H1030 mm
- Anschluss: steckerfertig 230 V, 0,59 kW

#890529\_43201255



## Kühlzelle EVO 80-01

Kühlzelle mit Boden. Wand- und Deckenpaneele aus verzinktem und lackiertem Stahlblech (RAL 9010 weiß, in Sandwich-Bauweise mit Nut- und Federsystem). Isolierung aus 80 mm starkem hartem Polyurethanschaum (PUR-Schaum) mit K-Wert 0,29W je m<sup>2</sup>. Boden aus verzinktem Stahlblech, beschichtet mit 200 Mikron starkem grauem rutschfestem PVC-Belag. Boden ist für eine maximale und gleichmäßige verteilte statische Last bis 1.500 kg je m<sup>2</sup> oder 100 kg je 5cm<sup>2</sup> belastbar, jedoch nicht befahrbar. Kühlzelle in Hygieneausführung durch abgerundetes Profil in den Verbindungen zwischen Wand-, Boden- und Deckenpaneelen. Tür im Halbeinbau, Türanschlag rechts (vor Ort wechselbar). Einfache, leichte und schnelle Montage der 200 mm Breiten Wand- und Deckenpaneele durch Exzentrische Doppeleffekthaken, kältebrückenfrei fixiert.

- Abmessung: B1380 x T1380 x H2180 mm

#890529\_9180017



## Verlaufswarentheke Kubus 2581 U

Frischwaretheke Kubus mit Umluftkühlung und gerader Fronthebescheibe aus Sicherheitsglas. Verfügt über elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, separat schaltbarer Auslagenbeleuchtung. Hochwertige CNS-Arbeitsplatte (1.4301) 200mm tief. Extra tiefe Ausstellungsfläche: 900 mm aus Chromnickelstahl CNS (1.4301). Zusätzlichen Stauraum durch Reservefach im gekühlten Unterbau. Abtaung erfolgt automatisch, Tauwasser muss bauseits entsorgt werden. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße. In RAL Farben als Mehrpreisoption.

- Abmessung: B2580 x T1148 x H1200 mm
- Anschluss: steckerfertig 230 V, 0,742 kW

#890529\_42263



## Stopfer-Kühlaggregat - Umluft

Stopferaggregat für Wandmontage bis max. 100 mm Wanddämmstärke, mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige, automatischer Abtaung mit beschichteter Heißgas-Tauwasserverdunstung und Tauwasserverdunsterschale mit Überlaufrohr.

- Abmessung: B400 x T798 x H720 mm
- Anschluss: 230 V, 0,58 kW

#890529\_606090



## Regaleinrichtung

Regaleinrichtung zur bauseitigen Montage. Die Regaleinrichtung ist für einen Einsatzbereich von -40°C bis +40°C geeignet. Die Regalständer und die Querstreben sind aus Aluminium eloxiert gefertigt. Die Regalauflagen sind aus lebensmittelechtem PVC hergestellt. In der L Ausführung sind die Regalflächen bis max 75 kg belastbar. Bei Einzelaufstellung bis max 150 kg.

- Abmessung: B1140 x T400 x H1600 mm

#890529\_1301117



### Wandhängeschrank

Wandhängeschrank mit schallgedämmten Schiebetüren aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) gefertigt mit einer Höhe von 650 mm und einer Tiefe von 400 mm. Lieferung inklusive 1 höhenverstellbaren Zwischenboden. Korpus in selbsttragender Konstruktion 3-seitig geschlossenes Schrankfach. Schiebetüren auf Rollen gelagert und vor dem Grundboden verlaufend. Aufhängevorrichtung mit eingearbeitet. Lieferung erfolgt inklusive Wandaufhängeprofil.

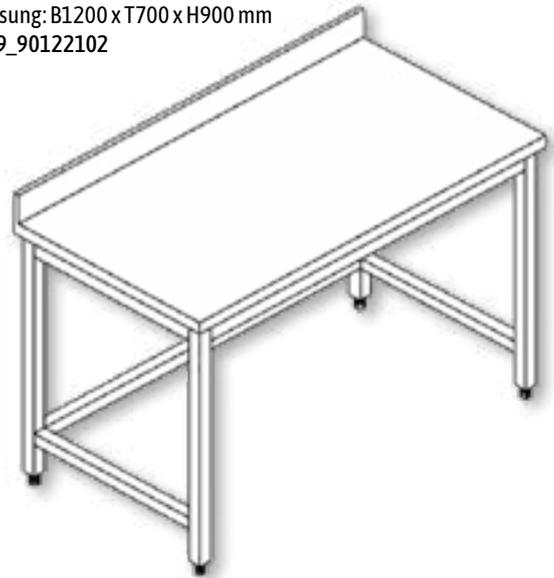
• Abmessung: B1200 x T400 x H650 mm  
#890529\_61311102



### Arbeitstisch mit Aufkantung

Edelstahl-Arbeitstisch, verschweißt, verstärkter Grundboden. Arbeitsplattentiefe: 70 cm, mit Aufkantung sowie allseitigem Plattenüberstand von 17,5 mm, Chromnickelstahl CNS (AISI 304). Mit wasserabstoßender Oberfläche und schallgedämmte Unterplattenverstärkung. Arbeitshöhe: 90cm, Bodenfreiheit: 206 mm. Höhenverstellbare Stollenfüße 875 mm-915 mm.

• Abmessung: B1200 x T700 x H900 mm  
#890529\_90122102



### Spültisch

Spültisch aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304), mit Grundboden und Aufkantung. 2 Becken 500x400x300 mm. Arbeitsplatte ohne Lochbohrung für Mischbatterie (Werkseitig ist eine Lochbohrung in der Arbeitsplatte zur Aufnahme der Mischbatterie nach Vorgabe Durchmesser und Position gegen Mehrpreis möglich). Verschweißte Vierkantrohr-Zargenkonstruktion 40 x 40 mm. Arbeitsplatte mit allseitigem Arbeitsplattenüberstand: seitlich 6 mm, an Vorder- und Rückseite: 8 mm, hintere Aufkantung: 100 mm. Bodenfreiheit 150 mm bei Arbeitsplattenhöhe von 850 mm. Lieferung erfolgt inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon.

• Abmessung: B1600 x T600 x H850 mm  
#890529\_91612103



### Premium Hebel-Geschirrwashbrause

PREMIUM Geschirrwashbrause 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.

• Zweiloch: Wandmontage  
• Wasserdurchsatz: 4 bis 35 l/min  
• Wasseranschluß (Zoll):  $\varnothing$  1/2  
• Bedienung: Knebel und Brause, Brausenkopf: LOW Flow  
#890529\_20921019



## Nassmüllkühler 2x 240 l

Steckerfertiger Abfallkühler inkl. Kälteaggregat und Edelstahlverdampfer aus V4A Stahl zur Beschickung mit zwei Mülltonnen bis 240 Liter. Nassmüllkühler komplett aus Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304 gefertigt. Boden, Seiten-, Rückwand und Decke in Modul-/Plattenbauweise druckgeschäumt, mit einer Isolierstärke von 56 mm. Die Anlieferung des Abfallkühlers erfolgt in vormontierter Ausführung. Durch die innenliegenden Spannverschlüsse kann der Nassmüllkühler ohne großen Aufwand vor Ort zerlegt werden, um diesen zum Beispiel einfach und ohne großen Kraftakt in Kellerräume oder Abstellräume zu transportieren. Eine Wiedermontage ist ebenfalls ohne großen Aufwand möglich. Bodenunebenheiten vor Ort können durch die von innen höhenverstellbaren Füße 8 bis 30 mm ausgeglichen werden. Je Nassmüllkühler gibt es eine Tür mit einem Hebelschnappverschluss, weitere Türen sind mit innenliegenden Schnapphebel ohne Probleme zu öffnen und zu schließen. Serienmäßig kann der Nassmüllkühler mit dem verbauten Schloss vor unbefugtem Zugriff gesichert werden.

- Abmessung: B1740 x T872 x H1295 mm
  - Anschluss: steckerfertig 230 V, 0,25 kW
- #890529\_102988



## Planetenrotationsmaschine 20kg/8 kg

Standmixer, Planetenrotation-Maschine 20 für 8 kg Teigkapazität. Korpus, Kessel und Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl. Kessel 20 Liter mit Hebefunktion. Mixer mit 3 Geschwindigkeiten (108/195/355 U./min). Serienmäßig als Zubehör im Lieferumfang 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer.

- Abmessung: B505 x T545 x H755 mm
- Anschluss: 230 V, 1,1 kW

#890529\_50300005



## Serviceroboter Keenon

<https://www.kbs-gastrotechnik.de/de/serviceroboter-cl-5-1119--2.html>  
#890529\_rob



## iCombi Classic 6-1/1

Combi-Dämpfer nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

- 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
  - Elektro, 3 NAC 400 V, 10,8 kW
  - B 850 x T 842 x H 754 mm
- #890557



## iCombi Classic 10-1/1

- 10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
  - Elektro, 3 NAC 400 V, 18,9 kW
  - B 850 x T 842 x H 1014 mm
- #890529\_Classic



## iCombi Pro 6-1/1

Intelligentes, vernetzbares Kochsystem mit den Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen/Dessert, Beilagen/Gemüse, Backwaren und Finishing und den Garverfahren Braten, Kochen, Backen und Grillen.

• Combi-Dämpfer nach DIN 18866 (im manuellen Modus).

- Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garverfahren.
- Zum Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

- 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
  - Elektro, 3 NAC 400 V, 10,8 kW
  - B 850 x T 842 x H 754 mm
- #890558



## iCombi Pro 10-1/1

- 10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
  - Elektro, 3 NAC 400 V, 18,9 kW
  - B 850 x T 842 x H 1014 mm
- #890563



## Reinigertabs Neu green

Reiniger-Tab Active Green für iCombi Pro und iCombi Classic Die neue, hochwirksame phosphat- und phosphorfreie Rezeptur spart bis zu 50% der üblichen Reinigungschemie ein. Inhalt: 150 Stück / Eimer

#791796



## Reinigertabs

Reiniger-Tab für SelfCooking-Center und CombiMaster Plus (ab 05/2017) Reiniger-Tabs mit intensivem Wirkstoffkomplex für eine zuverlässige Hochleistungsreinigung. Inhalt: 100 Stück / Eimer

#791938



## Care-Tabs

Care-Tab für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl Pflegesubstanzen schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Garraum und Dampfgenerator. Betriebssicherheit ohne Wasserenthärtung und aufwendiges, manuelles Entkalken. Inhalt: 150 Stück / Eimer

#820850



## Klarspültabs

Klarspüler-Tab für SelfCooking-Center ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus (ab 05/2017) - Aktiver Schutz und verlängerte Lebensdauer durch hochwirksame Pflegesubstanzen. Der Garraum wird hygienisch sauber und glänzend. Inhalt: 50 Stück / Eimer

#791939



## granitem. Behälter 1/1

Granitemaillierte Behälter Sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Voll ausgeformte Ecken der Behälter, so dass auch Eckstücke ausgegeben werden können. Besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen. 6014.1102 1/1 GN (325 x 530 mm), 20 mm tief, 40 mm tief, 60 mm tief

#791826\_GB



## Backblech Trilax, gelocht 1/1

Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C. 1/1 GN (325 x 530 mm)

#791826\_BBL



## Backblech Trilax, ungelocht 1/1

Brat- und Backbleche (ungelocht) Hochwärmeleitende Backbleche mit TriLax Antihafbeschichtung für perfekte Gar- und Backergebnisse bei Temperaturen bis 300 °C. 1/1 GN (325 x 530 mm)

#791826\_BBU



## UG 1 Standard offen

Allseitig offen. Abmessung B 860 x T 685 x H 699 mm

#890559



## UG II zweiseitig offen

14 Paar Auflageschienen. Zweiseitig offen, mit Seitenwänden. Abmessung B 860 x T 703 x H 699 mm

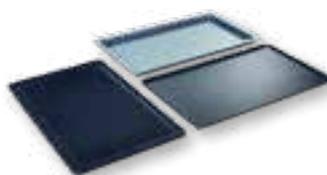
#890560



## Starterpaket

Bestehend aus: 1 x Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 x Brat- und Backblech 1/1 GN (ungelocht), 1 x granitemaillierter Behälter 1/1 GN 20 mm tief, 1 x granitemaillierter Behälter 1/1 GN 60 mm tief

#890529\_start



## Grillpaket

Bestehend aus: 2 x Grill- und Pizzaplatte 1/1 GN, 2 x Kreuz- und Streifen-Grillrost 1/1 GN

#791826\_GP



## ivario Pro L

Der iVario ist eines der modernsten Kochsysteme für höchste Produktivität, Flexibilität und Einfachheit beim Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren und ersetzt damit fast alle herkömmlichen Kochgeräte. Seine einzigartige Heiztechnologie steht für höchste Leistung und Präzision und dank seiner intelligenten Kochassistenten, die mitdenken und unterstützen, erzielen Sie jederzeit herausragende Speisenqualität ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand. Bis zu 4-mal schneller, mit bis zu 40 % weniger Energie und großer Platzersparnis gegenüber herkömmlichen Kochgeräten.

Kapazität:

- 100 Liter Nutzvolumen
- 39 dm<sup>2</sup> Bratfläche
- Essen pro Ausgabe: 100-300
- B x T x H: 1030 x 894 x 1078 mm
- Anschlusswerte:  
(standard /reduziert): 27 kW
- Spannung: 3 NAC 400 V

#890529\_vario



### FXLS-10 C

• Das PROFI Modell mit der XL Einschubtiefe spült problemlos Metzgerkisten und -bleche (600 x 400 mm). • Einfache Bedienung mit farbigem Touchscreen Display • SmartConnect App • Automatisches Selbstreinigungsprogramm • Wasserverbrauch: 1,81/Korb • Gesamtanschluss: 6,7 kW l 3 x 16 A l 400/50/3N • 2,6 kW l 16 A l 230/50/l • Korbmaß: 500 x 500 mm • 1.500x530 mm • Laufzeiten: 90/180/360 sec u. Sonderprogramme • Maße (BxTxH): 600 x 640 x 825 mm  
#890529\_FXLS



### Haubenspülmaschine Premax AUPL

• Die XL Waschkammer spült bis zu: • 24 Teller/Korb • 8 Ladenbleche (600 x 400 mm) • 8 Tablett (660 x 500 mm) • 21/L GN-Behälter / EN-Kisten und -Körbe • Einfache Bedienung mit farbigem Touchscreen Display • Individuelle und in Echtzeit an den Verschmutzungsgrad angepasste Klarspülmenge • Wasserverbrauch: 1,41/Korb • Gesamtanschluss: Gesamtanschluss: 17,0 kW l 3 x 35 A l 400/50/3N • 10,8 kW l 3 x 25 A l 400/50/3N • Korbmaß: 500 x 500 mm und -Körbe 600 x 500 mm • Laufzeit: S2/70/l70/l80 sec. u. Sonderprogramme • Maße (BxTxH): 813 x 640 x l.610 (2.195) mm  
#890529\_AUPL



### Universalspülmaschine Premax IPT

• Seitliches Waschsystem: Aufnahmekapazität von 81/L GNSchalen oder 5 E-Norm-Kisten • Leistung bis 30 Körbe/h • Einfache Steuerung durch farbiges Touchscreen und Ein-KnopfBedienung • Reduziert das manuelle Vorreinigen des Spülguts auf ein Minimum • SmartConnect App • Wasserverbrauch: 1,41/Korb • Gesamtanschluss: 23,5 kW l 3 x 40 A l 400/50/3N • 18,3 kW l 3 x 32 A l 400/50/3N • Korbmaß: L.240 x 700 mm • Laufzeit: 120/240/280 sec. u. Sonderprogramme • Maße (BxTxH): L.435 x 945 x l.984 (2.417) mm  
#890529\_UPT



### Korbwaschanlage Kompakt FUX-C

• Kompakte Korbwaschanlage mit geringen Betriebskosten • Robuste, kompakte Bauweise • Optionale Wendevorrichtung für 1-Mann- Bedienung • Keine Wasserverschleppung durch Neigung der Körbe beim Transport • Farbcodierte Statusmeldung (mit 2 Geschwindigkeiten) • Leistung: bis zu 300 Kisten/Körbe pro h (600 x 400 mm oder 600 x 200 mm) • Wasserverbrauch: 240 l/h • Gesamtanschluss: 26,9 kW l 3 x 50 A l 400/50/3 • Außenmaße (BxLxH): 992 x 3.000 x l.474 mm • Durchlaufmaße (BxH): 612 x 440mm  
#890529\_FUX



## HeißluftdämpferCombi-plus 061

COMBI-plus HPJ061E

- 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm
  - Schienenabstand
  - Anzahl Essen pro Tag: 40 - 100
  - Fließdruck: 1,5 - 6 bar
  - Gesamtanschluss: 9,3 kW | 14,3 A
  - Absicherung: 3 x 16 A
  - Spannung: 400 / 50 / 3N-PE
  - Maße (BxTxH): 920 x 846 x 899 mm
  - Optional mit Gestell
- #890529\_061



## HeißluftdämpferCombi-plus 101

COMBI-plus HPJ101E

- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm
  - Schienenabstand
  - Anzahl Essen pro Tag: 80 - 150
  - Fließdruck: 1,5 - 6 bar
  - Gesamtanschluss: 15,3 kW | 23 A
  - Absicherung: 3 x 25 A
  - Spannung: 400 / 50 / 3N-PE
  - Maße (BxTxH): 920 x 846 x 1.069 mm
  - Optional mit Gestell
- #890529\_101



## Trockendampf Schnellgarer 305 GTP

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
  - 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar
  - Extrem kurze Garzeiten
  - Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
  - Elektronisch geregelte Programmabläufe
  - Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation
  - Leistung: 2x 1/2 GN bis 138 mm
  - Gesamtanschluss:
  - 27,2 kW | 38,7 A - 18,2 kW | 25,8 A
  - Maße (BxTxH): 600x1.040x700 mm
- #890529\_GTP



## Multifunktionsgerät Precipan HBT10HE

Folgende Zubereitungsarten bietet die Precipan in einem Gerät Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Blanchieren, Pochieren, Sous Vide, Druckgaren und Dampfgaren

- Intuitives, leicht verständliches Bedienkonzept
  - Hochleistungs-Boden: extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in 1-2 Kochzonen
  - Elektrische Kippfunktion für einfaches Entleeren und Reinigen
  - Optionale Druckgar-Funktion
  - Nutzfüllvolumen: 105 l
  - Gesamtanschluss:
  - 22,2 kW | 3 x 40 A | 400 / 50 / 3N
  - 28,2 kW | 3 x 50 A | 400 / 50 / 3N (High Power)
  - Maße (BxTxH): 1.100 x 974 x 1.000 mm
  - Verfügbar auch als 150 l Variante mit 1-3 Kochzonen
- #890529\_PRE



## M-iclean UL

Der Profi für Bäckerei und Metzgerei - ideal zum Spülen von großen Körben, blechen und sperrigen Spülgut. Ausgestattet mit der MEIKO-Technik zur Wärmerückgewinnung MEIKO ComfortAir spart die Maschine bis zu 21% wertvolle und teure Energie.

- Einschubhöhe H435 mm.
  - Außenmaße: 820-855 x 600 x 660 mm (HxBxT)
  - Korbmaß: 500 x 500 bis 600 x 500 mm (BxT)
  - Korbleistung: bis 40 Körbe/h
  - Optionen: ComfortAir Wärmerückgewinnung, GioModul und Wasserwechselprogramm
- #890661



## Upster U500 XD

Spült alles glänzend sauber - meistert Geschirr und Gläser, aber auch großes Spülgut. Durch ihr ansprechendes Design und den Einsatz bewährter Meiko Technologie macht die Upster auch unter dem Tresen eine gute Figur. Geräumiger Spülraum, komfortables Selbstreinigungsprogramm, Sanftlauf für sehr schonendes Spülen, drei Programmlaufzeiten sowie überzeugende Verbrauchswerte zeichnen die Maschine aus, Und das alles zu einem fairen Preis.

- Einschubhöhe H420 mm.
- Außenmaße: 820-850 x 600 x x mm (HxBxT)
- Korbmaß: x mm (BxT)
- Korbleistung: bis 40 Körbe/h
- Optionen: #890733



## FV130.2

Viel Spülpower auf kleinem Raum. Die Topf- und Utensilien-spülmaschine arbeitet mit einem reversierenden Waschsysteem, kombiniert mit funktionalem Dreharm-Klarspülsystem. Sie wird gesteuert mit MIKE2, einer vollelektronischen MEIKO Steuerung. In der Spülkammer ist viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitgeschirre, Kisten für den Transport von Lebensmitteln und vieles mehr.

- Einschubhöhe H740 mm.
  - Außenmaße: 2185 x 1030 x 895 mm (HxBxT)
  - Korbmaß: 850 x 700 mm (BxT)
  - Korbleistung: bis 30 Körbe/h
  - Optionen: Airconcept, GioModul
- #890529\_FV130



## M-iclean PF-S

Utensilienspülmaschine mit geringem Platzbedarf. Ein echter Allrounder - ein Kraftprotz für hartnäckige Rückstände. Und weil jeder Millimeter zählt - muss eine kleine Nische ausreichen, um perfekte Spülergebnisse zu erzielen. Hochwertige Premium-Technik und sparsam, der Umwelt und dem Geldbeutel zu Liebe - dieses Multitalent erfüllt diese Anforderungen.

- Einschubhöhe H830 mm.
  - Außenmaße: 1868 x 775 x 898 mm (HxBxT)
  - Korbmaß: 608 x 700 mm (BxT)
  - Korbleistung: bis 30 Körbe/h
  - Optionen: Airconcept, GioModul
- #890529\_PF-S



# CASO

## DryAged Master 63

Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressor-Technik - Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch

- Volumen: 63 Liter
- Maße: 395 x 875 x 595 mm
- 220/240 V, 60 W – Temperatur elektronisch einstellbar von 2 bis 14 °C (in 1 °C-Schritten)
- Temperatur elektronisch einstellbar von 2 bis 14 °C (in 1 °C-Schritten)
- Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 bis 85 %
- Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur

- Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld
- 3-lagiges UV-Glas
- Abschließbar durch integriertes Schloss
- Zuschaltbare Innenraumbelichtung
- Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht
- Mit eingebautem Aktivkohlefilter
- Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken (aus rostfreiem Edelstahl)
- Volumen: 63 Liter
- Maße: 395 x 875 x 595 mm
- 220/240 V, 60 W

#890529\_Master



## Gewerbemikrowelle C1000M

- Maße (BxHxT mm): 510x310x440
  - Innenmaße (BxHxT mm): 330x200x320
  - Fassungsvermögen (L): 25
  - Innenraum: Caso-Clean Schutzlackierung
  - Keramikboden: Ja
  - Mikrowellenstufen: 5
  - Timer: bis zu 30 Minuten
  - Spannung: 230-240V~, 50Hz
  - Leistung (Watt): 1000
- #792484



## Gewerbemikrowelle CMP1800M

- Maße (BxHxT mm): 580x370x530
- Garraum (BxHxT mm): 360x230x410
- Fassungsvermögen (L): 34
- Display: LED
- Front: Sichtfenster
- Innenraum: Caso-Clean Schutzlackierung
- Keramikboden: Ja
- Mikrowellenstufen: 7
- Timer: bis zu 60 Min
- Spannung: 230-240V~, #890529-3088



## FastVac 3000

- mit 20 l/h Vakuumpumpe
  - 430 x 220 x 345 mm
  - Edelstahl
  - doppelte Schweißnaht
  - für Beutel und Rollen bis 30 cm
- #890736



## FastVac 4008

- mit 20 l/h Vakuumpumpe
  - 515 x 160 x 285 mm
  - Edelstahl
  - doppelte Schweißnaht
  - für Beutel und Rollen bis 40 cm
- #821256\_FV4008



### TLC 750i Duales Infrarot-/Klappthermometer

Anwendungen: · Wareneingangskontrolle, Transport und Lagerung · Überwachung der Kühlkette · Ideal für Einzelhandel, Gastronomie und Lebensmittelindustrie · Berührungslose und kontaminationslose Oberflächenmessung mit Infrarot · Kerntemperaturmessung mit ausklappbarem Einstechfühler · Schnelle, einfache und präzise Messung mit nur einem Handgerät · Praktisches Taschenformat für den täglichen Einsatz · Temperaturmessbereich von -50°C bis +250°C · HACCP und DIN EN 13485 konform inklusive Kalibrierzertifikat · Beleuchtetes Display zum Ablesen im Dunkeln · Display kann „Kopf stehen“: Einfaches Ablesen aus beiden Richtungen möglich · Wasserfestes Gehäuse (IP 65) für den Einsatz in vielen Bereichen

#792188



### Salzmeter SSX210

Das SSX210 Salzmeter wird zur Messung des Salzgehalts in flüssigen und halbflüssigen Lebensmitteln, wie Fleisch, Aufschnitt, Käse, Salaten etc. verwendet. Die Messung erfolgt, indem die elektrische Leitfähigkeit ermittelt wird, da diese abhängig vom Salzgehalt ist. · Messung des relativen Salzgehaltes in Lebensmittel · Leichte Bedienung · Handlich und robust · Relativer Salzgehalt

#890529\_SXX



### TFI 260 Standard Infrarot-Thermometer

Das Standard Infrarotthermometer TFI 260 misst die Oberflächentemperatur mittels Infrarot-Technologie – unter einer Sekunde und berührungslos. Das macht das Gerät ideal für schnelle Wareneingangskontrollen, z.B. von Lebensmitteln. Die helle Hintergrundbeleuchtung des Displays ermöglicht das Ablesen der Messwerte auch im Dunkeln. Der handliche Griff und der Abzugsknopf für die Messung sind optimal für die Anwendung. Geeignet für die Warenannahme, Küche, Essensausgabe und Gefrierhauskontrolle. · Messfläche ideal markiert dank kreisförmigem Laserpointer · Helle Displayhintergrundbeleuchtung · Verhältnis Entfernung: Messfleck = 12:1

#792162





TESTO

### TESTO 205 Stechthermometer mit pH Messung

Das testo 205 ermöglicht pH-Messungen in halbfesten Medien. Der eingebaute Temperatursensor sorgt für eine präzise Temperaturkompensation und somit für eine genaue pH-Messung. - Die pH-Sonde ist wartungsfrei, auslaufsicher und verschmutzungsunempfindlich aufgrund des Gel-Elektrolyts in der Sonde.

• Das Loch-Diaphragma der pH-Sonde ermöglicht eine schnelle und zuverlässige pH-Messung pH-Wert und Temperatur werden gleichzeitig im beleuchteten Display angezeigt

• Kalibrierung: Das pH-/Temperatur-Messgerät kann an einem, zwei oder drei Punkten kalibriert werden

#792073



### TESTO 106 LEBENSMITTELTHERMOMETER SET

Das Lebensmittelthermometer testo 106 ermöglicht, schnell und präzise die Kerntemperatur von Lebensmitteln (oder anderen halbfesten Waren) zu messen. Mit ihm können sie bis zu zwei Messungen pro Sekunde durchführen. Aufgrund dieser überzeugenden Leistung bietet sich das Lebensmittelthermometer für schnelle Checks im Rahmen von Lebensmittelkontrollen an (z.B. in Großküchen, beim Catering, in der (System-)Gastronomie oder im Lebensmittel-Einzelhandel).

• Klein, handlich, mit wenigen Tasten bedienbar

• sofort einsatzbereit

• Für zügiges und genaues Messen der Kerntemperatur (z.B. bei Lebensmittelkontrollen)

• Leicht ablesbares LCD-Display

• HACCP konform

• Schutzkappe schützt Messspitze vor Beschädigungen

• Batteriestandzeit von bis zu 350 Stunden

#792122



### TESTO 104 IR KOMBIEINSTECH- INFAROTKLAPPTHERMOMETER

Ein robustes Metallklappgelenk, eine gummierte Oberfläche für sicheren Halt, eine lange, präzise Temperatursonde, wasserdichte Qualität: Das Einstechthermometer testo 104 wartet mit vielen Praxisvorteilen für den Einsatz in der Lebensmittelbranche auf.

• Optimal für Lebensmittel: HACCP-konform, zertifiziert nach EN 13485

• Abwaschbar unter fließendem Wasser nach Schutzklasse IP65

• Praktischer Klappmechanismus mit robustem Metallklappgelenk, handlich

• sofort einsatzbereit

• Automatische Endwernerkenung (Auto-Hold) und Min-/Max-Speicher für die mit Hold/Auto-Hold gemessenen Werte

#792515



### TESTO 831 - Infrarot- Thermometer

So einfach war die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln noch nie: Mit dem Infrarot-Thermometer testo 831 erfassen Sie die Oberflächentemperatur einzelner Produkte und kompletter Produktpaletten in Sekundenschnelle und mit hoher Präzision. • Berührungslose, zerstörungsfreie Temperaturmessung dank Infrarot-Technik • Präzise Temperaturmessung auch auf größere Distanz, selbst bei kleinen Produkten • Äußerst hohe Schnelligkeit: zwei Messungen pro Sekunde – so scannen Sie komplette Paletten geradezu im Vorbeigehen • Mit 2-Punkt-Laser-Messfleckmarkierung, 30:1-Optik, inklusive Gürtelhalter und Batterien

#792516



### TESTO 108 TEMPERATURMESSGERÄT

Ob Transport, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln oder im Restaurant, in der Großküche oder der Systemgastronomie: Mit dem Temperaturmessgerät testo 108 integrieren Sie die Temperaturmessung problemlos in Ihre täglichen Arbeitsabläufe und sichern die Qualität Ihrer Lebensmittel HACCP-konform. - Für Temperaturmessungen im Lebensmittelbereich geeignet.

• Sofort einsatzbereit: ein Einstech-Temperaturfühler inklusive, weitere anschließbare Temperaturfühler (Typ K und T) optional erhältlich

• Temperaturmessgerät ist mit angeschlossenen Einstechfühler wasserdicht (IP67)

• HACCP-konform, EN 13485 zertifiziert

#792514





Seien Sie rund um die Uhr für Ihre Kunden da und schlafen Sie trotzdem gut...



### Regionale Handwerksqualität 24 Stunden verfügbar.

- Ihr 24 h – Geschäft
- Kühlung bis  $+0,5^{\circ}\text{C}$
- flexible Befüllung und optimale Nutzung des Verkaufsraumes durch innovatives Fördersystem
- hohe Produktkapazität
- Lift für sanften Transport und sichere Produktausgabe
- LED-beleuchtete Präsentation hinter UV-geschütztem Glas



### CNS Gas Grill Tisch

Rost, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Füße. Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz Ausstattung für gewerblich genutzte Geräte mit vorgeschriebenem Gewereregler

- Abmessung: B 650 x T 530 x H 280 mm
- Wärmebelastung 12,0 kW
- Flüssiggasverbrauch 0,95 kg/h

#709653



### CNS Gas Grill Stand

Rost, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Füße. Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz Ausstattung für gewerblich genutzte Geräte mit vorgeschriebenem Gewereregler

- Abmessung: B 650 x T 530 x H 830 mm
- Wärmebelastung 12,0 kW
- Flüssiggasverbrauch 0,95 kg/h

#709654



### CNS Holzkohlegrill 70x50x85

#718000



### Mobiles Handwaschbecken ES-VP-20FK

Standmodell fahrbar, Gerätegehäuse aus Edelstahl mit 2 Griffen und seitlichem Spritzschutz, 4 Metall-Gummi-Rollen (2 davon mit Feststellbremse), 20-Liter-Frischwasser- und Abwasserbehälter, Handberührungsfreie Fußbedienung, Wärmeisolierung für Frischwassertank, Waschschüssel mit Ablass und Gummi-Stopfen, 20 Liter Abfallbehälter mit frontseitiger Entsorgungsöffnung Lieferumfang Hygienepaket 1 Seifenspender inkl. 1 Liter Waschlotion, 1 Handtuchspender mit 320 Blatt Papierhandtüchern, 1 Desinfektions-Spender mit 500 ml Desinfektionsgel

#890529\_ES



### Multibräter MB 60

Gerätegehäuse aus Edelstahl, standardmäßig mit eckiger Gusspfanne 600 x 600 x 150 mm. Mit höhenverstellbaren Plastikfüßen.

- Abmessung: B 600 x T 600 x H 850 mm
- Wärmebelastung 15,0 kW
- Flüssiggasverbrauch 1,18 kg/h

#890529\_MB60



### Gusspfanne

Runde Gusspfannen sind mit zwei Griffen oder mit Stiel, Geteilt oder ungeteilt, in folgenden Größen lieferbar.

- Gusspfanne Ø 800 mm
- 600 x 600 x 150 mm 150 mm
- Ø 550 mm H 70 mm
- Ø 650 mm H 85 mm
- Ø 650 mm geteilt H 85 mm
- Ø 800 mm H 110 mm
- Ø 800 mm geteilt H 110 mm

#890529\_MBZ





**FLEISCHER-EINKAUF  
HANNOVER-GÖTTINGEN**

# MASCHINEN KATALOG 2024

ALTES HANDWERKT –  
MODERNSTE TECHNIK



WEBSITE



Selling  
with love



SHOP

