

# MASCHINEN

## Katalog



Produktion  
Seite 3 – 28



Küche  
Seite 29 – 52



Verpackung,  
Lagerung +  
Kühlung  
Seite 53 – 66



Laden +  
Gastronomie  
Seite 67 – 88



Hygiene +  
Reinigung  
Seite 89 – 102



## Liebe Kunden,

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

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

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

**Impressum:** Herausgeber Dagma eG

Siemensring 20 • D-47877 Willich • Telefon +49 2154 4995-0 • [info@dagma.com](mailto:info@dagma.com) • [www.dagma.com](http://www.dagma.com)

**Gestaltung/Inhalt:** Dagma eG

**Druck:** Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH • Bildquelle: Adobe Stock, Pixabay

©Copyright Dagma eG 2023

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

# Produktion

---



## Schussapparat VSG-9 LC

- Kal. 9 mm
- D-Art.-Nr. 1360494



*Nur mit geeigneter Munition verwenden.*

## Schussapparat Blitz Kerner (BK)

- Kal. 9 mm
- D-Art.-Nr. 1360454



*Nur mit geeigneter Munition verwenden.*

## Munition

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



## Schussapparat CASH Magnum

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



## VBE 6 Betäubungsanlage für Schweine

- elektrische Betäubungsanlage
- 7 Programme für versch. Tierarten mit Aufzeichnung zur Onlineauswertung und Visualisierung
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 700 W
- Schmid & Wezel-Art.-Nr. 001983920



## Schussapparat für Kaninchen

- D-Art.-Nr. 1360502



*Keine Munition erforderlich.*

## Schneidmesser EFA 805

- mit Druckluftantrieb
- stockungsfreier Lauf
- schneller, einfacher Messerwechsel
- Gewicht: 790 g
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 300 W
- Länge (ohne Messer): 250 mm
- Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100280050



## Federzug

- für alle Werkzeuge von 4–6 kg
- stabile und korrosionsfeste AluAusführung
- Auszugslänge: 2,5 m
- Maße (L x B): 180 x 110 mm
- D-Art.-Nr. 5025044



## Zerlegesäge K 18-01

- mit Kreissägeblatt Feinzahn
- Sägeblatt: Ø 180 mm
- mit Spiralkabel Sk
- Rundgriff oben
- integrierte elektr. Motorbremse (Stillstand in < 3 Sekunden)
- einhand verstellb. Tiefanschlag
- Schnitttiefe: 15–65 mm
- Schutzart: IP24

- Gewicht: 5,5 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1,05 kW
- D-Art.-Nr. 5024542



## Zerlegesäge EFA SK 18 WB

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

D-Art.-Nr. 5024450



o. Abb.

### passendes Kreissägeblatt

- Zahnung: 6 mm, Ø 180 mm

D-Art.-Nr. 1315902



## Stichsäge EFA 63

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

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 110888101



## Federzug

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

D-Art.-Nr. 5025140



## Trimmer EFA 90 (mit Messer)

- ergonomisch, verstellbares Handstück
- verschleißarm und wartungsfreundlich

### EFA 90 E Trimmer

- mit Elektromotor, 230 V
- Klinge: Ø 130 mm
- Gewicht: 12 kg

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100640000

### EFA 90 D Trimmer

- mit Druckluftmotor
- Klinge: Ø 90 mm
- Gewicht: 800 g

Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100610000



## Knochenbandsäge K220, CNS

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



• Ausführung Linksauslage  
D-Art.-Nr. 5024208

• Ausführung Rechtsauslage  
D-Art.-Nr. 5024209

• Untergestell für Linksauslage  
D-Art.-Nr. 5024211

• Untergestell für Rechtsauslage  
D-Art.-Nr. 5024212

## Lamellenschleifmaschine SM-90

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

Dick-Art.-Nr. 9808000



## Bandschleifmaschine SM-100

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

D-Art.-Nr. 5050468



## Nassbandschleifmaschine DT 200 CNS

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

D-Art.-Nr. 5050410



## Bandschleifmaschine BS 300-2

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

D-Art.-Nr. 5050466



## Lamellenschleifmaschine LSM 150

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

D-Art.-Nr. 5050557



## Lamellenschleifmaschine DT 150

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

D-Art.-Nr. 5050558



## Lamellenschleifmaschine DT 160 CNS



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



**D-Art.-Nr. 5050562**

optional:  
Stromanschluss 400 V/Leistung 400 W auf Anfrage

## Handentschwarter EFA 900

- handlich und bedienungsfreundlich
  - Gewicht: 1,8 kg
  - Leistung: 270 W
  - Maße (L x B x H): 221,5 x 112 x 87 mm
- Schmid & Wezel-Art.-Nr. 100500000**



## Skinny II

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

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

**D-Art.-Nr. 5013305**



## Fleischmürber Mod. GM 35

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



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

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

**D-Art.-Nr. 5066246**



## Fleischmürber Mod. FM 35

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

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

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

**D-Art.-Nr. 5066261**

o. Abb

## Fleischmürber Mod. FM 35 Set

- inkl. 2 Streifenschneidwalzensätze in Streifenbreite 4,8 mm und 9,6 mm
  - Wechselstrom
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 600 W
- D-Art.-Nr. 5066264**

## Fleischmürber IFM 350

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

Edertal-Art.-Nr. 020050001



**Edertal**  
ELEKTROMOTOREN  
Edertal - die Marke der Profis

## Streifenschneider Walzensatz SSWD

- 2 Schneidwalzen



- für Fleischmürber GM 35 und FM 35

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

- für Fleischmürber IFM 350

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

## Plätt-/Mürber Walzensatz PMW

- 2 Kunststoffwalzen



- für Fleischmürber GM 35 und FM 35

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

- für Fleischmürber Mod. IFM 350

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

## Fleischmürber Walzensatz

- 2 Steakerwalzen



- für Fleischmürber GM 35 und FM 35

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

- für Fleischmürber Mod. IFM 350

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

**RÜHLE**  
Echte Originale.

## Original GR 50

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

Rühle-Art.-Nr. 110700





## Original AR 10 Alleschneider

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

Rühle-Art.-Nr. 118125



## Original AR 20 Alleschneider

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

Rühle-Art.-Nr. 120000



## Pökelboy IDEAL VA

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

D-Art.-Nr. 5013274

## elektr. Handpökelinjektor m. Membranpumpe

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

D-Art.-Nr. 5013222



## elektr. Handinjektor m. Membranpumpe

- Ein- und Ausschalter
- Gehäuse und Haube aus rostfreiem Edelstahl
- komplett mit Ansaug- und Druckschlauch
- Ansaugfilter
- Kunststoffpistole mit 1/8" Innengewinde
- Edelstahl-Pökelnadel 200/4 mm mit Außengewinde
- Druck regulierbar: 0–3,2 bar
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 90 W
- Maße (L x B x H): 350 x 210 x 22 mm

D-Art.-Nr. 5013235



**RÜHLE**  
Echte Originale.

## Original IR 17 Pökelautomat

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

Rühle-Art.-Nr. 114800

**RÜHLE**  
Echte Originale.

## Original IR 29 Pökelautomat

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

Rühle-Art.-Nr. 112100





## Original MPR 150/220 Tumbler

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

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



## Original MPR 400 Tumbler

- Mischen, Tumbeln und Marinieren
  - Befüllung: 300 l
  - Behältergröße: 400 l
  - Kühlmittel: R452a
  - Stufenloser Antrieb: 0–25 U/min
  - Gewicht: 1360 kg
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung: 8,8 kW
  - Maße (L x B x H): 1881 x 1723 x 2098 mm
- Rühle-Art.-Nr. 112500**

## Fleischwolf EM 82 VL / EM 82 VLS

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



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

## Standwolf EM 106

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

Edertal-Art.-Nr. 020030008



**Edertal**  
ELEKTROMOTOREN  
Edertal - die Motor-Profis

## Fleischwolf EM 82 E

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

D-Art.-Nr. 5007307



**Edertal**  
ELEKTROMOTOREN  
Edertal - die Motor-Profis

## Moltomix-150-2-400-D

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

ADE-Art.-Nr. 4336

*Auch in weiteren Größen mit maximalen Mischkapazitäten von 30 kg, 50 kg und 100 kg lieferbar.*



**ADE**

## Fleischwolf FLX130-400

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

ADE-Art.-Nr. 4329

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



FLX130-400 mit optionalem fahrbarem Untergestell

**ADE**

## Sichelvorschneider C106

- Edelstahl
  - 3 Stege
  - Einbauhöhe: 15 mm
- Turbocut-Art.-Nr. 3092052



## Trennmesser C106

- verzinkt
  - 4 Flügel
- Turbocut-Art.-Nr. 3092511



## Schraubklingenmesser C106

- Edelstahl
  - 4 Flügel
- Turbocut-Art.-Nr. 3090069



## Turbo-Trennset

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



• **B 98**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094811

• **D 114**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094813

• **G 160**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094815

• **C 106**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094812

• **E 130**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094814

• **U 200**  
Turbocut-Art.-Nr. 3094816



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog **BEDARF** !



## Scherbeneisautomat Type SAH

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

**MAJA**  
PART OF **marel**



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



## Tischcutter Tondo20-230

- Edelstahlgehäuse
  - spritzwassergeschützte Schalter (IP67)
  - Schüsselinhalt: 20 Liter, inkl. drei Edelstahl-Sichelmessern
  - Schüssel-Drehzahl: 14 U/min
  - stufenlos regelbare Messerwellen-Drehzahl: 600–2600 U/min
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2,4 kW
  - Maße (L x B x H): 822 x 1013 x 507 mm
- ADE-Art.-Nr. 4123**

**ADE**

## Cutter DMK 45 Liter V2

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

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



## Cutter DMK 20 Liter C2

- mit 6er Messerkopf fahrbar
  - Messerwellendrehzahl: 1500/3000 U/min
  - Schüsseldrehzahl: 2 Geschwindigkeiten
  - Leistung Messerwellenmotor: 4,5 kW
  - Stromanschluss: 400 V
  - Maße (L x B x H): 800 x 830 x 630 mm
- DMS-Art.-Nr. Cu-05-01-000



## Edelstahl-Kompaktwaage KWE

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

**ADE**



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

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

D-Art.-Nr. 5062502

## Kompaktwaage 9115

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

**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



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

## Kompaktwaage 9202/9203

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

**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



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

## Tischwaage kompakt 9241

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



**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL

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

## Kompakte Tischwaage FCF

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

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

**KERN**



## Tischwaage WTB-N

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

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

**KERN**



## Edelstahl-Plattformwaage SFB

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

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

**KERN**



## Kompakte Tischwaage FOB LM

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

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

**KERN**



Bild von PGPS auf Pixabay

## Öldruckkolbenfüllmaschine „Oscar 20“

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

**D-Art.-Nr. 5013312**



## Wurstfüllmaschine MF 30-4 Nirosta

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

**D-Art.-Nr. 5013313**



## Vakuumfüllmaschine „F-Line F40“ A

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

• **40 l**  
**D-Art.-Nr. 5089750**

• **90 l**  
**D-Art.-Nr. 5089751**



## Wurstfüllmaschine „Kompakta 2-30“

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

• **K2-30**  
• LCD 3-Steuerung  
• Speicher für 99 Füllprogramme  
• Inhaltsverzeichnis und Anzeige des Produktnamens im Programm  
**D-Art.-Nr. 5089768**

• **K2-30**  
• C60H Steuerung  
• Speicher für 99 Füllprogramme  
**D-Art.-Nr. 5089767**



Foto: eKokki auf Pixabay

## Vakuumfüllmaschine „F-Line F52 A“

- vollelektronisch
  - Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen mit abnehmbaren Abdrehgetriebe
  - Vakuumpumpe, Industrie PC Steuerung TC266, Speicher für 200 Füllprogramme
  - Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Masserücksaugung
  - elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
  - 5–100.000 g
  - 450 Port./min
  - 25/90 l Fülltrichter teilbar
  - bis ca. 2300 kg/h
  - Fülldruck: 40 bar
  - Stromanschluss: 400 V, 50 / 60 Hz
  - Leistung: 5,3 kW
- D-Art.-Nr. 5089772**



## Vakuumfüllmaschine „F-Line F60 A“

- vollelektronisch
  - Geradeausfüllen, Portionieren, Abdrehen mit abnehmbaren Abdrehgetriebe
  - Vakuumpumpe, Industrie PC Steuerung TC266, Speicher für 200 Füllprogramme
  - Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Masserücksaugung
  - elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
  - 5–100.000 g
  - 530 Port./min
  - 25/90 l Fülltrichter teilbar
  - bis ca. 2900 kg/h
  - Fülldruck: 40 bar
  - Stromanschluss: 400 V, 50 / 60 Hz
  - Leistung: 4,8 kW
- D-Art.-Nr. 5089775**



## Hydraulikfüller DF 150 E

- Zylindervolumen: 15 l
  - Pumpendruck: 120 bar
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung: 550 W
  - Absicherung: 16 A
  - Maße (B x T x H): 381 x 441 x 1003 mm
  - Zubehör: Kolbenausbauwerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)
- DMS-Art.-Nr. Fm-05-05-000**



## Hydraulikfüller DF 250 X

- Zylindervolumen: 25 l
  - Pumpendruck: 130 bar
  - Zubehör: Kolbenausbauwerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung: 750 W
  - Absicherung: 16 A
  - Maße (B x T x H): 520 x 430 x 1170 mm
- D-Art.-Nr. Fm-05-07-000**



## Beistellkessel

- aus Edelstahl W.-Nr.: 1.4301 Rundschliff
  - Edelstahl-Auslaufhahn 1 1/4"
  - Inhalt: 150 l
  - doppelwandig mit Glycerinfüllung
  - loser Deckel
  - fahrbar, 3 Lenkrollen Ø 125 mm (1 x Stopp)
  - mit thermostatisch geregeltem Rohrheizkörper: 9 kW
  - Thermometer zur Temperaturkontrolle erforderlich
  - Stromanschluss: 400 V (50/60Hz)
  - Ø aussen: 660 mm
  - Höhe: 860 mm
- Brökelmann-Art.-Nr. 6080300-FB**



## Clipmaschine SCD 500/600/700

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

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

## Halbautomatischer Doppelclipper DC 600/DC 700

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

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



## Press-/Clipmaschine PCD 700/800

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

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



## Clips und Schlaufen

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

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

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



## TCNV 200A & TCNV 200B

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

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



## DCM90 Doppelclipper

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

**Tipper Tie-Art.-Nr. 482500000**



**Fragen Sie nach unserem umfangreichen Angebot an Clipsen und Schlaufen**

## Bully1000-230

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

**ADE-Art.-Nr. 4352**

**ADE**



## Hamburgerformer DHF 2000

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

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



Foto: Jorge R Martins auf Pixabay

## Räucherofen Smokey Star

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

**Activa-Art.-Nr. 11282**



## Räuchermehl

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

## Kernmessgerät-Handthermometer 707

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

**D-Art.-Nr. 5682539**



## Kernmessgerät Typ 905, tragbar

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

**D-Art.-Nr. 5682547**



## pH-Meter Typ 805

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

**D-Art.-Nr. 5682703**



## pH-Meßgerät D 810

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

**D-Art.-Nr. 5682711**



## Salzmeter Typ 900

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

**D-Art.-Nr. 5682752**



## Infrarot/Einstech-Thermometer 104-IR

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

**D-Art.-Nr. 5683617**



## Infrarot-Thermometer 805

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

**D-Art.-Nr. 5683619**



## Klappthermometer 103

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

**D-Art.-Nr. 5683623**



## Kern-Thermometer 106 Set

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

**D-Art.-Nr. 5683625**



Foto: testo

## Klapp-Einstechthermometer TLC 700

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

**D-Art.-Nr. 5683629**



## Infrarot-/Einstechthermometer TLC 750i

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

**D-Art.-Nr. 5683632**



## Infrarot-/Einstechthermometer TLC 750i-V2

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

**Ebro-Art.-Nr. 1340-5739**



## Infrarot-Thermometer Ebro TFI 260

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

**D-Art.-Nr. 5683644**



## Kühlraumlogger EBI 20-T1

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

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

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



## Kern-Stechthermometer TTX 110

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

**D-Art.-Nr. 5683665**



## Kern-Stechthermometer Ebro TTX 200

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

**D-Art.-Nr. 5683662**



## Thermometer Ebro TDC 150

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

**D-Art.-Nr. 5683650**



## Thermometer TFX 410

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

**Ebro-Art.-Nr. 1340-5410**



## Salzmeter SSX 210

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

**Ebro-Art.-Nr. 1340- 5211**



Foto: ebro

## Dosenverschleißmaschine STILLER STA 1500

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



### Technische Daten:

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

**Stiller-Art.-Nr. 108304**



## Dosenverschleißmaschine STILLER STA 1200 D

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

### Technische Daten:

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

**Stiller-Art.-Nr. 107967**

## Dosenverschleißmaschine STILLER DV 800

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

### Technische Daten:

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

**Stiller-Art.-Nr. 108650**



## Boyens Sprühboy 04s

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

**Boyens-Art.-Nr. 3313**



## Boyens Sprühboy 14s

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

**Boyens-Art.-Nr. 3338**



## Boyens KEG Airmix

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

**Boyens-Art.-Nr. 9296**



## Boyens KEG Airless

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

**Boyens-Art.-Nr. 9215**



## Unifiller Elf 400 \*

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

**Boyens-Art.-Nr. 6294**

## Unifiller Compact Powerlift 500\*

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

**Boyens-Art.-Nr. 8873**



## Unifiller Uni 1000 i-FS\*

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

**Boyens-Art.-Nr. 8692**



\*Basic Cold (0–60 °C)

## Dosenöffner Weisser Do5

- Edelstahl
- geeignet zum Öffnen von großen und kleinen Dosen

D-Art.-Nr. 5074158

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



## Dosenöffner Sieger-Clou Nr.30

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

D-Art.-Nr. 5074109



## manuell höhenverstellbarer Arbeitstisch ERGONOMIX

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



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

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

## Stufentische

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

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



## Packtisch Individual 500 SFN

- Ausführung: Edelstahl „EXTRA“
  - für Rollen bis zu 500 mm Breite
  - Maße Heizplatte: 252 x 166 mm
  - Maße: 630 x 740 mm
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: Heizstab: 45 W/Heizplatte: 480 W
  - neue Geräte mit vergossenem Stecker
- D-Art.-Nr. 5705058**



**Passende Folien  
finden Sie in unserem  
Themenkatalog  
VERPACKUNG**




## Wandborde



## Wandregale



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

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

## Regalwagen GN 1/1 und GN 2/1

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



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





## Regalsystem: Aluleiter mit Kunststoffauflage

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



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

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



### Pflegeöl dag 530 H1, flüssig

- NSF H1 registriert
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181049



### Pflegeöl dag 530 H1, Spray

- NSF H1 registriert
- 400 ml Spraydose

D-Art.-Nr. 1181072



### Mehrzweck Fett H1

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

D-Art.-Nr. 1181314



# Küche

---



## iCombi Pro.



Der Wow-Faktor auf ca. 1 m<sup>2</sup>. Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für À-la-carte, Front Cooking, Produktion. Der Combi-Dämpfer von RATIONAL schafft so einiges weg. Egal, wer ihn bedient. Denn in ihm steckt die Erfahrung von mehr als 1.000 Köchen. Die Erfahrung von mehr als 1 Mio. gebauter Geräte. Die Erfahrung von mehr als 50 Jahren.

### ➔ Was haben Sie davon?

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



### Neue Option für iCombi Pro Tischgeräte\*: iCareSystem AutoDose.

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

## iCombi Modellübersicht.



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

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

## iVario Pro.



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

### ➔ Was haben Sie davon?

Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.



## iVario Modellübersicht.



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

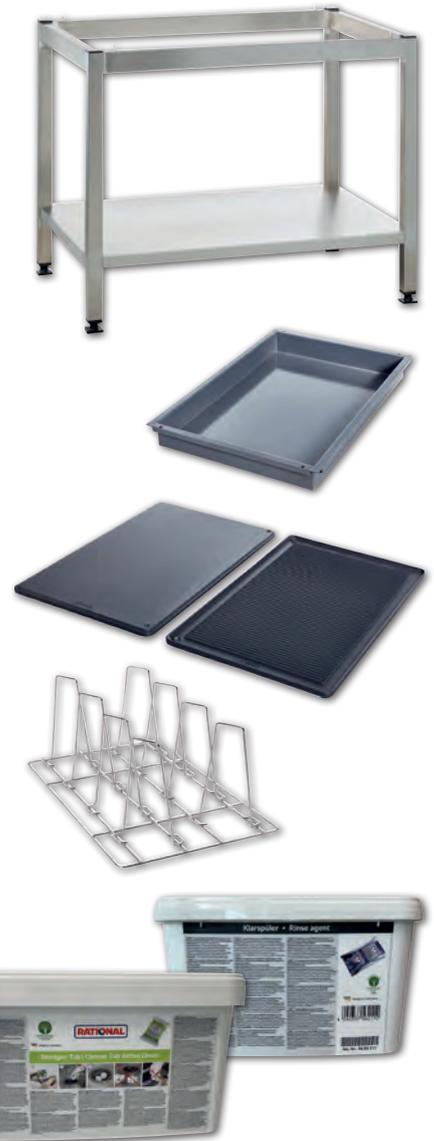
– nicht möglich ○ optional ● enthalten

## Zubehör optional für Kombidämpfer

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

### Passende Reiniger-Tabs:

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



## Kondensationshaube „Ultra Vent“ für iCombi 6-1/1 und 10-1/1

- austretende Dämpfe werden gebunden und abgeleitet
- kein Außenanschluss notwendig
- berührungsloser Türkontaktschalter – autom. Erhöhung der Abzugsleistung bei Öffnung der Garraumtür
- Abzugsleistung: 1000 m<sup>3</sup>/h
- Stromanschluss: 230 V
- Anschlussleistung: 450 W
- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 313 mm



D-Art.-Nr. 5412385

ohne Abb.:  
**UltraVent Plus**  
wie UltraVent, zusätzlich jedoch mit spezieller Filtertechnik zum Absaugen von Dämpfen und Qualm (wie z.B. beim Grillen)  
• Maße (B x T x H):  
854 x 885 x 403 mm  
**Art.-Nr. 5412386**

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

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



## S900 PREMIUM

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



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



## Bflex Die neue elektronische Steuerung

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

## S700 PREMIUM

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



## BERTO'S S.P.A.

Viale Spagna, 12 | 35020 Tribano (PD) | Italy  
 Tel. +39 049 958 8700



sales@bertos.com | bertos.com

## GN Backblech 1/1 SCHNEIDER equipment for professionals

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



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

## GN Backblech 1/1 SCHNEIDER equipment for professionals

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



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

## ALU-Backblech SCHNEIDER equipment for professionals

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



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



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog **BEDARF** !



## Essence 700 – Gas- und Elektro-Kochkessel



### Kochkessel aus Edelstahl

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

### Gasversion

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



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

**HOBART**

SMART WASHING  
CLEVER COOKING

FÜR AUSGEKOCHTE PROFIS

# PRECIPAN

Jetzt mehr erfahren!

**NEU**

## Panasonic

### Mikrowelle NE 1027

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

D-Art.-Nr. 5400676



## Panasonic

### Mikrowelle NE 1643

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

D-Art.-Nr. 5400743



## Panasonic

### Mikrowelle NE 1843

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

D-Art.-Nr. 5400701



## Mikrowelle NE 2143-2

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

**D.-Art.-Nr. 5400733**



## Panasonic

## Mikrowelle NE 2153-2

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

**D.-Art.-Nr. 5400729**



## Panasonic

## Mikrowelle NE 1840

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

**D.-Art.-Nr. 5400759**



## Panasonic

## Mikrowelle NE 3240

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

**D.-Art.-Nr. 5400795**



## Panasonic

## ADE

### Fleisch- und Knochenbandsäge „Robusta-elox-230“

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

**ADE-Art.-Nr. 4330**



## ADE

### Fleischwolf FL-E-1200-230

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

**ADE-Art.-Nr. 4321**



## Kompaktwolf R 70 N

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

**D-Art.-Nr. 5006122**



## Fleischwolf Edertal EMS-70-2

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



### • EMS-70-2

230 V Wechselstrom  
**D-Art.-Nr. 5007158**

### • EMS-70-2

400 V Drehstrom  
**D-Art.-Nr. 5007174**



**Passende Messer und Lochscheiben  
finden Sie in unserem  
Themenkatalog **BEDARF****



## Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker-Aufsatz Modell FL82-Cool

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

**ADE-Art.-Nr. 4327**

**ADE**



## Tischwurstfüller

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

**D-Art.-Nr. 5010055**



## Tischwurstfüller

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

- **Volumen 9 l**

Höhe: 985 mm

**D-Art.-Nr. 5010060**

- **Volumen 12 l**

Höhe: 1155 mm

**D-Art.-Nr. 5010063**

- **Volumen 15 l**

Höhe: 1355 mm

**D-Art.-Nr. 5010066**



## Wurstfüller WFV7-M

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

**ADE-Art.-Nr. 4353**



## Tischwurstfüller Trespade Mod.7/v

- Zylinder: rostfreier Stahl 18/8 (Aisi-304), Seitenwände aus formgestanztem und lackiertem Stahl
  - Kolben aus schwerem Nylon geformt
  - Volumen: 7 l
  - mit Spezialdichtung Gaco
  - Standardausrüstung: 4 Füllhörner: Ø 10/20/30/40 mm
  - Gewicht: 22 kg
  - Maße (L x B x H): 440 x 220 x 700 mm
- D-Art.-Nr. 5011200**



## Wurstfüller Trespade Minnie

- Zylinder: rostfreier Stahl 18/8 (Aisi-304) Seitenwände aus formgestanztem und lackiertem Stahl
  - Kolben aus schwerem Nylon
  - Volumen: 3 l
  - mit Spezialdichtung Gaco
  - 2 vernickelte Stahlklemmen
  - Standardausrüstung: 3 Füllhörner: Ø 10/20/30 mm
  - Gewicht: 4,5 kg
  - Maße (B x T x H): 180 x 360 x 170 mm
- D-Art.-Nr. 5011101**



# Küche

## Burgerpresse BP130

- Gehäuse und Pressform aus eloxiertem Aluminium
  - einfache Bedienung über Hebelsteuerung
  - für Pattys: Ø 130 mm
  - Gewicht: 4,8 kg
  - Maße (B x T x H): 85 x 320 x 270 mm
- ADE-Art.-Nr. 4811-130**



**ADE**



Bild von Jorge R. Martins auf Pixabay

## Hackfleischpresse

- Edelstahl, geschweißt
- mit Pattyauswerfer
- spülmaschinenfest



## Hackfleischpresse

- Aluminiumguss, schwere Qualität
- mit Pattyauswerfer
- nicht spülmaschinenfest



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

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

## FÜR DAS MAXIMUM AN MESSERSCHÄRFE.

Der unvergleichliche Messerschärfer mit innovativer 2-Winkel-Technologie.



**GIESSER | MAX** ® PATENT



Mehr Informationen zum MAX Messerschärfer finden Sie unter [www.max-giesser.de](http://www.max-giesser.de)

## Schärfmaschine CC2100

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

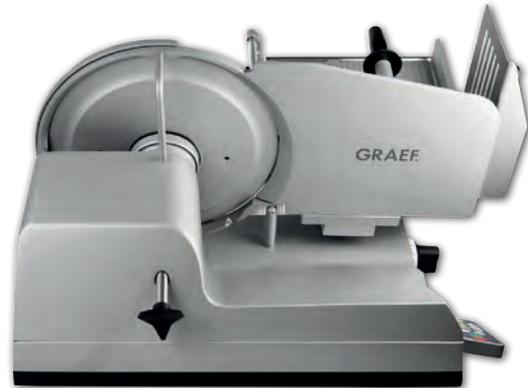
**Graef-Art.-Nr. CC2100DE**



**GRAEF**  
Für heute. Für morgen. Für dich.

## Allesschneider Master Line SA 3370

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



**GRAEF**  
Für heute. Für morgen. Für dich.

## Aufschnittmaschine Gloria 300-230

### Senkrechtschneider

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

**ADE-Art.-Nr. 4027**



**ADE**

## Aufschnittmaschine Automatic-XL-230

### Automatik-Schwerkraftschneider

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

**ADE-Art.-Nr. 4340**



**ADE**

Bild von Micha auf Pixabay

## Fleischereien & Metzgereien

MKN Multifunktionalität trifft Tradition



## MKN world of cooking

Schnell, einfach, frisch.

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

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

”

### Aus der Branche...

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

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

**Susanne Röder**

Inhaberin Gourmetmarkt Röber  
Wolfenbüttel





## Blend & Mix

### Funktion 2 in 1 - Kutter & Emulgator

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

#### Version 2V

- 1500 U/min und 3000 U/min
- Dynamic-Art.-Nr. CL412**

#### Version VV

- 350 U/min bis 3500 U/min in 10 Stufen
- Puls- und Rückwärtsfunktion

**Dynamic-Art.-Nr. CL422**



## Kutter

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

#### Version 2V

- 1500 U/min und 3000 U/min
- Dynamic-Art.-Nr. CL212**

#### Version VV

- 350 U/min bis 3500 U/min in 10 Stufen
- Puls- und Rückwärtsfunktion

**Dynamic-Art.-Nr. CL222**



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

## Gemüseschneider

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

#### Version 1V

- 320 U/min
- Dynamic-Art.-Nr. CL100**

#### Version 2V

- 320 U/min und 640 U/min
- Dynamic-Art.-Nr. CL110**

#### Version VV

- 320 U/min bis 720 U/min in 5 Stufen
- Pulsfunktion

**Dynamic-Art.-Nr. CL121**



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

## Kombination Gemüseschneider/Kutter

### Version VV

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

**Dynamic-Art.-Nr. CL322**

## Gemüseschneider Dynacube (manuell)

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

**Dynamic-Art.-Nr. CL003-CL009**



## Salatschleudern

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

- **E5 SC manuell:** für 1–2 Salatköpfe **Dynamic-Art.-Nr. E007**
- **E10 manuell:** für 2–3 Salatköpfe **Dynamic-Art.-Nr. E001**
- **E20 manuell:** für 3–5 Salatköpfe **Dynamic-Art.-Nr. E002**
- **E 20 SC manuell:** für 3–5 Salatköpfe **Dynamic-Art.-Nr. E004**
- **EM 98 elektrisch:** für 3–5 Salatköpfe **Dynamic-Art.-Nr. E005**



## Gemüseschneider KG

- komplett aus Edelstahl
- Anbauteile leicht entfernbar und spülmaschinengeeignet
- herausnehmbare Schneideschale einfach zu reinigen
- scharfe Edelstahlmesser garantieren exakte Schnittqualität
- Stopp-Markierung verhindert ein verkehrtes Einsetzen der Messerscheibe

- ergonomischer Griff für Links- und Rechtshänder
- große Einfüllöffnung mit Kernbohrer im Zentrum
- separater Langgemüseschacht verbessert Schnittergebnis

### KG 201 und KG 203

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

#### • KG 201

- Drehzahl: 300 U/min
  - Gewicht: 24,9 kg
  - Stomanschluss: 230 V
  - Leistung: 750 W
- Kronen-Art.-Nr. 45600**

#### • KG 203

- 3 Geschwindigkeitsstufen
  - Drehzahl: 250/350/450 U/min
  - Gewicht: 25,1 kg
  - Stomanschluss: 230 V
  - Leistung: 650 W
- Kronen-Art.-Nr. 45601**



**Einfüller**



**leicht zu reinigen**

### KG 353

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

**Kronen-Art.-Nr. 45604**



optional: **Untergestell mit ausziehbarer Ablagefläche**



### KG 453

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

**Kronen-Art.-Nr. 45605**



**großes Sortiment Schneidscheiben**





**Allesschneider AS 72**  
**Handbetriebener Allesschneider,**  
**der Fleisch, Wurst, Speck sowie**  
**nahezu alle Obst- und Gemüsesorten**  
**in Streifen oder Würfel schneidet!**

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

**Edertal-Art.-Nr. 070010002**



**Gattermessersatz**



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

**Salatschleuder**

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



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

**Gemüsehobel**

- Edelstahl 18/10, schwere Qualität
  - zwei horizontale Klingen für glattes oder gewelltes Schneiden
  - inkl. 3 senkrecht einsetzbare Klingen mit Scherkammprofil
  - Schnittdickeneinstellung: 2 mm, 4 mm und 10 mm
  - Klingenmaß: 10,5 cm
  - Maße (T x H): 390 x 240 mm
- Contacto-Art.-Nr. 4467/470**



**Fadenhobel**

- Edelstahl und Aluminiumguss
  - mit Kunststoffkurbel
  - inkl. 3 Schneideinsätze für 2 mm, 3 mm und 6 mm breite Streifen
  - zerlegbar für Reinigung
  - Maße (B x T x H): 140 x 370 x 250 mm
- Contacto-Art.-Nr. 322/001**



**Pommes frites-Schneider**

- Edelstahl 18/10
  - spülmaschinenfest
  - Durchsatz: 4–5 kg/min
  - auswechselbare Schneideinsätze aus gehärtetem Messerstahl (nicht inkl.)
  - Maße (B x T x H): 250 x 440 x 335 mm
- Contacto-Art.-Nr. 325/001**



**Mozzarellaschneider**

- Rahmen Aluminiumguss, Schneiddrähte Edelstahl
  - schneidet 12 Scheiben
  - auch für Stangeneier geeignet
  - nicht spülmaschinengeeignet
  - Schnittstärke: 9,5 mm
  - Maße (B x T): 170 x 320 mm
- Contacto-Art.-Nr. 3694/012**



passende Schneideinsätze separat zu bestellen:

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

## Tomatenschneider

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

Contacto-Art.-Nr. 583/011



## Tomatenschneider

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

Contacto-Art.-Nr. 572/001



## Planetenrührmaschine AS

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



## Teigknetmaschine AS

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



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

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

## Teigausrollmaschine FI

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



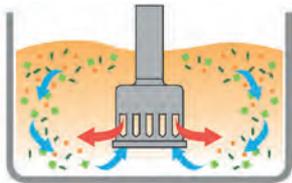
| Bartscher-Art.-Nr. | Teig-Ø bis max. | Rollenlänge | Teigstärkeneinstellung | Teiggewicht   | Maße (B x T x H)   | Gewicht |
|--------------------|-----------------|-------------|------------------------|---------------|--------------------|---------|
| 101932             | 300 mm          | 320 mm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



## Turbosieren- für feinste Emulsionen

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

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



## Hygiene - in höchstem Ausmaß

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

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



## Mixer „Dynamix“

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

### • DMX 160

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

**Dynamic-Art.-Nr. MX060**

### • DMX 190

- für 1–8 l Flüssigkeit
- abnehmbarer Mixstab: 190 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 250 W

**Dynamic-Art.-Nr. MX090**

### • DMX 160S

- mit Schnellverschluss für 4 Messer (2 und 4-Klingen-Messer, Schlag- und Quirlscheibe)

**Dynamic-Art.-Nr. MX058**



## Online-Vorführungen

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



Den QR-Code scannen und direkt anmelden!



## Mixer „Junior“

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

**Dynamic-Art.-Nr. MX021**



## Mixer „Senior“

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

**Dynamic-Art.-Nr. MX006**



## Mixer „Master“

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

**Dynamic-Art.-Nr. MX003.H**



## Professionelle Küchenmaschine CHEF-X

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

**Graef-Art.-Nr. GCX100**

**GRAEF**  
Für heute. Für morgen. Für dich.



leicht zu reinigen



## Mixer / Blender JTC Omniblend

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

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

**saro**  
Gastro-Products



## Kompaktwaage PW 501

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

**D-Art.-Nr. 5062463**

**ADE**



## Kompaktwaage HW 945-30

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

**D-Art.-Nr. 5062465**

**ADE**



## Edelstahl-Kompaktwaage PWN5

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

**D-Art.-Nr. 5062464**

**ADE**



## Elektro-Griddleplatte, glatt "FRY TOP"

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



**saro**  
Gastro-Products

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

## Griddleplatte Tisch, glatt

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

- **Elektro-Griddleplatte**  
Sicherheitsthermostat



423-1210

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



423-1170

**saro**  
Gastro-Products

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

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

## Gas-Griddleplatte mit Unterbau

- Gehäuse Edelstahl
- Metall Drehknebel
- 4 Standfüße höhenverstellbar
- Pilotflamme
- Zündsicherung
- Brenneranzahl: 2
- Brenner individuell regelbar
- Brenner, Aufsätze und Gussroste abnehmbar
- Fettauffangbehälter herausnehmbar
- Gewicht: 93 kg
- Leistung: 2 x 7 kW
- Grillfläche: 796 x 504 mm
- Außenmaße (B x T x H): 800 x 700 x 1085 mm



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



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



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

**Cook Rite**  
By Atosa

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

## Wandhaube mit LED-Einbaubeleuchtung

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



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

## Fritteuse IMBISS I, CNS

- inkl. 1 Korb und 1 Deckel
  - Beckeninhalt: 8 l
  - Korbinhalt: 5,5 l
  - mit Ablasshahn
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 3,25 kW
- D-Art.-Nr. 5422731**



## Fritteuse IMBISS II, CNS

- inkl. 2 Körbe und 2 Deckel
  - Beckeninhalt: je 8 l
  - Korbinhalt: je 5,5 l
  - mit Ablasshahn
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 6,5 kW
  - zwei getrennte Steckdosen erforderlich
- D-Art.-Nr. 5422732**



## Fritteuse Snack III

- Edelstahl
  - inkl. 1 Korb und 1 Deckel
  - Beckeninhalt: 8 l
  - Korbinhalt: 5,5 l
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 3,25 kW
- D-Art.-Nr. 5422730**



## Ölqualitätsmessgerät FOM 330 – 1 Set

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

**Ebro-Art.-Nr. 1340 -2702**



## Frittierölfilter VITO V

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



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

## Frittierölfilter VITO X

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



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

## Oiltester

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



Vito-Art.-Nr. 101800

## Frittieröltester FT440

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



Vito-Art.-Nr. 102774



## Partikelfilter V

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



### • V30 Pe100

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

**Vito-Art.-Nr. 100112**

### • Vito V50 / V80 / VM / VL Pe100

- Maße (B x T x H): 108,9 x 40,4 mm 25 mm
- Falten: 44 ± 4

**Vito-Art.-Nr. 100114**

### • Vito VX Pe50

- Maße (B x T): 379 x 421 mm
- Dicke: 0,5 mm

**Vito-Art.-Nr. 101441**

## Fritteusenreiniger VITO Tabs

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

**Vito-Art.-Nr. 102995**



## Induktionskocher IK

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



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

## Induktions-Kochfeld

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

**D-Art.-Nr. 5412530**



## Kontaktgrill PG 1 B

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

**Saro-Art.-Nr. 443-1005**



## Kontaktgrill "Panini-MDI"

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



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

## Salamander 401-1Z-W

- Infrarot-Strahlungsheizkörper
  - Material: Edelstahl
  - Heizelemente: 1, Heizzonen: 1
  - höhenverstellbares Grillrost, Fettauffangbehälter
  - Steuerung: Knebel
  - geeignet als Aufschlaggerät und zur Wandmontage
  - Gewicht: 14 kg
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2 kW
  - Grillrost (B x T): 447 x 250 mm
  - Maße (B x T x H): 610 x 305 x 280 mm
  - inklusive: 1 Rost
- Bartscher-Art.-Nr. A1515002**



## Salamander 400-1Z-P

- Strahlungsheizkörper
  - Material: Chromnickelstahl
  - Heizelemente: 1, Heizzonen: 1
  - höhenverstellbares Grillrost, Fettauffangbehälter
  - Steuerung: Knebel
  - Gewicht: 14,4 kg
  - Stromanschluss: 230 V / 2,8 kW
  - Leistung: 2,8 kW
  - Grillrost (B x T): 430 x 300 mm
  - Maße (B x T x H): 625 x 500 x 362 mm
  - inklusive: 1 Rost
- Bartscher-Art.-Nr. 100534**



## Hi-Light-Lift-Salamander

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

- **Hi-Light-Lift Salamander 600-2Z**
  - Steuerung: elektronisch, Knebel
  - Gewicht: 59,4 kg
  - Stromanschluss: 380–400 V
  - Maße (B x T x H): 580 x 590 x 515 mm
- Bartscher-Art.-Nr. 101546**



- **Hi-Light-Lift Salamander "Premium"**
  - Steuerung: HI-TOUCH
  - Gewicht: 61,4 kg
  - Stromanschluss: 400 V
  - Maße (B x T x H): 585 x 600 x 515 mm
- Bartscher-Art.-Nr. 101547**



## Verpackung, Lagerung + Kühlung



## Plattformwaage EHR7-150

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

**ADE-Art.-Nr. 2878-150**



## ADE

## Etikettierwaage EWD100-6

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

**ADE-Art.-Nr. 2336-6**



## ADE

## Wandwaage mit Anschlagleiste TerrexL-150+STAN07

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

**ADE-Art.-Nr. 2385-150OE**



## ADE

## Wandwaage mit Rückwand TerrexN-150+STAN07

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

**ADE-Art.-Nr. 2382-150OE**



## ADE

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

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

## Plattformwaage EOB

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

**Kern-Art.-Nr. EOB 35K10**



## KERN

## Vakuunkammer Jumbo 30

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 8 m<sup>3</sup>/h
- Maschinentzyklus: 25–60 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 554 x 450 x 365 mm

**D-Art.-Nr. 5032400**



## Vakuunkammer Jumbo 35

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 16 m<sup>3</sup>/h
- Maschinentzyklus: 15–30 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 554 x 450 x 405 mm

**D-Art.-Nr. 5032401**



## Vakuunkammer Jumbo 42

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 16 m<sup>3</sup>/h
- Maschinentzyklus: 20–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 528 x 493 x 440 mm

**D-Art.-Nr. 5032410**



## Vakuunkammer Boxer 42

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- Sensorsteuerung
- mit 10 Vorwahlprogrammen
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m<sup>3</sup>/h
- Maschinentzyklus: 15–35 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 528 x 493 x 440 mm

**D-Art.-Nr. 5032415**



## Vakuunkammer Boxer 42 XL

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Speicherprogramme: 10
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m<sup>3</sup>/h
- Maschinentzyklus: 15–35 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 616 x 493 x 440 mm

**D-Art.-Nr. 5032430**



## Vakuammer Marlin 52

- Edelstahlgehäuse
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m<sup>3</sup>/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 710 x 695 x 1025 mm

D-Art.-Nr. 5032440



## Vakuammer Polar 52

- Edelstahlgehäuse
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m<sup>3</sup>/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 740 x 700 x 1100 mm

D-Art.-Nr. 5032441



## Vakuammer Polar 2-75

- Edelstahlgehäuse
- inkl. Softair
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 620 mm
- Pumpenkapazität: 160 m<sup>3</sup>/h
- Maschinenzyklus: 15–40 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 750 x 620 x 250 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 1204 x 1483 x 1341 mm

D-Art.-Nr. 5032442



## Delitech Vakuammer Mikro Jumbo

- automatische Deckelöffnung
- digitale Steuerung
- Schweißleiste: 220 mm
- Pumpenkapazität: 4 m<sup>3</sup>/h
- Maschinenzyklus: 40–60 sek.
- Kammergröße (B x T x H): 305 x 107 x 216 mm
- Außenmaße (B x T x H): 440 x 272 x 279 mm

D-Art.-Nr. 5032443



## Delitech Vakuammer J Plus

- digitale Steuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 280 mm Vorderseite
- Pumpenkapazität: 8 m<sup>3</sup>/h
- Maße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm

D-Art.-Nr. 5032445



# Verpackung, Lagerung + Kühlung

## Delitech Vakuumkammer J 30

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 8 m<sup>3</sup>/h
- Kammergröße (L x B x H): 350 x 370 x 150 mm
- Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm

D-Art.-Nr. 5032450



## Delitech Vakuumkammer J 35

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Schweißleiste: 350 mm
- Pumpenkapazität: 16 m<sup>3</sup>/h
- Kammergröße (L x B x H): 350 x 370 x 150 mm
- Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 385 mm

D-Art.-Nr. 5032451



## Delitech Vakuumkammer B 42 XL

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 420 mm
- Pumpenkapazität: 21 m<sup>3</sup>/h
- Kammergröße (L x B x H): 420 x 460 x 180 mm
- Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm

D-Art.-Nr. 5032461



## Delitech Vakuumkammer B 52

- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 410 mm
- Pumpenkapazität: 21 m<sup>3</sup>/h
- Kammergröße (L x B x H): 410 x 520 x 180 mm
- Maße (L x B x H): 528 x 698 x 440 mm

D-Art.-Nr. 5032465



## Delitech Vakuumkammer M 52

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleisten: 2 x 520 mm
- Pumpenkapazität: 63 m<sup>3</sup>/h
- Kammergröße (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
- Außenmaße (L x B x H): 700 x 800 x 1060 mm

D-Art.-Nr. 5032471



**dagema**

## Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 32

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181263



**dagema**

## Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 68

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181268



**dagema**

## Vakuumpumpenöl H1 ISO VG 100

- Hochleistungs Vollsynthetiköl
- 1 l Flasche

D-Art.-Nr. 1181270



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

Bedarfsorientiert nach Ihren Anforderungen!



EVOLUTION  
300 PRO

EVOLUTION  
300 PLUS

VACUBOY

NIKIVAC

PLUSVAC 20

PLUSVAC 24

WEITERE MODELLE IM ANGEBOT:



SCHALENSIEGLER



PLUSVAC 26



POWERVAC 200



TIEFZIEHMASCHINE

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



JULIA



MELANIE



Scannen für mehr  
Informationen zu  
unseren Maschinen.

## IHRE PROBLEME

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

## UNSERE LÖSUNG: EINE KOMET-VAKUUMMASCHINE

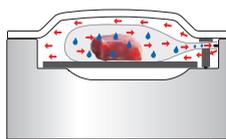
## SIE LEIDEN UNTER PERSONALMANGEL

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

### WICHTIGE OPTIONEN FÜR SIE ALS ANWENDER:

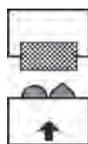
#### Siedepunkterkennung

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



#### Trennschweißung

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



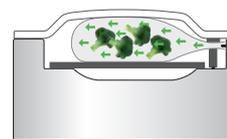
#### Nachhaltig Verpacken

Verwenden Sie wiederverwendbare Weckgläser und Behälter.



#### Begasung / MAP (Option)

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



## Vakuumkammer Vacuboy

- Comfort Steuerung
  - max. Beutelgröße: 350 x 400 mm
  - Pumpe 10 m<sup>3</sup>/h
  - Stromanschluss: 230 V
  - Außenmaße (B x T x H):  
410 x 500 x 360 mm
- D-Art.-Nr. 5032123**

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



## Vakuumkammer Plus Vac 20

- Comfort Steuerung
  - max. Beutelgröße: 400 x 500 mm
  - Pumpe 21 m<sup>3</sup>/h
  - Stromanschluss: 400 V
  - Außenmaße (B x T x H):  
480 x 665 x 385 mm
- D-Art.-Nr. 5032255**

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



## Vakuumkammer Plus Vac 21

- Comfort Steuerung
  - max. Beutelgröße: 400 x 500 mm
  - Pumpe 40 m<sup>3</sup>
  - Stromanschluss: 400 V
  - Außenmaße (B x T x H):  
480 x 655 x 975 mm
- D-Art.-Nr. 5032289**



## Original VR 2

- Packen mit Schutzgas oder Vakuum
  - Arbeitsleistung: 6 Zyklen/min
  - Gewicht: 490 kg
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1,6 kW
  - Maße (L x B x T):  
635–1081 x 600 x 1660 mm
- Rühle-Art.-Nr. 119700**



## Vakuuier „VC 100“

- vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
  - doppelte Schweißnaht
  - elektr. Temperaturüberwachung
  - Rollenbreite: max. 300 mm
  - Absaugleistung: 12 l/min
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 120 W
  - Maße (B x T x H): 380 x 170 x 90 mm
  - inkl. 10 Profi-Beutel und Vakuuiererschlauch für Behälter
- D-Art.-Nr. 1364881**



## Vakuuier „FastVac 400“

- Edelstahl
  - vollautomatisches Vakuuierersystem
  - doppelte Schweißnaht
  - Marinierfunktion
  - Rollenfach für Folienrollen
  - Rollenbreite: max. 400 mm
  - integrierte Schneidvorrichtung
  - Absaugleistung: 20 l/min
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 350 W
  - Maße (B x T x H): 515 x 160 x 285 mm
  - inkl. 1 Profi-Folienrolle 400 x 1000 mm,  
10 vorgeschchnittene Btl. 200 x 300 mm,  
10 vorgeschchnittene Btl. 300 x 400 mm,  
1 Vakuuiererschlauch
- D-Art.-Nr. 1364897**



## VacBox 370

- Vakuumpumpe: 16 m<sup>3</sup>/h
- max. Beutelgröße: 350 x 420 mm
- Schweißlänge: 350 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22
- Gewicht: 52 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 0,60 kW
- Kammergröße (B x T x H): 370 x 400 x 165 mm
- Maße (B x T x H): 445 x 535 x 405 mm

VAMA-Art.-Nr. VacBox 370



## VacBox 450

- Vakuumpumpe: 21 m<sup>3</sup>/h
- max. Beutelgröße: 420 x 500 mm / 4 x 200 x 300 mm
- Schweißlänge: 2 x 420 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22 oder SC32
- Gewicht: 85 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 0,75 kW
- Kammergröße (B x T x H): 530 x 435 x 220 mm
- Maße (B x T x H): 625 x 680 x 475 mm

VAMA-Art.-Nr. VacBox 450



## VP 530 S

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

VAMA-Art.-Nr. VP 530 S



## VP 990 S

- Vakuumpumpe: 70 m<sup>3</sup>/h; alternativ 100 m<sup>3</sup>/h
- max. Beutelgröße: 640 x 680 mm
- Schweißlänge: 2 x 640 mm
- Steuerung: SC12; alternativ SC22 oder SC32
- Gewicht: 227 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 4,5/5,5 kW
- Kammergröße (B x T x H): 750 x 660 x 205 mm
- Maße (B x T x H): 860 x 875 x 1040 mm

VAMA-Art.-Nr. VP 990 S



### SC12 Steuerung

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

### SC22 Steuerung

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

### SC32 Steuerung

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

## DC 500

- Vakuumpumpe: 100 m<sup>3</sup>/h
- max. Beutelgröße: 500 x 600 mm / 4 x 240 x 400 mm
- Schweißlänge: 2 x 500 mm
- Steuerung: SC32
- Gewicht: 332 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5 kW
- Kammergröße (B x T x H): 680 x 670 x 250 mm
- Maße (B x T x H): 1370 x 890 x 1180 mm

VAMA-Art.-Nr. DC 500



## DC 800

- Vakuumpumpe: 300 m<sup>3</sup>/h
- max. Beutelgröße: 800 x 750 mm
- Schweißlänge: 2 x 800 mm
- Steuerung: SC32
- Gewicht: 682 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 10 kW
- Kammergröße (B x T x H): 970 x 880 x 320 mm
- Maße (B x T x H): 1990 x 1160 x 1250 mm

VAMA-Art.-Nr. DC 800



News und Videos  
finden Sie unter:



Foto: VAMA

Weitere VAMA Maschinen finden Sie auf [www.vama.de](http://www.vama.de)



## Siegelrandbeutel

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

## • 90 µm, unterverpackt im Palettenkarton

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

## • 90 µm, unterverpackt im Karton

| D-Art.-Nr. | Maße (B x L) | VE/Kt.       |
|------------|--------------|--------------|
| 0536085    | 100 x 250 mm | 10 x 100 St. |
| 0536087    | 120 x 550 mm | 10 x 100 St. |
| 0536090    | 130 x 260 mm | 10 x 100 St. |
| 0536110    | 130 x 280 mm | 10 x 100 St. |
| 0536112    | 130 x 300 mm | 10 x 100 St. |
| 0536114    | 130 x 320 mm | 10 x 100 St. |
| 0536116    | 135 x 180 mm | 10 x 100 St. |
| 0536118    | 140 x 220 mm | 10 x 100 St. |
| 0536091    | 150 x 200 mm | 10 x 100 St. |
| 0536122    | 150 x 260 mm | 10 x 100 St. |
| 0536124    | 150 x 300 mm | 10 x 100 St. |
| 0536126    | 150 x 360 mm | 10 x 100 St. |
| 0536092    | 165 x 220 mm | 10 x 100 St. |
| 0536130    | 170 x 260 mm | 10 x 100 St. |
| 0536132    | 180 x 240 mm | 10 x 100 St. |
| 0536093    | 180 x 280 mm | 10 x 100 St. |
| 0536134    | 180 x 300 mm | 10 x 100 St. |
| 0536136    | 180 x 350 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536137    | 180 x 400 mm | 10 x 100 St. |

| D-Art.-Nr. | Maße (B x L) | VE/Kt.       |
|------------|--------------|--------------|
| 0536138    | 180 x 560 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536140    | 200 x 270 mm | 10 x 100 St. |
| 0536094    | 200 x 300 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536142    | 200 x 350 mm | 10 x 100 St. |
| 0536143    | 200 x 360 mm | 10 x 100 St. |
| 0536144    | 200 x 400 mm | 10 x 100 St. |
| 0536146    | 200 x 500 mm | 10 x 100 St. |
| 0536148    | 200 x 600 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536180    | 200 x 700 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536095    | 220 x 330 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536096    | 220 x 350 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536097    | 230 x 350 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536149    | 240 x 440 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536155    | 250 x 280 mm | 10 x 100 St. |
| 0536157    | 250 x 300 mm | 10 x 100 St. |
| 0536098    | 250 x 400 mm | 10 x 100 St. |
| 0536099    | 250 x 450 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536160    | 255 x 350 mm | 10 x 100 St. |
| 0536162    | 255 x 520 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536163    | 260 x 465 mm | 5 x 100 St.  |
| 0536165    | 260 x 440 mm | 5 x 100 St.  |

| D-Art.-Nr. | Maße (B x L) | VE/Kt.      |
|------------|--------------|-------------|
| 0536166    | 260 x 560 mm | 5 x 100 St. |
| 0536170    | 280 x 400 mm | 5 x 100 St. |
| 0536172    | 290 x 360 mm | 5 x 100 St. |
| 0536175    | 300 x 300 mm | 5 x 100 St. |
| 0536100    | 300 x 400 mm | 5 x 100 St. |
| 0536101    | 300 x 430 mm | 5 x 100 St. |
| 0536102    | 300 x 500 mm | 5 x 100 St. |
| 0536174    | 300 x 600 mm | 5 x 100 St. |
| 0536176    | 315 x 450 mm | 5 x 100 St. |
| 0536177    | 320 x 400 mm | 5 x 100 St. |
| 0536185    | 340 x 360 mm | 5 x 100 St. |
| 0536103    | 350 x 450 mm | 5 x 100 St. |
| 0536186    | 360 x 465 mm | 5 x 100 St. |
| 0536190    | 400 x 400 mm | 5 x 100 St. |
| 0536104    | 400 x 500 mm | 6 x 50 St.  |
| 0536105    | 400 x 600 mm | 6 x 50 St.  |
| 0536106    | 400 x 700 mm | 5 x 50 St.  |
| 0536108    | 500 x 700 mm | 5 x 50 St.  |

## Schlauchbeutel

### • 90 µm, unterverpackt im Karton



| D-Art.-Nr. | Maße (B x L) | VE/Kt.      |
|------------|--------------|-------------|
| 0539000    | 100 x 150 mm | 5 x 200 St. |
| 0539005    | 100 x 250 mm | 5 x 200 St. |
| 0539009    | 100 x 300 mm | 5 x 200 St. |
| 0539036    | 130 x 200 mm | 5 x 200 St. |
| 0539039    | 130 x 260 mm | 5 x 200 St. |
| 0539060    | 150 x 200 mm | 5 x 200 St. |
| 0539063    | 150 x 250 mm | 5 x 200 St. |
| 0539066    | 150 x 300 mm | 5 x 200 St. |
| 0539079    | 170 x 220 mm | 5 x 200 St. |
| 0539087    | 180 x 200 mm | 5 x 200 St. |
| 0539090    | 180 x 240 mm | 5 x 200 St. |
| 0539102    | 180 x 300 mm | 5 x 200 St. |
| 0539120    | 200 x 200 mm | 5 x 200 St. |
| 0539123    | 200 x 250 mm | 5 x 200 St. |
| 0539132    | 200 x 300 mm | 5 x 200 St. |

| D-Art.-Nr. | Maße (B x L) | VE/Kt.      |
|------------|--------------|-------------|
| 0539135    | 200 x 350 mm | 5 x 200 St. |
| 0539138    | 200 x 400 mm | 5 x 200 St. |
| 0539144    | 200 x 600 mm | 5 x 100 St. |
| 0539147    | 200 x 700 mm | 5 x 100 St. |
| 0539186    | 250 x 250 mm | 5 x 200 St. |
| 0539192    | 250 x 300 mm | 5 x 200 St. |
| 0539195    | 250 x 350 mm | 5 x 200 St. |
| 0539198    | 250 x 400 mm | 5 x 200 St. |
| 0539201    | 250 x 450 mm | 5 x 200 St. |
| 0539228    | 300 x 300 mm | 5 x 200 St. |
| 0539231    | 300 x 350 mm | 5 x 200 St. |
| 0539234    | 300 x 400 mm | 5 x 200 St. |
| 0539240    | 300 x 500 mm | 5 x 200 St. |
| 0539264    | 400 x 500 mm | 5 x 100 St. |
| 0539269    | 400 x 600 mm | 5 x 100 St. |



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog **VERPACKUNG** !



## Siegelgerät IP 190

- für Siegelfolie max. 190 mm breit
  - Siegelfläche: 230 x 190 mm
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 500 W
  - Maße (L x B x H) geschlossen: 580 x 255 x 300 mm
- D-Art.-Nr. 5032570**



## Siegelgerät IP 245 Premium

- für Siegelfolie max. 245 mm breit
  - Siegelfläche: 270 x 250 mm
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1 kW
  - Maße (L x B x H) geschlossen: 650 x 310 x 300 mm
- D-Art.-Nr. 5032552**



## PP-Siegelrahmen für IP 190

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



## Wendesiegelrahmen für IP 245

- für alle Menüscharen
  - Größe A, B, C, D, E und F, individuell zusammenstellbar
- D-Art.-Nr. 5032560**



## Siegelfolie PET/PE für IP 190

- Antifog + EasyPeel
  - transparent
  - mikrowellengeeignet
  - Folienbreite: 190 mm
  - 250 Lfm
- D-Art.-Nr. 0502613**



## Siegelfolie Alu für IP 245

- nicht mikrowellengeeignet
  - Folienbreite: 245 mm
  - 250 Lfm
- D-Art.-Nr. 0640706**



## Siegelschalen PP für Siegelerät IP 190

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



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

## Deckel PP, transparent, für o. g. Siegelschalen

- Maße: 240 x 190 x 20 mm
  - VE: 2 x 125 St./ Kt.
- D-Art.-Nr. 0573973**

## Menüscharen XPS, weiß



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

## STAR BLACK BR 650

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

### • STAR BLACK BR 650 Kühlschrank mit Glastür

- Temperaturbereich: +2/+12 °C
- Kälteleistung: 360 W (-10 °C)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 260 W

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN065S0V1**

### • STAR BLACK BR 650 Kühlschrank

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN065S001**

### • STAR BLACK BR 650 Tiefkühlschrank mit Glastür

- Temperaturbereich: -15/-22 °C
- Kälteleistung: 560 W (-30 °C)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 420 W

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT065S0V1**

### • STAR BLACK BR 650 Tiefkühlschrank

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT065S001**



## NOVA Kühlschrank BR 1300

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

### • NOVA BR 1300 Kühlschrank

- Temperaturbereich: -2/+12 °C
- Kälteleistung: 535 W (-10 °C)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 380 W

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN1300002**

### • NOVA BR 1300 Tiefkühlschrank

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

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT1300002**



## NOVA Kühlschrank BR 690 mit Glastür

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

### • NOVA BR 690 Kühlschrank

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

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN06900V1**

### • NOVA BR 690 Tiefkühlschrank

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

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT06900V1**



## STAR BR 650

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

### • STAR BR 650 Kühlschrank

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

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN0650001**

### • STAR BR 650 Tiefkühlschrank

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

**Chromonorm-Art.-Nr. CHKMT0650001**



## Schnellkühler/Schockfroster SKF 5 GN 1/1

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

D-Art.-Nr. 5620310



## Schnellkühler / Schockfroster SKF 10 GN 1/1

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

D-Art.-Nr. 5620311



## Schnellkühler/Schockfroster

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



**EBF-05**



**EBF-10**

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

## Laden + Gastronomie

---

## Showcase WARM – Modell „Ohio“

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

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



## VAU-Heisse-Theken Serie EUROSTAR

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



- **VAU-Heisse-Theke Type HT-1S-P**
  - Breitformat 1 x GN 1/1 quer
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1,826 kW
  - Maße (B x T x H): 600 x 565 x 505 mm
  - VAU-Art.-Nr. REM 20001



- **VAU-Heisse-Theke Type HT-2P**
  - 2 x GN 1/1 längs
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2,039 kW
  - Maße (B x T x H): 730 x 770 x 500 mm
  - VAU-Art.-Nr. REM 20003



## Siegelrandbeutel

- 250 x 800 mm
- 90 µm
- VE: 5 x 100 St.
- D-Art.-Nr. 0536159



## Dry Age Beutel

- 50 µm
- VE: 10 x 50 St./Kt.

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





# DRY AGER

BUILT FOR BEEF



# Mach dein Fleisch *zu profitablen Cashcows.*

**Der erste DRY AGER® mit SmartAging® Technologie.**

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

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



[WWW.DRY-AGER.COM](http://WWW.DRY-AGER.COM)



## Kühltheke

### Pablo 2 S Serie

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

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

### Pablo 2 U Serie

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

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

## Kühltheke

### Delio 2 S Serie

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



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

### Delio 2 U Serie

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

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



## Verkaufstheke

### NINA U mit Maschine

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



### NINA U-ZK für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

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

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

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



## Metzgertheke

- erhältlich in Modullängen von 937 bis 3750 mm
- Wanne innen und außen aus Edelstahl (1.4301) – fugenlos druckgeschäumt
- alles auf Edelstahl-Untergestell montiert
- verschiedene Temperaturzonen in einer Thekenanlage möglich
- optional vorbereitet für diverse Kältemittel – auch CO<sub>2</sub> und Sole
- Warenklima bis +1 °C möglich
- ST-BUS-Schnittstelle für Vernetzung (Aufzeichnung nach HACCP)
- Datenfernübertragung und Steuerung per Commander möglich
- ausgelegt für energiesparende Nachtdeckung
- Ausstattung mit verschiedenen Glasaufsätzen:
  - mit Kippscheibe – schräg oder gewölbt
  - mit schwenkbarer Frontscheibe – eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
  - mit Frontscheibe als Drehtür – eckig (inkl. LED-Beleuchtung)
  - mit Hebescheibe – schräg oder gewölbt (inkl. LED-Beleuchtung)
- umfangreiches Zubehör optional erhältlich

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

### • mit Differentialkühlung

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

### • mit Kälteseetechnik

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

## Showcase KALT – Modell „Göteborg“

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



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



## Vino Serie – Wein-Kühlschrank

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



Vino 443



Vino 281



Vino 162

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

## Glastürkühlschrank

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



YCF9401GR



YCF9402GR



YCF9403GR

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

## • Glastürtiefkühlschrank

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

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



**Die Transportbehälter B.PROTHERM E aus**

**Edelstahl** gibt es in 23 verschiedenen Ausführungen: neutral, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo-, Kombi- oder als Undercounter-Modell.



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

# GUTE AUSWAHL

**B.PRO Catering Solutions** serviert Qualität, die überzeugt.

**Die Kochstation B.PRO COOK I-flex**

bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.



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

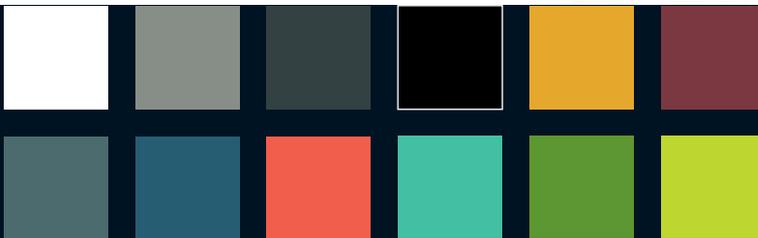


**B.PRO Tellerspender** mit jeder Menge Innovationen und durchdachten Details sind sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Tellerspender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Um-luftheizung) oder mit Kühlschlitzen.



### Das Speisenausgabesystem

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



### 12 Farben zur Auswahl für ein stimmiges Ambiente

Alle Verkleidungen können Sie aufeinander abstimmen: für die Kochstation **B.PRO COOK**, das Speisenausgabe-System **BASIC LINE**, für Tellerspender, Tablett-Abräumwagen und Servierwagen.

### Die Verpackungsmaschine

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



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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS

## Schärfmaschine RS-75

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

**Dick-Art.-Nr. 9806000**



## Schärf- und Abziehmaschine RS-150 DUO

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

**D-Art.-Nr. 5050480**



## Aufschnittmaschine Concept 25

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

**Graef-Art.-Nr. CONCEPT 25**



## Aufschnittmaschine Master 3020

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

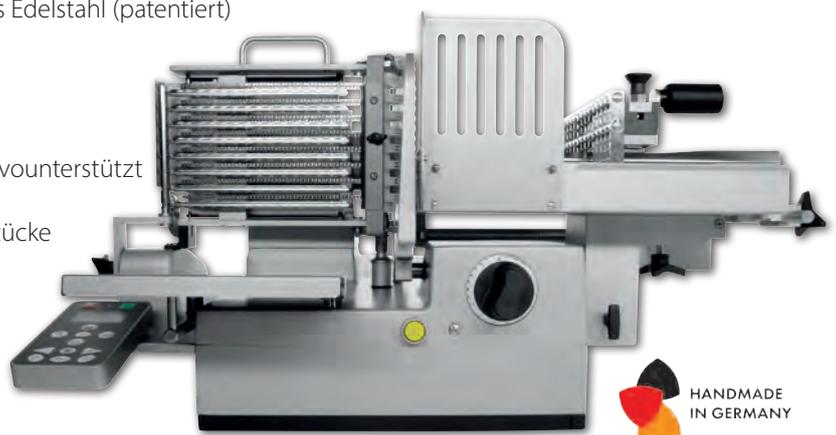
**Graef-Art.-Nr. Master3020**



## Vollautomatische Aufschnittmaschine VA 802 H

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

**Graef-Art.-Nr. VA802H**



## Aufschnittmaschine PRO LINE XS 25

- Schrägschneider
- Material: Aluminium
- Messer: Ø 250 mm
- Schnittbreite : 0–14 mm
- Schnitthöhe: 188 mm
- Schnittgröße (Rechteck): 225 x 178 mm
- Gewicht: 19 kg

**BERKEL**

- Stromanschluss: 230 V/50 Hz/1 P
  - Leistung: 300 W
  - Maße (L x B x H): 565 x 480 x 505 mm
- D-Art.-Nr. 5060322**



## Aufschnittmaschine German 25

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

**D-Art.-Nr. 5060320**

**BERKEL**



## Aufschnittmaschine German 30

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

**D-Art.-Nr. 5060321**

## Waage DIGI DS-700

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



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

### • DS-700 3/6 kg

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

**D-Art.-Nr. 5062840**

### • DS-700 6/15 kg

- Wägebereich: max. 6/15 g/min 40 g
- e = 2/5 kg, T = -5,998 kg

**D-Art.-Nr. 5062842**

### • DS-700 15/30 kg

- Wägebereich: max. 15/30kg/min 100 g
- e = 5/10 kg, T = -9,995 kg

**D-Art.-Nr. 5062844**

## Ladenwaage RPB

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

**Kern-Art.-Nr. RPB 6K1DM**

**KERN®**



## Thekenkühlwolf DWK 82 G

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

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



## Thekenkühlwolf DWK 82 S2

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

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



## Ladenwolf LW 82

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

**D-Art.-Nr. 5006860**



## Ladenwolf LW 22

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

**D-Art.-Nr. 5006865**



## Einbau-Induktionskochfeld IK 35-EB

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

**Bartscher-Art.-Nr. 105829**



## Einbau-Induktionskochfeld „Eva“

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

Saro-Art.-Nr. 360-1050



## Wok-Induktionskochfeld inkl. Wok „Louisa“

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

Saro-Art.-Nr. 360-3000



## Wurstwärmer, CNS

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

### • klein, ohne Wasserablaufhahn

- Inhalt: ca. 11 l (8 l effektiv)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 1 kW

D-Art.-Nr. 5450008



### • groß, mit Wasserablaufhahn

- Inhalt: 2 x ca. 11 l (8 l effektiv)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2 kW

D-Art.-Nr. 5450009



## Bain Marie – Modell „Valencia“

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



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

## Trocken-Bain Marie – Modell „Madrid“

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



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



### Bain-Marie

- CNS
- für GN 1/1 Behälter (nicht inkl.)
- 150 mm tief
- mit Heizplatte
- mit Wasserablaufhahn

- thermostatische Regelung
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1 kW
  - Maße (B x T x H): 550 x 350 x 230 mm
- D-Art.-Nr. 1474000**

## Suppentopf Gourmet 10 l

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

**Bartscher-Art.-Nr. 100047**



## Suppentopf 5,4 l

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

**Bartscher-Art.-Nr. 100062**



## Partytopf 9 l

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

**Bartscher-Art.-Nr. 100054**



Foto: Bartscher

## Reiskocher 1,8 l SD

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

**Bartscher-Art.-Nr. 150528**



## Reiskocher 8 l

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

**Bartscher-Art.-Nr. A150513**



## Reiskocher 12 l

- Funktionen: kochen, warmhalten
- Material: Edelstahl
- Innentopf: antihafbeschichtet, hitzebeständig
- Silikonmatte als Anbrennschutz
- Inhalt: 12 l
- Produktionsmenge Reis: 40–60 Portionen

- Kontrollleuchte: kochen und warmhalten
- inklusive: 1 Messbecher, 1 Reislöffel, 1 Rührlöffel, 1 Silikonmatte
- Gewicht: 15,7 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,85 kW
- Maße (B x T x H): 560 x 465 x 400 mm

**Bartscher-Art.-Nr. 150529**



## Elektrogrill WOW

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



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

## Gas-Grillwagen Dakota

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

Activa-Art.-Nr. 12241



## Gasgrillwagen Black Star 700

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

Activa-Art.-Nr. 12807



## Grillpresse/ Fleischbeschwerer

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

Contacto-Art.-Nr. 5782/175



  
contacto

## Cloche für Burger

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

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

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

  
contacto



## Waffeleisen WE01L Herzform

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

D-Art.-Nr. 5071301



## Waffeleisen WE06 Belgische Waffel

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

D-Art.-Nr. 5071305



## Waffeleisen WE07D Poffertjes-Form

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

D-Art.-Nr. 5071310



## Trennwachs, Trennspray

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

D-Art.-Nr. 1130110

 boyens  
backservice 



## Kaffeemaschine Typ Mondo 2

- ohne Wasseranschluss
  - 1 Brühsystem
  - inkl. 2 Glaskannen
  - 2 Warmhalteplatten
  - Leistung: ca. 18 l/h
  - ca. 144 Tassen
  - Brühzeit: 1,7 l/5 min
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2,15 kW
  - Maße (B x T x H):  
195 x 406 x 446 mm
- D-Art.-Nr. 5076914**

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



## Kaffeemaschine Typ Th

- ohne Isolierkanne
  - ohne Wasseranschluss
  - Leistung 19 l/h
  - ca. 152 Tassen
  - Brühzeit: 2,2 l/7 min
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2,31 kW
  - Maße (B x T x H):  
235 x 406 x 545 mm
- D-Art.-Nr. 5076856**

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



## Kaffeemaschine 170 M

- inkl. Glaskanne, 2 Heizplatten
  - Gehäuse CNS
  - ohne Wasseranschluss
  - inkl. Entkalkungsanzeige
  - Stundenleistung: ca. 125 Tassen
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 2 kW
- D-Art.-Nr. 5077102**

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



## Kaffeemaschine 170 MT

- ohne Isolierkanne, ohne Wasseranschluss
  - Gehäuse CNS
  - inkl. Entkalkungsanzeige
  - Stundenleistung: ca. 125 Tassen
  - Höhe: 60 cm (für Pumpkannen)
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 1,88 kW
- D-Art.-Nr. 5077128**

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



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

## Elektroeinkocher

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



**dagema**

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

### PURITY Quell ST/PURITY C Quell ST

- für Kaffee-/ Espresso-/ Vendingmaschinen
- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service- und Reparaturkosten reduziert
- Kaffee, Espresso und weitere Kaffeespezialitäten entwickeln ihr volles Aroma
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen für eine optimale Qualität des Endproduktes
- gezielte Anpassung an lokale Bedingungen durch variable Verschnitteinstellung
- **PURITY 1200 Quell ST, BRITA-Art.-Nr. 1009231**
- **PURITY C Filterkopf, BRITA-Art.-Nr. 1013634**
- **PURITY C1100 Quell ST Kartusche, BRITA-Art.-Nr. 1012446**



PURITY Quell ST

PURITY C Quell ST



PURITY Steam

PURITY C Steam

### PURITY Steam/PURITY C Steam

- für Kombidämpfer und Backöfen
- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service und Reparaturkosten reduziert, feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- Backwaren und Gargut gelingen perfekt
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung
- **PURITY 1200 Steam, BRITA-Art.-Nr. 1002923**
- **PURITY C Filterkopf, BRITA-Art.-Nr. 1023325**
- **PURITY C1100 Steam Kartusche, BRITA-Art.-Nr. 1023328**

### PROGUARD Gastronomy 200

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

Starterset, BRITA-Art.-Nr. 1053696



PROGUARD Gastronomy 200



PURITY Clean

PURITY Clean Extra

### PURITY Clean/PURITY Clean Extra

- für professionelles Spülen
- strahlender Glanz ohne Schlieren und Flecken – auch für höchste Ansprüche
- Kalkablagerungen in der Maschine werden gezielt verhindert, die Maschinen laufen länger unbeeinträchtigt
- Reparatur- und Servicekosten werden reduziert
- besonders geeignet für Warmwasseranwendungen (bis 60 °C)
- empfohlene Richtwerte zum Einsatz von Vollentsalzung (Leitfähigkeit, Ca.-Werte bei Karbonathärte 0 °dH)
- **PURITY Clean, BRITA-Art.-Nr. 292083**
- **PURITY Clean Extra, BRITA-Art.-Nr. 1008200**



## Eiswürfelbereiter „Joy“

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



Joy 118 L



Joy 319 L



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

## SARO Kaltgetränke-Dispenser

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



Corolla 1 W



Corolla 2 G

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

## SARO Zitruspresse „EP 7000“

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



- Tropfstopp
  - Gewicht: 7,4 kg
  - Stromanschluss: 230 V
  - Leistung: 340 W
  - Maße (B x T x H):  
185 x 300 x 385 mm
- Saro-Art.-Nr. 475-1000**



Foto: Varintorn Kantawong auf Pixabay

## Tellerspender

- statisch beheizt oder neutral



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

## Bankettwagen

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



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

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

## Servierwagen

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

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



## Tablettabräumwagen

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



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

## PC-Waagen K-Scale 20 I

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



**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



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

**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



## PC-Waagen K-Scale 20 RLI

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

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

Finden Sie weitere Soehnle Laden- und Retailwaagen unter: [https://www.soehnle-professional.de/kataloge/SIS\\_Katalog\\_Retail\\_2022\\_de.pdf](https://www.soehnle-professional.de/kataloge/SIS_Katalog_Retail_2022_de.pdf)

## Thermopapierrollen

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



## Thermorollen, Blue4est®

- Ø Hülse: 12 mm
- Papierstärke: 52 g/m<sup>2</sup>
- Maße (B x L): 62 mm x 50 Lfm  
**D-Art.-Nr. 0451075**
- Maße (B x L): 58 mm x 50 Lfm  
**D-Art.-Nr. 0451115**



## Heftzange „ELJU“ rostfrei

- Edelstahl
- durch leichte Reinigung hochgradig hygienisch, Fett und Schmutz lassen sich durch heißes Seifenwasser wieder entfernen
- für geschlossene Heftung  
**D-Art.-Nr. 1348890**



## Heftklammern 9/5 „ELJU“

- verzinkt
- passend für Heftzange „ELJU“
- 5.000 St./Pä.  
**D-Art.-Nr. 1348935**



## Heftzange „Favorit“

- robuste Ganzmetall-Heftzange
- ergonomischer Handgriff
- geeignet für Heftklammern 24/6 und 26/6  
**D-Art.-Nr. 1348841**



## Heftklammern 24/6

- verzinkt DIN 7405
- passend für Heftzange „Favorit“
- 1.000 St./Pä.  
**D-Art.-Nr. 1348911**



## Heftklammern 26/6

- verzinkt
- passend für Heftzange „Favorit“
- 5.000 St./Pä.  
**D-Art.-Nr. 1348940**



## Hygiene + Reinigung

---



## Universalspülmaschine toptech 32-23D.7

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

**Colged-Art.-Nr. LP723CDDD**

### • toptech 32-23D.7 NRG

wie oben, jedoch:

- mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %
- max. Spülleistung: 20 Körbe/h
- Einbaumaß (B x T x H): 1470 x 850 x 2187 mm

**Colged-Art.-Nr. LP723RCDDD**



## Geschirrspülmaschine toptech 36-23 GD

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

**Colged-Art.-Nr. 917181**

### • toptech 36-23 GTDE

wie oben, jedoch:

- mit automatischem Wasserenthärter

**Colged-Art.-Nr. 917182**

## Universalspülmaschine toptech 36L-23 GD

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

**Colged-Art.-Nr. 918152**

### • toptech 36L-23 GTDE

wie oben, jedoch:

- mit automatischem Wasserenthärter

**Colged-Art.-Nr. 918348**



## Universalspülmaschine toptech 37L-23 GD

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

**Colged-Art.-Nr. 918153**

## • toptech 37L-23 GTDE

wie oben, jedoch:

- mit automatischem Wasserenthärter

**Colged-Art.-Nr. 918991**



## Durchschubspülmaschine toptech 39-23 GD

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

**Colged-Art.-Nr. TT3923GDD**

## • toptech 39-23 GD NRG

wie oben, jedoch:

- mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %.
- max. Spüleistung/h: 42 Körbe, 1260 Gläser, 378 Tablett

**Colged-Art.-Nr. TT3923RGDD**



## Durchschubspülmaschine toptech 39-23 GTDE

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

**Colged-Art.-Nr. TT3923SGDD**

## • toptech 39-23 GTDE NRG

wie oben, jedoch:

- mit Wärmerückgewinnung (Dampf wird abgesaugt und als Energie der Maschine wieder zugeführt) – Energieersparnis bis zu 40 %.
- max. Spüleistung/h: 42 Körbe, 1260 Gläser, 378 Tablett

**Colged-Art.-Nr. TT3923SRGDD**



## Gewerbliche Spülsysteme von Winterhalter

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

### Untertischspülmaschinen UC-Serie

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



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

### Durchschubspülmaschinen PT-Serie

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



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

## Gerätespülmaschinen

Gerätespülmaschinen von Winterhalter sind ausgelegt für alle Härtefälle: Verunreinigte Schneidebretter und Küchenwerkzeuge, verklebte Schüsseln und Rührlöffel, verkrustete Töpfe und GN-Behälter, eingebrannte Pfannen und Backbleche.

Mit ihrer soliden Bauweise sorgen diese Maschinen im Produktionsbereich von Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Hotels und der Systemgastronomie für erstklassige Sauberkeit und Hygiene.

### Gerätespülmaschine GS 630

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

- kleine Spülküchen
- enge Ladentheken
- Räume mit eingeschränkten Platzverhältnissen



### Gerätespülmaschinen UF-Serie

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

- hoher Wasserdruck
- robust verarbeitet
- mit viel Power



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

### Gerätespülmaschine PT Utensil

**Flexibel einsetzbar** Gerätschaften, Geschirr oder beides im Wechsel: Die PT Utensil vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sie sind flexibel und sparen sich die Anschaffung einer zweiten Spülmaschine.

**Ergonomische Bedienung** Mit einem smarten Touch-Display für eine intuitive Bedienung und dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine.

**Erstklassige Spülergebnisse** Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: Mit der wirkungsvollen Vierfach-Filtration ist die PT Utensil ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene.

**Absolut zuverlässig** Die PT Utensil bringt genau das mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können.

**Energiespar-Option** Die PT Utensil ist auch als EnergyPlus-Version mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung erhältlich. Alle Modelle mit dieser Option saugen den feuchtwarmen Wasserdampf bei geschlossener Haube direkt aus dem Innenraum ab und nutzen seine Energie für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers.

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



## HOBART Geschirrspülmaschine FXL-10B

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

Hobart-Art.-Nr. FXLS-10B



## Hygiene Messerbox

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

D-Art.-Nr. 1286007



ohne Inhalt

## Hygiene Messerbox

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

D-Art.-Nr. 1286020



ohne Inhalt



Weitere Artikel finden Sie in unserem Themenkatalog **HYGIENE**



## Messerdesinfektionsschrank



### Version

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

## Handwaschbecken Wandmontage

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

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



## Handwaschbecken mobil

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

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

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



## Spülcenter mit 2 Becken

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

### 600 mm Überstand links

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

### 600 mm Überstand links

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

### 600 mm Überstand rechts

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

**CHROMO**norm®



Hohe Kostenersparnis  
dank LOW-FLOW  
Brausekopf

## PREMIUM -Serie

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

### Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- 3/4" Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen
- Pot-Filler mit zusätzlichem Tropfschutz

### Brause PREMIUM

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

### LOW-FLOW Brausekopf Save Water. Save Energy. Save Money.

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

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

KBS-Art.-Nr. 2092.3003



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

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

KBS-Art.-Nr. 2092.1013

LOW-FLOW  
Brausekopf



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

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

KBS-Art.-Nr. 2092.1019

LOW-FLOW  
Brausekopf



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

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

KBS-Art.-Nr. 2092.2013

LOW-FLOW  
Brausekopf



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

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

KBS-Art.-Nr. 2091.1020



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

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

KBS-Art.-Nr. 2091.1026



## Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2"

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

KBS-Art.-Nr. 2091.1004



## Druckschaumgerät fahrbar

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

**Ernst-Art.-Nr. 4010270120**



## Schaumgerät fahrbar

- zum Verschäumen mit Druckluft
  - Anschluss von 2 Medien
  - inklusive VA-Fahrwagen
  - 15 m Produktleitung
  - 10 m Zuluftleitung
  - 2 x 60 l Behälter
- Ernst-Art.-Nr. 40102701350**



## Schaumfee due stationär

- zum Verschäumen mit Druckluft
- Anschluss von 2 Medien möglich

**Ernst-Art.-Nr. 4010270138**

optional:

**Fahrwagen für  
Schaumfee due  
Ernst-Art.-Nr.  
4010270427**



## Schaumfee eco 2.0 fahrbar

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

**Ernst-Art.-Nr. 4010271030**



## Schaumfee eco 3.0 fahrbar

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

**Ernst-Art.-Nr. 4010271095**



# Hygiene + Reinigung

## Stiefelreiniger

- Edelstahl
  - mit 5 Bürsten aus Kunststoff
  - rutsch- und trittsicher
  - mit 1/2" Wasseranschluss
  - Anschlussmöglichkeit von Reinigungs- und Desinfektionslösung
  - Maße (B x T x H): 550 x 260 x 870 mm
- D-Art.-Nr. 5744020**



Bild von Christian Collins auf Pixabay

## PLUS+ZAP™

**Stromgittergerät**



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

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

| Weißmetall<br>D-Art.-Nr. | Leistung/<br>Wirkungsbereich | Maße in mm<br>(B x T x H) |
|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 5681988                  | 2 x 15 W = 80 m <sup>2</sup> | 514 x 130 x 262           |



## EXOCUTOR

**Stromgittergerät**

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



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

## Flytrap Commercial™

**Klebefoliengerät**



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



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



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



## halo

### Klebefoliengerät

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



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



Abb. ähnlich

## Luralite™

### Dekoratives Klebefoliengerät

- für den öffentlichen Bereich / Gastbereich
- zeitlos und dezent
- Metall weiß (oder Silber)
- Wandmontage
- Röhren: 1 x 18 W = 25 m<sup>2</sup>
- Maße (B x T x H): 450 x 200 x 170 mm
- **D-Art.-Nr. weiß: 5682075**  
**(Silber auf Anfrage)**
- **mit bruchsicherer Röhre**  
**D-Art.-Nr. weiß: 5682055**



## aura™

### Dekoratives Klebefoliengerät

- für den öffentlichen Bereich / Gastbereich
- diskret und effektiv
- Edelstahl (oder Schwarz)
- Wandmontage
- Röhren: 1 x 22 W Synergetic = 40 m<sup>2</sup>
- Maße (B x T x H): 270 x 135 x 270 mm
- **D-Art.-Nr. Edelstahl: 5682076**  
**(Schwarz auf Anfrage)**



## prism

### Ästhetisches Klebefoliengerät

- für den öffentlichen Bereich/Gastbereich
- dekorativ und diskret
- Aluminium
- Wandmontage/Tischplatzierung
- Röhren: 1 x TPX x 11 W = 30 m<sup>2</sup>
- Maße (B x T x H): 150 x 90 x 250 mm
- **D-Art.-Nr. 5682077**



## Infiniti

Stylisches Klebefoliengerät

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

D-Art.-Nr. 5682078



## Müllsackhalter fahrbar

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



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

## Nassmüllkühler für Speisereste

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



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

# Stichwortverzeichnis

- A**  
Adapter-Kit ..... 32  
Allerschneider ..... 8, 9, 40, 44  
Anschluss-Kit ..... 32  
Aufschnittmaschinen ..... 40, 76, 77
- B**  
Bain-Marie ..... 79, 80  
Bankettwagen ..... 86  
Besteck-Verpackungsmaschine ..... 75  
Betäubungszangen ..... 4  
Brat-/Backbleche ..... 32, 34  
Brauseköpfe ..... 96  
Burgermaschinen ..... 19  
Burgerpressen ..... 39, 82
- C**  
Clipmaschinen ..... 18, 19  
Clipse ..... 18  
Cloche f. Burger ..... 82  
Deckel Menüschalen ..... 63  
Desinfektionsschränke ..... 94  
Dosenöffner ..... 26  
Dosenverschließmaschinen ..... 24  
Dry-Age Beutel ..... 68  
Dry-Ager ..... 69
- E**  
Einhängegestelle ..... 32  
Einkocher ..... 83  
Eiswürfelbereiter ..... 85  
Elektrogrills ..... 81  
Entschwarzer ..... 7
- F**  
Fadenhobel ..... 44  
Federzüge ..... 4  
Fleischbeschwerer ..... 82  
Fleischmürber ..... 7, 8  
Fleischwölfe ..... 11, 12, 36, 37, 78  
Fritteusen ..... 49  
Fritteusenreiniger ..... 51  
Frittierkörbe ..... 32  
Frittierölfilter ..... 50  
Frittieröltester ..... 49, 50  
Froster ..... 66  
Füller ..... 38  
Füllmaschinen ..... 16, 17, 38
- G**  
Gas-Grills ..... 82  
Gemüsehobel ..... 44  
Gemüseschneider ..... 42, 43  
Getränkedispenser ..... 85  
GN-Behälter ..... 32  
Griddleplatten ..... 48  
Grillroste ..... 32  
Grills ..... 81, 82
- H**  
Hackfleischpressen ..... 39  
Hähnchenspike ..... 32  
Handwaschbecken ..... 95  
Hauben ..... 32, 49  
Hebelmischer ..... 96, 97  
Heftklammern ..... 88  
Heftzangen ..... 88  
Heiße Theken ..... 68  
Hygiene Messerboxen ..... 94
- I**  
Induktionskochfelder ..... 51, 78, 79  
Insektenvernichter ..... 99, 100, 101
- K**  
Kaffeefilter ..... 83  
Kaffeekannen ..... 83  
Kaffeemaschinen ..... 83  
Kernmessgeräte ..... 20  
Kessel ..... 17, 34  
Knebelmischer ..... 96, 97  
Kochstationen ..... 31, 33, 35  
Knebelmischer ..... 96, 97  
Kombidämpfer ..... 30, 33  
Kontaktgrills ..... 51, 52  
Küchenmaschine ..... 47  
Kühlschränke ..... 64, 65, 66, 73  
Kühltheken ..... 70, 71, 72  
Kutter ..... 13, 14, 42
- M**  
Menüschalen ..... 63  
Messerboxen ..... 94  
Messerdesinfektionsschränke ..... 94  
Messerschärfer ..... 39, 76  
Mikrowellen ..... 35, 36  
Mischbatterien ..... 96, 97  
Mixer ..... 47  
Mozzarellaschneider ..... 44  
Müllkühler ..... 102  
Müllsackhalter ..... 101  
Munition ..... 4
- P**  
Packtische ..... 27  
Papierrollen ..... 88  
Partikelfilter ..... 51  
Partytopf ..... 80  
Pflegeöle/Mehrzweckfett ..... 28  
pH-Meter ..... 20  
Pizzaplatte ..... 32  
Pökelfleischmaschinen ..... 9, 10  
Pommesschneider ..... 44  
Pürierstäbe ..... 46
- R**  
Räuchermehl ..... 20  
Räucheröfen ..... 20  
Regale ..... 27, 28  
Regalwagen ..... 27, 74  
Reinigungsgeräte ..... 98, 99  
Reinigungsmittel ..... 32  
Reiskocher ..... 81  
Rührmaschinen ..... 45
- S**  
Sägen ..... 4, 5, 36  
Salamander ..... 52  
Salatschleudern ..... 42, 44  
Salzmeter ..... 20, 23  
Schärfmaschinen ..... 40  
Schaumfee ..... 98  
Schaumgeräte ..... 98  
Scheiben ..... 12, 13  
Scherbeneisautomaten ..... 13  
Schlauchbeutel ..... 62  
Schleifmaschinen ..... 6, 7  
Schneidmesser ..... 5  
Schussapparate ..... 4  
Servierwagen ..... 87
- S**  
Siegefolien ..... 63  
Siegelmaschinen ..... 58, 63  
Siegelrahmen ..... 63  
Siegelrandbeutel ..... 62, 68  
Siegelschalen ..... 63  
Sous-Vide-Garer ..... 58  
Speisenausgabewagen ..... 75  
Speisentransportbehälter ..... 74, 75, 86  
Sprühboys ..... 25  
Spülcenter ..... 95  
Spülmaschinen ..... 90, 91, 92, 93, 94  
Stiefelreiniger ..... 99  
Suppentöpfe ..... 80
- T**  
Teigausrollmaschinen ..... 45  
Teigknetmaschinen ..... 45  
Tellerabräumwagen ..... 87  
Tellerspender ..... 75, 86  
Theken ..... 68, 70, 71, 72  
Thermometer ..... 21, 22, 23  
Thermopapierrollen ..... 88  
Tiefkühlschränke ..... 64, 65, 66, 73  
Tische ..... 26  
Tomatenschneider ..... 45  
Transportbehälter ..... 74, 75, 86  
Trennspray ..... 82  
Trimmer ..... 5  
Tumbler ..... 11, 12
- U**  
Unifiller ..... 25  
Untergestelle ..... 32  
Unterschränke ..... 32
- V**  
Vakuummaschinen ..... 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61  
Vakuumpumpenöle ..... 57  
Verpackungsmaschinen ..... 75
- W**  
Waagen ..... 14, 15, 47, 54, 77, 88  
Waffeleisen ..... 82  
Walzensätze ..... 8  
Waschbecken ..... 95  
Wasserfilter ..... 84  
Weinkühlschrank ..... 73  
WOK-Kochfeld ..... 79  
Wurstfüller ..... 16, 17, 38  
Wurstwärmer ..... 79
- Z**  
Zitruspresse ..... 85

