GILDE

DIE GENUSS-HANDWERKER

MASCHINEN

Produktkatalog

Der Maschinenkatalog der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG bietet einen Überblick über ausgewählte Maschinen und Herstellermarken. Beratung und Informationen zu diesen und vielen anderen Produkten erhalten Sie bei der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG und ihren Partnern.

Wir beraten Sie gerne. Sprechen Sie uns an: **gilde.eu**

INHALTSVERZEICHNIS

		SEITE
GILDE	Fleischwolf / Siegelgerät / Pökelgerät / Verkaufsautomat / Vakuumiergerät / Bandsäge	**04 - 07**
MEIKO	Spülmaschinen	**08-09**
RATIONAL	Kochsysteme / Kombidämpfer	**10-11**
KOMET	Vakuum-/ Verpackungsmaschinen	**12-13**
VAMA	Vakuum-/ Verpackungsmaschinen	**14-15**
Boyens	Dosiermaschinen / Sprühsysteme	**16-17**
MAINCA	Fleischwolf / Wurstfüller / Kutter	**18**
Stiller	Dosenverschließmaschinen	**19**
FREY	Vakuum- und Kolbenfüllmaschinen	**20**
LAGAFORS	Niederdruck-Einheiten	**21**
Graef	Aufschnittmaschinen / Messerschärfer	**22**
Poly-clip System	Clip-Maschinen	**23**
JPack	Schalensiegler	**24-26**
Kern	Tischwaagen	**27**
ADE	Fleischwolf / Kutter / Aufschnittmaschine / Bandsäge / Waagen	**28-31**
SASA Sauer	Schädlingsbekämpfung	**32**
Testo	Thermometer	**33**
CASO	Gastronomiegeräte	**34**
Bartscher	Gastronomiegeräte	**35**
Hobart	Spülmaschinen / Kombidämpfer	**36**
schaumermal24	Druck- und Etikettiermaschinen	**37**
Brökelmann	Beistellkessel	**38-39**
Edertal	Fleischerei- und Gastronomietechnik	**40-41**
Kärcher	Hochdruckreiniger / Reinigungsmaschinen	**42-45**
Foodlogistik	Mehrzweckschneider / Entschwartungsmaschinen	**46-47**
Virtus	Großküchentechnik	**48**
Nock	Scherbeneiserzeuger / Entschwarter	**49**

Fleischwolf EMS 70

230 V, 3-tlg. Schneidsatz R 70 B
für die Großküche, die Hausschlachtung und den Ladenbereich
leistungsstarker 600 Watt-Antriebsmotor und Stirnradgetriebeübersetzung
Energiekostenreduzierung durch energieeffizienten 600 Watt-Antriebsmotor
Ausführung: Abdeckung und Füllschüssel aus Edelstahl
Wolfsgehäuse, Schnecke und Verschlussring in Grauguss

Fleischwolf EM 82 LW 5

400 V, 5-tlg. Schneidsatz HKO 82
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
Ausführung komplett Edelstahl
Vor- und Rückwärtslauf, einfache Reinigung

Fleischwolf EML 70

230 V, 3-tlg. Schneidsatz R 70 B
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
Ausführung komplett Edelstahl
Vor- und Rückwärtslauf, einfache Reinigung

GILDE
SIEGELGERÄT / PÖKELGERÄT

GILDE NON-FOOD

Siegelgerät (MAP) mit oder ohne Begasung

Schalensiegelautomat für den Ladentisch,
einstellbarer Schlitten aus Aluminium,
Gehäuse aus CNS für Rollenbreite 200 mm,
Elektroantrieb
Außenmaße: B 315 x T 450 x H 555
Spannung: 230 V/50 Hz

Siegelgerät Manuelle Bedienung

Schalensiegelautomat für den Ladentisch,
einstellbarer Schlitten aus Aluminium,
Gehäuse aus CNS für Rollenbreite 200 mm
Außenmaße: B 315 x T 450 x H 555
Spannung: 230 V/50 Hz

Menürahmen für Siegelgerät

mit oder ohne Begasungsanschluss
Menürahmen 1-teilig
Menürahmen 2-teilig
Menürahmen 3-teilig

Pökelgerät

Haube und Pumpe aus Edelstahl
Ein- und Ausschalter
Druckregelventil
Kunststoffspritzpistole
Nadel 200 x 4 mm
Glyzerin-Manometer 0-6 bar
Rückschlagventil aus Edelstahl
Außenmaße: ca. 390 x 180 x 240 mm
Motorleistung: 0,25 kW / ca. 4 bar
Spannung: 400 V, 50 Hz, 1 Ph
oder 230 V, 50 Hz, 1 Ph

GILDE
NON-FOOD

GILDE
VERKAUFSAUTOMAT / VAKUUMIERGERÄT

Verkaufsautomat

Hochwertiges Metallgehäuse, Kühlung bis +0,5°C bis +12°C, energiesparender Betrieb dank optimierter Schutzisolierung, Bezahlvorrichtung für Bankkarten, Münzen und Scheine, einfacher Umbau der Fachbreiten und -höhen (Förderbänder statt Trennspiralen für mehr Kapazität), kein Bruch - ein Liftsystem sorgt für sanften Transport zum Ablagefach, einfach zu programmierende Steuerung mit Telemetrie auf Ihrem PC, Bodenverankerung möglich, ganzjähriger, überdachter Betrieb im Außenbereich, externe Münzentube möglich. Beide Modelle, GILDE L und GILDE XL, sind kombiniert betriebsfähig.

Ausstattungsoptionen:
individuelle Außenflächengestaltung
Banknotenleser, Münzwechsler
Frostschutzheizung bis -5 oder bis -30°C per Thermostat
für Zahlmodul und für Ausgabeautomat möglich
UV-Schutzfolie für den Betrieb im Freien

Technische Daten:
Modell GILDE L und GILDE XL:
H 183 x B 80 x T 103 cm; Gewicht 320 kg
Steuerungsmodul (bei GILDE XL): H 183 x B 24,2 x T 103 cm
Gewicht: 100 kg
Anschluss- und Verbrauchswerte: 230 V ~, 50 Hz / 120 V ~, 60 Hz / 2,35 kW

Vakuumiergerät

Außenmaße: B 445 x T 535 x H 405 mm
Kammermaße: B 370 x T 400 x H 165 mm
Schweißleiste: 1 x 350 mm
SC 12 Steuerung
Pumpenleistung: 16 cbm/h
Spannung: 230 V / 60 Hz

Vakuumiergerät

Außenmaße: B 410 x T 500 x H 360 mm
Kammergröße: B 360 x T 380 x H 140 mm
Schweißleiste: 1x 350 mm
Beutel nutzbar: 350 x 400 mm
Pumpenleistung: 10 cbm/h
Spannung: 230 V / 50 Hz

GILDE
BANDSÄGE / FLEISCHWOLF

GILDE NON-FOOD

Bandsäge BC-1800

Sehr robuste Bandsäge für die fleisch- und fischverarbeitende Industrie. BC - die neue Generation an Bandsägen überzeugt durch das elegante Design, Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit. Mit einem kompakten Gehäuse aus unverformbarem Edelstahl, verschiedenen Typen Sägebändern für spezifische Schnitte, beispielsweise frisches Fleisch mit Knochen, tiefgefrorenes Fleisch und Fisch. An dem Sägeblatt und an den Rädern befinden sich Reinigungsvorrichtungen, so dass für einen sauberen Schnitt gesorgt ist. Die Innenfläche ist glatt und einfach zu reinigen, da die mechanischen Elemente von den Schnittvorrichtungen getrennt sind. Mit Kippvorrichtung oder beweglichem Sägetisch. Mit den besten Sicherheitsvorrichtungen. Nach dem Prüf- und Zertifizierungssystem der DGUV entsprechend der EG-Normen zertifiziert.

Technische Daten:
Bauart: ganz aus Edelstahl 18/10, Räder sind aus eloxiertem Aluminium, Auffangbehälter für den Ausschuss, mit automatischem Bandspanner ausgestattet
Raddurchmesser: 230 mm
Bandlänge: 1.750 mm
Schnitthöhe: 230 mm
Schnittbreite: 200 mm
Motorleistung: 400 V/50 Hz/1,5 HP

Fleischwolf PM-70

UNGER 70 - 3 teilig
Übertragung durch Zahnriemen,
sehr geräuscharm
Bauart: ganz aus Edelstahl
Produktion: ± 170 kg/h
Gewicht: 20 kg
Motorleistung:
400 V/50 Hz/1 PS
(auch 230 V erhältlich)
Abmessungen:
Basis: H 41 x B 21 x T 27 cm

Fleischwolf PC-82

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

Die neue Generation von Fleischwölfen verbindet ein einzigartiges und innovatives Design mit überraschender Leistung und interessanten Funktionen. Das innere Design des Einfüllbereichs ist absolut innovativ. Das Design der Förderschnecke und der größere Durchmesser sorgen für eine ausgezeichnete Zerkleinerung des Fleisches. Das Fleisch kommt gleichmäßig zerkleinert und kontinuierlich aus dem Fleischwolf heraus. Der Austritt ist so gestaltet, dass keine Wärme am Ausgang der Maschine auf das Fleisch übertragen wird. Der Ausgangsbereich hat eine einfache Halterung, die man leicht öffnen kann, um diesen Maschinenteil für die Reinigung abzunehmen. Zuverlässige und robuste Übertragung durch Getriebe mit Ölbad. Leistungsfähige Motoren mit hohen Kapazitäten, um alle Arten von Fleisch zu hacken.
Alle anwendbaren EG-Normen werden erfüllt.

MEIKO
SPÜLMASCHINEN

Haubenspülmaschine M-iClean HL

Maße (H x B x T): 157,5 x 73,5 x 75 cm
(bei geöffneter Haube 219 cm hoch)
Gesamtanschluss: 9,8 kW/400 V bei Absicherung 20 A
Wasserverbrauch pro Spülgang: 3 l/Tankinhalt: 22 l
Einschubhöhe: 56 cm
Korbmaß: 65 x 50 cm
Laufzeiten: 60/90/210 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät, Laugenpumpe und Druck-steigerungspumpe, Komfort Haubenautomatik mit automatischer Korberkennung, kombinierter Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl, Dosierleitungen aus Edelstahl, Touchdisplay aus Sicher-heitsglas, Waschpumpe mit drei unterschiedlichen Druckstufen, klapp- und entnehmbarer Korbträger uvm., optional mit GiO-Modul und AirConcept (Wärmerückgewinnung)

Untertischspülmaschine MEIKO M-iClean UL

Maße (HxBxT): 82 x 60 x 68 cm
Gesamtanschluss: 6,8 kW/400 V
Wasserverbrauch pro Spülgang:
2,8 l/Tankinhalt: 11 l
Einschubhöhe: 43,5 cm
Absicherung: 16 A
Korbmaß: 50 x 60 cm
Laufzeiten: 90/120/240 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät
Dosierleitungen aus Edelstahl
Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe
Kombinierter Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl
Touch-Display mit bequemer Bedienerführung uvm.
Optional mit GiO-Modul (Umkehrosmose-Technologie zur Entmineralisierung des Spülwassers) und AirConcept (Wärmerückgewinnung)

Untertischspülmaschine UPster U 500 XD

Maße (HxBxT): 82 x 60 x 68,2 cm
Gesamtanschluss: 6,8 kW/400 V (bei 16 A), 8,4 kW/400 V (bei 20 A) // 2,9 kW/230 V (bei 16 A), 3,4 kW/230 V (bei 20 A)
Wasserverbrauch pro Korb in l: 2,6
Einschubhöhe: 42,0 cm, Absicherung: 16 A/20 A,
Korbmaß: 50 x 50 cm, Laufzeiten: 90/120/240 Sekunden (bei 400 V) // 160/240/360 Sekunden (bei 230 V)

Reiniger- und Klarspülleitungen aus Edelstahl, Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem AktivPlus Rückwandverkleidung aus Edelstahl, Optional mit GiO-Modul (Umkehrosmose-Technologie zur Entmineralisierung des Spülwassers) und AirConcept (Wärmerückgewinnung) Optional mit eingebautem Wasserenthärter AktivClean

MEIKO
SPÜLMASCHINEN

Topf- und Utensilienspülmaschine M-iClean PF-S

Maße (HxBxT): 186,8 x 77,5 x 89,8 cm / bei geöffneter Tür 227,1 cm hoch
(Höhe zzgl. 10,0 cm Montagefreiraum)
Gesamtanschluss: 11-18 kW (je nach Absicherung) / 400 V
Wasserverbrauch pro Spülgang: 4,5 l / Tankinhalt: 66 l
Einschubhöhe: 83 cm
Korbmaß: 60,8 x 70,0 cm
Laufzeiten: 120/240/360 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät
Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe
Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl
Abklappbare Türe
Reversierende Wascharme
Aktives Feinfiltersystem uvm.
Optional mit AirConcept (Wärmerückgewinnung)
Optional mit GiO-Modul (Umkehrosmose-Technologie
zur Entmineralisierung des Spülwassers)

Universalspülmaschine FV 130.2

Maße (HxBxT): 178,5 x 103 x 98,5 cm / bei geöffneter Tür 218,5 cm hoch
Gesamtanschluss: 15 kW / 400 V
Wasserverbrauch pro Spülgang: 5,8 l / Tankinhalt: 85 l
Einschubhöhe: 74 cm
Korbmaß: 85x70 cm
Laufzeiten: 120/240/360 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät
Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe
Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl
Reversierende Wascharme
Aktiv Plus Laugen-Feinfiltersystem uvm.
Optional mit AirConcept (Wärmerückgewinnung)

RATIONAL

KOCHSYSTEME / KOMBIDÄMPFER

iCombi Pro 20-1/1

Technische Daten:
Ausführung: Elektro und Gas
Kapazität: 20 x 1/1 GN
Längseinschub (GN): 1/1, 1/2, 2/3, 1/3
und 2/8 GN
Maße (B x T (inkl. Türgriff) x H)
(inkl. Entlüftungsrohr) 879 mm x 847 mm
(914 mm) x 1.817 mm (1.882 mm)
Wasserzufuhr: R 3/4 “
Wasserablauf: DN 50

Elektro:
Gewicht: 258 kg
Anschlusswert: 37,2 kW
Absicherung: 3x 63 A
Netzanschluss: 3NAC 400 V

Gas:
Gewicht: 277 kg
Anschlusswert: 1,3 kW
Absicherung: 1x 16 A
Netzanschluss: 1 NAC 230 V

Intelligente Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit. Ein Heißluftofen und ein Dampfgarer in einem Gerät. Ergänzt mit integrierter Kochintelligenz.

Für neue Möglichkeiten in der professionellen Speisenzubereitung. Der iCombi Pro liefert jederzeit sichere Wunschergebnisse. Und spart dabei auch noch Geld, Zeit und Energie. Daneben deckt er 95 % aller gängigen Kochanwendungen ab und ersetzt so eine Vielzahl herkömmlicher Kochgeräte.

iCombi Pro 10-1/1

Der WOW-Effekt auf weniger als ca. 1 m². Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für Frontcooking, À-la-Carte, Produktion. Dieser Combi-Dämpfer 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. Das macht den iCombi Pro zum intelligenten Kombidämpfer mit der integrierten Kochexpertise. Und bringt dem Nutzer erstaunliche Vorteile. Für den WOW-Effekt.

Technische Daten:
Ausführung: Elektro und Gas
Kapazität: 10x 1/1 GN
Längseinschub (GN): 1/1, 1/2, 2/3, 1/3
und 2/8 GN
Maße (B x T (inkl. Türgriff) x H (inkl. Entlüftungsrohr))
850 mm x 775 mm (842 mm) x 1.014 mm (1.064 mm)
Wasserzufuhr: R 3/4 “
Wasserablauf: DN 50

Elektro:
Gewicht: 133 kg
Anschlusswert: 18,9 kW
Absicherung: 3x 32 A
Netzanschluss: 3NAC 400 V

Gas:
Gewicht: 150 kg
Anschlusswert: 22,0 kW
Absicherung: 1x 16 A
Netzanschluss: 1NAC 230 V

RATIONAL

KOCHSYSTEME / KOMBIDÄMPFER

iVario Pro XL

Mit dem multifunktionalen Kochsystem iVario liefert RATIONAL einen Allrounder für die Gastronomie. Alle Modelle ersetzen industrielle Fritteusen, Herde und Profi-Bratpfannen, die größeren Modelle zusätzlich Kippbratpfannen und Kessel. Egal ob Kochen, Braten, Frittieren, Niedertemperaturgaren, Druckgaren oder Sous-vide-Garen, für all diese Anwendungen braucht es in Zukunft nur noch ein Kochsystem - den iVario. Sparen Sie Platz in Ihrer Küche und statten Sie wenig Raum mit mehr Funktionen aus. Sowohl im Restaurant als auch in Schule, Kindergarten, Altenheim oder Betriebsgastronomie.

Für große Mengen heißt das: Der iVario Pro XL ist wie ein Kipper, der konsequent weiterentwickelt wurde und so Kipper, Kessel und Druckgargeräte ablöst. Er kann sogar frittieren.

Technische Daten:
Anzahl Essen: 100 - 500
Nutzvolumen: 150 Liter
Bratfläche: 3/1 GN (59 dm²)
Breite: 1365 mm, Tiefe: 894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau): 608 Höhe 1.078 mm
Kochsystem mit der Option Unterbau
mit Kunststofffüßen (1078) mm
Gewicht: 256 kg
Wasserzufuhr: R 3/4 “
Wasserablauf: DN 50
Anschlusswert (3NAC 400 V) Standard/Balanced
Power: 41 kW / 34 kW
Absicherung (3NAC 400 V) Standard/Balanced
Power: 63 A/ 50 A

iCombi Reiniger Tab Active Green

Effektive Reinigung
Sauber zum Kochsystem, sauber zur Umwelt: Der Reiniger-Tab mit neuer Rezeptur ist phosphat- und phosphorfrei und reduziert die Reinigermenge um bis zu 50 %*. Ohne Kompromisse bei Reinigungskraft und Hygiene. Ermöglicht die ultraschnelle Zwischenreinigung des iCombi Pro in ca. 12 Minuten**.

* im Vergleich zum Vorgängermodell
** ultraschnelle Reinigung nicht bei iCombi Pro XS

iVario Pro 2-S

Der iVario Pro 2-S ist wie ein Herd, der konsequent weiter entwickelt wurde und so Topf, Pfanne, Fritteuse, Druckgarer, Grillplatte, Nudelkocher und Bain-Marie ablöst.

Technische Daten:
Anzahl Essen: 50 - 100
Nutzvolumen: 2x 25 Liter
Bratfläche: 2x 1/1 GN (2x 19 dm²)
Breite: 1100 mm, Tiefe: 938 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau): 485 (1.080) mm
Gewicht: 134 kg
Wasserzufuhr: R 3/4 “
Wasserablauf: DN 40
Anschlusswert (3NAC 400 V) Standard/Balanced Power: 21 kW
Absicherung (3NAC 400 V) Standard/Balanced Power: 32 A

KOMET
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

Vakuumiergerät Plusvac 23

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 1x 420 mm
Maximale Beutelgröße: 420 x 600 mm
Außenmaß: 500 x 770 mm
Pumpe: 40 cbm/H
Stromanschluss: 400/3/50

Vakuumiergerät Powervac 200

Sensorsteuerung Perfect
Doppelschweißung
Schweißlänge: 1x 420 mm je Kammer
Maximale Beutelgröße: 400 x 700 mm
Außenmaß: 11.340 x 900 mm
Stromanschluss: 400/3/50

Schalensiegler Rapidpac E

Schalengrößen:
137 x 187 mm und 178 x 227 mm
Begasung mit CO2/N2

Rapidpac E
Schalengröße: 178 x 227 mm
Mit Wechselrahmen
für 1.1, 2.1, 3.1
Begasung mit CO2/N2

Außenmaße: 330 x 560 mm
Stromanschluss: 230/1/50
Technische Änderungen
vorbehalten

Schalensiegler TS-100

Standardschalengrößen:
137 x 187 mm, 178 x 227 mm,
265 x 325 mm
Begasung mit CO2/N2
Pumpe: 40 cbm/h
Spannung: 400/3/50

Tiefziehautomat Sprinter

Standard-Maschinenkürze (Abzug 200 - 240mm) 2.690 mm -> mit Förderband 2.825 mm
Standard-Maschinenkürze (Abzug 260 - 300 mm) 3.110 mm -> mit Förderband 3.245 mm
Maschinenbreite: bei 322 mm Folienbreite 890 m, bei 422 mm Folienbreite 990 mm
Maschinenhöhe +/– 50 mm 1.685 mm
Weitere Zusatzoptionen möglich
Verschiedene Formate und Packungsgrößen möglich
5-mal schneller als eine Kammermaschine
Viele Optionen, Technische Änderungen vorbehalten

KOMET
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

KOMET
VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

Vakuumiergerät Evolution 300 plus

Sensorsteuerung Perfect
Schweißen und Trennschweißen
Schweißlänge: 1x 305 mm
Maximale Beutelgröße: 300 x 400 mm
Außenmaß: 370 x 400 mm
Stromanschluss: 230/1/50

Technische Änderungen
vorbehalten

Vakuumiergerät Evolution 300 pro

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 1x 305 mm
Maximale Beutelgröße: 300 x 400 mm
Außenmaß: 370 x 400 mm
Stromanschluss: 230/1/50
Option: Trennschweißung

Technische Änderungen
vorbehalten

Vakuumiergerät Plusvac 24

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 2x 455 mm
Maximale Beutelgröße:
450 x 600 mm
Außenmaß: 710 x 665 mm
Pumpe: 40 cbm/H
Stromanschluss: 400/3/50

Optionen:
Sensorsteuerung Perfect
Begasung
Trennschweißung
Greenvac-Anschluss
Pumpe: 60 cbm/h
Technische Änderungen
vorbehalten

Vakuumiergerät Plusvac 20

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 1x 405 mm
Maximale Beutelgröße:
400 x 500 mm
Außenmaß: 480 x 655 mm
Stromanschluss: 400/3/50

Optionen:
Sensorsteuerung Perfect
Begasung
Zweite Schweißleiste hinten
Trennschweißung
Greenvac-Anschluss
Stromanschluss: 230/1/50
Technische Änderungen
vorbehalten

Vakuumiergerät Plusvac 25

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 2x 455 mm je Kammer
Maximale Beutelgröße: 450 x 600 mm
Außenmaß: 1.400 x 665 mm
Pumpe: 40 cbm/h
Stromanschluss: 400/3/50

Optionen:
Sensorsteuerung Perfect
Begasung
Trennschweißung
Greenvac-Anschluss
Pumpe: 60 cbm/h
Pumpe: 106 cbm/h

Vakuumiergerät Vacuboy

Zeitsteuerung Comfort
Doppelschweißung
Schweißlänge: 1x 350 mm
Maximale Beutelgröße: 350 x 400 mm
Außenmaß: 410 x 500 mm
Stromanschluss: 230/1/50

Optionen:
Sensorsteuerung Perfect
Begasung
Trennschweißung
Greenvac-Anschluss

Technische Änderungen
vorbehalten

VAMA

VAKUUM-/VERPACKUNGSMASCHINEN

Vakuumiergerät VP 900 S

Kammergröße: 750 x 535 x 185 mm, max. Schweißlänge: 2x 520 mm
Außenmaße: 860 x 730 x 1025 mm, max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1500 mm, Vakuumpumpe: 70 m³/h (alternativ 100 m³/h)

Spannung: 400 V/50/60 Hz
Gewicht: 186 kg
Schutzgaseinrichtung: möglich
Steuerung: SC 12;
alternativ SC 22 (Steuerung mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße:
1x 520 x 660 mm
max. Beutelgröße:
4x 250 x 320 mm

Vakuumiergerät DC 400 -Doppelkammer-

Kammergröße: 570 x 680 x 255 mm, max. Schweißlänge: 400 mm
Außenmaße: 1180 x 960 x 1180 mm, max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1350 mm, Vakuumpumpe: 70 m³/h

Spannung: 400 V/50/60 Hz, Gewicht: 320 kg
Steuerung: SC 12; alternativ SC 22 (Steuerung mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße: 1x 400 x 600 mm
max. Beutelgröße: 4x 190 x 300 mm

Vakuumiergerät DC 650 -Doppelkammer-

Kammergröße: 830 x 895 x 305 mm, max. Schweißlänge: 2x 650 mm
Außenmaße: 1690 x 1150 x 1220 mm, max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1510 mm, Vakuumpumpe: 200 m³/h

Spannung: 400 V/50/60 Hz, Schutzgaseinrichtung
Gewicht: 545 kg, Steuerung: SC 32 mit 20 Programmen

max. Beutelgröße: 1x 650 x 750 mm
max. Beutelgröße: 4x 320 x 400 mm

Steuermodelle

VAMA

VAKUUM-/VERPACKUNGSMASCHINEN

Vakuumiergerät VacBox 370

Kammergröße:
370 x 400 x 165 mm
max. Schweißlänge: 350 mm
Außenmaße: 445 x 535 x 405 mm
max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 800 mm
max. Beutelgröße: 350 x 420 mm
Vakuumpumpe: 16 m³/h
Spannung: 230 V/50/60 Hz
Gewicht: 52 kg
Schutzgaseinrichtung: möglich
Steuerung: SC12; alternativ SC22 (Steuerung mit 12 Programmen)

Vakuumiergerät VacBox 450

Kammergröße: 530 x 435 x 220 mm, max. Schweißlänge: 2x 420 mm
Außenmaße: 625 x 680 x 475 mm, max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 860 mm, Vakuumpumpe: 21 m³/h, Spannung: 230 V/50/60 Hz
Gewicht: 85 kg, Schutzgaseinrichtung: möglich
Steuerung: SC 12; alternativ SC 22 (Steuerung mit 12 Programmen)
max. Beutelgröße: 420 x 500 mm

Vakuumiergerät VacBox 510

Kammergröße: 530 x 530 x 180 mm, max. Schweißlänge: 510 mm
Außenmaße: 620 x 680 x 480 mm, maximale Höhe (bei geöffnetem Deckel): 960 mm, Vakuumpumpe: 21 m³/h (alternativ: 40 m³/h)
Spannung: 230 V/50/60 Hz, Gewicht: 85 kg, Schutzgaseinrichtung: möglich, Steuerung: SC 12; alternativ SC 22 (Steuerung mit 12 Programmen), max. Beutelgröße: 500 x 500 mm

Vakuumiergerät VP 550 S

Kammergröße:
530 x 585 x 170 mm
max. Schweißlänge: 510 mm
Außenmaße:
650 x 775 x 1000 mm
max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1565 mm,
Vakuumpumpe: 70 m³/h (alternativ 100 m³/h)
Spannung: 400 V/50/60 Hz
Gewicht: 153 kg
Schutzgaseinrichtung: möglich
Steuerung: SC 12; alternativ SC 22 (Steuerung mit 12 Programmen),
max. Beutelgröße: 500 x 600 mm

BOYENS
DOSIERMASCHINEN

Elf-Station Dosiereinheit Elf 400

Kompressorstation mit geräuscharmem ölfreien Kompressoraggregat
und solider Dosiermaschine für präzises und gewichtsgenaues Portionieren.

22 Liter Trichter
201 kg Gewicht
Dosiervolumen von 10 bis 420 ml pro Dosierung

Lieferumfang:
Kompressorstation und Dosiermaschine
inkl. Vorrichtung für optionalen Arbeitstisch,
Produktkolben und konischem Trichter

Dosier-Systeme für Food Service

Solide fahrbare Dosiermaschine mit pneumatischem Lift für präzises
und gewichtsgenaues Portionieren in „Industrie-Ausführung".
Innerhalb von wenigen Sekunden zum Reinigen komplett auseinander gebaut.

52 Liter Trichter
115 kg Gewicht
Dosiervolumen von 14 bis 1.060 ml pro Dosierung

Lieferumfang:
Dosiermaschine inkl. abgeschrägter Hygieneabdeckung,
Sicherheitseinrichtung, Produktkolben und konischem Trichter

BOYENS
SPRÜHSYSTEME

KEG-Trennmittel-Sprühsystem

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen, und Emulsionen direkt aus einem 30 Liter Mehrweg-KEG-Fass.

Systemgewicht: 4 kg

Lieferumfang:
ink. Kappler
Sicherheitsventil
Materialschlauch und Rollgestell

Sprühsystem Sprühboy 08s

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten.

15 Liter Druckbehälter
12 kg Leergewicht

Lieferumfang:
inkl. Einfülltrichter und Sicherheitsventil

Sprühsystem Sprühboy 04s

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten.

5,7 Liter Druckbehälter
2,4 kg Leergewicht

Lieferumfang:
inkl. Einfülltrichter

MAINCA

FLEISCHWOLF / WURSTFÜLLER / KUTTER

Kutter CM 41S

Schüsselinhalt in Litern: 40 l, Schüsselinhalt in kg: ± 25 kg, Motoren der Messer und der Schüssel kombinierbar

Motorleistung:

Messer: 12,5 PS/9,19 kW (veränderbare Geschwindigkeit von 1.000 bis 3.600 rpm)
Schüssel: 1. Geschwindigkeit: 0,47 PS/0,35 kW, 2. Geschwindigkeit: 0,68 PS/0,50 kW
Abmessungen: B x H x T: 1.380 x 1.080 x 910 mm (Deckel geschlossen)
Auch in anderen Ausführungen erhältlich:
CM-14, CM-21, CM-41 und CM-75

Paniermaschine BR30A

Leistung: 2.000 bis 3.000 Stück pro Stunde
Geschwindigkeit variabel von 9 bis 15 m pro Minute

Motorleistung:

0,25 kW
Abmessungen: B x H x T: 1.440 x 1.100 x 500 mm
Gewicht: 110 kg
Auch in anderen Ausführungen erhältlich.

Hydraulischer Wurstfüller FC-30

Zylinderinhalt in Litern: 30 l,
Zylinderinhalt in kg: ± 28 kg
Bauart: ganz aus Edelstahl 18/10 außer Deckel und Kolben aus eloxiertem Aluminium (Optional: Deckel und Kolben aus Edelstahl)
Abmessungen: B x H: 540 x 1.203 mm,
Motor: 1,75 PS
Auch in anderen Ausführungen erhältlich:
FC-12, FC-20, FC-25 und EI-50

Standfleischwolf PS 114

Produktion: ± 1150 kg/h,
Übertragung durch Getriebe mit Ölbad
Motoren:
Dreiphasenmotoren 5 PS/3,7 kW (230 - 400 V 50 Hz/220 V 60 Hz)
Schnittsystem UNGER 114 (einfacher, doppelter und dreifacher Schnitt)
Abmaße B x H x T:
542 x 1.055 x 925 mm,
Motor: 5 PS
Auch in anderen Ausführungen erhältlich:
PM-70, PC-82, PC-98 und PS-98

Standbandsäge BC-2800

Bauart: Ganz aus Edelstahl 18/10
Raddurchmesser: 300 mm,
Bandlänge: 2.720 mm,
Schnitthöhe: 350 mm,
Schnittdicke: 280 mm
Motoren: 3 PS
In anderen Ausführungen auch erhältlich: BC-1800, BC-2200 und BC-3200

STILLER
DOSENVERSCHLIESSMASCHINEN

Dosenverschließmaschine STA 1200 D

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

Technische Daten:
Leistung: max. 1.000 Dosen/Std.
Empf. Jahresleistung: max. 200.000 Dosen/Jahr
elektr. Anschluss: 0,5 kW, 3x 400 VAC+N+PE/16 A/50 Hz,
Luftverbrauch: ca. 4,4 m³/Std. bei 6 bar
Dosendurchmesser: 52-99 mm, Dosenhöhe: 30-300 mm
Abmessungen: 80 x 50 x 170 cm, Arbeitshöhe: 915 mm

Dosenverschließmaschine DV 800

Halbautomatische Dosenverschließmaschine in rostfreier Ausführung für den Einsatz in Metzgereien, Laboratorien, Nass- und Trockenbetrieben. Zum Verschließen von runden Blech-, Aluminium- und Kombidosen.
Arbeitstisch und größere gummierte Fahrwerksrollen optional

Technische Daten:
Leistung: max. 800 Dosen/Std.
Empf. Jahresleistung: max. 80.000 Dosen/Jahr
elektr. Anschluss: 0,55 kW, 3 x 400 VAC+N+PE/16 A/50 Hz,
Luftverbrauch: ca. 3,4 m³/Std. bei 6 bar
Dosendurchmesser: 73 - 99 mm, Dosenhöhe: 30 - 150 mm

FREY

VAKUUM- UND KOLBENFÜLLMASCHINEN

Vakuumfüllmaschine F-Line F52

Vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen mit abnehmbaren Abdrehgetriebe ADG04 und FREY High-Line E-Antrieb. Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl, Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar, Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung, Speicher für 200 Füllprogramme, elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen, digital gesteuertes Vakuumsystem, Industrie PC Steuerung TC266, 8,4"" TFT Farbdisplay (800x600), Touch Bedienung, Motion Control, Bedienung selbsterklärend, CAN Bus für High Speed Kommunikation mit Vorsatzgeräten, Ethernet Schnittstelle, USB Schnittstelle

Füllleistung: bis 2.500 kg/Std.
Fülldruck: 40 bar
Fülltrichter teilbar 25/90 Liter
Portionierbereich: 5-100.000 g (5-999 g in 0,1 g Schritten)
Portioniergeschwindigkeit: max. 450 Port./Min.
Masserücksaugung und Portionszugabe: 1. Portion
Spannung: 400 V/50 Hz Drehstrom
Vakuumpumpe: 16 m³
Gesamtanschlusswert: max. 4,7 kW
Standardzubehör mit Zubehörbehälter

Kolbenfüllmaschine Oscar 20

Kolbenfüllmaschine
zum Geradeausfüllen
Zylinderinhalt: 20 L
Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett in Edelstahl
Schwenkdeckel und Multifunktionsleiste fahrbar
Spannung:
400 V/50 Hz Drehstrom
Anschlusswert: 0,75 kW
Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.

Portionierautomat Kompakta 2-30 C60H

Vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat. Geeignet für alle Wurstsorten zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen aller Darmsorten.
Mit C60H-Steuerung und Speicher für 99 Füllprogramme, Tempo, Abdrehzahl und Pausenlänge stufenlos wählbar, Füllstandanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung

Technische Daten:
Portionszugabe: 1. Portion
Portionsbereich: 5-10.000 g
Portioniergeschwindigkeit: bis 250 Port./Min.
Füllzylinder mit 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag
Kolben aus hochwertigem, verschleißfesten Kunstoff
Spannung:
400 V/50 Hz Drehstrom
Anschlusswert: 3,3 kW
Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.

LAGAFORS
NIEDERDRUCK-EINHEITEN

Dezentrales Reinigungssystem DCS

Das dezentrale Reinigungssystem Lagafors® DCS ermöglicht der Lebensmittelindustrie erstklassige Hygiene und hohe Flexibilität im Reinigungsprozess. Die Basis des Reinigungssystems ist entweder eine wandmontierte Pumpeneinheit mit integrierter Satellitenstation, die in der Produktionshalle installiert wird, oder eine freistehende Pumpe, die außerhalb des Produktionsbereichs platziert wird.
Von diesen Einheiten aus können Satellitenstationen hinzugefügt werden, um die gesamte Produktion abzudecken. Jede Satellitenstation besteht aus einem Schlauchaufroller mit Schläuchen für Wasser, Chemikalien und Desinfektion.

Je nach Produktionsanforderungen ist das System in drei verschiedenen Druckstufen erhältlich – 10, 20 bzw. 40 bar.
Das Reinigungsmittel wird entweder als Schaum oder als klare Flüssigkeit mit einer Dosierung zwischen 1 % und 6 % aufgetragen, abhängig von den Empfehlungen des Chemikalienherstellers.
Das Lagafors® DCS eignet sich für Installationen jeder Größe. Für größere Anlagen (>5 Satelliten) sollte jedoch das Lagafors® CCS (Central Cleaning System) in Betracht gezogen werden.

Mobile Niederdruckeinheit LWP-M II

Lagafors® LWP-M II ist eine komplette mobile Niederdruckeinheit für das Spülen mit druckerhöhtem Wasser sowie für die Anwendung von Chemikalienschaum und Desinfektionsmittel. Die LWP-M II ist auf einem Edelstahlgestell mit zwei schwenkbaren Hinterrädern montiert, die eine einfache und effiziente Bewegung ermöglichen.

Die Einheit besteht aus einer frequenzgesteuerten Niederdruckpumpe, einem Kompressor für Druckluft, einem Injektor und Saugschläuchen für Chemikalien. Zwei 25-l-Chemikalienbehälter können auf dem Wagen installiert werden, der zudem über Halterungen für den Schlauch, die Spritzpistole und die Reinigungsdüsen ausgestattet ist.
Die LWP-M II verfügt über eine hygienisch gestaltete Edelstahlabdeckung, die sich zur Wartung und Instandhaltung leicht öffnen lässt.

Arbeitsdruck: 20-25 bar oder alternativ 40 bar
Mobile Einheit mit einem leichtgängigen Rollwagen für effiziente Bewegung
Einfache Installation: einfach Wasser und Strom anschließen
Lieferumfang: 20 Meter Schlauch, Spritzpistole sowie Düsen für Spülen, Schäumen und Desinfizieren

Zubehör

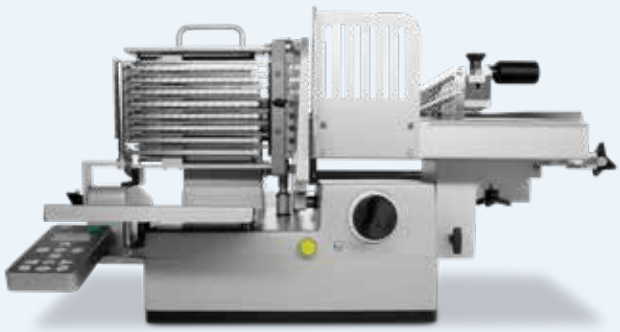
Schlauchrolle inkl. Schlauch

Düsen/Lanzen – ACO

Spritzpistolen – ACO

Aufschnittmaschine Vollautomat VA 802

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, hochwertige Keramik-Komplettbeschichtung, Spezial HV-Hochleistungsmesser 300 mm Ø, glatt, geschlossene Messerabdeckplatte,
Motor ca. 450 Watt/230 Volt Wechselstrom oder
400 Volt Drehstrom mit doppelt kugelgelagertem Getriebe.
Schneidgutvorschub in einer Aufspannung: 230 mm,
Schneidgutgröße mit Kettenrahmen:
max. 250 mm x 180 mm/min. 30 mm x 30 mm,
Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 mm x 195 mm,
Schnittlänge: 250 mm, Schlittenhubzahl: 30 - 70 Hübe/Min.
Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos, Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführung),
Stapelhöhe: max. 60 mm, Tablettgröße: (L x B) 300 x 255 mm,
Tablettweg: 160 mm, Schnittstelle: seriell, Geräuschpegel: < 69 dB A
CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung



Zubehör:
Messerschärfapparat, Reinigungsbürste, GRAEF Spezialöl,
Software Optionen: automatische Kalibererkennung, PLU-Programm
Abmessungen L x B x H: 600 x 880 x 500 mm
Außenmaße L x B x H: 700 x 920 x 640 mm
Aufstellfläche L x B: 540 x 440 mm
Gewicht: ca. 68 kg

Aufschnittmaschine Master 3310 Doppelschlitten

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, Spezial HV-Hochleistungsmesser 330 mm Ø, glatt, Motor ca. 500 Watt/230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
Ideal für den Einsatz im Fleischbereich, innen liegender zweiter Zuführschlitten

Außenmaße: L x B x H = 650 x 605 x 445 mm
Standfläche: L x B = 540 x 440 mm
Schnitthöhe: 223 mm
Schnittlänge: 300 mm
Schnittstärke: 0-24 mm
Gewicht: 37,9 kg

Aufschnittmaschine Master 3020

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, Spezial HV-Hochleistungsmesser 300 mm Ø, glatt, Motor ca. 450 Watt/230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
Außenmaße: L x B x H = 600 x 570 x 420 mm,
Standfläche: L x B = 540 x 440 mm, Schnitthöhe: 195 mm,
Schnittlänge: 260 mm, Schnittstärke: 0-24 mm, Gewicht: 37,1 kg
Optional: auch mit Waage lieferbar,
auch mit beschichtetem Käsemesser

Diamant Messerschärfer CC120

Elektrischer Messerschärfer mit Diamant- und Keramikscheiben
20°- Schleifwinkel, geeignet für alle glatten Messer
Dreiphasenschliff: Vorschärfen und Schärfen mit Diamantscheiben, Abziehen und Polieren mit Keramikscheiben
Abziehphase auch für gezahnte Messer
Elastomer-Klingenführung garantiert exakten Schliff
Optimaler Klingenaufbau und geringer Materialabtrag
Keine Erhitzung des Messers
Maße (L x B x H): 250 x 112 x 110 mm

POLY-CLIP
CLIPMASCHINEN

Halbautomatischer Doppelclipper DC 600

Der pneumatisch bedienbare, halbautomatische Doppelclipper ist über ein breites Einsatzgebiet besonders wirtschaftlich. Verschließt Faser-, Collagen- und Naturdarm im Kaliberbereich bis 50 mm sowie Kunststoffdarm bis 90 mm.

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

Clipmaschine SCD 500/600/700

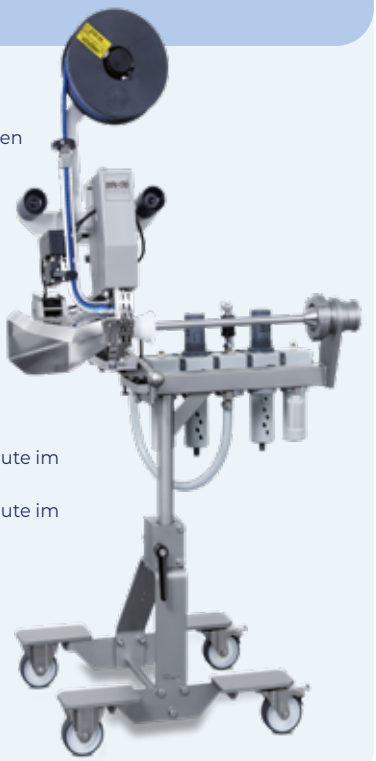
Die SCD-Serie ist ideal für das Verschließen von Abschnittware. Verarbeitet werden alle Därme bis Kaliber 120 mm.
Für alle Kunststoff- und Naturdärme, Beutel und Netze.

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

Automatische Clipmaschine SCA 6004

Der Einzelclipautomat SCA eignet sich insbesondere zum Abteilen von Portionswürsten in Ketten (vorwiegend Rinder-/ Schweinekranzdärme und Collagen) bis Kaliber 46+ mm. Typische Produkte sind z. B. Rindswurst in Deutschland, Speckwürste in Tschechien und der Slowakei, Knacker in Österreich und Cervelats in der Schweiz.

Vorteile
Schnell, bis zu 300 Takte pro Minute im Durchlauf, S-Clip auf Spule,
Schnell, bis zu 300 Takte pro Minute im Durchlauf, S-Clip auf Spule



Clips und Schlaufen

Für viele Einzel- und Doppelclipmaschinen sowie Doppelclipauto-maten 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.

JPACK
SCHALENSIEGLER

Schalensiegler
TSS 145 – MAP/SKIN

Professioneller, automatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre und Skin, Folienausstanzformen, Touchscreen, Brushless Motor, automatische Folienabwicklung mit integrierter Restfolienabwicklung, 3 Ladepositionen. Der Touchscreen-Schirm ist durch ein praktisches und intuitives Interface charakterisiert, das die Verpackungsoperationen erleichtert und beschleunigt und für die maximale Produktfrische sorgt.

Max. Schalengröße: 280 x 390 – Tiefe von 100 mm
(minimale Tiefe: 15 mm)
Produktivität: 3 bis 8 Zyklen/Minute
Abmessung: 3.200 x 877 mm/Höhe: 1535 mm
Spannung: 380 V/3P+N+T, Gewicht: 300 kg

Schalensiegler
TSS 136 – MAP/SKIN

Professioneller, automatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum und Schutzatmosphäre
Automatische Folienabwicklung mit integrierter Restfolienabwicklung
Patentiertes Antriebssystem AUTOSPEED
Modifizierte Atmosphäre “MAP” (Versiegelung + Vakuum + Gas)
Folienausstanzungsform
Einstellbare Fördergeschwindigkeit des Schiffchens
Pneumatische Handhabung

Max. Schalengröße: 280 x 390 – Tiefe von 100 mm
Produktivität 3 - 8 Zyklen/min
Abmessung: 1.130 x 760 x h 1.540 mm/270 kg
Spannung: 400 V/3P+N+T

JPACK
SCHALENSIEGLER

Schalensiegler TSS 102-R

Der kleinste, elektrisch betriebene Siegelhalbautomat ohne Konturschnitt, der die folgenden Ansprüche erfüllt: saubere und schalenrandnahe Versiegelung, automatischer Folienaufzug mit Verschließautomatik, verpackungstechnische Lösung, die darüber hinaus mittels Schutzatmosphäre das gewünschte Produkt haltbar macht. Die Lösung für die Realisierung ihrer Produktideen in verschiedenen Vermarktungsschienen.

Maximale Schalengröße:
260 x 195 – Tiefe von 155 mm
modulare Rahmen mit
Infinity System
Abmessung:
450 mm x 295 mm/
Höhe: 555 mm
Produktivität:
3 bis 8 Zyklen/Minute
230 V/0,75 kW,
Gewicht: 25 kg

Schalensiegler TSS 114

Effizienter elektrisch betriebener Siegelhalbautomat ohne Konturenschnitt, der durch das ergänzende Vakuum den folgenden Ansprüchen gerecht wird:

- Automatischer Folienaufzug mit Verschließautomatik
- Schneller Werkzeugwechsel dank Universal – Siegelplatte und Wechselwerkzeuge
- Schnelle Beladung von optimal gefüllten Schalen dank Beladung von oben und somit schüttfrei
- Verpackungstechnische Lösung: optionale Haltbarmachung mittels Schutzatmosphäre (Stickstoff)
- Optimierung der Bevorratung (Cook & Chill) und Versorgung von Filialen mit siegelfrischen Produkten
- Zusätzliche Haltbarkeitsverlängerung durch Vakuum in Ergänzung mit Schutzatmosphäre

Max. Schalengröße:
400 x 280 – Tiefe von 175 mm
Produktivität 6 - 8 Zyklen/min
Abmessung:
560 x 580 h 510 mm/65 kg
Spannung: 230 V/2,0 kW

Schalensiegler TSS 115 BG

Effizienter, elektrisch betriebener Siegelhalbautomat ohne Konturenschnitt, der durch das ergänzende Vakuum den folgenden Ansprüchen gerecht wird:

- Automatischer Folienaufzug mit Verschließautomatik
- Schneller Werkzeugwechsel dank Universal-Siegelplatte und Wechselwerkzeuge
- Schnelle Beladung von optimal gefüllten Schalen dank Beladung von oben und somit schüttfrei
- Verpackungstechnische Lösung: optionale Haltbarmachung mittels Schutzatmosphäre (Stickstoff & optional Sauerstoff)
- Optimierung der Bevorratung (Cook & Chill) und Versorgung von Filialen mit siegelfrischen Produkten
- Zusätzliche Haltbarkeitsverlängerung durch Vakuum in Ergänzung mit Schutzatmosphäre

Max. Schalengröße: 370 x 260 – Tiefe von 105 mm
Produktivität: 3 bis 8 Zyklen/Minute
Abmessung: 500 x 680 mm/Höhe: 780 mm
Spannung: 230 V/2,0 kW, Gewicht: 70 kg

JPACK
SCHALENSIEGLER

Schalensiegler
TSS 126 OVERSKIN

Professioneller, halbautomatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre und Skin Funktion. Einfacher und schneller Werkzeugwechsel, saubere und schalenrandnahe Versiegelung, modifizierte Atmosphäre “MAP” (Versiegelung + Vakuum + Gas). Zusätzlich zu MAP- und SKIN-Verpackung in Schalen ist auch das Verpacken vonbestimmten Produkten mit hervorstehenden Teilen bis zu 40 mm, wie feine Fleischstücke und Krebstiere, in Schalen und auf Karton möglich. Die OVERSKIN Technologie bietet die Möglichkeit mit einem Kartonverpackungssystem mit personalisierbarer Graphik zu arbeiten.
Das Ergebnis ist eine innovative Versiegelung mit einer ausgezeichneten ästhetischen Ausführung.

Besondere Eigenschaften, die die Skin-Technologie wie folgt mit sich bringt: keine Vergrauung bzw. keine Oxidation in der Verpackung, keine Blockung von geschnittenen Wurst- und Schinkenwaren, brilliante Präsenz u. Verkaufsförderung, rutschsichere Ware in stehender oder hängender Präsentation, in Theke, Regal oder im Verkaufsautomaten, problemlose Mehr- oder Minderbedarfsanpassung mit der Folge konstanter Abgabebereitschaft im Speziellen für Verkaufsautomaten.

Max. Schalengröße: 325 x 265 – Tiefe von 100 mm (optional 150 mm)
Produktivität 3 bis 8 Zyklen/Minute
Abmessung: 590 x 750 / Höhe 1.640 mm
Spannung: 380 V/3P+N+T 16A, Gewicht: 190 kg

Schalensiegler
TSS 125 MAP/SKIN

Professioneller, halbautomatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, MAP und Skin Funktion
Einfach bis 8-fache Werkzeugbelegung (abhängig von der Schalengröße) pro Siegel-Zyklus, saubere und schalenrandnahe Versiegelung, modifizierte Atmosphäre “MAP”.

Besondere Eigenschaften, die die Skin-Technologie wie folgt mit sich bringt:

Keine Vergrauung bzw. keine Oxidation in der Verpackung, keine Blockung von geschnittenen Wurst- und Schinkenwaren, brillante Präsenz u. Verkaufsförderung, rutschsichere Ware in stehender oder hängender Präsentation, in Theke, Regal oder im Verkaufsautomaten, problemlose Mehr- oder Minderbedarfsanpassung mit der Folge konstanter Abgabebereitschaft im Speziellen für Verkaufsautomaten, verbraucherfreundlich, Ware lässt sich von allen Seiten betrachten und somit keine Abschriften durch unansehnliche Verpackungen, ideal für die SB-Vermarktung.

Max. Schalengröße: 420 x 280 – Tiefe von 100 mm (optional 150 mm)
Produktivität: 3 bis 8 Zyklen/Minute
Abmessung: 590 x 750 mm/Höhe: 1.440 mm
Spannung: 230 V oder 380 V/3P+N+T 16A, Gewicht: 170 kg

KERN
TISCHWAAGEN

Tischwaage SFB - optional mit Eichung

Edelstahl-Plattfomwaage mit
Staub- und Spritzwasserschutz IP65

Ausführung:
100K10HIP: Industriewaage
Edelstahl max. 100 kg: d = 0,01 kg
10K1HIP: Plattformwaage 1 g: 10 kg
50K5HIP: Plattformwaage 5 g: 50 kg

Tischwaage FCF

Kompakte Tischwaage mit vielseitigen Funktionen und hoher Genauigkeit für Industrie & Gastronomie
Wägebereich (kg): 3 oder 30
Ablesbarkeit: max. 3.000 g: d = 0,1 g oder Tischwaage max. 30.000 g: d = 1 g

Tischwaage FOB - LM

Kompakte Edelstahlwaage mit hohem Schutzgrad gegen Staub und Spritzwasser IP67
Kompakte Edelstahl-Tischwaage mit speziellem Checkweighing-Display für noch effizienteres Arbeiten, optional mit Eichung
Wägebereich (kg): 1,5, 3, 6 und 15
Ablesbarkeit (g): 0,5, 1,0, 2,0 und 5,0

Tischwaage FXN - M

Tischwaage geschützt durch Edelstahl und Schutzklasse IP68, auch mit Eichzulassung [M]
Wägebereiche: 3 kg, 6 kg, 10 kg und 30 kg erhältlich
Ablesbarkeit (g)-Eichung: 1,0, 2,0, 5,0 und 10,0

Tischwaage FOB - NS

Kompakte Edelstahlwaage mit hohem Schutzgrad gegen Staub und Spritzwasser

Wägebereich (kg): 0,5 oder 5
Ablesbarkeit: max. 500 g: d = 0,1 g oder Tischwaage max. 5.000 g: d = 1 g
Optional: Netzadapter FOB-A09 erhältlich (nicht serienmäßig)

Tischwaage RIB - Eichung

Preisrechnende Ladenwaage mit Zweitanzeige auf der Rückseite, optional mit Eichung. Ausführung mit hinterleuchteter Hochanzeige möglich

Ausführung:
RIB 6K-3M: Wägebereich 3 kg; 6 kg, Ablesbarkeit 0,001 kg; 0,002 kg
RIB 10K-3M: Wägebereich 6 kg; 15 kg, Ablesbarkeit 0,002 kg; 0,005 kg
RIB 30K-2M: Wägebereich 15 kg; 30 kg, Ablesbarkeit 0,005 kg; 0,01 kg

ADE

FLEISCHWOLF / KUTTER / AUFSCHNITTMASCHINE

Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker Aufsatz Modell FL82-Cool-400V

Fleischwolf mit integrierter Kühlung mit Lochscheiben-Durchmesser 82 mm, leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Pattymaker-Modus, inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung frischer Pattys in vier verschiedenen Größen, 5-tlg. Unger-Schneidsatz (Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben – Loch-Durchmesser 3 und 7,8 mm), Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus rostfreiem Edelstahl, leichte Reinigung durch schnelle Demontage, inkl. Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale sowie Ausziehklaue, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet.
Leistung: 1,85 kW/400 V

Fleischwolf FLC70-230V

Preisattraktives Einstiegsmodell mit Lochscheiben-Durchmesser 70 mm, 2-tlg. Enterprise-Schneidsatz (Messer und Lochscheibe), inkl. 2 Lochscheiben 70 mm (Loch-Durchmesser 4,5 mm + 7,8 mm).
Gehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl, leichte Reinigung durch schnelle Demontage, inkl. Nachstopfer aus massivem Kunststoff.
Leistung: 0,55 kW/230 V
Eigengewicht: 26 kg

Aufschnittmaschine Senkrechtschneider Gloria 250-230V

Zuverlässiger Senkrechtschneider mit Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung, extrem robuste und verschleißfreie Piezoschalter-Technologie, raue Restehalterplatte für sicheren Schnittguthalt, mit Multifunktionsmesser mit 2-Ebenen-Profil für verbesserten Antihaft-Effekt, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet.
Gloria 250: 230 x 195 mm, Gloria 300: 230 x 215 mm,
Schnittbereich 230 x 195 mm,
stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-13 mm
Leistung: 0,242 kW / 230 V oder 400 V
Eigengewicht: 21 kg,
inkl. Messerschleifapparat
Erhältlich mit Messerdurchmesser 250 mm oder 300 mm.

Tischcutter Serie Tondo5

Tischcutter zur einfachen Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln, Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium, Schüssel aus Edelstahl, Schüsselinhalt 5 Liter brutto, Verarbeitungsmenge min. 0,5 kg / max. 3 kg, inkl. zwei Sichelmessern aus Edelstahl, Schüssel-Drehzahl: 16 U/Min., Messerwellen-Drehzahl: 1.380 U/Min., einfache und schnelle Reinigung, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet. Leistung: 0,375 kW/230 V oder 400 V
Eigengewicht: 38 kg, weitere Maschinengrößen mit Schüsselinhalt 12 Liter und 20 Liter erhältlich

Planetenrührwerk TwisterPlus

Robustes Rührwerk zum Rühren, Kneten, Schlagen und Vermengen, drei Arbeitsgeschwindigkeiten, leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebelfunktion, 230 V,
inkl. Schneebesen, Flachrührer und Knethaken.
Erhältlich in zwei Größen mit 10 Liter und 20 Liter Brutto-Schüsselinhalt.

ADE

AUFSCHNITTMASCHINE / BANDSÄGE

Knochenbandsäge Serie Robusta-INOX

Gehäuse und Sägetisch aus rostfreiem Edelstahl, Schalter IP55, Schaltkasten IP56, Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt, Bandlänge 1.700 mm, ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern, serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub, Schnittbereich 195 x 227 mm, Leistung: 0,75 kW / 230 V oder 400 V, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet, Eigengewicht: 45 kg

Burgerformer Bully

Automatisierte Herstellung von Pattys, Fischfrikadellen oder ähnlichen Produkten, mit einer Single-Formtrommel zur Herstellung von bis zu 1.300 Stück (Modell Bully1000) oder 3.600 Stück (Modell Bully 2000) pro Stunde, einfache Verstellung der Schnitthöhe, Gehäuse IP65, Schaltereinheit IP69, abnehmbare Teile sind spülmaschinen-geeignet, einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung.

Je nach Modell sind Trichtervolumen, Förderbandlänge und Mischschaufel kundenspezifisch anpassbar.

Optional auch mit Trennfolienspender, Reinigungsdraht am Förderband, pneumatischem Abstreifer an der Formtrommel, Fußpedal als Impulsschalter, für manuellen Betrieb und fahrbarem Untergestell lieferbar. Diverse Single-, Doppel-, Dreier- und Vierer- sowie Spezial-Formtrommeln erhältlich.

Schwerkraftschneider DIAGONAL SN

Leistungsstarker Schwerkraftschneider mit Multifunktionsmesser mit 2-Ebenen-Profil, Messer-Ø 300 mm, im eloxierten Aluminiumgehäuse, leicht abnehmbarer Schlitten, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-15 mm, Schnittbereich 270 x 205 mm, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet, inkl. Schleifapparat, Leistung: 0,37 kW. Erhältlich mit 230 V und 400 V sowie auch mit Messergrößen 250 mm und 350 mm.

Manuelle Schwungrad-Aufschnitt-maschine Prosciutto

Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschinen in edlem, dunkelrot lackierten Design für perfekten, hauchfeinen Schnitt von Parmaschinken, Serranoschinken etc., großer Schnittbereich mit präzise einstellbaren Feinheitsgraden für die Scheibenstärke, mit Schneidguthalterung, inkl. integriertem Schleifapparat. Erhältlich in drei Größen mit Messer-Ø 300, 330 und 370 mm.

Optional mit Untergestell und auch in schwarz lieferbar.

Geeichte Zweibereichs Ladenwaage Serie LWX200

Herstellererstgeeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich, dank Tara-Speicherplätzen für verschiedene Tellergewichte perfekter Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets, 4 Direkt-PLU und 1000 Indirekt-PLU alphanumerisch programmierbar, verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis, LCD-Display mit weißer Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht Ziffernhöhe 9,5 mm, große Wiegefläche 300 x 230 mm aus rostfreiem Edelstahl, Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreis-funktion, Fixtara, umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg, einfache Umrüstung zur Waage mit Hochanzeige, 230 V-Netzbetrieb (Akkubetrieb optional), Eigengewicht: 4,2 kg
(Höchstlast 6 kg / Ziffernschritt 1 g < 3 kg > 2 g

Kompaktwaage PWI 30

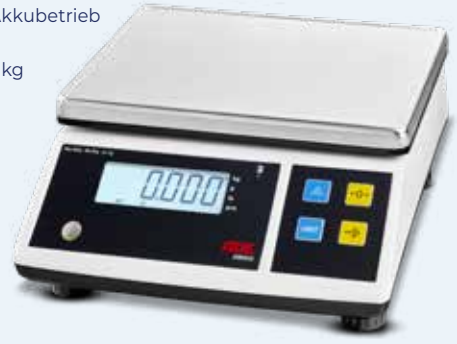
Kompaktwaage in einem vollständig geschlossenen Waagen-gehäuse, keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung, Höchstlast: 30 kg, Ziffernschritt: 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, Wiegefläche 328 x 258 mm aus rostfreiem Edelstahl, Funktionen: Wiegen, Tarieren, einfache Bedienung über zwei Tasten, Netz- und Akkubetrieb (Lithium-Ionen-Akku).

Edelstahl-Kompaktwaage KWE15-IP65

Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse – IP65, beidseitig ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe jeweils 20 mm, Höchstlast 15 kg / Ziffernschritt 0,5/1/2/5 g (frei wählbar), Wiegefläche 220 x 180 mm aus rostfreiem Edelstahl, Wiegen, Tarieren, Kontrollwiegungen, einfaches Stückzählen.
230 V-Netz- und Akkubetrieb,
Eigengewicht: 4,1 kg

Portionswaage HW945-30

Höchstlast 30 kg / Ziffernschritt 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffern-höhe 25 mm, Wiegefläche 260 x 215 mm aus rostfreiem Edelstahl, für einfache nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, mit Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse, Wiegen, Tarieren, einfaches Stückzählen.
230 V-Netz- und Akkubetrieb
(inkl. Netzkabel),
Eigengewicht: 3,6 kg



Edelstahl-Portionswaage PWN5

Edelstahlgehäuse – IP67, Höchstlast 5 kg / Ziffernschritt 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 30 mm, mit Hinterleuchtung, Wiegefläche 180 x 171 mm aus rostfreiem Edelstahl, für einfache, nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, Wiegen, Tarieren, Kontrollwiegungen.
230 V-Netz- und Akkubetrieb
(inkl. Netzkabel),
Eigengewicht: 1,8 kg

ADE
WAAGEN

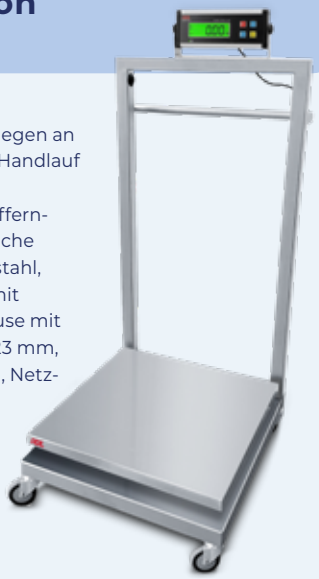
Geeichte Etikettierwaage EWD100

Herstellererstgeeichte Etikettierwaage bis 6 kg/1g<3k-g>2g, konform nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV): Erstellung von individuellen Etiketten, großes Bediener-TFT-Touch-Display, rückseitige Hochanzeige im Lieferumfang enthalten, Speicher für 2.700 Artikel, einfache Programmierung über PC-Software (Windows-basiert), verschiedene Etikettengrößen: 58 x 58 mm / 58 x 76 mm, Funktionen: Wiegen, Tarieren, Vorverpackungsmodus, Schnittstellen: Ethernet und WLAN, Netzbetrieb. Erhältlich in zwei Kapazitäten mit 6 kg und 15 kg Höchstlast.

Fleischmischer Moltomix

Fleischmischer komplett aus Edelstahl, mit zwei stabilen Mischschaufeln, Impuls-Knopf für Richtungswechsel zur Optimierung des Mischergebnisses, kippbarer Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, für bestimmungsgemäßen Dauerbetriebgeeignet, 400 V. Inkl. fahrbarem Untergestell. Erhältlich in vier Größen für bis zu 30 kg, 50 kg, 100 kg und 150 kg Mischkapazität.

Mobile Wägestation MWSK200+FF

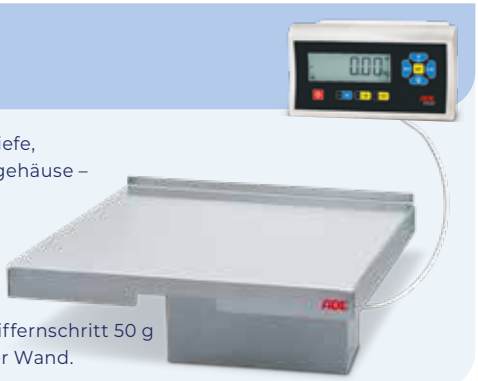


Mobile Waage zum variablen Verwiegen an unterschiedlichen Lagerorten, mit Handlauf und vier Lenkrollen zum einfachen Verschieben, Höchstlast: 200 kg, Ziffernschritt: 50 g, abnehmbare Wiegefläche 500 x 500 mm aus rostfreiem Edelstahl, komplett montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige im Aluminiumgehäuse mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 23 mm, Funktionen: Wiegen, Tarieren, Hold, Netz- und Akkubetrieb.

Gemüseschneider VitalisPro

Zwei Einfüllschächte für rundes und längliches Schneidgut, Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus Edelstahl, Arbeitstrichter und Sockel eloxiert, problemloser Scheibenwechsel, ohne Scheiben, Leistung: 0,51 kW/230 V Umfangreiches Scheibensortiment zum Schneiden, Reiben, Raspeln, Würfeln und Julienneschnitt erhältlich. Optional mit Auswurfrutsche für große Auffangbehälter.

Wandwaage mit Anschlagleiste Serie TerrexL + STAN07



Platzsparender, klappbarer Wägetisch aus rostfreiem Edelstahl – IP67, hochgeklappt nur 125 mm Tiefe, Wiegefläche mit Anschlagleiste 550 x 458 mm, komplett montiert mit Digitalanzeige im Edelstahlgehäuse – IP65, funktionsgeprüft mit 3 m-Messkabel, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, Wiegen, Tarieren, Zählen,Summieren, Check-Weighing, zwei programmierbare Funktionstasten, jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich, Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung).
230 V-Netzbetrieb, Eigengewicht: 30 kg
TerrexL-60+STAN07, Höchstlast 60 kg/Ziffernschritt 20 g, TerrexL-150+STAN07, Höchstlast 150 kg/Ziffernschritt 50 g
Jeweils auch geeicht für eichpflichtige Wiegungen lieferbar, Voraussetzung ist die Tragfähigkeit der Wand.

Wespenfalle Black Tiger LED

Der Tiger mit den höchsten Fangquoten. Durch die patentierte Neon-Propeller-Technologie zieht er Wespen magisch an. Zertifiziert nach HACCP, EAR registriert, deutsch-italienisches Konzept - 4 Jahre Gerätegarantie (Leuchtmittel ausgenommen). 100 % Zufriedenheits-Garantie, seit 30 Jahren im Markt 1000fach bewährt.

Stand- oder Wandgerät mit großem Wirkungsbereich
Strom: 230 V, 50 Hz
UV-Rundröhre LED
Maße (B x H x T): 270 x 380 x 165 mm
Material: Kunststoff, Gewicht: 2,2 kg

Fluginsektenvernichter WE-SB-30

Zur ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art. Schwarze Klebefolien, weshalb das Fangergebnis nahezu unsichtbar ist. Über den Boden umgelegte Folie, die nach unten arbeitende Insekten dort fixiert. 4 Jahre Garantie (Leuchtmittel ausgenommen).

Stand- oder Wandgerät mit Klebefolientechnik, Wirkungsbereich ca. 80 qm, die hygienisch sauberste Lösung,
Strom: 230 V, 50 Hz, 45 Watt,
UV-Röhren 2x 15 Watt,
mit 1 Klebefolie,
Maße (B x H x T):
470 x 290 x 95 mm
Material: Metall weiß,
Gewicht 3,8 kg
Mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender, der bis zu 6 Monate attraktiv bleibt.

Ultraschall 900 Automatic

Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 qm Nagetiere fern. Einfach auf dem Fußboden oder der Wand platzieren. Automatische Änderung der Frequenz verhindert die Gewöhnung an den Schalleinfluss. Gegen Mäuse und Ratten tausendfach bewährt.
NEU: Reduziert auch Ameisen- und Schabenpopulationen

Strom: 230 V, 50 Hz, 3 Watt
Material: Kunststoff, Gewicht 420 g

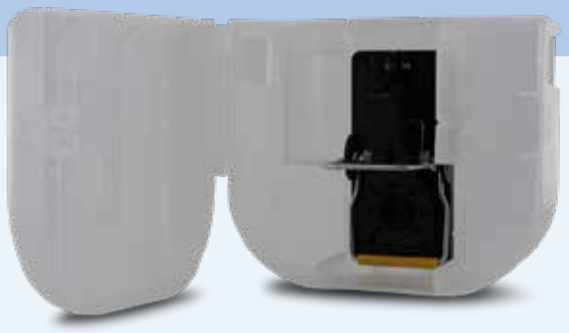
SAUERSYSTEME Lebensmittelmottenfallen

Mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender, der bis zu 6 Monate attraktiv bleibt. Die Fallen sind zur natürlichen und besonders wirkungsvollen Beköderung von Lebensmittelmotten. Durch die lange Beständigkeit gegen Mehlstaub und UV-Licht sind die Fallen besonders für Backbetriebe geeignet. Die Falle kann aufgehängt oder gelegt werden. Dieses Produkt zieht keine Motten von außen an!

Maße (L x B): 340 x 130 mm

Mausebox mit integrierten Schlagfallen

Zum Schutz von Kindern und Haustieren sind in die Mauseboxen Mäuse-Schlagfallen eingebaut, die leicht wieder entnommen werden können. Die Boxen sind durch Zudrücken verschlossen und können mit beigefügtem Schlüssel wieder geöffnet werden. Boxen und Fallen sind aus Kunststoff für Dauergebrauch. Die Box muss zur Kontrolle nicht geöffnet werden. Die integrierte Schlagfalle ist vom Umweltbundesamt auf Tierschutzgerechtheit getestet und in Kategorie -A- eingestuft = höchste Tierschutzgerechtheit gemäß Prüfvorschrift.
Es gibt diese auch als Rattenbox mit integrierten Schlagfallen.



TESTO
THERMOMETER

Thermometer 104-IR BT

Einstech-Infrarot-Thermometer

- Messbereich: -50 bis +250 °C
- robust und praxistauglich: stabiles Klappgelenk, wasserdichtes Gehäuse (IP65)
- HACCP/EN 13485 konform
- Fehlerfreie Dokumentation über die testo Smart App
- Nachverfolgung von Messdaten für regulatorische Anforderungen und interne Qualitätssicherung

Thermometer 270 BT

Frittieröl-Tester

- Geld sparen und Qualität sicherstellen: Vermeiden Sie ein zu frühes Wechseln des Frittieröls.
- Ölqualitätsbestimmung vor Ort inklusive nahtloser Dokumentation über die testo Smart App
- Selbständige Kalibrierung vor Ort mit Hilfe des Referenzöls über die testo Smart App

Thermometer 110 Food-Set

Hochpräzises Temperaturmessgerät inkl. Edelstahl-Lebensmittelfühler

- Einfache, schnelle und präzise Temperaturmessung inklusive nahtloser Dokumentation über die testo Smart App
- Der präzise Edelstahl- Lebensmittelfühler ermöglicht die Messung der Kerntemperatur von Lebensmitteln
- Vielseitigkeit: Passende Temperaturfühler für alle Anwendungen optional verfügbar.
- Universale Messungen mit und ohne App sowie eigene Mess-programme für individuelle Kontrollpunkte

Thermometer 174T

Temperatur-Datenlogger

- Überwacht Temperaturen von -30 °C bis +70 °C, ermöglicht einfache Datenauslesung über USB-C
- Wasserdicht (IP65), HACCP konform und zertifiziert nach EN 12830
- interner Messdatenspeicher für 16.000 Messwerte
- Einfache einfache Datenauslesung über USB-C
- Professionelle Software mit Excel-Exportfunktion zur Programmierung des Loggers und Berichterstellung im PDF-Format

CASO
GASTRONOMIEGERÄTE

VacuChef 700
Profi Kammervakummierer

Kompakter Gewerbe-Kammervakuumierer, nahezu 100% Vakuum - ideal für harte, weiche, trockene und flüssige Lebensmittel, geeignet für Siegelrand- und Strukturbeutel
Kammergröße (BxHxT): 305 x 100 x 322 mm (ca. 8 Liter)
Doppelte Schweißnaht bis 30 cm Breite
Digitale Prozessanzeige der Vakuum- und Schweißfunktion
Vakuumstärke und Schweißzeit über Drehregler regulierbar

Maße: 360 x 245 x 420 mm
Gewicht: 11,95 kg
Pumpe: ca. 70 l/min.
Leistung: 320 Watt

FastVac 4008
Gewerbe Balkenvakuumierer

Vollautomatisches Vakuumieren Ihrer Lebensmittel.
Komplett aus Edelstahl
Für gewerbliche Nutzung geeignet, sicheres Versiegeln mit doppelter Schweißnaht bis 40 cm, austauschbarer Schweißbalken
Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienrolle (40 x 7.000 cm) und ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folien, digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung
Regulierbare Schweißzeit,
Regulierbare Vakuumstärke durch Pulse-Funktion

CM1000 Ceramic Electronic
Gewerbe Mikrowelle 1.000 Watt

Auch erhältlich als 3087 CM 1000 Ceramic
Hochwertige digitale Mikrowelle für die professionelle Gastronomie
Ca. 25 Liter Garraum mit Casotek Boden aus Borosilikatglas.
Auch für eckige Behälter nutzbar, leichte Reinigung,
Kraftvolle 7.000 Watt Mikrowellenleistung zum Aufwärmen und Auftauen
Bis zu 20 individuell einstellbare Direktwahltasten für mehrstufiges Garen und häufig genutzte Gareinstellungen

SV 2000 Pro, Sousvide Stick
2.000 Watt

Professioneller SousVide Stick mit praktischem Schraubverschluss für flexibles SousVide Garen auf Sterneniveau
Hochwertiges, pflegeleichtes Edelstahlgehäuse
Wasser- und staubdicht nach IPX7-Standard
Präzise Temperatureinstellung bis 90°C in 0,5°C-Schritten
Intuitives LED-Touch-Display mit digitaler Temperatur und Zeitanzeige
Zwei Timerfunktionen. Erwärmt bis zu 60 Liter Wasser. Wasserzirkulation in 3 Stufen 12/15/18 L pro Minute einstellbar. Mit 5 einstellbaren, speicherbaren Programme für häufig genutzte Gareinstellungen.

Mobiles Einzelinduktionskochfeld
IP 3500 Pro

Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen, Timer-Funktion von 1 Min. - 23 Std. u. 59 Min., Temperatur präzise einstellbar von 60-240°C (bis 100°C in 70°C-Schritten, ab 100°C in 20°C-Schritten), mit praktischer Warmhalte-Funktion (Leistungsstarke 3500 Watt,
automatische Topferkennung (74 - 28 cm Ø),
Glaskeramik-Ganzglasoberfläche,
hochwertiges Edelstahlgehäuse,
intuitive Sensor-Touch-Bedienung,
Überhitzungsschutz

Fleischreifeschrank DryAged Master
380 Pro

Reifeschrank mit Kompressortechnik für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch.
Inhalt 380 Liter inklusive antibakterielles UV-Licht und Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind elektronisch einstellbar.
Temperatur von 2°-14°C und die Luftfeuchtigkeit von 50 %-85 % RLF.

Weitere Maschinengrößen erhältlich
CASO DryAged Master 63, Reifekühlschrank mit 63 L Inhalt CASO DryAged Master 125, Reifekühlschrank mit 125 Liter Inhalt

BARTSCHER
GASTRONOMIEGERÄTE

Hot-Dog Gerät B2000

Das saftige Hot-Dog-Würstchen ist als warmer Snack nicht mehr wegzudenken. Mit dem beleuchteten Hot-Dog-Gerät wird dies zum Blickfang für Kunden und begeistert durch einfachste Handhabung dank Klappdeckel und beiliegender Hot-Dog-Zange.

Induktionskocher IK 35NG-1TCKS

Der Induktionskocher mit 3.500 Watt und Schott CERAN®-Glas eignet sich optimal für den Frontcooking Bereich oder für die Küche. Dank moderner Half-Bridge-Technologie wird auch das zuverlässige Garen auf niedriger Temperatur ermöglicht.
Mit der kombinierten Knebel- und Touchbedienung kann dieser sowohl in Leistungsstufen, als auch über Temperaturbereiche komfortabel gesteuert werden.

Fritteuse Professional I

Die Bartscher Fritteuse PROFESSIONAL I ist die ideale Lösung für Profiküchen, die Wert auf Qualität und Effizienz legen.

Mit einem Beckenvolumen von 10 Litern und mit leistungsstarken 8,1 kW ermöglicht sie das schnelle und gleichmäßige Frittieren großer Mengen. Das herausnehmbare Heizelement aus Edelstahl und der praktische Fettablasshahn erleichtern die Reinigung, während die präzise elektronische Knebel-Steuerung Temperaturen von 50°C bis 190°C ermöglicht.

Kaffeemaschine Contessa 1002

Ideal für Buffets, Caterings oder Veranstaltungen, 2 Liter frisch gebrühter Filterkaffee können ohne lästiges Umschütten direkt in der Isolierkanne aus Edelstahl serviert werden.

Das Edelstahlheizelement der Contessa 1002 sorgt für eine perfekte Wärmeübertragung.

Mikrowelle 25 L, 1.000 W

Die Bartscher Mikrowelle mit 25 Litern Fassungsvermögen und 1.000 Watt Leistung überzeugt durch ihr robustes Edelstahlgehäuse und einen leicht zu reinigenden Garraum aus Edelstahl mit Keramikboden. Mit sechs Leistungsstufen, manueller Zeitschaltuhr bis 60 Minuten und Funktionen wie Auftauen und Erhitzen bietet sie Flexibilität für den professionellen Einsatz.

Bain Marie, 1/1GN, 200 mm, mit Hahn

Perfekt für den Einsatz am Buffet: das Bain Marie einfach mit den verschiedenen Kombinations-möglichkeiten im 1/1 GN-Format bestücken und einzelne Komponenten, vollständige Gerichte oder Soßen werden über das schonende Wasserbad-prinzip warmgehalten.
Mit dem Wasserablaufhahn ist die Reinigung besonders einfach.

HOBART

SPÜLMASCHINEN / KOMBIDÄMPFER

Geschirrspülmaschine PROFI FXL

Das PROFI Modell mit der XL Einschubtiefe spült problemlos auch Bleche und Metzgerkisten (600 x 400 mm).

Dadurch ist sie der ideale Partner für Metzgereien und Fleischereibetriebe.
Theoretische Leistung bis 40 Körbe/h, 720 Teller/h, 1.440 Gläser/h, 320 Tabletts/h oder 320 Bleche/h

Universalspülmaschine PROFI UX

Reinigt Töpfe, Schwarzgeschirr, Bleche, Kisten und Körbe mit perfektem Spülergebnis.
Theoretische Leistung bis 30 Körbe/h, 60 1/1 GN-Schalen/h; 60 E-Norm Kisten/h

Geschirrspülmaschine ecomax plus F515

Die leise und ressourcensparende Lösung für Ihren hektischen Spülalltag. Sie überzeugt mit hoher Waschkraft, Energieeffizienz und einem robusten Filtersystem.
Theoretisch Leistung bis 60 Körbe/h

Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI 101E

Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI mit einfacher Bedienung, leistungsstarken Garprogrammen und effizienter Reinigung

- Türanschlag rechts, Bedienpanel links
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- Intuitive, reaktionsschnelle, individualisierbare Bedienung via Touchscreen
- Minimale Wasser- und Energieverbräuche sowie geringe Reinigungskosten
- Multifunktionales All-in-One-Gargerät mit vielfältigen Programmen

Universalreiniger - Universalklarspüler

Universalreiniger HLB-20
Universell einsetzbarer Flüssigreiniger, hohe Reinigungsleistung, gutes Stärkelöse- sowie Fettlösevermögen, geruchsneutral
12 kg

Universalklarspüler HLU-3000
Universell einsetzbarer Flüssigklarspüler, hochkonzentriert, schnelle und fleckenfreie Trocknung, sehr gutes Ablaufverhalten
10 l

SCHAUMERMAL24

DRUCK- UND ETIKETTIERMASCHINEN

Halbautomatisches Etikettiersystem

- 100% flexibel - bis zu 800 Behältnisse pro Stunde
- Drucken und Etikettieren in einem Arbeitsschritt
- sehr leichte Bedienung über Touchdisplay
- punktgenaue Aufbringung des Etiketts faltenfrei
- Dosen, Flaschen und Gläser halbautomatisch etikettieren
- für alle zylindrischen Produkte mit einem Durchmesser von 20 mm - 120 mm, schnell & individuell einstellbar
- inklusive schaumermal24- Etikettensoftware

Halbautomatisches Etikettiersystem integriertem Förderband

Unser halbautomatisches Etikettiersystem eignet sich hervorragend zum Anbringen von Etiketten auf der Oberseite sowie seitlich auf den unterschiedlichsten Produkten. Je nach Einsatzzweck kann das System in vorhandene Förderbänder integriert oder mit integriertem Förderband erworben werden.

Pneumatische Gläserverschlussmaschine

- bis zu 1.000 Stück pro Stunde
- keine Sehnenscheidenentzündungen mehr
- magnetischer Schraubkopf - Abmessungen von 38 - 110 mm
- stufenlose Einstellung der Höhe für alle Gläser bis 33 cm
- Drehmoment und Drehzahl stufenlos einstellbar
- für alle Twist-Off und High-Twist-Off-Deckel
- keine Stromversorgung nötig
- inklusive 1x Schraubkopf nach Wahl

Preisauszeichnungssystem mit Waage

- Datenbankanbindung an bestehende Warenwirtschaftsprogramme nach Prüfung möglich
- Bedienung auch im Stand-Alone-Modus
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird automatisch berechnet
- Preis pro Kilogramm wird auch im Stand-Alone-Modus fest am Etikett hinterlegt
- Summenetikett möglich
- Alle gängigen QR- und Barcodes
- Etikett wird gespendet
- Rindfleischetikettierung
- inklusive schaumermal24- Etikettensoftware

Beistellkessel rund aus Edelstahl

Oberfläche Rundschliff
Indirekt beheizt
Doppelwandig mit Glyzerinfüllung
Mit thermostatischer Temperaturregelung
Zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich.
Anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A – 400 V
Fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen (1x Stopp)

90 Liter, D=540mm/H=860mm, D=480mm/H=530mm, 6 kW, stationär
90 Liter, D=540mm/H=860mm, D=480mm/H=530mm, 6 kW, fahrbar
120 Liter, D=600mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, stationär
120 Liter, D=600mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, fahrbar
150 Liter, D=660mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, stationär
150 Liter, D=660mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, fahrbar

BRÖKELMANN
BEISTELLKESSEL

Beistellkessel eckig aus Edelstahl

Oberfläche Mattschliff
Indirekt beheizt
Doppelwandig mit Glyzerinfüllung
Innenkessel mit digitaler Temperatursteuerung
An einem Tragarm angeflanscht
Sollwertvorgaben durch 2 Bedienertasten, mit Vorwahl-und Produktionszeit
Anschlussfertig mit 16 A/32 A Stecker (32 A bei 6080700) – 400 V
Fahrbar mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (2x Stopp)

150 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D = 600 mm/H = 530 mm, 9 kW
200 Liter, 850 x 900 x 920 mm, D = 700 mm/H = 530 mm, 12 kW

Beistellkessel eckig aus Edelstahl

Oberfläche Mattschliff
Indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung
Innenkessel rund mit thermostatischer Temperaturregelung
Zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen, Schwimmerthermometers erforderlich.
Anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A – 400 V
Fahrbare Ausführung mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (2x Stopp)

120 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D = 540 mm/H = 530 mm, 9 kW
150 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D = 600 mm/H = 530 mm, 9 kW

EDERTAL

FLEISCHEREI- UND GASTRONOMIETECHNIK

Meisterwolf EML 70

Schneidsatz: Unger 3 tlg.
Stromanschluss: 230 V oder 400 V
Leistung Stirnradgetriebemotor: 600 W
Förderleistung: 150-200 kg/h
Gewicht: 24 kg, Maße (B x T x H): 400 x 230 x 380 mm
Volumen Füllschüssel: ca. 3 l, Vor- und Rückwärtslauf
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar,
Wolfeinheit Edelstahl

Meisterwolf EMS 70-2

Schneidsatz: Unger 3 tlg., Stromanschluss: 230 V oder 400 V
Leistung Stirnradgetriebemotor: 600 W
Förderleistung: 150-200 kg/h
Gewicht: 20 kg, Maße (B x T x H): 470 x 200 x 380 mm
Volumen Füllschüssel: ca. 3 l, Vor- und Rückwärtslauf
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
Kompatibel mit einer Vielzahl von Vorsatzgeräten wie
z.B. Gemüseraffel, Getreidemühle, Tomaten-Beerenpresse

Fleischwolf EM 82 V-L

Stromanschluss: 230 V oder 400 V
Leistung Stirnradgetriebemotor: 1 kW oder 1,5 kW
Förderleistung: 250-300 kg/h, Gewicht: 38 kg
Maße (B x T x H): 620 x 330 x 460 mm
Volumen Füllschüssel: ca. 10 l
Vor- und Rückwärtslauf
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar

Meisterwolf EM 82 LW-5

Schneidsatz: Unger 3 oder 5 tlg., Stromanschluss: 400 V
Leistung Stirnradgetriebemotor: 2 kW
Förderleistung: 300-400 kg/h, Gewicht: 46 kg
Maße (B x T x H): 520 x 320 x 465 mm, Volumen Füllschüssel: ca. 8 l
Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
Wolfeinheit Edelstahl

EDERTAL

FLEISCHEREI- UND GASTRONOMIETECHNIK

Standwolf EM 106

Schneidsatz:
Unger 3 oder 5 tlg.
Stromanschluss: 400 V
Leistung Schnecken-
getriebemotor: 3 kW
Förderleistung:
500-800 kg/h
Gewicht: 110 kg.
Maße (B x T x H):
920 x 560 x 1.150 mm
Volumen Füllschüssel:
ca. 45 l
Wolfgehäuse abnehmbar
Wolfeinheit Edelstahl
Optional mit Laufrollen

Schleifmaschine BSM 200 AS 72

Schleifband:
800 x 50 mm
Filzscheibe:
D 200 x 25 x 16 mm
Umdrehungen:
1.000 U/min
Stromanschluss: 230 V
Leistung Induktionsmotor: 350 W
Maße (B x T x H): 400 x 420 x 340 mm
Verkleidung Edelstahl, Wasserbad

Allesschneider AS 72

Handbetriebender Allesschneider
Zum Schneiden von Fleisch, Wurst,
Speck sowie nahezu alle Obst-
und Gemüsesorten in Würfel
oder Streifen
inkl. 1 Gattermessersatz nach Wahl
Über 700 verschiedene
Schnittergebnisse möglich
Gewicht: ca. 60 kg je nach Ausführung
Maße Einfüllschacht
(L x B x H): 72 x 72 x 350 mm
Komplett aus rostfreien Materialien
Verschiedene Untergestell-Konfigurationen

Steaker Grundgerät FM 35

Zum Steaken, Streifenschneiden und Plätten/Mürben
Stromanschluss: 230 V oder 400 V
Leistung Stirnradgetriebemotor: 600 W
Material-Einzugsgeschwindigkeit: 27 m/min
Gewicht: 27 kg
Maße (B x T x H): 510 x 235 x 500 mm
Maße Einfüllschacht (L x B): 200 x 30 mm
Verkleidung Edelstahl
Einfüllschacht abnehmbar

Walzensätze zu Steaker Grundgerät FM 35

Vielzahl von verschiedenen Steaker-,
Streifenschneider- sowie
Plätt-, / Mürbe-Walzensätzen verfügbar
Arbeitsbreite: 160 mm
Vollständig aus rostfreien Materialien
Für Spülmaschinen geeignet

KÄRCHER

HOCHDRUCKREINIGER / REINIGUNGSMASCHINEN

elektrisch beheizter Heißwasser-Hochdruckreiniger HDS-E 8/16-4 M

Der elektrisch beheizte Heißwasser-Hochdruckreiniger HDS E 8/16-4 M überzeugt mit 24 kW Heizleistung und hoher Energieeffizienz überall dort, wo Abgase nicht erwünscht oder verboten sind. 2 Reinigungsmitteltanks mit Klarspülfunktion.

Bis zu 45°C im Dauerbetrieb unter Volllast oder 70°C durch Servo Control, 3 Phasen/400 V, langlebiger 4-pol Motor, 29,5 kW Anschlussleistung, 30-160 bar, 300-760 l/h, 10 m HD-Schlauch

Heißwasser-Hochdruckreiniger HDS 8/18-4 C

Heißwasser-Hochdruckreiniger der Kompaktklasse HDS 8/18-4 C mit eco!efficiency- sowie Dampfstufe bis 155°C, 800 Liter bei 180 bar variabel an der EASY!Force Advanced-Hochdruckpistole einstellbar.

Für den Einsatz im Außenbereich, 3 Phasen/400 V, langlebiger 4-pol Motor, 30-180 bar, 300-800 l/h, 10 m HD-Schlauch, int. Reinigungsmitteltank, brennstoffbetriebene Heißwassererzeugung

Kaltwasser Hochdruckreiniger HD 10/15-4 Cage Food

Der HD 10/15-4 Cage Food-Hochdruckreiniger mit 1.000 Liter Wassermenge und 150 bar Arbeitsdruck in Edelstahlausführung.

Wassermenge und -druck am Strahlrohr einstellbar, alle wasserführenden Teile sind lebensmitteltauglich, Zulauftemperatur bis 85°C. Tierfettresistenter HD-Schlauch, 2 Reinigungsmitteltanks mit Klarspülfunktion, nicht zeichnende Räder. 3 Phasen/400 V, langlebiger 4-pol Motor, 20-145 bar, 440-99 0l/h, 10 m HD-Schlauch,

Bis zu 85°C Zulauftemperatur durch Vordruckpumpe. Zugelassen für chlorhaltiges Reinigungsmittel RM 734.

KÄRCHER

HOCHDRUCKREINIGER / REINIGUNGSMASCHINEN

Kaltwasser Hochdruckreiniger HD 7/10 CFX

Unbeheizter, kompakter Hochdruckreiniger HD 7/10 CXF.
Universell im gewerblichen Lebensmittelbereich einsetzbar
Wassermenge und -druck am Stahlrohr einstellbar sowie
mit integrierter Schlauchtrommel ausgestattet
Für Hygiene-/Lebensmittelbereiche

HD-Schlauch in Lebensmittelqualität, graue, nicht zeichnende Räder, kraftsparende EASY!Force-Hochdruckpistole für ermüdungsfreies Arbeiten, 3 Phasen/400 V, 10-100 bar, 250-700 l/h, 15 m HD-Schlauch, Ansaugfunktion für Reinigungsmittel, Zulauftemperatur bis 80°C

Stationärer Hochdruckreiniger HD 10/19-4 St-H

Stationäre Hochdruckreiniger HD 10/19-4 St-H mit Kurbelwellenpumpe und Edelstahlgehäuse
3 Phasen/400 V, langlebiger 4-pol Motor, 50-190 bar, 500-1.000 l/h, bis zu 85°C Zulauftemperatur durch Vordruckpumpe, Zubehör und Montage auf Anfrage

Kompakter stationärer Hochdruckreiniger HD 8/18-4 M St

Kompakter stationärer Hochdruckreiniger HD 8/18 -4 M St
für einfache Wandmontage
Max. 60 °C Zulauftemperatur
3 Phasen/400 V, langlebiger 4-pol Motor, 30-180 bar, 380-760 l/h

Automatik-Schlauchtrommel
HD-Schlauch und
Easy-Force-Lanze
Montage auf Anfrage

KÄRCHER

HOCHDRUCKREINIGER / REINIGUNGSMASCHINEN

Fenster/Theken Wascher WVP 10 Adv

Akkubetriebener Nasssauger WVP 10 Adv für vertikal, horizontal oder über Kopf arbeiten, ideal für alle glatten Flächen wie Fenster, Theken, Spiegel oder Fliesen.

Lieferumfang mit wechselbarer schmalen 170 mm und breiten 280 mm Saugdüse, sowie 2 Wechselakkus, Wischset mit Microfaser und Reinigungsmittel. 35 min Akkulaufzeit je Akku

Nass/Trockensauger NT 48/1

Der NT 48/1 ist einen äußerst robuster, funktioneller und leistungsstarker Nass-/Trockensauger mit optimalen ergonomischen Eigenschaften, bei kompakter Bauweise
Robustes Fahrgestell mit Feststellbremse, feuchtigkeitsunempfindlicher PES-Patronenfilter, Ablassschlauch.

Speziell zur Aufnahme großer Wassermengen, 1 Phase/230 V, 48 Liter Behälter mit Ablasschlauch, 1.380 W-Turbine.

Bodenreinigungsmaschine mit Walzentechnologie und Absaugung BR 40/10 C Ep Adv

Die kompakte und kraftvolle Maschine BR 40/10 C Ep Adv verfügt über eine Arbeitsbreite von 400 mm.

Doppelt ausgeführte Walzenantriebe mit verstellbarem Anpressdruck und Absaugung

Das Tankvolumen beträgt 10 Liter.
Zusätzlicher steckbarer Radsatz erleichtet den Transport
1 Phase/230 V
40 cm Arbeitsbreite
Praktische Flächenleistung 300 qm/h
Ideal zur Reinigung schmaler Gänge
Frischwasser/Schmutzwassertank abnehmbar
Werkzeugloser Walzenwechsel
Optional mit Microfaserwalzen für Feinsteinzeugfliesen

KÄRCHER

HOCHDRUCKREINIGER / REINIGUNGSMASCHINEN

Bodenreinigungsmaschine mit Walzentechnologie und Absaugung BR 45/22 C Bp Pack + MF

Ideal bei großen, stark überstellten Flächen: sehr wendige, Li-Ion-batteriebetriebene Scheuersaugmaschine BR 45/22 C Bp Pack. 40 cm breiter Walzenbürstenkopf in KART-Technologie, Vorkehreinrichtung und Absaugung Das Tankvolumen beträgt 22 Liter.

Zusätzliche Mikrofaserwalze für Feinsteinzeugfliesen im Lieferumfang

45 cm Arbeitsbreite, prakt. Flächenleistung 1.260 qm/h
Bis zu 2 h Akkulaufzeit

Orbital-Einscheibenmaschine BDS 43/Orbital C

Orbital-Einscheibenmaschine BDS 43/Orbital C mit kombinierten Orbital- und Drehbewegungen für höchste Reinigungseffizienz

Maximales Reinigungsergebnis bei stark strukturierten und rutschhemmenden Fliesen.

1 Phase/230 V, 43 cm Durchmesser
38/55 kg Anpressdruck
60 U/min 1.500 O/min
Optionale Scheibenbürste 6.370-268.0

Dampfsauger SGV 8/5 Classic

Der SGV 8/5 Classic ermöglicht Dampfreinigen und gleichzeitiges Nasssaugen.
Besonders hoher Dampfdruck (8 bar) Heißwassertemperatur ca. 70°C sowie hervorragende Saugleistung

Entfernt hartnäckigste Verschmutzungen einfach, schnell, effizient und ohne Chemie. 3-stufige Dampfmengen-regulierung, Kalt- und Heißwasser-betrieb und gleichzeitiges Saugen möglich

Zeitsparend: Bedienung im laufenden Betrieb.
Reinigungsvorgang muss nicht unterbrochen werden.
1 Phase/ 230 V, 8 bar Dampfdruck,
Heißwassertemperatur 70 - 173 °C
5,6 l Tank, 4 m Dampf-Saugschlauch

FOODLOGISTIK
MEHRZWECKSCHNEIDER

Mehrzweckschneider DicR® classic 90 / classic 96

Würfel-, Streifen-, Scheibenschneiden oder Raspeln:
die halbautomatischen Mehrzweckschneider für Handwerks- oder Industriebetriebe.

Arbeitskammer:
classic 90: 90 x 90 x 310 mm / classic 96: 96 x 96 x 310 mm
Gatterquerschnitt 90 x 90 mm
Schnittlänge: 0 - 45 mm
Abmessungen: 1300 x 660 x 1115 mm, Gewicht: 260 kg

Ihre Vorteile:
Verarbeitungstemperatur bis - 3°C für alle Produkte ab einer Schnittgröße von 4 mm, extra verstärkte, hoch belastbare Edelstahlgatter serienmäßig, exzellentes Doppelkammersystem für gleichzeitiges Beschicken und Schneiden, automatische Messerpositionierung, stärkster Würfelschneider seiner Klasse mit einer Motorleistung von 2,6 kW, große Abschnittlängen stufenlos bis zu 45 mm einstellbar, hohe Durchsatzleistung bis zu 560 Abschnitte pro Minute.

Zusätzlich ist der DicR classic 96 mit der einzigartigen Vier-Seiten-Vorverdichtung ausgestattet.

Scheiben- und Portionenschneider SlicR® classic 21

Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die SlicR® von Foodlogistik schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in gleichmäßige Scheiben – eine präzise Portionierung ist garantiert.

Der SlicR® classic 21 ist genau das Richtige für das Schneiden von Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Käse und Wurstwaren in Handwerksbetrieben, Großküchen oder Industriebetrieben.

Technische Daten:
Kammermaß: 210 x 235 x 760 mm
Schnittlänge: 1 - 32 / 50 mm
Abmessungen: 1.950 x 830 x 1.240 mm
Schneidleistung: 200 / 400 Abschnitte pro Minute
Verarbeitungstemperatur bis –4°C für alle Produkte

Der ziehende Schnitt des Abschneidemessers erzeugt glatte, saubere Schnittflächen, schneidet Kotelett nahezu splitterfrei, exakte Schnittlängenregulierung stufenlos einstellbar, Abtransport der geschnittenen Scheiben über ein Austrageband (optional).

FOODLOGISTIK
ENTSCHWARTUNGSMASCHINEN

Entschwartungsmaschinen DerindR® comfort 450

Automatisches und manuelles Entschwarten und Scheibenschneiden auf einer Maschine, hervorragend geeignet für Handwerksbetriebe und industrielle Anwendungen.

Technische Daten:
Schnittbreite: 445 mm
Schnittdicke: 0-4 mm
Produkthöhe maximal (automatischer Betrieb): 90 mm
Abmessungen (mit Austrageband): 1.319 (1.970) x 863 x 1322 mm
Gewicht: 245 (260) kg

Manueller Betrieb mit Fußschalter für das Entschwarten von Rundstücken, schneller Umbau vom automatischen zum manuellen Betrieb.

Entschwartungsmaschinen DerindR® classic 450

Für manuelles Entschwarten, hervorragend geeignet für Handwerksbetriebe und industrielle Anwendungen.

Technische Daten:
Schnittbreite: 445 mm, Schnittdicke: 0-4 mm
Abmessungen: 689 x 863 x 1.137 mm, Gewicht: 200 kg

Minimale Schneidverluste und schonende Produktbehandlung, einfache Bedienung für müheloses Arbeiten und geringe Einarbeitungszeit.

Universalspülmaschine „Evolution“ GLB0123

Maße: 585 x 715 x 865 mm, Gesamtanschluss: 6,5 kW/400 V
Korbmaß: 500 x 600 mm
4 Laufzeiten: 90/120/150/180 Sekunden (40/30/24/20 Körbe je Stunde) Euronorm (Fleischkiste) & Bäckernorm 400 x 600 mm geeignet - großer Innenraum 500 x 600 x 400 mm
Doppelwandig AISI 304/Klarspülmitteldosierer/Reinigungsmitteldosierer/Ablaufpumpe/Drucksteigerungspumpe

Weitere Modelle in unseren Hauptkatalogen MASTRO Cook & Snack und VIRTUS Excellence

Tischkutter MASTRO 12 Liter FLA0031

Maße: 905 x 680 x 508 mm (75 kg)
Gesamtanschluss: 0,75 kW/230 V
Schüsselinhalt 12 Liter/9 kg
1 Geschwindigkeit/1.440 Umdrehungen pro min.
Gehäuse aus CNS/Professionelle einfache Verarbeitung von Fleisch - Fisch - Gemüse - etc.

Weitere Modelle in unserem Hauptkatalog MASTRO Cook & Snack

Schockfroster/Schnellkühler „Gierre“ - BKZ0062

10x GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Maße: 750 x 750 x 1330 mm
Gesamtanschluss 1,3 kW/230 V
60 mm Isolierung
(Tür 50 mm)/Kältemittel R290/inkl. Kerntemperaturfühler
Zyklen-Voreinstellung +3°C /-18°C /-35°C /-40°C

Weitere Modelle in unseren Hauptkatalogen MASTRO Cook & Snack und VIRTUS Excellence

Kombidämpfer/Konfektionsofen „Gierre“ AIB0072

Maße: 895 x 875 x 800 mm
6x GN 1/1 oder 600 x 400 mm
Gesamtanschluss 7,75 kW/400 V
Ventilator einstellbar/4 Geschwindigkeitsstufen
99 programmierbare Rezepte
Direktes Befeuchtungssystem/automatisches Reinigungssystem (4 Waschmodi)/Kammer aus Edelstahl inkl. Kerntemperaturfühler/einschließlich Delta-T-Garen

Weitere Modelle in unseren Hauptkatalogen MASTRO Cook & Snack und VIRTUS Excellence

NOCK

MASCHINEN FÜR DAS HANDWERK

Band-Entschwartungsmaschine Cortex CB 430

Besonders kompakte und preisgünstige Band-Entschwartungs-
maschine mit Eignung zu offenem Betrieb
mit federnd gelagerter Andruckvorrichtung
(nicht höhenverstellbar),
mit Zufuhrband 650 x 425 mm,
mit Abfuhrblech,
ohne Abfuhrband,
mit wechselbarem Zufuhrtisch
für runde Teilstücke,
bedienbar mit Fußschalter
im offenen Betrieb

Schnittbreite: 430 mm
Schnittleistung: 24 m/min
max. Durchlasshöhe: 90 mm

Scherbeneiserzeuger NSH 150

Komplettmaschine mit integriertem,
luftgekühltem Kälteaggregat
mit feststehender Eiserzeugerplatte
(Verdampferplatte),
Edelstahlgehäuse mit
praktischer Frontklappe
ohne Eisvorratsbehälter
Eisleistung: ca. 130 kg/24 h

NOCK Eisvorratsbehälter
Typ NEV 100
Edelstahl, isoliert,
großer Deckel für
die Entnahme

Fassungsvermögen:
100 kg Eis

Entvliesmaschine Vliesex V 460 N

Besonders preisgünstige Entvliesmaschine zum Entvliesen
von Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Pute, Wild und Geflügel
mit Ablageblech und Eingriffschutz hinten,
mit dynamischer Reinigungswalze und NOCK Air-Jet
Druckluft-Reinigungssystem

Schnittbreite: 430 mm
Schnittleistung: 44 m/min

Schneidemaschine Cortex CB 435 KEBAB

Maschinen zum Schneiden hochwertiger Fleischscheiben
für Döner-Fleischspieße
mit NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®,
Messerspalt stufenlos einstellbar 0,5-8 mm,
mit federnd gelagerter Andruckvorrichtung,
mit Zufuhrband 850 x 425 mm,
ohne Abfuhrband

Schnittbreite: 430 mm
Schnittleistung: 24 m/min
max. Durchlasshöhe: 90 mm

GILDE
DIE GENUSS-HANDWERKER

MEIKO
The clean solution

RATIONAL

Bartscher

VAMA
The solution for vacuum packaging

boyens backservice

MAINCA

STILLER
VERSCHLIESS-TECHNIK

FREY
Maschinenbau

LAGAFORS

GRAEF

poly-clip SYSTEM

JPACK
Packaging Machines

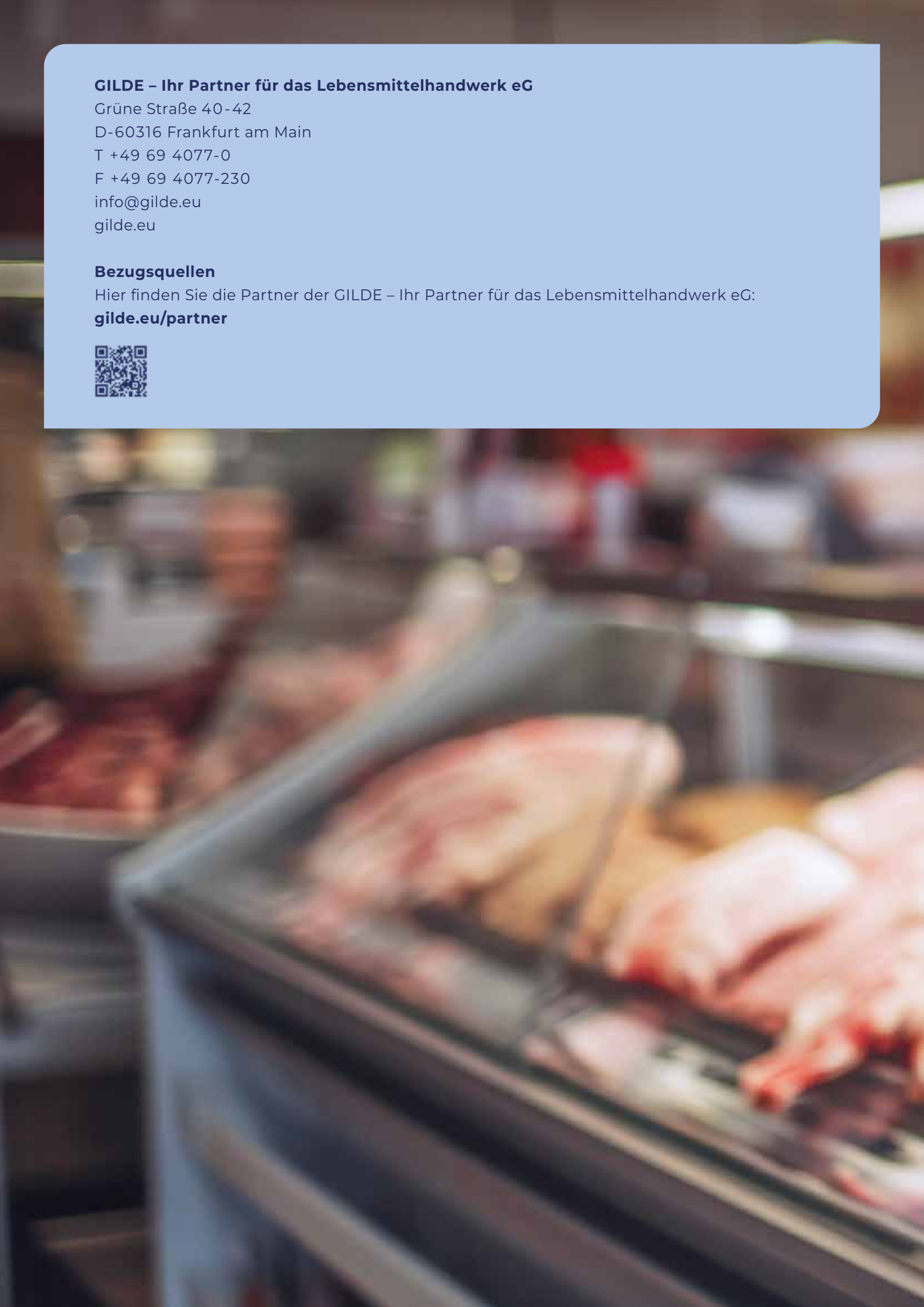
KERN

ADE
PROFESSIONAL

Wir hoffen, unsere Auswahl an Maschinen für Genuss-Handwerker gibt Ihnen einen Einblick in das Maschinen-Sortiment der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG und ihrer Partner. Sollten Sie Beratung zu diesen oder anderen Maschinen wünschen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hier finden Sie die Partner der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG:
gilde.eu/partner

Druckfehler, Irrtümer, Modelländerungen sowie technische Änderungen sind vorbehalten.
Die abgebildeten Modelle sind bezüglich der Größenverhältnisse und Art der Abbildung aus produktionstechnischen Gründen nur ähnlich zum Originalprodukt. Optische Unterschiede zum Produkt selbst sind daher leider nicht zu vermeiden.
Titelbild: VALUEINVESTOR - stock.adobe.com

GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG
Grüne Straße 40-42
D-60316 Frankfurt am Main
T +49 69 4077-0
F +49 69 4077-230
info@gilde.eu
gilde.eu

Bezugsquellen
Hier finden Sie die Partner der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG:
gilde.eu/partner