



Sie schneiden gut bei uns ab

... wenn für Sie das Verhältnis von Preis und Leistung an erster Stelle steht.

Rund um die Schlachtung – Brühen und Enthaaren – Sägen und Zerlegen –
Entvliesen und Zerkleinern – Füllen, Portionieren und Clipsen – Rauch-,
Koch- und Pökelautomaten

Seite 7–38



Viehtreiber Kawe 21

ohne Batterie

- modernes robustes Design
- elektronische Steuerung, Impulsstrom im 2-Sekunden-Takt – entspricht der neuen Tierschutz-, Schlacht- und Transportverordnung.
- Akkufähig
- bei Verwendung des Verlängerungsstabes (Zubehör) absolut gefahrloses Treiben des Großviehs
- Artikelnummer 1367168



Verlängerung

für Viehtreiber Kawe 21

- zum gefahrlosen Treiben des Großviehs
- Maße (L): 770 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1367143



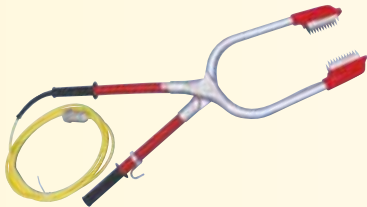
Schussapparat KS

- unübertroffene Durchschlagkraft bei hoher Schlachtleistung, Tiere liegen ruhig, dadurch leichteres Anschlingen
- wirkungsvolles Abzughebelsicherungssystem entsprechend dem Bundeswaffengesetz
- selbsttätiger Kartuschenauswerfer
- schnellschließender Bajonettverschluss
- äußerst robust, wenig Verschleiß
- einfache Handhabung
- Artikelnummer 1360440



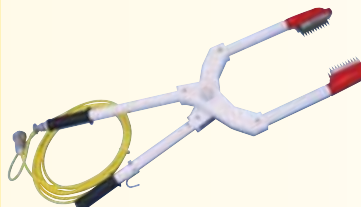
Betäubungszange Z 3

- großer Öffnungswinkel für kombinierte Herz-Hirnbetäubung
- Aluminiumschenkel mit Kunststoffgriffen
- Maße (L x B): 840 x 300 mm
- Option: Spiralkabel



Betäubungszange ZK-1

- vollständig isoliert
- Kunststoffschenkel
- großer Öffnungswinkel für kombinierte Herz-Hirnbetäubung
- Maße (L x B): 870 x 270 mm
- Option: Spiralkabel



Betäubungstrafo Typ EC 2-1

entsprechend der Tierschutzschlachtverordnung

- ausgelegt für kleine und mittlere Schlachtbetriebe (ca. 50 Tiere pro Stunde)
- ohne Zange
- Gewicht: 11,5 kg
- Maße (B x H x T): 375 x 340 x 200 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,3 kW



Betäubungstrafo LC-1

- für den fortschrittlichen Handwerksbetrieb zur Erreichung eines optimalen Ergebnisses bezüglich Fleischqualität und der Vermeidung von Knochenbrüchen
- ausgelegt für mittlere Schlachtziffern (ca. 80 Tiere pro Stunde)
- kombinierte Hirn-Herzbetäubung möglich
- ohne Zange
- Maße (B x H x T): 380 x 340 x 190 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,5 kW



Schussapparat Blitz-Kerner

Kal. 9 mm

- schwarz-brünierte Ausführung
- Artikelnummer 1360460



turbocut

Schussapparat Blitz

Kal. 9 mm

- vernickelte Ausführung
- Artikelnummer 1360452



Zerlege-Kreissäge K 23-03

- universell einsetzbare Zerlegesäge robust und zuverlässig, für den Einsatz in allen Betriebsgrößen
- für Tierzerlegung (Schweine, Sauen, Rinder und Kälber) bis 100 mittelschwere Tiere/h
- einhandverstellbarer Tiefenanschlag
- kompakter, durchzugsstarker Motor
- Rutschkupplung für längere Getriebehaltbarkeit
- verstellbare Schutzhaube
- Spiralkabel mit Halterung
- Sägeblatt 230 mm
- Gewicht: 13,0 kg
- Stromanschluss/Leistung: 400 V/1,3 kW
- Option: Fein-, -Grobzahn oder Hartmetall-Sägeblatt, Federzug



Zerlege-Kreissäge K 18-01

- universeller Einsatz in der Zerlegung (Rinder, Kälber, Schweine, Schafe, Sauen) für kleinere und mittlere Betriebe (ca. 50 Tiere/h)
- robust und zuverlässig
- einhandverstellbarer Tiefenanschlag
- Rutschkupplung für längere Getriebehaltbarkeit
- Spiralkabel mit Halterung
- eingebaute elektronische Motorbremse
- Sägeblatt 180 mm
- Gewicht: 5,5 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230 V/1,05 kW
- Option: Fein-, -Grobzahn oder Hartmetall-Sägeblatt Federzug
- Artikelnummer 5024542



Stichsäge EFA 63

- starke Stichsäge für den Profi
- ideal zum Abvierteln
- leistungsstarker, spritzwassergeschützter Universalmotor
- ergonomische Griffposition
- Anti-Vibrationspaket, ermüdungsfreies Arbeiten
- reinigungsfreundliches Gehäuse
- Leistung bis ca. 300 Rinderviertel/h
- mit Spiralkabel
- Stromanschluss/Leistung: 230 V/1,02 kW
- Option: Federzug



Zerlegesäge EFA 86

- leistungsstarker Drehstrommotor
- vollkommen geschlossenes Druckgussgehäuse
- glatte Oberflächen
- leicht zu reinigen
- ergonomische Griffpositionen
- eingebaute Fliehkraftbremse
- Leistung bis ca. 250 Tierhälften/h
- Gewicht: 16 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V/1,5 kW
- Option: Federzug, Grob-, Feinzahn- oder Hartmetall-Sägeblatt



Rippensäge EFA SK 18 WB

- mit seitlichem Handgriff
- handliche Schweinezerlegesäge für das Handwerk
- leistungsstarker, spritzwassergeschützter Universalmotor
- einstellbare Schnitttiefe
- ergonomische Griffposition
- hohe Betriebssicherheit durch eingebaute elektronische Motorbremse
- wartungsarm und langlebig
- Leistung ca. 250 Tierhälften/h
- Sägeblatt-Ø: 180 mm
- Stromanschluss/Leistung: 230 V/1,02 kW
- Option: Federzug, Grob-, Feinzahn- oder Hartmetall-Sägeblatt
- Artikelnummer 5024450



Federzug

für alle Werkzeuge von 10-14 kg

- Gehäuse aus Polyamid
- mit Karabinerhaken (Edelstahl rostfrei)
- Seilauszug max. 2 m
- Aufhängung und Stahlseil aus Edelstahl
- Artikelnummer 5025077



Federzug

für alle Werkzeuge von 4-6 kg

- stabile und korrosionsfeste AluAusführung
- Auszuglänge: 2,5 m
- Option: weitere Federzüge auf Anfrage erhältlich
- Artikelnummer 5025044

Zerlegesäge 180 Dagema

- preisgünstige Zerlegesäge für den Kleinbetrieb und Supermarkt
- universell einsetzbar
- verstellbare Schnitttiefe
- eingebaute Rutschkupplung
- Spiralkabel mit Halterung
- schmutz- und wassergeschützter Schalter
- Maße (L): 520 mm
- Stromanschluss/Leistung: 230 V/0,7 kW
- Option: Hartmetall-Kreissägeblätter und Federzug
- Artikelnummer 5024351



Tumbler

Mit den HighTech Tumbler, die in verschiedenen Größen produziert werden, kann man Brät oder Salate mischen, Fleisch tumbeln, Grillsteaks marinieren oder salzen und würzen. Den Anfang machen die High-Tech Tumbler MKR 150 und MKR 220 mit einem Fassungsvermögen von 115 bzw. 160 Litern.

Darüber hinaus sind die HighTech Tumbler MKR 300 und MKR 600 mit einem Fassungsvermögen von 220 bzw. 410 Litern erhältlich. Zu beachten ist vor allem, dass die Leistungsfähigkeit der Tumbler nicht, wie normalerweise üblich, am Behältervolumen gemessen werden kann. Aufgrund eines Befüllungsgrades von 75 % und durch die ausgeklügelten und aufeinander abgestimmten Programme entstehen wesentlich kürzere Bearbeitungszeiten pro Charge und damit ein höherer Ertrag in kürzerer Zeit.



Schneider SR1

Die HighTech Schneider verfügen mit einer Portionierfunktion über die technische Ausrüstung, die neben Würfel- und Streifenschniden das Schneiden von Koteletts, Steaks, Schnitzel oder Rouladen ermöglicht. Mit nur 2 Schneidgattern können über 10 verschiedene Schnittgrößen eingestellt werden.

In den Lift können beispielsweise 5 Eurokisten eingefahren werden, die dann nach und nach auf Knopfdruck automatisch in Arbeitshöhe gehoben werden.



Knochenbandsäge Mado MKB 649 D

- Tischmodell
- Bandsägeblatt 1750 x 16 mm
- höchster Hygienestandard
- leicht zu reinigen
- perfekter Rundlauf für müheloses Zerkleinern – egal ob frisch oder tiefgefroren
- exakte Bandführung für saubere Schnittführung
- einfacher Sägeblattwechsel durch Schnellspannvorrichtung
- Gewicht: 57 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V Drehstrom/1,1 kW
- Option: Untergestell stationär oder fahrbar
- Schnitthöhe/Breite 230/190 mm
- Artikelnummer 5024179



Knochenbandsäge Mado MKB 651 D

- Standsäge
- Bandsägeblatt 2430 x 16 mm
- sehr hohe Standfestigkeit durch außenliegende Füße
- Schnitthöhe/Breite 340/280 mm
- sonstige Daten siehe MKB 649 D
- Gewicht: 170 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V Drehstrom/1,1 kW

Ohne Abbildung:

Knochenbandsäge Mado MKB 650 D

- Bandsägeblatt 2170 x 16 mm
- Schnitthöhe/Breite: 260/225 mm
- Gewicht: 102 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V Drehstrom/1,1 kW



Fleischerei-Bandsäge K 220

Tischsäge

- Artikelbeschreibung: siehe Bandsäge K 260
- Sägeblattlänge: 1820 x 16 mm
 - Schnitthöhe/-breite: 230/185 mm
 - Portionierbereich: 15 bis 165 mm
 - Gewicht: 70 kg
 - Maße (B x H x T): 520 x 930 x 595 mm
 - Stromanschluss/Leistung: 230/400 V/1,1 kW
 - Option: Links- oder Rechtsauslage



Fleischerei-Bandsäge K 330

Artikelbeschreibung: siehe Bandsäge K 260

- Sägeblattlänge: 2490 x 16 mm
- Schnitthöhe/-breite: 320/280 mm
- Portionierbereich: 5 bis 155 mm
- Gewicht: 140 kg
- Maße (B x H x T): 740 x 1615 x 800 mm
- Stromanschluss/Leistung: 400 V/1,5 kW
- Schiebetisch
- Option: Links- oder Rechtsauslage



Fleischerei-Bandsäge K 260

Standsäge

- zum Sägen von Fleisch und Knochen sowohl im frischen als auch im gefrorenen Zustand
- Sägeblatt 2170 x 16 mm inkl. Motorbremse
- einfacher Sägeblattwechsel durch Schnellspanneinrichtung
- rostfreie Laufräder
- hochwirksame Rad- und Bandabstreifer
- Bandführungen können ohne Werkzeug ausgewechselt werden
- Portionierbereich: 5 bis 180 mm
- Schnitthöhe/-breite: 260/225 mm
- einfache Reinigung aller Maschinenelemente durch freizugängliche glatte Oberflächen und Klapptisch
- sicheres und portionsgenaues Sägen mittels Materialandrücker

- Gewicht: 100 kg
- Maße (B x H x T): 580 x 1515 x 660 mm
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V/1,1 kW
- Option: fahrbar
- Option: Links- oder Rechtsauslage



Reinigung

zur Reinigung wird die Tischplatte einfach hochgeklappt, alle Maschinenelemente sind dann freizugänglich. Glatte Oberflächen und Übergangsradien erfüllen die Hygieneansprüche und alle Anforderungen an eine gründliche und schnelle Reinigung.



Schleifmaschine RS-150 DUO

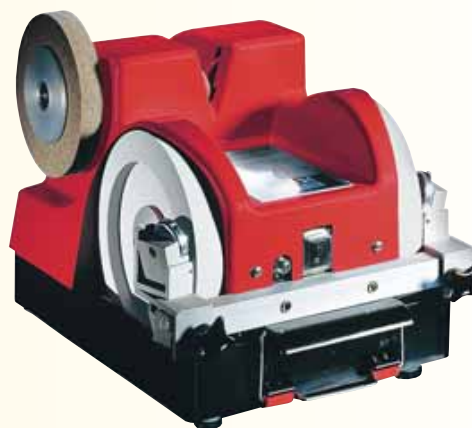
- Einfache und sichere Bedienung
- Klingenschonend
- Präzision und Sicherheit
- Widerstandsfähige Schleifmittel dank Diamanten und Hartkeramik
- Maße: (BxHxT) 330 x 160 x 230 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Gewicht: 7,3 kg



 **DICK**

Schleifmaschine SM-111

- Haltemagnete für winkelgenaues und sicheres Schleifen
- Geringer Materialabtrag – hohe Standzeit
- Niedrige Schleifkosten
- Polierscheibe für höchste Ansprüche
- Maße: (BxHxT) 300 x 295 x 450 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Gewicht: 15 kg



Schleifmaschine SM-160 T

- Edelstahlausführung
- für Hand- und Kuttermesser, Spalter, Besteckmesser mit Wellenschliff und sonstige Werkzeuge
- mit einstellbarer Wasserkühlung an allen Stationen
- bestes Schleifergebnis
- umfangreiches Zubehör
- nach EU-Richtlinien gebaut
- Maße: (BxHxT) 610 x 450 x 550 mm
- Stromanschluss: 400 V / 0,7 kW, wahlweise auch 230 V
- Gewicht: 39 kg



Bandschleifmaschine MNS 630 D

- Universal-Nassbandschärfmaschine Superschliff
- verwendbar für alle Klingenformen
- Schleifband: 800 x 50 mm
- Polierabziehscheibe: 200 x 25 mm
- äußerste Materialschonung durch optimale Wasserkühlung
- Maße (B x T): 180 x 340 mm ohne Stecker
- Gewicht: 16 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230/400 V Drehstrom/0,5 kW
- Artikelnummer 5050406

Bandschleifmaschine MNS 630 W

mit Stecker

- Gewicht: 16 kg
- Stromanschluss/Leistung: 230 V Wechselstrom/0,3 kW
- Artikelnummer 5050414



 MA DO

SA 85 S + SA 145 S

MAJA-Scherbeneisautomat mit einer Tagesleistung von 85 bzw. 150 kg

- Mit integriertem Eisvorratsbehälter als ausziehbares Schubfach zur praktischen Eisentnahme.
- Maschinenabdeckung oben hochklappbar für einfachen Zugang zur Verdampferereinheit
- Einfache Bedienung, SPS-Steuerung mit ON/OFF-Piezzotastern
- Automatische Restwasserentleerung der Verdampferwanne nach Stopp der Eisproduktion

MAJA-Optionen für perfekte Hygiene:

- Stets einwandfreies Brauchwasser durch externe UV-Entkeimung
- Patentiertes Verdampfer-Selbstreinigungssystem
Der Vorteil: Knopfdruck genügt – kein Ausbau von Bauteilen, kein manueller Aufwand!
- Reinigungskonzentrat



	Leistung kg / 24 h	Wasserverbrauch m³ / 24 h	Anschlussleistung 1 AC/50Hz/230V	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Siloinhalt ca. kg	Gewicht kg	Artikelnummer
SA 85 S	85	0,08	0,59	700	700	1350	50	183	5622673
SA 145 S	150	0,15	0,87	700	700	1350	50	188	5622675

EASY

MAJA-Entvliesmaschine zum Entvliesen der Teilstücke von Schwein, Kalb, Rind, Wild, Geflügel und Pferd. Der ernährungsbewusste Verbraucher fordert heute mageres Fleisch, ohne Sehnen und Häute. Nutzen Sie mit der MAJA-Entvliestechnologie die Möglichkeiten, sich durch die anspruchsvollere Warenpräsentation vom Wettbewerb abzuheben.

Präsentieren Sie durch eine kaufanregende Thekengestaltung neue Teilstückkreationen in trendgerechter Portionierung und werten Sie Ihre Feinteilstücke optisch auf. Mit weniger Arbeitsaufwand erzielen Sie mehr Fleischumsatz und mehr Gewinn durch höhere Wertschöpfung. Durch das Entvliesen reduzieren Sie erheblich Ihre Abschnitte bzw. Zuschnitte im Verkauf.

Auch im Produktionsbereich sprechen die Vorteile für entvliestes Fleisch:

- ansprechende Optik
- sichtbare Qualität
- Zerlegen im Vlies
- Individuelle Sortimentspolitik
- Zusätzliches Kundenpotenzial
- Bessere Ausbeute
- Einsatz des Vlies in der Wurstherstellung



	Schnittbreite mm	Breite mm	Höhe mm	Tiefe mm	Elekt. Anschlussleistung 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg
EASY	341	753	994	622	0,75	160

Skinny II

MAJA-Bandabschwartmaschine zum manuellen Entschwarten runder Teilstücke (= Schulter, Schinken, Eisbein) sowie zur vollautomatischen Bearbeitung von flachen Teilstücken mittels Zufuhrband. So können auch flache Teilstücke sicher und ohne Verletzungsrisiko für den Bediener (gemäß Euro-Norm PR EN 12355) entschwartet werden.

- Individuelle, produktbezogene Klingeneinstellung
- Kompakt und handlich, mit umklappbarer Haube
- Schnelle und einfache Umrüstung vom manuellen zum Bandbetrieb, ohne den Einsatz von Werkzeug
- Stabilität und Wertbeständigkeit Dank robuster Bauweise und hochwertiger Verarbeitung; Gehäuse aus 3 mm starkem Edelstahl



	Schnittbreite mm	Breite mm	Höhe mm	Tiefe mm	Elekt. Anschlussleistung 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg	Artikelnummer
SKINNY II	434	819	1206	1368	0,75	190	5013305

ULTRA MONO Automatenwolf MEW 723

ULTRA MONO Automatenwolf von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, spart Zeit und Geld und schafft beste Ergebnisse beim Verarbeiten hochwertiger Produkte. Er ist konsequent auf die speziellen Bedürfnisse in Fleischabteilungen ausgerichtet.

Patenterte, ausgereifte Technik, kombiniert mit erstklassigen Materialien und hervorragender Verarbeitung garantieren in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse.

Der ULTRA MONO ist mit einer Mischeinrichtung für erstklassige Mengergebnisse ausgestattet.

Wolfstyp MEW	723
Schneidsatzgröße:	B98/E32
Anschlusswert (kW):	5,5
Stundenleistung (kg/h):	1200
Stellfläche: Breite (mm):	1050
Höhe (mm) :	1250
Tiefe (mm) :	710
Gewicht (kg) :	240



ULTRA AUTOMATENWOLF MEW 620–623

Spitzentechnik für das qualitätsbewusste Fleischhandwerk zur wirtschaftlichen und hygienischen Fleischverarbeitung. Die ULTRA Automatenwölfe bieten die optimale Lösung für alle Zerkleinerungsaufgaben in erstklassiger Qualität. Patentiertes Korbsystem, Druck- und Förderschnecke sowie Einzugs- und Lagerkeil plus Drehschieber garantieren höchste Leistungen, die sonst nur mit wesentlich größeren Maschinen möglich sind. Optimale Reinigungsmöglichkeiten garantieren höchsten Hygienestandard. Die ULTRA Familie steht in vier Ausführungen mit einer Stundenleistung von ca. 1400 bis 2200 kg zur Verfügung und können wahlweise mit Schneidsystem Unger oder Enterprise betrieben werden.

Wolfstypen MEW	620	621	622	623
Schneidsatzgröße:	B98/E32	B98/E32	D114	D114
Anschlusswert (kW):	4,0	5,5	9,0	6,0
Stundenleistung (kg/h):	1400	1400	2200	1400
Stellfläche: Breite (mm):	1000	1050	1250	685
Höhe (mm) :	1100	1250	1250	1150
Tiefe (mm) :	710	745	745	860
Gewicht (kg) :	285	375	450	480



Fleischwolf SW 114

Der Stopfwolf SW 114 ist die perfekte Maschine für Höchstleistungen bei der Fleischverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben.

Lieferbar mit 1 oder 2 Geschwindigkeiten.

Schachtabdeckung und Wolfgehäuse sind einfach sowie schnell abnehmbar.

Diese optimale Zugänglichkeit, glatte Oberflächen und große Übergangsradien ermöglichen eine schnelle, gründliche Reinigung und somit die Einhaltung höchster Hygienestandards.

Technische Daten:

Stopfwolf	SW 114 / I	SW 114 / II
Schneidsystem	Unger D114	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	114 mm	114 mm
Schlüsselvolumen Standard	60 Liter	60 Liter
Förderleistung bei 3 mm		
Lochscheibe ca.	1.300 kg/h	1.300/2.000 kg/h
Motorleistung/IP54	5,5 kw	7,5/9,5 kw
Motorspannung/3 Ph	400 V	400 V
B x H	680 x 1.075 mm	680 x 1.075 mm
Gehäuseauslaufhöhe	460 mm	460 mm
Gewicht brutto	300 kg	320 kg



Tischkutter GARANT MTK 661

Die Kutterbaureihe GARANT sind die richtigen Helfer, wenn es um die Herstellung von Wurstbrät und Pasteten oder das Zerkleinern von Kräutern und Gemüse geht. Der komplett abnehmbare Messerkopf und das Maschinengehäuse aus „Edelstahl rostfrei“ sind weitere Pluspunkte für eine hohe Wertbeständigkeit der Maschine.

Kutter	MTK 661	MTK 662
Schüsselinhalt	13	20
Anschlusswert (kW):	2,8	4,2
Messerwellendrehz. (U/min) :	1400/2800	1400/2800
Schüsseldrehzahl (U/min) :	12/24	12/24
Stellfläche: Breite (mm):	815	930
Höhe (mm) :	500	550
Tiefe (mm) :	590	670
Gewicht (kg) :	110	140



Schneidmischer SUPRA

SUPRA Kutter von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, sparen Zeit und Geld und schaffen beste Ergebnisse beim Kuttieren hochwertiger Produkte. Das moderne fortschrittliche Gehäuse mit den glatten Flächen ist hygienisch sauber und leicht zu reinigen. Die unterschiedlichen Steuerungsvarianten lassen keine Wünsche offen.

Kutter	MSK 760 I	MSK 761 M	MSM 765 H
Schüsselinhalt	35	35	70
Anschlusswert (kW):	8,0	15,0	15,0
Messerwellendrehz. (U/min) :	1600/3200	2000/4000	1600/3200
Schüsseldrehzahl (U/min) :	12/24	8,6/17,2	9/18
Stellfläche: Breite (mm):	1181	1236	1325
Höhe (mm) :	1134	1180	1200
Tiefe (mm) :	850	913	1075
Gewicht (kg) :	400	450	920



Schneidmischer SUPRA

SUPRA 100 oder 130 sind ein „Muss“ für den größeren Handwerksbetrieb. Ob Brühwurst, Rohwurst oder Kochwurst mit den SUPRA Schneidmischern erzeugen Sie Wurstwaren in herausragender Qualität.

Kutter	MSM 766 M	MSM 767 M
Schüsselinhalt	100	130
Anschlusswert (kW):	52,0	52,0
Messerwellendrehz. (U/min) :	2000/4000	2000/4000
Schüsseldrehzahl (U/min) :	9/18	9/18
Stellfläche: Breite (mm):	1720	1720
Höhe (mm) :	1295	1295
Tiefe (mm) :	1310	1310
Gewicht (kg) :	1150	1300



Westfalia Menger

Zur Verarbeitung von Koch-, Brüh- und Rohwurst, Pasteten, Hackfleischprodukten, Frischkäse, Feinkostprodukten, Salaten, Saucen, Dressings und Desserts. Hohe Bindung beim Mengen von Rohwurst möglich; klares Mengbild; keine Gewürznester, wahlweise schaltbarer Links-/Rechtslauf des Bottichs zum Mischen von Brühwurst, Salaten, etc. Die Westfalia-Mengmaschinen zeichnen sich durch eine besonders hochwertige und stabile Verarbeitung aus rostfreiem Edelstahl aus. Der halbkugelförmige Bottich und Spiralmenngarm ermöglicht auch das Mengen von Kleinchargen.

Baureihe: MA

Durch die optional integrierbare Steuerung wird der Mengarm nach Prozessende positioniert und elektrisch aus dem Bottich geschwenkt.



Die Mengwagen können auf Wunsch mit Normaufnahmekufen ausgerüstet werden. Dies ermöglicht die Aufnahme in Hubschwingen oder Hubmasten.



Ablaufsteuerung



Für alle Menger gibt es optional eine elektronische Ablaufsteuerung. Es können 9 verschiedene Mengzeiten, sowie Bottichdrehrichtungswechsel programmiert werden.

Lieferbare Größen	MA 150D	MA 200D	MA 300D	MA 400D
Wasserinhalt in Liter:	150	200	300	400
Dauerwurstmasse* in kg:	75	100	150	200
Brühwurstmasse in kg:	120	160	240	300
Motorleistung in kW:	1,6	2,0	2,75	3,75
Länge in mm:	1500	1500	1750	1750
Breite in mm:	800	880	1040	1150
Gesamthöhe in mm:	1230	1300	1400	1460
Bottichoberkante in mm:	790	860	960	1020

*bei Verarbeitung gefrorener Massen entsprechend weniger.

Baureihe: KM



Baureihe: MF



Lieferbare Größen	MF 150D	MF 200D	MF 300D	KM 45	KM 70	KM 90D
Wasserinhalt in Liter:	150	200	300	45	70	90
Dauerwurstmasse* in kg:	75	100	150	25	35	45
Brühwurstmasse in kg:	120	160	240	35	55	70
Motorleistung in kW:	1,4	1,9	1,9	0,37	0,55	0,8
Länge in mm:	1200	1300	1410	900	1080	1120
Breite in mm:	800	880	1040	530	640	700
Gesamthöhe in mm:	1200	1280	1280	990	1080	1180
Bottichoberkante in mm:	910	970	990	750	820	870

*bei Verarbeitung gefrorener Massen entsprechend weniger.

Wurstfüllmaschine Oscar 20

Öldruck Kolbenfüllmaschine

- Zylinderinhalt 20 Liter
- Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett in Edelstahl
- Schwenckdeckel und Multifunktionsleiste
- Anschlußwert: 0,75 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50Hz
- Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.
- Artikelnummer 5013312



Wurstfüllmaschine MF 30-4

Öldruck Kolbenfüllmaschine

- Zylinder massiv Nirosta mit Gleitbelag (kein Fressen)
- Kolben und Gehäuse in Edelstahl
- Deckel Edelstahl massiv
- Schwenckdeckel und Multifunktionsleiste
- Anschlußwert 1,1 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.
- Artikelnummer 5013313



Wurstfüllmaschine 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
- Füllstandsanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Portionszugabe 1. Portion
- Portionierbereich 5-10.000 g
- Portioniergeschwindigkeit bis 250 Port./Min.
- Füllzylinder mit 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag
- Kolben aus hochwertigem, verschleißfestem Kunststoff
- Anschlußwert 3.3 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.



Wurstfüllmaschine Kompakta 2 -30 LCD3

- vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat
- geeignet für alle Wurstsorten zum GERADEAUSFÜLLEN, PORTIONIEREN und ABDREHEN aller Darmsorten
- mit LCD3-Steuerung mit LCD - Anzeige

- Speicher für 100 Füllprogramme
- Inhaltsverzeichnis und Anzeige des Produktnamens im Programm
- Tempo, Abdrehzahl, Pausenlänge stufenlos wählbar
- Füllstandsanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Portionszugabe 1. Portion
- Portionierbereich 5-10.000 g
- Portioniergeschwindigkeit bis 250 Port./Min.
- Füllzylinder mit 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag
- Kolben aus hochwertigem, verschleißfestem Kunststoff
- Anschlußwert 3.3 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- Standardzubehör und Hydrauliköl inkl.



F-LINE F50

Vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum GERADEAUSFÜLLEN, PORTIONIEREN und ABDREHEN mit schwenkbarem Abdrehgetriebe und Vector Drive Antrieb.

- Füllleistung bis 2.200 kg / Std.
- Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
- Fülltrichter teilbar 25/100 Liter
- optional 60 Liter mit verriegeltem Schutzgitter
- Fülldruck bis max. 30 bar
- Gesamtanschlusswert 3,4 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- Standardzubehör inkl. plus Zubehörhalter

CAN 60-Steuerung

- Portionierbereich 5-100.000 g (5-999g in 0,1 g Schritten)
- Portioniergeschwindigkeit max. 300 Port./Min.
- Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
- Speicher für 99 Füllprogramme
- Elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen



F-LINE F55

Vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum GERADEAUSFÜLLEN, PORTIONIEREN und ABDREHEN mit schwenkbarem Abdrehgetriebe und Global Drive Servo Antrieb

- Portionierbereich 5-100.000 g (5-999g in 0,1 g Schritten)
- Portioniergeschwindigkeit max. 500 Port./Min.
- Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
- Speicher für 99 Füllprogramme,
- Elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
- Füllleistung bis 2.900 kg / Std.
- Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
- Fülltrichter teilbar 25/100 Liter
- optional 60 Liter mit verriegeltem Schutzgitter
- Fülldruck bis max. 30/40 bar

Industrie PC Steuerung TC266

- 8,4" TFT Farbdisplay (800x600)
- Touch Bedienung, Motion Control
- Bedienung selbsterklärend
- CAN Bus für High Speed Kommunikation
- mit Vorsatzgeräten, Ethernet Schnittstelle, USB Schnittstelle
- Gesamtanschlusswert 3,55 - 4,2 KW
- Drehstrom 400 Volt, 50 Hz
- Standardzubehör mit Zubehörhalter inkl.



Packzentrum VR1

Das kompakte Packzentrum bietet zu einem günstigen Preis alle Möglichkeiten für die individuelle und variantenreiche Präsentation einer kreativen Produktgestaltung für Fleischereien, Partyservices, Cateringfirmen oder den Lebensmitteleinzelhandel.

Wurst und Fleisch, gemischte kalte Platten, Feinkostspezialitäten oder Fertigenüs werden in einem Arbeitsgang unter Schutzatmosphäre verpackt, gewogen und mit einem Etikett ausgezeichnet. Vor allem an dem boomenden SB-Segment können damit auch die Fleischereien teilhaben. Bereits serienmäßig verfügt das Packzentrum über 3 Siegelwerkzeuge, die blitzschnell gewechselt werden können. Die 12 verschiedenen Grundformen ermöglichen durch unterschiedliche Tiefen bis zu 60 Verpackungsformen.

Die Bedienung des Packzentrums ist durch eine Computersteuerung auf PC-Basis nicht nur kinderleicht sondern auch höchst komfortabel. 6 komplette Verpackungszyklen pro Minute sorgen für eine hohe Arbeitsleistung auf einer minimalen Stellfläche von 0,6m², so dass die Maschine auch in der kleinsten Küche oder einem begrenzten Verkaufsraum Platz findet. Da sowohl die Schutzgasflaschen als auch die Siegelwerkzeuge in der Maschine verstaut sind, ist das Packzentrum äußerst mobil und überall integrierbar.



Pökelautomat

Neben den klassischen kleineren Pökelautomaten sind die neuen Pökelzentren in unterschiedlichen Größen erhältlich (28 bis 112 Nadeln). Das Nadelsystem ist fast schlauchlos. Außer der Hauptzuleitung werden keine Schläuche verwendet, was für bessere Hygiene und einen besseren Druckausgleich an den Nadeln sorgt.

Eine frequenzgesteuerte Kreiselpumpe sorgt bei Druckabweichungen nach oben oder unten durch Drehzahlwechsel für konstanten Druck beim Einspritzen und damit für immer gleiche Einspritzmengen. Ein integrierter Lakemischer sorgt dafür, dass über den ganzen Pökelauflauf die Lake gleichmäßig durchmischt bleibt, der Computer steuert dabei die Arbeitsgeschwindigkeit.

Das neuartige Beschickungssystem, ein Lift, der beispielsweise 5 Eurokisten automatisch auf Arbeitshöhe anhebt, vereinfacht das Arbeiten für den Bediener erheblich. Ist eine Kiste leer, genügt ein Knopfdruck und die nächste Kiste fährt heran, das spart viel Mühe und Zeit. Dies funktioniert mit nahezu allen gängigen Arbeitsbehältern.



Einzel-Clip-Maschine SCD (Druckluft)

- komplett aus rostfreiem Edelstahl und Industriekunststoff
- integriertes Abschneidmesser
- für Abschnittware (alle Natur- und Kunst Därme), Beutel und Netze
- servicefreundlich und leicht zu reinigen
- SCD 600 für Cliptypen S625/628/632/638
- SCD 700 für Cliptypen S735/740/744/747
- Optionen: automatischer Schlaufeneinleger, pneumatisches Abschneidmesser, Beutelverschlussvariante, Kodifiziereinheit für SCD 700



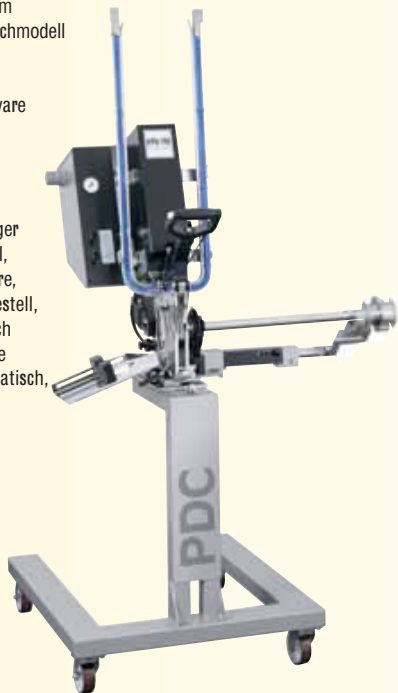
SCH 6210/7210

- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen und Naturdärme von kleinen Kalibern bis 120 mm, Beutel und Netze
- Einstellbarer Clipdruck, wiederholgenau
- Einfache Handhabung, geringer Kraftaufwand
- Robuste Technik
- Maschine komplett aus rostfreiem Material
- Leicht zu reinigen
- Integriertes Abschneidmesser
- Zwei Verschlussarten:
W-Verschluss für Naturdarm
V-Verschluss für Kunst darm
- SCH 6210 für S-Clip: S 625/628/632/638
- SCH 7210 für S-Clip: S 735/740/744/747



Doppel-Clip-Maschine PDC 600/700 (Druckluft)

- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Kaliber bis 80 bzw. 115 mm
- Flexibel einsetzbar – als Tischmodell oder auf Rollgestell
- Zeit und Kostenersparnis mit kostengünstiger Raffware
- PDC 600 für Cliptypen S 625/628/632/638
- PDC 700 für Cliptypen S 735/740/744
- Optionen: Schlaufeneinleger automatisch oder manuell, Fadenspender für Ringware, Höhenverstellbares Rollgestell, Füllerkopplung mechanisch und elektrisch, bewegliche Darmbremse auch pneumatisch, Etikettiersystem ES 4000



Doppel-Clip-Maschine DCD 600 (Druckluft)

- für alle Portionswürste, Wurstketten und Ringe
- Kaliber bis 60 mm
- einfachste Handhabung
- darmschonendes Verdrängersystem
- zur Verarbeitung von Kunst-, Schweine- und Rinderkranzdärmen, Saitlingen
- pneumatische Druckregelung garantiert das schonende Verschließen von Naturdarm
- DCD 600 für Cliptypen S628/632



Clip und Schlaufen



Garantiert lebensmittelecht! Clip-Qualität schützt Ihre Produkte

Poly-clip System hat für seine Clip und Schlaufen vom SGS INSTITUT FRESENIUS das derzeit wohl anspruchsvollste Qualitätssiegel erhalten – weltweit als erstes Unternehmen in der Clipverschlusstechnik.



Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit zertifiziert:

- Verbraucherschutz - Clip und Schlaufen können unbedenklich im Kontakt mit Lebensmitteln eingesetzt werden
- Clipspulen immer neu - keine Übertragung von Keimen von einem Betrieb zum nächsten
- Rückverfolgbarkeit - durch EAN-Barcode bis zum Ursprungsmaterial



Sicherheit des Originals garantiert:

- Produktionssicherheit durch gleichbleibende Materialqualität - gratfrei
- Werterhalt Ihrer Investition - maschinenschonend

Bastramat

Mit CLASSIC LINE bezeichne BASTRA sein Anlagen- und Maschinensegment für das Fleischerhandwerk. Dabei erfüllen zahlreiche Kapazitäts-, Technik- und Ausstattungsoptionen die Anforderungen unterschiedlicher Betriebsgrößen.

Neben Universalanlagen für Produktion und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren schließt CLASSIC LINE nun auch den im Handwerk immer mehr an Bedeutung gewinnenden Bereich der Hygienetechnik ein. Er umfasst eine Reihe entsprechend dimensionierter Maschinen für Betriebshygiene und Desinfektion.



BASTRAMAT Universal Koch- und Räucheranlagen gibt es als Einwagenkammern in 4 verschiedenen Größen.

Sie können mit allen gängigen Räucherzeugern und Beheizungssystemen sowie mit modernsten Microprozessorsteuerungen ausgestattet werden.

Für jeden Betrieb mit seinen individuellen Produktionsbedingungen und baulichen Voraussetzungen hat BASTRA die passenden Anlagen und Ausstattungen im Programm.

Bei höherem Kapazitätsbedarf stehen unter der Produktlinie INDUSTRIAL LINE Mehrwagenkammern zur Verfügung.



BASTRAMAT	850/851	1200/1201	1500/1501	2000/2001
Nutzrauminhalt	1000 l	1700 l	2200 l	3000 l
Fassungsvermögen	ca. 45-150 kg	ca. 60-220 kg	ca. 80-300 kg	ca. 110-400 kg
Rauchstocklänge	800 mm	900 mm	1000 mm	1000 mm
Wagenmaße	830x700x1360 mm	980x800x1500 mm	1030x840x1690 mm	1030x1000x1900 mm

Bastra Kochkessel-Anlage

BASTRA Kochkessel –Anlagen der Modellreihe 2000 PLUS sind mit Gas-, Öl-, Elektro-, Niederdruck- oder Hochdruckdampfheizung in den folgenden Größen lieferbar:



Inhalt	Innenkessel	Außenkessel
200 L	600 x 800 x 430 mm	810 x 1260 x 930 mm
300 L	900 x 800 x 430 mm	1110 x 1260 x 930 mm
400 L	1150 x 800 x 430 mm	1360 x 1260 x 930 mm
500 L	1500 x 800 x 430 mm	1710 x 1260 x 930 mm
600 L	1800 x 800 x 430 mm	2010 x 1260 x 930 mm

Universal-Rauch- und Kochanlagen

Moderne Technik für rationelle Verfahrensprozesse zur thermischen Nahrungsmittelbehandlung

Anlagen Typ	813 / 813 E	815	915 / 917	1015.2 / 1017.2	1020.2	2017.2 / 2020.2
Breite mm	1212 / 1374	1305	1405	1505	1505	1505
Tiefe mm	920	955	1055	1155	1155	2190
Höhe mm	920	955	1055	1155	1155	2190
Beschickungswagen	1	1	1	1	1	2
Breite mm	840	840	940	1040	1040	1040
Tiefe mm	800	800	900	1000	1000	1000
Höhe mm	1350	1500	1500 / 1700	1500 / 1700	1980	1700 / 1980
Rauchstocklänge mm	800	800	900	1000	1000	1000
Raucherzeuger						
Glimmrauch	*	*	*	*	*	*
Reiberrauch	-	*	*	*	*	*
Flüssigrauch	*	*	*	*	*	-
Kondensatrauch	-	-	-	-	-	*

Fleischerei-Kochkessel

Komplett in CNS, in allen Beheizungsarten

Typ SOLID 125 Nenninhalt l	290	400	500	600	800	1000
Kesseldeckel	doppelwandig, isoliert					
Kaltwasserfülleinrichtung	serienmäßig					
Sicherheitsentleerhahn	1 1/4 "	1 1/4 "	1 1/2 "	1 1/2 "	2 "	2 "
Steuerung	im separaten Schaltkasten mit Temperatursteuerung über PT 100 Fühler					
Typ SOLID 100 Nenninhalt l	200	300	400	500	600	800
Kesseldeckel	doppelwandig, isoliert					
Kaltwasserfülleinrichtung	serienmäßig					
Sicherheitsentleerhahn	1 1/4 "	1 1/4 "	1 1/4 "	-	-	-
Steuerung	sh. SOLID 125					
Typ P100 GLR Nenninhalt l	150	200	240			
Kesseldeckel	isoliert					
Glycerinbad	serienmäßig					
Sicherheitsentleerhahn	1 1/4 "	1 1/4 "	1 1/4 "	-	-	-
Steuerung	mit Temperaturregelung, Kochzeit + Vorwahlzeit					

Kesselautoklaven

Erfolgreiche Technik fürs Pasteurisieren und Sterilisieren

Verfahrensart Autoklaventyp	Standwasserverfahren			Berieselungsverfahren		
	150 l P	170 l	260 l	260 l B	390 l B	520 l B
Höhe Innenbehälter mm	550	550	640	660	850	1155
Durchmesser Innenbehälter mm	594	920	955	745	745	745
Breite Gehäuse mm	800	900	1050	1150	1150	1150
Tiefe Gehäuse mm	1000	1000	1250	1400	1400	1400
Höhe Gehäuse mm	820	820	820	840	1100	1340
Heizeinrichtung						
elektrisch (kW)	12,6	12,6	18	36	48	48
Gas (kW)	-	-	21	-	-	-
Öl (kW)	-	-	21	-	-	-
Dampf 1,0 bar (kg/h)	-	-	40	-	-	-
Dampf 6,0 bar (kg/h)	-	-	-	35	50	85

Menger Mix 80 P

- Beste Meng- und Mischergebnisse bei allen Brätsorten und Feinkostsalaten
- Edelstahl rostfrei
- Patentiertes, hochschwenkbares, zweiflügeliges Mischwerkzeug
- Rotierender, kipprbarer Bottich
- Fahrbare Ausführung
- Zwei Motoren (Professional-/ P-Modelle)
- Option: Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit, Economy-/ E-Modelle mit einem Motor (bis MIX 100 E)



	MIX 35 P	MIX 60 P	MIX 80 P	MIX 100 P	MIX 150	MIX 200
Liter	35 l	60 l	80 l	100 l	150 l	200 l
Brätmenge	± 20 kg	± 40 kg	± 55 kg	± 70 kg	± 20–100 kg	± 25–130 kg

Kolbenfüller H15p

- Kniehebelbedienung
- serienmäßig mit drei Füllhöhen Ø 12, 20, 30 mm
- Edelstahl
- Zylindervolumen 14,9 l
- Zylinderinhalt ± 12kg
- Leistung: HP 0,75/1,25, kW 0,55/0,94
- Deckel/Kolben Edelstahl rostfrei
High Quality Alum
- Nettogewicht ± 101 kg



	H20p	H26p	H31p	H52p	H52p
Zylindervolumen	19,9 l	25,6 l	30,8 l	41,5 l	51,6 l
Zylinderinhalt Fleisch	± 16 kg	± 22 kg	± 28 kg	± 36 kg	± 44 kg
	0,55/0,94 kW	0,94/1,1 kW	1,5 kW	1,97 kW	1,97 kW
Deckel/Kolben Edelstahl	High Quality Alum	Optional	Standard s/s	Standard s/s	Standard s/s

Kutter K15e

- Schüsselvolumen 15 l
- Schüsselinhalt Fleisch ± 4–12 kg
- Leistung: 2 kW
- Lineare Messergeschwindigkeit
- Nettogewicht: ± 165 kg

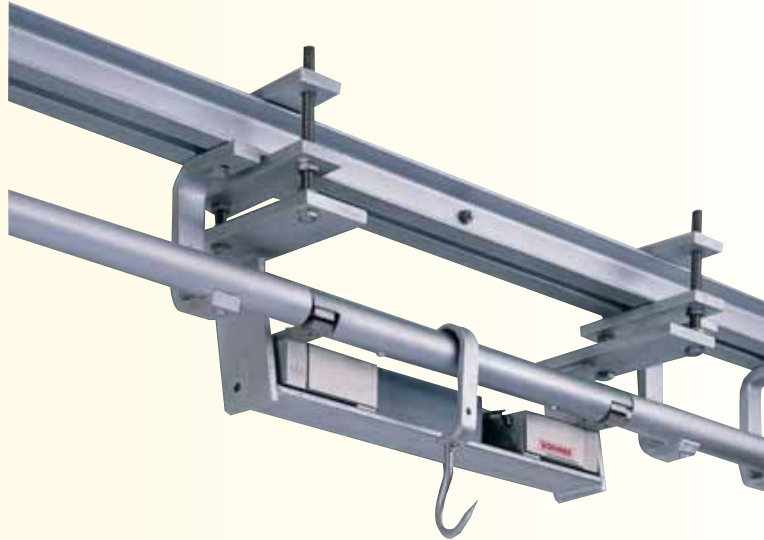


	K30e	K50e
Schüsselvolumen	30 l	50 l
Schüsselinhalt Fleisch	± 5–22 kg	± 7–37 kg
Leistung	5,5 kW	11,47 kW

Hängebahnwaage 150 kg

Nr. 9530.00.002

- Wägebereich 150 kg
- Ziffernschritt 50 g
- Wägeschiene 200 mm
- inkl. Trägerbefestigung Nr. 2510.22.004
- inkl. Anzeige Nr. 3010.01.002 Ausführung IP65
- integriertes Netzteil, ca. 1,5 m Kabel, Schuko-Stecker
- inkl. Eichung



Hängebahnwaage 300 kg

Nr. 9530.00.003

- Wägebereich 300 kg
- Ziffernschritt 100 g
- Wägeschiene 200 mm
- inkl. Trägerbefestigung Nr. 2510.22.004
- inkl. Anzeige Nr. 3010.01.002 Ausführung IP65
- integriertes Netzteil, ca. 1,5 m Kabel, Schuko-Stecker
- inkl. Eichung

Edelstahl-Wandwaage mit Fleischgalgen 60 kg

Nr. 9523.00.002

- Gehäuse und Wiegeplatte aus Chrom-Nickel-Stahl
- Chassis feuerverzinkt
- Wägezelle zum Schutz vor Nässe hermetisch abgekapselt
- mit der Schutzart IP 65 ist höchster Schutz vor Feuchtigkeit und Reinigungsmitteln garantiert, deshalb besonders für alle fleischverarbeitende Betriebe geeignet
- Wägebereich 60 kg
- Ziffernschritt 20 g
- mit Fleischgalgen Nr. 2509.01.001
- integriertes Netzteil
- mit Wandhalterung Nr. 2503.02.001
- inkl. Anzeige Nr. 3010.01.002 Ausführung IP65
- integriertes Netzteil, ca. 1,5 m Kabel, Schuko-Stecker
- Größe der Plattform: 550 x 400 mm
- inkl. Eichung



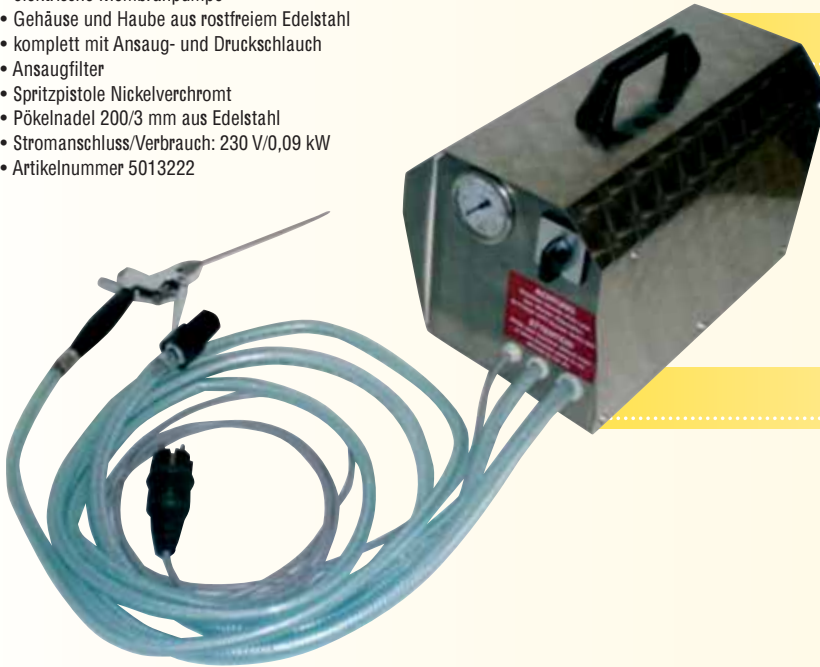
Edelstahl-Wandwaage mit Fleischgalgen 150 kg

Nr. 9530.00.003

- Beschreibung wie oben jedoch
- Wägebereich 150 kg
 - Ziffernschritt 50 g
 - inkl. Eichung

Handinjektor elektrisch

- Ein- und Ausschalter
- elektrische Membranpumpe
- Gehäuse und Haube aus rostfreiem Edelstahl
- komplett mit Ansaug- und Druckschlauch
- Ansaugfilter
- Spritzpistole Nickelverchromt
- Pökelnadel 200/3 mm aus Edelstahl
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,09 kW
- Artikelnummer 5013222



Spickröhre

- Spitze klappbar
- Maße (L): 450 mm
- Ø: ca. 11 mm



Spickröhre „Spickblitz“

- Für quadratische Streifen
- Maße (L): 180 mm/350 mm
- Ø: ca. 10 mm
- aus Edelstahl rostfrei
- Artikelnummer 1364579



Pökelinjektor M - T - Plus

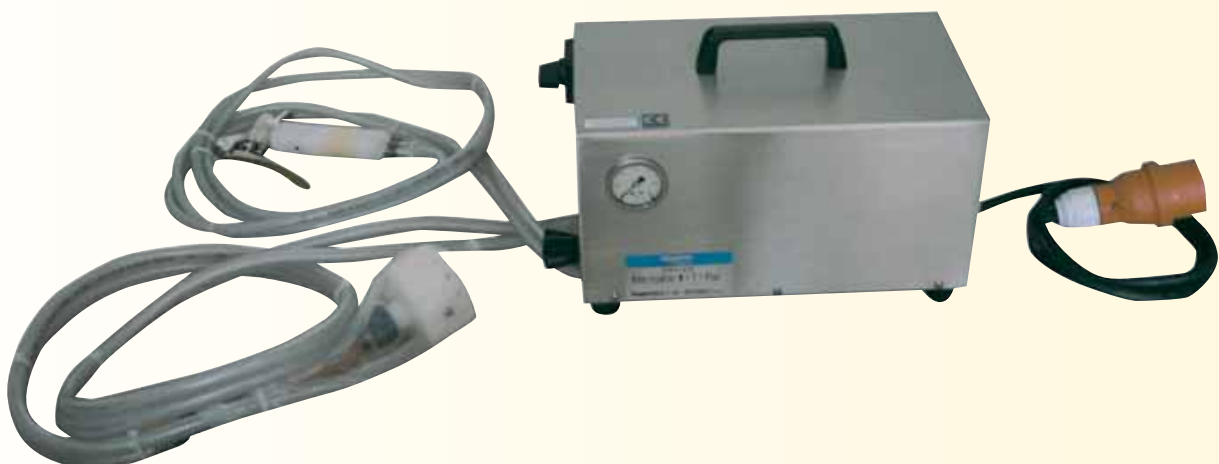
- 2-Wege Metallpistole
- Kreiselpumpe aus Edelstahl
- Pumpendruck: 5,5 bar
- Druckmanometer Glycerin: 0-6 bar
- Druckregulierung: 2,5-5,5 bar
- Pökelnadel: 200/4 mm, 1/8" aus Edelstahl
- Edelstahl-Abdeckhaube
- CEE stecker 5 x 16 A
- Stromanschluss: 400 V
- Artikelnummer 5013202

Injektor Universal

- Edelstahlhaube
- geräuscharm
- Motorschutzschalter, Wechselstrom
- Pumpe aus Messing-Bronze
- blaue Kunststoffpistole
- Maße (L x B x H): 350 x 210 x 220 mm
- Motorleistung: 0,12 kW
- Druck: 4 bar
- Spannung: 230 V
- Pökelnadel: 200/4 mm, 1/8" aus Edelstahl
- Artikelnummer 5013230

Injektor Meran

- wie Universal, jedoch:
- Spannung: 400 V
- Artikelnummer 5013271



Lumbeck & Wolter Gesamtprogramm 2008

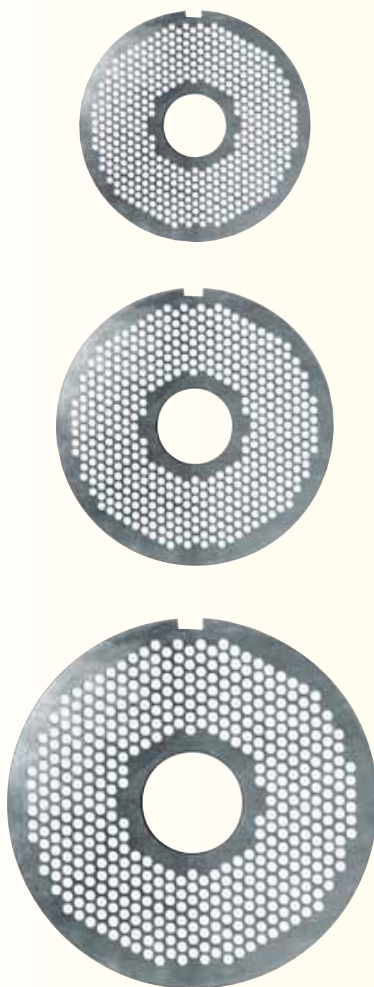


Messer



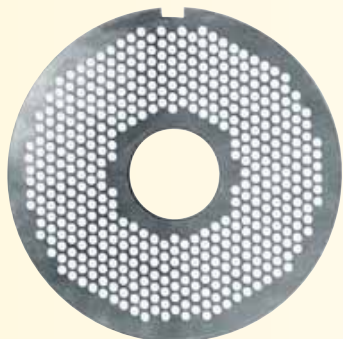
Messer	Modell	Artikelnummer
Unger	Buchse R70b doppelt	1320019
Unger	Buchse HKO doppelt	1320175
Unger	Buchse B doppelt	1320456
Unger	Buchse C doppelt	1320514
Unger	Buchse D doppelt	1320639
Unger	Buchse E doppelt	1320746
Unger	Buchse G42 doppelt	1320837
Unger	Buchse R 70b doppelt Robot S-4	1320020
Unger	Buchse H-82 HKO doppelt Robot S-4	1320176-HKO
Unger	Buchse B-98 B doppelt Robot S-4	1320457-B
Unger	Buchse D-114 D doppelt Robot S-4	1320640-D

Scheibe



Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Unger	Buchse R70b	2 mm	1320043
Unger	Buchse R70b	3 mm	1320068
Unger	Buchse R70b	5 mm	1320100
Unger	Buchse R70b	7,8 mm	1320126
Unger	Buchse R70b	13 mm	1320142
Unger	Buchse Hko	2 mm	1320209
Unger	Buchse Hko	3 mm	1320225
Unger	Buchse Hko	5 mm	1320258
Unger	Buchse Hko	6 mm	1320266
Unger	Buchse Hko	7,8 mm	1320274
Unger	Buchse Hko	10 mm	1320282
Unger	Buchse Hko	13 mm	1320290
Unger	Buchse B	2 mm	1320431
Unger	Buchse B	5 mm	1320464
Unger	Buchse C	2 mm	1320530
Unger	Buchse C	3 mm	1320548
Unger	Buchse D	2 mm	1320654
Unger	Buchse D	3 mm	1320662
Unger	Buchse D	5 mm	1320688
Unger	Buchse D	7,8 mm	1320696
Unger	Buchse D	13 mm	1320712
Unger	Buchse E	2 mm	1320753
Unger	Buchse E	3 mm	1320761
Unger	Buchse E	5 mm	1320779
Unger	Buchse E	7,8 mm	1320787
Unger	Buchse E	13 mm	1320803

Scheibe



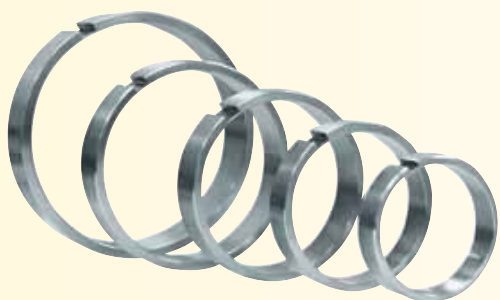
Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Inox Unger	Buchse Hko	3 mm	1322627
Inox Unger	Buchse Hko	5 mm	1322643
Inox Unger	Buchse B	2 mm	1322705
Inox Unger	Buchse B	3 mm	1322710
Inox Unger	Buchse B	5 mm	1322715
Inox Unger	Buchse B	10 mm	1322725
Inox Unger	Buchse B	13 mm	1322730
Inox Unger	Buchse D	3 mm	1322924
Inox Unger	Buchse D	13 mm	1322981

Messerscheibe



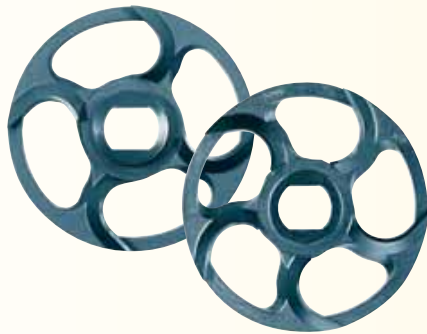
Messerscheibe	Modell	Artikelnummer
Diamant Unger	Buchse R70b	1320167
Diamant Unger	Buchse Hko	1320332
Diamant Unger	Buchse B	1320506
Diamant Unger	Buchse C	1320621
Diamant Unger	Buchse D	1320738
Diamant Unger	Buchse E	1320829
Inox Diamant	Buchse Hko	1322692
Inox Diamant	Buchse D	1322999

Einlegering



Einlegering	Modell	Maße	Artikelnummer
Inox Unger	R70 schmal	15 mm	1327238
Inox Unger	R70 breit	29 mm	1327246
Inox Unger	H schmal	18 mm	1327253
Inox Unger	H breit	36 mm	1327261
Inox Unger	D schmal	26 mm	1327345
Inox Unger	E schmal	28 mm	1327360

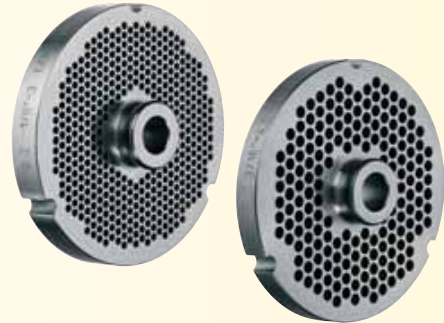
Sichelringmesser



Sichelringmesser	Modell	Artikelnummer
Unger	Buchse Hko	1322601
Unger	Buchse B	1322700
Unger	Buchse D	1322908
Unger	Buchse E	1323104

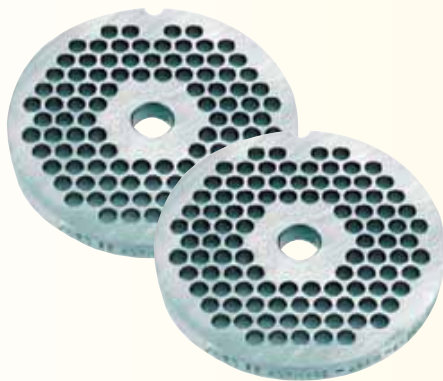
Scheibe

mit Narben



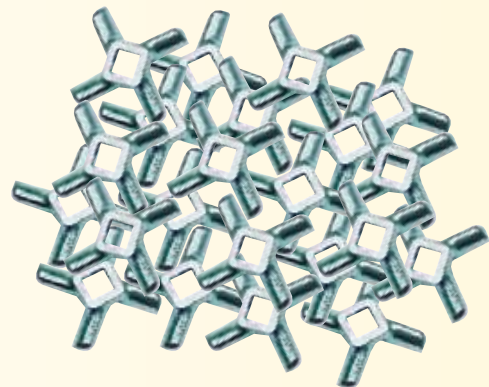
Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Enterprise	12	3 mm	1324359
Enterprise	12	4,5 mm	1324367
Enterprise	12	7,8 mm	1324409
Enterprise	22	3 mm	1324482
Enterprise	22	4,5 mm	1324490
Enterprise	22	7,8 mm	1324508
Enterprise	32	3 mm	1324557
Enterprise	32	4,5 mm	1324565
Enterprise	32	13 mm	1324631

Scheibe



Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Enterprise	5	3 mm	1324029
Enterprise	5	4,5 mm	1324052
Enterprise	7	7,8 mm	1324177
Enterprise	8	4,5 mm	1324250
Enterprise	8	7,8 mm	1324284

Messer



Messer	Modell	Artikelnummer
Enterprise	5	1324003
Enterprise	7	1324110
Enterprise	8	1324201
Enterprise	12	1324326
Enterprise	22	1324466
Enterprise	32	1324532

Wurstgarn

- in verschiedenen Farben erhältlich
- 2-kg-Pakete in Klarsichtverpackung (außer Artikelnummer 0700105)



Bezeichnung	Artikelnr.
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: natur	0700120
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: rot	0701409
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: grün	0701458
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: blau	0701508
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: rot/weiß	0701557
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: grün/weiß	0701607
Wurstg. 3f. 3,5 WI, Farbe: blau/weiß	0701656
Wurstg. 2f. 3,5 WI, Farbe: natur	0700112
Wurstg. 3f. 3,5 Ia, Gelbschild	0700105
Rollkordel 2/1,25 W, Farbe: weiß	0721506

Rollbratenfaden 2/3,5

- im 200 g Patentbecher mit Abschneider und Fadenbremse



Bezeichnung	VE	Artikelnr.
gebleicht	Becher, 200 g	0721050
rot/weiß	Becher, 200 g	0721100

Bindfaden Dagema 2/3,5 WI



Bezeichnung	VE	Artikelnr.
rot/weiß	Knäuel, 200 g	0721142
gebleicht	Knäuel, 200 g	0721159
gebleicht	Knäuel, 100 g	0721175

Rollbratenfaden

- koch- und bratfest
- im 200 g Patentbecher mit Abschneider und Fadenbremse
- Farbe: natur



Rollbratenfaden

- Farbe: rot-weiß

Bindfix, mittelstark

- Bindfaden im Patentbecher mit Abschneider und Fadenbremse
- 120 m mittelstarker Bindfaden



Rollbratennetze Polyester B/5 P

- in verschiedenen Kalibern, Rolle à 50 m



Bezeichnung	Artikelnr.
Kal. 12 P	0750513
Kal. 14 P	0750521
Kal. 16 P	0750539
Kal. 18 P	0750547
Kal. 20 P	0750554
Kal. 22 P	0750562
Kal. 24 P	0750570
Kal. 28 P	0750596

Rollbratennetze Baumwolle B/5

- in verschiedenen Kalibern, Rolle à 50 m ohne Abbildung

Bezeichnung	Artikelnr.
Kal. 14 B	0750067
Kal. 16 B	0750075
Kal. 18 B	0750083
Kal. 20 B	0750091
Kal. 22 B	0750109
Kal. 24 B	0750117

Lachsschinkennetze Polyester A/3

- Rolle à 50 m



Bezeichnung	Artikelnr.
Kal. 12 R w P	0750604
Kal. 14 R w P	0750612
Kal. 16 R w P	0750620
Kal. 18 R w P	0750638
Kal. 20 R w P	0750646
Kal. 22 R w P	0750653
Kal. 26 R w P	0750679

Schinkennetze Baumwolle A/3

- grau, Rolle à 50 m



Bezeichnung	Artikelnr.
Kal. 14 B	0750208
Kal. 16 B	0750216
Kal. 18 B	0750224
Kal. 20 B	0750232
Kal. 22 B	0750240
Kal. 24 B	0750257

Einziehröhre

- 90 – 160 mm, Set inkl. Rohr, Stopfer, Schelle (auch einzeln erhältlich)



Bezeichnung	Artikelnr.
Set 90 mm, für Netz Kal. 12+14	1344100
Set 110 mm, für Netz Kal. 14+16	1344118
Set 125 mm, für Netz Kal. 16+18	1344126
Set 140 mm, für Netz Kal. 18+20	1344134
Set 160 mm, für Netz Kal. 20	1344142

Netzeinziehgerät

Damit große Fleischstücke mühelos in enge Netze verpackt werden können, hat der leicht transportable „Netzer“ einen wirkungsvollen Hebelmechanismus. Typ ER 1 verpackt Fleischstücke bis 190 mm, Typ ER 2 bringt spielend leicht Fleischstücke bis 240 mm ins Netz.



Ohne Abbildung:

Rollbratennetz Ks 28/III/3G

- für Röhle Einziehgerät ER 1 • Baumwolle
- Rolle à 50 m • dag-Art.Nr.: 0750182

Wurstgarnschlaufen 3f. 5,5

- 12 cm (doppelt 24 cm)
- aus Kunststoffgarn



Bezeichnung	Artikelnr.
Farbe: weiß	0711051
Farbe: grün	0711101
Farbe: rot	0711150
Farbe: blau	0711200
Farbe: grün/weiß	0711507
Farbe: rot/weiß	0711564
Farbe: blau/weiß	0711606

PP-Kordel

Zum Einziehen und Anfertigen von Aufhängeschlaufen in Fleischstücke aller Art, wahlweise von Hand oder mit Schlaufenknotmaschinen.

- in unterschiedlichen Stärken
- Farbe: weiß
- Spule à 2 kg



Bezeichnung	Artikelnr.
320 m/1-fach	0731109
500 m/1-fach	0731158
700 m/1-fach	0731208
700 m/1-fach, knotenfrei	0731240
320 m/2-fach	0731307
320 m/3-fach	0731505
320 m/4-fach	0731554

Kesselnetze Polypropylen



Bezeichnung	Artikelnr.
80 cm	0750919
90 cm	0750927
100 cm	0750935

Bottich 85 l

- Außenmaß Ø: 628 (oben) x 385 mm
- Innenmaß Ø: 576 (oben) x 365 mm
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1401058



Transportkasten 80 l

- Außenmaß (L x B x H): 760 x 500 x 320 mm
- Innenmaß (L x B x H): 680 x 445 x 295 mm
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402403



Behälter 210 l

ohne spundloch

- Kunststoff-Großbehälter, PE-Material, lebensmittelecht, recyclingfähig, geruchs- und geschmacksneutral, zur hygienischen Lagerung von Lebensmitteln, auf- und ineinander stapelbar, Pökelsbehälter zum Einlegen von Schinken und Anrichten von Lake. Spundloch zur leichten Reinigung.
- Außenmaß (L x B x H): 790 x 605 x 685 mm
- Gewicht: 8,9 kg
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402221

mit spundloch

- Artikelnummer 1402239

Deckel für 210 l Behälter

- Artikelnummer 1402361



Behälter 400 l

ohne spundloch

- Gewicht: 17,4 kg
- Außenmaß (L x B x H): 950 x 725 x 830 mm
- Artikelnummer 1402254

mit spundloch

- Artikelnummer 1402247

Deckel für 400 l Behälter

- Artikelnummer 1402353

Verschlussstopfen

- Artikelnummer 1402379

Transportmulde 40 l

- Außenmaß (L x B x H): 730 x 480 x 180 mm
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402387



Transportmulde 25 l

- Maße (B x H x T): 610 x 150 x 440 mm
- Artikelnummer 1402390

Transportmulde 12 l

- Maße (B x H x T): 440 x 155 x 320 mm
- Artikelnummer 1402395

Kochsalzbehälter 50 l

mit Deckel

- Artikelnummer 1434067

Pökelsalzbehälter 50 l

mit Deckel

- mit Inhaltskennzeichnung
- Maße (H): 440 mm
- Ø: 460 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1434059

Kochsalzbehälter 75 l

mit Deckel

- Artikelnummer 1434117

Pökelsalzbehälter 75 l

mit Deckel

- Maße (H): 520 mm
- Ø: 515 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1434109

Ersatzdeckel

- für 50 l Behälter
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1434075

Ersatzdeckel

- für 75 l Behälter
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1434125

Optional sind alle Behälter auch ohne Druck (neutral) lieferbar: 50 l Artikelnr. 1434042, 75 l Artikelnr. 1434091



Bottich 80 l

- mit Alu-Ring, konisch
- Ø oben: 650 mm
- Ø unten: 500 mm
- Maße (H): 400 mm
- Artikelnummer 1401108



Behälter 106 l

- mit Alu-Ring, konisch
- Außenmaße unten (B x T): 440 x 400 mm
- Maße (B x H x T): 830 x 570 x 690 mm
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402445



Behälter 61 l

- mit Alu-Ring, konisch
- Außenmaße unten (B x T): 440 x 260 mm
- Maße (B x H x T): 830 x 540 x 690 mm
- Artikelnummer 1402460

Stapelkasten 23 l

- Innenmaße (B x H x T): 395 x 200 x 295
- Maße (B x H x T): 460 x 210 x 330 mm
- Artikelnummer 1402486

Stapelkasten 28 l

- Innenmaße (B x H x T): 600 x 120 x 400
- Maße (B x H x T): 660 x 130 x 450 mm
- Artikelnummer 1402502

Stapelkasten 35 l

- Innenmaße (B x H x T): 530 x 210 x 310
- Maße (B x H x T): 600 x 220 x 350 mm
- Artikelnummer 1402494



VECTURA

Stapelkasten 50 l

- Innenmaße (B x H x T): 600 x 210 x 400
- Maße (B x H x T): 660 x 220 x 450 mm
- Artikelnummer 1402528

Stapelkasten 96 l

- Innenmaße (B x H x T): 600 x 400 x 400
- Maße (B x H x T): 660 x 410 x 450 mm
- Artikelnummer 1402544



Deckel AZ D 238 PS

- für Behälter: 1402502/28 l
1402528/50 l
1402544/96 l
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402627



Deckel D 201 PS

- für Behälter 1402486/23 l
- Farbe: natur
- Artikelnummer 1402601



Euro-Fleischkasten E 1

- zur zügigen Abwicklung der Warentransfers
- Maße (L x B x H): 600 x 400 x 125 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1402015

ohne Abbildung

- Farbe: blau Artikelnummer 1402020

Euro-Fleischkasten E 2

- Maße (L x B x H): 600 x 400 x 200 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1402023

ohne Abbildung

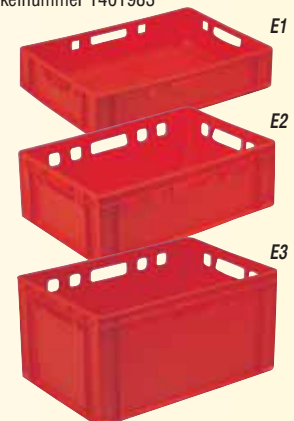
- Farbe: blau Artikelnummer 1402010
- Farbe: grün Artikelnummer 1402006
- Farbe: gelb Artikelnummer 1402008

Euro-Fleischkasten E 3

- Maße (L x B x H): 600 x 400 x 300 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1402031

Option: roter Deckel E1-E3

- Artikelnummer 1401983



Schlachthauspalter R 30

- Schweinespalter aus Edelstahl
- rostfrei
- matt poliert
- mit genietetem, holzfarbenen Kunststoffgriff
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1316330

Schlachthauspalter R 36

- Rinderspalter
- Maße (L): 360 mm
- Artikelnummer 1316348



OCHSENKOPF
Werkzeuge fürs Leben

Bogensäge Wechselfix

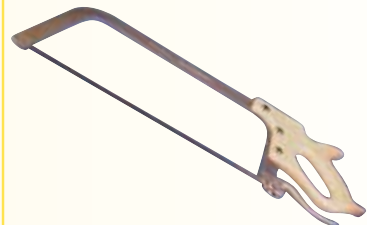
- Schnellspannhebel
- Kunststoffgriff schwarz
- Sägeblatt, rostfrei
- spülmaschinenfest
- rutschticher und hygienisch



Länge	Artikelnummer
400 mm	1315019
450 mm	1315027
500 mm	1315035
550 mm	1315043
600 mm	1315050

Handsäge CNS

- rostfrei
- Maße (L): 500 mm
- Kunststoffgriff weiß
- Schnellspannhebel
- Artikelnummer 1314624



Ausbeinmesser

- Giesser Artikelnummer 2505
- Maße (L): 130 mm
- verschiedene Farben und Griffformen lieferbar



**GIESSER
MESSER**
Alles im Griff

Länge	Stärke	Artikelnummer
130 mm	mittel	2505-13
150 mm	mittel	2505-15
130 mm	stark	2515-13
150 mm	stark	2515-15
130 mm	sehr flexibel	2535-13
150 mm	sehr flexibel	2535-15

Ausbeinmesser/Polkmesser

- Giesser Artikelnummer 3105
- Maße (L): 130 mm
- verschiedene Farben und Griffformen lieferbar



Länge	Artikelnummer
100 mm	3105-10
130 mm	3105-13
160 mm	3105-16
180 mm	3105-18

Stechmesser

- Giesser Artikelnummer 3005
- Maße (L): 180 mm
- verschiedene Farben und Griffformen lieferbar



Länge	Artikelnummer
130 mm	3005-13
160 mm	3005-16
180 mm	3005-18
210 mm	3005-21
240 mm	3005-24
300 mm	3005-30

Schlachtmesser

- Giesser Artikelnummer 4025
- Maße (L): 210 mm
- verschiedene Farben und Griffformen lieferbar



Länge	Artikelnummer
180 mm	4025-18
210 mm	4025-21
240 mm	4025-24
270 mm	4025-27
300 mm	4025-30
360 mm	4025-36

Ausbeinmesser Flexibel, Fibrox

- Artikelnummer 5.6613.12
- Maße (L): 258 mm
- Artikelnummer 5.6613.15
- Maße (L): 283 mm
- Artikelnummer 5.6618.15
- Maße (L): 285 mm



VICTORINOX

Ausbeinmesser, Fibrox

- Artikelnummer 5.6603.12
- Maße (L): 258 mm
- Artikelnummer 5.6003.15
- Maße (L): 285 mm
- Artikelnummer 5.6603.15
- Maße (L): 283 mm



Ausbeinmesser, Fibrox

- Artikelnummer 5.6503.12
- Maße (L): 287 mm
- Farbe: schwarz



Ergogrip Stechmesser

- Klingenlänge: 15 cm
- Artikelnummer 8200615
- Klingenlänge: 18 cm
- Artikelnummer 8200618
- Klingenlänge: 21 cm
- Artikelnummer 8200621


Ergogrip Blockmesser

- Klingenlänge: 15 cm
- Artikelnummer 8234815
- Klingenlänge: 18 cm
- Artikelnummer 8234818
- Klingenlänge: 21 cm
- Artikelnummer 8234821
- Klingenlänge: 23 cm
- Artikelnummer 8234823
- Klingenlänge: 26 cm
- Artikelnummer 8234826
- Klingenlänge: 30 cm
- Artikelnummer 8234830


Ergogrip Ausbeinmesser, schmal

- Klingenlänge: 13 cm
- Artikelnummer 8236813
- Klingenlänge: 15 cm
- Artikelnummer 8236815


Ergogrip Zerlegemesser

- Klingenlänge: 21 cm
- Sicherheitsfarbe: orange
- Artikelnummer 8242521-53


Mastergrip Spezial-Ausbeinmesser

- geschweifte Klinge
- flexibel, Klingenlänge: 13 cm
- Artikelnummer 8288113-53
- 1/2 flexibel/Artikelnummer 8288213-53
- starr/Artikelnummer 8289113-53


Mastergrip Spezial-Ausbeinmesser

- geschweifte Klinge
- flexibel, Klingenlänge: 15 cm
- Artikelnummer 8288115-53
- 1/2 flexibel/Artikelnummer 8288215-53
- starr/Artikelnummer 8289115-53


Ergogrip Ausbeinmesser

- geschweifte Klinge
- halbflexibel, Klingenlänge: 13 cm
- Artikelnummer 8298213
- flexibel/Artikelnummer 8298113
- starr/Artikelnummer 8299113
- halbflexibel, Klingenlänge: 15 cm
- Artikelnummer 8298215
- flexibel/Artikelnummer 8298115
- starr/Artikelnummer 8299115


Stahl Dickoron

- oval
- Saphirzug
- verschleißfreie Oberfläche mit bruchsicherem, zähen Kern durch neueste Härtetechnologie
- Sicherheit durch hochwertige Beschlagteile
- ausgeglichene Verjüngung zur Spitze
- Maße (L): 300 mm Klingenlänge
- Artikelnummer 1365501


Tischwurstfüller Dick 6 L

- für den Hausschlachter
- Zylinder und Grundplatte aus Edelstahl
- stabiler Rahmen
- Kunststoffkolben mit Entlüftungsventil
- robuste Konstruktion
- einfache Bedienung und Reinigung
- inklusiv 4 Füllrohre 12, 18, 22, 30 mm
- Gewicht: 14 kg
- Maße (H): 490 mm
- Artikelnummer 9060600


Tischwurstfüller CNS Dick 9 L

- komplett Edelstahl
- inklusive 4 Füllrohre 12, 18, 22, 30 mm
- Getriebekasten, Zahn- und Seitenstangen, Zylinder, Grundplatte und Kurbel aus Edelstahl
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Grundplatte (L x B): 260 x 400 mm
- Gewicht: 23,5 kg
- Maße (H): 635 mm
- Artikelnummer 5010060

Tischwurstfüller CNS Dick 12 L

- Gewicht: 25 kg
- Maße (H): 720 mm
- Artikelnummer 5010063

Tischwurstfüller CNS Dick 15 L

- Gewicht: 26 kg
- Maße (H): 820 mm
- Artikelnummer 5010066



Eimer und Deckel

Eimer JET 3 l ohne Deckel

- mit Kunststoffbügel,
- Maße (H): 138 mm
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1430315

Eimer JET 5,6 l ohne Deckel

- Maße (H): 194 mm
- Artikelnummer 1430390

Eimer JET 10,7 l ohne Deckel

- Maße (H): 263 mm
- Artikelnummer 1430540

Eimer JET 12,5 l ohne Deckel

- Maße (H): 256 mm
- Artikelnummer 1430605

Eimer JET 18 l ohne Deckel

- Maße (H): 274 mm
- Artikelnummer 1430677

Eimer JET 21 l ohne Deckel

- Maße (H): 331 mm
- Artikelnummer 1430768

Deckel für Eimer 3 l

- Farbe: rot
- Ø: 197 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1430820

Deckel für Eimer 5,6 l

- Farbe: rot
- Ø: 224 mm
- Artikelnummer 1430865

Deckel für Eimer 10,7 l

- Farbe: rot
- Ø: 264 mm
- Artikelnummer 1430890

Deckel für Eimer 12,5 l

- Farbe: rot
- Ø: 289 mm
- Artikelnummer 1430935

Deckel für Eimer 18/21 l

- Farbe: rot
- Ø: 325 mm
- Artikelnummer 1430974





Ordnung ist das halbe Leben

... wir helfen gerne dabei.

Ordnung mit System – Tische, Boarde und Schränke – Rauchstock- und Transportwagen – Variable Lagersysteme – Becken und Mulden – Spülen – Stand- und Wandbatterien

Seite 39–50



Edelstahl-Beistelltisch

- zerlegbar, mit Zwischenboden
- Füße höhenverstellbar
- Maße (B x T x H): 630 x 500 x 850 mm
Artikelnummer 5703202
- Maße (B x T x H): 650 x 650 x 850 mm
Artikelnummer 5703228
- Maße (B x T x H): 850 x 500 x 850 mm
Artikelnummer 5703236
- Maße (B x T x H): 1100 x 500 x 850 mm
Artikelnummer 5703251



Edelstahl-Hocker

- fest verschweißt
- Kunststoff-Füße PVC
- Maße (B x T x H): 500 x 500 x 500 mm
Artikelnummer 5703095



Edelstahl-Arbeitstisch

mit Abstellboden

- wahlweise mit und ohne Aufkantung
- im Unterbau offen
- mit fest eingeschweißtem Abstellboden
- Bodenfreiheit: 150 mm
- höhenverstellbare Fußstollen
- In folgenden Größen erhältlich: Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Edelstahl-Arbeitstisch

offen

- wahlweise mit und ohne Aufkantung
- im Unterbau 3-seitig verstrebt, zum Unterschieben von Vorrats- und Abfallbehältern
- Bodenfreiheit: 150 mm
- höhenverstellbare Fußstollen
- In folgenden Größen erhältlich: Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Edelstahl Schranktisch

- Unterbau: 3-seitig geschlossener Schrankraum mit einem Abstell- und einem Zwischenboden
- Schiebetüren mit senkrecht eingearbeiteten Griffleisten
- Bodenfreiheit: 150 mm
- höhenverstellbare Fußstollen
- wahlweise mit und ohne Aufkantung
- In folgenden Größen erhältlich: Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Edelstahl Schranktisch

- Ausführung: offener Schrankraum mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- wahlweise mit und ohne Aufkantung
- In folgenden Größen erhältlich: Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Edelstahl Schranktisch mit Schubladenblock

- Schubladenblock wahlweise rechts oder links
- Ausführung: mit 2 Schiebetüren, mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- wahlweise mit und ohne Aufkantung
- In folgenden Größen erhältlich: Maße (B x T x H): 1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Gerne fertigen wir auch Ihre Sondermaße!

Edelstahl Arbeitstisch

- Ausführung: verschweißt, mit Zwischenboden, wahlweise mit 1 Rahmenschublade unter der Tischplatte oder Schubladenblock (rechts oder links) erhältlich
- wahlweise mit oder ohne Aufkantung
- Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700 x 850 mm



Alle Edelstahl-Möbel sind auch fahrbar lieferbar.

Edelstahl Schubladenblock

- Ausführung: stationär, mit 3 Schubladen, auch in fahrbarer Ausführung erhältlich
- Maße (B x T x H): 425 x 600/700/800 x 850 mm



Edelstahl Wandhängeschrank

- inkl. Wandleiste
- Seitenwände doppelwandig
- Schiebetüren doppelwandig
- mit senkrechten Griffleisten
- 1 Abstell- und höhenverstellbarer Zwischenboden, selbsttragende Konstruktion
- Maße (B x T x H): 1400 x 400 x 600 mm
- Maße (B x T x H): 1600 x 400 x 600 mm



Edelstahl Wandbord

- mit Befestigungskonsolen
- Abstand der Etagen beliebig wählbar
- Wahlweise 1, 2 oder 3-etagig
- Maße (B x T): 1600/1700/1800/1900/2000/2100/2200/2300/2400/2500/2600/2700/2800 x 300/400 mm



Edelstahl Doppelstufentisch

- mit Kunststoff-Schneidauflagen
- Stufentiefe: 400 mm
- Stufenhöhe: 30 mm
- verschweißt, mit Zwischenboden oder Zwischenrost
- Maße (B x T x H): 2000/2400/2700/3000 x 1000/1200 x 850 mm



Edelstahl Stufentisch

Edelstahl Gewürzbord

- verschweißt
- Etagenabstand: 350 mm
- 2 Auflageböden
- 2 Aufhängeösen
- Maße (B x T x H): 1000 x 250 x 360 mm
- Artikelnummer 5727054



Edelstahl Zerlegetisch

- mit Kunststoff-Schneidauflagen
- in der Mitte Abwurfschütten zu darunterliegenden Euro-Kästen
- unten mit Einschüben zur Aufnahme der Eurokästen
- Maße (B x T x H): 1350 x 1700 x 900 mm



Sondermaße – Sonderwünsche? Kein Problem!

Edelstahl Material/Kleiderschrank Kombination

- Ausführung: mit oberer durchgehender Ablage, senkrechter Trennwand, links offener Schrankraum, rechts 3 höhenverstellbare Böden, mit 2 Flügeltüren
- Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000 x 600/700/800 x 1850 mm



Edelstahl Spinde

- 2, 3, 4-teilig oder jede andere Unterteilung
- mit abgeschrägtem Kopfteil
- je Abteil eine obere Ablage, eine Kleiderstange und 3 Kleiderhaken
- je Abteil eine geschlossene Flügeltür mit Lüftungslöchern
- Füße zum Bodenausgleich höhenverstellbar
- Fachbreite: 300 mm
- Fachtiefe: 450 mm
- Maße (B x T x H): 1300 x 500 x 1950/2100 mm



Edelstahl Hochschrank

- 2 Schrankräume mit jeweils einem unteren Ablageboden und einem höhenverstellbaren Zwischenboden
- Füße höhenverstellbar
- Maße (B x T x H): 1000/1200/1400/1600/1800/2000/2200/2400 x 600/800 x 1850 mm



Edelstahl Schrägregal

- Euro-Norm-Regal
- Höhe vorne: 1320 mm, mit 3 Ablageböden à 3 Eurokisten, höhenversetzt von vorne nach hinten 150 mm für 9 Eurokästen
- Maße (B x T x H): 1340 x 620 x 1430 mm
- für 12 Euro-Kästen
- Maße (B x T x H): 1760 x 640 x 1450 mm



Edelstahl Regal-Systeme

- variabler Einsatz, hohe Stabilität und Standfestigkeit
- die Montage erfolgt einfach und schnell mit wenigen Montagehilfsmitteln
- die Regalsysteme basieren auf dem Baukastenprinzip und bieten daher eine große Flexibilität, verbunden mit einer hohen Tragkraft und sicherer Standfestigkeit
- durch die Verwendung hochwertiger Materialien bietet das Regalsystem einen vielfältigen Einsatz rund um die hygienische Lebensmittellagerung in un- und gekühlten Räumen oder in Kühl- und Tiefkühlzellen
- Standardhöhen: 1500/1800/2000 mm
- Standardtiefen: 300/400/500 oder 600 mm
- Standardbreite der Böden und Roste: 600/800/900 mm



Edelstahl Regal

- mit 4 höhenverstellbaren Auflagen, pro Boden ca. 120 kg Tragkraft bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung, zerlegbar
- Maße (B x T x H): 900 x 420 x 1800 mm Artikelnummer 5720503
- Maße (B x T x H): 1000 x 420 x 1800 mm Artikelnummer 5720511
- Maße (B x T x H): 1400 x 420 x 1800 mm Artikelnummer 5720537
- Maße (B x T x H): 1900 x 420 x 1800 mm Artikelnummer 5720552
- Maße (B x T x H): 2000 x 420 x 1800 mm Artikelnummer 5720560



Edelstahl Wannenwagen

- fahrbar, mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen mit Feststeller
- Wanne 400 mm hoch
- mit Schiebegriff
- Maße (B x T x H): 800 x 600 x 800 mm



Edelst. Hub- u. Beschickungswagen

- Ausführung: mit oder ohne Seitenkufen
- Wulstrand in den Ecken verstärkt
- Bodenplatte auf 4,5 mm verstärkt
- mit Schiebegriff und Schüttschnabel
- Wandstärke 2 mm
- 4 Polyamid-Räder mit Kippmoment
- Inhalt: 200 l
- Maße: Außen: 670 x 680 x 690 mm
- Innen: 630 x 640 x 500 mm
- Wagen ohne Seitenkufen: Artikelnr. 5713110
- Wagen mit Seitenkufen: Artikelnr. 5713128

Brökelmann



Edelstahl Kugelmulde

- Inhalt: 70 l
- nahtlos tief gezogen
- fahrbare Ausführung mit Kunststoffrädern
- Ø: 600 mm
- Maße (H): 800 mm
- Artikelnummer 5751102



Edelstahl Mengmulde 200 l

- Kopfen abgerundet
- 2 Lenk- und 2 Bockrollen mit 1 Feststeller
- Radgehäuse Edelstahl
- Auslauf-Schraubverschluss: 1 1/4"
- Maße (B x T x H): 1500 x 710 x 835 mm
- Artikelnummer 5751136



Edelstahl Mengmulde 150 l

- mit geraden Kopfen
- 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit 1 Feststeller
- Radgehäuse Edelstahl
- Auslauf-Schraubverschluss: 1 1/4"
- Maße (B x T x H): 1110 x 650 x 825 mm
- Artikelnummer 5751110

Edelstahl Mengmulde 200 l

- Maße (B x T x H): 1480 x 650 x 825 mm
- Artikelnummer 5751128

Edelstahl Mengmulde 300 l

- Maße (B x T x H): 1630 x 755 x 825 mm
- Artikelnummer 5751144

Mengschüssel

- Aluminium mit Kreisschliff
- Körper nahtlos tiefgezogen mit Wulstrand gerollt Ø 25 mm
- ohne Schraubverschluss
- Mengmulde: 600 x 820 mm
- Inhalt: ca. 70 Liter
- Artikelnummer 5750070



Mengmulde

- Aluminium mit Kreisschliff
- Körper nahtlos tiefgezogen mit geschlossenem Wulstrand, extra verstärkt
- mit stabilem Schiebegriff und Schraubverschluss
- mit 2 PA-Rädern, Ø 100 mm
- auf Wunsch auch mit Gummibereifung lieferbar
- Mengmulde 1300 x 600 x 320 mm
- Inhalt: ca. 150 Liter
- Artikelnummer 5750104
- Mengmulde 1300 x 600 x 350 mm
- Inhalt: ca. 200 Liter
- Artikelnummer 5750112



Edelstahl Spülcenter

- wahlweise 1 oder 2 Becken seitlich rechts oder links
- 3-seitige Beckenverkleidung inkl. Standrohrventilen
- mit gerillter Abtropffläche
- Vierkantrohrbeine mit höhenverstellbaren Fußstollen
- Möglichkeit zum Unterbau einer bauseitigen Spülmaschine durch Kürzung der Verkleidung
- Maße (B x T x H): 1500/1600/1700/1800/1900/2000/2100/2200/2300/2400 x 600/700/800 x 850 mm



Edelstahl Spültisch

- Gewerbspüle mit 2 Einsatzbecken rechts oder links
- mit 3-seitiger Beckenverblendung
- mit Standrohrventilen
- Beckengröße: 400 x 400 x 200 mm
- mit Zwischenboden oder Zwischenrost im Unterbau erhältlich
- Maße (B x T x H): 1500/2400 x 600/800 x 850 mm



Edelstahl Spültisch

- Gewerbspüle mit 1 Becken links oder rechts
- mit 3-seitiger Beckenverkleidung
- mit Standrohrventil
- Becken: 400 x 400 x 200 mm
- mit Zwischenboden oder Zwischenrost im Unterbau erhältlich
- Maße (B x T x H): 1200/1400 x 600/700 x 850 mm



Gewerbspüle

- mit Schiebetürenschränk
- 2 Becken seitlich wahlweise rechts oder links
- 3-seitige Beckenverkleidung
- inkl. Standrohrventilen
- mit gerillter Abtropffläche
- im Unterbau Schrankraum mit Schiebetüren
- ohne Zwischenboden
- Vierkantrohrbeine mit verstellbaren Fußstollen
- Maße (B x T x H): 1500/1600/1700/1800/1900/2000/2200/2400 x 600/700/800 x 850 mm



Edelstahl Rauch- und Kochwagen

- passend für handelsübliche Rauch- und Kochanlagen z. B.: Voss, Maurer, Bayha + Strackbein, Fessmann, Kerres, Ness, Autotherm etc.



Brökelmann

Edelstahl Wurstabhängewagen

- 4 Auflagen
- 6 Rollen mit Kippmoment
- leicht auf der Stelle drehbar
- Radgehäuse aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 800 x 800 x 1780 mm
- Artikelnummer 5710058



Edelstahl Rauchstockwagen

- 6 Kunststoffrollen mit Kippmoment
- leicht auf der Stelle drehbar
- Maße (B x T x H): 600 x 400 x 720 mm
- Artikelnummer 5713193

Edelstahl-Rauchstäbe

- Stern-Dreieckprofil
- Maße (L): 800 mm Artikelnummer 1481233
- Maße (L): 900 mm Artikelnummer 1481241
- Maße (L): 1000 mm Artikelnummer 1481258

Aluminium-Rauchstäbe

- Stern-Dreieckprofil
- Maße (L): 800 mm Artikelnummer 1481209
- Maße (L): 900 mm Artikelnummer 1481217
- Maße (L): 1000 mm Artikelnummer 1481225



Edelstahl Gabelhubwagen

- Tragkraft 2000 kg mit verschleißbaren Polyurethan- Tandemrollen
- rostfreie Ausführung (abgesehen von einigen Kunststoffteilen und Gussteilen wie Radgabeln, Druckplatte und Querstangen, die feuerverzinkt sind)
- Gesamtlänge: 1510 mm
- Gabellänge: 1140 mm
- Gabelbreite: 520 mm
- Artikelnummer 5713359
- Option: Gabelhubwagen komplett aus rostfreiem Stahl



Edelst. Rolli mit Schiebegriff

- mit Kippmoment, auf der Stelle leicht drehbar
- 6 Räder Polyamid weiß, Ø: 125 mm
- Radgehäuse Edelstahl
- Maße (B x T): 410 x 665 mm
- Artikelnummer 5714126



Brökelmann

Edelst. Rolli mit Kippmoment

- für Euro-Kästen 600 x 400 mm
- 6 Räder Polyamid weiß, Ø: 125 mm
- mit Kippmoment
- auf der Stelle leicht drehbar.
- Maße (B x T): 410 x 665 mm
- Artikelnummer 5714076



Edelst. Flachtransportwagen

- mit platzsparendem, herunterklappbarem Schiebegriff
- Stellfläche: 602 x 402 mm
- durchgängig zwischen Oberplatte und Griffhalterung verschweißt
- mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen
- gummibereit, Ø: 125 mm



Edelstahl Gastronormwagen GN 1/1

- 18 Paar Auflageschienen
- Schienenabstand 75 mm
- für Normbehälter 1/1 GN
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- Radgehäuse verzinkt
- Maße (B x T x H): 385 x 570 x 1570 mm
- Artikelnummer 5712112



Brökelmann

Edelstahl Universaltransportwagen

- 5 Paar höhenverstellbare Einlegeschienen
- 2 Lenk- und 2 Bockrollen mit 2 Feststellern
- passend für Euro-Kästen E 1, E 2, E 3, E 4.
- Maße (B x T x H): 465 x 610 x 1630 mm
- 2 Schiebegriffe
- Artikelnummer 5712153



Edelstahl Transportwagen für E3 Kästen

- Auflagen für 3 Euro-Kästen E3
- Tragfähigkeit: 120 kg
- mit festverschweißten Auflagen
- 2 Schiebegriffe
- 6 Räder mit Kippmoment
- leicht auf der Stelle drehbar
- Maße (B x T x H): 470 x 620 x 1340 mm



Edelstahl Transportwagen für E2 Kästen

- Auflagen für 4 Euro-Kästen E2
- Etagenabstand: 275 mm
- Tragfähigkeit: 120 kg
- mit festverschweißten Auflagen
- 2 Schiebegriffe
- 6 Räder mit Kippmoment
- leicht auf der Stelle drehbar
- Maße (B x T x H): 460 x 620 x 1340 mm
- Artikelnummer 5712161



Edelstahl Stehpult

- Pulthöhe 160/300 mm
- mit Klappe
- mit Zwischenboden
- nicht abschließbar
- Maße (B x T x H): 600 x 500 x 1200 mm
- Artikelnummer 5732102



Edelstahl Wandpult

- nicht abschließbar
- Maße (B x T x H): 600 x 500 x 160/300 mm
- Artikelnummer 5732128



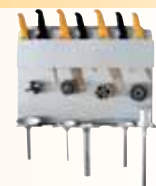
Edelstahl Messerhalter

- einfache Messerleiste
- 2 Aufhängeösen
- Maße (B x T x H): 620 x 21 x 300 mm
- Artikelnummer 1489095



Edelstahl Messer-Scheiben-Tüllenhalter

- für 8 – 10 Messer
- 4 Bolzen für Scheiben
- 7 Halterungen für Tüllen
- 2 Aufhängeösen
- Maße (B x H): 580 x 450 mm
- Artikelnummer 1489038



Edelstahl Schlauchhalterung

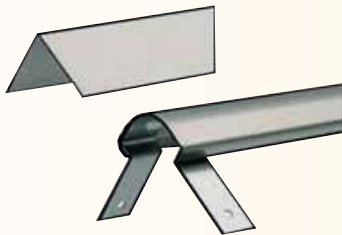
- Maße (B x T x H): 380 x 150 x 320 mm
- Artikelnummer 1369107



Eckrammschutzleisten Edelstahl

Eckschutzleisten werden überall dort eingesetzt, wo Sauberkeit und Hygiene im Vordergrund stehen. Der Werkstoff Edelstahl verhindert durch seine glatte und harte Oberfläche die Bildung eines Haftgrundes zur Keimsammlung. Er ist auch Garant für optisch anspruchsvolles Gestalten.

Zum Schutz von Fliesenecken, zum nachträglichen Aufkleben sowie für beschädigte Flächen. Mit und ohne Anker.



Entwässerungsrinnen Edelstahl

Speziell organisch belastete Abwässer müssen schnell, sicher und hygienisch abgeleitet werden – sonst drohen Gesundheitsschäden durch Bakterien oder Unfälle bei Rutschgefahr. Rinnen und Bodenabläufe komplett aus Edelstahl bieten sich hier als Problemlösung an. Neben einem Höchstmaß an Hygiene und Beständigkeit, bieten sie gleichzeitig ideale Integration an örtliche Gegebenheiten.



Sämtliche Fotos und Abbildungen dieser Seite wurden uns freundlicherweise von der Firma Edelstahl Technik Ulm GmbH zur Verfügung gestellt.



PROGASTRO®5XL

Zweiloch-Standbatterie

- schweres Modell, AD 153 mm
- Schwenkauslauf 360°
- Edelstahlventilsitze 3/4"
- Fettkammeroberteile 3/4"
- Pentachrom-Metallgriffe
- Gewindestutzen L 80 mm
- 1/2" A 250 PG.225.221
- 3/4" A 300 PG.230.252



PROGASTRO®5XL

Einlochbatterie 3/4"

- schweres Modell
- Edelstahlventilsitze 3/4"
- Fettkammeroberteile 3/4"
- Pentachrom-Metallgriffe
- Gewindestutzen 1 1/4" L 80 mm
- 3/4" A 300 PG.130.252



VARIOFORM TEC

Sensor-Einlochbatterie 1/2"

- starrer Auslauf, Ausladung 130 mm
- Temperaturwahlhebel rechts
- automatische Wasserabschaltung bei verschmutztem Sensor
- anschlussfertig für Wasser und Spannung
- VE.817.400.B



VARIOFORM STAR

Einlochbatterie 1/2"

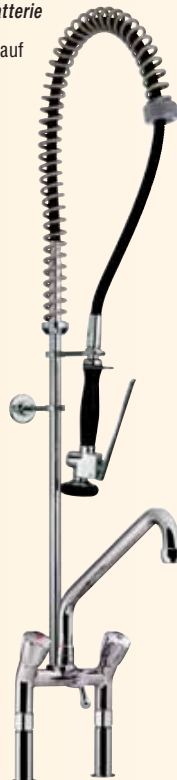
- Schwenkauslauf 360°
- Fettkammeroberteile 1/2"
- Pentachrom-Metallgriffe
- Stehbolzen L 55 mm
- Flexschläuche L 300 mm
- 1/2" A 250 VS.125.221.1 wie zuvor beschrieben jedoch für drucklose Wasserspeicher
- 1/2" A 250 VS.125.221.1Y



VARIOFORM STAR

Geschirrspülbrausegarnitur mit Zweiloch-Standbatterie

- AD 153 mm und Zuschaltung auf Schwenkauslauf in schwerer Gewerbeausführung
- Tragfeder aus Edelstahl
- Edelstahlschlauch mit Kunststoffüberzug und Schlauchabriebschutz
- rückschlagfreie Selbstschlussbrause
- 1/2" A 300 VS.230.35C.1



VARIOFORM MED

Hebelmischer-Einlochbatterie 1/2"

- massiv gegossener Schwenkauslauf
- Wassermengen- und Wassertemperaturbegrenzung möglich
- langer Bedienhebel
- Stehbolzen L 55 mm
- Flexschläuche L 300 mm



PROGASTRO®5XL

Wandbatterie 3/4"

- schweres Modell
- AD 150 ± 34 mm
- Edelstahlventilsitze 3/4"
- Fettkammeroberteile 3/4"
- Pentachrom-Metallgriffe
- Anschluss- x Abgangsgewinde
- 1/2" x 3/4" PG.306.R01
- 3/4" x 3/4" PG.306.R02
- mit DVGW zugelassenen Rückflussverhinderern in den abspermbaren S-Anschlüssen



Alle Armaturen sind Messing verchromt.

PROGASTRO® PowerReel

- automatischer Schlauchaufroller geschlossene Bauweise aus Edelstahl
- für Wand-, Decken- oder Bodenmontage
- für Heißwasserbetrieb
- mit 1/2" Schlauch blau
- Aufrollstopper schwarz und Power-Reinigungsbrause blau

mit Schlauch L 10 m
• PR.656.810.B101

mit Schlauch L 15 m
• PR.656.810.B151

offene Bauweise
mit Schlauch L 35 m
• PR.657.810.B351



PROGASTRO® Schlauchhalter

- aus Edelstahl
- robuste Ausführung
- aus V2A Materialstärke 2,0 mm
- Kanten gebrochen und entgratet
- inkl. Schrauben aus Edelstahl
- mit Dübel
- für Schlauchlängen bis max. 50 m

zu Schlauch 1/2" PR.698.001
• Abmessungen:
170 x 190 x 210 x 2 mm

zu Schlauch 3/4" PR.698.002
• Abmessungen:
220 x 220 x 260 x 2 mm



PROGASTRO® WET Heißwasserschlauch

- Außenhülle schwarz oder blau
- gewebeverstärkt, mit weißer Innenseele
- für Leitungswasser zur Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Bereichen geeignet
- fettsäurebeständig (Lebensmittelqualität gemäß CE 2002/72)
- für den Außen- und Innenbereich verwendbar
- max. 10 bar dauerbelastbar
- Platzdruck 30 bar
- UV-beständig
- Temperaturbereich -15°C bis +100°C



1/2" iØ 13 mm (maximale Länge am Stück 100 m)
• blau X41.xxxB.22.13

3/4" iØ 19 mm (maximale Länge am Stück 60 m)
• blau X41.xxxB.28.19

PROGASTRO® WET Power-Reinigungsbrause

- für den bequemen Einhandbetrieb
- robuste Messing-/Edelstahl-Ausführung
- wärmeisoliert mit dicker Gummiummantelung
- feststellbar für Dauerbetrieb
- Brausestrahl stufenlos verstellbar vom Sprühnebel bis zum Punktstrahl
- für den Außen- und Innenbereich geeignet

Geeignet für Heißwasser bis 50°C
• Anschlussgewinde 1/2" AG X31.81.00
• Anschlussgewinde 3/4" AG X31.81.0E
• mit Kupplungsstecker X31.81.0N

Geeignet für Heißwasser bis 90°C (o. Abb.)
mit Heißwasser-Schutzbügel aus V2A
• Anschlussgewinde 1/2" AG X31.83.00
• Anschlussgewinde 3/4" AG X31.83.0E
• mit Kupplungsstecker X31.83.0N



Schlauchverschraubung-Komplettsset

glanzverchromt

verdeckt glatte und übergangslose Ganzmetall-Ausführung lose zur einfachen Selbstmontage oder fertig montiert, robuste Ausführung für öffentliche Anlagen, modularer Aufbau mit auswechselbaren Einzelkomponenten

Für Schlauchstärken	1/2" iØ13 mm	3/4" iØ19 mm	
1/2" Überwurfmutter	X49.1A1-1489		
3/4" Überwurfmutter	X49.1A1-1452	X49.1A1-1473	
1" Überwurfmutter		X49.1A1-1481	
1/2" Drehkonusmutter	X49.1A1-1919		
Kupplungsstecker	X49.1A1-1497	X49.1A1-2062	
1/2" Außengewinde	X49.1A1-1490	X49.1A1-1484	
3/4" Außengewinde zu Schnellkupplung	X49.1A1-1491	X49.1A1-1483	
GEKA-Kupplung	X49.1A1-2020	X49.1A1-2030	
Schnellkupplung			
3/4" Innengewinde		X49.122.03F	
3/4" IG selbstschließend		X49.122.13F	
Kupplungsstecker als Doppelstecker		X49.121.000	
1/2" Innengewinde		X49.121.02F	
3/4" Innengewinde		X49.121.03F	
1/2" Außengewinde		X49.121.02M	
3/4" Außengewinde		X49.121.03M	

Alle Schlauchverschraubungen können problemlos ohne Verpressung mit handelsüblichen Gabel- und Inbusschlüsseln montiert und jederzeit wieder demontiert werden

Rechteckform Edelstahl

Volumen	Maße (L x B x H)
3 – 4 kg	260 x 120 x 140 mm
3,5 – 4,5 kg	290 x 120 x 140 mm
4 – 6 kg	290 x 160 x 140 mm
6 – 8 kg	370 x 205 x 120 mm

**Runde Form Edelstahl**

Innen glatt

Volumen	Maße (L x Ø)
3 – 4 kg	230 mm x 115 mm
4 – 6 kg	250 mm x 170 mm

**Rollform Edelstahl**

Innen glatt

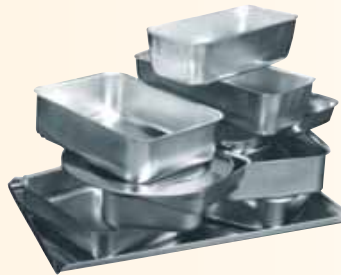
Volumen	Maße (L x Ø)
3 – 4 kg	220 mm x 150 mm
4 – 6 kg	220 mm x 160 mm

**Birnenform Edelstahl**

Volumen	Maße (L x B x H)
3 kg	225 x 160 x 125 mm
4,5 – 4,5 kg	260 x 175 x 130 mm
6 kg	275 x 200 x 150 mm

**Leberkäsform Edelstahl**

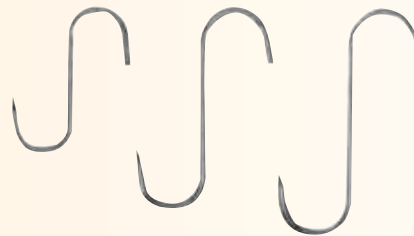
- Volumen: 3,5–4 kg
- Maße (L x B x H): 300 x 140 x 90 mm
- Artikelnummer 1460104
- Volumen: 4–4,5 kg
- Maße (L x B x H): 350 x 140 x 90 mm
- Artikelnummer 1460153

**Schinkenhänger CNS 5 Etagen**

- 5 Etagen mit je 4 Haken,
- Aufhängeösen für Rohrbahnhaken an beiden Enden
- Artikelnummer 5727102

**Euro-Rohrbahnhaken**

- Oberteil (B x T): 12 x 35 mm
- Unterteil: Edelstahl, Ø: 16 mm
- drehbar, Tragkraft: 250 kg
- Artikelnummer 1348358

**Fleischhaken****Edelstahl rostfrei, ein Ende stumpf**

- 100/4 mm
Artikelnummer 1348390
- 120/5 mm
Artikelnummer 1348408
- 140/6 mm
Artikelnummer 1348416
- 160/6 mm
Artikelnummer 1348424
- 180/6 mm
Artikelnummer 1348432
- 200/10 mm
Artikelnummer 1348440



Gutes Werkzeug für gute Arbeit

... und der Laden läuft.

Präsentieren und Verkaufen – Schneiden und Wiegen – Backöfen und Mikrowellen – Thekengestaltung und Dekorationen – Bretter, Platten und Blöcke – Kühlen und Erhitzen – Kundenbewirtung – Ladenbedarf
Preisauszeichnung

Seite 51–68



Konzepte für den Ladenbau

Eine gut gestaltete Theke im Fleischerfachgeschäft trägt maßgeblich zum Erfolg eines Unternehmens bei. Denn viele Kaufentscheidungen trifft der Kunde erst im Geschäft.



Integriertes modernes Ladenkonzept zur Verkaufsförderung

Modernisieren

Ganz gleich, ob ein bestehendes Fachgeschäft modernisiert oder ein komplett neues Ladenlokal eingerichtet werden soll – überall da, wo weit reichende Entscheidungen zu treffen sind, lohnt sich die kompetente Beratung durch einen Partner vom Fach. Oft genügt eine einfache Neugestaltung eines Geschäfts, um den Umsatz neu anzukurbeln, manchmal ist eine Kombination mit weiteren umsatzfördernden Maßnahmen sinnvoll.

Diversifizieren

Der Umbau oder die Neugestaltung eines Ladenlokals ist in jedem Fall eine Investition in die Zukunft. Besondere Bedeutung kommt dabei der Erschließung neuer Umsatzquellen zu. Die zentrale Rolle hierbei spielt der Snack- oder Imbiss-Bereich, der inzwischen zu einer der wichtigsten Säulen im täglichen Fleischergeschäft avanciert ist. Da immer mehr Menschen zu günstigen Preisen außer Haus essen möchten, bietet sich der modernen Metzgerei mit eigenem Gastro-Segment ein wesentlicher Konkurrenzvorteil gegenüber dem Lebensmittelhandel.



links: Verkaufsförderung vor Ort
unten: Integrierter Stehimbiss

Fotos: Fa. Aichinger

Konzipieren

Ausgangsbasis für eine erfolgreiche Gestaltung des Ladenlokals ist immer ein ganzheitliches Konzept, das gemeinsam mit dem Auftraggeber entwickelt wird und sich sowohl am persönlichen Geschmack als auch an allgemeingültigen Gestaltungsregeln orientiert. Für die Planung und Umsetzung der entwickelten Konzepte sorgen branchenerfahrene Teams aus qualifizierten Innenarchitektinnen und Architekten, die auch alle handwerklichen Arbeiten koordinieren.

Optimieren

Für ein optimales Einkaufserlebnis ist eine barrierefreie Kundenführung im Ladenlokal ebenso wichtig wie eine strategische Warenpräsentation oder eine abgestimmte Beleuchtung. Die zentralen Elemente sind einerseits der Eingang, der eine gewisse Sogwirkung ausüben soll, andererseits der Übergang zwischen Verkaufsfläche und Auslage, der ebenfalls in die Gestaltung mit einbezogen werden sollte.



Umsatzgarant Imbiss



Ergonomie am Arbeitsplatz: freundlich und funktionell

Rationalisieren

Eine ergonomisch gestaltete Arbeitsumgebung gewährleistet, dass häufig ausgeführte Handhabungen in logischer und schneller Abfolge durchgeführt werden können; unnötige Wege werden vermieden.

Motivieren

Die gesamte Einrichtung sollte für alle Mitarbeiter gleich gut nutzbar sein. Das erhöht die Motivation des Personals und führt gleichzeitig auch zu einer Steigerung der Produktivität.

Profitieren

Die professionellen Ladenbau-Lösungen der Dagema-Mitglieder sind nicht nur überzeugend in ihrer qualitativen Umsetzung sondern auch in ihrem Preis-/Leistungsverhältnis. Darüber hinaus sitzt bei den Profis vom Fach jeder Griff, so dass selbst komplexe Projekte in kürzester Zeit umgesetzt werden können.



Mehr Platz dank geschickter Anordnung

BÄRO – Food-Light Mini!

Das perfekte Licht für die Fleischerei

BÄRO – ein Pionier in der warenspezifischen Beleuchtung von frischen Lebensmitteln – beschäftigt sich seit mehr als 40 Jahren mit der optimalen Beleuchtung von Fleischereien. Alle Bereiche der Fleischerei können mit der BÄRO-Lichttechnik warenschonend und verkaufsfördernd beleuchtet werden.

Dieser Aspekt ist heute sehr wichtig. Fleischereien mit eingeschränktem Warenangebot sind rückläufig, der Fleischer von heute entwickelt sich mehr und mehr zum Allround-Versorger. Fast jede gut geführte Fleischerei bietet neben einem umfangreichen Fleisch- und Wurstwarenangebot auch Käse, Feinkost, Snacks, Handelswaren und viele Dinge mehr an. Waren, die erst im richtigen Licht zu Verkaufsstars werden. Und gerade hier ist der Lichtprofi gefordert, die unterschiedlichen Warenbereiche in der Fleischerei perfekt zu beleuchten.

Unter dem Begriff Food-Light wurde ein Lichtkonzept speziell für frische Lebensmittel entwickelt. Dieses Konzept erstreckt sich von Frischfarben-Leuchtstofflampen über Frischfarben-Niedervolt-Halogen-Leuchten bis hin zur BÄRO Top-Beleuchtung auf Natriumdampfbasis.

Eine der Kreationen aus dem Hause BÄRO trägt den Namen BFL-MINI (BFL=BÄRO Food-Light). Die Lichtart basiert ebenfalls auf Natrium-Dampf-Basis – eine Technik, die seit Jahren sehr erfolgreich im Lebensmittel-Bereich eingesetzt wird. BÄRO gewährleistet mit seiner patentierten Filtertechnik eine warenschonende und verkaufsfördernde Beleuchtung von Fleischwaren.

DIE TECHNIK MACHT'S MÖGLICH: KLEINER UND SPARSAMER UND TROTZDEM HELLER UND BESSER!

NEUE LEUCHTENGENERATION BFL MINI:

CARINA

- Einbauleuchte, schwenkbar
- 50 W und 100 W



BONDO

- Aufbauleuchte, dreh- und schwenkbar
- 50 W und 100 W



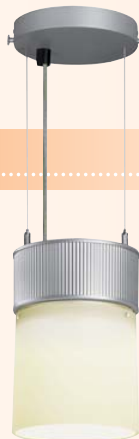
PEGASUS II

- Einbauwandfluter, schwenkbar
- 50 W und 100 W



PENDO NANO MIT GLASSCHIRM

- Pendelleuchte
- 50 W und 100 W



Weitere Leuchtmittel, wie z. B. Leuchtstoffröhren, sind sofort ab Lager lieferbar!

Fleischkühlvitrine FKV-U-S-150

- Bruttoinhalt Vitrine: 1.022 l
- Bruttoinhalt Unterbau: 453 l
- Temperatur-Bereich:
- Vitrine: 2 – 8° C bei 25° C UT und 60% RF
- Unterbau: -2° C bis 8° C bei 25° C UT und 60% RF
- Kälteleistung bei VT -5° C
- Vitrine: 0,79 kW
- Unterbau: 0,425 kW
- Kältemittel: R 134 A
- Fleischkühlvitrine für externen Kälteanschluss mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen.
- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch
- Komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301
- Maße (L x B x H): 1500 x 660 x 2100 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,11 kW



NordCap®

Kühlvitrine VM 100 STD

- inkl. Fahrgestell,
- Maße außen (BxTxH): 1010 x 940 x 1150 mm
- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl, Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus für problemlose individuelle Verkleidung mit geraden Profilen
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas Schiebescheiben
- Thermostat, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bruttoinhalt: 217 l
- Temp.-Bereich: +4 bis 10°C bei 25°C UT und 60 % RF
- Kältemittel: R 134a
- Anschlusswert: 230 W/230 V
- Bruttogewicht: 95 kg
- Artikelnummer 5622014

Kühlvitrine VM 125 STD

Wie oben jedoch

- Maße außen (BxTxH): 1260 x 940 x 1150 mm
- Bruttoinhalt: 276 l
- Bruttogewicht: 108 kg
- Artikelnummer 5622030

Kühlvitrine VM 150 STD

Wie oben jedoch

- Maße außen (BxTxH): 1510 x 940 x 1150 mm,
- Bruttoinhalt: 336 l
- Bruttogewicht: 109 kg
- Artikelnummer 5622055



Wandkühlregal Minor 2000 130 SL/MT

- Kälteleistung bei -10° C VT: 2333 W
- Energieverbrauch: 23 kW h/24 Std.
- Kältemittel: R 404 a
- Kältemittel-Füllmenge: 1250 g
- Temperatur-Bereich: 0 – 4° C bei 25° C UT und 60% RF
- Steckerfertiges Wandkühlregal, Umluftkühlung, mit Großflächenverdampfer
- Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 höhen- und neigungsverstellbare Etagen
- Serienzubehör: Beleuchtung im Deckenteil
- höhenverstellbare Füße, Thermometer
- Gewicht: 214 kg
- Maße (L x B x H): 1268 x 885 x 1940 mm
- Stromanschluss: 230 V



Isa Frischwaretheke Sight

- Frischwaretheke mit Umluftkühlung; steckerfertige Ausführung mit Aggregat; gebogene Frontverglasung mit Hebescheibensystem über beidseitig angeordnete Stoßdämpfer; 900 mm tiefe CNS-Auslagefläche; serienmäßig mit großflächigen Panorama-Seitenteilen mit Thermoverglasung
- doppelt angeordnete helle Beleuchtung im Deckenteil unter der Glaszählplatte, elektronische Steuerung; Thermometer; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Neben dem umfangreichen Sonderzubehör ist die Serie Sight in weiteren Variationen auf Anfrage erhältlich:



ISA

Modell	Sight 125	Sight 187	Sight 250	Sight 375
B/T/H in mm	1340x1153x1216	1965x1153x1216	2590x1153x1216	3840x1153x1216
Ausstellfläche	1,15 m ²	1,72 m ²	2,3 m ²	2,87 m ²
Auslage	91 cm	91 cm	91 cm	91 cm
Anschlusswert	620W/230V	1000W/230V	1320W/230V	2050W/400V
E.-verbrauch	7,7 kW/d.	11,0 kW/d.	19,5 kW/d.	19,5 kW/d.
Temperatur	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C
Bruttogewicht	216 kg	255 kg	310 kg	410 kg

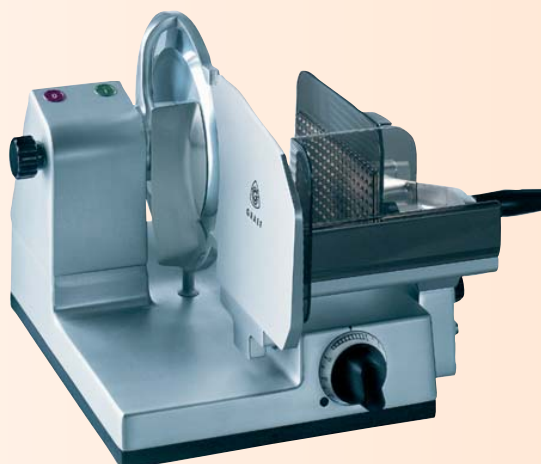
Aufschnittmaschine Typ: Euro 2710

- geringe Aufstellfläche
- laufruhiger Motor
- beste Schneidergebnisse
- Spezial-Hochleistungsmesser, hartverchromt, Ø 270 mm
- Maße (L x B x H): 540 x 510 x 390 mm
- Gewicht: 27 kg
- Standfläche (L x B): 470 x 370 mm
- Schnitthöhe: 167 mm
- Schnittlänge: 230 mm
- Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Schlitten abnehmbar
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Option: teflonbeschichtete Ausführung als Käseschneider

Euro 2710 Käse

Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser

- Stromanschluss/Verbrauch:
230 V/0,3 kW Wechselstrom
400 V/0,3 kW Drehstrom



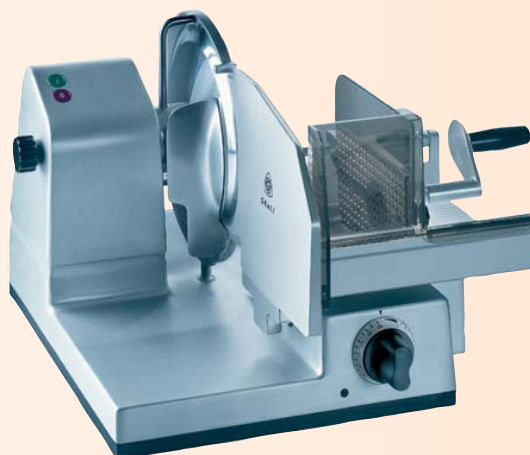
Aufschnittmaschine Typ: Euro 3010

- Verarbeitung unterschiedlichster Schneidgüter, wie Wurstwaren, Speck, Rauchfleisch, Käse oder Feinkost
- hohe Schneidkapazität sowie eine lange Schnitthaltigkeit
- optimaler Durchzug ist auch bei schwierigem Schneidgut garantiert
- ergonomische Bauweise
- hohe Funktionalität
- ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten
- Schlitten abnehmbar
- Spezial-Hochleistungsmesser, hartverchromt, Ø 300 mm
- Maße (L x B x H): 600 x 580 x 420 mm
- Gewicht: 40 kg
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Standfläche (L x B): 540 x 435 mm
- Schnitthöhe: 195 mm
- Schnittlänge: 260 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm

Euro 3010 Käse

Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser

- Stromanschluss/Verbrauch:
230 V/0,45 kW Wechselstrom
400 V/0,45 kW Drehstrom



Aufschnittmaschine Typ: Euro 3310 & Euro 3310 DS

- für großes Schneidgut
- großflächige Schlitten
- kugellagerten Innenschlittens (gilt nur für DS Ausführung)
- leichte Zuführung des Schneidgutes zum Messer
- große Schnittlänge von 300 mm
- Reinigungsaufwand minimal
- Doppelschlitten für den speziellen Einsatz (DS = Doppelschlitten)
- Schlitten abnehmbar
- Messer Ø 330 mm
- Maße (L x B x H): 655 x 580 x 445 mm
- Maße DS (L x B x H): 655 x 590 x 445 mm
- Gewicht: 40 kg
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Standfläche (L x B): 540 x 435 mm
- Schnitthöhe: 223 mm
- Schnittlänge: 300 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm
- Stromanschluss/Verbrauch:
230 V/0,45 kW Wechselstrom
400 V/0,45 kW Drehstrom



Aufschnittmaschine Typ: Euro 3370

- Schwerkraftschneider
- der Piezotaster sorgt für ein verzögerungsfreies Ein- bzw. Ausschalten, er ist wasserdicht und zerstörungssicher.
- Motor ca. 450 W/230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom
- hartverchromte Spezial-Hochleistungsmesser (ø: 330 mm)
- perfekter Schnitt
- lange Schnitthaltigkeit
- Schnittlänge von 340 mm
- geschlossene Bodenplatte
- einfache Reinigung durch frei zugängliche Flächen
- Schneidgutgröße:
 - rund: 244 mm
 - eckig: 300 x 244 mm
- Schnittstärke: 0–24 mm
- Außenmaße (L x B x H): 725 x 590 x 440 mm
- Gewicht: 50 kg
- Zubehör: 2-Scheiben Messerschärfer, Spezialöl



Aufschnittmaschinen Typ: EURO 2500

- Ganzmetallmaschine aus Aluminium
- poliert und eloxiert
- Spezial-Hochleistungsmesser 250 mm, glatt
- Motor ca. 300 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
- Schlitten abklappbar
- Bodenplatte abnehmbar
- CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung
- Zubehör: Messerschärfapparat
- auch in Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser lieferbar
- Außenmaße:
 - L x B x H = 515 x 430 x 370 mm
- Standfläche: L x B = 460 x 320 mm
- Schnitthöhe: 165 mm
- Schnittlänge: 220 mm
- Schnittstärke: 0-15 mm
- Gewicht: 18 kg



Aufschnittmaschinen Typ: EURO 2560 S

- Ganzmetallmaschine aus Aluminium
- Schwerkraftschneider
- poliert und eloxiert
- Spezial-Hochleistungsmesser 250 mm, glatt
- Motor ca. 300 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
- Schlitten abklappbar
- Bodenplatte abnehmbar
- CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung
- Zubehör: Messerschärfapparat (nur bei glattem Messer)
- auch in Sonderausführung als Brotschneider mit spezialverzahntem Messer lieferbar
- Außenmaße:
 - L x B x H = 515 x 380 x 370 mm
- Standfläche: L x B = 460 x 320 mm
- Schnitthöhe: 165 mm
- Schnittlänge: 230 mm
- Schnittstärke: 0-15 mm
- Gewicht: 18 kg



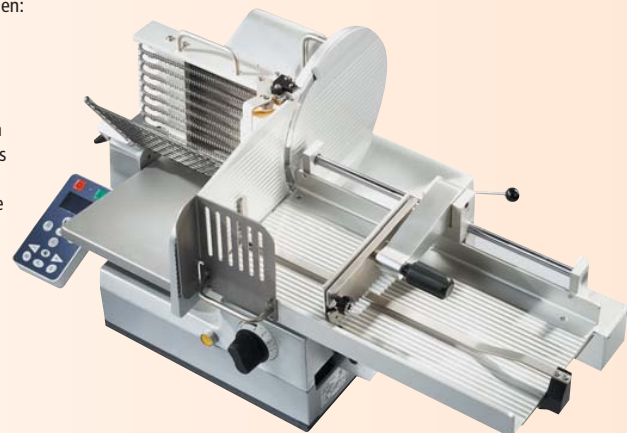
Aufschnittmaschinen der HA-800-Serie

- kompakte, robuste und sehr ruhig laufende halbautomatische Schneidemaschinen Made in Germany
- handgeführter Schlitten mit automatischer Schneidgutablage.
- Bedienerterminal mit tropfwassergeschützter Tastatur
- servounterstützter Schlitten sorgt für ein müheloses Arbeiten
- Variierung des Ablagebildes auf dem Tablett über Menüfunktionen.
- Motorleistung: 450 Watt
- Messerdurchmesser: 300 mm
- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen: max. 250 x 180 mm / min. 30 x 30 mm
- Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 x 195 mm
- Schnittlänge: 250 mm
- Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos
- Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführ.)
- Stapelhöhe: 60 mm
- Tablettgröße: 300 x 255 mm
- Schnittstelle: seriell
- Gewicht: 58 kg ohne Verpackung



Aufschnittmaschinen der VA-800-Serie

- kompakte, robuste und sehr ruhig laufende vollautomatische Schneidemaschinen Made in Germany.
- niedriger Maschinenaufbau für optimale Bestückung des Schlittens mit Schneidgut
- 450 Watt starker Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe
- Bedienerterminal mit tropfwassergeschützter Tastatur
- frei regulierbare Schlittenhubzahl passend für jedes Schneidgut von 30 - 70 Hüb./min. (je nach Modell)
- Motorleistung: 450 Watt
- Messerdurchmesser: 300 mm
- Messerdrehzahl: 229 U/min
- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen: max. 250 x 180 mm / min. 30 x 30 mm
- Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 x 195 mm
- Schnittlänge: 250 mm
- Schnittgeschwindigkeit: VA-802 + H 30-70 Hüb./min, VA-804 30-60 Hüb./min, VA-806 30-55 Hüb./min
- Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos
- Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführ.)
- Stapelhöhe: 60 mm
- Tablettgröße: 300 x 255 mm
- Schnittstelle: seriell



Messerschärfer Profi 2000

Der patentierte Zwei-Stufen-Schärfprozess erzeugt in Sekunden eine superscharfe langlebige Schneide. Präzisionsführungen gewährleisten eine perfekte Kontrolle des Schärfwinkels in beiden Stufen.

Das Gerät ist extrem sicher und leicht zu bedienen. Die Maschine erhält die Qualität der hochwertigen Messer. Und noch ein Zusatznutzen: Der Schärfaufsatz lässt sich zur Reinigung im Spülbecken oder im Geschirrspüler leicht abnehmen. Für alle glatten Gewerbemesser. Diamantbeschichtete Schleifkörper. Genaue Messerpositionierung durch präzise Elastomerführung. Sicher und gefahrlos für jede Messerqualität. Minimaler Materialabtrag.

- 2-Stufen-Schärfprozess: Schärfen – Abziehen
- Farbe: grau
- Maße (L x B x H): 310 x 130 x 130 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,11 kW



Steaken – Plätten und Streifenschnelden

**STEAKER - UND STREIFENSCHNEIDER
GRUNDGERÄT - TYP GM 35**

Das ideale Gerät für den Ladenbereich,
extrem ruhiger Lauf, geringer Platzbedarf.

**STEAKER MOD. GM 35
DREHSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 400V/ 0,37 kW
- Maße (L x B x H): 400 x 200 x 450 mm
- Gewicht: 21 kg
- Artikelnummer 5066246

**STEAKER MOD. GM 35
WECHSELSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 230V/ 0,25 kW
- Maße (L x B x H): 400 x 200 x 450 mm
- Gewicht: 21 kg
- Artikelnummer 5066238

**STEAKER - UND STREIFENSCHNEIDER
GRUNDGERÄT - TYP FM 35**

Das Profigerät für die Produktion und den
Dauereinsatz.

**STEAKER MOD. FM 35
DREHSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 400V/ 0,6 kW
- Maße (L x B x H): 510 x 235 x 500 mm
- Gewicht: 27 kg
- Artikelnummer 5066261

**STEAKER MOD. FM 35
WECHSELSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 230V/ 0,6 kW
- Maße (L x B x H): 510 x 235 x 500 mm
- Gewicht: 27 kg
- Artikelnummer 5066253

Ederbal
FLEISCHEREIMASCHINEN**STEAKER WALZENSATZ**

- glatte Messer (stumpf)
- Artikelnummer 5066334

STEAKER WALZENSATZ

- geschliffene Messer
- Artikelnummer 5066338

STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 3,3 mm**STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 5,0 mm**

- Artikelnummer 5066334

STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 10,0 mm

- Artikelnummer 5066336

PLÄTTER WALZENSATZ PMW 2

- Artikelnummer 5066342
- für Fleischstücke bis 15 mm

PLÄTTER WALZENSATZ PMW 4

- Artikelnummer 5066344
- für Fleischstücke von 15–22 mm



Eskimo-Kühlwolf Type MEW 615

Schneidsatz: System Unger H 82 oder Enterprise 22. Problemlose Erfüllung der Hackfleischverordnung. Die Kühlung von Schale, Einfüllstutzen und Verarbeitungsgehäuse bewirkt, dass das Fleisch bei der Zerkleinerung fast nicht erwärmt wird.

- hohe Förderleistung (ca. 400 kg/h)
- herausragender Hygienestandard
- Maße (L x B x H): 556 x 430 x 471 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,5 kW
- Option: Kühlwolf mit Vorkammer



Ladenwolf Type MEW 613

- erstklassiges Schnittbild bei minimaler Materialerwärmung
- größtmöglichen Hygienestandard
- besondere Formgebung des Einfüllstutzens
- leichte, hygienisch einwandfreie Reinigung

613-22 D

Schneidsatz Enterprise

- Messer 4-flg.
- Scheibe 3 mm
- Gewicht: 41,5 kg
- Artikelnr. 5006887

613-82 D

Schneidsatz 3-tlg.

- Vorschneider
- Sichelmesser
- Scheibe 3 mm
- Einlegering (B): 18 mm
- Gewicht: 42,2 kg
- Artikelnr. 5006879



Ladenwolf LW 82

- Edelstahl-Maschinengehäuse
- höchste Hygiene
- Wolfgehäuse blitzschnell abnehmbar
- konisch öffnende Einfüllschale
- große Füllschale
- hohe Durchsatzleistung
- Schneidsatz: System Unger H 82 oder Enterprise 22
- Lochscheiben-Ø: 82 mm
- Schüsselvolumen: 6 l
- Förderleistung bei 3 mm Scheibe: ca. 350 kg/h
- Stellfläche: 325 x 395 mm
- Höhe bis Unterkante Auslauf: 150 mm
- Gewicht: 41 kg
- Maße (B x H x T): 325 x 440 x 515 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,45 kW



Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander

3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

- Chromnickelstahl 18/10
- höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
- Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
- Abmessung (B x T x H): 570 x 500 x 520 mm
- Gewicht: 50 kg

Ohne Abbildung:

Konsole zur Wandbefestigung



Pizzaofen NT 621

- Ausführung verzinktes Stahlblech
- thermostatische Temperaturregelung von 0°C bis 400°C
- unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420°C)
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Abmessung (B x T x H): 890 x 810 x 440 mm
- Backkammer (B x T x H): 620 x 620 x 140 mm
- 4 Pizzen Ø 30 cm
- Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
- Gewicht: 76 kg



Pizzaofen NT 622 (doppelt)

- 2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
- Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
- Abmessung (B x T x H): 890 x 810 x 770 mm
- Gewicht: 144 kg

Backmaster EB 30 Electronic

- Temperaturbereich: 30°–250°C, 50°–250°C (EB 30 Digital)
- Festwasseranschluss oder Wassertank/Inhalt: 1,5 l
- Kapazität: 3 Bleche 440 x 350 mm
- Zubehör: Untergestell, Kondensationshaube
- Maße (B x H x T): 600 x 530 x 620 mm
- Wasser- / Stromanschluss: G 3/4A / 230 V AC

Der kompakte, platzsparende Backofen in klassischem Design ist ein echtes Backstuberlebnis. Mit ausgereifter Technik ist der EB 30 universell und variabel einsetzbar und mit anderen Backöfen kombinierbar. Ideal für Convenience Backwaren aller Art, herzhaft und süß. 100% Ofenfrische zu jeder Tageszeit.

Der EB 30 ist mit 30 Programmen, jeweils mit bis zu 5 Bacschritten, programmierbar. Piktogrammstasten garantieren eine sehr einfache, übersichtliche und anwenderfreundliche Bedienung. Backvorgänge und Betriebsarten werden mit BakeConnect gespeichert und archiviert.

Auch als EB 30 Digital mit Drehknöpfen erhältlich.



Multimax B

- Temperaturbereich: 30°C - 300°C
- Kapazität: GN 6-11, GN 10-11, GN 20-11, GN 12-21, GN 20-21; bei Eloma immer mit einem Einschub mehr!
- Zubehör: Multi-Öko-Kondensationshaube, autoclean, Untergestell
- Maße MB 6-11 (B x H x T): 925 x 840 x 805 mm
- Wasser- / Stromanschluss: G 3/4A / 230 V AC

Der Kombidämpfer in Premium-Qualität ist mit seinen 8 Betriebsarten ein Multitalent. Das original Eloma Frischdampfsystem spart bis zu 46% Energiekosten. Für optimale Gleichmäßigkeit sorgt das Autoreverse - Lüfterrad.

Klassische Bedienelemente, komfortable Drehknöpfe und eine überdurchschnittliche Ausstattung machen den Multimax in jeder Küche unersetzlich.

Als Gas- oder Elektrogerät, optional mit Linksanschlag erhältlich.

Weitere Informationen zum Eloma Produktportfolio finden Sie unter www.eloma.com.



Heisse Theke „Eurostar“ HT-1P

mit 1x 1/1 GN, 40 mm tief, komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 460 x 770 x 500 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/1,826 kW



Heisse Theke „Eurostar“ HT-2P

mit 2x 1/1 GN, 40 mm tief, meistverkaufte Serie, seit über 10 Jahren in der Praxis bewährt. Theke komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung. Ansprechende Warenpräsentation durch moderne Panoramaglasausführung, ansprechendes Design, perfekte Funktion.

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 730 x 770 x 500 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/2,039 kW



Heisse Theke „Eurostar“ HT-1S-P

Breitformat - mit 1x 1/1 GN, 40 mm tief, komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung. Optisch ansprechende Warenpräsentation durch moderne Panoramaglasausführung, ansprechendes Design, perfekte Funktion.

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 600 x 565 x 505 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/1,813 kW



Heisse Theke „Hotstar“ Typ VT-2

mit 2x 1/1 GN, 40 mm tief, beheizte Vitrine mit Zwischenrost, Beleuchtung und Wasserschublade, abnehmbare Panoramasscheibe. Diese Theke ist mit einer Einschiebe-Hebetüre auf der Bedienseite ausgestattet.

- Temperaturbereich 30°–90°C
- Maße (L x B x H): 750 x 775 x 585 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/2,14 kW



Kühltischserie Concept Line, steckerfertig

ALPENINOS



Concept Line CLM 2-7001

- mit 2 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 1234 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 119 kg
- Maße innen (B x T x H): 730 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 265 l
- Kälteleistung: 343 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 6,48 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: -2 bis +10 °C



Concept Line CLM 3-7001

- mit 3 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 1718 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 142 kg
- Maße innen (B x T x H): 1095 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 415 l
- Kälteleistung: 378 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 5,83 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: 2 bis +10 °C



Concept Line CLM 4-7001

- mit 4 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 2201 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 186 kg
- Maße innen (B x T x H): 1460 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 560 l
- Kälteleistung: 410 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 6,78 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: -2 bis +10 °C

Ausführung:

- Steckerfertiger Kühltischlinie mit Umluftkühlung; wahlweise Modelle in 2, 3 oder 4-türiger Ausführung
- Ausstattung neben Türelementen auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen; eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum nach HACCP-Norm gefertigt mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltstufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippbaren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit leicht und ohne Werkzeug wechselbarer Magnetdichtung
- CNS-Griffleisten; 50 mm schalldämmende Arbeitsplatte aus CNS

Gewerbekühlschrank KU 701 CNS

- Umluft-Gewerbekühlschrank für Fleischkühlung
- Abmessungen innen (B x T x H): 600 x 665 x 1440 mm
- Ausführung: Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft.
- Isolierung FKW- und FCKW-frei, Tür 60 mm, Seiten, Dach und Boden 75 mm, Rückseite 55 mm, Cyclopentan-Hartschaum. Selbstschließende Tür mit Griffleiste und Schloss, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich, Türanschlag rechts, wechselbar. Schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar. Steckerfertig und leicht herausnehmbares Kälteaggregat, Verdampfer, automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis im Maschinenfach oben, außerhalb des Innenraumes. Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar, digitale Schalttafel zum Ändern der Parameter mit elektronischem Thermostat und Digitalthermometer, Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte (75/90%). Innenbeleuchtung, höhenverstellbare Füße aus CNS (150 – 200 mm), sockelfähig, Schrankinnenraum in Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken, tiefegezogenem Boden und Reinigungsabfluss. Das Gerät ist zur Aufnahme von 2/1 GN Behältern geeignet.
- Serienzubehör: 3 Roste grau, GN 2/1. 3 Satz höhenverstellbare, kippbare Auflageschienen
- Temperaturbereich: -2° bis 10° C, Maße (B x T x H): 750 x 795 x 2050 mm, Stromanschluss/Verbrauch: 4,0 kWh/24 Std.
- Gewicht: 153 kg
- Option: mit Eco Plus (Smart) Elektronik erhältlich. Tiefkühlschrank TKU 701 CNS
- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank. Bruttoinhalt: 650 l.
- Beschreibung und Maße siehe Gewerbekühlschrank KU 701 CNS
- Serienzubehör: 5 Roste grau, GN 2/1. 5 Satz höhenverstellbare, kippbare Auflageschienen
- Temperaturbereich: -15° bis -24° C, Stromanschluss/Verbrauch: 8,14 kWh/24 Std.



Primea Cappuccino Duo

- Saeco Duo Grinding System – zwei Scheibenmahlwerke aus Keramik
- Touch 2 Cappuccino – 2 Cappuccino/Latte Macchiato gleichzeitig
- im Gerät integrierter Milchbehälter
- 8 individuell einstellbare Kaffee- oder Milchschaumspezialitäten
- Saeco Brewing System SBS – mit einem Dreh vom milden zum starken Kaffeearoma
- elektronisch höhenverstellbare Abtropfschale Touch Lift
- Sofortdampffunktion Insta-Steam
- Teefunktion über Heißwasserauslauf
- Maximale Tassenhöhe (mm): 148
- Einstellbare Brühtemperatur
- Timer & Uhrzeitanzeige
- Energiesparfunktion
- Inhalt Bohnenbehälter: (A) 200 g/(B) 150 g
- Inhalt herausnehmbarer Wassertank: 2 L
- Inhalt Satzbehälter: 24 Portionen
- Abmessung (B x T x H): 375 x 495 x 380 mm
- Farbe: Klavierlack/Silber

 Saeco



4-Farb
Touch-Screen Display



Touch Lift



Keramikmahlwerk



Royal Cappuccino

- 2 Heizsysteme zur gleichzeitigen Zubereitung von Kaffee & Milchschaum
- Milchschaum auf Knopfdruck direkt aus der Tüte in die Tasse
- einfache Bedienung über das Digitaldisplay
- 3 speicherbare Tassenfüllmengen für Ihre Lieblingstasse
- robustes Metallgehäuse und große Behälter für die Nutzung im Haushalt und im semiprofessionellen Einsatz
- elektronisch programmierbare Tassenfüllmenge
- Teefunktion über Heißwasserauslauf
- Maximale Tassenhöhe (mm): 90
- Mahlgrad einstellbar
- einstellbare Brühtemperatur
- Inhalt Bohnenbehälter: 300 g
- Inhalt Satzbehälter: 30 Portionen
- Inhalt abnehmbarer Wassertank: 2,4 l
- Anschlußwerte: 230 V/2300 Watt
- Abmessungen in mm (B x T x H): 390 x 455 x 395 mm
- Farbe außen/innen: Schwarz/Silber
- Artikelnummer 5077427



Royal Office

- extra großer Bohnenbehälter für hohen Kaffee- und Espressobedarf
- extra großer Wassertank erspart häufiges Nachfüllen
- einfache Bedienung über das Digitaldisplay
- robustes Metallgehäuse und große Behälter für die Nutzung im Haushalt und im semiprofessionellen Einsatz
- elektronisch programmierbare Tassenfüllmenge
- Heißwasserdüse
- Maximale Tassenhöhe (mm): 90
- Mahlgrad einstellbar
- einstellbare Brühtemperatur
- Inhalt Bohnenbehälter: 950 g
- Inhalt Satzbehälter: 30 Portionen
- Inhalt abnehmbarer Wassertank: 6,0 l
- Anschlußwerte: 230 V/1500 Watt
- Abmessungen in mm: (B x T x H) 390 x 450 x 460 mm
- Farbe außen/innen: Silber
- Artikelnummer 5077422



Kaffee „Crème Classic“

ganze Bohnen, mild

- 1 kg
- Artikelnummer 2640005



Kaffee „Barista“

ganze Bohnen, vollmundig

- 1 kg
- Artikelnummer 2640010



Kaffee „Espresso“

ganze Bohnen, kräftig

- 1 kg
- Artikelnummer 2640025



Zuckersticks

Portionspackungen

- Karton = 1.000 Sticks à 4 g
- Artikelnummer 2640100



Kaffeesahne 10%

Portionspackungen

- Karton = 240 Stück à 7,5 g
- Artikelnummer 2624005



Karamellgebäck

Portionspackungen

- Karton = 200 Stück
- à 6 g
- Artikelnummer 3608100



Thekenaufsatz

Wenn Sie Ihre Ware unter diese Haube bringen, können Sie diese an den Stellen Ihres Ladengeschäftes oder auch draußen präsentieren, an denen es bisher aus hygienischen Gründen nicht möglich war.

Die aus kristallklarem Acryl gefertigten Hauben verleihen Ihrer Ware zudem ein noch attraktiveres Aussehen, was sich eindeutig verkaufsfördernd auswirkt. Die stabilen Abdeckhauben sind in den Ausführungen rund (wie abgebildet) und eckig erhältlich.



Bezeichnung	Maße in mm (B x H x T)	Artikelnr.
eckig	450 x 200 x 200	1409036
rund	450 x 200 x 200	1409101
eckig	600 x 200 x 200	1409044
rund	600 x 200 x 200	1409119
eckig	800 x 200 x 200	1409051
rund	800 x 200 x 200	1409127

Thekenaufsatz, Mini-Theke

- verchromte Stäbe, lebensmittelecht
- mit 2 Kunststoffböden, 2 Etagen
- Ausführung: Acryl/Kunststoff
- schwarz/weiß marmoriert
- Maße (L x B x H): 600 x 300 x 350 mm



Vitrine/Thekenaufsatz

PS, glasklar, rutschfest, aus einem Teil „gespritzt“. Vielseitig einsetzbar: für die Verkaufstheke, Kantine, Büffett etc.

- Maße (L x B x H): 635 x 250 x 250 mm



Brötchen-, Snackpräsentier

PS, zur Präsentation von max. 6 Brötchen/ 3 Baguettes, mit Safrille und Griffmulde, spülmaschinenfest. Passend für Vitrine/Thekenaufsatz.

- Farbe: schwarz
- Maße (L x B x H): 330 x 195 x 80 mm
- Artikelnummer 1409150



Schneidbrett

- mit 4 Gummistopfen
- Material: PE-500
- Maße (L x B x H): 500 x 300 x 15 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnr. 1560952
- Farbe: grün
- Artikelnr. 1560929
- Farbe: gelb
- Artikelnr. 1560911
- Farbe: rot
- Artikelnr. 1560937
- Farbe: blau
- Artikelnr. 1560960
- Farbe: schwarz
- Artikelnr. 1560903
- Farbe: marmoriert
- Artikelnr. 1560945



Schneidbrett

- mit Safrille
- Kante gebrochen
- Maße (L x B x H): 440 x 290 x 15 mm
- Farbe: braun
- Material: PE 500
- Artikelnummer 1561091



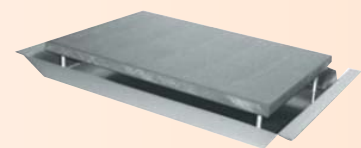
Schneidbrett

- mit 4 Gummistopfen, ohne Safrille, Kanten gebrochen
- Farbe: weiß
- Material: PE 500
- Maße (L x B x H): 400 x 250 x 20 mm
- Artikelnr. 1560705
- Maße (L x B x H): 500 x 250 x 20 mm
- Artikelnr. 1560739
- Maße (L x B x H): 400 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560796
- Maße (L x B x H): 500 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560820
- Maße (L x B x H): 600 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560853



Tranchierboard CNS

- Gewerbegröße
- braunes Schneidbrett
- Mattschliff
- Schneidbrettgröße: 400 x 280 x 15 mm
- Schneidbrett liegt auf 4 Bolzen und ist leicht abzunehmen
- passt in jede Gewerbespülmaschine
- Maße (L x B x H): 500 x 330 x 55 mm
- Artikelnr. 1562000



Edelstahl-Auslegeplatte



Maße in mm (L x B x H)	Artikelnummer
420 x 280 x 10 mm	1520097
420 x 190 x 10 mm	1520220
350 x 240 x 10 mm	1520048
310 x 210 x 10 mm	1520030
310 x 150 x 10 mm	1520204
240 x 180 x 10 mm	1520188
210 x 280 x 10 mm	1520154
210 x 160 x 10 mm	1520121

Edelstahl-Auslegebecken



Maße in mm (L x B x H)	Artikelnummer
350 x 240 x 40 mm	1521038
300 x 190 x 50 mm	1521012
244 x 216 x 55 mm	1521368
320 x 230 x 55 mm	1521350
410 x 310 x 55 mm	1521343
350 x 240 x 80 mm	1521103
470 x 300 x 80 mm	1521152

Melamin Auslegeplatte schwarz

- Option: weiß, blau und graniert



Maße in mm (L x B)	Artikelnummer
200 x 150 mm	1520584
270 x 210 mm	1520600
280 x 140 mm	1520642
300 x 150 mm	1520592
300 x 190 mm	1520618
350 x 240 mm	1520626
420 x 280 mm	1520634

Melamin Auslegebecken schwarz

- Option: weiß, blau und graniert



Maße in mm (L x B x H)	Artikelnummer
200 x 150 x 40 mm	1521699
290 x 160 x 30 mm	1521749
290 x 160 x 50 mm	1521756
300 x 190 x 80 mm	1521715
350 x 240 x 40 mm	1521707
350 x 240 x 100 mm	1521723
420 x 280 x 60 mm	1521673

RIFLEX: Über 50 Jahre Schweizer Qualität für Ihre Theke


Die Premium Thekenausstattung für Metzgereien, Käsereien und Bäckereien aus Schweizer Hand. Die Rigaflex AG aus dem Schweizerischen Erlinsbach ist seit über 50 Jahren der führende Anbieter innovativer Lebensmittel-Präsentationshilfen für die Thekenauslage. Die Marke Riflex verkörpert massgeschneiderte Lösungen, feinste Verarbeitung und beste Qualität.

Die breite Produktpalette an Platten, Schalen, Schüsseln und Thekenstufen zeichnet sich durch höchste Bruchsicherheit (LongLife-Qualität), Spülmaschinenfestigkeit, Lebensmittel-Echtheit sowie viele spezifische Formate aus, welche die Bedürfnisse für alle gängigen Thekentiefen optimal abdecken.

Der Anwendungsbereich der Rigaflex-Produkte ist daher fast uneingeschränkt: Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Salate, Antipasti und Käse können ebenso wie Back- und Confisserieswaren vorteilhaft und gewinnbringend dem Kunden präsentiert werden.


Sortiment
Riflex Platten, 2 cm hoch

- 100.2821.17 280 x 210 x 20 mm; schwarz, Artikelnummer 1519100
- 100.2919.17 290 x 190 x 20 mm, schwarz
- 100.2919.07 290 x 190 x 20 mm, weiss
- 100.3829.17 380 x 290 x 20 mm, schwarz
- 100.3829.07 380 x 290 x 20 mm, weiss
- 100.4020.17 400 x 200 x 20 mm, schwarz
- 100.4228.17 420 x 210 x 20 mm, schwarz, Artikelnummer 1519110
- 100.5822.17 580 x 220 x 20 mm, schwarz


Riflex Schalen, 4cm hoch

- 120.102814.17 280 x 140 x 40 mm; schwarz
- 120.102821.17 280 x 210 x 40 mm; schwarz
- 120.502828.17 280 x 280 x 40 mm; schwarz
- 120.502920.17 290 x 200 x 40 mm; schwarz


Riflex Schalen, 7 cm hoch

- 102.2214.17 220 x 145 x 70 mm, schwarz, Artikelnummer 1519012
- 102.2214.07 220 x 145 x 70 mm, weiss
- 102.2970.17 290 x 220 x 70 mm, schwarz
- 121.5002821.17 280 x 210 x 70 mm, schwarz
- 121.5004228.17 420 x 280 x 70 mm, schwarz
- 121.504029.17 400 x 290 x 70 mm, schwarz


Stufe 1/4-Kreis, 3-teilig, PE500, 6,5 cm hoch

- 154.100.17 80 x 80 x 6,5 cm, schwarz, Artikelnummer 1519040

Dreiecke, Trapeze, Top-Schale, 2 und 4 cm hoch (zu Stufe 1/4-Kreis)

- 112.505830.17 580 x 420 x 420 x 20 mm, schwarz Dreieck, Artikelnummer 1519060
- 112.5058304.17 580 x 420 x 420 x 40 mm, schwarz Dreieck
- 122.5040284.17 400 x 280 x 280 x 40 mm, schwarz Dreieck
- 112.102417.17 240 x 240 x 170 x 24 mm, schwarz Trapez, Artikelnummer 1519045
- 122.1024174.17 240 x 240 x 170 x 40 mm, schwarz Trapez, Artikelnummer 1519050
- 122.5028284.17 280 x 280 x 40 mm, schwarz Top-Schale, Artikelnummer 1519055

Riflex Schüsseln, 1,8 und 3,0 lt

- 125.101818.17 180 x 180 x 95 mm, schwarz, 1,8 lt, Artikelnummer 1519002
- 125.101818.07 180 x 180 x 95 mm, weiss, 1,8 lt, Artikelnummer 1519000
- 125.102323.17 230 x 230 x 100 mm, schwarz, 3,0 lt, Artikelnummer 1519007
- 125.102323.07 230 x 230 x 100 mm, weiss, 3,0 lt, Artikelnummer 1519005

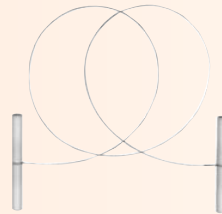
Käsehobel

- Griff in verschiedenen Farben lieferbar
- Maße (L): 225 mm
- Giesser Artikelnummer 9492



Schneidedraht

- Maße (L): 1200 mm
- Giesser Artikelnummer 9493



Käsemesser mit Kullenschliff

- Maße (L): 260 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9605ww
- Maße (L): 300 mm



Käsemesser mit Kullenschliff

mit 2 Griffen

- Maße (L): 260 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9615ww



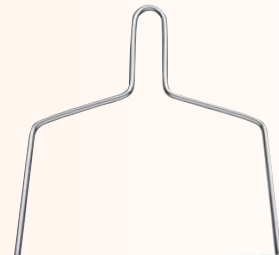
Käsespaten

- Maße (L): 200 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9620



Käsedrahtschneider

- Maße (L): 230 mm
- Giesser Artikelnummer 9630



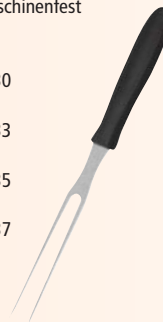
Weichkäsemesser

- Griff ist in verschiedenen Farben lieferbar
- Maße (L): 150 mm
- Giesser Artikelnummer 9655



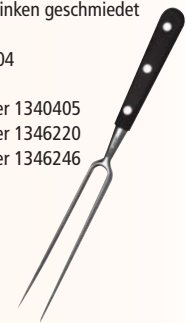
Aufschnittgabel

- Kunststoffgriff, spülmaschinenfest
- Maße (L): 130 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1340430
- Farbe: blau
- Artikelnummer 1340433
- Farbe: grün
- Artikelnummer 1340435
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1340437



Fleischgabel

- rostfrei, mit geraden Zinken geschmiedet
- Maße (L): 150 mm
- Artikelnummer 1346204
- weitere Maße (L):
- 130 mm Artikelnummer 1340405
- 180 mm Artikelnummer 1346220
- 210 mm Artikelnummer 1346246



Spalter Dagema

- Ladenspalter aus rostfreiem Edelstahl, matt poliert, mit geschraubtem schwarzen Kunststoffgriff
- Maße (L): 200 mm
- Artikelnummer 1316272
- Maße (L): 220 mm
- Artikelnummer 1316280
- Maße (L): 240 mm
- Artikelnummer 1316231

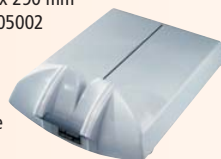


Käseschneider Handee

- aus hygienischem Kunststoff
- leicht zu reinigen & einfach in der Bedienung
- schneidet alle Käsesorten
- inkl.: 12 Ersatzdrähte, 1 Halterung für die Montage an der Arbeitsplatte
- Maße (L x B): 380 x 290 mm
- Artikelnummer 1305002

Ohne Abbildung:

- Ersatzdraht Handee
- Beutel à 12 Drähte
- Maße (L): 600 mm
- Artikelnummer 1305044



Schwartenmesser

- Die rostfreien Klingen erledigen die Kreuzschnitte auf Bratenstücken im Handumdrehen.
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1311109
- Ersatzklingen Artikelnummer 1311158



Ablegezange

- Kunststoff
- Farbe: weiß
- Maße: 15 x 90 mm



Krautgabel Plexi

- 24 cm
- Artikelnummer 1346055



Gurkenzange Plexi

- 24 cm
- Artikelnummer 1346097



Salatlöffel

- Farbe: weiß
- Kunststoff 24 cm oval SAN
- Artikelnummer 1359306
- Farbe: klar
- Kunststoff 24 cm rund SAN
- Artikelnummer 1359389
- Farbe: weiß
- große Laffe
- Kunststoff 24 cm oval SAN
- Artikelnummer 1359454
- Farbe: schwarz
- Kunststoff 30 cm SAN
- Artikelnummer 1359488



Hackfleischmesser

- 13,5 cm
- rostfrei, mit Kunststoffgriff
- unzerbrechlich
- spülmaschinenfest
- Artikelnummer 1311299



Hackfleischmesser Plexi

- 27 cm
- Artikelnummer 1311349



Heftzange „ELJU“ rostfrei

durch leichte Reinigung hochgradig hygienisch, Fett und Schmutz lassen sich durch heißes Seifenwasser wieder entfernen. Für Dauereinsatz geeignet, für geschlossene Heftung. Nickelfrei.

- Farbe: Edelstahl
- Artikelnummer 1348890



Heftklammern 9/5 „ELJU“

verzinkt

- für Heftzangen „ELJU“
- Artikelnummer 1348935



Heftzange Novus B 33

für ca. 100 Klammern Heftung fest und lösbar

- für Klammern 24/6
- Farbe: Hochglanz verchromt
- Artikelnummer 1348853



NOVUS
... im Büro in guter Form.

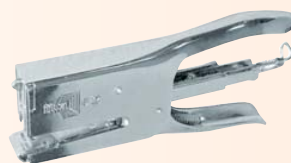
Heftzange Novus B 38

- für 150–200 Klammern
- Heftung fest und lösbar
- für Klammern 24/6, 24/8, 26/6, 26/8
- Farbe: Hochglanz vernickelt
- Artikelnummer 1348887



Heftzange Delta

- robuste Ganzmetall-Heftzange, geeignet für Heftklammern 24/6
- Heftung fest und lösbar
- Artikelnummer 1348846



Heftklammern 24/6

verzinkt DIN 7405

- für Heftzangen B 33, B 38 und Delta
- Artikelnummer 1348911



Gemüsezopf bunt gemischt

- Maße (L): 75 cm
- Artikelnummer 0860080



Balkanzopf

- Maße (L): 50 cm
- Artikelnummer 0860189



Weintrauben blau

- Artikelnummer 0860148



ohne Abbildung

Weintrauben grün

- Artikelnummer 0860130

Klapprahmen-Alu Rondo DIN A3

- verchromte Rondo-Ecken
- Schutz der Plakate durch Antireflexfolie
- schneller Plakatwechsel durch Aufklappen der Aluminium-Profilleisten
- Maße (L x B): 297 x 420 mm
- Artikelnummer 0854505



Klapprahmen-Alu Rondo DIN A2

- Maße (L x B): 420 x 594 mm
- Artikelnummer 0854513

Klapprahmen-Alu Rondo DIN A1

- Maße (L x B): 594 x 841 mm
- Artikelnummer 0854521

Kundenstopper/Strassenaufsteller

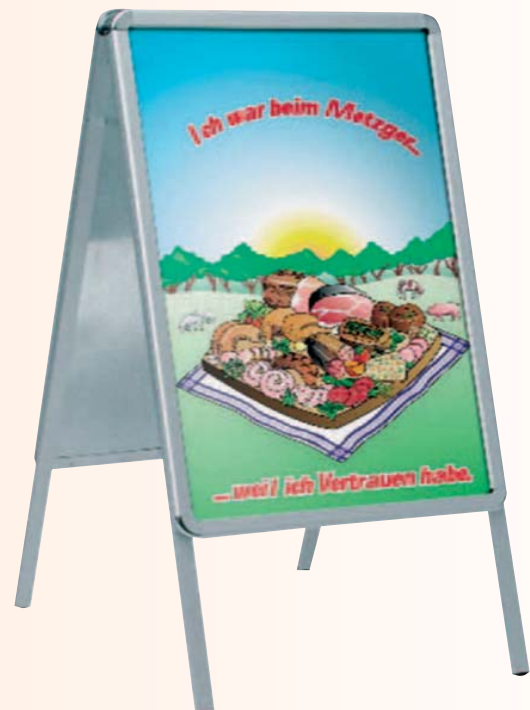
Klapprahmen-Alu Rondo DIN A1

- abgerundete Ecken
- Schutz der Plakate durch Antireflex-Schutzfolie
- einfacher Plakatwechsel durch Aufklappen der Profilleisten
- Alu-Profile silbereloxiert.
- Maße (L x B): 594 x 841 mm
- Artikelnummer 0854554

Ohne Abbildung:

Folie Tafellack Din A1

- zu Kundenstopper
- beidseitig verwendbar
- mit Kreide beschreibbar
- Artikelnummer 0854570



Meto ProLine M

Zweizeiliger Auszeichner mit 14–20 Druckziffern. Maximale Drucktypenhöhe modellabhängig 4.3 mm zur Preis-, Datums- oder Pfandauszeichnung sowie Codierung. Etikettenformat: 22 x 16 mm, 26 x 16 mm.

- Artikelnummer 0870006





Feste feiern wie sie fallen

... und vorbereiten wie die Profis.

Büffetbedarf – Platten und Tablettts – Warmhalten und Erhitzen
Bräter und Kocher – Transportbehälter – Servieren und Dekorieren
Mobile Speisenzubereitung – Besteck und Geschirr

Seite 69–90



Warmhaltegerät GN 1/2 Economic

- CNS poliert, inkl. Behälter GN 1/2 – 65 mm tief, auch für GN 100 mm tief
- Maße (L x B x H): 400 x 290 x 300 mm
- Inhalt: 3,5 l
- Artikelnummer 1474455



Warmhaltegerät GN 1/1

- CNS poliert, inkl. Behälter GN 1/1 65 mm tief, auch für GN 100 mm tief
- Deckel: hochglanzpoliert, einhängbar
- Maße (L x B x H): 600 x 350 x 320 mm
- Inhalt: 9 l
- mit 2 Brennpastenbehältern
- Artikelnummer 1474451



Warmhaltegerät GN 1/1 „Premium“

- CNS poliert, inkl. Behälter GN 1/1 65 mm tief, auch für GN 1/1 100 mm tief
- Deckel: hochglanzpoliert, einhängbar
- Maße (L x B x H): 600 x 350 x 360 mm
- Inhalt: 9 l
- inkl. 2 Brennpastenbehältern
- Artikelnummer 1474207



Warmhaltegerät rund

- CNS poliert
- Inhalt: 3,5 l
- ø 340 mm
- Höhe 240 mm
- mit 1 Brennpastenbehälter
- Artikelnummer 1474461



Suppenstation

- CNS poliert
- inkl. 2 Töpfe à 4 l
- mit Deckel
- Maße (L x B x H): 600 x 350 x 320 mm
- inkl. 2 Brennpastenbehältern
- Artikelnummer 1474520



Chafing Dish Modell Caterer

18/10 Edelstahl, bestehend aus: 1 Behälter GN 1/1, 1 Wasserbecken inkl. Vorrichtung für die Heizplatte, 1 Deckel, 1 massiver Ständer, 2 Brennpastenbehälter (Lieferung ohne Heizplatte).

- Maße (L x B x H): 670 x 350 x 350 mm

Option:

- auch mit Rolltopdeckel erhältlich



Rolltop-Chafing GN 1/1 Swiss

18/10 Edelstahl, sehr stabiler Rahmen in Profi-Qualität, Rolltop-Deckel GN 1/1 mit hitzeisoliertem Öffnungsgriff, passend auch für 100 mm tiefe Behälter. Bestehend aus: 1 Behälter GN 1/1 65 mm tief, 1 Wasserbehälter, 2 Brennstoffbehälter, 1 Rolltop-Deckel, (neu: aus einem Stück gezogen). Der Rolltop-Deckel ist auch einzeln erhältlich.

- Maße (L x B x H): 640 x 340 x 460 mm



Rolltop-Chafing Dish ROYAL

- Maße (L x B) ca. 660 x 450 mm
- eckig
- Edelstahl
- Rolltopdeckel schwere Qualität
- Deckelbremse



Elektroheizung

Gehäuse aus Edelstahl, hochwertige Gussheizplatte, mit Überhitzungsschutz.

- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,5 kW
- Ø: 90 mm (Gussheizplatte)
- Ø: 140 mm (gesamt)
- Maße (H): 110 mm
- Artikelnummer 1474808



Brennpastenbehälter, Edelstahl

- Ø: 90 mm
- Maße (H): 60 mm
- Artikelnummer 1474709



Sicherheitsbrennpaste 200 g Dose

- Artikelnummer 1476060

Ohne Abbildung:

Brennpaste 3 kg Eimer

- Artikelnummer 1476167



Helloflamm Brennflüssigkeit und Behälter

Brennflüssigkeit auf Ethanolbasis zur Verwendung in Spezial-Brennbehältern für Warmhaltegeräte.

- Flasche à 1 Liter
- Artikelnummer 1476105



Brennbehälter

- für ca. 200 ml Brennflüssigkeit
- wiederbefüllbar
- Artikelnummer 1474714



Induktions-Tischkochfeld

- Kochfeldgröße (L x B): 298 x 263 mm
- Cool-Touch-Bedienung
- Timerfunktion 1 bis 180 min
- Temperaturvorwahl 60 °C bis 240 °C (in 20 °C-Schritten)
- Digitalanzeige
- automatische Topferkennung
- kurze Aufheizzeit
- Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- Stromanschluss: 2 kW/ 230 V
- Maße (L x B x H): 336 x 316 x 59 mm
- Artikelnummer 5412525



DeliSpecial

Induktions-Tischkochfeld

- Kochfeldgröße (L x B): 290 x 290 mm
- Cool-Touch-Bedienung
- Timerfunktion 1 bis 180 min
- Temperaturvorwahl 60 °C bis 240 °C (in 20 °C-Schritten)
- Digitalanzeige
- automatische Topferkennung
- kurze Aufheizzeit
- Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- Stromanschluss 3,5 kW/230 V
- Maße (L x B x H): 450 x 342 x 120 mm
- Artikelnummer 5412526



Induktions-Tischkochfeld, doppelt

- 3,1 kW (1,8 kW/1,3 kW)/230 V
- Maße (L x B x H): 735 x 435 x 65 mm
- Kochfeld-Glasgröße (L x H): 290 x 290 mm
- Timerfunktion 1–180 min (linkes Tischkochfeld)
- Timerfunktion 1–120 min (rechtes Tischkochfeld)
- mit Intervall von 5 min
- Temperaturvorwahl 1–10: von ca. 60 °C bis 240 °C einstellbar
- automatische Topferkennung
- Digitalanzeige
- automatischer Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung
- kurze Aufheizzeit, energiesparend
- Cool-Touch-Bedienung
- Artikelnummer 5412527



Suppentopf

- Füllmenge: 9,5 l
- Warmhaltegerät mit Edelstahleinsatz
- klappbarer Deckel mit Löffelaussparung
- isolierter Griff
- Temperaturregler (50°–90°C)
- Gehäuse: Stahlblech, schwarz lackiert
- Leistung: 230 V/400 W
- Ø: 330 mm
- Maße (H): 360 mm
- Artikelnummer 1474601



Bain-Marie-Elektro 1/1 GN

- Edelstahl 18/8, für 1/1 GN 150 mm tief
- thermostatische Regelung mit Wasserablaufhahn
- ohne GN-Behälter, ohne Deckel
- Stromanschluss/Verbrauch: 230V/1,2 kW
- Maße (L x B x H): 350 x 590 x 290 mm
- Behälterinhalt: ca. 24 l
- Artikelnummer 1474001



Soßentopf 3 L

- mit Speiseinsatz und Deckelhalterung
- stufenlos regulierbarer Thermostat
- VDE-geprüft
- Ø: 240 mm
- Farbe: Edelstahl
- Maße (H): 250 mm
- Verbrauch: 0,35 kW
- Artikelnummer 1475508



Fleischtopf 5 L

- mit Speiseinsatz und Deckelhalterung
- stufenlos regulierbarer Thermostat
- VDE-geprüft
- Ø: 400 mm
- Farbe: Edelstahl
- Gewicht: 13,3 kg
- Maße (H): 230 mm
- Verbrauch: 0,35 kW
- Artikelnummer 1475623



Fleischtopf 12 L

- 2-tlg. Edelstahl-Einsatz GN
- stufenlos regulierbares Thermostat
- VDE-geprüft.
- Farbe: Edelstahl
- Gewicht: 21 kg
- Maße (L x B x H): 580 x 360 x 280 mm
- Verbrauch: 0,4 kW
- Artikelnummer 1475599



Suppen- und Beilagentopf 7 l

- stufenlos regulierbarer Thermostat
- VDE geprüft
- Gewicht: 13,2 kg
- Farbe: Edelstahl
- Artikelnummer 1475565

- Ohne Abbildung
Suppen- und Beilagentopf 12 l
- stufenlos regulierbarer Thermostat
 - VDE geprüft
 - Gewicht: 15 kg
 - Farbe: Edelstahl
 - Ø: 340 mm
 - Maße (H): 360 mm
 - Artikelnummer 1475656



Wurstwärmer klein Edelstahl

- Außenmantel und Innenbehälter: Edelstahl rostfrei
- Fassungsvermögen: ca. 10 l
- Innenbehälter herausnehmbar: 320 x 250 x 145 mm
- Thermostat 30°–110° C stufenlos einstellbar
- Kontrolllampe
- festes Anschlusskabel mit Schukostecker
- Maße (L x B x H): 410 x 300 x 290 mm
- Stromanschluss/ Verbrauch: 230 V/0,6 kW
- Artikelnummer 5450044

Option:

- Aluminium
- Artikelnummer 5450028



Wurstwärmer gross Edelstahl

- Außenmantel und Innenbehälter: Edelstahl rostfrei
- Fassungsvermögen: 2 x ca. 10 l
- Innenbehälter herausnehmbar: 2 x 320 x 250 x 145 mm
- 2 Thermostate 30°–110° C stufenlos einstellbar
- Kontrolllampe
- festes Anschlusskabel mit Schukostecker
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2 x 0,6 kW
- Gewicht: 12,25 kg
- Maße (L x B x H): 760 x 330 x 290 mm
- Artikelnummer 5450036



Universal-Schnelldämpfer

- Warmhaltegerät
- Außenmantel und Innenbehälter aus Edelstahl rostfrei
- Stromanschluss: 1,8 kW/230 V
- Maße (L x B x H): 390 x 330 x 230 mm
- Gewicht: 6 kg
- Kippschalter AN/AUS
- Aufheizzeit auf 85°C ca. 5 min.
- Artikelnummer 5455308



Besteckserie Lido

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend
- Materialstärke 2,5 mm



Besteckserie Metropole

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend
- Materialstärke 4 mm



Besteckserie Atlantic

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- Materialstärke 2,5 mm
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend



Besteckserie Cambridge

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- Materialstärke 3,2 mm,
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend



Besteckserie Oxford

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- Materialstärke 3,5 mm
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend



Besteckserie Elegance

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- Materialstärke: 2,5 mm/3,0 mm
- spülmaschinengeeignet
- hochglänzend



Besteckserie Palmon

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- spülmaschinene geeignet
- hochglänzend
- Materialstärke 2,5 mm



Besteckteile sortenrein zu je 12 Stück verpackt.

Besteckserie Aurora

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- poliert
- Materialstärke: 3,5 mm
- spülmaschinene geeignet
- hochglänzend



Besteckkasten GN 1/1

- Kunststoff: Material PP
- stapelbar
- spülmaschinenfest
- Farbe: grau
- Maße (L x B x H): 540 x 325 x 105 mm
- 4 Fächer
- Artikelnummer 1800900



Buffetserie

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- einzeln verpackt
- satiniert
- Materialstärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800715–1800726



Weitere Artikel auf Anfrage

Besteckserie Scandinave

- Chromstahl 18/0
- Hochglänzend
- Materialstärke 1,8 mm
- Artikelnummer 1800010 bis 1800358



Besteckserie Tokyo

- Chrom-Nickel-Stahl 18/10
- Materialstärke 4,0 mm
- hochglänzend



Wurstbräter Profi, CNS, 3-flammig

wie Wurstbräter CNS, jedoch mit Pfanne, ohne Regler und Schlauch

- Gewicht: 21,5 kg
- Maße (L x B x H): 650 x 530 x 300/830 mm
- Artikelnummer 5423060



Zubehör:

- Steckfüße für Standmodell: Artikelnummer 5423074
- Schlauch: Artikelnummer 5423553
- Schlauchbruchsicherung: Artikelnummer 5402219
- Druckregler für Privataußenbereich: Artikelnummer 5423504
- Druckregler für Gewerbeaußenbereich: Artikelnummer 5423546
- Druckregler für Gewerbeinnenbereich: Artikelnummer 5423550

Weitere Zubehör- und Ersatzteile sind auf Anfrage aus Vorrat lieferbar.

Wurstbräter CNS, 3-flammig

Tischgerät, 3 vernickelte Brennerrohre mit patentiertem Zündsystem, mit Rost, ohne Regler und Schlauch, mit Piezozündung, Auffangwanne, Flammenabdeckung, Werkstoff: V2A 1.1416, neue Be- und Entlüftung, DVGW geprüft.

- CE-Zeichen
- Heizleistung: 12 kW
- Gewicht: 16,1 kg
- Maße (L x H x B): 650 x 530 x 300/830 mm
- Artikelnummer 5423015



Hockerkocher

Besonders robuster Gruppenkocher aus pulverbeschichtetem Stahl. Propan/Butan 50 mbar. Mit thermoelektrischer Zündsicherung und Piezozündung. Inkl. 1,5 m Anschlusschlauch, 8 mm Schneidring x R 1/4" links und Druckregler 50 mbar.

- 1 Brenner, stufenlos regelbar
- Leistung: 3,5 bis 9 kW
- Verbrauch: 273 bis 710 g/h
- Gewicht: 11,3 kg
- Maße (L x B x H): 400 x 400 x 420 mm



Hockerkocher Edelstahl

1 Ring- und 4 Starkbrenner, davon 2 einseitig regelbar, mit Gussrahmen und Ablage, thermoelektrische Zündsicherung, Piezozündung, Leistung stufenlos regulierbar von 15–100%, inkl. 50 mbar Anschraubdruckregler und 100 cm Propangasschlauch, fertig montiert, ohne Bodenplatte.

- Gewicht: 39,1 kg
- Maße (B x H x T): 600 x 600 x 700 mm
- Artikelnummer 5402160



Ohne Abbildung:

Druckregler 1,5 kg/h für Gewerbe

Für Gewerbeaußenbereich, mit Überdrucksicherung nach DIN 4811, für alle Kleinflaschen im gewerblichen Bereich, KLF x G 1/4 LH 50 mbar, ohne Manometer, DVGW-geprüft. Für Hockerkocher Edelstahl Artikelnummer 5402160

- Artikelnummer 5423546

Ohne Abbildung:

Mitteldruckschlauch 6 x 3,5

PVC-Ausführung, Gewinde: 1/4" links x 8 mm, für Hockerkocher Edelstahl Artikelnummer 5402160

- Maße (L): 1500 mm
- Artikelnummer 5423553

Riesenpfanne

- Eisenguss
- mit 2 Griffen und 1 Stiel
- Inhalt 48 l
- Ø: 800 mm
- Maße (T): 120 mm
- Gewicht: 47 kg
- Artikelnummer 1471061

Inhalt 11 l

- Maße (T): 70 mm
- Gewicht: 13,9 kg
- Ø: 500 mm
- Artikelnummer 1471046



Inhalt 28 l

- Maße (T): 90 mm
- Gewicht: 30,5 kg
- Ø: 650 mm
- Artikelnummer 1471051

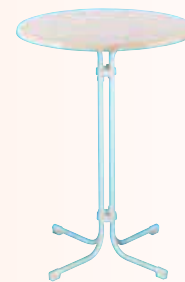
Stehtisch rund

Werkstoffplatte, wetterfest, hitzebeständig, kratzfest, ohne Schirmloch, Stahlrohrgestell, kunststoffbeschichtet, Niveau-Ausgleich, zusammenklappbar.

- Ø: 800 mm
- Maße (H): 1100 mm
- Farbe: weiß/marmoriert
- Artikelnummer 1488005

Zubehör:

- Kappengleiter Artikelnummer 1488007
- Kipplager Artikelnummer 1488009
- Sicherheitsschieber Artikelnummer 1488011



acamp

Gas-Hockerkocher HSL4

Speisen und Flüssigkeiten schnell und wirtschaftlich erhitzt – ein HSL ergänzt oder ersetzt oftmals große Herde und besticht durch kompakte, äußerst stabile und geschweißte Bauart.

- Thermoelekt. Züandsicherung, Piezozünder
- Maße: 430 x 430 x 430 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung: 9,3 kW (andere auf Anfrage)
- Artikelnummer 5402100

- Leistung: 5,8 kW (andere auf Anfrage)
- Artikelnummer 5402098

Schlauchleitung Gas
PB 6 G 1/4 LH-ÜM x RST 8 x 1500
 • Artikelnummer 5423561

Verschraubung WAIL 8 x G 1/2
 • verzinkt
 • Artikelnummer 5423565



GK 2000 + Guß-Bratpfanne Ø 850 mm

Die Attraktion auf sämtlichen Events – der kombinierte Hingucker in Form unserer zahlreichen Pfannenvariationen auf einem oder auch mehreren Gasherden (auch mit 2 oder 3 getrennten Heizzonen), die durch zusätzliche Fahrgestelle Ihrer Mobilität keine Grenzen setzen. Auf Wunsch geteilte (2-3fach) Pfannen, mit Griffen oder Stiel in Guß oder Holz.

- Thermoelekt. Züandsicherung, Piezozünder, Züandbrenner, höhenverstellbar
- Maße: 650 x 650 x 720 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung: 16,2 kW (andere auf Anfrage)



Gas-Rostbräter „Denver“

Die preiswerte Variante für Ihren Grillerfolg durch hitzespeichernde schwere Grillroste, die kein Fett auf das Grillgut tropfen lassen. Diverse Möglichkeiten auf Anfrage (Fahrgestell, Tischgerät, Ablage etc.).

- Thermoelekt. Züandsicherung, Piezozünder, getrennt regelbare Heizzonen
- Maße: 820 x 410 x 850 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung: 11,6 kW (2 x 5,8 kW) (andere auf Anfrage)



Teppan – Yaki Gas/Elektro

Braten auf einer Stahlplatte – durch diese japanische Lebensart haben Sie die Möglichkeit, fettarm und aromaschonend vor Ihren Gästen auf dem „heißen Gourmet-Tisch“ zu zaubern! Gas oder Elektro – bei uns haben Sie die Wahl.

- Fettablauf und 2 Schiebetüren
- Maße: 1400 x 740 x 850 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung –Gas-: 11,4 kW (2 x 5,7 kW) (andere auf Anfrage)
- Leistung –Elektro-: 14 kW (2 x 7 kW) (andere auf Anfrage)
- Anschluss: 400 V



Lava-Gas-Grill „Vesuv“

Optimale Nennwärmebelastung sorgt neben kurzer Aufheiz- und Grillzeit mit dem Naturprodukt Lavastein für hohe Dauerleistung und gute Rendite. Dank diverser Ausführungen (Fahrgestell, Ablage, Tischgerät etc.) individualisieren Sie hier Ihren Grill!

- Thermoelekt. Züandsicherung, Piezozünder und Züandbrenner, getrennt regelbare Heizzonen
- Maße: 820 x 410 x 850 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung: 18,6 kW (2 x 9,3 kW) (andere auf Anfrage)



Wok-Station Induktion

Die Zukunft heißt Induktion: Umweltverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit durch bis zu 80% geringeren Energieverbrauch, schnelleren Kochzeiten sowie deutlich kürzerem Reinigungsaufwand ermöglichen Kochen in Hochkultur auf Sparflamme.

Deckplatte mit Wasserzufuhr, Rundungen für optimale Reinigung

- Maße: 1300 x 750 x 850 mm (andere auf Anfrage)
- Leistung: 16 kW (2 x 8 kW) (andere auf Anfrage)
- Anschluss: 400 V
- Ceranglas: 2 x Cuvette Ø 300 mm (andere auf Anfrage)



Thermoport® 100 K

Stabiler Speisentransportbehälter zum Transport und Ausgeben von Speisen. Toplader mit Deckel für GN-Behälterkombination bis max. 1/1, 200 mm Tiefe und max. 26 L Inhalt. Mögliche Verpflegung für ca. 15 – 20 Personen. Spülmaschinentauglich. Stapelbar. Ergonomische und versenkbare Griffe. Beste Isolationstechnik. Einsteckkarte zum Beschriften.

- orange
- Außenmaße: 370 x 645 x 308 mm
- Gewicht: 7,2 kg
- Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
- Artikelnummer orange 1415256

Optional:

- schwarz
- Rolltop
- Deckel mit Thermometer
- Deckel mit und ohne Kühlplatte (herausnehmbar)
- Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff, orange/schwarz

NEU! Speisentransportbehälter + Rolltop-Deckel aus Edelstahl für direkte Speisenausgabe



Thermoport® 100 KB

Wie Thermoport® 100 K, jedoch zuheizbar, max. erreichbare Temperatur +95°C, Heizleistung 500 W, mit herausnehmbarer Heizung, auch trocken beheizbar. Ohne Heizelement, spülmaschinentauglich.

- orange
- Gewicht: 8,3 kg
- Artikelnummer 1415223

Optional:

- schwarz
- Deckel mit oder ohne Thermometer



Thermoport® 600 K

Stabiler Speisentransportbehälter, Frontlader, mit Türe, für GN-Behälterkombination bis max. 1/1, 200 mm + 1/1, 65 mm Tiefe und max. 33 L Inhalt. Mögliche Verpflegung für ca. 20 Personen. Spülmaschinentauglich. Stapelbar. Ergonomische und versenkbare Griffe. Beste Isolationstechnik.

- Einsteckkarte zum Beschriften.
- orange
 - Außenmaße: 420 x 610 x 386 mm
 - Gewicht: 9,2 kg
 - Einsatzbereich: - 20°C bis +100°C
 - Auflageschienen: 7 Paar
 - Artikelnummer 1415207

Optional:

- Türe mit oder ohne Thermometer



Thermoport® 600 KB

Wie Thermoport 600 K, jedoch zuheizbar, maximal erreichbare Temperatur + 95°C, Heizleistung 240 W, mit herausnehmbarer Umluftheizung. Ohne Heizelement, spülmaschinentauglich.

- orange
- Gewicht: 11 kg

Optional:

- Türe mit oder ohne Thermometer



Neuheit: catering kitchen* Kunststoff

Die bewährten Komponenten der Speisenverteilung Thermoport® (1000 K /KB), varithek®-Geräte, wie beispielsweise Cerankochfeld und Thermoplates®, das Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial im GN-Format, bilden zusammen eine kompakte und mobile Catering-Einheit.

Im Thermoport®, werden die Speisen sicher und in bester Qualität kalt und warm transportiert und gelagert. Der aufgesteckte Funktionsrahmen mit Auflagesicken, dient zur Aufnahme von varithek®-Geräten, Thermoplates®, GN-Behältern, Kühl- und Wärmeplatten. In Verbindung mit Thermoplates®, entsteht die mobile Küche mit der Sie kochen, grillen, braten, backen und ausgeben können. Durch das Fahrgestell, auf dem der Thermoport®, fixiert wird, erhält die catering kitchen* ihre Mobilität. Alle Komponenten sind auch unabhängig voneinander einsatzfähig, als Transportbehälter oder als Auftischprogramm.

Vorteile:

- ab einer Einheit voll einsetzbar
- einfachste Steckverbindung
- durch Verbindungsrahmen jederzeit erweiterbar
- Multifunktionalität
- Flexibilität, Stabilität, Mobilität
- überall einsetzbar
- einfache Reinigung

* zum Patent angemeldet



Thermoport® 1000 K

Stabiler Speisentransportbehälter, Frontlader, mit Türe, für GN-Behälterkombination bis max. 2 x 1/1, 200 mm Tiefe und max. 52 L Inhalt. Mögliche Verpflegung für ca. 40 - 50 Personen. Spülmaschinentauglich. Stapelbar. Ergonomische und versenkbare Griffe. Beste Isolations-technik. Einsteckkarte zum Beschriften.

- orange
- Außenmaße: 435 x 610 x 561 mm

- Gewicht: 12 kg
- Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
- Auflageschienen: 12 Paar
- Artikelnummer 1415264

Optional:

- schwarz
- Türe mit oder ohne Thermometer
- Kühlplatte GN 1/1, Kunststoff orange/schwarz



Thermoport® 1000 KB

Wie Thermoport® 1000 K, jedoch zuheizbar, maximal erreichbare Temperatur + 95°C, Heizleistung 300 W, mit herausnehmbarer Umluftheizung. Ohne Heizelement spülmaschinentauglich.

- orange
- Gewicht: 17,2 kg
- Artikelnummer 1415249

- schwarz
- Türe mit oder ohne Thermometer

Optional:



Zubehör

- Verschlussstopfen bei Verwendung ohne Heizung (für 100 KB)
- Isoraumteiler, orange / schwarz (für 600 K, 1000 K) für Kalt- und Warmzonen-Trennung. Wenn in einem Thermoport®, gleichzeitig heiße und kalte Speisen transportiert werden sollen
- Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN-Behälter, Bsp.: 1/4, 1/6, 1/9... (für 600 K/KB, 1000 K/KB)
- Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN-Behälter, Bsp.: 1/4, 1/6, 1/9... (für 600 K/KB, 1000 K/KB)
- Kühlplatte GN 1/1, orange / schwarz (für 100 K, 1000 K) vorkühlbares Element – zum Einschieben in den Thermoport®, für 600 K + 1000 K – zum Einrasten in den Thermoport®-Deckel für 100 K
- Stapelarretierung (für 1000 K/KB) zur Fixierung eines weiteren Kunststoff-Thermoports, bestehend aus Stapelarretierungsecken und Stapelarretierungskufen
- rostfreie Rollenausstattung (für 1000 K/KB)
- Rolliport, mit klappbaren Schiebebügeln, zum sicheren Transport von Speisetransportbehältern
- GN-Behälter in verschiedenen Größen und Tiefen
- Thermoplates®, das Kochgeschirr im GN-Maß zum Lagern, Kochen, Grillen, Transportieren und Servieren
- GN-Deckelsortiment, beispielsweise wasserdichter Steckdeckel, für den sicheren Transport von Speisen

Kühlplatte GN 1/1



GN-Behälter



Rolliport



Eine Klasse für sich



Speisetransportbehälter BLT 320K

- bis max. GN 1/1 – 200 mm = 26 l
- außen robuster Kunststoffmantel
- innen tiefgezogenes Bain-Marie-Becken
- Edelstahl. Innen- und Außenmantel hygienisch und fest miteinander verbunden
- Gewicht: 8 kg
- Maße (B x H x T): 630 x 425 x 340 mm
- Farbe: grau
- Artikelnummer 1415275

Speisetransportbehälter BLT 320 KB

- bis max. GN 1/1 – 200 mm = 26 l
- max. Temperatur + 90°C
- Innenbehälter aus CNS 18/10
- beheizt, mit LED-Funktionsanzeige
- Gewicht: 13,5 kg
- Spülmaschinentauglich
- Maße (B x H x T): 645 x 425 x 375 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,4 kW
- Farbe: grau
- VDE/GS geprüft
- Artikelnummer 1415272



Speisetransportbehälter BLT 620 KUF

- bis max. 3 x GN 1/1 – 150 mm
- mit Flügeltür, um 270° schwenkbar
- Gewicht: 13,5 kg
- Maße (B x H x T): 445 x 670 x 660 mm
- Farbe: grau
- 12 Auflegeschielen, je 39 mm Abstand
- Artikelnummer 1415298

Speisetransportbehälter BLT 620 KBUH

- bis max. 2 x GN 1/1 – 200 mm oder bis max. 3 x GN 1/1 – 150 mm
- Gewicht: 19,5 kg
- Maße (B x H x T): 445 x 700 x 660 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,2 kW
- Farbe: grau
- 12 Auflegeschielen, je 39 mm Abstand
- umluftbeheizt, mit LED-Funktionsanzeige
- mit Flügeltür
- max. Temperatur + 90°C
- Artikelnummer 1415306



saleen

Die Firma saleen ist seit Jahren im Bereich des gedeckten Tisches Synonym für Korbwaren und Tischsets aus Kunststoff, die nicht nur lebensmittelecht und UV-stabil, sondern auch wasser- und spülmaschinenfest sind. Es war naheliegend, dass saleen die Vorzüge dieses Materials auch den Profis anbietet.

Die ersten Geschäfte sind schon länger mit saleen Korbwaren ausgestattet und in vielen Fleischereien oder Bäckereien stehen die Displaykörbe in der Theke. Ob im Thekenbereich der Metzgerei oder in der Obst- und Gemüseabteilung des Frischemarktes, die hygienische Präsentation von Lebensmitteln in den ansprechenden Körben kommt gut an und die Betreiber sind von den Produkten begeistert. Das Thema Hygiene und Sauberkeit und die neuen Vorschriften in diesem Bereich, stärken die Position der Kunststoffkörbe im Vergleich zu Naturprodukten, die auf Dauer in der Verwendung entsprechend eingeschränkt werden.

Die Entwicklung von speziellen Körben für die Ladeneinrichtung und die Gastronomie trifft hier genau auf die Nachfrage der Profis, da die saleen-Körbe sogar in den Industrie-Spülmaschinen oder mit dem Hochdruckreiniger abgewaschen und damit optimal gereinigt werden können.



Servierwagen, CNS mit 2 Borden

- mit demontierten Rollen
- Maße (L x B x H): 900 x 600 x 950 mm
- Bordmaße (L x B): ca. 800 x 500 mm
- Gewicht: 15 kg
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- max. Belastung je Bord: 80 kg
- Maß zwischen den Borden ca. 585 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- Inbusschlüssel ist im Lieferumfang enthalten
- einfache Montage
- Artikelnummer 5713171



Servierwagen, CNS mit 3 Borden

- mit demontierten Rollen
- Maße (L x B x H): 900 x 600 x 950 mm
- Bordmaße (L x B): ca. 800 x 500 mm
- Gewicht: 18 kg
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- max. Belastung je Bord: 80 kg
- Maß zwischen den Borden ca. 275 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- Inbusschlüssel ist im Lieferumfang enthalten
- einfache Montage
- Artikelnummer 5713176



Eine Klasse für sich



Artikelnummer	Artikelbezeichnung/GN	Tiefe (mm)
1523010	CNS 1/1	20
1523011	CNS 1/1	40
1523012	CNS 1/1	65
1523014	CNS 1/1	100
1523016	CNS 1/1	150
1523017	CNS 1/1	200
1523020	CNS 1/2	20
1523022	CNS 1/2	65
1523024	CNS 1/2	100
1523026	CNS 1/2	150
1523027	CNS 1/2	200
1523030	CNS 1/3	20
1523032	CNS 1/3	65
1523034	CNS 1/3	100
1523036	CNS 1/3	150
1523037	CNS 1/3	200
1523042	CNS 1/4	65
1523044	CNS 1/4	100
1523046	CNS 1/4	150
1523047	CNS 1/4	200
1523050	CNS 2/3	20
1523052	CNS 2/3	65
1523054	CNS 2/3	100
1523056	CNS 2/3	150
1523057	CNS 2/3	200
1523062	CNS 1/6	65
1523064	CNS 1/6	100
1523066	CNS 1/6	150
1523067	CNS 1/6	200



Alle GN-Behälter auch mit Bügelgriffen & gelocht erhältlich

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Größe
1523019	Rost zu GN Behälter CNS 1/1	530 x 325 mm

ohne Abbildung



Alle Deckel auch mit Gummidichtung erhältlich

Artikelnummer	Artikelbezeichnung
1523018	Deckel zu GN Behälter CNS 1/1 ohne Dichtung mit Griffmulde
1523028	Deckel zu GN Behälter CNS 1/2
1523038	Deckel zu GN Behälter CNS 1/3
1523048	Deckel zu GN Behälter CNS 1/4
1523058	Deckel zu GN Behälter CNS 2/3
1523068	Deckel zu GN Behälter CNS 1/6

Speisentransport

Speisetransport- und Verteilsysteme für warme und kalte Speisen, Frischkost oder Kühlkost, intensive Warmhaltung oder Regeneration (Cook and Chill) individuell abgestimmt auf Ihre Erfordernisse! Ob Einzelgeräte oder komplettes Verteilersystem – wir lösen für Sie jede Transportfrage mit:

- Speiseausgabewagen beheizt und unbeheizt
- Speisetablettwagen
- Tellerspender beheizt und unbeheizt
- Tassen-, Gläser-, Schalen-Spenderwagen
- Wärmewagen, Servierwagen
- Förderbänder etc.

Speiseausgabewagen SAW 2

- Becken einzeln beheiz- und regelbar (+30° bis +95°C)
- aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Artikelnummer 5455330



- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/1,4 kW
- Maße (L x B x H): 936 x 714 x 933 mm
- max. 2 x GN 1/1–200 mm
- Gewicht: 35,5 kg

Speiseausgabewagen SAW 3

- Becken einzeln beheiz- und regelbar (+30° bis +95°C)
- aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Artikelnummer 5455330



- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2,1 kW
- Maße (L x B x H): 1276 x 714 x 933 mm
- max. 3 x GN 1/1–200 mm
- Gewicht: 44 kg

Servierwagen Mod. Sw 8x5-2

- mit demontierten Rollen
- Maße (L x B x H): 900 x 600 x 950 mm
- Bordmaße (L x B): ca. 800 x 500 mm
- Gewicht: 15 kg
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- max. Belastung je Bord: 80 kg
- Maß zwischen den Bordern ca. 585 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- Inbusschlüssel ist im Lieferumfang enthalten
- einfache Montage



Servierwagen Mod. Sw 8x5-3

- mit demontierten Rollen
- Maße (L x B x H): 900 x 600 x 950 mm
- Bordmaße (L x B): ca. 800 x 500 mm
- Gewicht: 18 kg
- Tragfähigkeit: ca. 120 kg
- max. Belastung je Bord: 80 kg
- Maß zwischen den Bordern ca. 275 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- Inbusschlüssel ist im Lieferumfang enthalten
- einfache Montage



Hochstapler/Abdeckhaube GN 1/1

- Maße (L x B x H): 530 x 325 x 90 mm
- passend zum Systemtablett Artikelnummer 1536549 (S. 87)
- Kunststoff glasklar
- stapelbar und fixierbar
- nahezu bruchfest



2-tlg. Buffet-Set „Caterer“ GN 1/1

- Maße (L x B x H):
530 x 325 x 95 mm
- 1 GN 1/1 Edelstahl-Tablett
- 1 GN 1/1 Abdeckhaube
- stapelbar
- platzsparend
- Tablett fixiert sich auf der Haube
- sicheres Lagern und Transportieren



Abdeckhaube GN 1/1

- Maße (L x B x H): 530 x 325 x 90 mm
- passend für GN Tablett
- Kunststoff glasklar
- nahezu bruchfest
- ineinander stapelbar



Saftdispenser top fresh

Neu – Kühlung von oben und unten. Zwei Kühlakkus halten ihre Getränke lange kühl und frisch. Der Kühlakku im Deckel (Kälte „fällt“) und der Kühlakku in der Edelstahlsäule sind einfach einzulegen und auszutauschen. Die Getränke werden optimal von oben und unten gekühlt. Einfach und hygienisch! (Keine Kühlung mittels unhygienischer Crasheisröhren). Empfohlen nach HACCP! 6 l Behälter, spülmaschinen-, kratz- und stoßfest! Aus 18/10 Edelstahl.

- Maße (B x H x T): 230 x 520 x 350 mm



Saftdispenser top fresh duo

- 2 Saftdispenser
- 18/10 Edelstahl
- 2 x 6 l Behälter
- Maße (B x H x T):
420 x 520 x 350 mm

Saftdispenser

- 5 l Behälter
- doppelwandig für optimale Kühlung
- Maße (L x B x H): 290 x 310 x 470 mm



Champagnerkühler

- Edelstahl poliert
- mit vergoldeten Griffen
- Ø: 420 mm
- Maße (H): 300 mm



Buffet-Vitrine 4tlg. schwarz

- Maße (L x B x H): ca. 440 x 320 x 205 mm
- Maße Tablett (L x B): ca. 390 x 280 mm
- inkl. Edelstahltablett u. 2 Kühlakkus
- robuste Ausführung
- anthr./schwarzer Kunststoff
- glasklares Plexiglas
- Rolltopdeckel kann von beiden Seiten geöffnet werden
- auch in anderen Farben erhältlich



Buffet-Vitrine 8tlg. Doppeld.

- Maße (L x B x H): ca. 440 x 320 x 440 mm
- Maße Tablett (L x B): ca. 390 x 280 mm
- inkl. 2 Edelstahltablets u. 4 Kühlakkus
- robuste Ausführung
- anthr./schwarzer Kunststoff
- glasklares Plexiglas
- Rolltopdeckel kann von beiden Seiten geöffnet werden
- auch in anderen Farben erhältlich



Top Fresh Set „New Generation“ GN 1/1

- 4 tlg.
- Maße (L x B x H): 565 x 350 x 65 mm
- Kühlbox aus schwarzem Kunststoff
- inkl. Edelstahltablett und 2 Kühlakkus



Kühl Box GN 1/1 „Top Fresh“ Set

- 4 tlg.
- Maße (L x B x H): ca. 565 x 360 x 85 mm
- 18/10 Edelstahl
- stapelbar
- spülmaschinenfest
- 1 Kühlbox, poliert
- inkl. Edelstahltablett und 2 Kühlakkus



Top Fresh Maxi, 4-teilig

- Kühlbox für das Buffet
- 1 Edelstahlgefäß 18/10 poliert
- 1 Kühlakku
- 1 Schale 4 l
- 1 klappbarer Deckel mit Beschriftungsschild
- stapelbar
- spülmaschinenfest
- Schale aus Polycarbonat
- Ø: 220 mm
- Maße (H): 180 mm



Servierpfanne oval

Servierpfanne/Gratinplatte

- Edelstahl-Griffe
- Maße (L x B): 310 x 215 mm



Serviertablett aus Edelstahl

- Größe (L x B): 350 x 240 mm
- Artikelnummer 1537307

- Größe (L x B): 420 x 310
- Artikelnummer 1537208

- Größe (L x B): 500 x 360
- Artikelnummer 1537109

mit Griffen

ohne Abbildung

- Größe (L x B): 600 x 360
- Artikelnummer 1537059



Tablett GN 1/1

- Metall verchromt
- Innenfläche ziseliert
- Rand eingerollt

- ideal geeignet als Einwegtablett für Partyservice und Außerhaus-Service
- Maße (L x B): 530 x 325 mm



Serviertablett Finesse

- Edelstahl
- mit vergoldeten Messinggriffen

- Größe (L x B): 520 x 380 mm
- Artikelnummer 1537273

- Größe (L x B): 370 x 240 mm
- Artikelnummer 1537331

- Größe (L x B): 600 x 420 mm
- Artikelnummer 1537265

- Größe (L x B): 440 x 310 mm
- Artikelnummer 1537349

- Größe (L x B): 700 x 480 mm
- Artikelnummer 1537364



Serviertablett Finesse rund

- Edelstahl
- mit vergoldeten Messinggriffen

- Größe (Ø): 480 mm
- Artikelnummer 1537372

- Größe (Ø): 380 mm
- Artikelnummer 1537281



Serviertablett Ambiente

- stapelbar
- Größe (Ø): 380 oder 480 mm



Tablett Fleisch + Gemüse oval

- Edelstahl
- mit vergoldeten Messinggriffen
- tiefe Ausführung 26 mm
- Größe (L x B): 610 x 410 mm
- Artikelnummer 1536531
- Größe (L x B): 510 x 360 mm
- Artikelnummer 1537034
- Größe (L x B): 715 x 460 mm
- Artikelnummer 1537042



Tablett Gastronorm GN 1/1

- Edelstahl
- mit Dekorrand
- Maße (L x B): 530 x 325 mm
- Artikelnummer 1537448
- ohne Abbildung
- glatt, schmaler dekorloser Rand
- Edelstahl
- Artikelnummer 1537521



Tablett Hochstapler GN 1/1

- Profi-Line
- stapelbar durch fest verschraubte Distanzstücke
- Edelstahl 18/10
- Nutzhöhe 40 mm
- mit Dekorrand
- massive Griffe, verchromt
- Maße (L x B): 530 x 325 mm
- Artikelnummer 1536549



Serviertablett Ambiente

- Edelstahl
- Maße (L x B): 550 x 380 mm
- vergoldete Bügelgriffe
- Stapelhöhe: 45 mm
- Artikelnummer 1537695



ohne Abbildung

- Edelstahl
- Maße (Ø): 480 mm
- vergoldete Bügelgriffe
- Stapelhöhe: 45 mm
- Artikelnummer 1537729



Etagère

- 3-stufig, vergoldeter Messing-Kugelgriff
- Maße (Ø): 480/380/320 mm.
- Maße (B x H): 480 x 500 mm



Platte oval

- silber
- PET-Kunststoff
- 40 x 27 cm, medium
- Artikelnr. 1535004
- 46 x 30 cm, large
- Artikelnr. 1535038

- Platte Muschelform**
- silber, 15 x 13 cm
 - Muschelform, small
 - PET-Kunststoff
 - Kt. = 50 Stück
 - Artikelnr. 1535145



Platte octagonal

ohne Abbildung

- 8-eckig
- silber
- PET-Kunststoff
- Kt. = 50 Stück
- 27 x 19 cm, small
- Artikelnr. 1535400
- 36 x 24 cm, medium
- Artikelnr. 1535426
- 46 x 30 cm, large
- Artikelnr. 1535442

Platte octagonal

- 8-eckig
- schwarz marmoriert
- PET-Kunststoff
- Kt. = 50 Stück
- 46 x 30 cm, large
- Artikelnr. 1535343
- dto. Platte/Unterteller**
- Ø = 30 cm
- Artikelnr. 1535330
- 27 x 19 cm, small
- Artikelnr. 1535301
- 36 x 24 cm, medium
- Artikelnr. 1535327



Platte rund

- schwarz marmoriert
- PET-Kunststoff
- Kt. = 50 Stück
- Ø = 34 cm
- Artikelnr. 1535350
- Ø = 46 cm
- Artikelnr. 1535355
- Ø = 30 cm
- Artikelnr. 1535348



Platte octagonal

- 8-eckig
- schwarz
- PET-Kunststoff
- Kt. = 50 Stück
- 46 x 30 cm, large
- Artikelnr. 1535376
- 55 x 37 cm, extra-large
- Artikelnr. 1535378



Platte rechteckig

- schwarz
- PS-Kunststoff
- stapelbar
- Kt. = 25 Stück
- 30 x 30 cm
- Artikelnr. 1535622
- 35 x 35 cm
- Artikelnr. 1535624
- 27 x 27 cm
- Artikelnr. 1535620
- 40 x 40 cm
- Artikelnr. 1535626



Besteck – Kunststoff

- PS-Kunststoff
- metallisiert
- Kt. = 50 Stück
- Messer
- Artikelnr. 0571821
- Löffel
- Artikelnr. 0571822
- Gabel
- Artikelnr. 0571820
- Kaffeeöffel
- Artikelnr. 0571823



Deckel

- passende Deckel, 36 x 24 cm, Höhe = 5,5 cm, octagonal, 8-eckig, klar, medium, PET-Kunststoff, Artikelnummer 1535328 für Platten Artikelnummer: 1535327 und 1535426
- passende Deckel, 46 x 30 cm, large, klar, Artikelnummer 1535344 für Platten Artikelnummer: 1535343 und 1535442
- passende Deckel, Ø = 30 cm, klar, Artikelnummer 1535331 für Platten Artikelnummer: 1535330
- passende Deckel, Ø = 30 cm, Höhe = 6 cm, rund, klar, PET-Kunststoff, Artikelnummer 1535349 für Platten Artikelnummer: 1535348
- passende Deckel, Ø = 46 cm, klar, Artikelnummer 1535356 für Platten Artikelnummer: 1535355
- passende Deckel, rechteckig, klar, PET-Kunststoff für Platten Artikelnummer: 1535620, 1535622, 1535624 und 1535626
 - 27 x 27 cm, Artikelnummer 1535621
 - 30 x 30 cm, Artikelnummer 1535623
 - 35 x 35 cm, Artikelnummer 1535625
 - 40 x 40 cm, Artikelnummer 1535627
 - Kt. = 25 Stück



Terrassen-Strahler

- Flüssiggasbeheizt
- 12 KW
- regelbar
- mit Alu-Hut (Ø: 780 mm)
- mit Piezozündung
- thermoelektrische Flammenüberwachung
- Brenner stufenlos regelbar
- Gehäuse für 11 kg Flasche
- Verbrauch: ca 0,25 - 0,9 kg/h
- Reflektor aus Aluminium
- Sockel, Gasflaschengehäuse und Mast aus Stahl, pulverbeschichtet
- Brenner und Glühkörper aus Edelstahl
- fahrbar durch 2 Kunststoffrollen
- DVGW geprüft
- inkl. Schlauch und Regler
- Ø: 950 mm
- Maße (H): 2200 mm
- Gewicht: 30,9 kg
- Artikelnummer 5422978

Terrassen-Strahler Edelstahl
ohne Abbildung

- Artikelnummer 5422979



Cosy Commercial Edelstahl

- vergrößerter, besonders isolierter Brenner aus Edelstahl mit vormontiertem Anschlußschlauch
- Gasdruckregler
- elektronischer Piezozündung (batteriebetrieben)
- Kipp- und Züandsicherung
- Standrohr, Fußplatte und Gehäuse mit Schaniertür aus Edelstahl
- Transportgriffe ummantelt
- Ablagetisch mit trendigem Aluminium-Schleif-Dekor
- Reflektor aus Aluminium
- Fahrbar (inkl. Rollenset)
- Haken am Mantel
- Abschließbare Tür

Technische Daten

- Höhe: 230 cm, versenkt 165 cm
- Reflektor Ø: 88 cm aus Aluminium
- Leistung: 5 bis 14 KW stufenlos regelbar
- Gasart: Propan/Butan
- Brenndauer: 11,5 bis 45 Stunden (bei einer 11 kg Gasflasche)
- Strahlungswärme: bis 10 m im Umkreis



Cosystand – Edelstahl Profi

Der edle Terrassenheizer im eleganten Edelstahl-Design. Geeignet für starke Beanspruchung im professionellen Bereich. Die Standsäule kann zur Aufbewahrung oder zum Transport im Behältermantel versenkt und arretiert werden.

Der Behältermantel, der herausnehmbare Schott (Tür) und die Standsäule bestehen aus gebürstetem Edelstahl. Der Standfuß besteht aus verzinktem und pulverbeschichtetem Stahl.

Ausstattung

- Brenner aus Edelstahl
- Piezozündung
- Züandsicherung
- Umkippsicherung
- Anschlussschlauch montiert
- Gasdruckregler
- Reflektor aus Aluminium
- fahrbar, inkl. Rädereset
- Transportgriffe ummantelt
- Standrohr versenkbar



Cosystand – Edelstahl Classic

Elegantes Edelstahl-Design. Der Behältermantel, der herausnehmbare Schott (Tür) und die Standsäule bestehen aus gewalztem Edelstahl (blank). Der Standfuß besteht aus verzinktem und pulverbeschichtetem Stahl.

Ausstattung

- Brenner aus Edelstahl
- Piezozündung
- Züandsicherung
- Umkippsicherung
- Anschlussschlauch montiert
- Gasdruckregler
- Reflektor aus Aluminium
- Rädereset
- Transportgriffe ummantelt

Technische Daten

- Höhe: 230 cm
- Reflektor Ø: 76 cm aus Aluminium
- Leistung: 3 bis 12 KW stufenlos regelbar
- Gasart: Propan/Butan
- Brenndauer: 11,5 bis 45 Stunden (bei einer 11 kg Gasflasche)
- Strahlungswärme: bis 9 m im Umkreis



Papiertischtuch weiss

- geprägt
- Rollenware
- Maße (L x B): 50 m x 1 m
- Artikelnummer 0443101



Serviettenspender Tork Interfold

- Steh-/Wandspender
- inkl. Fuß
- aus Kunststoff
- grau/transparent
- für ca. 900 Servietten
- Maße (B x H x T): 203 x 505 x 165 mm
- Artikelnummer 1220200



Serviettenspender Tork Interfold

- Thekenspender
- aus Metall/Kunststoff
- grau
- für ca. 400 Servietten
- Maße (B x H x T): 133 x 134 x 337 mm
- Artikelnummer 1220204



Servietten für Spender

1-lagig

- Interfold
- Farbe: hochweiß
- 12 x 500 Stück = 6.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 21,6 x 33 cm
- Artikelnummer 0460257



Servietten für Spender

1-lagig

- Farbe: weiß
- 36 x 250 St. = 9.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 25 x 30 cm
- Artikelnummer 0460253



Prägeservietten

1-lagig

- Farbe: weiß
- Falz: 1/4
- 40 x 100 St. = 4.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 30 x 30 cm
- Artikelnummer 0460105



- Farbe: weiß
- Falz: 1/4
- 50 x 100 St. = 5.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 33 x 33 cm
- Artikelnummer 0460165



- Farbe: weiß
- Falz: 1/8 Kopffalz
- 12 x 500 St. = 6.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 33 x 33 cm
- Artikelnummer 0460188



Servietten

3-lagig, Tissue

- 1/4 Falz
- 8 x 250 Stück = 2.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 330 x 330 mm

- Farbe: rot
- Artikelnummer 0460230

- Farbe: gelb
- Artikelnummer 0460232

- Farbe: dunkelblau
- Artikelnummer 0460236

- Farbe: altrosa
- Artikelnummer 0460238



Servietten

2-lagig, Tissue

- Farbe: weiß
- Falz: 1/4
- 10 x 250 St. = 2.500 St./Kt.
- Maße (L x B): 33 x 33 cm
- Artikelnummer 0460215

- Farbe: weiß
- Falz: 1/8 Kopffalz
- 10 x 250 St. = 2.500 St./Kt.
- Maße (L x B): 33 x 33 cm
- Artikelnummer 0460217

- Farbe: weiß
- Falz: 1/8
- 8 x 250 St. = 2.000 St./Kt.
- Maße (L x B): 40 x 40 cm
- Artikelnummer 0460228

Weitere Größen auf Anfrage erhältlich!



Erfrischungstücher Zitrone

- mit 5% Alkohol
- 4 x 250 St. = 1.000 St./Kt.
- Artikelnummer 0468512





Über Geschmack und Frische lässt sich nicht streiten

... fragen Sie doch Ihre Kunden.

Profi-Kochtechnik – Elektro- und Gasgeräte – Speisenausgabe
GN-Behälter – Speisentransport- und Verteilsysteme – Lagersysteme
Kochmesser und Zubehör – Kochgeschirr, Töpfe und Pfannen

Seite 91–134



Profiküchen mit Innovation, Konsequenz und Leidenschaft
Das Ideal als Priority.
seit 1875

Kombigarer Convect-Air mit AutoCookingSystem, Kochbuch und CleanPanel. Modulare Kochtechnik von Küppersbusch – individuell und ganz nach Maß: Premium-Line 850 für Groß- und Produktionsbetriebe, Combi-Line 750 für Hotellerie und Gastronomie, Cook+Look 600 für Frontcooking und POS-Systeme.

- Rührwerkskessel mit Rückkühlung
- Bratautomaten und Großfritteusen
- Schnellkühler und Schockfroster
- Kühl- und Tiefkühltechnik
- Speisenausgaben


Kombigarer CPE 110 / 007

Der Alleskönner für Metzger, Fleischer und Caterer

- größenoptimierter Garraum
- 3-fach Isolierverglasung
- 2 Kerntemperaturfühler
- Hygienebedienfeld CleanPanel
- 270 Programmspeicher
- Integrierte Kochbuch-Funktion mit 230 bereits hinterlegten Garprogrammen
- AutoCooking-Funktion: Produkt wählen – Ergebnis bestimmen – fertig
- integriertes Selbstreinigungssystem TurboDrive u. v. m.
- Maße: 950 x 810 x 965 mm
- Anschluss: 400V/18,9 kW


Kippbratpfanne OEP 500

Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren, Kochen, Dünsten usw.

- DUPLEX-ANTIHAFT Tiegelfboden: perlerte Edelstahloberfläche: verhindert zuverlässig das Anhaften von Speisen – ganz ohne Beschichtung
- 2 getrennte Heizzonen für energiesparendes Arbeiten bei Teilbeschickung
- motorische Tiegellkipfung
- Maße: 700 x 750 x 900 mm
- Anschluss: 400V/7,2 kW


Schnellkochkessel OES 060

- 63,5 Liter Nutzinhalt
- geschlossenes und wartungsarmes PERMAPRESS-System
- Wassereinflauf über Schwenkarmatur
- manuelle Temperaturregelung
- doppelwandiger Deckel
- Sicherheitsauslaufhahn
- Maße: 700 x 750 x 900 mm
- Anschluss: 400V/12,6 kW


Gasherd mit Maxibackofen FGH 616

- Leistung satt: 3 Brenner je 7,3 kW, 3 Brenner je 5,6 kW
- im 1000 mm breiten Backofen können Großbratstücke wie Lämmer, Spanferkel, Großgeflügel usw. problemlos zubereitet werden
- Temperatur bis 300 °C
- Kapazität: 3 x 1/1 GN
- Anschluss: 10,0 kW
- Maße: 1200 x 850 x 900 mm
- Gesamt-Anschluss: 48,7 kW



Nutzen Sie unseren Planungsservice!

Die MKN-OPTIMA 850 Profi-Geräte zeichnen sich durch ihre große Gerätevielfalt elektrisch- und gasbeheizt aus. Die freie Kombinierbarkeit aller Geräte als Einzel- oder Blockaufstellung auf Füßen oder bauseitigem Sockel ermöglicht die optimale und bedarfsgerechte Anpassung an Ihre Betriebsgröße und Erfordernisse.

Alle Geräte sind in der Bautiefe 850 und 700 mm lieferbar. Auf Wunsch können die Geräte mit einer durchgehenden fugenlosen Abdeckung geliefert werden. Die fugenlose Deckplatte ist besonders reinigungsfreundlich und unterstützt somit Ihre Hygieneansprüche.

Wir planen gerne für Sie die optimale und kostengünstigste Gerätekombination.

Elektro-Herde VITRO

- fugenloses, reinigungsfreundliches Kochfeld
- Topferkennungssystem
- Energieregler
- Schutzart IPX 5
- Brat- und Backofen, Innenraum und Tür CNS



Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in der Geräteabdeckung mit großer Überschäumungsmulde eingeschweißt
- Beheizung durch CNS-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer
- Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung
- Temperaturregler mit Heizstromkontrolleuchte
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Schutzart IPX 5
- Heizleistungserhöhung und Backkorbvorrichtung mit Zeitschaltuhr als Varianten lieferbar
- Zubehör: Deckel, Fettkläreinsatz, Backkörbe
- Elektro-Festanschluss
- sicherer Fettablass nach unten über Absperrschieber



Elektro-Kippbratpfanne

- Tiegel mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
- gleichmäßige Temperaturen über die gesamte Bratfläche durch SUPRA-Kontaktheizkörper
- kurze Aufheizzeit
- hohe Wärmespeicherung, gleichmäßige Wärmeabgabe
- minimale Temperaturschwankung bei der Beschickung mit kaltem Gargut
- wahlweise mit Hand- oder Motorkippung
- Tiegelboden bei 2/1 GN feingeschliffener Stahl
- Tiegelboden alternativ mit Power Block – Spezial Sandwichmaterial



Elektro-Braisière

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Pfannenwandung und -boden aus titanstabilisiertem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit extremer Korrosionsbeständigkeit
- serienmäßig mit prozessgesteuerter, elektronischer Temperaturregelung „EcoControl“
- optimales Nutz- und Füllvolumen
- SUPRA-Beheizsystem für kürzeste Aufheizzeiten bei gleichmäßiger Wärmeverteilung
- serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Kerntemperaturfühler
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn DN 50
- alternativ in feststehender oder kippbarer Ausführung lieferbar



Serie 650

- Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- Bautiefe 650 mm, Höhe 850 mm (inkl. Unterbau)
- Aufsatzgeräte Breite 400 mm oder 600 mm, Aufsatzgeräte Höhe ohne Kamin 295 mm
- Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf
- Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- Variable Anordnung der Unterbauten
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Optimale Energieausnutzung
- Robuste Bauart
- Praktische Funktionalität, leichte Reinigung
- Attraktives Aussehen
- Ideale Serie auch für den Einsatz von Thekenaufsatzhauben
- Geräteverbindung mit Klemmstegen



Elektro-Fritteuse

- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 18,0 kW/3 NAC 380–400 V
- Inhalt: 2 Becken à 10 Liter
- mit herauschwenkbarem Heizelement zur leichteren Reinigung
- Gewicht: 31 kg



Elektro-Warmhaltegerät

für Pommes Frites

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 2,0 kW/1 NAC 220–240 V
- Keramik-Heizstrahler
- Beckengröße: 1/1 GN
- Gewicht: 21 kg



Elektro-Schaschlik- bzw. Bratpfanne

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 3,9 kW/3 NAC 380–400 V
- Maße Edelstahlpfanne (B x T x H): 310 x 505 x 100 mm
- Inhalt: 12,5 Liter
- Gewicht: 20 kg



Elektro-Rostbräter

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 4,5 kW/3 NAC 380–400 V
- 1 Heizzone und Gussroste 325 x 480 mm
- Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
- Gewicht: 24 kg



Elektro Multibräter

- mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 850 mm
- Tiegelinhalt 21 Liter, Maße (B x T x H): 520 x 480 x 90 mm
- Anschlusswert 8,1 kW/3 NAC 380-400 V
- Gewicht: 45 kg



Gas-Kocher

- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 18,0 kW
- 4 Brenner: 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, mit Zündflamme
- Gewicht: 27 kg
- Gerät auf Flüssiggas eingestellt



Elektro-Fritteuse „IMBISS I“

mit Fettablasshahn

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
- Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
- Maße (B x T x H): 290 x 550 x 410 mm
- mit Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 10 kg



Elektro-Doppel-Fritteuse „IMBISS II“

mit Fettablasshahn

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
- Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
- 2 getrennte Steckdosen erforderlich
- Maße (B x T x H): 580 x 550 x 410 mm
- mit Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 22 kg



Elektrisches Hot-Dog-Gerät

- Edelstahl
- Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
- Temperaturregler von 30° bis 100° C
- Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
- Maße (B x T x H): 280 x 280 x 355 mm
- Gewicht: 5,9 kg



Heiße Theken-Aufsatzvitrine GN 1/1

- CNS 18/10
- Rundum-Verglasung aus Plexiglas
- mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige
- Ober- und Unterhitze, Ein/Aus Leuchtschalter
- inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Anschlusswert: 0,84 kW / 230 V
- Maße (B x T x H): 570 x 390 x 360 mm
- Gewicht: 20 kg



Elektro-Fritteuse FQE 41 R

- 1 Becken à 10 l
- Regel- und Sicherheitsthermostate
- Ablasshahn
- Heizkörper zur leichten Reinigung im Becken drehbar
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlusswert: 400 V/9 kW

**Gas-Fritteuse FQG 40**

- mit 1 Becken à 8 l
- Regel- und Sicherheitsthermostat
- Ablasshahn
- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert: 5 kW

**Elektroherd PCE 60**

- 2 Kochplatten 2,6 kW, Ø: 220 mm
- 2 Kochplatten 1,5 kW, Ø: 180 mm
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlusswert: 400 V/8,2 kW

**Gasherd PCG 61**

- 2 Brenner 3,5 kW, 2 Brenner 5,5 kW
- Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Rippenroste aus emailliertem Spezialguss
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert: 18 kW



Elektro-Bratplatte FTE 40 B

- 1 glatte Bratzone 396 x 555 mm, CNS
- mit 3-seitigem Spritzschutz abnehmbar
- herausnehmbare Fettauffangschublade
- Schaber für Plattenreinigung
- CNS-Heizkörper
- thermostatische Regelung von 0 – 300° C
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/3,9 kW



Elektro-Bratplatte FTE 60 B

ohne Abbildung

- 2 glatte Bratzonen je 298 x 555 mm
- Abdeckung hinten aufgekantet
- seitlich mit Überlauftrand
- thermostatische Regelung von 0 – 300° C
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/7,8 kW

Gas-Bratplatten FTG 60 BR

- Bratfläche 1/2 glatt und 1/2 gerillt (596 x 555 mm)
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Schaber für Plattenreinigung
- stufenlos regulierbare CNS-Brenner
- piezoelektrische Zündung
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlußwert: 12 kW



Elektro-Wurstbräter CWE 42

- Grill mit Gusseisenrost 325 x 480 mm
- in 2 Höhen einstellbar
- mit Wasserfach
- mit 3-seitigem Spritzschutz
- herausnehmbare Fettauffangschublade
- Schaber für Plattenreinigung
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/4,5 kW



Elektro-Wasserbad BME 60 M

- Abdeckung hinten aufgekantet
- seitlich mit Überlauftrand
- CNS-Becken zur Aufnahme von GN-Behältern
- Bodeneinsatz gelocht
- mit Ablasshahn
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 230 V/3 kW



Spültisch LA 60 mit Armatur

- Beckengröße (B x T x H): 500 x 400 x 150 mm
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm



Unterschrank M 40

- CNS-Ausführung
- Schrank zur Aufnahme der Funktionsgeräte
- 3-seitig geschlossen
- Füße höhenverstellbar
- Maße (B x T x H): 400 x 535 x 580 mm

Unterschrank M 60

- Maße (B x T x H): 600 x 535 x 580 mm

Unterschrank M 120

- Maße (B x T x H): 1.200 x 535 x 580 mm



Abbildung als Beispiel: Unterbau mit Tür und Aufsatzgerät.

RATIONAL SelfCooking Center

Sie wählen: Bräunungsgrad und Garzustand, fertig!

Herkömmliche Eingaben wie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit oder kompliziertes Programmieren, ständiges Kontrollieren und viele Routinearbeiten entfallen vollständig.

Kochintelligenz die alles macht

SelfCooking Control® erkennt selbstständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Garguts und die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garraumklima werden unter Berücksichtigung Ihres Wunschergebnisses individuell errechnet und laufend angepasst. So garen Sie mit nur einer Taste eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Speisen. Sogar landestypische Koch- und Essgewohnheiten werden automatisch berücksichtigt.

Jede Sekunde wird optimiert

3600-mal pro Stunde kontrolliert und regelt SelfCooking Control® feinfühlig den Garverlauf. Ihr Wunschergebnis wird punktgenau erreicht – auch über Nacht, jederzeit wiederholbar.



Technische Daten für Elektro

Modell	SCC 61
Kapazität:	6 x 1/1 GN 12 x 1/2 GN
Essen-Anzahl:	30 – 80
Breite:	847 mm
Tiefe:	771 mm
Höhe:	757 mm
Anschlusswerte Elektro:	10 kW
Absicherung:	3 x 16 A
Wasserzulauf:	R 3/4"
Wasserablauf:	DN 50
Artikelnummer (ohne Einhängestell)	5412109
Artikelnummer GN Einhängestell	5412117
Technische Daten für Flüssig- und Erdgas (andere Gastypen auf Anfrage)	
Höhe inkl. Strömungssicherung:	996 mm
Anschlusswerte Gas:	
Anschlusswerte Elektro:	0,3 kW
Absicherung:	1 x 15 A
Netzanschluss:	1 NAC 230 V
Gaszufuhr:	R 3/4"

Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Rational SelfCooking Center

Technische Daten für Elektro

Modell	SCC 101
Kapazität:	10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN
Essen-Anzahl:	80 – 150
Breite:	847 mm
Tiefe:	771 mm
Höhe:	1017 mm
Anschlusswerte Elektro:	19 kW
Absicherung:	3 x 32 A
Wasserzulauf:	R 3/4"
Wasserablauf:	DN 50
Artikelnummer (ohne Einhängegerüst)	5412110
Artikelnummer GN Einhängegerüst	5412119
Technische Daten für Flüssig- und Erdgas	
Höhe inkl. Strömungssicherung:	1256 mm
Anschlusswerte Elektro:	0,39 kW
Absicherung:	1 x 15 A
Netzanschluss:	1 NAC 230 V
Gaszufuhr:	R 3/4"



Technische Daten für Elektro

Modell	SCC 201
Kapazität:	20 x 1/1 GN 40 x 1/2 GN
Essen-Anzahl:	150 – 300
Breite:	879 mm
Tiefe:	791 mm
Höhe:	1782 mm
Anschlusswerte Elektro:	37 kW
Absicherung:	3 x 63 A
Wasserzulauf:	R 3/4"
Wasserablauf:	DN 50
Artikelnummer	5412108
Technische Daten für Flüssig- und Erdgas (andere Gastypen auf Anfrage)	
Höhe inkl. Strömungssicherung:	2021 mm
Anschlusswerte Gas:	
Anschlusswerte Elektro:	0,7 kW
Absicherung:	1 x 15 A
Netzanschluss:	1 NAC 230 V
Gaszufuhr:	R 3/4"

Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Elektro-Heißluftofen – Mit kleinem Platzbedarf und großer Kapazität

- Gute gleichmäßige Backqualität
- Edelstahl Backkammer
- Optimale und Energiesparende Isolierung des Gerätes
- Doppelglastür mit optimalem Hitzeschutz
- Langlebige Qualität, Scharniere mit 100.000 Öffnungen
- Einfach zu Bedienen
- Optimales Preis- Leistungsverhältnis

XF119 Stefania Matic

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 693 x 429 mm
- Kapazität: 3 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 25 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwädung



XF195

- Abmessungen (B x T x H): 800 x 813 x 509 mm
- Kapazität: 4 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 48,7 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 6,3 kW/h, 400 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwädung



XF185

- Abmessungen (B x T x H): 800 x 813 x 429 mm
- Kapazität: 3 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 40 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3,2 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwädung



ARIANNA XF133

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 693 x 509 mm
- Kapazität: 4 Bleche x 460 mm
- Gewicht: 31 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwädung



XF013 Lisa

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 575 mm x 402 mm
- Kapazität: 3 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 20 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 2,62 kW/h, 230 V
- ohne Beschwädung
- max. Temperatur 300 °Celsius
- Doppelglastür mit opt. Hitzeschutz
- manuelle Steuerung



XF023 Anna

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 575 mm x 472 mm
- Kapazität: 4 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 22 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- ohne Beschwädung
- max. Temperatur 300 °Celsius
- Doppelglastür mit opt. Hitzeschutz
- manuelle Steuerung



Heissluft - Kombidämpfer

Kombinationsgargeräte für die gebräuchlichsten Garmethoden, die in Küchen zur Anwendung kommen: Heißluft = trockene Hitze und Dampf = feuchte Hitze. Heißluft und Dampf können nacheinander oder kombiniert angewendet werden, z.B. zum Heißluftdämpfen, Regenieren, Niedertemperatur (Delta T Garen). Die Feuchtigkeit kann in 10 % Schritten von 10 % bis 100 % eingestellt werden. Ebenso kann der Garraum in 10%- Schritten entfeuchtet werden. Der Kerntemperaturfühler ist serienmäßig im Gerät enthalten. Die Maximale Temperatur beträgt 260°C.

Kombidämpfer XVC204 - 5 x 2/3 GN

- Abmessungen (B x T x H): 574 x 707 x 625 mm
- Kapazität: Tischgerät für 5 x 2/3 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 41 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 5,3 oder 3,2 kW/h
230 oder 400V 3N AC
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC304 - 5 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 680 x 625 mm
- Kapazität: Tischgerät für 5 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 55 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 5,3 kW/h, 400V 3N AC
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC504 - 7 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 710 x 813 mm
- Kapazität: Tischgerät für 7 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 85 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 7,5 kW/h, 400V 3N AC,
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC704 - 10 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 710 x 960 mm
- Kapazität: Tischgerät für 10 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 95 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 10,5 kW/h, 400V 3N AC
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 1646

- Garraumvolumen: 18 l
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 2 Magnetrone, Stapelmontage möglich
- automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Intervallsteuerung
- Mikrowellenleistung 1600 Watt
- Maße (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm
- Stromanschluss: 230 V/11,7 A
- Artikelnummer 5400742

Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 1846

- Beschreibung s. NE 1646
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Stromanschluss: 230 V/12,7 A
- Artikelnummer 5400700

**Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 2146**

- Beschreibung s. NE 1646
- 2-Etagenbetrieb
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- Stromanschluss: 230 V/14,3 A
- Artikelnummer 5400732

**Mikrowellengerät Kombinationsklasse NE-C 1475**

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumvolumen: 30 l
- Zeiteingabe über Tasten, zusätzlich 99 Speichertasten frei programmierbar
- 3 Leistungsstufen
- Mikrowellenleistung 1350 Watt
- automatische Fehlerdiagnose
- 2 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Maße (B x T x H): 600 x 383 x 484 mm
- Stromanschluss: 230 V/14,5 A
- Artikelnummer 5400811

**Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1840**

- Garraumvolumen: 44 l = GN 1/1
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 4 Magnetrone
- automatisches Fehlerdiagnosesystem
- 2-Etagenbetrieb
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 230 V/15 A
- Artikelnummer 5400759



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1880

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN
- Zeitangabe über Drehregler, zusätzlich 16 Speichertasten frei programmierbar
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetronen
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 230 V/15 A
- Artikelnummer 5400775



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 2140

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum.
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN.
- Zeitangabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetronen
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 400 V/9,5 A



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 3240

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN.
- Zeiteingabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetronen
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 3200 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 400 V/12,9 A
- Artikelnummer 5400795



Mikrowellenherd NN-E 235M

- Garraumgröße: 19 l, 315 x 294 x 203 mm
- 5 Leistungsstufen
- kunststoffbeschichtet
- Easy-clean Beschichtung
- mit Drehteller, Ø: 245 mm
- Stromanschluss: 230 V/1,1 A
- Maße (B x T x H): 455 x 315 x 260 mm
- Farbe: silber
- Artikelnummer 5400022



Kompaktwolf R 70

- mit 2 Geschwindigkeiten und Impulsstufen
- stabiles und standfestes Aluminium-Gehäuse
- Fleischwolf-Vorsatz – Ausführung komplett Nirosta
- mit 3-fach Schneidsatz, bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm
- Fleischwolfsteller (ca. 1,5 l Füllvolumen)
- Stopfer aus Kunststoff
- Maße (B x T x H): 210 x 495 x 350 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,6 kW
- Artikelnummer 5006122

- Aluminium-Gehäuse
- Artikelnummer 5006119



Antriebseinheit KU 2-4 E

Die Leistungsstarken und professionellen Küchenmaschinen-Antriebseinheiten mit den vielfältigen Vorsatzteilen wie Fleischwolf, Gemüseschneider, Rühr- und Knetwerk, Getreide- und Flockenmühle oder Beerenpresse erledigen nahezu alle Aufgaben in der Speisenvorbereitung. Für Schneid-, Reib-, Knet- und Mischvorgänge wählen Sie das passende Vorsatzteil mit dem jeweiligen Zubehör zur Verarbeitung von Gemüse, Fleisch, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, etc.

- mit elektrischer Drehzahlregelung und Sicherheitsabschaltung
- standfestes Hochsockel-Gehäuse
- Maße (B x T x H): 260 x 360 x 450 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,8 kW
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker



Fleischwolf W 60 N

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

- Ausführung komplett Nirosta
- Lochscheiben-Ø: 70 mm
- integrierter 3-fach-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe R 70 – 4,5 mm
- rechteckiger, abnehmbarer Fleischwolfsteller mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke.

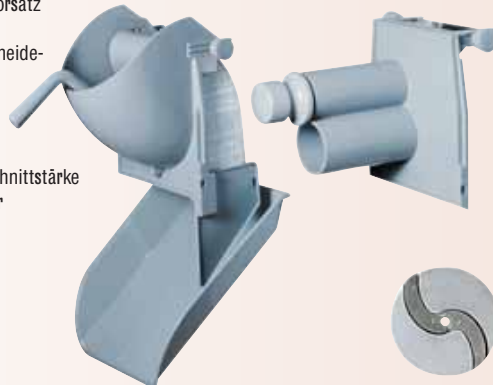


Gemüseschneider G 24 GR

Scheibensortiment für Gemüseschneider G 24

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

- mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse mit Antriebsnabe
- großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte
- Rettich- und Gurkenschneidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel
- Führungswange
- Spritzwand
- Sichelmesserscheibe: Schnittstärke von 0–6 mm einstellbar



- Streifenscheibe: Stufen 4 x (0–6 mm) verstellbar
- Reibscheibe: 12 mm, 9 mm oder 7 mm, grob
- Reibscheibe: 2,3 mm, 3,0 mm oder 5 mm, fein
- Kronenscheibe: für Paniermehl, Nüsse, Hartkäse, fein
- Streifenscheibe: Stufen 2 x 2 mm, Feinschnitt

Planeten-Rühr- und Knetwerk R 4

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

8 l-Rührschüssel aus Edelstahl, inklusive Spritzschutzhäube SR 3 mit verschließbarer Nachfüllöffnung, Rührbesen, Flachrührer und Kneithaken. Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermengen von Füllungen und Hackmassen.

- Verarbeitungsmenge: bis ca. 3 kg Fertigmasse



Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 20-S

Die Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 20-S wird als universeller Küchenhelfer zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie Mischen von Quarkspeisen u.s.w. eingesetzt. Dank des Planetengetriebes ist eine hervorragende Verarbeitungsqualität in dem großen 20 l Edelstahlkessel gewährleistet. Für das sichere Arbeiten sorgt das Schutzgitter sowie die integrierte Sicherheitschaltung. Selbstverständlich können die Vorsatzteile aus dem Krefft Küchenmaschinen-System, wie Gemüseschneider G 24 oder Fleischwolf W 60 N, am zusätzlichen Antrieb mit der System-Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift an der Rühr- und Knetmaschine PR 20-S betrieben werden. Mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, 20 Liter Edelstahlkessel und 3 Arbeitswerkzeugen (Rührbesen, Flachrührer und Kneithaken). Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge.

- zweite separate Taster für Start und Stopp
- 1,3 m Anschlusskabel mit Stecker
- Gewicht: 95 kg
- Maße (B x T x H): 550 x 500 x 730 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/1,2 kW



Die Fotos sämtlicher Krefft-Artikel auf dieser Seite wurden uns freundlicherweise von der Agentur Holbein & Partners Srl zur Verfügung gestellt.

Fleischwolf Serie FL-E

- preiswerte Alternative für Hausschlachtungen und Restaurants
- robuster Motor mit geräuscharmem Lauf
- Höchstleistung je nach Modell zwischen 60 kg und 220 kg pro Stunde
- Gehäuse, Schneidsatz und Schale aus Edelstahl rostfrei
- Lochscheiben in verschiedenen Größen
- Schneidsätze
Modell 800: zweiteilig – Messer, Lochscheibe
Modell FL-E 1200: dreiteilig – Messer, Lochscheibe, Vorschneider
Modell FL-E 2200: dreiteilig – Messer, Lochscheibe, Vorschneider
- leichte Reinigung durch schnelle Demontage des Schneidsatzes
- inkl. Nachstopfer und Auffangschale für FL-E 1200 und FL-E 2200



Technische Spezifikationen:

Modell	Lochschr.	Kapazität	Abmess.	Leist.	Eigengew.	Stromart
FL-E 800	62 mm	60 kg	270 x 330 x 310 mm	0,4 kW	ca. 12 kg	230 V
FL-E 1200	70 mm	120 kg	230 x 385 x 440 mm	0,8 kW	ca. 27 kg	230 V / 400 V
FL-E 2200	82 mm	220 kg	260 x 400 x 300 mm	1,1 kW	ca. 36 kg	400 V

Fleischmürber Serie STEAKONOM

- hochwertige Messerwalzen aus nichtrostendem Stahl mit fast 1000 Messern sorgen für gleichmäßig zarte Qualität
- trennt Fasern und Sehnen der Fleischstücke gleichmäßig und flächendeckend
- robustes Gehäuse aus Alu – eloxiert, mit Elektroantrieb
- Messer aus nichtrostendem Stahl – müheloser Austausch zwischen Messer und Mürbewalze – einfache Reinigung
- inkl. Stielbürste

Optional:

- Streifenschneider SCHNEIDFIX



Technische Spezifikationen:

Modell	STEAKONOM
Max. Breite Fleischstücke	150 mm
Max. Stärke Fleischstücke	30 mm
Abmessungen	415 x 470 x 170 mm
Leistung	0,46 kW
Eigengewicht	ca. 16 kg
Stromart	230 V / 400 V

Tellerstapelsystem PLATE MATE – die Lösung für Platzprobleme in der Küche

Tellerwagen – Serie PM, Tischwagen – Serie TM, Wandmodell – Serie WM

- Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern und Speisen auf einer kleinen Fläche
- weltweit einzigartiges Tellerstapelsystem
- für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet

Tischmodell – TM

- jede der 4 Säulenseiten einzeln einstellbar
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge
- standardmäßig mit Griff und Öse (z.B. zum Aufhängen in Kühlzellen)

Optional:

- mit Laufrollen (2 feststellbar)
- Wandstütze aus Edelstahl zum Umbau in ein drehbares Wandmodell

Tellerwagen – PM

- alle Modelle mit einem Gestell und Laufrollen (2 feststellbar) aus rostfreiem Stahl
- zusammenklappbar oder mit stabilem Gestell lieferbar
- bei Ausführung mit Rollen einfacher Standortwechsel möglich
- jede der 4 Säulenseiten einzeln einstellbar
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge

Optional:

- Schutzhülle gegen Fremdgerüche und Austrocknen
- Thermohülle

Wandmodell – WM

- besonders geeignet für kleine Küchen, Ausgabetheken von Cafeterias usw.
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge



Technische Spezifikationen: Tellerstapelsystem PLATE MATE

Wandmodelle WM

Telleranzahl	6	9	12
Höhe	57 cm	77 cm	99 cm

Tischmodelle TM

Telleranzahl	12	24	36	48
Höhe	49 cm	73 cm	93 cm	117 cm
Standfläche	48 x 48 cm	48 x 48 cm	48 x 48 cm	48 x 48 cm

Fahrbare Tellerwagen PM

Telleranzahl	48	60	84	84
	zus.-klappbar	zus.-klappbar	zus.-klappbar	mit stab. Gestell
Höhe	127 cm	149 cm	189 cm	185 cm
Standfläche	65 x 65 cm	65 x 65 cm	65 x 65 cm	60 x 60 cm

Aufschnittmaschine AUTOMATIC

- umschaltbar zwischen Automatik- und Handbetrieb
- selbsttätige Schneidgutzuführung, vollautomatischer Schlittenbetrieb bis zu 42 Hübe/min – auch manuell einsetzbar
- optimale Verarbeitung durch steile Schräglage des Schlittens
- robustes Gehäuse und Schlitten aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- vier Saugfüße für sicheren Stand, leistungsfähiger Motor
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

Modell	AUTOMATIC
Messer	300 mm
Schnittbereich	240 x 220 mm
Abmessung	500 x 650 x 700 mm
Leistung	0,55 kW
Eigengewicht	ca. 51 kg
Stromart	400 V

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine DIAGONAL SN

- für müheloses, gleichmäßiges Schneiden
- robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- wartungsfreier, luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Schlitten mit integrierter Leitschiene
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- drehbarer Restehalter
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

Modell	SN1	SN2	SN3
Messer	250 mm	300 mm	350 mm
Schnittbereich	210 x 190 mm	240 x 220 mm	290 x 260 mm
Abmessung	440 x 460 x 520 mm	500 x 480 x 700 mm	580 x 500 x 750 mm
Leistung	0,33 kW	0,35 kW / 0,26 kW	0,35 kW / 0,26 kW
Eigengewicht	ca. 23 kg	ca. 35 kg	ca. 40 kg
Stromart	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine JUWEL

- leistungsstark und zuverlässig
- robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- wartungsfreier, luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- drehbarer Restehalter
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

Modell	JUWEL 1	JUWEL 2	JUWEL 2K
Messer	250 mm	300 mm	300 mm
Schnittbereich	220 x 175 mm	280 x 215 mm	220 x 215 mm
Abmessung	530 x 400 x 630 mm	650 x 470 x 780 mm	550 x 470 x 650 mm
Leistung	0,33 kW	0,50 kW	0,26 kW
Eigengewicht	ca. 23 kg	ca. 39 kg	ca. 29 kg
Stromart	230 V / 400 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine HANSE

- preiswertes Einstiegsmodell
- robustes Gehäuse aus eloxierter Alu-Spezial-Legierung
- luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

Modell	HANSE 250	HANSE 300
Messer	250 mm	300 mm
Schnittbereich	210 x 185 mm	235 x 220 mm
Abmessung	410 x 340 x 475 mm	475 x 440 x 580 mm
Leistung	0,13 kW	0,16 kW
Eigengewicht	ca. 16 kg	ca. 23,5 kg
Stromart	230 V	230 V / 400 V

Tischkutter R 2

- Drehzahl: 1500 U/min
- Impulsschalter
- Motorblock aus Polycarbonat
- Asynchronmotor
- Sicherheit: Magnetschaltsystem mit Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 2,9 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriffen und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 200 x 280 x 350 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,55 kW



Tischkutter R 3-3000

- Drehzahl: 3000 U/min.
- Motorblock aus Polycarbonat
- Impulsschalter
- Asynchronmotor
- Sicherheit: Magnetschaltsystem und Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 3,7 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriffen und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 210 x 320 x 400 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,65 kW



Tischkutter R 5 Plus

- 2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min
- Motorblock aus Metall
- Impulsschaltung
- Asynchronmotor
- nach den Richtlinien HACCP
- Sicherheit: Magnetschalter mit Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 5,5 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriff und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 280 x 350 x 490 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,1/1,2 kW



Stabmixer CMP 250 V.V.

- mit stufenloser Drehzahlregelung von 2300 bis 9600 U/min.
- perfekte Hygiene: Stab, Messer und Mischkopf können vollständig auseinandergenommen werden
- hohe Verarbeitungskapazität: bis 15 l
- Farbe: grau
- Stablänge: 250 mm
- Maße (H): 650 mm
- Ø: 94 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,27 kW



Stabmixer MP 450 Combi

- bis 100 l
- Messer, Mischkopf, Rührbesen und Stab aus Edelstahl
- inkl. 1 Wandhalterung
- elektronische Drehzahlregelung: Rührbesen von 250 bis 1900 U/min.
- Stabmixer: von 1500 bis 9000 U/min.
- Farbe: grau
- Stablänge: 450 mm
- Maße (H): 840 mm
- Ø: 125 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,45 kW



Bermixer B3000

Stabmixer mit 4 verschiedenen Motoren und Mixstablängen erhältlich, zusätzlich Rührbesen. Dadurch unbegrenzt einsetzbar zum Mischen, Schlagen und Rühren. Reinigung und Hygiene: Leichte und schnelle Reinigung durch einfache Demontage des kompletten Edelstahlschaftes, der Klingen oder des Rührbesens ohne Werkzeug. Einfache und komfortable Bedienung dank des geringen Gewichtes und der ergonomischen Form des Griffes. Einfache Drehzahlregulierung (1-Hand-Bedienung).

- Stromanschluss: 230V
- Motorleistung: 350 / 440 / 550 / 660 W
- Umdrehungen: max. 9.000 – 10.000 U/min



VCB-62 Tischkutter

Profi-Tischkutter VCB-62 mit 6 Liter Schüssel. Kuttertopf aus Edelstahl, patentiertes 4-Flügel-Messer mit Microverzahnung für schnellstes Verarbeiten ohne Produkterwärmung. Auch kleine Mengen können dadurch verarbeitet werden. Deckel durchsichtig, Seiten- und Deckelabstreifer für effektiveres Arbeiten.

Alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet, dadurch vorbildliche Hygiene! Bedienung: Der ergonomische Drehschalter ersetzt überflüssig viele Knöpfe und Schalter. 1.500 bzw. 3.000 U/min sowie die Impulsfunktion – alles mit einer Hand zu bedienen!

- Stromanschluss: 230V/400V
- Motorleistung: 900/1.500W
- Umdrehungen: 1.500/3.000 U/min



TRS Universal-Gemüseschneidemaschine

Universal-Gemüseschneidemaschine mit über 70 Schnittarten, vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Ideale Neigung der Schnittebene, komplett abgerundetes Schneidgehäuse, keine Oxidation der Schnittflächen, kein Quetschen des Schneidguts beim Auswurf: Das Schneidgut bleibt länger frisch! Höchste Hygiene: Deckel und Druckhebel aus Edelstahl. Sogar die Schneidkammer ist herausnehmbar und spülmaschinengeeignet! Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Komponenten sind aus Edelstahl und spülmaschinengeeignet. Deckel, Druckhebel und Schneidkammer sind mit einem Handgriff ohne Werkzeug in Sekunden abnehmbar, leicht zu reinigen.

- Bedienung über Folientastatur
- Geschwindigkeit variabel
- leistungsstark, leise, wartungsfrei
- hohe Auswurfzone ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behältern bis 200 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Motorleistung: 750 W



RG400 Gemüseschneider

Universal-Gemüseschneidemaschine für Großküchen, Kantinen, Krankenhäuser etc. Vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Durch 2 Geschwindigkeiten können noch größere Mengen in kürzester Zeit verarbeitet werden. Kapazität 10 – 40 kg/min für die Zubereitung von 500 – 3000 Portionen pro Tag.

Zubehör:

- 4-Loch-Einsatz für Langgemüse
- Automatischer Einfülltrichter
- Pneumatischer Druckaufsatz
- GN- Behälterwagen zum Auffangen der geschnittenen Produkte
- Stromanschluss: 400 V
- Motorleistung: 1.500 W
- Umdrehungen: 200/400 U/min



TRK Gemüseschneider-Kutter-Kombination

Gemüseschneider- Kutterkombimaschine mit über 70 Schnittarten, vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Ideale Neigung der Schnittebene (zum Kuttern verstellen Sie mit einem Handgriff die Maschine in die vertikale Position), komplett abgerundetes Schneidgehäuse, keine Oxidation der Schnittflächen, kein Quetschen des Schneidguts beim Auswurf: Das Schneidgut bleibt länger frisch! Höchste Hygiene: Deckel und Druckhebel aus Edelstahl. Sogar die Schneidkammer ist herausnehmbar (weltweit einzigartig!) und spülmaschinengeeignet! Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Komponenten sind aus Edelstahl und spülmaschinengeeignet. Deckel, Druckhebel und Schneidkammer sind mit einem Handgriff ohne Werkzeug in Sekunden abnehmbar, leicht zu reinigen.

Bedienung über Folientastatur (IPX 55 geschützt). Geschwindigkeit variabel. Leistungsstark, leise, wartungsfrei. Hohe Auswurfzone ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behältern bis 200 mm. Langgemüseschacht im Deckel integriert. Kuttertopfinhalt brutto: 4,5 / 5,5 / 7 Liter

- Stromanschluss: 230V
- Motorleistung: 1000 - 1500W
- Umdrehungen: 300 – 3.300 U/min



Vollgas in der Küche – MASTER COMBI 7-in-1

Wir bewegen die Massen und sorgen für Wirbel – in jeder Küche und für jede Menge! Zum Rühren, Mixen Pürieren, Emulgieren, Kneten oder Gemüseschneiden brauchen Sie nur ein Gerät – den MASTER COMBI! Oder einen von 18 weiteren Mixern und Rührgeräten!



MASTER COMBI



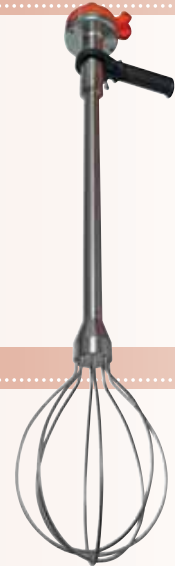
Gemüseschneider



Kutterschüssel



Rührbesen mit Haltegriff



Mixstab



Rührbesen



Pürierstab



Emulgierstab



Kaffeemaschine Typ mondo 2

Kaffee- und Teebrühmaschine für die Zubereitung in einer Glaskanne, mit zwei getrennt schaltbaren Warmhalteplatten und PTC-Element versehen, akustisches Signal bei Brühende, Trockenschutz. Inklusive 2 Glaskannen und Edelstahlfilterpfanne, ohne Wasseranschluss, Stoßvorrat 24 Tassen.

- Stundenleistung: ca 18 l (144 Tassen)
- Brühzeit (Wassermenge): ca 5 min/1 Kanne
- Maße (B x T x H): 215 x 355 x 618 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2,14 kW
- Artikelnummer 5076914

Ersatzkanne mit Deckel

für Kaffeemaschine „Mondo 1 + 2“

- 1,7 l
- Artikelnummer 5076948



Schnellfilter

für Kaffeemaschine „Mondo + TH“

- Artikelnummer 5076930



BRAVILOR
BONAMAT

Hogastra-Edelstahl-Kaffeautomaten

Hogastra-Edelstahl-Kaffeautomaten brühen ohne Filterpapier guten Filterkaffee und halten ihn automatisch viele Stunden heiß und ausgabebereit.

Und so funktioniert der Hogastra-Kaffeautomat:

- den Behälter des Kaffeautomaten mit kaltem Wasser füllen
 - das Kaffeemehl ohne Filterpapier in den Aufsatzfilter geben
 - den Aufsatzfilter mit dem Steigrohr aufsetzen
 - Deckel schließen – Kaffeautomaten einschalten
 - aus dem praktischen Zapfhahn können Tassen, oder im Schnelldurchlauf, Kannen gefüllt werden.
- ein Schauglas informiert über die noch vorhandene Kaffeemenge
 - sowohl der Brühvorgang als auch die Warmhaltung des Kaffees werden automatisch gesteuert. Die automatische Steuerung garantiert beim Brühvorgang eine Brühtemperatur von ca. 95° C und während der Warmhaltung, durch eine separate Warmhalteheizung, auch über Stunden eine gleich bleibende Temperatur von ca. 83°C. Diese konstanten Temperaturbereiche gewährleisten eine gute Kaffeequalität.
 - Technische Daten: Brühen: 1,6 kW – Heißhalten: 0,1/0,175/0,2 kW

Kaffeautomat CNS 35

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 35 Tassen, 2 – 4,5 Liter
- Maße (H): 38 cm mit Aufsatzfilter
35 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 220 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 50

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 50 Tassen, 2 – 6,5 Liter
- Maße (H): 45 cm mit Aufsatzfilter
41 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 220 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 75

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 75 Tassen, 2 – 9,5 Liter
- Maße (H): 49 cm mit Aufsatzfilter
42 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 240 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 100

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 100 Tassen, 2 – 12,5 Liter
- Maße (H): 53 cm mit Aufsatzfilter
47 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 260 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 130

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 130 Tassen, 2 – 16,5 Liter
- Maße (H): 57 cm mit Aufsatzfilter
49 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 280 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 160

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 160 Tassen, 2 – 20,0 Liter
- Maße (H): 61 cm mit Aufsatzfilter
52 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 300 mm
- Stromanschluss: 230 V



Tischwaage Kompakt 9115

Ein- und Ausschalten, Wiegen, Trieren, Zuwiegen und Kommissionieren – alles nur mit einer Taste.

- Stromversorgung über Steckernetzteil
- Batteriebetrieb über 4 Mignon-Batterien 1,5 V oder NiCd-Akkus/ NiMH 1,2 V möglich
- Abmessungen: T 305 x B 295 x H 60 mm
- Gewicht: 2,9 kg
- Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Brückenplatte aus Edelstahl 1.4306
- Schutzart IP 65 nach EN 60529
- Artikelnummer 5062546
9115.06.001
Wägebereich 6 kg
- Artikelnummer 5062548
9115.12.001
Wägebereich 12 kg
- Artikelnummer 5062550
9115.30.001
Wägebereich 30 kg



Tischwaage Kompakt 7744

Einfach gut. Die Universalwaage für interne, nicht eichpflichtige Wägungen.

- bedienbar über eine Taste für Ein/Aus und Tara
- große LCD-Flüssigkristallanzeige
- Gehäuse aus pflegeleichtem Kunststoff
- Plattform aus Edelstahl
- Netz- und Akku-Betrieb
- robuste Industriequalität für alle Anwendungen im Trockenbereich
- Netzteil im Lieferumfang enthalten



Modell	Wägebereich	Zifferschritt	Plattformgröße	Artikelnr.
7744.05.001	0 – 5 kg	2 g	310 x 275 mm	5062492
7744.10.001	0 – 10 kg	5 g	310 x 275 mm	5062500
7744.20.001	0 – 20 kg	10 g	310 x 275 mm	5062518
7744.50.001	0 – 50 kg	20 g	310 x 275 mm	5062542

Tischwaage elektronisch 7791.04.001

Die Komfortablen: Tisch- und Bodenwaagen (wahlweise geeicht oder eichfähig). Alle Wägebürden sind mit einer Edelstahlplattform bestückt. Das nichttragende Unterteil besteht aus schlagfestem Kunststoff. Die innenliegenden Bauteile sind rostgeschützt, das Lastkreuz ist seewasserbeständig.

- Plattformgröße (B x T x H): 520 x 400 x 85 mm
- Wägebereich: 0,2 – 60 kg
- Zifferschritt: bis 30 kg = 10 g, ab 30 kg = 20 g, geeicht
- Stromanschluss: 230 V
- Artikelnummer 5062476

Tischwaage elektronisch 7791.05.001

- Plattformgröße (B x T x H): 520 x 400 x 85 mm
- Wägebereich: 0,4 – 150 kg
- Zifferschritt: bis 60 kg = 20 g, ab 60 kg = 50 g, geeicht
- Stromanschluss: 230 V
- Artikelnummer 5062484



Tischwaagen elektronisch 7755 und 7756

Extra flache Plattform mit QUATTRO-TRONIC. Wo immer Sie nicht eichpflichtige Wägungen schnell und zuverlässig durchführen müssen, sind die neuen voll-elektronischen Tischwaagen genau die richtigen. Mit nur einer Taste können Sie tarieren, wägen, zuwägen, kommissionieren und kontrollieren.

Ausführung:

- QUATTRO-TRONIC: Plattform mit vier Wägezellen
- Wägeplattform aus Chrom-Nickel-Stahl
- extra flache Plattform – ergonomisch, weil Wägegut nur geringfügig angehoben werden muss
- Unterteil für 7756 anthrazitfarbig lackiert
- separates Anzeigergerät: Kann ergonomisch günstig montiert werden, das Wägegut verdeckt nicht die Anzeige
- Anzeigergerät: Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Easy-CAL: Einfach zu justieren (über Tastatur)

Technische Daten:

- Batteriebetrieb bis 200 Stunden mit 4 Mignon-Batterien je 1,5 V, mit Auto-Off-Funktion
- Tarierung: subtraktiv, bis 100% des Wägebereiches
- Messkabel 2 m lang
- Stromanschluss: 230 V

Lieferumfang:

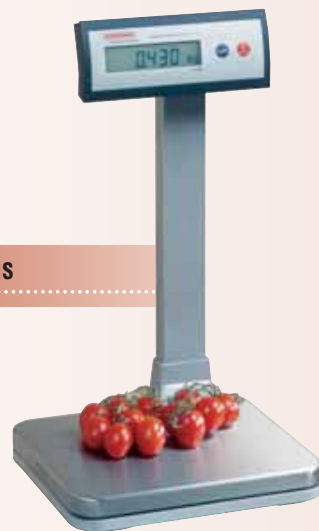
- Anzeigergerät mit Wand- und Stativhalterung
- Steckernetzteil
- Wägebrücke
- Anzeigestativ bei 7755 plus

Option:

- Anzeigestativ für 7756
- Ladenetzteil mit Akkubatterien, ca. 200 Stunden Betriebsdauer



Tischwaage 7755



Tischwaage 7755 Plus



Tischwaage 7756

Typ	Modell	Wägebereich	Ziffersschritt	Plattformgröße (B x T x H)	Artikelnummer
7755	7755.02.001	15 kg	5 g	310 x 275 x 35 mm	5062419
7755	7755.03.001	30 kg	10 g	310 x 275 x 35 mm	5062423
7755	7755.05.001	60 kg	20 g	310 x 275 x 35 mm	5062427
7755 plus	7755.32.001	15 kg	5 g	310 x 275 x 35 mm	–
7755 plus	7755.35.001	60 kg	20 g	310 x 275 x 35 mm	–
7756	7756.05.001	60 kg	20 g	520 x 400 x 70 mm	5062435
7756	7756.10.001	150 kg	50 g	520 x 400 x 70 mm	5062443

Elektronische Tischwaage – nicht eichfähig

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- mit Anzeigergerät
- großes (25 mm) LCD-Display
- pflegeleichte Folientastatur
- mit Wandhalterung
- Ausführung EPK mit Netz- und Batteriebetrieb
- Ausführung EPG mit Netz- und Akkubetrieb

Optional:

- Ausführung EPK mit Transportkoffer

Technische Spezifikationen

Modell	Wägebereich	Ziffernschritt	Plattformgröße
EPK 15	15 kg	5 g	310 x 300 mm
EPK 30	30 kg	10 g	310 x 300 mm
EPK 60	60 kg	20 g	310 x 300 mm
EPK 150	150 kg	50 g	310 x 300 mm
EPG 150	150 kg	50 g	550 x 550 mm
EPG 300	300 kg	100 g	550 x 550 mm



Elektronische Tischwaage – eichfähig

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Schutzart IP65
- mit Anzeigergerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil
- einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- auch mit anderen Anzeigergeräten lieferbar
- auch in Zweibereichs-Ausführung (im unteren Wägebereich genauere Anzeige) lieferbar
- Wägebrücke (Wägeplattform und Untergestell) auch komplett aus Edelstahl

Modell	Wägebereich	Ziffernschritt	Plattformgröße
VSL 1	6 kg / 15 kg / 30 kg / 60 kg	2 g / 5 g / 10 g / 20 g	300 x 300 mm
VSL 3	30 kg / 60 kg / 150 kg	10 g / 20 g / 50 g	500 x 400 mm



Wandwaage Terrex-N

- ideal zum Wiegen auf engstem Raum und im Nassbereich
- eichfähig
- Wägeplatte und Rückwand aus Edelstahl – Schutzart IP67
- mit klappbarer Wägeplatte – schnelle und einfache Wandmontage
- mit Anzeigergerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil, einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- Fleischgalgen
- Wandwaage komplett aus Edelstahl
- Mit Messkabeltrennung bei Unterputzverlegung des Messkabels



Technische Spezifikationen:

Modell	Wägeber.	Ziffernschr.	Wägepl.	Abmess.	Eigengew.
Terrex-N 150	150 kg	50 g	545 x 450 mm	545 x 580 x 705 mm	ca. 75 kg
Terrex-N 300	300 kg	100 g	545 x 450 mm	545 x 580 x 705 mm	ca. 75 kg

Rohrbahnwaage RBW

- eichfähig – müheloser Einbau in bestehende Anlagen
- ohne Decken- und Trägerkonstruktion
- für sämtliche, gängige Rohrbahtypen lieferbar
- Konstruktion aus feuerverzinktem Stahl
- mit Edelstahl-Wägezellen Schutzart IP67
- Wägeschiene auf Wunsch in individueller Länge lieferbar
- mit Anzeigergerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil, einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- auch mit anderen Anzeigergeräten lieferbar



Technische Spezifikationen:

Modell	Wägebereich	Ziffernschritt	Wägeschielenlänge
RBW 1	300 kg	100 g	320 mm
RBW 2	600 kg	200 g	320 mm
RBW 3	300 kg	100 g	600 mm
RBW 4	600 kg	200 g	600 mm
RBW 5	300 kg	100 g	800 mm
RBW 6	600 kg	200 g	800 mm
RBW 7	300 kg	100 g	1000 mm
RBW 8	600 kg	200 g	1000 mm

Mobile Wägestation MWS

- Fahrwagen aus Edelstahl mit je 2 Lenk- und Stopp- Rollen

Ausführung eichfähig:

- Wägeplattform aus Edelstahl, Untergestell Stahl lackiert, Schutzart IP65
- Anzeigegerät im Kunststoffgehäuse und einer hinterleuchteten LCD-Anzeige mit 20 mm hohen Ziffern, Batteriebetrieb,
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker, Netzbetrieb



Ausführung nicht eichfähig:

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- mit Anzeigegerät, großes (25 mm) LCD-Display
- pflegeleichte Folientastatur
- mit Netz- und Akkubetrieb

Optional:

- komplett aus Edelstahl (Fahrwagen, Untergestell und Wägeplattform), auch mit anderen Wägebereichen lieferbar

Technische Spezifikationen:

Modell	Wägeber.	Ziffernschr.	Wägepl.	Abmess.	Eigengew.
MWS 150	150 kg	50 g	550 x 550 mm	550 x 700 x 1190 mm	ca. 23 kg
MWS 300	300 kg	100 g	550 x 550 mm	550 x 700 x 1190 mm	ca. 23 kg
MWS 150 eichfähig	150 kg	50 g	520 x 400 mm	520 x 560 x 1190 mm	ca. 23 kg

Kompaktwaage HW 945

- hoher Wägebereich mit grammgenauer Anzeige
- nicht eichfähig, Wägeplattform aus Edelstahl
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- großes LCD-Display mit Hinterleuchtung
- unempfindliche, pflegeleichte Folientastatur
- Tara-Ausgleich und Minus-Anzeige bei Entnahmewägungen
- Netz- und Akkubetrieb
- Akkubetrieb mit ca. 100 Std. Betriebsdauer



Technische Spezifikationen:

Modell	Wägeber.	Ziffernschr.	Wägepl.	Abmess.	Eigengew.
HW 945-3	3 kg	0,1 g	260 x 215 mm	260 x 310 x 125 mm	3,6 kg
HW 945-30	30 kg	1 g	260 x 215 mm	260 x 310 x 125 mm	3,6 kg

Kontrollwaage KWE

- IP68 spritzwassergeschützt bei Netzbetrieb
- nicht eichfähig
- beidseitig ablesbares LCD-Display
- Wägeplattform aus Edelstahl
- Edelstahlgehäuse, robuste Industriequalität
- Wiegen, Trieren und Plus-Minus-Wägungen
- In Dreibereichs-Ausführung (Ziffernschritt in 3 Bereiche unterteilt)
- Netzbetrieb



Technische Spezifikationen:

Modell	Wägeber.	Ziffernschr.	Wägepl.	Abmess.	Eigengew.
KWE 3	3 kg AVR	0,2 / 0,5 / 1 g	230 x 190 mm	330 x 270 x 130 mm	4 kg
KWE 6	6 kg AVR	0,5 / 1 / 2 g	230 x 190 mm	330 x 270 x 130 mm	4 kg
KWE 15	15 kg AVR	1 / 2 / 5 g	230 x 190 mm	330 x 270 x 130 mm	4 kg

Kompaktwaage GW – eichfähig

- beidseitig ablesbares LCD-Display
- Wägeplattform aus Edelstahl
- stabiles Kunststoffgehäuse
- Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- großes LCD-Display
- unempfindliche, pflegeleichte Folientastatur
- einfache Handhabung
- Tara-Ausgleich und Minus-Anzeige bei Entnahmewägungen
- Netz- und Akkubetrieb
- Akkubetrieb mit ca. 100 Std. Betriebsdauer



Technische Spezifikationen:

Modell	Wägeber.	Ziffernschr.	Wägepl.	Abmess.	Eigengew.
GW 203	3 kg	1 g	290 x 220 mm	295 x 340 x 110 mm	4 kg
GW 206	6 kg	2 g	290 x 220 mm	295 x 340 x 110 mm	4 kg
GW 215	15 kg	5 g	290 x 220 mm	295 x 340 x 110 mm	4 kg
GW 230	30 kg	10 g	290 x 220 mm	295 x 340 x 110 mm	4 kg

Tischfritteusen

Serienmäßig mit Regelthermostat, Sicherheitsthermostat, Sicherheits-Endschalter. Herausnehmbares Heizelement, Fettklärzone, abgestimmtes Verhältnis von Füllmenge/Heizleistung. Hohe Backleistung, Heizschlange und Ölbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl. Die Sicherheitsthermostate wirken auch als Trockengeschutz, eigenbruchsicher!

Tischfritteuse Eco 4

- 3 – 4 l
- inkl. 1 Korb
- Produktion pro Std. 6 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/3,2 kW



Tischfritteuse Eco 4+4

- 2 x 3 – 4 l
- inkl. 2 x 1 Korb
- Produktion pro Std. 2 x 6 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2 x 3,2 kW



Tischfritteuse Eco 6

- 4 – 5 l
- inkl. 1 Korb
- Produktion pro Std. 7 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/3,2 kW



Tischfritteuse Eco 6+6

- 2 x 4 – 5 l
- 2 x 1 Korb
- Produktion pro Std. 2 x 7 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2 x 3,2 kW



Profi Plus 8+8

Komfortfritteusen mit integriertem Fettschmelzyklus und "Stand-by" Funktion. Temperaturwahl in 5°C Schritten von 150°C bis 190°C, sowie zusätzliche Anwahl zwischen 80°C und 140°C. Steuerung mit doppelter Sicherheitsüberwachung nach neuesten Vorschriften. Bewährtes Heizelement in klassischer Form und gewölbter Beckenboden für eine optimale Ölzirkulation. Der Frontseitige Schaltkasten verfügt über eine Abtropfposition für die Heizkörper und kann ganz aus dem Becken herausgenommen werden für die Reinigung. Alle Modelle mit Ablasshahn und herausnehmbarem Ölbecken.

- Doppelbecken Tischfritteuse
- Ölinhalt 2 x 8 – 9,5 Liter
- 2 x 1 grosser Korb oder vier kleine Körbe
- Produktion pro Std. 2 x 19 – 22 kg
- Stromanschluss 400V / 2 x 6,9 kW Leistung



Weitere „Profi“ Modelle auf Anfrage.

Beistellkessel

rund, fahrbar

Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von geringeren Mengen Kochgut und als Beistellkessel zu bereits vorhandenen Kochkesselanlagen. Die indirekte Beheizung über das Medium Glycerin verhindert zuverlässig das Anbrennen und Ansetzen des Kochgutes. Die Beistellkessel sind somit hervorragend geeignet zum Fettauslassen oder für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen und vielem mehr.

- Werkstoff: Edelstahl 1.4301
- anschlussfertig mit CEE-Norm-Stecker 16 A
- doppelwandig mit Glycerinfüllung
- mit tiefgezogenem Innenkesselboden
- Ausführung fahrbar mit 3 Lenkrollen (1 x Stopp)



Inhalt	Abmessung: Ø x Höhe	Innenmaße: Ø x Höhe	Anschluss 400 V
90 l	540 x 860 mm	480 x 530 mm	6,0 kW
120 l	600 x 860 mm	540 x 530 mm	8,0 kW
150 l	660 x 860 mm	600 x 530 mm	8,0 kW

Beistellkessel

eckig, fahrbar

- mit 2 Lenkrollen und 2 Bockrollen (2 x Stopp)

Inhalt	Abmessung: B x T	Innenmaße: Ø x Höhe	Anschluss 400 V
120 l	600 x 860 mm	540 x 530 mm	8,0 kW
150 l	660 x 860 mm	600 x 530 mm	8,0 kW

Glühwein Elektroinkocher

- Inhalt 27 l
- 1/4" Kunststoffhahn und Einlegerost
- Emaillierung säurefest
- Rohrheizkörper unter geschlossenem Topfboden
- Temperaturregler, Trockengehschutz
- Kabelaufwicklung mit Steckerdepot
- Topfdurchmesser: 350 mm
- Stromanschluss: 1,8 kW / 230 V
- Artikelnummer 1476561

ohne Hahn

- Artikelnummer 1476553

mit 1/2" verchromten Hahn

- Artikelnummer 1476556



Gyros-Grillgerät GD

- gasbeheizt (Flüssiggas oder Erdgas)
- Edelstahlausführung rostfrei
- Infrarot-Doppelbrenner mit Keramikplatten



Gyrosgrill E2 Edelstahl

- max. Fleischgewicht: 30 kg
- max. Fleischhöhe: 460 mm
- Maße (B x T x H): 550 x 450 x 915 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/5,2 kW



Tech. Daten	GD 1	GD 2	GD 3	GD 4	GD 5
Stellfläche (B x T)	320 x 300 mm	395 x 500 mm	510 x 600 mm	510 x 600 mm	660 x 650 mm
Gerätehöhe o. Motor	540 mm	865 mm	865 mm	1065 mm	1270 mm
Arbeitshöhe m. Motor	615 mm	915 mm	915 mm	1115 mm	1310 mm
Wärmeleistung	3,5 kW	7,0 kW	10,5 kW	14,0 kW	17,5 kW
max. Fleischgewicht	7 kg	30 kg	40 kg	70 kg	120 kg
max. Fleischhöhe	180 mm	430 mm	450 mm	630 mm	810 mm

GG 4310 – Gefriergerät mit statischer Kühlung

- Brutto-/Nutzinhalt: 425/407 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 600/655/1860
- Innenmaße in mm (B/T/H): 492/508/1619
- Energieverbrauch/24 Std.: 2,9 kWh
- Kühlsystem: statisch
- Abtauverfahren: manuell
- Temperaturbereich: -9°C bis -26°C
- Material Ablageflächen: Verdampferplatten
- Anzahl Körbe: 3
- Ablageflächen Gefrierteil: 7
- Belastbarkeit Ablagefläche: 40 kg
- Brutto-/Nettogewicht: 84/78 kg
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: SN-ST

**GKv 5790 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Brutto-/Nutzinhalt: 583/569 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 750/750/1864
- Innenmaße in mm (B/T/H): 650/581/1510
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,2 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: -2°C bis +15°C
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Material Ablageflächen: Roste verzinkt
- Anzahl Ablageflächen: 6 mit Bodenrost
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- außen Edelstahl
- Brutto-/Nettogewicht: 93/86 kg
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: ST

**GKv 6410 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Brutto-/Nutzinhalt: 663/647 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 750/750/2064
- Innenmaße in mm (B/T/H): 650/581/1710
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,3 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: +1°C bis +15°C
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Material Ablageflächen: Roste verzinkt
- Anzahl Ablageflächen: 7 mit Bodenrost
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- außen pulverbeschichtet weiß
- Brutto-/Nettogewicht: 105/98
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: SN-T

**GKpv 6570 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Bruttoinhalt: 601 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 700/830/2150
- Innenmaße in mm (B/T/H): 510/650/1550
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,2 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: +1°C bis +15°C
- Ausführung: innen und außen CNS
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Potenzialfreier Kontakt: ja
- Material Ablageflächen: Roste kunststoffbeschichtet
- Anzahl Ablageflächen: 4
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- Spannung: 230V
- Anschlußwert: 1,5 A / 250W
- Brutto-/Nettogewicht: 146/117 kg
- Klimaklasse: T



KUNSTSTOFF LAGERSYSTEME

- ganz aus Kunststoff • hygienisch • leicht zu reinigen • sehr stark • dauerhaft • rationell • flexibles Design • einfacher Zusammenbau • optimale Platzausnutzung

Die Lösung

REA Kunststoff Lagersysteme bieten zweckmäßige Lösungen für jeden Lagerraum. Durch das Baukastensystem wird die optimale Platzausnutzung in Kühlräumen, Kühlzellen (bis -40 °C) und bei Lagerung von Trockenware sichergestellt.

Das Material

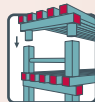
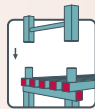
REA systemen werden aus einem hochwertigen, synthetischen Material hergestellt, dass für anspruchsvolle Einsatzbereiche und einem Temperaturbereich von -40°C bis +80°C geeignet ist. Der Kunststoff korrodiert nicht, ist cadmiumfrei, rost- und feuchtigkeitsbeständig und für den Lebensmittelbereich zugelassen. Es handelt sich um ein starkes, robustes und stabiles Lagersystem, das für eine lange Lebensdauer entwickelt wurde.

Anwendung

- Alle Bereiche der Lebensmittelindustrie
- Fleischereien • Bäckereien • Supermärkte
- Restaurants • Gastronomie • Hotels
- Krankenhäuser • Pflegeeinrichtungen
- Wäschereien • Labors • Schifffahrt

Produktpalette

- Euro Regale • Gastro Regale • Behälterwagen
- Tragroste • Tische • Sonderanfertigungen



Hupfer-Regalsysteme

Durch das variable Baukastensystem lassen sich alle Lagerräume, Kühlzellen, Tiefkühlzellen usw. platzmäßig optimal nutzen. Ecken, Nischen, Säulen, Unterzüge, Rohrleitungen, Fenster- und Türöffnungen etc. lassen sich leicht umbauen, damit kein Platz verloren geht. Die vielseitige Auswahl der Materialien und Kombinationsmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen.

Nutzen Sie die Vielseitigkeit des HUPFER-Regalsystems. Informieren Sie uns über Ihre Freifläche und wir zeigen Ihnen die optimale Nutzung.

Weitere Standard-Edelstahl-Regale finden Sie im Kapitel „Edel aus Stahl“ ab Seite 42.

Aluminium-Regale

mit geschlossenen Auflagen, mit Rostauflagen oder strapazierfähigen Kunststoff-Einlegerosten, die sich wie alle Auflagen einfach auf die Holme aufliegen oder von diesen entnehmen lassen und im Spülmaschinenbetrieb gereinigt werden.



Edelstahl-Regale

mit geschlossenen Auflagen, mit Rostauflagen oder Kunststoff-Einlegerosten.



Schieberegale-Anlagen

mit Lauf- und Fahrwerkrollen sind ein intelligentes System zur optimalen und wirtschaftlichen Nutzung Ihres teuren Lagerraums.



HIGHLIGHT:

Die bei herkömmlichen, fest installierten Regalen entstehenden Zwischengänge entfallen beim Schieberegale. Bedienerflächen werden so zu Lagerflächen. Das bedeutet für Sie: Ihre Lagerkapazitäten erweitern sich in erheblichem Masse ohne aufwendige Bauarbeiten. Weite Wege entfallen.

Kerntemperatur-Thermometer – TTX 100

Technische Daten

- Typ TTX 100
- Messbereich Typ T -50 bis +350°C
- Gehäusematerial ABS
- Betriebstemperatur -20 bis +50°C
- Lagertemperatur -30 bis +70°C
- Reaktionszeit (90%) 5 Sek.
- Abmessungen 90 x 42 x 17 mm
- Batterielebensdauer Typ. 100 h bei ununterbrochener Nutzung
- Batterie CR 2032, auswechselbar
- Temperaturfühler Fest am Gerät angeschlossen, Silikonkabel 600 mm lang, Fühler mit Handgriff, Nadel Ø 3 mm, L = 110 mm, spitz
- Schutzklasse IP 55

Anwendungen

- Lebensmittelindustrie
- Kühlhaus
- Metzgerei / Fleischerei
- Lebensmittellabor
- Lebensmittelkontrolle

Eigenschaften

- gemäß EN 13485
- mit Kabel, fest angeschlossen
- schnelle Messung
- HACCP
- robust und stoßfest
- wechselbare Batterie
- Werkskalibrierzertifikat

- Ebro Artikelnummer 1340-5100



Kerntemperatur-Thermometer – TTX 110

Technische Daten

- Typ TTX 110
- Messbereich Typ T -50 bis +350°C
- Gehäusematerial ABS
- Betriebstemperatur -20 bis +50°C
- Lagertemperatur -30 bis +70°C
- Reaktionszeit (90%) 5 Sek.
- Abmessungen 90 x 42 x 17 mm
- Batterielebensdauer Typ. 100 h bei ununterbrochener Nutzung
- Batterie CR 2032, auswechselbar
- Temperaturfühler Fest am Gerät angeschlossen, Silikonkabel 600 mm lang, Fühler mit Handgriff, Nadel Ø 3 mm, L = 110 mm, spitz
- Schutzklasse IP 55

Anwendungen

- Lebensmittelindustrie
- Kühlhaus
- Metzgerei / Fleischerei
- Lebensmittellabor
- Lebensmittelkontrolle

Eigenschaften

- gemäß EN 13485
- mit Kabel, fest angeschlossen
- schnelle Messung
- HACCP
- robust und stoßfest
- wechselbare Batterie
- Werkskalibrierzertifikat

- Ebro Artikelnummer 1340-5110



Dual Klappthermometer mit Infrarot und Einstichfühler – TLC 720

Technische Daten

- Typ TLC 720
- Messbereich -33°C bis +220°C
- Auflösung 0,1°C (-33°C bis +119,9°C)
- Arbeitstemperatur 0 bis +50°C
- Lagertemperatur -20 bis +65°C
- Therm. Zeitkonstante (T99) 1 Sek. bei Infrarotmessungen
- Emissionsgrad 0,1 bis 1,0 einstellbar
- Messmodus Max, Min, Lock
- Batterielebensdauer Typ. 40 h, mind. 30 h
- Optik 5:1
- Laser Pointer
- Zertifikat 3 Punkt Werkskalibrierung

Anwendungen

- Transport
- Wareneingang
- Lagerung
- Supermarkt
- schnelle, einfache Temperaturmessung

Eigenschaften

- Messung der Oberflächentemperatur berührungslos mit Infrarot
- Kerntemperatur-Messung mit einklappbarem Einstichfühler
- C°/F° einstellbar
- inkl. Vorbohrer für Gefriergutmessungen

- Artikelnummer 5683630



Temperatur Daten Logger EBI 20-T

Technische Daten

- Typ EBI 20-T
- Messbereich -30°C bis +60°C
- Auflösung 0,1°C
- Speicherkapazität 1 Kanal; 8000 Messwerte
- Sensor NTC
- Betriebstemperatur -30°C bis +60°C
- Messtakt 1 min bis 24 h
- Speichermodus Endlosmessung, Start/Stop-Messung, Start bei Tastendruck
- Batterie 3V Lithium (CR2450), durch Benutzer austauschbar
- Batterielebensdauer > 24 Monate, Messtakt 15 min bei +25°C
- Schutzklasse IP 67
- Gehäuse ABS
- Abmessungen 69 x 48 x 22 mm
- Gewicht 45 g

Anwendungen

- Sichere Temperaturlaufzeichnung
- Transport
- Lagerüberwachung
- Kühl- und Tiefkühlräume
- Kühltheken
- gemäß DIN EN 12830

Eigenschaften

- exzellentes Preis-Leistungsverhältnis
- wasserdicht
- optischer Alarm
- Min/Max Werte im Display
- Batterie austauschbar
- Logger im Set mit Auswertesoftware und Interface erhältlich
- Artikelnummer 5683637



Ölqualitäts-Messgerät – mindestens 10 % Öl-Einsparung FOM 310

Technische Daten

- Typ FOM 310
- Messbereich Öl 0% bis 40% polare Anteile
- Messgenauigkeit typisch $\pm 2\%$
- Auflösung 0,5%
- Messbereich Temperatur 0°C bis +220°C
- Messbereich bei der Ölmessung +50°C bis +220°C
- Genauigkeit $\pm 1^\circ\text{C}$
- Auflösung 1°C
- Betriebstemperatur Gehäuse -20°C bis +50°C
- Lagertemperatur -25°C bis +60°C
- Batterie 3V Lithium, auswechselbar
- Abmessungen 125 x 54 x 22 mm (ohne Fühler)

- Gehäusematerial ABS (lebensmittelecht)
- Gewicht ca. 200g
- Schutzklasse wasserdicht IP 67
- Batterielebensdauer ca. 5 Jahre
- Zertifikat 2 Punkt Werkskalibrierung

Anwendungen

- Austausch des Frittieröls zum richtigen Zeitpunkt
- Messung direkt in der Fritteuse im heißen Öl
- Restaurants / Kantinen
- Vermeidung von Gesundheitsrisiken durch verbrauchtes Öl
- Schnelle, sichere Vorortmessung
- Einstellung des richtigen Frittierpunktes

Eigenschaften

- exakte Qualitätsbestimmung des Frittieröls
- 0% bis 40% polare Anteile
- Temperaturmessung bis +220°C
- Ergebnis in 10 Sek. (gleichzeitige Anzeige der Temperatur und der polaren Anteile)
- Ampelanzeige (rot/gelb/grün)
- wasserdicht
- robust und stoßfest
- mehrere Ölsorten justierbar
- Artikelnummer 5683643 (Set bestehend aus: Ölmeter, Schutzhülle, Prüfvölen, Koffer)



Infrarot-Thermometer TFI 200

Technische Daten

- Typ TFI 200
- Messbereich -35°C bis +365°C
- Arbeitstemperatur 0°C bis +50°C
- Genauigkeit $\pm 2,5^\circ\text{C}$
- Auflösung 0,2°C
- Ansprechzeit 1 Sekunde
- Emissionsgrad 0,95 fest eingestellt
- Optik 8:1
- Laser Pointer Klasse II
- Batterie AAA 1,5V
- Batterielebensdauer 14 h bei ununterbrochener Nutzung
- Schutzklasse IP 67
- Gehäuse ABS
- Abmessungen 166 x 34 x 64 mm
- Gewicht 113 g mit Batterien

Anwendungen

- Berührungslose Temperaturmessung mit Infrarot
- Warenannahme
- Lager
- Supermarkt

Eigenschaften

- Laser Pointer
- Werkskalibrierzertifikat
- Displaybeleuchtung
- MAX-Wert Anzeige
- Batteriestatusanzeige
- °C/°F einstellbar
- Artikelnummer 5683640



testo 106

Kern-Thermometer – schnell und robust

Das Kern-Thermometer testo 106 mit dünner, robuster Messspitze, eignet sich für schnelle Kerntemperatur-Überprüfungen.

- automatische Endwert-Erkennung (Auto-Hold)
- Wasserdicht und stoßgeschützt durch Schutzhülle TopSafe
- überprüfen der richtigen Temperatur an sensiblen Lebensmitteln z.B. Fisch

Technische Daten

- Messbereich: –50 bis +275 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Standzeit: 350 h



testo 105

Robustes Einhand-Thermometer – mit wechselbaren Messspitzen

Das robuste Lebensmittel-Thermometer mit wechselbaren Messspitzen für Kontrollmessungen im Schlachthaus, Kühlraum, LKW, ...

- 2 Grenzwerte frei einstellbar, Alarmierung optisch und akustisch
- Eingebaute Displaybeleuchtung
- Akustische Tastenrückmeldung
- 1-zeiliges Display
- Wasserdicht (IP 65) und robust

Technische Daten

- Fühlertyp: NTC
- Messbereich: –50 bis +275 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Schutzart: IP65
- Abmessung: 145 x 38 x 195 mm
- Gewicht: 139 g



Mini-Thermometer

Temperaturmessung – einfach und schnell

Das schnelle Tauch-/Einstech-Thermometer zum Erfassen der Temperatur in der Luft, in weichen oder pulvrigen Stoffen und Flüssigkeiten. Beim Oberflächen-Thermometer ist die Messspitze verbreitert.

- Gut ablesbar durch großes Display
- Einfacher und schneller Batteriewechsel

Technische Daten

- Standzeit: 150 h
- Messbereich: –50 bis +150 °C
- Testo Artikelnummer 0900-0525
- Messbereich: –50 bis +250 °C
- Testo Artikelnummer 0900-0526



Wasserdichtes Mini-Thermometer

Die schnelle Stichproben-Temperaturmessung mit dem wasserdichten Mini-Thermometer ist im Lebensmittelbereich ein wichtiges Thema. Durch das große, gut ablesbare Display ist eine Temperaturkontrolle auch unter schlechten Lichtverhältnissen gut möglich.

- Max.- und Min.-Werte sind abrufbar
- Einfacher und schneller Batteriewechsel
- spülmaschinengeeignet (+80 °C, 2 min, 15 cm unter Wasser)

Technische Daten

- Messbereich: –40 bis +230 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Standzeit: 150 h
- Länge: 120 mm



testo 926

Das schnelle, genaue Temperatur-Messgerät testo 926 für den Lebensmittelbereich.

Durch die optionale Schutzhülle TopSafe ist es verschmutzungsunempfindlich und somit der ideale Partner für Großküchen, Hotels, Restaurants oder die Lebensmittelindustrie. Neben dem Ermitteln von Minimal- und Maximalwerten können per Testo-Protokoll-drucker zur Dokumentation vor Ort Messwerte ausgedruckt werden.

testo 926, Starter-Set

1-Kanal Lebensmittel-Temperatur-Messgerät TE Typ T, inkl. TopSafe, Standard Tauch-/Einstechfühler, Batterie, Kalibrier-Protokoll



testo 826-T3/-T4

Temperaturmessung – berührungslos oder direkt

Schnelle, berührungslose Messung und Kerntemperatur-Messung in einem Gerät! Mit der Infrarotseite wird die Oberflächentemperatur erfasst, mit der Messspitze auf der Einstechseite zusätzlich die Kerntemperatur. 826-T4 hat zusätzlich eine Markierung des Messflecks mit einem Laserstrahl und besitzt einen zuverlässigen akustischen Alarm.

- Hohe Genauigkeit
- Wand-/Gürtelhalterung im Lieferumfang
- Schutzhülle TopSafe, schützt vor Stoß, Schmutz und Wasser
- Optischer Alarm testo 826-T3
- Akustischer Alarm testo 826-T4

Technische Daten Infrarotthermometer

- Messbereich: –50 bis +300 °C
- Auflösung: 0.5 °C
- Betriebstemp. : 0 bis +50 °C (826-T3)

Technische Daten Kontaktthermometer

- Messbereich: –50 bis +230 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Betriebstemp. : –20 bis +50 °C (826-T4)



testo 174

Lagertemperatur überwachen – klein und handlich

Der Mini-Datenlogger testo 174, ein idealer Transportbegleiter, kontrolliert unaufällig ständig Temperaturschwankungen. Das Display zeigt den aktuellen Messwert an. Abrufbar sind: gespeicherter Mini- und Maximalwert, Grenzwerte und Batteriestandzeit.

- Präzise, zeitgenaue Temperaturaufzeichnung
- Alarmanzeige bei Über-/Unterschreiten frei einstellbarer Maximal-/Minimalwerte
- Software zur Datenauslese, Datenauswertung und Parametereinstellung
- Datensicherheit auch bei leerer Batterie

Technische Daten

- Messbereich: –30 bis +70 °C
- Messwertspeicher: 3900 Messwerte
- Messtakt: 1 min bis 4 h (wählbar)
- Standzeit: 500 Tage (typisch)
- Auswerte-Software: MS Windows 95b / 98 / ME / NT4-Sp4 / 2000 / XP
- Abmessung: 55 x 35 x 14 mm
- Gewicht: 24 g

testo 174

Temperatur-Mini-Datenlogger, 1 Kanal, inkl. Wandhalterung, Schloss und Batterie

testo 174, Starter-Set

Temperatur-Mini-Datenlogger, 1 Kanal, ComSoft 3-Basic, Wandhalterung, Schloss, Interface inkl. PC-Anschlusskabel (RS232), Batterie



testo 265

Frittieröl-Qualität messen – schnell und präzise

Das Frittieröl ist verbraucht! Längere Nutzung ist schlecht für die Qualität der Ware und kann zu Konsumentenbeschwerden führen. Kernstück des Frittieröl-Messgerätes testo 265 ist der völlig neue kapazitive Ölsensor von Testo. Mit diesem Sensor kann direkt im heißen Frittieröl gemessen werden, wodurch schnelle Kontrollmessungen im laufenden Produktionsbetrieb möglich sind. Mehrere Fritteusen können direkt hintereinander gemessen werden ohne dass der Sensor abkühlen muss.

- optimales Ausnutzen des Frittieröls. Das Öl wird erst gewechselt, wenn der Grenzwert erreicht ist (LED-Anzeige leuchtet)
- Zwei frei wählbare Qualitäts-Grenzwerte
- Alarmfunktion: 3-farbige LED (grün, gelb, rot)
- Anzeige: Maximale Messtemperatur überschritten, Minimale Messtemperatur unterschritten

testo 265, Set im Alukoffer

Frittieröl-Messgerät testo 265 inkl. Abgleichprotokoll, Schutzhülle, TopSafe, Wandhalterung, Referenzöl und Sensorschutzkappe im hochwertigen Alukoffer

Technische Daten

- Messbereich: +40 bis +210 °C
- Frittieröl-Einsatztemperatur: +40 bis +210 °C
- Standzeit: ca. 30 h / ca. 600 Messungen
- Abmessung: 302 x 35 x 21 mm
- Schutzart: IP65 (mit TopSafe)
- Gewicht: 85 g



testo 205

Einhand pH/°C-Messgerät – robust und wartungsfrei

Ein robustes Lebensmittel-Einstech pH/°C-Messgerät mit automatischer Temperaturkompensation. Die robuste Einstech-Messspitze ist austauschbar und Dank des Lochdiaphragmas verschmutzungsunempfindlich.

- Kombinierte Einstechspitze mit Temperaturfühler
- Messspitze durch Benutzer wechselbar
- Wartungsfreier Gel-Elektrolyt
- Eingebaute Displaybeleuchtung
- Akustische Tastenrückmeldung
- 2-zeiliges Display
- Automatische Endwerkerkennung
- 1-, 2- oder 3-Punkt-Kalibrierung möglich

Geräte-Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gürtel-/Wandhalter

Starter-Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gel und Kalibrierflaschen 250 ml pH 4+7, Gürtel-/Wandhalter und Alukoffer

Technische Daten

- Messwertaufnehmer: pH-Elektrode NTC
- Messbereich: 0 bis 14 pH 0 bis 60 °C (kurzzeitig bis +80 °C max. 5 min)
- Auflösung: 0.01 pH 0.1 °C



testo Saveris™

Messdaten-Monitoring in der Lebensmittelindustrie

Gesetzliche Hygieneanforderungen, insbesondere die HACCP Richtlinien, erfordern eine lückenlose Kontrolle. testo Saveris bietet eine einfache Inbetriebnahme sowie vollautomatische Datenerfassung und Alarmierung.

testo Saveris-Base

Die Base ist das Herz von testo Saveris und kann unabhängig vom PC pro Messkanal 40.000 Messwerte speichern. Dies entspricht bei einer Messrate von 15 Minuten ungefähr einem Jahr Speichervermögen.

testo Saveris-Software

Die testo Saveris-Software bietet eine einfache Bedienung sowie eine intuitive Benutzeroberfläche. Die Saveris-Software ist in zwei verschiedenen Versionen erhältlich: als Basisversion SBE (Small Business Edition) oder Software-Version PROF (Professional) mit diversen Zusatzmöglichkeiten.

testo Saveris-Router

Durch den Einsatz eines Routers kann die Funkverbindung bei schwierigen baulichen Gegebenheiten verbessert bzw. verlängert werden.

testo Saveris-Funkfühler

Fühlervarianten mit internen sowie externen Temperatur- und Feuchtesensoren ermöglichen die Anpassung an jede Anwendung.



Messer „Wasabi“ japanische Form



Deba-Beil mit eins. Schliff
 • 21 cm
 • Artikelnummer 1307010



Santoku-Universalmesser
 • 16,5 cm
 • Artikelnummer 1307100



Wasabi-Kochmesser
 • 20 cm
 • Artikelnummer 1307070



Nakiri-Gemüsemesser
 • 16,5 cm
 • Artikelnummer 1307050



Yanagiba-Sushi-Messer
 • 21 cm
 • Artikelnummer 1307022



Wasabi-Allzweckmesser
 • 10 cm
 • Artikelnummer 1307072



Wasabi-Allzweckmesser
 • 15 cm
 • Artikelnummer 1307074

Premier Plus-Messer



Geschmiedete Kochmesser. Eleganz und Qualität – in den Kochmessern der Premier Plus-Serie sind sie eine perfekte Harmonie miteinander eingegangen. Diese Messer sind die Nummer eins bei Berufsköchen und ambitionierten Hobbyköchen.

Die schwere, aus einem Stück Stahl geschmiedete Ausführung ist exakt ausbalanciert. Schnittvergnügen für höchste Ansprüche. DICK ist offizieller Ausrüster verschiedener Köche-Nationalmannschaften bei internationalen Kochwettbewerben.

Tourniermesser 81446 07

- Maße (L): 70 mm



Officemesser 81447 09

- Maße (L): 90 mm
- 81447 12**
- Maße (L): 120 mm



Steakmesser 81400 12

- Maße (L): 120 mm



Tomatenmesser 81444 13

- Maße (L): 130 mm



Allzweckmesser 81410 13

- mit Welle
- Maße (L): 130 mm



Ausbeinmesser 81445 13

- Maße (L): 130 mm
- 81445 15**
- flexibel
 - Maße (L): 180 mm



Filetierreder 81454 18

- flexibel
- Maße (L): 180 mm



Tranchiermesser 81455 21

- mit Wellenschliff
 - Maße (L): 210 mm
- 81455 26**
- mit Wellenschliff
 - Maße (L): 260 mm



Brotmesser 81039 21

- mit Wellenschliff
- Maße (L): 210 mm



Buntschneidmesser 81450 10

- Maße (L): 100 mm


Tranchiermesser 81456 15

- Maße (L): 150 mm **81456 26**
- Maße (L): 260 mm
- 81456 18**
- Maße (L): 180 mm
- 81456 21**
- Maße (L): 210 mm


Santoku mit Kullen 81442 18K

- Maße (L): 180 mm


Kochmesser 81447 15

- Maße (L): 150 mm **81447 30**
- Maße (L): 300 mm
- 81447 21**
- Maße (L): 210 mm
- 81447 23**
- Maße (L): 230 mm
- 81447 26**
- Maße (L): 260 mm


Schlagmesser 81356 30

- Maße (L): 300 mm


Premier Plus-Messer

Damit erfüllen Sie die Vorschriften der HACCP!

Eine klare Trennung nach Arbeitseinsatz durch farbige Griffe und ein von den maßgeblichen Ausbildungsstätten ausgewähltes Programm der notwendigen Messer, gewährleistet höchste Sicherheit und Hygiene. HACCP – geschmiedete Serie.

Je nach Anwendung sind die Griffe in verschiedenen Farben erhältlich: z.B. Rot – Fleisch, Blau – Fisch, Gelb – Geflügel, Grün – Gemüse

Tranchiermesser 81456 21-03

- Maße (L): 210 mm
- 81456 26-03**
- Maße (L): 260 mm


Kochmesser 81447 23-03

- Maße (L): 230 mm


Fleischgabel 91009 18-03

- Maße (L): 180 mm


Aufschnitt-/Lachsaufschnittmesser

- 8103626/8115032**
- Spezialmesser, runde Spitze, mit Anschnittlänge
- Maße (L): 260 mm/320 mm


Palette

- 81332 26 geschmiedet**
- Maße (L): 260 mm
- 81331 13**
- Maße (L): 230 mm



- 81333 14**
- Maße (L): 140 mm


Winkelpalette

- 81334 13**
- Maße (L): 130 mm



- 81336 13**
- mit geschlitzter Klinge.
- Maße (L): 130 mm

Winkelpalette 81335 20

- Maße (L): 200 mm


Winkelpalette 81334 25

- Maße (L): 250 mm


Imbisspalette

- kurz/breit 81335 12
- Maße (L): 120 mm


Palette 85331 23

- Maße (L): 230 mm

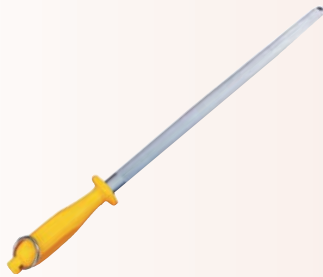

Winkelpalette 85334 13

- Maße (L): 130 mm



Dagama Stahl

- oval
- mittelfein
- gelber Griff
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365295



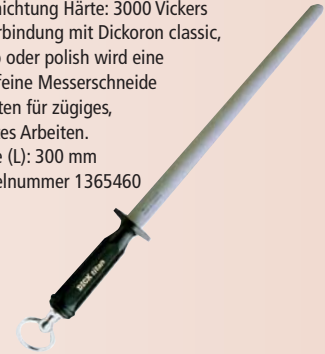
Stahl Dickoron

- oval
- Saphirzug
- verschleißfeste Oberfläche mit bruchsicherem, zähen Kern durch neueste Härtetechnologie
- Sicherheit durch hochwertige Beschlagteile
- ausgeglichene Verjüngung zur Spitze
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365501



Stahl Dickoron titan

- oval
- Vollhygienischer Kunststoffgriff, schwarz
- Klinge und Beschlagteile rostfrei
- Veredelte Wetzstahlklinge mit Feinzug, verschleißfeste, superharte Spezialbeschichtung Härte: 3000 Vickers
- In Verbindung mit Dickoron classic, micro oder polish wird eine sehr feine Messerschneide erhalten für zügiges, leichtes Arbeiten.
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365460



Stahl Dickoron Hygienic

- oval
- hygienischer Vollkunststoffgriff
- rostfreie Edelstahlklinge
- rostfreie Edelstahlbeschlagteile und natürlich Saphirzug
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365469



Stahl Dickoron Micro

- superfeinzug
- oval
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365493



Stahl Dickoron Combi

- vierkant
- 2 Seiten Saphirzug
- 2 Seiten poliert
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365477



Stahl Dickoron Polish, oval

- Polierstahl
- zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten scharfen Schneide
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365485



Stahl Dick 2000 Feinzug

- Flachstahl mit Linienkontakt
- Maße (L): 280 mm
- Artikelnummer 1365527



Stahl Multicut

- Rillen mit Schleifwirkung bei starkem Druck
- Flächen für feines Abziehen mit leichtem Druck
- 7 Stähle in einem, flach
- Maße (L): 280 mm
- Artikelnummer 1365535



Messerschärfer „Rapid Steel“

Damit können auch ungeübte ihre Messer lange scharf halten, denn einfaches Durchziehen führt zum gleichbleibend guten Ergebnis. Schärfstäbe aus Edelstahl für höchste Standzeit und Hygiene, ergonomische Form für schnelles und sicheres Arbeiten, Federn mit lebenslanger Garantie, einfache Wartung und Pflege, reduzierte Verletzungsgefahr, einfach durchziehen: Immer eine optimale Schneide.

- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060347

**Standplatte**

für Messerschärfer „Rapid Steel“

- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060348



Abb. Standplatte + Messerschärfer „Rapid Steel“

Messersch. „Rapid Steel action“

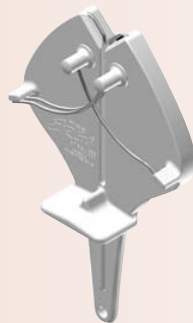
- inkl. Standplatte
- Wetzen wie am Stahl
- Schärfstäbe mit verschleißfester superharter Spezialbeschichtung
- Farbe: schwarz
- Artikelnummer 5060346

**Messerschärfer HES II**

- schnelles Glätten und Begradigen der Schneiden durch einfaches Durchziehen des Messers
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060351

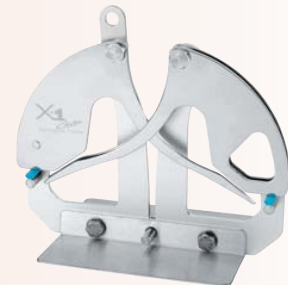
**Messersch. „Ergo-Steel HESIII“**

- schnelles Glätten und Begradigen der Schneiden
- optimierter Fingerschutz für Links- und Rechtshänder
- Artikelnummer 5060352

**Messerschärfer „X1“ Edelstahl**

- zum Schärfen und Entgraten von Messerschneiden
- Artikelnummer 5060360

Standplatte optional
• Artikelnummer 5060361

**Küchenspalter**

9 1099 15

- Kunststoffgriff
- Maße (L): 150 mm
- Artikelnummer 1316017



9 3100 180

- Kunststoffgriff
- Maße (L): 180 mm
- Artikelnummer 1316025

**Kotelettklopper**

- aus Edelstahl rostfrei
- matt poliert
- mit genietetem, schwarzen Kunststoffgriff (POM)
- Schlagfläche 85 x 120 mm

**Fleischklopper**

- HACCP
- Kunststoffstiel
- 1 Seite glatt
- 1 Seite gewaffelt
- Maße (L): 350 mm



Guss-Bratpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 40 mm
- Ø 20 cm Artikelnummer 1471220
- Ø 24 cm Artikelnummer 1471221
- Ø 28 cm Artikelnummer 1471223
- Ø 32 cm Artikelnummer 1471224



Guss-Bratpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 55 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 520
- Ø 24 cm SKK Artikelnummer 524
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 526
- Ø 28 cm SKK Artikelnummer 528
- Ø 32 cm SKK Artikelnummer 532



Guss-Schmorpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 75 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 230
- Ø 24 cm Artikelnummer 1471230
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 236
- Ø 28 cm Artikelnummer 1471232



SKK - Glasdeckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Ø 20 cm Artikelnummer 1472212
- Ø 24 cm Artikelnummer 1472216
- Ø 26 cm Artikelnummer 1472220
- Ø 28 cm Artikelnummer 1472224
- Ø 32 cm Artikelnummer 1472228



Gusspfanne „LYONER“

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Ø 20 cm, 3,5 cm tief, Artikelnummer 1472525
- Ø 24 cm, 3,5 cm tief, SKK Artikelnummer 824
- Ø 28 cm, 5,0 cm tief, Artikelnummer 1472533
- Ø 32 cm, 5,0 cm tief, Artikelnummer 1472537
- Ø 36 cm, 6,0 cm tief, SKK Artikelnummer 836
- Ø 40 cm, 6,0 cm tief, Artikelnummer 1472545



Guss-Schmorkasserolle o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 80 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 120
- Ø 24 cm SKK Artikelnummer 124
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 126
- Ø 28 cm SKK Artikelnummer 128
- Ø 32 cm SKK Artikelnummer 132



Deckel

Deckel aus Edelstahl 18/10, matt poliert



Stielkasserolle flache Sautoirform

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, extra schwere Qualität

- Höhe mm: 80–130
- Durchmesser mm: 160–280
- Bodendurchmesser mm: 140–250
- Volumen l: 1,5–7



Stielkasserolle hohe Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 70–180
- Durchmesser mm: 120–280
- Bodendurchmesser mm: 100–250
- Volumen l: 0,8–10



Bratentopf flache Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 70–260
- Durchmesser mm: 140–600
- Bodendurchmesser mm: 120–530
- Volumen l: 1–70



Fleischtopf

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 115–350
- Durchmesser mm: 160–600
- Bodendurchmesser mm: 140–530
- Volumen l: 2–100



Bratpfanne

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 45–90
- Durchmesser mm: 200–460
- Bodendurchmesser mm: 140–360



Kochtopf mittelhohe Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 210–330
- Durchmesser mm: 240–400
- Bodendurchmesser mm: 215–345
- Volumen l: 9–40



Kochtopf tiefe Form

Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 160–550
- Durchmesser mm: 160–600
- Bodendurchmesser mm: 140–530
- Volumen l: 3–155



Dosenöffner Dagema

Modell Standard De Luxe

- bis 350 mm Dosenhöhe
- Führungsstange
- Bodenplatte aus Edelstahl
- mit Flügelschraube
- Kopf aus Stahl, lackiert
- Artikelnummer 5074208
- Ersatzmesser
- Artikelnummer 7122062
- Ersatzrädchen
- Artikelnummer 7167117



Dosenöffner Weisser Do5 – Edelstahl

- äußerst robustes, langlebiges Modell
- bestens geeignet zum Öffnen von großen und kleinen Dosen
- Artikelnummer 5074158
- Ersatzmesser
- Artikelnummer 7122021
- Ersatzrädchen
- Artikelnummer 7160070



Messbecher

- PP
- transparent
- mit 100 ml-Skalierung
- Inhalt: 0,5–5 l



Trichter Kunststoff

- Ø: 80 mm
- Ø: 100 mm
- Ø: 120 mm
- Ø: 140 mm
- Ø: 160 mm



Profi-Küchensieb

- mit doppelter Gaze und breitem Rand
- Grifflänge 120–260 mm
- Ø: 100–250 mm



Grossküchensieb

- ganz aus Edelstahl
- Ø: 300 mm
- Ø: 350 mm



Spitzsieb

- Spitzsieb nahtlos**
- Ø: 140–260 mm



- Gazesieb**
- mit Flachgriff
 - Ø: 200–240 mm



- Spitzsieb**
- extra feine Lochung
 - Ø: 180–280 mm



Bratenwender

- mit schwarzem ABS-Griff
- Laffengröße: 200 x 70 mm
- Maße (L): 370 mm



Bratenspachtel

- mit schwarzem ABS-Griff**
- Maße (L x B): 250 x 80 mm



- mit schwarzem ABS-Griff**
- Laffengröße: 125 x 70 mm
 - Maße (L): 280 mm



Teigschaber

- Blattgröße: 150 x 70 mm
- mit schwarzem ABS-Griff



Bratenwender

- Laffengröße: 160 x 100 mm
- Maße (L): 310 mm



Greifzange

- Edelstahl
- Maße (L): 210 mm



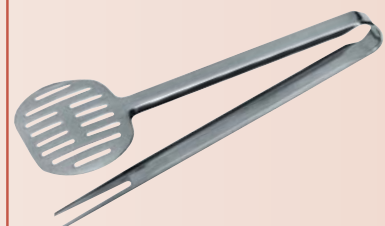
Servierzange

- Chrom-Nickel-Stahl
- Löffel perforiert
- Maße (L): 190 mm



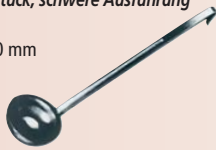
Vorlegezange

- Maße (L): 240 mm

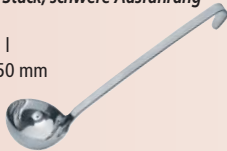


Schöpflöffel*fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung*

- Inhalt: 0,05–1,00 l
- Maße (L): 300–470 mm
- Ø: 50–160 mm

*fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung*

- mit kurzem Stiel
- Inhalt: 0,05–0,25 l
- Maße (L): 200–250 mm
- Ø: 50–100 mm

**Schaumlöffel***fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung*

- Maße (L): 290–440 mm
- Ø: 80–200 mm

*fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung*

- mit kurzem Stiel
- Maße (L): 220–250 mm
- Ø: 80–120 mm

**Küchenschüssel konisch**

- extra schwere Qualität
- mit bordiertem Rand
- Maße (H): 160–240 mm
- Ø: 160–240 mm

**Schneebeesen***mit 8 dünnen Drähten*

- Maße (L): 200–350 mm

**Rührbeesen***mit 8 dicken Drähten,**Griff wasserdicht mit Acryl verschlossen*

- Maße (L): 250–600 mm

**Kesselrührbeesen***mit 8 dicken Drähten,**Griff wasserdicht mit Acryl verschlossen*

- Maße (L): 600–1500 mm

**Rührspatel***mit Rohrstiel*

- Blattgröße 230 x 120 mm
- gelocht
- Maße (L): 600–1500 mm

**Eimer mit Masseinteilung***ohne Bodenreifen*

- Fassungsvermögen: 10 l oder 15 l

*Deckel für Eimer 1800/1801*

- für 10 l oder 15 l

mit offenem Bodenreifen

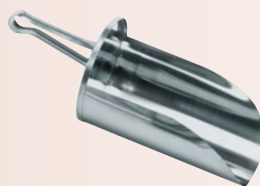
- Fassungsvermögen: 10 l oder 15 l

Gemüseseiher konisch

- Maße (H): 160–240 mm
- Ø: 320–500 mm

**Mehlschaufel**

- aus Edelstahl
- Maße (H): 150–250 mm
- Laffe Ø: 70–160 mm

**Mass graduiert***mit Fuss*

- Edelstahl
- 0,50 l
- 1,0 l
- 2,0 l

ohne Fuss

- Edelstahl
- 0,10 l
- 0,25 l



Greifzange

- Maße (L): 240 mm



Spargel-/Fischzange

- Maße (L): 240 mm



Profi-Spargelzange

- Maße (L): 240 mm



Grill-/Servierzange

- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z.B. (L): 300 mm



Salat-/Grillzange

- verchromt
- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z. B. (L): 200 mm



Universalzange

- Edelstahl
- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z. B. (L): 250 mm



Chafinglöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- geschlossen
- Artikelnummer 1800715



Chafinglöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- geschlitzt
- Artikelnummer 1800717



Servierlöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 250 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800720



Saucenlöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 210 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800722



Bratengabel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800724



Servierzange

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 300 mm
- Stärke: 1,5 mm
- Artikelnummer 1800726



Dispenser

- 6,5 l mit Bajonettverschluss
- Behälter aus Edelstahl V4A gezogen
- Dosierung: 5 – 35 g
- Maße (H): 265 mm
- Ø: 188 mm
- Artikelnummer 1845031

**Dispenser**

- 3 l mit Bajonettverschluss,
- Behälter aus Edelstahl V4A gezogen
- Dosierung: 5 – 35 g
- Maße (H): 160 mm
- Ø: 180 mm
- Artikelnummer 1845049

**Dispenser**

- für Kunststoffeimer 10 l
- völlig zerlegbar
- einfach zu reinigen
- selbstansaugend
- Ansaugrohr auf jede Länge kürzbar
- Dosierung einstellbar bis 30 g
- Dispenser aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- Ø: 265 mm
- Artikelnummer 1845064

**Dispenser**

- mit Bajonettverschluss
- für Kunststoffeimer 10 l
- vollständig aus Edelstahl
- Dosierung 5 – 38 g
- Ø: 265 mm
- Artikelnummer 1845023

**Dispenser Saucenbar kalt**

- 2-tlg.
- Spender mit Bajonettverschluss
- Füllinhalt 2 x 3,5 l
- Maße (B x T x H):
245 x 200 x 235 mm

**Soßenspender**

- Kunststoff, mit Banane
- Inhalt ca. 5 Liter
- Artikelnummer 1845070

- Aufhängevorrichtung für Soßenspender zum Aufstellen auf die Theke
- pulverbeschichteter Stahl
- Höhe: ca. 880 mm
- Artikelnummer 1845072

- Ersatzbanane mit Schraubverschluß
- Artikelnummer 1845074





Sauberkeit ist die Visitenkarte Ihres Unternehmens

... beeindrucken Sie Ihr Umfeld.

Bürsten und Besen – Waschbecken und Sohlenreiniger – Handtuchspender
und Zubehör – Insektenvernichtung – Spülmaschinen und Hochdruckreiniger
Müllentsorgung – Verbandkästen – Reinigung und Desinfektion

Seite 135–158



Dagemax 500/500S

- Fronttür-Gläser- und Geschirrspülmaschine, freistehend oder einbaufähig
- Spüleistung: bis 60 Körbe = 1080 Teller/h
- B x H x T: 575 x 830 x 630 mm
- 400V/5,9 kW
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Programme: 60 sec./180 sec.
- Tank abdeckendes Sieb – IMMER empfohlen!
- drehendes Wasch- und Klarspülsystem
- Mindestfließdruck bauseitig: 2,5 bar/3,5 bar (nur 500S)
- Zubehör: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb, 1 Besteckbox, Anschlusskabel sowie flexibler Zu- und Ablaufschlauch ohne Enthärter, mit Reinigungsdosierung
- Artikelnummer 5055060
- mit Enthärter, mit Reinigungsdosierung
- Artikelnummer 5055062
- Ablaufpumpe
- Artikelnummer 5055064
- Tankabdecksieb
- Artikelnummer 5055066



Dagemax 652

- Hauben-Geschirrspülmaschine, anschlussfähig an Tischanlagen
- Spüleistung: bis 48 Körbe (864 Teller)/h
- B x H x T: 635 x 635 x 1480 mm
- 400V/8,25 kW
- Korbgröße: 500 x 500 mm
- Programme: 75 sec./150 sec.
- drehendes Wasch- und Klarspülsystem
- allseitig geschlossene Haube
- Mindestfließdruck: 2 bar/3 bar (mit ext. Enthärtung)
- integrierte Wasserenthärtung bis 19,5 dH
- Zubehör: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb
- mit Reinigungsdosierung und Tankabdecksieb
- Artikelnummer 5055072
- Ablaufpumpe
- Artikelnummer 5055074
- Tische optional



Weitere Dagemax Modelle auf Anfrage erhältlich.

Wir sorgen für glänzende Auftritte



GS 202/215

Fronttürgläserpülmaschine

Mit den Winterhalter Gläserpülmaschinen werden Ihre Gläser strahlend sauber – ohne zeitaufwendiges Polieren. Für gekühlte Gläser mit Hygiene-Garantie steht Ihnen wahlweise die GS 202 Cool/GS 215 Cool oder die GS 202 ReTemp/GS 215 ReTemp zur Verfügung.

- Theoretische Leistung: 48/30 bzw. 30/20 Körbe/h.
- Nachspülwasserbedarf pro Spülgang: 2,4 l*



GS 302/315

Fronttürgeschirrpülmaschinen

Frühstück, Snack, Tellergericht – die kompakte GS 302 leistet schnelle und leise, perfekte Arbeit. Die GS 315 reinigt zusätzlich Bleche und Tablettts. Mit ihren großzügigen Abmessungen ist sie für Bäckereien, Metzgereien und Imbissbetriebe bestens geeignet.

- Theoretische Leistung GS 302: 40/25/15 bzw. 20/15/12 Körbe/h; GS 315: 30/20/15 bzw. 20/15/12 Körbe/h.
- Nachspülwasserbedarf pro Spülgang: 2,4 l*



Bistrospülmaschine G S402

Die GS 402 ist die perfekte Allrounderin für die Kleingastronomie – ausgestattet mit umschaltbarer Nachspültemperatur und zwei Programmen für verschiedene Verschmutzungsgrade. Sie erfüllt die Temperaturanforderungen sowohl für Gläser als auch für Geschirr.

- Theoretische Leistung GS 402: 48/30 bzw. 30/20 Körbe/h;
- Nachspülwasserbedarf pro Spülgang: 2,4 l*

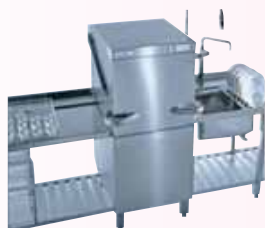


GS 502/515

Korbdurchschubspülmaschine

Unter diesen Hauben steckt richtig viel Power. Die Korbdurchschubspülmaschinen sind als Eck- oder gerade Version lieferbar. Die GS 502/GS 515 reinigen gründlich mit einem Hochleistungs-spülsystem mit kurzen Programmzeiten.

- Theoretische Leistung GS 502: 60/30/15 Körbe/h; GS 515: 70/30/15 Körbe/h.
- Nachspülwasserbedarf pro Spülgang: 2,4 l*



Serie GS 500 Energy/ Serie GS 500 Energy+

Die Korbdurchschubspülmaschinen GS 502 Energy/GS 515 Energy senken Energiekosten. Sie saugen den feuchtwarmen Wasserdampf direkt aus dem Innenraum ab und nutzen diese Energie für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers. Die GS 502 Energy+/GS 515 Energy+ nutzen zusätzlich die Energie des Abwassers mittels Abwasserwärmetauscher.



Topf-, Bleche-, Gerätespülmaschinen

Hartnäckige Verschmutzungen, schweres Gerät und große Größen – mit den Winterhalter Topf-, Bleche- und Gerätespülmaschinen der Serie GS 600 werden Arbeitsmittel wieder hygienisch sauber.

- Nachspülwasserbedarf pro Spülgang: GS 640/ GS 650: 5,2 l; GS 660: 7,5 l

Alle Gerätespülmaschinen sind auch als Energy-Varianten erhältlich.



*Alle Angaben bei Idealbedingungen. Der Frischwasserverbrauch ist abhängig von den örtlichen Begebenheiten. Die Feinjustierung erfolgt bei der Inbetriebnahme.

STR 110

Die Eintank-Korbtransportspülmaschine überzeugt in der Hotel- und Gastronomiebranche sowie in der Gemeinschaftsverpflegung durch ihre Leistung und Flexibilität.

- Theoretische Leistung: 110 Körbe/h.

**MTR**

Die Korbtransportspülmaschine ist auf den Spülbedarf von Hotels, Restaurants, Personalrestaurants und Pflegeeinrichtungen ausgerichtet.

**MTF**

In großen Mensen, Krankenhäusern, Kantinen und Pflegeeinrichtungen kommt die MTF mit Bandtransport zum Einsatz.

**Richtige Wasseraufbereitung**

Eine individuell abgestimmte Wasseraufbereitung vermeidet Beläge und Rückstände auf dem Spülgut und Ablagerungen wie Kalk oder Kesselstein. Das Spülergebnis wird verbessert, Schäden an der Maschine werden vermieden.

**Reiniger und Klarspüler**

Mit speziell abgestimmten Winterhalter Reiniger- und Klarspülerprodukten und automatischer Dosierung erzielen Sie ein optimales Spülergebnis. Die Produkte sind hochkonzentriert und damit sehr sparsam im Verbrauch.

**Sinnvolles Zubehör**

Wir liefern sauberes Geschirr, gemäß diesem Motto erhalten Sie beim Spezialisten Winterhalter alles aus einer Hand. Dazu gehört auch sinnvolles Zubehör wie Korbausstattung, Spültisch- und Sortieranlagen.



**Durchdacht und umfassend:
Spüllösungen von Winterhalter**

Als Spezialist für Spüllösungen des gewerblichen Bedarfs steht der Name Winterhalter seit Jahrzehnten für Innovation und Qualität in der Spülküche.

Mit Winterhalter wählen Sie einen Komplettanbieter, der Ihre Spülprobleme kompetent und sicher löst.

Mit intelligenter, anwendersicherer Spültechnik, unverzichtbarer Wasseraufbereitung, abgestimmten Reinigerprodukten und sinnvollem Zubehör.

Geschirrspülmaschinen Serie Profi FX

Ob Gastronomie, Hotellerie, Fleischerei oder Imbiss – die Profi-FX-Serie bietet für jeden Bedarf das passende Modell.

Das Modell Profi FXL mit größerem Innenraum eignet sich besonders zur hygienischen Reinigung von Euronormboxen und Platten bis 600 x 400 mm. Wahlweise mit eingebauter Wasserenthärtung.

Das weiterentwickelte Feinfiltersystem GENIUS-X2 und die erste echte Ein-Knopf-Bedienung SMARTRONIC sind der Maßstab der Branche.

Absolut benutzerfreundlich und pflegeleicht, höchste Zuverlässigkeit.

- Leistung bis 40 Programme/Std.



Geschirrspülmaschine Serie PREMAX FP

Mit der neuen Spülmaschinen-Linie PREMAX hat HOBART eine ganz neue Ära in der Spültechnik eingeläutet, die Maßstäbe in puncto Wirtschaftlichkeit setzt.

Die Klarspülpumpe KONSTANT-BAR pumpt immer exakt 2,5l Frischwasser in die Klarspülung und spart bis zu 30% Wasser, Energie und Chemie. Die 425 mm Einschubhöhe und zahlreiche Korbvariationen helfen Ihnen jede Spül-Herausforderung glänzend zu meistern.

Der Trocknungsmanager PERFEKT unterstützt die Trocknung des Spülgutes. Gleichzeitig wird das Spülgut abgekühlt – Gläser können schneller wieder verwendet werden. Die patentierte Türöffnung VAPOSTOP vermeidet wirkungsvoll den Dampfaustritt beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

- Leistung bis 40 Programme/Std.



Großraumhaubenmaschine PROFI AUXXL

1. Leistung bis 70 Körbe/h, 1.260 Teller/h, 400 V-Anschluss

2. Kundennutzen

- Innenraum XL für bis zu 8 Ladenbleche 600 x 400 mm, bis zu 8 Tablett 660 x 500 mm, bis zu 2 1/1 GN-Behältern, E-Norm-Behälter und -Körbe
- Feinfiltersystem GENIUS-X: Weiterentwickeltes Filtersystem mit Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 30%
- Waschprogramm POWER-PLUS: Zusätzliche Hochdruckprogramme zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien
- das Waschsysteem RÖTOR-X mit seinen Kreuzwascharmen und den Weitwinkeldüsen FÄCHER verteilt das Wasser gleichmäßig und optimal, es garantiert ein hervorragendes Reinigungsergebnis auf ganzer Fläche
- Ein-Knopf-Bedienung SMARTRONIC: Die farbodierte Statusmeldung mit Restlaufanzeige
- das Haubenkonzept E-SPEICHER spart mit seiner nach allen Seiten geschlossenen Haube bis zu 3kWh
- serienmäßig isolierte Haube
- die Wasserenthärtung NONSTOP regeneriert parallel zum Waschprogramm ohne Programmzeit-Verlängerung
- die optionale Abwasser-Wärmerückgewinnung E-SPAR nutzt die Energie des Abwassers und spart bis zu 9kWh

3. Modelle auch in verschiedenen nutzbaren Breiten und Höhen lieferbar



Universalspülmaschine UX

1. Leistung bis 30 Körbe/h, 400 V-Anschluss

2. Kundennutzen

- Programmzeit kann dem Verschmutzungsgrad durch Dauerwaschprogramm angepasst werden
- Einfachste Bedienung und Handhabung durch:
 - SmartTronic: Interaktives Bedienfeld (farbodierte Statusmeldung)
 - Integrierte automatische Dosierung für Reiniger und Klarspüler
- keine Ausfallzeiten, da integrierte Wasserenthärtung in S-Varianten
- Filtersystem Genius-X sorgt für bestes Waschergebnis und spart Energiekosten und Reinigerkosten
- optimale Hygienesicherheit durch gerundete Tankform und Selbstreinigungsprogramm
- einfache Reinigung des Waschraums, da: außenliegende Steigleitungen und keine Ecken und Schrauben
- geteilte Fronttür für besseren Zugang
- Doppelwandige Bauweise mit isolierter Tür für leisen und sparsamen Betrieb
- die optionale Abwasser-Wärmerückgewinnung nutzt die Energie des Abwassers und spart bis zu 40% Energiekosten

3. Modelle auch in verschiedenen nutzbaren Breiten und Höhen lieferbar



MEIKO FV 40.2

Gläser- und Geschirrspülautomat

Ein Highlight in unserem Programm: Innovative Spültechnik garantiert hervorragende Reinigungsqualität bei hervorragenden Wirtschaftlichkeitswerten.

Eine geniale Synthese aus überlegener Technik und ergonomischem Design.

- Korbmaß: 500 x 500 mm
- Leistung: bis zu 40 Körbe/Stunde



MEIKO FV 130.2

Universal-Spülautomat

Gebaut für einen der härtesten Jobs in der Küche. Neuartiges, reversierendes Waschsystem, kombiniert mit funktionalem Dreharm-Klarspülssystem und vollelektronischer Steuerung -MIKE 2- mit integrierter Infrarot-Schnittstelle. Viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirre, Transportbehälter und vielem mehr.

- Korbmaß: 850 x 700 mm
- Leistung: bis zu 30 Körbe/Stunde



MEIKO FV 40.2 G

Gläserspülautomat

Dieser kompakte Profispüler sorgt für hervorragende Reinigungsqualität – egal um welche Gläserart es geht. Erhältlich mit oder ohne integrierter Wasseraufbereitung für strahlende Spülergebnisse.

Das obere CrNi-Waschsystem sorgt für noch mehr Power, daher ist er auch für Geschirr geeignet.

- Korbmaß: 500 x 500 mm
- Leistung: bis zu 40 Körbe/Stunde



MEIKO FV 60.2

Universal-Spülautomat

Der kompakte Universal-Spülautomat mit dem größten Fassungsvermögen seiner Klasse. Ideal auch für Bäckerei- oder Metzgereibetriebe. Optimal für die Reinigung von Porzellangeschirr, Auslegeplatten, Schüsseln, Arbeitsgeschirren, Transportkörben und Blechen bis 600 x 400 mm.

- Leistung: bis zu 40 Körbe/Stunde



MEIKO DV 125.2

Durchschub-Geschirrspülautomat

Der Universalwaschautomat mit dem großen Nutzraum. Durchfahrthöhe 555 mm für Spülgut in den Abmessungen 650 x 530 mm (2/1 Gastronorm).

- Speziell zum Reinigen von Geschirr, Transportkörben, GN-Küchenbehälter, Töpfe, Bestecke, Bleche und sogar Gläser
- Leistung: bis zu 60 Körbe/Stunde



Dagerol

Neutrale Universalfettlöser Paste für den vielseitigen Einsatz im Lebensmittelbereich
• 10 kg Eimer

**Spülmittel Konzentrat**

Konzentriertes Spül- und Reinigungsmittel für den manuellen Einsatz
• 10 kg Kanister

**Allzweckreiniger Limonen Meister**

Gründlicher Allzweckreiniger für alle Oberflächen
• 10 kg Kanister

**Rauchharzentferner flüssig**

zum Verschäumen, Doppelkonzentrat

Hoch alkalischer Schaumreiniger zur Entfernung von hartnäckigen, verkrusteten Rauchharz- und Fettverschmutzungen
• 15 kg Kanister

**Grill- und Backofenreiniger**

Spezialreiniger zur Entfernung hartnäckiger, angebrannter und verkrusteter Verschmutzungen
• 5 kg Kanister

**Eiweiß- und Fettlöser flüssig**

Spezialreiniger zur Entfernung von Eiweiß- und Fettrückständen
• 12,5 kg Kanister

**Super Eiweiß- u. Fettlöser Pulver**

Pulverförmiger Spezialreiniger, löst Eiweiß- und Fettrückstände
• 10 kg Eimer

**Schneidbrett-Reiniger**

Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Kunststoff-Schneidbretter u. a.
• 12,5 kg Kanister

**Schaumreiniger alkalisch, chlorfrei**

Chlorfreies, verschäumbares Spezial-Reinigungsmittel für die Reinigung und Desinfektion
• 12,5 kg Kanister

**Aluminium-Reiniger**

Saurer Spezialreiniger zur Reinigung von Kochkesseln und -Schränken, Zerlegetischen, Mollen, Schinkenkocher
• 12,5 kg Kanister

**Schaumreiniger sauer**

Saurer Spezialreiniger zur Entfernung hartnäckiger Eiweißverschmutzungen
• 12,5 kg Kanister

**Fliesen- und Edelstahlreiniger**

Saures Reinigungsmittel zur Entfernung von Kalk-, Eiweiß- und Fettrückständen
• 12,5 kg Kanister



Desinfektions-Schaumreiniger

alkalisch - mit Aktivchlor DSR

Desinfektionsreiniger zum Verschäumen, zur kombinierten Reinigung und Desinfektion

- 12,5 kg Kanister



Desinfektions-Schaumreiniger

Diamant OXXI Schaum

Aktivchlorhaltiges konzentriertes Reinigungsmittel für die gleichzeitige Reinigung und Desinfektion

- 12,5 kg Kanister



Desinfektionsmittel Delisept QAV

Flächendesinfektionsmittel mit breitem Wirkungsspektrum auf Basis quarternärer Ammoniumverbindung

- 11 kg Kanister



Alkoh. Schnelldesinfektionsmittel

gebrauchsfertig, Delisept A

Alkoholisches Desinfektionsmittel für die schnelle rückstandsfreie Desinfektion.

- 11 l Kanister



Händereiniger

Flüssigseife zur schonenden und gründlichen Reinigung der Hände.

- 5 kg Kanister



Hände-Desinfektionsmittel

Delisept

Alkoholisches Präparat zur hygienischen Hände-desinfektion. VAH gelistet

- 5 kg Kanister



... für den Küchenbereich

Fettlöser flüssig Konzentrat

Für die hygienische Reinigung von Geräten, Maschinen, Arbeitstischen. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 10 kg Kanister



Geschirrspülmaschinenreiniger

für gewerbliche Spülmaschinen, flüssig mit Aktivchlor GSM-CL

Zur gründlichen und hygienischen Reinigung von Geschirr und Besteck mit Aktivchlor. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 12 kg Kanister



Geschirrspülmaschinenreiniger

für gewerbliche Spülmaschinen, flüssig, chlorfrei GSM

Zur gründlichen und hygienischen Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck, dekorschonend. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 11 kg Kanister



Geschirrspülmaschinenreiniger

für gewerbliche Spülmaschinen, mit Aktivchlor – Pulver

Zur gründlichen und hygienischen Reinigung von Geschirr und Besteck mit Aktivchlor. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 10 kg Eimer



Geschirrspülmaschinenreiniger

für gewerbliche Spülmaschinen – für hohe Wasserhärte

Zur gründlichen und hygienischen Reinigung von Geschirr und Besteck. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 12,5 kg Kanister



Klarspüler

Additiv zum Klarspülgang in gewerblichen Spülmaschinen. Besonders geeignet im Küchenbereich.

- 10 kg Kanister



HWB

Handwaschbecken



Primus 2

Sohlenreiniger



SDS

Seifenspender



STWA/H

Schürzen- und Stiefelwaschwand



STRM/H

Stiefelreiniger



HS

Handtuchspender



HANDI2

2-Handdesinfektionsgerät



SORM/H

Sohlenreiniger



DLSO1100 + EK400

Durchlaufsohlenreiniger mit Handdesinfektion



Handwasch- und Ausgusskombination



- Edelstahl 18/10, mit Fußgestell
- Beckengröße: 370 x 340 x 150 mm
- komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" sowie Klapprost.
- Gewicht: 40 kg
- Maße (L x B x H): 500 x 560/850 x 700 mm
- Artikelnummer 5743604

Mit 2 Mischbatterien 1/2".

- Gewicht: 22,5 kg
- Artikelnummer 5743638

BLANCO

Handwaschbecken CNS



groß

- mit vorgeschaltetem Mischer und Kniehebelbedienung
- Becken: 370 x 340 x 150 mm
- für Wandbefestigung
- Maße (L x B x H): 470 x 410 x 240 mm
- Artikelnummer 5743489



klein

- mit vorgeschaltetem Mischer und Kniehebelbedienung
- Becken: 340 x 240 x 150 mm
- Wandbefestigung
- Maße (L x B x H): 400 x 320 x 240 mm
- Artikelnummer 5743513

Desinfektionsbecken für Messer

Desinfektionsbecken für Messer

- Edelstahl, mit Haltelaschen
- automatischer Überhitzungsschutz
- Maße innen (B x H x T): 150 x 270 x 110 mm
- Maße (B x H x T): 200 x 385 x 160 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/1 kW
- Artikelnummer 5743950



Desinfektionsbecken Messer-Beil

- Edelstahl rostfrei
- automatischer Überhitzungsschutz
- Gewicht: 12,6 kg
- Maße (B x H x T): 375 x 575 x 225 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 220 V/2 kW
- Beckenmaße (B x H x T): 325 x 00 x 175 mm
- Artikelnummer 5743976

Messer-Hygiene-Box MHB I

- für 4 Messer und 1 Stahl
- Maße (B x H x T): 265 x 500 x 100 mm



**GIESSER
MESSER**
Alice im Griff

Messer-Hygiene-Box MHB II

- für 6 Messer und 2 Stähle
- abschließbar
- diebstahlsichere Aufbewahrung
- die Boxen sind an jedem Arbeitsplatz leicht zu montieren
- passen in jede Spülmaschine
- Bieten sicheren Schutz beim Transport vom Arbeitsplatz zur Reinigungsstation und sind eine perfekte Aufbewahrung nach getaner Arbeit.
- Maße (B x H x T): 380 x 500 x 100 mm



Messer-Hygiene-Box MHB III

- für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Stechschutzhandschuh.
- Maße (B x H x T): 380 x 500 x 100 mm



Hygiene Messerbox

- für 4 Messer
- 2 Wetzstäbe, mit Handschuhhalter
- Artikelnummer 1286003



Hygiene Messerbox

- für 10 Messer
- 2 Wetzstäbe, mit Handschuhhalter
- Artikelnummer 1286005



Nilfisk-ALTO SCRUBTEC 343 E

Mitgänger ScheuerSaugmaschine

- Kompakt & leicht manövrierbar
- Große Frisch- und Schmutzwassertanks
- Bürstenunterstützter Antrieb
- Einfache Entleerung des Schmutzwassertanks
- Automatische Bürstenabschaltung
- „Break away“ Saugfuß
- Polypropylen Tanks
- Einfacher Zugriff auf Filter
- Direkter Zugriff zur einfachen Reinigung
- Zusätzliches Rad für einfachen Transport
- Bürstenhalterung für Transport
- Bedienergriff justierbar
- Frischwassertank mit Ablassventil
- Nicht markierende Räder
- Arbeitsbreite: 430 mm / 17“
- Saugfußbreite: 730 mm
- Arbeitsgeschwindigkeit km/h: 4
- Frisch- und Schmutzwassertank: 29 / 29 l
- Spannung: 230 V
- Bürstenmotor Leistungsaufnahme: 1100 W
- Maße (L x B x H): 1020 x 570 x 860 mm
- Gewicht: 75 kg
- Lieferumfang: Saugfuß, 1 Tellerbürste, Netzkabel 20 m



**Nilfisk
ALTO**
Why Compromise

Nilfisk-ALTO POSEIDON 7-66FB

HochdruckReiniger Lebensmittelausführung

- Kaltwasser Hochdruckreiniger starke 190 bar Druck, souveräne Laufruhe und extrem lange Lebensdauer. Wirksame Entfernung von Schmutz, Öl und Fetten. Robuste Konstruktion. Korrosionsbeständig und hygienisch, nicht färbende Räder, ölfeste Schläuche, „Lebensmittelechtes“ Pumpenöl. SL-Drehstrom, C3 Pumpe mit 4 Keramikkolben und Reinigungsmittelinjektor, Messingzylinderkopf, geschlossenes Ölsystem, Vario-Start/Stop-System 85° C. Heißwasser-Zulauf, hoher Druck, Wasserleistung 1280 l/h, ERGO 3000 Hochdruckpistole.
- Zubehör: Netzkabel 8 m, HD-Schlauch 10 m, Strahlrohr (Tornado), AutomaticStandBy, HD-Düse (Tornado 0640), Kupplung und Pistole (ERGO 3000) Edelstahlrahmen
 - Gewicht: 74 kg
 - Maße (L x B x H): 1020 x 480 x 940 mm
 - Stromanschluss: 400 V
 - Anschlussleistung: 8 kW



Nilfisk-ALTO ATTIX 751-11

Naß/TrockenSauger

- extrem robust (der richtige Sauger für die Werkstatt)
- superleise (äußert angenehme Atmosphäre am Arbeitsplatz)
- Elektrokabelhalter (Elektrokabel immer griffbereit und sauber aufgeräumt)
- PET-Vlies Filterpatrone (Waschbarer, langlebiger Filter, hohe Filtration)
- Großzügige Werkzeugablage (Praxisgerechte Möglichkeit Kleinwerkzeug zu deponieren)
- 70 l Saugbehälter (Lange Einsatzzeiten)
- SoftStart (Sanfter Start des Motors; Anlaufstrom wird niedrig gehalten, Spannungsabfall vermieden)
- Gerätesteckdose (Zusätzliche Möglichkeit ein Elektrogerät einzustecken)
- Unterdruck: 230 mbar
- Leistung: 1500 W
- Gewicht: 25 kg
- Zubehör: Handrohr gebogen VA, Saugschlauch Ø 34 x 4 m, Gummischrägrohrdüse



NT 27/1 Me Advance

Nass- und Trockensauger

- Kompakter und wendiger Nass-/Trockensauger für den gewerblichen Einsatz. Leistungsstarke Saugturbine mit 1380 W Leistung. Ausgestattet mit Patronenfilter mit extragroßer Filterfläche. Mechanische Schwimmerabschaltung bei Erreichen der maximalen Füllhöhe. Robuster Edelstahlbehälter. Praktisches Clip-System zum schnellen Wechsel bzw. Anschluss des Zubehörs. 5 Lenkrollen sorgen für leichten Nachlauf, Wendigkeit und sicheren Stand. Praktische Ablagefläche auf dem Gebläsekopf. Zubehörhalterung mit Kabelhaken am Gerät.
- Standard-Zubehör: 2,5 m Saugschlauch, mit Krümmer, Patronenfilter, Saugrohr 2 x 0,5 m Metall, Nass- und Trocken-Bodendüse (300 mm), Fugendüse, Papierfiltertüte (Staubklasse M)
 - Behälterinhalt brutto/Flüssigkeiten: 27/14 l
 - Kabellänge: 7,5 m
 - Gewicht: 8,2 kg
 - Maße (L x B x H): 420 x 420 x 540 mm



KÄRCHER

HD 9/16-4 ST-H

Unbeheizter Hochdruckreiniger

- Stationärer Hochdruckreiniger für den Einsatz im Lebensmittelbereich. „Zapfstellen“ ermöglichen den Hochdruck aus der „Steckdose“, da wo man ihn braucht. Das zentrale Aggregat bleibt weitab vom Einsatzort vor Witterungseinflüssen geschützt. 3-Kolben-Axialpumpe mit Messingzylinderkopf und Keramikkolben für lange Standzeiten und Servopress-Betrieb. Robuster Drehstrommotor mit kombinierter Luft-/Wasserkühlung. Geeignet für Heißwasserzulauf bis 80°C mit eingebauter Vordruckpumpe. Elektroschrank für Fernsteuerung vorbereitet. Multifunktionsfernbedienung für Entnahmestellen und RM-Ansteuerung. Platzsparende Montage an der Wand.
- Stromart: 3 / 400 / 50 ~ / V / Hz
 - Fördermenge: 550 - 950 l/h
 - Anschlussleistung: 5,7 kW
 - Gewicht: 60 kg
 - Maße (L x B x H): 700 x 600 x 470 mm



HD 7/10 CX Food

Unbeheizter Hochdruckreiniger

- Mit einem Hochdruck-Schlauch in Lebensmittelqualität und der serienmäßigen Kurzspritzeinrichtung sowie grauen, nicht zeichnenden Rädern wird der kompakte Hochdruckreiniger diesen Anforderungen gerecht. Drehstrommotor. Mit Druckschaltersteuerung, Anti-Verdreh-System, drehbar gelagertem Hochdruckschlauch (15 m) und Wasserzulauf aus Messing. Wassermenge und Arbeitsdruck können mit der Servo-Control direkt an der Handspritzpistole geregelt werden. Lange Standzeiten, Wasserzulauf aus Messing.
- Standardzubehör: 15 m Hochdruckschlauch (grau), drehbar gelagert, Easy-Press-Pistole 850 mm- Dreifachdüse (0°/25°/40°), integrierte Schlauchtrommel
 - Stromart: 400 V
 - Fördermenge: 250 - 700 l/h
 - Max. Druck: 120 bar
 - Zulauftemperatur: (max.) 80 °C
 - Anschlussleistung: 4,5 kW
 - Gewicht: 31,3 kg
 - Maße (L x B x H): 375 x 360 x 935 mm



Vikan Hygiene-System®...

Mit dem Vikan Hygiene-System® setzen Sie auf Sicherheit und Wirtschaftlichkeit!

Hygiene und Lebensmittelsicherheit sind immer aktuell. Mit dem Vikan Hygiene-System® sind Sie optimal ausgerüstet für heutige und zukünftige Anforderungen.

Das Vikan Hygiene-System® erfüllt die modernsten Qualitätsanforderungen in Bezug auf ein hygienisches und ergonomisches Design mit optimaler Funktionalität und Haltbarkeit.

Mit Vikan Qualität kaufen Sie Wirtschaftlichkeit.

Ihre Vorteile beim Vikan Hygiene-System®

- Sie sparen Zeit und Geld
- Sie können effektiver und leichter Reinigen
- verbesserte Hygiene
- mehr Sicherheit

HACCP & Vikan Hygiene-System®

Die Produkte aus dem Vikan Hygiene-System® entsprechen den Bestimmungen der Hygieneverordnung und HACCP. Alle Produkte sind nur für die Anwendung in Lebensmittelbetrieben entwickelt und produziert.



Beispielhaft für unsere Qualität:

Extrem stabile Stiele in Aluminium und Glasfaser in 130 cm und 150 cm Länge.

Ein ergonomischer Handgriff für beide Hände erleichtert jede Reinigung. Der ergonomische Handgriff sitzt fest und bricht nicht ab. Hygienisches Design ohne Kappe und Überwurfmutter.

Das patentierte Stielsystem gewährleistet eine optimale Festigung an allen Vikan Stielgeräten – und somit Funktionalität und Haltbarkeit. Mit dem Vikan Farbkodiersystem sind sie noch besser und effektiver:

Vikan Farbkodiersystem

Farbaufteilung z. B. zwischen Produktion und Laden oder zwischen Produktionsbereichen

- minimiert die Gefahr für Kreuzkontamination
- mehr System und Ordnung sparen Zeit und Geld
- hohe Signalwerte
- Nachbestellliste

Das Vikan Farbkodiersystem ist schon bei führenden Herstellern der Lebensmittelindustrie implementiert als äußerst kompetente Hygienelösung.

Erhältlich in rot, blau, grün und gelb.

Wasserschieber

- mit schwarzem Naturgummi
- verstärktes Polypropylen
- Maße (L x B x H): 500 x 50 x 100 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230149
- Farbe: weiß



Ersatzgummilippe

- für drehbare Bodenschieber
- Der Gummieinsatz ist leicht zu entfernen und kann in der Waschmaschine gereinigt werden
- hitzebeständig bis 100° C
- Maße (B): 600 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230178



Ersatzgummilippe

- Maße (B): 600 mm
- Farbe: schwarz
- Artikelnummer 1230170

- Maße (B): 400 mm
- Artikelnummer 1230169



Bodenschieber

- mit schwarzem Naturgummi
- verstärktes Polypropylen
- ein leistungsfähiger und robuster Bodenschieber
- hitzebeständig bis 100°C
- Maße (L x B): 600 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230143



- Maße (L x B): 400 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230101

Bodenschieber, drehbar

- mit weißem Naturgummi verstärktes Polypropylen
- Der drehbare Bodenschieber sichert eine schnelle und effektive Reinigung aller schwerzugänglichen Stellen mit verbesserter Hygiene. Der Ersatzgummi ist ohne Werkzeug einfach auszutauschen.
- hitzebeständig bis 100°C
- Maße (L x B): 600 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230184



Lebensmittelpinsel

- Borsten – superweich, Polyester
- der Lebensmittelpinsel entspricht den hohen Hygieneanforderungen der Lebensmittelindustrie
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (B): 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1212174



Kehrschaufel

- eine solide und breite Kehrschaufel mit dicht anliegender Kante
- hitzebeständig bis 100° C
- Maße (L x B): 300 x 320 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213958



Hygiene-Eimer

- aus PP, 12 l
- Maße (T x H x B): 312 x 325 x 318 mm
- mit Henkel aus Edelstahl
- hitzebeständig von -20° C bis +100° C
- mit Ausgussgriff, Messskala
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1230198



Kunststoffschaufel

- Kunststoff, PP, kurzer Stiel, mit Handgriff, Lebensmittelschaufel
- die bruchssichere und leichte Schaufel ist für den Lebensmittelbereich bestens geeignet
- hitzebeständig bis 100° C

kurzer Stiel:

- Maße (L): 1150 mm
- Farbe: weiß
- großes Schaufelblatt 380 x 340 x 90 mm
- Artikelnummer 1432103

- Maße (L): 1150 mm
- Farbe: weiß
- kleines Schaufelblatt 330 x 270 x 75 mm
- Artikelnummer 1432301

langer Stiel:

- Maße (L): 1300 mm
- Farbe: weiß
- großes Schaufelblatt 380 x 340 x 90 mm
- Artikelnummer 1432202

- Maße (L): 1300 mm
- Farbe: weiß
- kleines Schaufelblatt 330 x 270 x 75 mm
- Artikelnummer 1432384



Spülbürste weich

- Borsten – weich, Polyester
- mit kurzem Stiel, praktische und vielseitige Spülbürste
- vom Spülen bis hin zur Reinigung von Töpfen und Tanks bestens geeignet
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 260 x 40 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211309



Waschbürste hart

- Borsten – hart, Polyester
- professionelle Waschbürste für verschiedene Arbeiten
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 190 x 65 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211234



Waschbürste

- Borsten – hart, schräggestellt, Polyester
- kräftige, äußerst solide Waschbürste
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 200 x 70 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211242



Stielbürste

- mit kurzem Stiel, weiche Borsten, Polyester
- hitzebeständig bis 121° C
- Maße (L x B x H): 245 x 70 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211265



Rohrbürste

- Borsten – weich, Polyester, Rohr- und Flaschenreiniger. Hitzebeständig bis 130° C. Ø: 60 mm, Maße (L x B): 500 x 120 mm, Farbe: weiß, Artikelnummer 1211135
- Borsten – mittel, Polyester, ein wichtiges Requisite im Labor. Hitzebeständig bis 130° C, Ø: 40 mm, Maße (L x B): 500 x 120 mm, Farbe: weiß, Artikelnummer 1211127
- Borsten – weich, Ø: 20 mm, Maße (L x B): 500 x 120 mm, Artikelnummer 1211119
- Borsten – hart, Ø: 10 mm, Maße (L x B): 500 x 150 mm, Artikelnummer 1211125
- Borsten – weich, Ø: 50 mm, Maße (L x B): 500 x 110 mm, Artikelnummer 1211143



Wolfbürste

- Borsten – hart
- Zylinderbürste zur Reinigung der Wolfmaschinen
- Handgriff und Borsten haben die gleiche Farbe
- hitzebeständig bis 130° C
- Ø: 90 mm
- Maße (L x B): 95 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1214584



Handbürste hart

- Polyester, Borsten – hart
- effektive Rundkopfbürste
- mit ergonomischem Griff
- Schon das Handgelenk
- zur Reinigung von Kübeln und kleineren Behältern bestens geeignet
- Hitzebeständig bis 130° C
- Ø: 130 mm
- Farbe: weiß



Handbürste

- mit langem Stiel, Borsten – hart, Polyester
- durch den langen Griff ist diese Bürste für die Reinigung von Maschinen geeignet
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 410 x 50 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211275



Handbürste altern.

- mit kurzem Stiel, 75 x 245 mm
- Borsten – hart, Polyester
- für die Reinigung im Industrie- und Großküchenbereich
- hitzebeständig bis 130° C
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211259
- Borsten – weich
- Artikelnummer 1211265



Handwaschbürste hart

- Borsten – hart, Polyester.
- äußerst solide Handbürste
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 115 x 40 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211457



Waschbürste „Hi-Lo“

- schräggestellte Borsten
- mit Winkel, ideal für Böden, Wände, Ecken, Kanten und Reinigung unter Schränken und Tische
- Maße (L x B): 245 x 145 x 110 mm
- Farbe: weiß, Artikelnummer 1213235



Kuttermesserbürste weich

- Borsten – weich, Polyester
- zur Reinigung des Kutters
- mit ergonomischem Griff und Handschutz
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 500 x 70 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211010



Besen hart

- Borsten – hart
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 300 x 65 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1210053



Boden-/Wandschrubber

- Borsten – hart, Polyester
- zur Reinigung von glatten Böden und Wänden
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 275 x 65 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213230



Bodenschrubber

- Borsten – hart, Polyester
- breiter Bodenschrubber
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B): 300 x 75 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1211250



Stiel

- anodisiertes Alu
- ergonomisch korrekter Stiel mit angenehmer Grifffläche
- hitzebeständig bis 100° C
- Ø: 31 mm
- Maße (L): 1300 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213365
- Maße (L): 1500 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213366



Stiel

- Glasfaser, ergonomisch korrekter Stiel mit angenehmer Grifffläche
- Ø: 31 mm
- hitzebeständig bis 100° C
- Maße (L): 1500 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213362
- Maße (L): 1300 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213354



Tischwischer

- Einlippenbodenschieber/Abzieher, glasfaser-verstärktes Polypropylen und Gummi
- dieser ultrahygienische Bodenschieber ist für das Abziehen nasser Tische besonders geeignet
- hitzebeständig bis 121° C
- Maße (L): 270 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1214712



Blockbürste verzinkt

- Kunststoffkörper
- Artikelnummer 1211028

**Nagelbürste doppelt**

- Nylon 6.6
- Borsten-Ø: 0,35 mm, mittel hart
- hitzebeständig bis 130° C
- Maße (L x B x H): 110 x 50 x 13/9 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1214170

Option: auch mit Wandhalter erhältlich

**Waschbürste**

- Polyester transparent
- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 205 x 65 x 30 mm
- Artikelnummer 1214790

- Borsten sehr hart
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1214816

**Waschbürste rund**

- Polyester transparent
- Borsten-Ø: 0,60 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 225 x 72 x 28/36 mm
- Artikelnummer 1214832

**Stielbürste**

- Polyester
- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 260 x 72 x 35 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214782

**Stielbürste**

- Polyester
- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 400 x 48 x 35 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214998

**Rohrbürste****Rohrbürste**

- hart, Polyester
- hitzebeständig bis 140° C
- Bürsten-Ø: 20 mm
- Borsten-Ø: 0,50 mm
- Maße (L): 500 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214451

Rohrbürste

- mittel, Polyester
- hitzebeständig bis 140° C
- Bürsten-Ø: 40 mm

- Borsten-Ø: 0,50 mm
- Maße (L): 500 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214469

Rohrbürste

- mittel, Polyester
- hitzebeständig bis 140° C
- Bürsten-Ø: 60 mm
- Borsten-Ø: 0,50 mm
- Maße (L): 500 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214444

**Wolfbürste**

- ohne Stiel, Polyester
- Bürsten-Ø: 120 mm
- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214592

**Alustiel**

- für Wolfbürste, Alurohr eloxiert
- blaue Kappe und Überwurfmutter
- Ø außen: 25 mm
- Wandstärke 1,5 mm
- Maße (L): 650 mm
- Artikelnummer 1214600

**Wolfbürste**

- mit Griff, hart, Polyester
- Bürsten-Ø: 90 mm
- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L): 400 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214588

**Kutterbürste**

- Polyester
- Borsten-Ø: 0,50 mm, mittel
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L): 490 mm
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1214618



Besen

- Borsten-Ø: 0,50 mm, mittel, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 300 x 70 x 40 mm
- Artikelnummer 1214550



Besen

- Borsten-Ø: 1,0 mm, hart, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 300 x 70 x 65 mm
- Artikelnummer 1214907



Besen

- Borsten-Ø: 0,25 mm, weich, Polyester
- blau ungeschlitz
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 280 x 50 x 55 mm
- Artikelnummer 1214568



Grossraumwischer

- Polyester transparent, Borsten-Ø: 0,50 mm, hart
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 400 x 60 x 26 mm
- Artikelnummer 1214972



Grossraumbesen

- Borsten-Ø: 0,50 mm, mittel, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 400 x 60 x 50 mm
- Artikelnummer 1214980



Grossraumbesen

- Borsten-Ø: 0,25 mm, weich, Polyester
- blau ungeschlitz
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 400 x 60 x 50 mm
- Artikelnummer 1214964



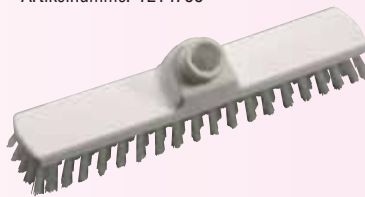
Wischschrubber hart

- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 300 x 70 x 30 mm
- Artikelnummer 1214840



Wischschrubber

- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 280 x 50 x 26 mm
- Artikelnummer 1214758



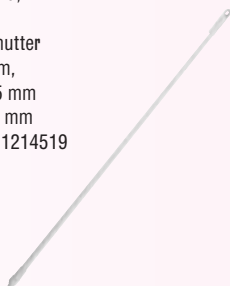
Schrubber

- Borsten-Ø: 0,50 mm, hart, Polyester
- transparent
- hitzebeständig bis 140° C
- Maße (L x B x H): 225 x 60 x 26 mm
- Artikelnummer 1214857



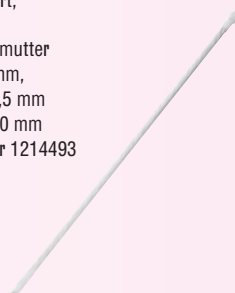
Glasfaserstiel

- nicht kälteleitend, weiße Kappe und Überwurfmutter
- Ø außen: 25 mm, Wandstärke 1,5 mm
- Maße (L): 1450 mm
- Artikelnummer 1214519



Alustiel

- Alurohr eloxiert, weiße Kappe und Überwurfmutter
- Ø außen: 25 mm, Wandstärke 1,5 mm
- Maße (L): 1450 mm
- Artikelnummer 1214493



Fensterwischer

- mit auswechselbarer Aluminiumleiste, Innengewinde für Stiel mit Schraubgewinde
- Maße (L): 350 mm
- Artikelnummer 1214717



Spülbürste rund

- Borsten-Ø: 0,35 mm, Polyester, hart
- Maße (L x B x H): 225 x Ø 70 x 23 mm
- Farbe: transparent
- hitzebeständig bis 140°C
- Artikelnummer 1214154



Wasserschieber

- Kunststoffkörper PP, glasfaserverstärkt
- Gummilippe: Zellkautschuk, 2-lippig, schwarz
- hitzebeständig bis 70°C
- Maße (L x B x H): 620 x 35 x 25 mm
- Artikelnummer 1214659
- Maße (L x B x H): 420 x 35 x 25 mm
- Artikelnummer 1214667



Flachpinsel

- Polyester weiß, gespitzt
- Borsten-Ø: 0,22 mm, weich
- Zwinge aus V2A, rostfrei
- Maße (L x B x T): 225 x 50 x 45 mm
- Artikelnummer 1212158



Ersatzgummilippe 620 mm Ersatzgummilippe 420 mm

für Artikelnummer 1214659 und alle Wasserschieber

- mit Länge 620 mm. Zellkautschuk, schwarz
- hitzebeständig bis 70°C
- Maße (L x B x H): 620 x 20 x 22 mm
- Artikelnummer 1214675

für Artikelnummer 1214667 und alle Wasserschieber

- mit Länge 420 mm. Zellkautschuk, schwarz
- hitzebeständig bis 70°C
- Maße (L x B x H): 420 x 20 x 22 mm
- Artikelnummer 1214683



Handbesen

- Polyester ungeschlitz
- Borsten-Ø: 0,25 mm, weich
- hitzebeständig bis 140° C, Maße (L x B x H): 310 x 40 x 50 mm, Farbe: blau, Artikelnummer 1214030



Kehrgarnitur

- blonde Haarmischung 40/60
- Kehrblech mit Handbesen
- hitzebeständig bis 80°C
- Maße (L x B x H): 350 x 222 x 85 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1213990



Schaufel

- Kunststoff, mit Handgriff, einteilig, PP, bruchsicher
- hitzebeständig bis 80°C
- Maße (L x B x H): 355 x 255 x 1050 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1432160
- Maße (L x B x H): 400 x 340 x 1110 mm
- Artikelnummer 1432152

Kehrblech mit Schmutzmulde

- und Besenkamm, Maße (L x B x H): 350 x 222 x 110 mm, Farbe: weiß
- Artikelnummer 1214014



Stiefelreiniger Edelstahl

- mit 5 Bürsten aus Kunststoff zum Aufstellen
- rutsch- & trittsicher
- mit 1/2" Wasseranschluss
- Anschlussmöglichkeit von Reinigungs- & Desinfektionslösung
- Maße (L x B x H): 55 x 26 x 87 cm
- Artikelnummer 5744020



WC-Garnitur „Zwiebel“

- rutschfest
- mit Randreinigerbürste
- Maße (L): 410 mm, Ø 180 mm
- Artikelnummer 1214436



Knochenstaubentferner

- Kunststoff
- Artikelnummer 1210509



Schneidbrett-Hobel „Saubermann“

- Werkzeug zum Reinigen von Kunststoffplatten und Hackblöcken
- Artikelnummer 1211101



Ohne Abbildung:

Ersatzklinge Stanley 2,5 “

- für Schneidbrett-Hobel „Saubermann“.
- Maße (L): 64 mm
- Artikelnummer 1211093

Handsprayer 1,1 l

- kegelförmige Flasche
- Sprayer weiß
- Volumen: 1,1 l
- Füllmenge: 1,0 l,
- Kunststoffdüse mit Dichtung (absperribar)
- Farbe: transparent
- Artikelnummer 1288307



Druckpumpzerstäuber 1,5 l

- mit Viton-Dichtung
- Flasche natur
- Oberteil schwarz/gelb
- Volumen: 1,5 l
- max. Füllmenge 1,3 l
- Betriebsdruck 4 bar
- Druckaufbau im Flüssigkeitsbehälter durch Pumpen
- Feinheit der Zerstäubung kann durch Drehen der Düsenmutter reguliert werden
- Materialien: PE, PP, V2A Stahl, Viton, lebensmittelecht
- Artikelnummer 1288356



Druckpumpzerstäuber 1,0 l

- Volumen: 1,0 l
- max. Füllmenge 0,9 l
- Betriebsdruck 3 bar
- Artikelnummer 1288331

Druckpumpzerstäuber 1,5 l gelb

Der Profi ist ein robustes, technisch ausgefeiltes Gerät für die chemische Industrie. Druckaufbau im Flüssigkeitsbehälter durch Pumpen. Ein Daumendruck auf die Sprühtaste genügt für eine gleichmäßige, konstante Zerstäubung, deren Feinheit durch Drehen der Düsenmutter reguliert werden kann.

- Materialien: Polypropylen, Polyäthylen, Polyamid glasfaserverstärkt, Nirosta-Stahl, Dichtungen je Einsatzzweck aus NBR, Viton oder EPDM
- Behältervolumen: 1,5 l
- max. Füllmenge: 1,3 l
- Betriebsdruck: 4 bar/Sicherheitsventil
- Düsen: KST 0,8 ml
- Artikelnummer 1288360



- Zubehör: Kunststoff-Verlängerungsrohr Schraubverschluss für Behälter (kindergesichert)

Allzwecktuch blau

- hygienisch
- extra saugstark
- strapazierfähig,
- universell einsetzbar

- VE: Beutel = 10 St.
- Maße (L x B): 380 x 400 mm
- Artikelnummer 1182710

10 kg GV-Beutel

- Artikelnummer 1182720

Allzwecktuch gelb

- Artikelnummer 1182715

10 kg GV-Beutel

- Artikelnummer 1182725

Allzwecktuch rosa

- Artikelnummer 1182713



Vlies-Bodentuch

- streifenfrei
- strapazierfähig
- extra saugstark
- für alle Böden geeignet
- VE: Beutel = 10 St.
- Maße (L x B): 600 x 500 mm
- Farbe: orange
- Artikelnummer 1182730



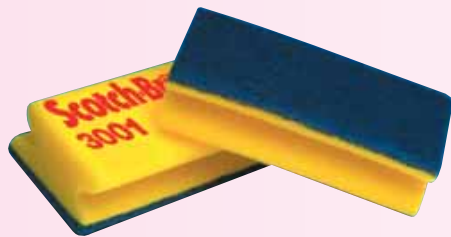
Fenstertuch glatt

- super saugstark
- strapazierfähig
- reinigt streifenfrei
- VE: Beutel = 5 St.
- Maße (L x B): 350 x 400 mm
- Artikelnummer 1182735



Powerschwamm „Scotch-Brite“ 3001

- VE: 1 Kt = 10 Bt./1 Bt. = 10 St.
- Artikelnummer 1182520



Reinigungsschwamm

- Maße (L x B x H): 150 x 90 x 43 mm
- VE: 1 Kt = 10 Bt./1 Bt. = 10 St.
- Artikelnummer 1182559



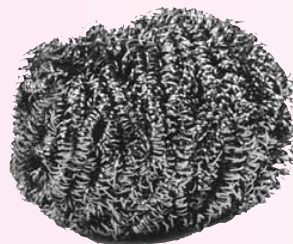
Mikrofasertuch grob

- VE: Beutel = 10 St.
- Maße (L x B): 350 x 400 mm
- Artikelnummer 1182535



Edelstahl Spiralschwamm

- Gewicht: 50 g
- VE: 1 Kt = 40 St.
- Artikelnummer 1183105



Powerschw. „Scotch-Brite“ 4600

- Farbe: blau/blau
- Maße (L x B): 150 x 70 mm
- VE: 1 Kt = 10 Bt./1 Bt. = 10 St.
- Artikelnummer 1182521



Mülltonne fahrbar

- 120 l**
- Gewicht: 9,9 kg
 - Farbe: schwarz
 - MGB +120
 - Nutzlast 48 kg
 - Artikelnummer 1433705

- 240 l**
- Gewicht: 15 kg
 - Farbe: schwarz
 - MGB +240
 - Nutzlast 96 kg
 - Artikelnummer 1433804

- 240 l**
- Farbe: rot
 - Artikelnummer 1433861



Müllsackhalter

- Edelstahl
- mit Klappdeckel
- fahrbar
- höhenverstellbare Bodenplatte
- zerlegbar in 2 Teile
- Deckelöffnung durch Fußpedal
- Maße (B x H x T): 500 x 950 x 650 mm
- Artikelnummer 1433671



Müllsackhalter

- Edelstahl
- höhenverstellbar
- mit Deckel und Bodenplatte
- schraubbare Ausführung
- zerlegbar
- Artikelnummer 1433663



Abfalleimer Schwingdeckel

- Edelstahl
- 2 Tragegriffe
- Maße (B x H x T): 400 x 755 x 300 mm
- Artikelnummer 1433598



Abfallbehälter 25 l „komfort“

- Schwingdeckel
- Maße (B x T x H): 346 x 278 x 511 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1433234



Abfallbehälter 50 l „komfort“

- mit Schwingdeckel
- Maße (L x B x H): 406 x 341 x 668 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1433069



Abfallbehälter 30,5 l

- Kunststoff
- mit Fußbetätigung
- robuste, bruchssichere Kunststoffkonstruktion
- Maße (L x B x H): 415 x 400 x 435 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1433374



Abfallbehälter 87 l

- Maße (L x B x H): 500 x 410 x 825 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1433390



Abfalleimerbeutel

- Abfalleimerbeutel 40 my, 120 l**
- Maße (L x B): 1110 x 700 mm
 - VE: 10 x 25 St.
 - Farbe: blau
 - Artikelnummer 0542069

- Abfalleimerbeutel 20 my, 120 l**
- mit Bodennaht
 - Niederdruck
 - Maße (L x B): 1110 x 700 mm
 - VE: Kt. = 10 x 25 St.
 - Farbe: blau
 - Artikelnummer 0542100

- VE: 10 x 50 St.
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 0542118
- Farbe: rot
- Artikelnummer 0542134



- Abfalleimerbeutel für Eimer bis 30 l**
- Maße (L): 760 mm
 - VE: 500 St. = lose
 - Farbe: transparent
 - Artikelnummer 0542167

- Abfalleimerbeutel 20 my, ca. 60 l**
- Maße (L x B): 800 x 600 mm
 - VE: Kt. = 10 x 50 St.
 - Farbe: blau
 - Artikelnummer 0542050

- Abfalleimerbeutel für Eimer bis 90 l**
- für Abfalleimer Artikelnummer 1433390
 - Maße (L): 980 mm
 - VE: 300 St. = 1 Kt.
 - Farbe: grau
 - Artikelnummer 0542191

Erste-Hilfe-Koffer

Quick CD Orange

- gemäss DIN 13 157
- Material: ABS-Kunststoff, bruchfest
- Ausführung: 2 gleichgroße Kofferschalen, umlaufende Gummidichtungen, Drehverschlüsse, stabiler Tragegriff, Koffer plombierbar, Wandhalterung mit 90° Stop-Arretierung
- Einsatzbereich: kleiner Betriebsverbandkasten nach den aktuellen Richtlinien UVV-VBG
- Maße (L x B x H): 260 x 170 x 110 mm
- Artikelnummer 1288059
- Optional: 1288067 weiß



Füllung nach DIN 13 157

für Verbandkasten Quick CD.

- Artikelnummer 1288059 + 1288067
- Norm-Füllung = 72 Teile
- Artikelnummer 1288083



Fkz und LKW Verbandkasten

- gemäss DIN 13 164
- mit Standardfüllung
- Behälter Kunststoff, mit Verschlusslasche und Scharnier, innen Extra-Tray für Kleinteile
- Maße (L x B x H): 260 x 160 x 80 mm
- Farbe: schwarz
- Artikelnummer 1288075



Pflaster-Mehrbedarf Extraset

Box enthält 116 Teile der am häufigsten benötigten Pflasterwundverbände, mit aluminiumbedampften aludem®aluplast Wundverbänden. KU-Box, mit anscharniertem Transparentdeckel. Sinnvolle Ergänzung zu allen Verbandkästen.

- Maße (L x B x H): 160 x 112 x 47 mm
- Artikelnummer 1288158



Löschdecke Glasfasergewebe

- gemäss DIN 14 155
- hochbauschig, texturiert, mit aufgenähten Grifftaschen, asbestfrei, in Folienbeuteln einzeln verpackt, zum Ersticken von Flammen und Einhüllen brennender Personen
- Wandbehälter für Löschdecken auf Anfrage erhältlich
- Maße (L x B): 2000 x 1600 mm
- Artikelnummer 1288109



Plasterspender Detectable

gefüllt

- mit Wandhalterung
- Größe: 160 x 122 x 57 mm
- Inhalt: 130 detectable Pflasterwundverbände in 5 verschiedenen Größen
- Pflasterfarbe: blau
- mit allen Metalldetektoren auffindbar
- Artikelnummer 1288195

Nachfüllset Detectable Pflaster – komplett

- Artikelnummer 1288198



Detectaplast® Wundpflaster

- detektierbare blaue Pflaster
- Metallstreifen unter der Wundaufgabe
- speziell für die Food & Catering Industrie
- Water Resistant oder elastisch
- leicht zu erkennen durch die auffällige blaue Farbe
- reduziertes Risiko einer Lebensmittelverunreinigung durch Pflaster
- Artikelnummer 1288200



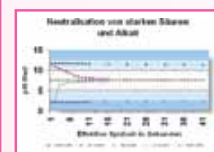
Snögg Soft 1

- kohäsiv, nur auf sich selbst klebend, nicht auf der Haut, Haaren oder Wunden
- hält sicher, auch bei Kontakt mit Feuchtigkeit
- kann direkt auf die Wunde gelegt werden
- luftdurchlässig und sehr hautfreundlich – weicht die Haut nicht auf
- schmerzloses Entfernen, keinerlei Rückstände
- in unterschiedlichen Größen erhältlich
- Artikelnummer 1288208



Augenspülflasche, ph-neutral

- Plum Augenspülflasche 200 ml
- pH-Neutral Spüllösung für Augen
- Spülzeit: 2 Minuten/Flasche
- Neutralisiert bei Unfällen mit Säuren und Alkali
- Artikelnummer 1288210



Insektenvernichter Insect-Clean I

- Wirkungsbereich: 40 m²
- aktinische Lampen 2 x 8 W
- Wirkradius: 4–6 m
- VDE und CE-Zeichen
- EN 335-2-59
- Maße (B x H x T): 360 x 260 x 140 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,05 kW
- Farbe: weiß emailliert
- Artikelnummer 5681903
- Farbe: Edelstahl
- Artikelnummer 5681804

Insektenvernichter Insect-Clean III

- Wirkungsbereich 120 m²
- aktinische Lampen 2 x 20 W
- Wirkradius: 12–18 m
- Maße (B x H x T): 660 x 260 x 140 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,09 kW
- Farbe: weiß emailliert
- Artikelnummer 5681945
- Farbe: Edelstahl
- Artikelnummer 5681820

Ohne Abbildung: *Aufhängekette*

- für „Insect-Clean“ Geräte
- Artikelnummer 5681994



Insektenvernichter „Eurozap 16“

- aus Kunststoff
- 16 W
- Reichweite: 40 m²
- enthält einen hochwertigen Transformator
- hochwertiges Stromgitter
- Decken- oder Wandmontage oder kann frei aufgestellt werden
- nicht spritzwassergeschützt
- Maße (B x H x T): 345 x 290 x 130 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,05 kW
- Artikelnummer 5681952

Insektenvernichter „Eurozap 30“

- aus Kunststoff
- 2 x 15 W
- Reichweite: 80 m²
- Energieverbrauch: 50 W
- enthält einen hochwertigen Trafo
- Kunststoff-Konstruktion
- hochwertiges Stromgitter, verwendet blaue UV-Leuchtstoffröhren
- CE-Norm
- dreifache Montage-möglichkeiten
- nicht spritzwassergeschützt
- Maße (B x H x T): 345 x 290 x 130 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,05 kW
- Artikelnummer 5681953



Insektenvernichter „Eurokill 40“

- 2 x 20 W
- Reichweite: 120 m²
- nicht spritzwassergeschützt
- Maße (B x H x T): 660 x 260 x 140 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,09 kW
- Farbe: weiß emailliert
- Artikelnummer 5681954

Insektenvernichter „Eurokill 80“

- 2 x 40 W
- Reichweite: 240 m²
- nicht spritzwassergeschützt
- Maße (B x H x T): 660 x 260 x 140 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,13 kW
- Farbe: weiß emailliert
- Artikelnummer 5681955



Ohne Abbildung

Röhren für	Maße	Verbrauch	Artikelnr.
Insect-Clean I, Insectron 51, Eurozap 16	300 mm	8 W	5682216
Insect-Clean II	450 mm	15 W	5682224
Insect-Clean III, Eurokill 40, Cri Cri 305+307	600 mm	20 W	5682265
Insect Super-Clean I, II + III	200 mm	25 W	5682257
CRI CRI 308 und Eurokill 40	600 mm	40 W	5682299
CRI CRI 304, 309, Eurozap 30	285 mm	15 W	5682273
Luralite	215 mm	18 W	5682331

Insektenfänger „luralite“

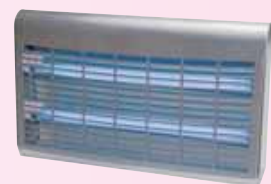
- mit Klebefolie, Wirkungsbereich: 20 – 30 m², Energiesparlampe 18 W
- CE-Zeichen, EN 60 335-2-59, Einsatzbereich: Restaurants, Hotels, Kantinen, Küchen, Krankenhäuser, Wohnwagen, Bäckereien
- Maße (B x H x T): 450 x 150 x 155 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,18 kW
- Farbe: weiß emailliert
- Artikelnummer 5682075



P+L Systems

Insektenvernichter „Ultralight Commercial 30“

- mit Klebefolie
- aus Edelstahl
- Abmessungen (cm): 47 x 29 x 9,5
- Röhren: 2 x 15 W
- Wirkungsbereich: 80 m², CE
- Artikelnummer 5682070



Insektenvernichter „Ultralight Control 60“

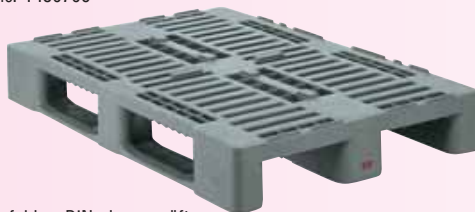
- mit Klebefolie
- aus Edelstahl
- Abmessungen (cm): 48 x 13,2 x 28,5
- Röhren: 4 x 15 W
- Wirkungsbereich: 160 m², CE
- Artikelnummer 5682072





Kunststoffpalette Ausführung EURO H1

- für Eurokästen
- Bodenaufgabe: 3 Kufen längs
- Tragfähigkeit: 1250 kg (dynamisch) / 1000 kg Hochregal
- Temperaturbeständig von -40° C bis +70° C
- Material HDPE
- mit Außen- und Mittelarretierung
- Gewicht: 18 kg
- Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 160 mm
- Farbe: grau
- Artikelnummer 1480706



- vom Etti empfohlen, DIN-plus geprüft

Kunststoffpalette Ausführung H 2

- halbe Euro-Palette
- Material HDPE
- Gewicht: 9 kg
- Tragfähigkeit: 500 kg(dynamisch)
- Maße (L x B x H): 600 x 800 x 160 mm
- Farbe: grau
- Artikelnummer 1480656
- Temperaturbeständig von -40° C bis +70° C
- mit Außen- und Mittelarretierung
- Bodenaufgabe: 2 verschweißte Kufen



Kunststoffpalette Ausführung C 5 C-R

- aus HDPE-Regenerat
- Bodenaufgabe: 3 Kufen längs
- mit Außenarretierung
- Tragfähigkeit: 850 kg (dynamisch)
- Gewicht: 12 kg
- Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 145 mm
- Farbe: schwarz
- Artikelnummer 1480623



Bodenroste

- Material: PE-LD
- profilierte, dämmende Konstruktion
- Resistent gegen nahezu alle Chemikalien, Öle, schwache Säuren
- Temperaturbeständig von -10° C bis 80° C
- Maße (L x B x H): 1200 x 600 x 25 mm
- Farbe: grün
- Artikelnummer 1480003
- Gewicht: 4 kg





Wohlfühlen den ganzen Tag

... sicher und bequem.

Arbeits- und Schutzbekleidung – Mützen, Hauben und Helme
Mund- und Staubschutzmasken – Gehörschutz – Handschuhe für
diverse Zwecke – Strümpfe, Schuhe und Stiefel – Schürzen

Seite 159–178



Ärmelschoner PE

- Länge: ca. 360 – 400 mm
- 20 my
- mit 2-seitigem Gummizug
- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1034149



Plastikarmschutz

- beidseitig abgerundet
- Maße (L): 180 mm
- VE: 1 Stück

S

- Artikelnummer 1085331

M

- Artikelnummer 1085349

L

- Artikelnummer 1085356

XL

- Artikelnummer 1085372



Handschuhspanner

- Universalgröße, für Stechschutzhandschuhe
- VE: Beutel à 100 Stück
- Artikelnummer 1087360
- VE: Beutel à 20 Stück
- Artikelnummer 1087361

- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: blau
- Artikelnummer 1087362



Stechschutzhandschuh

Rechts und links tragbar. Niroflex 2000, komplett aus Edelstahl, Stulpenstege aus Silicon, keine Bänder, keine Schnallen oder Druckknöpfe, ohne ablösbare Teile, kein Verunreinigungsrisiko, rückstandsfreie Reinigung, stufenloser Verschluss, jedem Arm anzupassen, konstruktiv verbesserte Sicherheit. CE-zertifiziert nach EN 1082 und EN 412, HACCP. Einfache, schnelle Reinigung, leicht zu desinfizieren, umweltfreundliche Entsorgung.

- VE: 1 Stück
- 5 Finger

Handschuh 1

- Gr. 0, grün
- Artikelnr. 1087006
- Gr. 1, weiss
- Artikelnr. 1087014
- Gr. 2, rot
- Artikelnr. 1087022
- Gr. 3, blau
- Artikelnr. 1087030
- Gr. 4, orange
- Artikelnr. 1087048

Stulpe 75 mm 1a

- Gr. 0, grün
- Artikelnr. 1087303
- Gr. 1, weiss
- Artikelnr. 1087311
- Gr. 2, rot
- Artikelnr. 1087329
- Gr. 3, blau
- Artikelnr. 1087337
- Gr. 4, orange
- Artikelnr. 1087345

Stulpe 150 mm 1a

- Gr. 0, grün
- Artikelnr. 1087430
- Gr. 1, weiss
- Artikelnr. 1087432
- Gr. 2, rot
- Artikelnr. 1087434
- Gr. 3, blau
- Artikelnr. 1087436
- Gr. 4, orange
- Artikelnr. 1087438

Stulpe 220 mm 1a

- Gr. 0, grün
- Artikelnr. 1087386
- Gr. 1, weiss
- Artikelnr. 1087394
- Gr. 2, rot
- Artikelnr. 1087402
- Gr. 3, blau
- Artikelnr. 1087410
- Gr. 4, orange
- Artikelnr. 1087428



niroflex®

Stechschutzschürze „Lamex Plus“

Inkl. Gebrauchsanweisung mit CE-Zeichen, Maße entsprechen den neuen EG-Richtlinien. Ausführung: Alu-Plättchen

Für Personen unter 1,65 m

- Gewicht: 1,48 kg
- Maße: (L x B): 600 x 550 mm
- Artikelnummer 1083989

Für Personen über 1,65 m

- Gewicht: 1,74 kg
- Maße: (L x B): 760 x 550 mm
- Artikelnummer 1083997



Stechschutzschürze Ringe

- Niroflex
- inkl. Gebrauchsanleitung
- Typ 8055, nach neuer Euro-Norm CE

Für Personen über 1,65 m

- VE: 1 Stück
- Gewicht: 1,2 kg
- Maße (L x B): 800 x 550 mm
- Artikelnummer 1084065



Stechschuttschürze Bolero

- Niroflex, Universalgröße
- VE: 1 Stück
- Gewicht: 1,8 kg
- Maße (L x B): 90 x 55 cm
- Artikelnummer 1084037



niroflex®

Stechschuttschürze euroflex/Boleroschürze

Breiter Taillen-Steg mit gegenläufigem Gewebe sichert perfekten Sitz. Flexible Schürzenausstellung, verstellbare X- und Hüftgurte, sowie stabile Befestigungshaken garantieren angenehmen Tragekomfort und Langlebigkeit.

Nach neuer Norm DIN EN 13998, Ringgewebe aus hochwertigem Edelstahl, Drahtstärke 0,8 mm, Ringdurchmesser 5,4 mm.

1 Stechschuttschürzen (B x L)	2 Bolero- schürzen (B x L)	Körper- grösse	Tailen-/ Bauchumf.
50 x 70 cm	50 x 85 cm	146 - 166 cm	82- 111 cm
50 x 75 cm	50 x 85 cm	156 - 178 cm	82- 111 cm
55 x 80 cm	55 x 95 cm	166 - 190 cm	89- 122 cm
55 x 85 cm	55 x 100 cm	177 - 202 cm	89- 122 cm



EUROFLEX®



Leistungsklasse 2 EN 1082-1

Ersatzgurte aus Nylon für Stechschuttschürze

- für „Lamex Plus“, 760 x 550 mm, für dag-Art.Nr.: 1083997
- Artikelnummer 1084144



Schürzenüberzug

- für Niroflex + Lamex Schürze
- Maße: (L x B): 600 x 550 mm
- Artikelnummer 1084086

- für Niroflex Schürze 750 x 550 mm
- Maße: (L x B): 800 x 600 mm
- Artikelnummer 1084110

- für Lamex Schürze 750 x 550 mm
- Maße: (L x B): 800 x 600 mm
- Artikelnummer 1084128



Einweghandschuh „Safety-Hand“

Vinyl

- Farbe: weiß
- gepudert
- Qualität: AQL 1.5
- VE: Spenderbox à 100 Stück

Gr. S

- grüner Spenderkarton
- Artikelnummer 1083336

Gr. M

- weißer Spenderkarton
- Artikelnummer 1083344

Gr. L

- roter Spenderkarton
- Artikelnummer 1083351

Gr. XL

- blauer Spenderkarton
- Artikelnummer 1083302



Einweghandschuhe „Med-Comfort“

Vinyl

- Farbe: weiß
- puderfrei
- Qualität: AQL 1.5
- EN 455
- VE: Spenderbox à 100 Stück

Gr. S

- Artikelnummer 1083363

Gr. M

- Artikelnummer 1083364

Gr. L

- Artikelnummer 1083365

Gr. XL

- Artikelnummer 1083366



Einweghandschuhe „Med-Comfort“

Latex

- Farbe: weiß
- leicht gepudert
- Qualität: AQL 1.5
- EN 455
- VE: Spenderbox à 100 Stück

Gr. S

- Artikelnummer 1083355

Gr. M

- Artikelnummer 1083356

Gr. L

- Artikelnummer 1083357

Gr. XL

- Artikelnummer 1083358



Einweghandschuhe „Eco-Plus“

Latex

- Farbe: weiß
- puderfrei
- Qualität: AQL 1.5
- EN 455
- VE: Spenderbox à 100 Stück

Gr. S

- Artikelnummer 1083367

Gr. M

- Artikelnummer 1083368

Gr. L

- Artikelnummer 1083369

Gr. XL

- Artikelnummer 1083370



Einweghandschuh „Safety-Hand“

Nitril

- Farbe: weiß
- puderfrei
- Qualität: AQL 1.5
- VE: Spenderbox à 100 Stück

Gr. S

- grüner Spenderkarton
- Artikelnummer 1083375

Gr. M

- weißer Spenderkarton
- Artikelnummer 1083376

Gr. L

- roter Spenderkarton
- Artikelnummer 1083377

Gr. XL

- blauer Spenderkarton
- Artikelnummer 1083378



PE Handschuh gehämmert

- Farbe: transparent weiß
- VE: Beutel à 100 Stück

Größe Damen

- Universalgröße
- Artikelnummer 1083203

Größe Herren

- Universalgröße
- Artikelnummer 1083211



PE Einweghandschuh

- Universalgröße
- Farbe: grün
- Länge: 37 cm
- VE: Beutel à 100 Stück
- Artikelnummer 1083237

Latexhandschuh

1 Paar im Polybeutel, Profil 55 Naturlatex mit hervorragenden Griffeigenschaften, speziell für chemische Verarbeitung unter feuchten Bedingungen geeignet, chloriniert, daher guter Nass- und Trockengriff, spezielle Behandlung zwecks Reduzierung der Allergiegefahr, nach ISO-9002. Anwendungsgebiete: allgemeine Arbeiten bei Nässe, Reinigung und Reparatur.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 300 mm
- Farbe: gelb

Gr. 6,5 - 7 = S

- Artikelnummer 1083401

Gr. 8,5 - 9 = L

- Artikelnummer 1083427

Gr. 7,5 - 8 = M

- Artikelnummer 1083419

Gr. 9,5 - 10 = XL

- Artikelnummer 1083435



Einweghandschuh „Solo Plus 995“

Naturlatex, Stärke: 0,1 mm, rechts und links tragbar. Innen: glatt, außen: glatt, chloriniert. Rollrand, für Nahrungsmittelverarbeitung, für geringe Risiken, CE-zertifiziert.

- VE: Box à 100 Stück
- Maße (L): 240 mm
- Farbe: grün

Gr. 6,5 - 6,5

- Artikelnummer 1082601

Gr. 7 - 7,5

- Artikelnummer 1082619

Gr. 8 - 8,5

- Artikelnummer 1082627



Handschuh „Duo-Nit 180“

Latex-Mix, Stärke: 0,40 mm. Innen: velourisiert, außen: chloriniert. Für Nahrungsmittelzubereitung, besondere Beständigkeit bei tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, Fleisch- und Geflügelzubereitung, Geflügelschlachtung etc., CE-zertifiziert.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 310 mm
- Farbe: rot

Gr. 6 - 6,5

- Artikelnummer 1082684

Gr. 8 - 8,5

- Artikelnummer 1082700

Gr. 7 - 7,5

- Artikelnummer 1082692

Gr. 9 - 9,5

- Artikelnummer 1082718



Handschuh „Jerette 301“

Latex, Stärke: 1,10 mm. Innen: Baumwollstrick, außen: angeraut, für Geflügelzucht, Obst- und Gemüseanbau, Umgang mit Tiefkühlprodukten, Umgang mit Schalentieren (Muscheln, Austern, Krebsen usw.), für mittlere Risiken, CE-zertifiziert.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 310 - 330 mm
- Farbe: blau

Gr. 7 - 7,5

- Artikelnummer 1082745

Gr. 9 - 9,5

- Artikelnummer 1082767

Gr. 8 - 8,5

- Artikelnummer 1082759

Gr. 10 - 10,5

- Artikelnummer 1082775



Handschuh „Ultrafood 497“

Latex/Nitril, Stärke: 0,45 mm. Innen: velourisiert, außen: besondere Beständigkeit bei tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, Nahrungsmittelzubereitung, Geflügelzucht, CE-Zertifiziert.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 320 mm
- Farbe: weiß

Gr. 8 - 8,5

- Artikelnummer 1082858

Gr. 10 - 10,5

- Artikelnummer 1082874

Gr. 9 - 9,5

- Artikelnummer 1082866



Thermohandschuh Insulator Kt 1

Kältehandschuh aus Spezialfaser für das Arbeiten mit Tiefkühlware.

- VE: 1 Paar
- Artikelnummer 1082999



Handschuh PVC

Trikot gefüttert, vermindert Schweißbildung, nahtlos getaucht, flüssigkeitsabweisend, Kälte- und Nasseschutz.

kurz

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 270 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1083104

lang

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 350 mm
- Farbe: rot
- Artikelnummer 1083112



Handschuh „Snorkel“

PVC-beschichtet, vollbeschichtet, Schutzstulpe, besonders raue Beschichtung, bewährt beim Umgang mit öligen oder fettigen Materialien, beim Einsatz in Säuren, Laugen und Lösungsmitteln. Größe L.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 305 mm
- Farbe: grün
- Artikelnummer 1082924



Handschuh „Solvex“

Industriestandard für höchsten Schutz beim Umgang mit Chemikalien, hervorragende Abrieb- und Reibfestigkeit und chemische Beständigkeit, aus Nitrilkauschuk, Gr. 9, ungefütert, velourisiert, Stärke 0,38 mm.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 330 mm
- Farbe: grün
- Artikelnummer 1082916



Hitzehandschuh „Crusader“

Hohe Hitzebeständigkeit, Rundumschutz für Hand und Handgelenk, extrem dauerhaft, gute Beweglichkeit, Griffsicherheit, mit Nitrilkauschuk auf Vliesstoff-Futter. Hitzebeständig bis ca. 200° C, vollbeschichtete Sicherheitsstulpe.

- VE: 1 Paar
- Maße (L): 240 mm
- Artikelnummer 1083088
- Maße (L): 330 mm
- Artikelnummer 1083096



Unterziehhandschuh

mit Strickbund

- für rechts und links
- VE: 1 Stück
- Artikelnummer 1085422



Unterziehhandschuhe

kurze Ausführung

- für rechts und links
- schwere Qualität
- aus 100 % Baumwolle
- VE: 1 Stück
- Farbe: natur
- Maße (L): 270 mm
- Artikelnummer 1085406



Unterziehhandschuhe

lange Ausführung

- VE: 1 Stück
- Maße (L): 350 mm
- Artikelnummer 1085398



Unterziehhandschuhe

Universalgröße, gestrickte Ausführung, 100 % Baumwolle, ungebleicht, natur, schwere Qualität. Anwendungsgebiete: Zum Unterziehen unter Stechschutzhandschuhen, verhindert Verrutschen und bietet gleichzeitig einen Kälteschutz.

- VE: 1 Stück
- Maße (L): 260 mm
- Artikelnummer 1085414



Latexhandschuh

mit Strickbund

- Handrücken unbeschichtet
- VE: 1 Paar
- Maße (L): 260 mm
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1083054



Handschuh Rindvollleder

Fingerkuppen auf der Rückseite, Knöchelschutz aus Rindspaltleder, heller Canvas-Rücken und -stulpe, gefüttert.

- VE: 1 Paar
- Farbe: grau
- Artikelnummer 1083153



Handschuh Schweinsleder

Gefüttert, Schweinsnarbenleder 88 Pawa, Baumwollrücken und -stulpe, atmungsaktiv, für alle allgemeinen Aufgaben.

- VE: 1 Paar
- Artikelnummer 1083179



Whizard Protective Wear



ist Hauptlieferant für Schutzhandschuhe in der Lebensmittelbranche. Die komplexen Garne wurden selbst entwickelt, patentiert und in unseren eigenen Werken hergestellt. Sie bestehen aus synthetischen Fasern und haben immer eine Stahlseele. Wir stricken Handschuhe selbst (beidseitig tragbar) und waschen alle Handschuhe nach dem Stricken um die richtige Größe sowie die Sauberkeit der Handschuhe zu gewährleisten. Die Handschuhe haben eine lange Lebensdauer und behalten ihre Schnittschutzeigenschaften auch nach mehrmaligem Waschen. TDM (ISO 13997) ist eine Norm, mit der man Schnittschutzeigenschaften präziser messen kann. Level 5 wird erreicht mit einer Stärke von min. 22 Newton. Mit dieser Prüfung können Sie Ihre Mitarbeiter noch besser schützen.



Schnittschutzhandschuh Handguard II

Der Handguard II wird aus zwei Garnen gestrickt. Jedes Garn besteht aus einer Kombination extrem starker Spectra-Kevlar-Fasern, einer Stahlseele sowie anderen synthetischen Fasern. Verwendbar für die Nahrungsmittelindustrie: Fleisch-, Geflügel-, und Meeresfrüchteleverarbeitung, Schlachten, Zerschneiden, Knochen lösen, beim Reinigen und Handhaben von Klingen. Der Handguard II bietet ausgezeichneten Schnittschutz und ist gleichzeitig angenehm und leicht zu tragen. Die Handschuhe sind beidseitig tragbar und können einfach und gründlich in jeder Waschmaschine bei 95° C gewaschen werden.

- TDM 5:41.7 Newton
- VE: 1 Stück

extra klein, XS, Gr. 6

- Farbe: grün
- Artikelnummer 1085539

extra groß, XL, Gr. 10

- Farbe: orange
- Artikelnummer 1085570

klein, S, Gr. 7

- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1085521

mittel, M, Gr. 8

- Farbe: blau
- Artikelnummer 1085513

gross, L, Gr. 9

- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1085505



Schnittschutzhandschuh Defender 2

Der Defender 2 wird aus einem einzigen Garn gestrickt, in der Gauge 10. Verwendbar für die Nahrungsmittelindustrie: Fleisch-, Geflügel-, und Meeresfrüchteleverarbeitung, Schlachten, Zerschneiden, Knochen lösen, beim Reinigen und Handhaben von Klingen. Der Defender 2 bietet ausgezeichneten Schnittschutz und ist gleichzeitig angenehm und leicht zu tragen. Die Handschuhe sind beidseitig tragbar und können einfach und gründlich in jeder Waschmaschine bei 82° C gewaschen werden.

- TDM 5:48 Newton
- VE: 1 Stück



Schnittschutzhandschuh Defender 13

Der Defender 13 wird aus einem einzigen Garn gestrickt, in der Gauge 13. Verwendbar für die Nahrungsmittelindustrie: Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchteleverarbeitung, Knochen lösen, beim Reinigen und Handhaben von Klingen. Der Defender 13 bietet höheren Schnittschutz und ist gleichzeitig angenehmer und leichter zu tragen. Die Handschuhe sind beidseitig tragbar und können einfach und gründlich in jeder Waschmaschine bei 82° C gewaschen werden.

- TDM 5:29.9 Newton
- VE: 1 Stück



Einwegschürze

ohne Abbildung, Hängespender à 75 Stück, Farbe: weiß

25 my

- Maße (L x B): 1100 x 750 mm
- Artikelnummer 1034420

30 my

- Maße (L x B): 1100 x 750 mm
- Artikelnummer 1034255

- 30 my**
- Maße (L x B): 1300 x 750 mm
- Artikelnummer 1034305

- 60 my**
- Maße (L x B): 1300 x 750 mm
- Artikelnummer 1034313

VE: 20 Stück im Polybeutel, Farbe: weiß

30 my

- Maße (L x B): 1100 x 750 mm
- Artikelnummer 1034354

- 30 my**
- Maße (L x B): 1300 x 750 mm
- Artikelnummer 1034404



PP-Einwegmantel

Material: PE-Vliesstoff

Gewicht: 40 g

VE: 1 Stück

Farbe: weiß

Gr. L

- Artikelnummer 1034226

Gr. XL

- Artikelnummer 1034227

Gr. XXL

- Artikelnummer 1034228



PP-Einwegoverall

- mit Kapuze und Reißverschluss
- VE: 1 Stück

Größe	Farbe	Artikelnummer
XL	weiß	1034700
XXL	weiß	1034705
XXXL	weiß	1034710

Einwegmantel

- Material: PE-Folie, eingefärbt

- Universalgröße

- VE: 1 Stück

- Farbe: weiß

- Artikelnummer 1034222



Kochmütze Krepppapier

- perforiert
- luftdurchlässiges Oberteil
- verstellbare Kopfweite
- VE: Beutel à 10 Stück
- Farbe: weiß
- Maße (H): 230 mm
- Artikelnummer 1081736



Kochmütze Vliesstoff

- mit gelegten Falten
- größenverstellbar
- VE: Beutel à 10 Stück
- Maße (H): 250 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081769



Schirmkappe/Baseball-Cap

- Baumwolle
- größenverstellbar
- waschbar (ohne FF-Zeichen)
- VE: 1 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1080803



Clubmütze

- Baumwolle mit Druckknopf
- waschbar
- größenverstellbar
- VE: 1 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081504



PP-Baretthaube

- Ø: 500 mm
- mit Gummizug
- Gewicht: 16 g
- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081728



PP-Klipphauben

- Ø: 520 mm, mit Gummizug
- Gewicht: 4 g
- VE: Dispenser à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081637
- Farbe: blau
- Artikelnummer 1081652
- Farbe: grün
- Artikelnummer 1081645



PP-Schirmmütze

- mit Gummizug
- Farbe: weiß
- VE: Beutel à 100 Stück

mit Nackenschutz

- Artikelnummer 1081678

ohne Nackenschutz

- Artikelnummer 1081702



PP-Astronautenhaube

- mit Zugband
- Farbe: weiß
- VE: Beutel à 100 Stück
- Artikelnummer 1081726



Haarnetz aus Nylon

- Ø: 500 mm, waschbar
- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081694



Papierschiffchen mit Vlieskron

- größenverstellbar
- VE: Dispenser à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081579



Schiffchen aus Vlies

- Universalgröße
- VE: Dispenser à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081611



Papierschiffchen mit Vlieskron

- mit blauer Kante
- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081595



PE-Kappe

- Kopfgrößenbereich 53–61 cm
- aus Kunststoff, größenverstellbar
- VE: 1 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1082304



Option: auch in anderen Farben erhältlich

Baumeister 80/4

EN 397, Spezialkunststoff PE, Helmschale mit seitlichen Schlitzen für Gehör- und Gesichtsschutz, regelbare Belüftung, größenverstellbar.

- VE: 1 Stück
- Gewicht: 0,36 kg
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1082321



Gehörschutz Thunder T1

- mit Kopfbügel
- leichter und äußerst komfortabler Kapselgehörschützer mit flachen Muscheln und viel Platz für die Ohren
- Ausgezeichnete Sprachverständlichkeit durch gezielte Dämmung
- Dämmung: 26 dB (SNR)
- Gewicht: 0,22 kg
- VE: 1 Stück
- Artikelnummer 1082455



Gesichtsschutzschild

- 440 x 240 mm
- Mit Befestigungswinkel für Schutzhelm
- für Artikelnummer 1082331
- aus klarsichtigem Polycarbonat
- 1 mm Scheibenstärke
- VE: 1 Stück
- Artikelnummer 1082403



Schutzbrille „Santa Cruz“

- Gestell blau, ergonomische Bügel und auswechselbare Scheiben
- klare, abriebfeste Polycarbonatscheiben
- säurebeständig bei folgenden Schutzstufen: 1.7, 3 und 5; VE: 1 Stück
- Farbe: blau
- Artikelnummer 1082353



Gehörschutzstöpsel

- mit Sicherheitskordel 304 S-10
- aus tiefgeschäumtem Polyurethan
- VE: Bund à 1 Paar
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1082486



Gehörschützer

- Mit Kopfbügel und Spezialkissen, Spezialkapsel mit kombinierten flüssigkeits- und schaumstoffgefüllten Dichtungskissen.
- Dämmung: 36,2 dB bei 4000 Hz
- Gewicht: 0,33 kg
- VE: 1 Stück
- Farbe: gelb
- Artikelnummer 1082537



Mundschutz, weiß

- aus Papier, 1-lagig
- VE: Dispenser à 100 Stück
- mit Elastikbändern
- Artikelnummer 1080084



Mundschutz, weiß

- aus Vliesstoff, 3-lagig
- mit Nasenbügel
- VE: Dispenser à 50 Stück
- mit latexfreien Elastikbändern
- Artikelnummer 1080126



Mundschutz, weiß

- aus Tissue, 2-lagig
- VE: Dispenser à 100 Stück
- mit Elastikbändern
- Artikelnummer 1080105



Bartschutz Vliesstoff

- mit Gummizug
- VE: Beutel à 100 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1081785



Mund- und Stabschutzmaske

- Grob- und Feinstaubmaske mit Nasenbügel und Gummizug
- VE: Spender à 50 Stück
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1080050



Herrenmantel kurz

- Mischgewebe, 65 % Polyester, 35 % Baumwolle, ca. 245 g/qm
- verdeckte Druckknopfleiste, Reverskragen, innenliegende Taschen mit Druckknopf verschließbar, Ärmel mit verstellbarem Druckknopfverschluss
- kochfest bis 80° C
- VE: 1 Stück
- Gewicht: 0,66 kg (Gr. 58)



Größe	Farbe	Artikelnummer
48	weiß	1076611
50	weiß	1076629
52	weiß	1076637
54	weiß	1076645
56	weiß	1076652
58	weiß	1076660
60	weiß	1076678
62	weiß	1076686

Overall

- Mischgewebe, 65 % Polyester, 35 % Baumwolle, ca. 245 g/qm
- verdeckte Druckknopfleiste, Umlegekragen, 2 Rückenfasen, 2 Brusttaschen, 2 eingesetzte Seitentaschen mit Druckknöpfen, 2 Durchgriffstaschen mit Druckverschluss, verstellbarer Gummizug in der Taille, verstellbarer Druckknopfverschluss am Ärmel und Hosensaum, Ärmel mit Schlitz
- kochfest bis 80° C
- VE: 1 Stück
- Gewicht: 1 kg (Gr. 58)



Größe	Farbe	Artikelnummer
48	weiß	1075803
50	weiß	1075811
52	weiß	1075829
54	weiß	1075837
56	weiß	1075845
58	weiß	1075852
60	weiß	1075860
62	weiß	1075878
64	weiß	1075886

Schürze Dagema Export

- gesäumt
- Material: Kunst kautschuk
- Option: ungesäumt



Größe (L x B) mm	Farbe	Artikelnummer
1000 x 1000	weiß	1035054
1050 x 1000	weiß	1035062
1100 x 1000	weiß	1035070
1150 x 1000	weiß	1035088
1200 x 1000	weiß	1035096
1250 x 1000	weiß	1035104
1300 x 1000	weiß	1035112

Schürzen Dagelin M

- ungesäumt
- Material: Polyurethan
- Stoffbänder
- auch in 900 mm Breite lieferbar



Größe (L x B) mm	Farbe	Artikelnummer
1000 x 1000	weiß	1035153
1050 x 1000	weiß	1035161
1100 x 1000	weiß	1035179
1150 x 1000	weiß	1035187
1200 x 1000	weiß	1035195
1250 x 1000	weiß	1035237
1300 x 1000	weiß	1035245

Schürzen

Vorbinder (1)

- 50 cm lang/90 cm breit
- Artikelnummer 1036004 = weiß
- Artikelnummer 1036012 = rot
- Artikelnummer 1036030 = blau
- Artikelnummer 1036038 = grün

Bistroschürze (2)

- 75 cm lang/80 cm breit
- Artikelnummer 1036128 = weiß
- Artikelnummer 1036136 = rot
- Artikelnummer 1036144 = blau
- Artikelnummer 1036151 = grün

Bistroschürze (2)

- 100 cm lang/100 cm breit
- Artikelnummer 1036243 = weiß
- Artikelnummer 1036250 = rot
- Artikelnummer 1036268 = blau

Latzschürze (3)

- 95 cm lang/80 cm breit
- Artikelnummer 1036458 = weiß
- Artikelnummer 1036474 = rot
- Artikelnummer 1036508 = grün

für Pos. 1–3:

- 65%PE/35%BW, pflegeleicht
- jeweils im 3er-Pack

Herrenträgerschürze (4)

- 50%LI/50%BW, rot-kariert
- Längen: 100,105,110,115,120,125 od. 130 cm



Schürze „Spain“

- aus einseitig beschichtetem PU-Gewebe
- Trägergewebe aus 100% Baumwolle
- Maße (L x B): 1000 x 750 mm
- Farbe: rot/weiß gestreift
Artikelnummer 1036532
- Farbe: blau/weiß gestreift
Artikelnummer 1036557
- Farbe grün/weiß gestreift



Fleischerschulprfbluse „BONN“ Metzgerjacke „LIDO“

Fleischerschulprfbluse BONN (1)

- auf 1 Knopf zu schliessen
- 1/2 Arm, 1 Brusttasche mit Patte
- Seitenschlitze
- 100 % BW Satin / weiß, schwarz-gestreift
- 100 % BW Körper / weiß
- Größen: 44 – 64

Metzgerjacke LIDO (2)

- einreihig mit Umlegekragen
- 1/2 Arm, 1 Brusttasche
- Seitenschlitze
- 100 % BW Satin / weiß, schwarz-gestreift
- 100 % BW Körper / weiß
- Größen: 44 – 64



Schürze Gaby

einseitig beschichtetes PU-Gewebe

- stapazierfähig
- hygienisch
- wasserdicht
- maschinenwaschbar bis 40 °C mit den handelsüblichen Feinwaschmitteln

PU-beschichtet

- Maße (L): 1100 mm
- Farbe: rot-weiß gestreift
- Artikelnummer 1035716

Maße (L): 1100 mm

- Farbe: blau-weiß gestreift
- Artikelnummer 1035708

Maße (L): 800 mm

- Farbe: rot/weiß gestreift
- Artikelnummer 1035302

Maße (L): 800 mm

- Farbe: blau/weiß gestreift
- Artikelnummer 1035310



AMSTERDAM Thermojacke 00528-370

Gesteppte Thermojacke mit langem Rücken. Durchgehender Reißverschluss und Innentasche. Rippenbündchen am Hals und an den Handgelenken. Ultraschallverschweißte Polyestercharmeuse mit 120 g/m² Polyesterwatte als Isoliereinlage. Mit Schrägband eingefasst. Unter- und Zwischenbekleidung.

- 100% Polyester - 300 g/m²
- Kochfest bei 95°C
- 06 Weiß



- Gr. M**
- Artikelnummer 1075612

- Gr. XL**
- Artikelnummer 1075621

- Gr. L**
- Artikelnummer 1075613

- Gr. XXL**
- Artikelnummer 1075639

HAAG Thermowest 00548-370

Gesteppte Thermoweste mit langem Rücken. Durchgehender Reißverschluss und Innentasche. Ultraschallverschweißte Polyestercharmeuse mit 120 g/m² Polyesterwatte als Isoliereinlage. Mit Schrägband eingefasst. Unter- und Zwischenbekleidung.

- 100% Polyester - 300 g/m²
- Kochfest bei 95°C
- 06 Weiß



- Gr. S**
- Artikelnummer 1075528

- Gr. XL**
- Artikelnummer 1075548

- Gr. M**
- Artikelnummer 1075529

- Gr. XXL**
- Artikelnummer 1075555

- Gr. L**
- Artikelnummer 1075530

- Gr. XXXL**
- Artikelnummer 1075563

ROTTERDAM Thermohose 00578-370

Gesteppte Thermohose mit Hosenschlitz, Gummizug in der Taille. An den Fußgelenken mit Druckknopf verstellbar. Ultraschallverschweißte Polyestercharmeuse mit 120 g/m² Polyesterwatte als Isoliereinlage. Unter- und Zwischenbekleidung.

- 100% Polyester - 300 g/m²
- Kochfest bei 95°C
- 06 Weiß



- Gr. M**
- Artikelnummer 1075669

- Gr. L**
- Artikelnummer 1075670

- Gr. XL**
- Artikelnummer 1075688

- Gr. XXL**
- Artikelnummer 1075696

Dunlop-Purofort-Stiefel f. Damen ohne Stahlkappe

- aus geschäumtem Polyurethan, Polyamid-Futter mit PU-Beschichtung
- pilzhemmend, rutschfest, nicht kreidend
- Beständigkeit: tierische und pflanzliche Öle und Fette, Laugen, Säuren, verschiedene Chemikalien, Desinfektionsmittel, Blut
- EN 347.04.CI
- VE: 1 Paar
- Maße (H): 310 mm
- Gewicht: 1,00 kg (Gr. 38)

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1064088
38	weiß	1064096
39	weiß	1064104
40	weiß	1064112



Dunlop-Purofort-Stiefel f. Damen mit Stahlkappe

- Gewicht: 1,15 kg (Gr. 38)
- EN 347.S4.CI

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1063759
38	weiß	1063767
39	weiß	1063775
40	weiß	1063783



Pricemastor-Stiefel ohne Stahlkappe

- weißer Schaft, grüne Sohle
- Material: PVC / Nitrilkautschuk
- Das Futter ist aus Polyester
- Beständigkeit: mineralische, pflanzliche und tierische Fette und Öle, Blut, Desinfektionsmittel, Dünger, diverse Chemikalien,
- CE
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1069820
37	weiß	1069821
38	weiß	1069822
39	weiß	1069823
40	weiß	1069824
41	weiß	1069825
42	weiß	1069826
43	weiß	1069827
44	weiß	1069828
45	weiß	1069829
46	weiß	1069830
47	weiß	1069831



Protomastor-Stiefel mit Stahlkappe

- weißer Schaft, grüne Sohle
- Material: PVC, Nitrilkautschuk
- Beständigkeit: Säuren, Laugen, tierische und pflanzliche Öle und Fette, Blut, Desinfektionsmittel, versch. Chemikalien
- EN345.SB
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1069900
37	weiß	1069902
38	weiß	1069904
39	weiß	1069906
40	weiß	1069908
41	weiß	1069910
42	weiß	1069912
43	weiß	1069914
44	weiß	1069916
45	weiß	1069918
46	weiß	1069920
47	weiß	1069922
48	weiß	1069924



Dunlop-Acifort-Stiefel Classic ohne Stahlkappe

- für Damen und Herren
- Material: PVC/Nitrilkautschuk
- Futter: Mikro-Nylon, rutschfest, nicht kreidend.
- Beständigkeit: tierische und pflanzliche Öle und Fette, Laugen, Säuren, Desinfektionsmittel, Blut.
- EN 347.ORO
- VE: 1 Paar
- Maße (H): 370 mm
- Gewicht: 2,0 kg (Gr. 42)

Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1063569
37	weiß	1063577
38	weiß	1063585
39	weiß	1063593
40	weiß	1063064
41	weiß	1063072
42	weiß	1063080
43	weiß	1063098
44	weiß	1063106
45	weiß	1063114
46	weiß	1063122
47	weiß	1063130
48	weiß	1063148
49	weiß	1063049



Dunlop-Acifort-Stiefel mit Stahlkappe

- für Damen und Herren
- Gewicht: 2,30 kg (Gr. 42)
- EN 345.SB

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1063932
38	weiß	1063940
39	weiß	1063957
40	weiß	1063817
41	weiß	1063825
42	weiß	1063833
43	weiß	1063841
44	weiß	1063858
45	weiß	1063866
46	weiß	1063874
47	weiß	1063882
48	weiß	1063890
49	weiß	1063908



Dunlop-Purofort-Stiefel f. Herren ohne Stahlkappe

- aus geschäumtem Polyurethan, Polyamid-Futter mit PU-Beschichtung
- pilzhemmend, rutschfest, nicht kreidend
- Beständigkeit: tierische und pflanzliche Öle und Fette, Laugen, Säuren, verschiedene Chemikalien, Desinfektionsmittel, Blut
- EN 347.04.CI
- VE: 1 Paar
- Maße (H): 380 mm
- Gewicht: 1,45 kg (Gr. 42)

Größe	Farbe	Artikelnummer
39/40	weiß	1063981
41	weiß	1063999
42	weiß	1064005
43	weiß	1064021
44	weiß	1064039
45	weiß	1064047
46	weiß	1064054
47	weiß	1064062
48	weiß	1064063



Dunlop-Purofort-Stiefel f. Herren mit Stahlkappe

- Gewicht: 1,65 kg (Gr. 42)
- EN 347.S4.CI

Größe	Farbe	Artikelnummer
39/40	weiß	1063650
41	weiß	1063668
42	weiß	1063676
43	weiß	1063684
44	weiß	1063692
45	weiß	1063700
46	weiß	1063718
47	weiß	1063726
48/49	weiß	1063727



Stiefel „Expert“

- Copolymer, Spezial-Berufsstiefel
- DIN EN 347
- besonders geeignet für die Lebensmittelindustrie
- widerstandsfähig gegen Säuren, Laugen und tierische Fette
- heißwasserbeständig, anatomisch geformte Holzinnensohle
- abriebfestes Baumwollfutter
- VE: 1 Paar
- Maße (H): 320 mm
- Gewicht: 1,96 kg (Gr. 42)



Intex
GMBH

Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1061905
40	weiß	1061915
41	weiß	1061933
42	weiß	1061940
43	weiß	1061948
44	weiß	1061955
45	weiß	1061973
46	weiß	1061980
47	weiß	1061990
48	weiß	1061998

Größe	Farbe	Artikelnummer
39	schwarz	1062125
40	schwarz	1062133
41	schwarz	1062141
42	schwarz	1062158
43	schwarz	1062166
44	schwarz	1062174
45	schwarz	1062182
46	schwarz	1062200
47	schwarz	1062208
48	schwarz	1062216

Stiefel „Thermo Plus“ mit Stahlkappe

- weißer Schaft, blaue Sohle
- Material: geschäumtes Polyurethan,
- Eigenschaften: Ölbeständige Sohle, antistatisch, stoßabsorbierend, kälteisolierend bis -40 °C, antibakterielles glattes Futter, sehr verschleißfest
- Beständigkeit: Mineralische, tierische und pflanzliche Öle und Fette, Blut, Desinfektionsmittel, Gülle, Lösungsmittel, verschiedene Chemikalien
- EN345.S4.C1



DUNLOP
AGRICULTURE FOOTWEAR

Größe	Farbe	Artikelnummer
37/38	weiß	1069800
39/40	weiß	1069802
41	weiß	1069804
42	weiß	1069806
43	weiß	1069808
44/45	weiß	1069810
46	weiß	1069812
47	weiß	1069814

Stiefel „Holzmax“ für Herren Stiefel „Holzmaxie“ für Damen

- DIN EN 347 O4
- futterlos und auswaschbar
- durchgehendes Holzfußbett mit natürlichen Isolierungseigenschaften
- Spitzen- und Fersenverstärkung
- rutschhemmende Laufsohle
- kälteflexibel, beständig gegen tierische Fette, pflanzliche Öle, Laugen und Reinigungsmittel.
- Maße (H): 360 mm
- VE: 1 Paar
- Gewicht: 2,48 kg (Gr. 42)



Größe	Farbe	Artikelnummer
40	weiß	1060003
41	weiß	1060011
42	weiß	1060029
43	weiß	1060037
44	weiß	1060045
45	weiß	1060052
46	weiß	1060060
47	weiß	1060078
48	weiß	1060086

Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1060102
37	weiß	1060110
38	weiß	1060128
39	weiß	1060136
40	weiß	1060144

- Stiefel „Holzmaxie“ für Damen
- Maße (H): 340 mm
- VE: 1 Paar
- Gewicht: 2,06 kg (Gr. 39)

Optima-Halbschuh hoch

- mit Stahlkappe
- weiches Polster am Rist
- atmungsaktives, wasserabweisendes Oberleder
- antistatische Innensohle
- rutschhemmende PU-Sohle
- PVC-Schutzkappe
- EN 345-S1
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069545
38	weiß	1069546
39	weiß	1069547
40	weiß	1069548
41	weiß	1069549
42	weiß	1069550
43	weiß	1069551
44	weiß	1069552
45	weiß	1069553
46	weiß	1069554
47	weiß	1069555



Optima-Kletthalbschuh hoch

- mit Stahlkappe
- weiches Polster am Rist
- atmungsaktives, wasserabweisendes Oberleder
- antistatische Innensohle
- rutschhemmende PU-Sohle
- PVC-Schutzkappe
- EN 345-S2
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069568
38	weiß	1069569
39	weiß	1069570
40	weiß	1069571
41	weiß	1069572
42	weiß	1069573
43	weiß	1069574
44	weiß	1069575
45	weiß	1069576
46	weiß	1069577
47	weiß	1069578

Optima-Kletthalbschuh

- mit Stahlkappe
- weiches Polster am Rist
- atmungsaktives wasserabweisendes Oberleder
- antistatische Innensohle
- rutschhemmende PU-Sohle
- PVC-Schutzkappe
- EN 345-S2
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069556
38	weiß	1069557
39	weiß	1069558
40	weiß	1069559
41	weiß	1069560
42	weiß	1069561
43	weiß	1069562
44	weiß	1069563
45	weiß	1069564
46	weiß	1069565
47	weiß	1069566

Puma Kletthalbschuh

- S3 EN ISO 20345
- Schutz: Stahlkappe und flexibler L-protection® Durchtrittschutz
- Schaft: Lorica
- Futter: BreathActive
- rutschhemmende PU-Sohle
- austauschbare Einlegesohle



Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1067330
40	weiß	1067331
41	weiß	1067332
42	weiß	1067333
43	weiß	1067334
44	weiß	1067335
45	weiß	1067336
46	weiß	1067337
47	weiß	1067338



Puma Kletthalbschuh hoch

- S3 EN ISO 20345
- Schutz: Stahlkappe und flexibler L-protection® Durchtrittschutz
- Schaft: Lorica
- Futter: BreathActive
- rutschhemmende PU-Sohle
- austauschbare Einlegesohle



Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1069580
40	weiß	1069581
41	weiß	1069582
42	weiß	1069583
43	weiß	1069584
44	weiß	1069585
45	weiß	1069586
46	weiß	1069587
47	weiß	1069588

Puma Schnürschuh

- S3 EN ISO 20345
- Schutz: Stahlkappe und flexibler L-protection® Durchtrittschutz
- Schaft: Lorica
- Futter: BreathActive
- rutschhemmende PU-Sohle
- austauschbare Einlegesohle



Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1069590
40	weiß	1069591
41	weiß	1069592
42	weiß	1069593
43	weiß	1069594
44	weiß	1069595
45	weiß	1069596
46	weiß	1069597
47	weiß	1069598

Optima-Berufsschuh

- ohne Stahlkappe
- Schnürschuh gelocht
- rutschfeste PU-Sohle
- antistatische Innensohle mit Schockabsorbierung
- mit atmungsaktivem und wasserabweisendem Oberleder
- EN 347-01
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1066901
38	weiß	1066919
39	weiß	1066927
40	weiß	1066935
41	weiß	1066943
42	weiß	1066950
43	weiß	1066968
44	weiß	1066976
45	weiß	1066984
46	weiß	1066992
47	weiß	1067008

Optima-Berufsschuh

- mit Stahlkappe
- ungelocht
- mit atmungsaktivem und wasserab- und ausweisendem Oberleder
- antistatische Innensohle mit Schockabsorbierung
- sowie rutschfester PU-Sohle
- EN 347-S2
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069400
38	weiß	1069418
39	weiß	1069426
40	weiß	1069434
41	weiß	1069442
42	weiß	1069459
43	weiß	1069467
44	weiß	1069475
45	weiß	1069483
46	weiß	1069491
47	weiß	1069509

Optima-Slipper

- mit Stahlkappe
- ungelocht
- mit atmungsaktivem und wasserab- und ausweisendem Oberleder
- antistatische Innensohle mit Schockabsorbierung
- sowie rutschfester PU-Sohle
- EN 347-S2
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069530
38	weiß	1069531
39	weiß	1069532
40	weiß	1069533
41	weiß	1069534
42	weiß	1069535
43	weiß	1069536
44	weiß	1069537
45	weiß	1069538
46	weiß	1069539
47	weiß	1069540

Optima+ Schürschuh mit Klettverschluss, ohne Alukappe

- rutschhemmende und stoßabsorbierende Außensohle
- ergonomische und antistatische Einlegesohle aus schweißabsorbierendem Gel
- Oberleder aus Lorica: atmungsaktiv, wasserabweisend, leicht, strapazierfähig
- Innenfutter aus schweißabsorbierender Mikrofaser
- EN 347-02
- Farbe: weiß
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069350
38	weiß	1069351
39	weiß	1069352
40	weiß	1069353
41	weiß	1069354
42	weiß	1069355
43	weiß	1069356
44	weiß	1069357
45	weiß	1069358
46	weiß	1069359
47	weiß	1069360

- Techno Gel Pad
- Ergonomische Einlegesohle
- Texon Fußbett
- PU Außensohle



- Optima+ Schnürschuh, mit Klettverschluss, mit Alukappe*
- siehe links oben
 - EN345-S2



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069361
38	weiß	1069362
39	weiß	1069363
40	weiß	1069364
41	weiß	1069365
42	weiß	1069366
43	weiß	1069367
44	weiß	1069368
45	weiß	1069369
46	weiß	1069370
47	weiß	1069371

Optima+ Schuh mit Klett- und Reißverschluss, ohne Alukappe

- siehe oben
- EN345-S2



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069372
38	weiß	1069373
39	weiß	1069374
40	weiß	1069375
41	weiß	1069376
42	weiß	1069377
43	weiß	1069378
44	weiß	1069379
45	weiß	1069380
46	weiß	1069381
47	weiß	1069382

- Optima+ Schnürschuh, mit Klett- und Reißverschluss, mit Alukappe*
- siehe links oben
 - EN345-S2



Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1069383
38	weiß	1069384
39	weiß	1069385
40	weiß	1069386
41	weiß	1069387
42	weiß	1069388
43	weiß	1069389
44	weiß	1069390
45	weiß	1069391
46	weiß	1069392
47	weiß	1069393

OTTER-Sicherheitsschuhe

- Gr. 36 – 48 • Weite 11 • PUR/PU-Sohle • Textilfutter • Obermaterial: Rindleder • Faservlies-Brandsohle
- Ganze Einlegesohle • ESD-Ausstattung



82714
EN ISO 20345 S2



82716
EN ISO 20345 S2



82712
EN ISO 20345 SB AE

Weitere Modelle lieferbar: Sandale (82717), Schnürstiefel (82751)

- Gr. 36 – 48 • Weite XXL • PUR/PU-Sohle • Textilfutter • Obermaterial: geprägtes Leder • Faservlies-Brandsohle • Halbes Fußbett



96701
EN ISO 20345 S2



96751
EN ISO 20345 S2



96702
EN ISO 20345 S2

Weitere Modelle lieferbar: Schlupfstiefelette (96752)

Comfort-Clog geschlossen

- ohne Stahlkappe
- mit atmungsaktivem, wasserabweisendem Oberleder
- Polster am Rist, Holzinnensohle und rutschhemmende PU-Sohle
- EN 345-OB
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1065309
38	weiß	1065317
39	weiß	1065325
40	weiß	1065333
41	weiß	1065341
42	weiß	1065358
43	weiß	1065366
44	weiß	1065374
45	weiß	1065382
46	weiß	1065390
47	weiß	1065408



Comfort-Clog geschlossen

- ohne Stahlkappe
- mit atmungsaktivem, wasserabweisendem Oberleder
- Polster am Rist, antistatische Innensohle und rutschhemmende PU-Sohle
- EN 345-O2
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1065556
38	weiß	1065564
39	weiß	1065572
40	weiß	1065580
41	weiß	1065598
42	weiß	1065606
43	weiß	1065614
44	weiß	1065622
45	weiß	1065630
46	weiß	1065648
47	weiß	1065655



Super-Clog, offen, mit Alukappe

- mit Fersenriemen
- ergonomische Einlegesohle
- Texon Fußbett
- TPU Außensohle
- extrem rutschhemmend
- breite Passform
- ist leicht und sehr strapazierfähig
- antistatisch
- extra stoßabsorbierend
- EN 345-SB
- Farbe: weiß
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1065202
40	weiß	1065203
41	weiß	1065204
42	weiß	1065205
43	weiß	1065206
44	weiß	1065207
45	weiß	1065208
46	weiß	1065209
47	weiß	1065210



Super-Clog, geschlossen, mit Alukappe

- ergonomische Einlegesohle
- Texon Fußbett
- TPU Außensohle
- extrem rutschhemmend
- breite Passform
- ist leicht und sehr strapazierfähig
- antistatisch
- extra stoßabsorbierend
- EN 345-S2
- Farbe: weiß
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
39	weiß	1065213
40	weiß	1065214
41	weiß	1065215
42	weiß	1065216
43	weiß	1065217
44	weiß	1065218
45	weiß	1065219
46	weiß	1065220
47	weiß	1065221



Optima-LBS-Flexibler Clog, ohne Stahlkappe

- Fersenriemen verstellbar und nach hinten schwenkbar, antistatisch
- Kalbsleder Innensohle
- leichte Laufsohle
- glatt, ohne Perforierung
- EN347-O1
- Farbe: weiß
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1065951
38	weiß	1065952
39	weiß	1065953
40	weiß	1065954
41	weiß	1065955
42	weiß	1065956
43	weiß	1065957
44	weiß	1065958
45	weiß	1065959
46	weiß	1065960
47	weiß	1065961



Optima-LBS-Flexibler Clog, ohne Stahlkappe

- Fersenriemen verstellbar und nach hinten schwenkbar antistatisch
- aus Permair Leder
- leichte Laufsohle
- glatt, ohne Perforierung
- EN347-OB
- Farbe: weiß
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
37	weiß	1065940
38	weiß	1065941
39	weiß	1065942
40	weiß	1065943
41	weiß	1065944
42	weiß	1065945
43	weiß	1065946
44	weiß	1065947
45	weiß	1065948
46	weiß	1065949
47	weiß	1065950



Clogs Super Birki weiss

mit herausnehmbarem Korkfußbett, waschbar bis 30° C
 • VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1064930
37	weiß	1064948
38	weiß	1064955
39	weiß	1064963
40	weiß	1064971
41	weiß	1064864
42	weiß	1064872
43	weiß	1064880
44	weiß	1064898
45	weiß	1064906
46	weiß	1064914
47	weiß	1064922
48	weiß	1064997

Safe&Clean Clogs – Der Rundum-Schutz für Zehen und Füße

Die neuen ALPRO Safe&Clean Clogs schützen Ihre Füße rundherum. Dafür sorgt nicht nur der strapazierfähige ALPRO-Schaum, aus dem sie in einem Stück gegossen wurden, sondern auch der hochgezogene Fersenbereich, der ungewolltem Herausgleiten entgegen wirkt.

Chemikalien, Öle und Fette werden effektiv abgeblockt. Der Clog ist bei 65°C wasch- und desinfizierbar, er kann also neben der Lebensmittelindustrie und Gastronomie auch in sensiblen Hygienebereichen wie Krankenhäusern und Laboratorien eingesetzt werden.

Das auswechselbare anatomisch geformte Fußbett kann bei 30°C gewaschen werden. Safe&Clean Clogs sind auch mit integrierter Stahlkappe oder als Antistatik-Variante gegen plötzliche elektrostatische Entladungen erhältlich.

Für höchste Ansprüche in Beruf und Freizeit – TÜV-geprüfte Sicherheit. Eine gute und ausgeprägte Rutschhemmung ist unerlässlich im Arbeitsschutz – genauso wie in der Freizeit. Schließlich ist sicheres Gehen und Stehen bei allen Aktivitäten wichtig. Die Alpro Safe&Clean Clogs wurden vom TÜV Rheinland nach DIN EN ISO 13207 : 2007 getestet.

Die Norm fordert, dass mindestens eine der folgenden drei Kategorien erfüllt werden muss:

- SRA – Rutschhemmung auf Keramikfließen mit SLS (Natriumlaurylsulfatlösung)
- SRB – Rutschhemmung auf Stahlboden mit Glycerol
- SRC – Rutschhemmung auf Boden aus Keramikfließen mit SLS und auf Stahlboden mit Glycerol (SRC = SRA + SRB)

Die Safe&Clean Clogs haben die Kategorien SRA, SRB und SRC bestanden.

Kurz: Mit ALPRO sind Sie sicher unterwegs! EN ISO-sicher



Clogs Alpro geschlossen

Größe	Farbe	Artikelnummer
36	weiß	1064583
37	weiß	1064591
38	weiß	1064609
39	weiß	1064617
40	weiß	1064625
41	weiß	1064633
42	weiß	1064641
43	weiß	1064658
44	weiß	1064666
45	weiß	1064674
46	weiß	1064682
47	weiß	1064690

Clogs Alpro geschlossen, mit Stahlkappe

Größe	Farbe	Artikelnummer
38	weiß	1064757
39	weiß	1064765
40	weiß	1064773
41	weiß	1064781
42	weiß	1064799
43	weiß	1064807
44	weiß	1064815
45	weiß	1064823
46	weiß	1064831
47	weiß	1064849

Einlegesohlen

- thermisch vorgeformtes Fußbett aus PE-Schaum
- mit Frotteebezug
- VE: 1 Paar

Größe	Artikelnummer
37	1083773
38	1083781
39	1083799
40	1083807
41	1083815
42	1083823
43	1083831
44	1083849
45	1083856
46	1083864
47	1083872



Einlegesohlen

- für Clogs „Super Birki“
- thermisch vorgeformtes Fußbett aus PE-Schaum
- mit Frotteebezug
- VE: 1 Paar
- Dagma Artikel

Größe	Artikelnummer
37	1066760
38	1066778
39	1066786
40	1066794
41	1066702
42	1066810
43	1066828
44	1066836
45	1066844
46	1066851



Strümpfe lang

- Schurwolle mit Dralon
- knielang
- rundum Innenplüsch
- maximale Polsterung
- bester Kälteschutz
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
41-42	grau	1083716
43-44	grau	1083724
45-46	grau	1083732
47-48	grau	1083740



Einziehsocken

- aus Baumwolle
- innen aufgeraut
- VE: 1 Paar

Größe	Farbe	Artikelnummer
38	grau/blau	1083591
39	grau/blau	1083609
40	grau/blau	1083617
41	grau/blau	1083625
42	grau/blau	1083633
43	grau/blau	1083641
44	grau/blau	1083658
45	grau/blau	1083666
46	grau/blau	1083674
47	grau/blau	1083682



Socken für Sicherheitsschuh

- rundum Innenplüsch plus Zusatzverstärkung
- 50 % Schurwolle
- 40 % Polyacryl
- 8 % Polyamid
- 2 % Elasthan
- VE: 1 Paar



Größe	Farbe	Artikelnummer
39-42	grau	1083898
43-45	grau	1083906
46-48	grau	1083914

CPE-Einwegüberschuhe

- Universalgröße, blau
- VE: Bund à 100 Stück
- Artikelnummer 1034164



Einwegüberziehstiefel

- mit Gummiband
- Universalgröße
- VE: Rolle à 10 Stück
- Artikelnummer 1034172





Für Gewürze haben wir ein Näschen

... und für alle Produkte drumherum.

Natur- und Mischgewürze – Kräuter – Zusatzstoffe – Gelantine – Paniermehl
Saucen – Konserven – Nudeln – Reis- und Hülsenfrüchte – Öle – Teigwaren
Milchprodukte – Feinkost

Seite 179–196



Naturgewürze: Weite Welt – ganz nah!

Gewürze gehören zu den ältesten Handelsgütern, Sie mussten einst abenteuerliche Weltreisen zurücklegen, bevor sich der Duft der großen weiten Gewürzwelt bei uns ausbreiten konnte. Heute sind Gewürze für uns leicht erreichbar. Dafür sorgen Gewürzimporteure, Gewürzhersteller und -veredler aus dem Fachverband der Gewürzindustrie e. V., wie die Dagema eG in Willich.

Von der Rohware bis zum verkaufsfähigen End- oder Mischprodukt liegen viele Arbeitsschritte. Diese übernimmt die Dagema eG exklusiv für ihre Fachgroßhändler. Sie nutzt ihre langjährigen Erfahrungen, umfangreichen Warenkenntnisse, permanente Marktbeobachtung und weltweiten guten Handelsbeziehungen zu Importeuren oder ausländischen Exporteuren für die Beschaffung zur Weiterverarbeitung geeigneter Rohware. Der Einkauf von Großmengen durch Mengenbündelung, moderne Lagertechnik in Hochregalhallen und die kostensparende Organisation fördern dabei die Leistungsstärke der Dagema-Fachgroßhändler und kommen damit vor allem Ihnen als Kunden zugute.

Neben dem Einkauf übernimmt die Dagema eG auch die Bearbeitung und Veredelung der Gewürze für ihre Fachgroßhändler. Den zunehmend anspruchsvoller werdenden Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft an qualitativ hochwertige Gewürze bzw. würzende Zutaten wird sie durch einen hohen Spezialisierungsgrad in Vermahlungs-, Misch- und Abfülltechnik gerecht. Eigene, hochmoderne Anlagen zur Kaltvermahlung, Siebung,

Vermischung und Abfüllung sowie strenge Qualitätskontrollen und ausgeklügelte Rezepturen bilden die Grundlage für den heute erreichten Qualitätsstandard der Dagema-Gewürze.

Wir für Sie: unsere Leistungen für Ihren Erfolg!

- ständige, strenge Kontrollen hinsichtlich Reinheit und Würzstoffgehalt gewährleisten eine immer gleichbleibende Spitzenqualität
- Qualitätsgarantie durch internationale Geschmacks-Experten der Dagema eG
- regelmäßige Untersuchungen in autorisierten Fachlaboren
- hohe Aromakraft und große Geschmackssicherheit durch Ultra-Freeze-Kaltvermahlung in eigener Gewürzmühle
- lückenlose Rückverfolgbarkeit durch chargengerechte Vermahlung
- optimaler Aromaschutz durch Lichtschutz-Alubeutel
- Frischegarantie durch Eigenimporte
- Erfüllung kundenindividueller Anforderungen

Naturgewürze – bei Ihrem DAGEMA-Partner



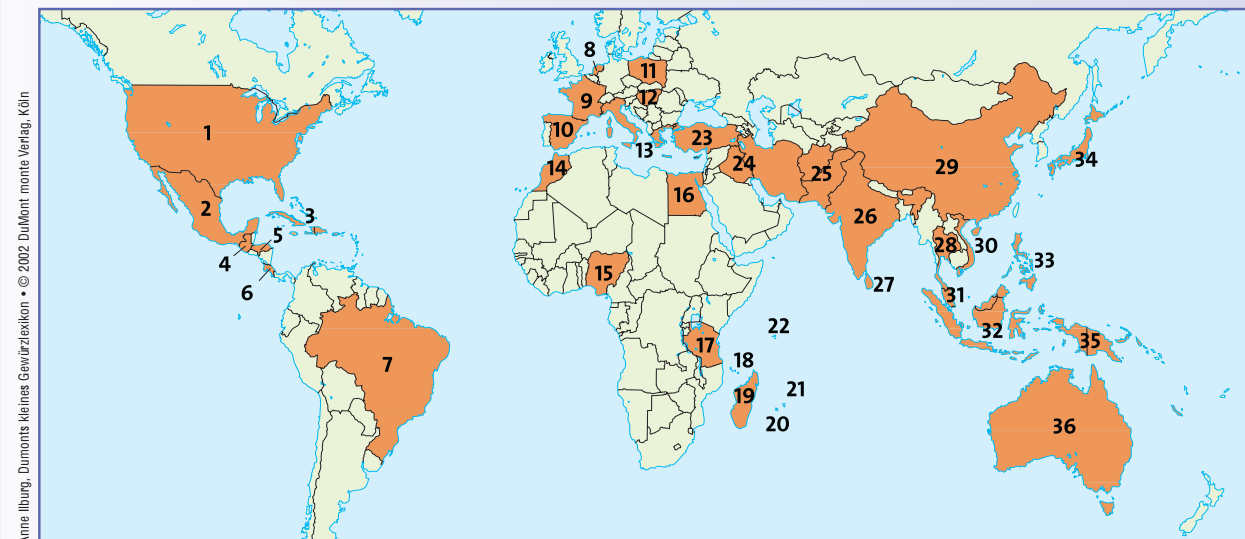
Darauf sollten Sie bei Gewürzen achten:

- **Geruch und Geschmack:** Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.
- **Aussehen:** Für jedes Gewürz charakteristisch. Es darf keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen, enthalten.
- **Gehalt an ätherischem Öl:** In der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, jedoch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein.
- **Gehalt an säureunlöslicher Asche:** Gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist.
- **Wassergehalt:** Bei trockenen Gewürzen soll er nicht mehr als 12% betragen, um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.
- **Trocken lagern:** Getrocknete, insbesondere gemahlene Gewürze, haben die Eigenschaft, Wasser an sich zu binden und können daher auch leicht Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen. Die Gewürze können dann klumpen, es kann zu Qualitätsänderungen bis hin zur Schimmelbildung kommen.
- **Lichtgeschützt lagern:** Licht kann verschiedene photochemische Reaktionen im Gewürz hervorrufen, die zu Änderungen in Qualität und Farbe führen können. Am besten ist eine Lagerung in voller Dunkelheit.
- **Luftdicht verschlossen lagern:** Vermeiden Sie bei der Lagerung den Einfluss von Luft bzw. Sauerstoff auf das Gewürz. Denn die Luft verursacht oxidative Veränderungen verschiedener Inhaltsstoffe. Zudem können Gewürze leicht Fremdgerüche annehmen. Deshalb sollten unterschiedliche Gewürze niemals zusammen in einem Behältnis aufbewahrt werden.
- **Entnahme mit einer Schaufel:** Die Entnahme der Gewürze sollte niemals mit den Händen, sondern am besten nur mit entsprechenden Gewürzschaufeln erfolgen. Durch die Feuchtigkeit und die an den Händen haftenden Keime kann es zu Schimmel- oder Klumpenbildung, Aromaverlust und schließlich auch zu einem Fehlfabrikat beim Endprodukt kommen.

Das können Sie tun:

- **Kühl lagern:** Den größten Einfluss auf die Lagerstabilität eines Gewürzes hat die Temperatur. Je höher die Aufbewahrungstemperatur ist, desto größer und schneller können Aromaveränderungen eintreten.

Weltkarte der Gewürzproduzierenden Länder



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 USA: Chili | 12 Ungarn: Paprika, Kümmel | 23 Vorderasien: Kümmel | 32 Indonesien: Chili, Zimt, Muskat, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelke |
| 2 Mexiko: Chili, Paprika, Vanille | 13 Mittelmeerraum: Chili, Safran | 24 Iran/Irak: Safran | 33 Philippinen: Sternanis |
| 3 Antillen: Chili, Paprika, Zimt, Piment, Vanille | 14 Marokko: Kümmel, Chili, Kreuzkümmel, Safran | 25 Afghanistan/Pakistan: Kreuzkümmel | 34 Japan: Sternanis, Ingwer |
| 4 Guatemala: Kardamom, Zimt, Piment, Vanille | 15 Nigeria: Ingwer | 26 Indien: Chili, Kümmel, Kreuzkümmel, Safran, Kardamom, Pfeffer, Ingwer | 35 Neuguinea: Muskat |
| 5 Honduras: Zimt, Piment | 16 Ägypten: Kreuzkümmel | 27 Sri Lanka: Kardamom, Zimt | 36 Australien: Ingwer |
| 6 Costa Rica: Zimt, Piment | 17 Tansania: Gewürznelke | 28 Thailand: Chili | |
| 7 Brasilien: Paprika, Muskat, Pfeffer, Ingwer | 18 Komoren: Gewürznelke, Vanille | 29 China: Chili, Safran, Sternanis, Szechuanpfeffer, Ingwer | |
| 8 Niederlande: Kümmel | 19 Madagaskar: Zimt, Muskat, Gewürznelke, Vanille | 30 Vietnam: Sternanis, Szechuanpfeffer | |
| 9 Frankreich: Chili, Paprika, Kümmel | 20 La Réunion: Gewürznelke, Vanille | 31 Malaysia: Kardamom, Pfeffer | |
| 10 Spanien: Chili, Paprika, Safran | 21 Mauritius: Muskat | | |
| 11 Polen: Kümmel | 22 Seychellen: Zimt | | |

Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Zusatzstoffe sind im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden, wie etwa zur Verbesserung oder Verlängerung der Brauchbarkeit, Haltbarkeit, Ansehnlichkeit oder Stabilität. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt ferner, dass sie nur unter Einhaltung bestimmter Grenz- und Höchstwerte und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sind keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (quantum satis = so wenig wie möglich, aber soviel wie nötig). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) geregelt. Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verwendete weitere Stoffe bzw. Zutaten, wie Speisegelatine, Milcheiweißerzeugnisse, Grütze etc., werden in der Fleisch-Verordnung erfasst. Die Verwendung von Rauch regelt die Aromenverordnung.

Nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) gelten Zusatzstoffe als Zutaten. Lebensmittel in für den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen gemäß LMKV eine Zutatenliste haben, die alle im Enderzeugnis enthaltenen Zutaten auflistet. Danach sind alle direkt und indirekt (über zusammengesetzte Zutaten) zugesetzten Zusatzstoffe anzugeben und zwar mit ihrer Funktion (= Klassenname) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer.

Auch bei losen (unverpackten) Waren muss auf die Verwendung von Zusatzstoffen hingewiesen werden. Die erforderlichen Angaben sind jedoch weniger detailliert als auf dem Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel.

Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittelzusatzstoffen, die in EG-Richtlinien aufgeführt sind, werden E-Nummern zugeteilt. Das „E“ steht für Europa oder auch für „Essbar/Edible“. Das „E“ in Verbindung mit einer Nummer ist also eine andere Bezeichnung für einen bestimmten Stoff. Sie macht ihn unverwechselbar und ist im gesamten europäischen Markt (EG) in jeder Sprache gleich.

Konservierungsmittel

dienen dazu, die Lebensmittel länger haltbar zu machen. Konservierungsmittel sind Stoffe die den Befall von Lebensmitteln durch Mikroorganismen oder sonstige Lebensformen verhindern sollen.

Als Konservierungsmittel verwendet man u.a.:

- E 200 Sorbinsäure**
- E 202 Kaliumsorbat**

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (= chem. Vereinigung eines Stoffes mit Sauerstoff), wie z. B. Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.

Als Antioxidationsmittel gelten u. a.:

- E 300 Ascorbinsäure**
- E 301 Natrium Ascorbat**

Die Vorschriften zu Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Emulgatoren

sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Verteilung (Dispersion) zweier oder mehrerer nicht mischbarer Flüssigkeiten, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Insbesondere kann bei bestimmten Wurstprodukten (z. B. Kochstreichwurst) die einmal erreichte Verteilung von Fett und Wasser aufrecht erhalten werden. Dies führt zu einer Minimierung von Gelee- und Fettabsatz. Als Emulgatoren werden u. a. verwendet:

- E 322 Lecithine**
- E 471 Mono- u. Diglyceride**
- E 472a bis E 472f – verschiedene Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren**

Farbstoffe

haben den technologischen Zweck, Lebensmittel zu färben oder Farbeffekte zu erzielen. Noch nicht allzu lange sind einige ausgewählte Farbstoffe bei der Herstellung bestimmter Fleisch- und Wurstwaren auch in Deutschland zugelassen. Hierzu gehören u. a.:

- E 100 Kurkumin**
- E 120 Echtes Karmin (Conchenille)**
- E 129 Allurarot AC**
- E 150a-d diverse Zuckerkulöre**
- E 160a Carotine**
- E 160c Paprika-Extrakt**
- E 162 Beetenrot**

Die Vorschriften für Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Geliermittel

sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben. Geliermittel werden eingesetzt bei erhitzten Fleischerzeugnissen wie z. B. Kochschinken, um den austretenden Fleischsaft zu gelieren. Geliermittel sind u. a.:

- E 406 Agar-Agar**
- E 407 Carrageen**
- E 440 Pektine**

Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Gelatine

Täglich werden in der Lebensmittelwirtschaft weltweit riesige Mengen Speisegelatine verarbeitet. Denn Gelatine hat hervorragende lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften. Wichtigste Eigenschaft ist die Fähigkeit zur Bildung eines thermisch umwandlungsfähigen Gels, das sich bei einem Temperaturanstieg auf 30 – 35° C zu einer Lösung verflüssigt und nach dem Abkühlen der Gelatinelösung auf das Niveau des Erstarrungspunktes erneut eine Gelstruktur ausbildet.

Gelatine wird als natürliches Geliermittel, Verdickungsmittel, Emulgator, Emulsionsstabilisator, Quellmittel und vieles mehr verwendet. In der Fleischwirtschaft wird Speisegelatine insbesondere bei der Herstellung von Aspikwaren, sterilisierten Produkten (Konservenfleisch), Kochschinken oder Pasteten eingesetzt.

Gelatine ist ein Nahrungsmittel, das zu 84 – 86% aus Eiweiß besteht. Der Rest sind Wasser und Mineralsalze. Sie ist ein Naturprodukt und enthält keine Fette oder Kohlenhydrate, weder Konservierungsmittel noch Zusatzstoffe. Speisegelatine ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein eigenständiges Lebensmittel und benötigt daher auch keine E-Nummer.

Gelatine ist ein reines Protein, das aus kollagenem Eiweiß gewonnen wird. Kollagen ist das wichtigste Struktur- und Bindegewebsprotein im Tierreich. Es wird bei der Gelatineherstellung aus Schweineschwarten sowie aus Rinderspalt und Knochen gewonnen. Dabei kommen nur solche ausgewählten Rohstoffe zum Einsatz, die von gesunden, zum menschlichen Verzehr freigegebenen Tieren stammen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei Gelatinen nach dem Rohstoff und dem damit verbundenen Aufschlussverfahren. So werden zur Herstellung von Gelatine Schweineschwarten (Typ-A) sauer aufgeschlossen, Rinderhaut und Rinderknochen (Typ-B) dagegen alkalisch aufgeschlossen.

Die Herstellung von Gelatine ist heute ein hoch entwickelter mehrwöchiger Produktionsprozess, an dessen Ende ein fertiges Lebensmittel in Spitzenqualität steht. Angesichts der Rohstoffsicherheit und der Produktionsbedingungen von Gelatine ist sie nach dem heutigen Stand der Wissenschaft ein gesundes und für den menschlichen Verzehr unbedenkliches Lebensmittel.

Speisegelatine gibt es in vielen verschiedenen Arten und Typen, die sich z. B. durch den Bloomwert unterscheiden. Mit ihm wird die Gelierkraft bzw. die Festigkeit des Gelatinegels bestimmt. Je höher der Bloomwert ist, desto weniger muss man einsetzen, um die gleiche Festigkeit zu erreichen. Die Bloomwerte lassen sich folgendermaßen einteilen:

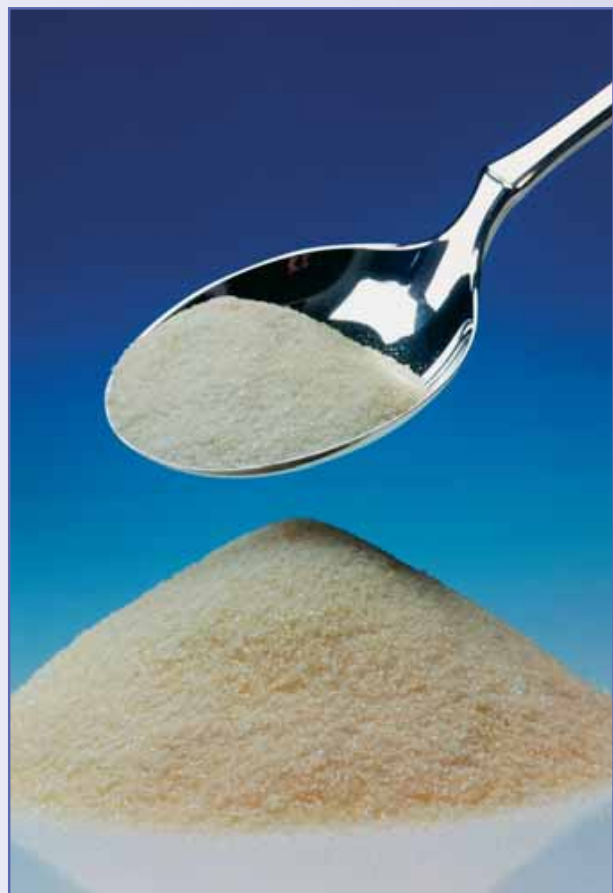
- unter 150 Bloom: niedriger Bloomwert
- 150 – 220 Bloom: mittlerer Bloomwert
- 220 – 280 Bloom: hoher Bloomwert

Für die meisten Anwendungen, insbesondere auch bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten, bieten in der Regel höherbloomige Gelatinen Vorteile wie z. B.:

- höhere Schmelz- und Erstarrungspunkte
- schnellere Erstarrungs- und kürzere Abbindezeiten im Endprodukt
- geringere Einsatzmenge
- hellere Farbe
- bessere Geruchs- und Geschmackswerte

Weitere für die Verarbeitung wichtige Unterscheidungsmerkmale können auch die Viskosität (Zähflüssigkeit der Gelatinelösung) oder der isoelektrische Punkt (IEP) sein. Für den Anwender ist zu berücksichtigen, dass sauer (Typ-A) und alkalisch (Typ-B) aufgeschlossene Gelatinen nicht miteinander vermischt werden sollten. Die aus solchen Mischungen hergestellten Gelatinen sind stark getrübt.

Ferner kann es zu Trübungen und Verlusten kommen, wenn der pH-Wert eines Produktes und der IEP gleich sind.



Meistergewürze

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Mischgewürze Rohwurst		
Meister Mettwürstchen	1 kg	2010007
Meister Feine Mettwurst mit Paprika	1 kg	2010015
Meister Grobe Mettwurst	1 kg	2010023
Meister Zwiebelmettwurst	1 kg	2010049
Meister Rügenwalder Teewurst	1 kg	2010064
Mischgewürze Kochwurst		
Meister Rotwurst Thüringer Art	1 kg	2012003
Meister Blutwurst Hausmacher Art	1 kg	2012011
Meister Hausmacher Leberwurst	1 kg	2012029
Meister Kalbsleberwurst	1 kg	2012037
Mischgewürze Brühwurst		
Meister Aufschnitt	1 kg	2014009
Meister Schinkenwurst	1 kg	2014017
Meister Bierwurst	1 kg	2014025
Meister Bierschinken	1 kg	2014033
Meister Fleischwurst	1 kg	2014041
Meister Wiener	1 kg	2014058
Meister Halbdauerware	1 kg	2014066
Meister Jagdwurst	1 kg	2014074
Mischgewürze Bratwurst		
Meister Frische Bratwurst	1 kg	2016004
Meister Frische Bratwurst mit Zitrone	1 kg	2016012
Meister Thüringer Rostbratwurst	1 kg	2016020
Meister Weißwurst	1 kg	2016046
Meister Backleberkäse	1 kg	2016053
Mischgewürze Sülzen		
Meister Aspik Fertiggewürz	1 kg	2017002
Mischgewürze Grillspezialitäten		
Meister Grill-Kräutergewürz	1 kg	2018000
Meister Bratengewürz	1 kg	2018018
Meister Grillmix	1 kg	2018026
Meister Barbecue	5 kg	2018031
Meister Barbecue	1 kg	2018034
Meister Gyrosgewürz rot	3 kg	2018039
Meister Gyrosgewürz rot	1 kg	2018042
Meister Pizzagewürz	1 kg	2018059
Meister Kubra	1 kg	2018067
Meister Rollbra	1 kg	2018075
Meister Gyrosgewürz grün	1 kg	2018083
Meister Cevapcici	1 kg	2018208
Grill-Gewürz mit Kräutern Meisterqualität/Gewürzubereitung		
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	10 kg	2018602
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	7 kg	2018400
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	5 kg	2018606
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	1 kg	2018109
Grill-Gewürzsalz	10 kg	2018651
Grill-Gewürzsalz	5 kg	2018655
Grill-Gewürzsalz	1 kg	2018125



Kräuter, Gewürzstreuer und Gewürzdosen

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Oregano gerebelt, Ursprung Türkei	15 kg	2002368
Oregano gerebelt, Ursprung Chile	10 kg	2002418
Oregano gerebelt, Ursprung Chile	1 kg	2002426
Petersilie Glattblatt, keimreduziert, 2 – 4 mm	10 kg	2003317
Petersilie Glattblatt, keimreduziert, 2 – 4 mm	1 kg	2003319
Petersilie Glattblatt Q 1, 3 – 4 mm	10 kg	2003333
Petersilie Glattblatt Q 1, 3 – 4 mm	1 kg	2003341
Rosmarin geschnitten 2 – 4 mm	25 kg	2004788
Rosmarin geschnitten, 2 – 4 mm	1 kg	2004794
Rosmarin gemahlen	25 kg	2004802
Rosmarin gemahlen	1 kg	2004810
Salatkräuter „Fancy“, luftgetrocknet	15 kg	2004818
Salbei geschnitten, 2 – 8 mm	10 kg	2004828
Salbei geschnitten, 2 – 8 mm	1 kg	2004836
Schnittlauchflocken, 3 mm	7,5 kg	2004943
Schnittlauchflocken, 3 mm	1 kg	2004950
Schnittlauchröllchen, 4–5 mm, nachger.	7,5 kg	2004992
Schnittlauchröllchen, 4–5 mm, nachger.	0,5 kg	204995
Thymian gerebelt „Gartenware“, thür.	10 kg	2005115
Thymian gerebelt „Gartenware“, 1–4 mm	15 kg	2005122
Thymian gerebelt „Gartenware“, 1–4 mm	1 kg	2005130



Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Knoblauchpulver weiß, Dose	1,5 kg	2001071
Zwiebeln geröstet, Dose	1,2 kg	2005700
Zwiebeln gekibbelt, hell, Dose	0,8 kg	2005957
Dekorpfeffer, Dose	1,4 kg	2003551
Pfeffer, ganz, rot, Dose	1,0 kg	2003556
Basilikum gerebelt, keimreduziert	0,15 kg	2030170
Curry englisch, Hermes	0,5 kg	2030185
Kräuter der Provence	0,18 kg	2030690
Kümmel IA, ganz	0,5 kg	2030700
Kümmel IA, kaltvermahlen 005	0,4 kg	2030710
Majoran thür.	0,1 kg	2030810
Muskatnuss, kaltvermahlen 0125	0,6 kg	2030860
Oregano, gerebelt	0,08 kg	2030960
Paprika, delikates	0,5 kg	2031010
Paprika, scharf (hot)	0,5 kg	2031018
Petersilie Glattblatt, keimreduziert	0,14 kg	2031080
Pfeffer, schwarz, kaltvermahlen 008	0,6 kg	2031200
Pfeffer, weiß, kaltvermahlen 008	0,6 kg	2031300
Thymian gerebelt „Gartenware“	0,2 kg	2032480
Hähnchen-Gewürzsalz	1,0 kg	2039550
Pommes-Salz	1,0 kg	2039650
Salatkräuter „Fancy“	0,3 kg	2032400

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Bratzwiebel Gewürz-Aroma	1 kg	2022051
Frischzwiebel Gewürz-Aroma	1 kg	2022069
Knoblauch Gewürz-Aroma	1 kg	2022259
Paprika Gewürz-Aroma	1 kg	2022408



Kräuter

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Basilikum gerebelt, keimreduziert	12,5 kg	2000207
Basilikum gerebelt, keimreduziert	1 kg	2000222
Bärlauch geschnitten, 3–4 mm	8 kg	2000230
Bärlauch geschnitten, 3–4 mm	1 kg	2000235
Bohnenkraut-Garten gerebelt, keimred.	15 kg	2000255
Bohnenkraut-Garten gerebelt, keimred.	1 kg	2000271
Dillspitzen 2 – 3 mm	10 kg	2000750
Dillspitzen 2 – 3 mm	1 kg	2000776
Kräuter der Provence Typ „K“	25 kg	2001006
Kräuter der Provence Typ „K“	1 kg	2001014
Lorbeerlaub semi-selected	11 kg	2001451
Lorbeerlaub semi-selected	1 kg	2001444
Lorbeerlaub geschnitten	15 kg	2001469
Lorbeerlaub handverlesen	10 kg	2001482
Lorbeerlaub handverlesen	1 kg	2001493
Majoran thür.	10 kg	2001824
Majoran thür.	1,5 kg	2001816
Majoran grün ägypt.	15 kg	2001840
Majoran grün ägypt.	1 kg	2001857



Gelatine (Rinderspalt)

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Aspik Silber 1 kg (Rinderspalt) 230 – 240 Bloom	12 kg	2181105
Aspik Gold 1 kg (Rinderspalt) 260 – 270 Bloom	12 kg	2181113
Gelatine (Rinderspalt) 120 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181147
Gelatine (Rinderspalt) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181154
Gelatine (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181170
Gelatine (Rinderspalt) 240 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181188
Gelatine (Rinderspalt) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181192
Gelatine (Rinderspalt) 280 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181196
Gelatine (Rinderspalt) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181329
Gelatine (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181332
Gelatine 1kg (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	12 kg	2181336
Gelatine (Rinderspalt) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181345



Abbildung:
5 kg Eimer Gelatine

Gelatine (Schweineschwarten)

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Aspik Silber 1 kg (Schweineschw.) 230 – 240 Bloom	12 kg	2181405
Aspik Gold 1 kg (Schweineschw.) 260 – 270 Bloom	12 kg	2181410
Gelatine (Schweineschw.) 120 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181430
Gelatine (Schweineschw.) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181444
Gelatine (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181469
Gelatine (Schweineschw.) 240 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181477
Gelatine (Schweineschw.) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181485
Gelatine (Schweineschw.) 280 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181490
Gelatine (Schweineschw.) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181610
Gelatine (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181620
Gelatine 1kg (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	12 kg	2181625
Gelatine (Schweineschw.) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181640



Abbildung:
Aspik Gold/Aspik Silber
(1 kg Faltschachtel)

Zusatzstoffe und Zutaten

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Brätphosphat pH 7,3	25 kg	2182103
Brätphosphat pH 7,3	10 kg	2182111
Brätphosphat pH 7,3	1 kg	2182152
Glutamat Mononatrium 99% E 621, 30–60 Mesh	25 kg	2182228
Glutamat Mononatrium 99% E 621, 30–60 Mesh	1 kg	2182244
Glucon Delta Lacton E 575	1 kg	2182269
Glucon Delta Lacton E 575	25 kg	2182251
Kalialpeter E 252 „RW“ Qualität entspricht DAB	25 kg	2182285
Kalialpeter E 252 „RW“ Qualität entspricht DAB	1 kg	2182277
Kaliumsorbat gran. E 202 FCC Grade	25 kg	2182289
Milchweiß Natriumkaseinat	25 kg	2182350
Lactose Edible Grade (Milchzucker) weiß	25 kg	2182384
Dextrose (cerelose) Nr. 2042	25 kg	2182418
Kristallpur (Spezial-Trockenglucosesirup RC 3311)	25 kg	2182608
Kristallpur RC 3311 (unterverp. á 2 kg Btl.)	24 kg	2182624
Kristallpur RC 3311 (im Eimer)	3 kg	2182640
Kristallpur RC 3311 (im Eimer)	6 kg	2182665
Zitronensäure Mono BP/USP E 330	25 kg	2182954
Zitronensäure Mono BP/USP E 330	1 kg	2182988
Tri-Natriumcitrat BP/USP E 331, pH 7 – 9	25 kg	2182020
Natrium Ascorbat Kristallin E 301	25 kg	2182053
Natrium Ascorbat Kristallin E 301	1 kg	2182061
Ascorbinsäure E 300	25 kg	2182087
Ascorbinsäure E 300	1 kg	2182095

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Guarkernmehl E 412	25 kg	2185250
Delimat (Geschmacksverstärker)	6 kg	2184450
Delimat (Geschmacksverstärker)	1 kg	2184455
Rohrzucker Dunkel	40 kg	2182459
Rohrzucker Dunkel	2 kg	2182475
Vanillinzucker	25 kg	2182525
Vanillinzucker	2 kg	2182533
Vanilleschoten Natur-Bourbon ca. 15 – 16 cm im Glas	2 St.	2182558
Zitronenwürzer mit natürlichen Zitronenauszügen	25 kg	2182855
Zitronenwürzer	1 kg	2182871
Meisterrot Express (Umrötehilfsmittel)	1 kg	2184091

Tauchmasse

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Tauchmasse EP* KK, extra hell, Tauchtemp.: ca. 140° C Tauchzeit: 3 – 5 Sekunden Aushärtung: ca. 25 Sekunden	25 kg	2183069
Tauchmasse LE 130, hell Tauchtemp.: 130 – 140° C Tauchzeit: 3 – 5 Sekunden Aushärtung: ca. 25 Sekunden	18 kg	2183048



ALB-GOLD Teigwaren

Spitzenprodukte in Premium-Qualität. Beste Hausmacher Eierteigwaren im hochwertigen 250 g und 500 g Clipbeutel exklusiv für den Metzger. Im 2,5 kg Großverbraucher-gebinde außerdem hervorragend geeignet für die heiße Theke und den Party-Service. Durch Verwendung von bestem SSSE Durum Hartweizengrieß und täglich frisch aufgeschlagenen Eiern werden eine hohe Kochstabilität, hervorragende Quelleigenschaften und lange Standzeiten erreicht. Garantiert gentechnikfreie Rohstoffe und die Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung machen ALB-GOLD Produkte zu etwas ganz Besonderem. Und das kann man auch schmecken.



Beispiel Großverbrauchergebinde

Tomatensaucen



„Condoro-Pomodoro al Basilico“

- Tomatensauce Basilikum 350 g
- Zutaten: Tomaten, Salz, Basilikum (1 %)
- Artikelnummer 2304301



„Condoro-Salsa Napoletana“

- Tomatensauce „Hausmacher“ 350 g
- Zutaten: Tomaten, verschiedene Gemüse (7 %), Sonnenblumenöl, Salz
- Artikelnummer 2304400



Tomatensauce Bolognese 350 g

- Alb-Gold. Rote Tomatensauce mit Fleisch und Gemüse. Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304431



Tomatensauce Basilikum 350 g

- Alb-Gold. Rote Nudelsauce mit Fruchtstücken. Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304432



Tomatensauce Arrabiata 350 g

- Alb-Gold. Rote Nudelsauce. Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304433

Grocholl

Kartoffeln – aus gutem Grund.

Grocholls Kartoffeln stammen aus den besten Anbaugebieten wie der Heide oder der Altmark und sind das perfekte Programm für den Großverbraucher. Garantiert beste Qualität - ohne Kühlung haltbar.



Grocholl

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Brata

Paniermehle - Nasspanaden - Backteige.

Qualität und Kompetenz, Frische, Vielfalt und Perfektion bilden seit vielen Jahrzehnten die maßgeblichen Kriterien der Brata Fertigung. In hochmodernen Backstraßen wird europäisches Qualitätsgetreide täglich knusprig-frisch verbacken. Die Brote werden anschließend direkt in den Fertigungshallen der traditionellen Erprather Mühlen gemahlen und zu Paniermehl verarbeitet. Entdecken Sie die Bandbreite unterschiedlicher Texturen und verwirklichen Sie Panierideen.

Brata Paniermehl



- 25 kg
- Artikelnummer 2631010
- 10 kg
- Artikelnummer 2631005

Brata Semmelbrösel



- 25 kg
- Artikelnummer 2631020

Brata Goldpanier



- 25 kg
- Artikelnummer 2631030
- 10 kg
- Artikelnummer 2631025

Hoffmann Qualitätskonserven

Champignons, Obst- und Gemüseprodukte, Süßfrüchte aus aller Welt.



Victor – Konserven
• Obst, Gemüse, Thunfisch, etc.



Victor – Glaskonserven
• Champignons, Spargel



Victor – Champignons
• in Dosen, Eimern und Beuteln
• 1. Wahl, Mini, 2. und 3. Wahl,
auch geschnitten erhältlich

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Fleischer

Wir sind für Sie da! Heute wie morgen Ihr zuverlässiger Partner.

Seit über 50 Jahren vertreibt Fleischer qualitativ hochwertige Produkte exklusiv über den Fleischer-Fachhandel. Fleischer verzeichnet seit seiner Gründung stetiges Wachstum und ist heute Marktführer im Bereich der Endverbraucher-Produkte in der Metzgerei. Unser hochwertiges Sortiment wird Ihre Fleischerei-Qualitätsprodukte auch weiterhin auf's Beste ergänzen - und Ihnen dadurch zusätzliche Umsätze ermöglichen. Übrigens: Auch hinter der Theke können sich anspruchsvolle Fleischermeister ganz auf uns verlassen. Profi-Produkte für Küche und Partyservice erhalten Sie im Großbinde unter der Marke **Dr. Oetker**. So wird Küche und Partyservice auch bei Ihnen garantiert ein voller Erfolg. Wir werden auch in Zukunft alles tun, um Sie professionell bei Ihrer Arbeit zu unterstützen und freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.



Okis

Entdecken Sie die Vielfalt der Okis Obst-, Salate- und Gemüse-Konserven.

Die Oberpfälzische Konservenindustrie Schwandorf ist unter dem Namen Okis bekannt. Firmensitz ist in Bayern, dem Herzen Europas. Qualität steht bei Okis an erster Stelle der Unternehmensphilosophie. Ausschließlich erntefrische, qualitätsgeprüfte Rohwaren aus den traditionellen Anbaugebieten Europas gelangen zur Verarbeitung und werden unter Einsatz modernster Anlagentechnik zu Spitzenprodukten verarbeitet.

Okis Markenqualität – Spitzenklasse seit 1911



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Scana Noliko

Als internationales Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie ist Scana Noliko erste Adresse für ein umfassendes Sortiment sorgfältig selektierter Qualitätsgemüse und anderer Produkte. Als Spezialist für Konserven gehört die Verarbeitung von erntefrischem Obst und Gemüse zu den Unternehmensstärken. Scana Noliko besitzt neben dem umfangreichen Sortiment an Obst- und Gemüsekonserven eine moderne Produktpalette an Convenience Produkten.

**Hellriegel**

Hellriegel bringt mehr Raffinesse auf den Tisch.

Feinkostkonserven und Frischeprodukte – Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise und schmecken Sie die ganze Vielfalt. Hellriegel Produkte bringen Sie in den Genuss des jeweils landestypischen Geschmacks.



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Kühne

Aus Tradition besser

Innovation und Tradition kennzeichnen den Unternehmensweg. Kühne ist mit beinahe dreihundert Jahren eines der ältesten Familienunternehmen in der deutschen Lebensmittelindustrie – und dynamisch wie am ersten Tag. Kühne zieht seine Energie aus dem optimalen Zusammenspiel von Erfahrung und Kreativität. Als Meister des feinen Geschmacks versteht sich Kühne darauf, das Beste zu kultivieren.



Müller's Mühle

Weil Gutes besser schmeckt

Müller's Mühle ist die deutsche Qualitätsmarke für Reis und Hülsenfrüchte. Sie steht für Vertrauen, Tradition, Kompetenz und höchste Sorgfalt in Auswahl und Verarbeitung. Und das seit 1893. Für ihre herausragende, traditionelle Spitzenqualität gibt Müller's Mühle dem Verbraucher Brief und Siegel.

Müller's Mühle gehört seit 1989 zur Unternehmensgruppe der VK Mühlen AG und ist einer der größten Reis-Veredler in Europa und als unangefochtener Marktführer bei Hülsenfrüchten damit auch größter Be- und Verarbeiter von Erbsen, Bohnen und Linsen in Nordeuropa.



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Gyma

Von Profis für Profis

Seit der Gründung im Jahr 1966 hat sich die Gyma Deutschland GmbH in Kamp-Lintfort als Spezialist für Feinkostsaucen wie Ketchup und Mayonnaise in Deutschland etabliert. Zusätzlich zu unserem bestehenden Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001, wurde die Gyma Deutschland GmbH 2003 als eines der ersten Feinkostunternehmen nach den Qualitätsanforderungen des British Retail Consortium (BRC) akkreditiert.



Naarmann

Naarmann ... immer "Erste Sahne" für Großverbraucher und Küchenprofis

Die Privatmolkerei Naarmann ist mit Ihrer über 100-jährigen Tradition bekannt als ein Spezialist für Großverbraucher, dessen Produktsortiment immer wieder durch interessante Neuentwicklungen erweitert wird und damit auf die speziellen Wünsche und Anforderungen Ihrer Kunden eingeht. Ausgehend vom Produkt Milch stellen wir neben den Standardprodukten Sahne, Milch und Joghurt auch Spezialprodukte her. Hierzu zählen unter anderen Eismix für Softeis und Speiseeis, pflanzliche Schlagcremes, diverse Puddings und Joghurt drinks. Speziell als Lieferant für Großverbraucher bieten wir die verschiedenen Gebindegrößen von 0,2 und 1 Liter Combi-bloc, 5 kg und 10 kg Bag-in-Box bis hin zu 1000 kg Mehrweg-Containern an.

NAARMANN

... immer „Erste Sahne“



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Heidenreich

Pflanzenöle und -fette, für die tägliche Versorgung mit essentiellen Fettsäuren. Alles für die gute Küche: Für Salate, zum Kochen, Braten, Backen, Frittieren, im 10 l Einwegkanister bzw. 10 kg Karton.



Team Back

Tiefgekühlte Backwaren in den verschiedensten Convenience-Stufen, zum Auftauen, zum Aufbacken, wählen Sie aus ca. 150 Produkten. Ob Baguette oder Brötchen, süße Teilchen, Kuchen, Blätterteig, Strudel, Snacks oder Partygebäck, für jeden Anlass das richtige Produkt. In kürzester Zeit, von bester Qualität, leichtem Handling und höchstem Genuss!



Auf die Bleche... fertig... los!

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

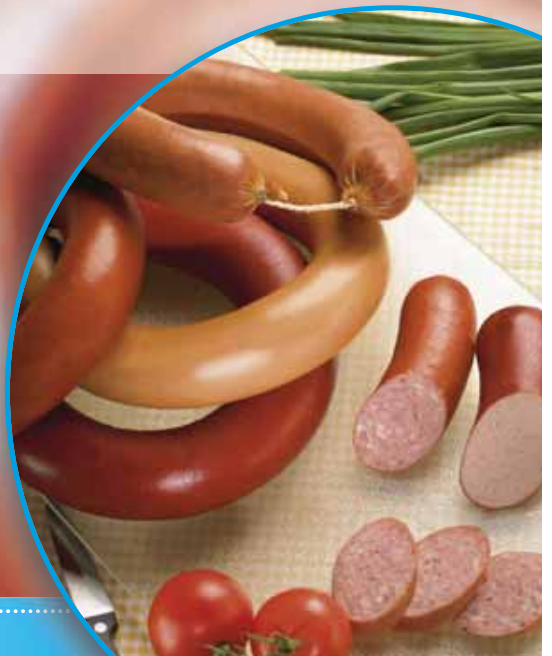


Es geht um die Wurst

...doch ohne Hülle läuft hier nichts.

Natur- und Kunstdärme – Herstellung von Därmen – Eigenschaften
und Verwendungsmöglichkeiten – Druckserien

Seite 197–206



Naturdarm

Der Naturdarm erfreut sich allgemein höchster Beliebtheit und steht als Synonym für qualitativ hochwertige, nach handwerklicher Art hergestellte Wurstwaren.

Die Verbraucher fragen immer häufiger nach naturbelassenen Produkten.

Dieser Trend spricht für den Naturdarm – bereits über 50% aller in Deutschland hergestellten Würste stecken heute in der natürlichen Hülle.

Tendenz steigend!

Der Trend zur Rationalisierung macht auch vor der Wurstproduktion nicht halt. So werden heute folgende Konfektionierungen angeboten:

- füllfertige Ware
- Produkte auf Softtubes gerafft
- Produkte auf Hardtubes gerafft
- abgebundene Ware
- abgeclippte Ware
- ausgesucht langzügige Ware
- Punktsortierungen

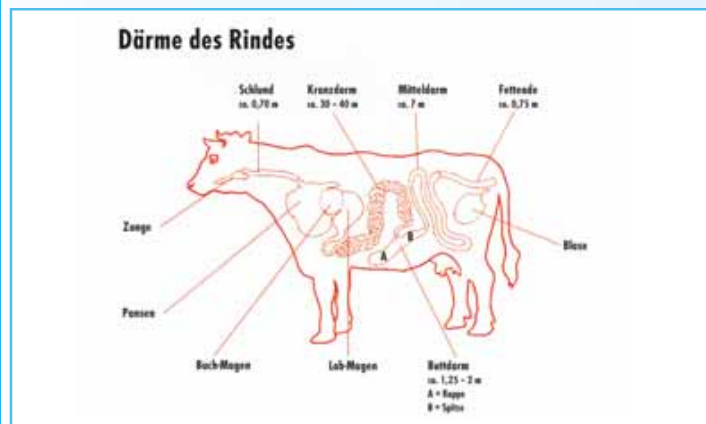
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir bedienen Sie korrekt.

Darmsorten im Überblick

Herkunft	Bezeichnung	Beschaffenheit	Verwendung
Rind	Kranzdarm	Länge 30 – 45 m	Fleischwurst, Lyoner, Mettwurst, Blut- und Leberwurst
	Mitteldarm	Länge 7 – 9 m, mittelweit, fest zu füllen	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst (Plockwurst)
	Butte	Länge 1 – 1,5 m, sehr weit, fest	Aufschnittware mit großen Anschnittflächen
	Fettende	Länge 1 – 1,5 m, sehr fest	Rohwurst, Brühwurst
Schwein	Enger Darm	Länge 16 – 18 m	Bratwurst, Bockwurst, Rohwurst (Polnische)
	Krauser Darm	Länge 3 – 4 m, nicht fest zu füllen	Blutwurst, Leberwurst, Landleberwurst,
	Fettende	Länge 1 m, fest	Gelbwurst, Rohwurst, Kochwurst
	Butte	Länge 0,2 – 0,4 m, weit	Kochwurst
	Magen	nicht zu fest füllen	Presssack
	Blase	Länge 0,05 m, stramm füllen	Kochwurst
Schaf	Saitling	Länge 22 – 25 m	Würstchen (Wiener), Rohwurst
	Butte	Länge 1 m, fest	Rohwurst, Brühwurst

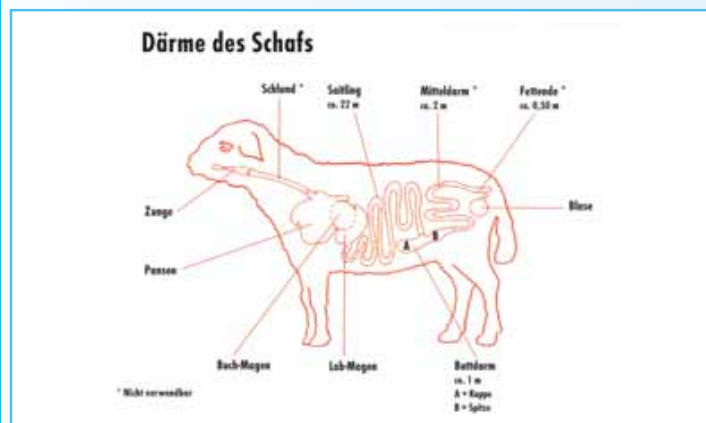


Naturdarm

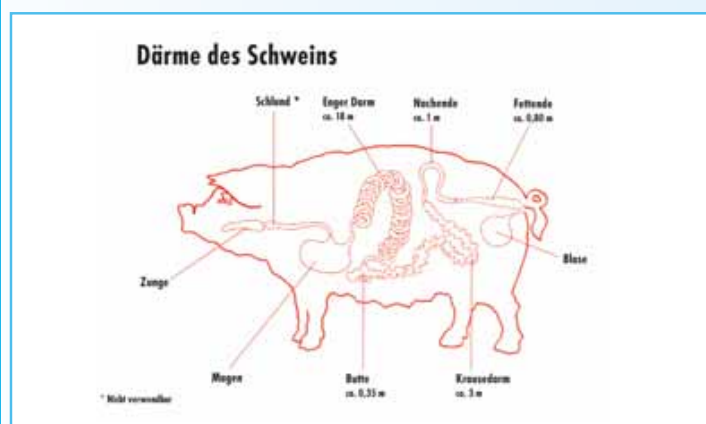


Ab dem 1. Januar 2001 wurde die Erfassung von europäischen Rinderdärmen eingestellt. Als Alternative wird hervorragende Ware aus Südamerika angeboten, die besonders fettarm ist.

Neben Kranz- und Mitteldärmen findet noch die Rinderbutte Verwendung, die vorwiegend für Kochwurst eingesetzt wird.



Weitere Verwendung in der Wurstproduktion findet noch die Hammelkappe, welche für Rohwurst eingesetzt wird.



Weitere Verwendung finden auch Schweinekrause, Schweinebutte, Schweineblase, Schweinefettende und Schweinenachende.

Därme des Rindes

Kranzdarm

- Kaliber 32/35, Abbindung blau
- Kaliber 35/37, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 37/40, Abbindung rot
- Kaliber 40/43, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 43/46, Abbindung grün
- Kaliber 46/+, Abbindung grün-weiß

Mitteldarm

- Kaliber 40/45, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 45/50, Abbindung blau
- Kaliber 50/55, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 55/60, Abbindung rot
- Kaliber 60/65, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 65/70, Abbindung grün
- Kaliber 70/+, Abbindung grün-weiß

Därme des Schafes

Saitling

- Kaliber -/16, Abbindung gelb
- Kaliber 16/18, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 18/20, Abbindung blau
- Kaliber 20/22, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 22/24, Abbindung rot
- Kaliber 24/26, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 26/28, Abbindung grün
- Kaliber 28/+, Abbindung grün-weiß

Därme des Schweins

Enger Schweinedarm

- Kaliber 24/26, Abbindung gelb
- Kaliber 26/28, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 28/30, Abbindung blau
- Kaliber 30/32, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 32/34, Abbindung rot
- Kaliber 34/36, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 36/40, Abbindung grün
- Kaliber 40/+, Abbindung grün-weiß

Kunstdärme

Werden Sie Verhüllungskünstler mit Kunstdärmen aus unserem Sortiment. Für ein gutes Aroma!

Herstellung von Kunstdärmen

Kunstdärme werden nach ihren Ausgangsmaterialien eingeordnet. Sie sind entweder aus veränderten natürlichen Stoffen oder aus Kunststoffen hergestellt.

Ausgangsmaterialien

Veränderte Naturstoffe

- Papier, Pergament
- Rinderhaut
- pflanzliche Zellstoffe

Kunststoffe

- Polyamid
- Polyester u.a.

Eigenschaften, Merkmale von Kunstdärmen:

Reißfähigkeit, Dehnbarkeit, Geruchsprobe

Die Entwicklung des Kunstdarmes:

Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts verstärkt Fleischermaschinen entwickelt wurden, die die manuelle Brätherstellung ablösen, gab es eine Verlagerung vom Fleisch- zum Wurstverzehr. Das hatte zur Folge, dass die aus eigener Schlachtung anfallenden Naturdärme für das Füllen der Würste nicht mehr ausreichten. So versuchte man einerseits, den Mangel an Naturdärmen durch Importe zu decken, andererseits einen Ersatz – den Kunstdarm – zu entwickeln.

Vorteile:

- Wasserdampf-, Gas- und Rauchdurchlässigkeit sind wählbar
- einfache Lagerung der Därme, längere Haltbarkeit
- keine aufwendige Behandlung
- günstige hygienische Beschaffenheit
- durchgehend gleiches Kaliber
- gute Aromahaltung
- als Werbeträger bedruckbar
- rationell zu verarbeiten (füllfest, kalibergerecht, temperaturbeständig, im automatischen Füllbetrieb gut maschinengängig)



Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten

Bezeichnung	Beschaffenheit	Verwendung	Begründung
Hautfaserdärme	hergestellt aus abgespaltenen Hautschichten von Rinderhäuten	hauptsächlich Brühwurst, Kochwurst, Kollagen-Saitlinge für Würstchen, Rohwurst	fest zu füllen, nimmt Rauch an, fettundurchlässig, clipfähig, essbar, dem Natursaitling fast identisch, luftdurchlässig, schrumpffähig
Faserdarm mit PVDC-Lackschicht		Brühwurst, Kochwurst	geringe Gewichtsverluste, da wasserdampfdurchlässig
Zellulosedärme	hergestellt aus pflanzlichem Zellstoff	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, streichfähig	können über Kaliber gespritzt werden, stabil, teils rauchdurchlässig
Zellulosedärme mit Faservlies	kunststoffbeschichtet, Sperrschicht	Zellulose-Saitlinge, Brüh-, Koch-, Rohwurst	Würstchen werden geschält, kaum Gewichtsverlust
Kunststoffkunstdärme (einschichtig, mehrschichtig)	hergestellt aus PVC, Polyäthylen, Polyester	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, streichfähig	sehr dicht, wasserdampf- und luftundurchlässig, kein Gewichts- oder Aromaverlust, nicht räucherbar, lange Haltbarkeit, keine Randbildung, clipfähig, farbig
Seidengerüstärme	Leinen, Seide, Nylon, teils beschichtet	Rohwurst, Kochwurst	große Festigkeit, rauchundurchlässig, schrumpffähig, clipfähig

Dagama Druckserien bewährt seit über einem Jahrzehnt und in frischer Optik – gedruckt auf Walsroder Darm

Die Dagama-Druckserie auf Walsroder F-plus

Aufdruck	Typ	Kaliber	Artikelnummer
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/22	0205010
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/22	0205011
Jagdwurst	F plus braun	60/40	0205250
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/40	0205020
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/40	0205021
Schinkenwurst	F plus braun	60/50	0205281
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/50	0205030
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/50	0205031
Jagdwurst	F plus braun	55/21	0205050
Schinkenwurst	F plus braun	55/21	0205051
Bierschinken	F plus braun	55/21	0205052
Fleischwurst	F plus braun	55/21	0205053
Lyoner	F plus braun	55/21	0205054
Bierwurst	F plus braun	55/21	0205055
Göttinger	F plus braun	55/21	0205056
Gelbwurst	F plus gelb	55/21	0205150
Mortadella	F plus gelb	55/21	0205151
Tiroler	F plus schwarz	55/21	0205200
Lyoner	F plus braun	75/50	0205330
Schinkenwurst	F plus braun	75/50	0205331
Bierschinken	F plus braun	90/50	0205400
Schinkenwurst	F plus braun	90/50	0205401
Jagdwurst	F plus braun	90/50	0205402
Lyoner	F plus braun	90/50	0205403
Mortadella	F plus braun	90/50	0205404
Bierwurst	F plus braun	90/50	0205405
Fleischwurst	F plus braun	90/50	0205406
Pfeffersäckchen	FRO	50/15	0205950

ungeraffte Ware



Neu im Sortiment: SUPPENDÄRME



Die Dagama-Druckserie auf Walsroder F-plus gerafft

Aufdruck	Typ	Kaliber	Artikelnummer
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/20	0205014
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/20	0205015
Bierschinken	F plus braun	55/20	0205210
Lyoner	F plus braun	55/20	0205211
Jagdwurst	F plus braun	55/20	0205212
Schinkenwurst	F plus braun	55/20	0205213
Tiroler	F plus schwarz	55/20	0205214
Lyoner	F plus braun	60/20	0205290

geraffte Ware



Naturin Klassik

Beschreibung

Das Top-Produkt für geräucherte Brühwurst – zeitlos gut!

Hinter Naturin-Klassik, dem weltweit ersten Collagendarm, verbirgt sich die gesammelte Erfahrung von Naturin. Wer höchste Qualitätsansprüche an geräucherte Brühwurstsorten stellt, kommt an Naturin Klassik nicht vorbei. Nur das hochwertige Collagen des „Klassikers“ bildet die ideale Hülle für traditionelle Qualität.

Vorteile

- hervorragendes Räucherverhalten
- optimale Aromabildung
- maschinengerechte Lieferformen
- hohe Clippfestigkeit
- kalibertreu
- keine Gefahr von Absetzern
- optimal abgestimmte Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit
- kann mit bis zu 6 Farben bedruckt werden



Naturin Kranzdarm

Beschreibung

Das Meisterstück für Brühwürste im Ring!

Fleischwurst im Naturin Kranzdarm – das ist der Inbegriff von Fleischwurst und zugleich der bis heute unerreichte Maßstab bezüglich Aromabildung, Optik, Verarbeitung und Beliebtheit beim Verbraucher.

Vorteile

- perfekte Optik
- optimale Aromabildung
- hohe Clippfestigkeit
- maschinengerechte Lieferform
- auch füllfertig konfektioniert erhältlich
- füllfest und kalibertreu
- keine Gefahr von Absetzern
- hervorragendes Räucherverhalten mit besonders gleichmäßiger Farbannahme
- kann im Innenring einfarbig bedruckt werden



Naturin Rohwurstdärme (R2/R2L-D/R2L-D-KD)

Beschreibung

Die Rohwurstdärme von Naturin – immer die richtige Wahl!

R2 ist das Original unter den Rohwurstdärmen von Naturin, die alle Anforderungen moderner Wurstproduktion erfüllen und zudem ein natürliches, rohwrursttypisches Produktbild ergeben. Reifeverhalten und Aromabildung erfüllen höchste Ansprüche. R2 ist hervorragend geeignet für Rohwurstsorten mit längerer Reifezeit.

Vorteile

- hervorragende Abpelleigenschaften
- ausgezeichnetes Reifeverhalten
- kein Ablösen des Darms während der Reifung
- füll- und clippfest
- gute Farbannahme und Aromabildung beim Räuchern
- fettundurchlässig
- in verschiedenen Sonderformen erhältlich (z.B. Beutel, Blase, Schweinchen)
- kann mit bis zu 6 Farben bedruckt werden



Naturin ER/ER-KR

Beschreibung

Der Spezialist für Koch- und Brühwurst!

Nutzen Sie die Vorteile des Collagendarms jetzt auch für kranzförmige Kochwürste. Ob für Leberwurst, Blutwurst oder andere Hausmacher Spezialitäten - ER ist die moderne Lösung für die Herstellung von appetitlich kleinen, marktgerechten Koch- und Brühwürsten.

ER ist charakterisiert durch seine geringe Wandstärke, die signifikant niedriger ist als bei Naturin Kranzdarm oder EW-D-KD.

Vorteile

- hohe Produktivität
- kalibertreu
- füll- und clippfest
- bedarfs- und maschinengerechte Lieferform
- rauch- und wasserdampfdurchlässig
- sehr gute Rauchannahme mit hervorragender Farbgebung
- optimales Schälverhalten



Naturin Eiweiß-Saitlinge

Beschreibung

Naturin ist der Erfinder des Eiweiß-saitlings. Die große Beliebtheit dieser rationell zu verarbeitenden Würstchenhülle ist der Beweis für das Vertrauen, das unserem „Original“ von anspruchsvollen Wurstmachern in aller Welt entgegen gebracht wird. Hohe Kalibertreue und gute Räumereigenschaften machen ESC zur idealen Hülle für die Herstellung von großkalibrigen Rohwürstchen.

- schnelle, rationelle Würstchenproduktion
- einzigartig im Biss
- füllfest
- kalibertreu
- rauchdurchlässig und gutes Reifeverhalten
- hervorragende Sensorik
- natürliches Aussehen



Naturin Collagenfolie

Beschreibung

Die unsichtbare Hülle für Kochschinken im Netz!

Neben dem zentralen Einsatzbereich als Braten- und Schinkenfolie eröffnet die Collagenfolie COFFI neue Möglichkeiten jenseits traditioneller Formen. Geschmeidig wie eine zweite Haut legt sich COFFI um Pökelfleisch, Fleisch oder Brät. So ermöglicht sie die Veredelung preiswerter Stücke zu hochwertigen Bratenkreationen.

Vorteile

- einfaches Entnetzen
- Veredelung zu hochwertigen Produkten
- auch perforiert lieferbar
- einfachste Handhabung
- hält Produkte saftig und frisch
- reduziert den Gewichtsverlust
- hält das Dekorgewürz am Fleisch
- hervorragend räucherbar, mit gleichmäßiger Farbannahme
- kann einfarbig in den essbaren Farben braun, schwarz oder weiß bedruckt werden
- Neu! Jetzt auch gerafft mit elastischem Netz verfügbar



Viscofan Kunststoffhüllen

Beschreibung

Die anwendungsfreundlichen Allrounder!

Wer problemlos Vielfalt produzieren möchte, wählt mit Tripan die richtige Hülle. Geeignet für alle Koch- und Brühwürste, Zwiebelmettwurst, Pasteten und Sülzen, überzeugt Tripan seit Jahren - weltweit!

Vorteile

- universell einsetzbare Kunststoffhülle
- besonders verarbeitungsfreundlich
- gute Barriereigenschaften schützen das Produkt
- ideal zur Herstellung der beliebten Vierkantformen
- gutes Abpellverhalten
- gestippt lieferbar
- kann mit bis zu 8 Farben bedruckt werden



Viscofan Schälldärme

Beschreibung

„Produktivität auf höchstem Niveau!“

Schälldärme von Viscofan zeichnen sich durch hohe Elastizität und Kalibertreue aus. Sie nehmen die gewünschten Farb- und Geschmackskomponenten des Räucherprozesses auf, sind jedoch undurchlässig für unerwünschte Aromaeinflüsse. Die sehr gute Schälbarkeit garantiert einen störungsfreien Produktionsablauf.

Geeignet für: geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen, (u.a. Hot-Dogs, Frankfurter und Bratwürste), Rohwürste, Brüh-Dauerwürstchen oder auch für Schmelzkäse.

Vorteile

- schnelle, rationelle Produktion
- identische Endprodukte
- Markenbildung durch rauchundurchlässige Bedruckung
- kalibertreu
- räucherbar
- effiziente Verarbeitung
- abfärbende und nicht abfärbende Därme erhältlich

- leicht schälbar
- zweifarbig bedruckbar
- mit einfarbig oder multifarbigem Streifen, „blue-window“ Druck oder multifarbig flächendeckenden Streifen lieferbar





Wickeln Sie Ihre Kunden ein

...wir haben bestimmt die richtige Verpackung.

Becher und Beutel – Dosen und Gläser – Foodtainer, Alu- und Menüschalen
Einweggeschirr – Folien und Papiere – Siegelgeräte und Vakuummachines
Metzgerfaltenbeutel und Tragetaschen

Seite 207–230



Tischvakuumaschine Vacuboy

Unser Kleiner mit der großen Klappe. Für alles was frisch bleiben muss. Benötigt wenig Stellfläche.

Technische Daten:

- Kammergröße (B x L x H): 360 x 380 x 140 mm
 - Schweißlänge : 350 mm
 - Pumpe: 10 cbm/h
 - Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,5 kW
 - max. Beutel: 350 x 400 mm
 - Außenmaße (B x H x L): 420 x 500 x 360 mm
 - Gewicht: 40 kg
 - VE: 1 Stück
 - Artikelnummer 5032123
- Option: Digitale Steuerung mit Sensor und Programmen, Begasungseinrichtung, Unterwagen, Greenvac-Anschluss



Tischvakuumaschine Plus Vac 20

Allround Maschine für die Fleischverarbeitung und Gastronomie. Komplett aus Edelstahl. Robust.

Technische Daten:

- Kammergröße (B x L x H): 430 x 505 x 175 mm
 - Schweißlänge: 1 x 405 mm (optional 2 x 405 mm)
 - Pumpe: 21 cbm/h
 - Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1 kW
 - max. Beutel: 400 x 500 mm
 - Außenmaße (B x H x L): 495 x 660 x 385 mm
 - Gewicht: 65 kg
 - VE: 1 Stück
 - Artikelnummer 5032255
- Option: Digitale Steuerung mit Sensor und Programmspeicher, Begasungseinrichtung, 2. Schweißleiste hinten, UnterwagenW1/W2, Greenvac-Anschluss



Fahrbare Vakuumaschine Plus Vac 21

Die Rationelle für Klein- sowie Großpackungen, Deckel durchsichtig, komplett aus Edelstahl

Technische Daten:

- Kammergröße (B x L x H): 430 x 505 x 180 mm
 - Schweißlänge: 1 x 405 mm (optional 2 x 405 mm)
 - Stromanschluss: 400 V
 - max. Beutel: 400 x 500 mm
 - Außenmaße (B x H x L): 500 x 735 x 975 mm
 - Gewicht: 100 kg
 - Pumpe: 21 cbm/h
 - Verbrauch: 1 kW
 - VE: 1 Stück
 - Artikelnummer 5032271
- Pumpe: 40 cbm/h
 - Verbrauch: 1,5 kW
 - Artikelnummer 5032289
- Option: Digitale Steuerung mit Sensor und Programmspeicher, Begasungseinrichtung, 2. Schweißleiste hinten, Greenvac-Anschluss



RapidPac

Mit der neuen „RapidPac“ von Komet gibt es erstmals einen kompakten, einfach zu bedienenden und leistungsstarken Schalensiegler für den Ladentisch mit dem Sie Ihre Produkte direkt vor den Augen Ihrer Kunden verpacken können. Damit bieten Sie gegenüber standardisiert verpackten SB-Produkten des Lebensmittelhandels absolute Frische, mehr Qualität, individuellen Verpackungsservice – und liegen voll im Trend des „Freshserve-Frischekonzepts“. Durch die Verpackung in Schalen mit Begasung/MAP haften bei Scheibenware die einzelnen Scheiben nicht mehr aneinander und lassen sich nach dem Öffnen einfach und appetitlich servieren. Bei Stückware – wie mariniertem Fleisch oder Käse – werden die Produkte zudem nicht mehr verformt, sehen ebenfalls stets appetitlich aus und können verkaufsattraktiv im Laden präsentiert werden. Der RapidPac stellt einen preisgünstigen Einstieg in das Thema SB-Verpackung dar. Es ist kein Druckluft- und kein Starkstromanschluss notwendig und aufgrund der Begasung/MAP wird eine deutlich längere Haltbarkeit der Produkte erreicht

Technische Daten:

- Oberfolie für Schale 137 x 187 (mm): 190
- Oberfolie für Schale 178 x 227 (mm): 230
- maximale Schalentiefe (mm): 65
- Außenmaße (BxTxH): 330 x 560 x 550 mm
- Durchmesser Oberfolie (mm): 200
- Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1Ph+N+PE/50 Hz, 0,9
- Gewicht: ca. 37 kg
- halbautomatisches Verpacken mit vorgefertigten Schalen mit einer siegelfähigen Oberfolie und einem Schutzgas
- Gehäuse aus Edelstahl
- bedienungsfreundliche und handliche Maschine
- einfaches manuelles Einlegen der Schale in den Siegelrahmen
- Pro Takt wird eine Schale verpackt
- Siegelplatte ist temperaturgesteuert und teflonbeschichtet
- Optionen: Unterwagen W1/W2, Sonderspannungen



Standchalensiegelmaschine TS-100

Professionelle, halbautomatische Standchalensiegelmaschine mit Vakuum und Begasung (MAP) - auch für die Begasung mit Sauerstoff (optional) geeignet.

Sie sorgt für eine optimale Haltbarkeit der verpackten Produkte bei minimalem Gasverbrauch. Bieten auch Sie Ihrem Kunden den Service, frisch zu Verpacken und freuen Sie sich über zusätzlichen Umsatz.

Option: Die TS-100 ist für die Sauerstoffbegasung über 21% zugelassen.



Siegelrandbeutel

- Aufbau: Mehrschichtbeutel aus Polyamid und Polyäthylen
- hohe Barriere gegen Sauerstoff, CO2 und Stickstoff
- sehr gute Aroma- und Fettbeständigkeit, dadurch lange Haltbarkeit der Produkte
- sehr gute Wasserdampfsperre, kein Austrocknen der Produkte
- hohe Transparenz und Glanz der Folie = optimale Präsentation der Ware
- durch Einsatz einer speziellen PE-Siegelschicht – dichte Schweißnähte
- VE: 100 Stück



Weitere Formate auf Anfrage lieferbar!

Größe (mm)	my	Artikelnummer
165 x 220	90	0536092
200 x 300	90	0536094
220 x 330	90	0536095
250 x 400	90	0536098
300 x 400	90	0536100
300 x 500	90	0536102
400 x 500	90	0536104
400 x 600	90	0536105
255 x 350	90	0536160
300 x 300	90	0536175

Siegelrandbeutel mit Abreißstreifen und Druck

Größe (mm)	Druck	my	VE	Artikelnummer
220 x 300	„Sauerbraten“	90	500 Stck.	0541523
200 x 330	„Für Pfanne und Grill“	90	1000 Stck.	0541555



Schrumpfbeutel

Dagama-Schrumpfbeutel repräsentieren eine neue Generation von mehrlagigen Schrumpfbeuteln unter Verwendung innovativer Materialien und Technologie. Ihre Struktur ermöglicht eine einmalige Kombination der Sauerstoff- und Feuchtigkeitsbarriere mit hervorragender Stärke und hoher Klarheit. Zusätzlich helfen Dagama Schrumpfbeutel, den Umweltauforderungen für chlorfreie Materialien und weniger Verpackungsmüll zu entsprechen. Schrumpfbeutel wurden für die Verwendung in der Fleisch-, Käse-, Geflügel-, Wild- und Fischindustrie konstruiert.

- SN=Seitennaht
- BDN=Bodennaht
- VE: 100 Stück

Superdünn!
Superfest!



Weitere Formate auf Anfrage lieferbar!

Größe (mm)	Naht	Artikelnummer
120 x 250	SN	0534099
130 x 550	SN	0534123
150 x 250	SN	0534149
200 x 300	SN	0534248
200 x 400	SN	0534255
200 x 600	SN	0534263
250 x 350	SN	0534313
300 x 400	BDN	0534388
300 x 500	BDN	0534404
350 x 500	BDN	0534420

Frisch halten, Vakuumieren & Versiegeln

Vollautomatische Vakuuierensysteme vom renomierten Schweizer Spezialisten für das professionelle Vakuumieren mit vielen, individuellen Einstellmöglichkeiten. Verlängert die Haltbarkeit eines jeden Lebensmittels um das 3 bis 5 fache im Vergleich zu den herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, das Aussehen oder den Nahrungswert zu verändern.

Luftentzug bis zu 97 %, qualitativ sehr hochwertige Geräte, die Möglichkeit wahlweise vollautomatisch oder manuell zu Vakuumieren und zu Versiegeln, das hochwertige Zubehör und die kinderleichte Handhabung der Vakuum - Technologie führen zu einem Ergebnis, das den Anforderungen der Industriequalität gerecht wird.

Vakuum System „Genius“

SOLIS Magic Vac Typ 561

- Leistung: 300 Watt
- Spannung: 230 V
- Maße (L x B x H): 39 x 14 x 10 cm
- Gewicht: 3,15 kg
- Einstellbares Vakuum bis 60 cm/HG (-0,80 bar)
- Saugleistung: ca. 10 Liter/Min.
- Schlauchanschluss für Vakuumerzeugung in Behältern (Einmachgläser, Behälter, Flaschen, Gläser)
- Einstellbare Versiegelungszeit
- Inklusive Zubehör Starter Kit bestehend aus: Beutelrolle 30 x 600 cm, 20 vorgeschchnittene Beutel 20 x 30 cm und Vakuumierkappe mit Schlauchanschluss
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1364875
- auch in silber erhältlich



Vakuum System „Champion“

SOLIS Magic Vac Typ 560

- Leistung: 320 Watt
- Spannung: 230 V
- Maße (L x B x H): 50 x 16 x 10 cm
- Gewicht: 3,45 kg
- Einstellbares Vakuum bis 60 cm/HG (-0,85 bar)
- Saugleistung ca. 12 Liter/Min.
- Schlauchanschluss für Vakuumerzeugung in Behältern (Einmachgläser, Behälter, Flaschen, Gläser)
- Einstellbare Versiegelungszeit
- Rollenfach für Folienrollen
- Integrierte Schneidevorrichtung
- Inklusive Zubehör Starter Kit bestehend aus: Beutelrolle 30 x 600 cm, 20 vorgeschchnittene Beutel 20 x 30 cm, Vakuumierkappe mit Schlauchanschluss, Geräteaufhängung
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 1364876



Vakuum System „Maxima“

SOLIS Magic Vac Typ 565

- Leistung: 320 Watt
- Spannung: 230 V
- Maße (L x T x H): 50 x 16 x 10 cm
- Gewicht: 4,00 kg
- Einstellbares Vakuum bis 70 cm/HG (-0,92 bar)
- Saugleistung ca. 15 Liter/Min.
- Schlauchanschluss für Vakuumerzeugung in Behältern (Einmachgläser, Behälter, Flaschen, Gläser)
- Einstellbare Versiegelungszeit
- Rollenfach für Folienrollen
- Integrierte Schneidevorrichtung
- Hochleistungsdoppelkolbenpumpe (Wartungsfrei, selbstkühlend, benötigt keinen Ventilator)
- Staubfilter (Vermeidet Schäden an der Pumpe)
- Inklusive Zubehör Starter Kit bestehend aus: Beutelrolle 30 x 600 cm, 20 vorgeschchnittene Beutel 20 x 30 cm, Vakuumierkappe mit Schlauchanschluss, Geräteaufhängung, Deckelöffner
- Farbe: silber
- Artikelnummer 1364878



Vakuum - Frischhaltebeutel und Rollen

mit patentierten Luftkanälen



Größe (B x H)	Bezeichnung	Artikelnummer
160 x 250 mm	Beutel	502340
200 x 300 mm	Beutel	502350
200 x 400 mm	Beutel	502352
250 x 350 mm	Beutel	502360
250 x 400 mm	Beutel	502361
300 x 400 mm	Beutel	502353
300 x 500 mm	Beutel	502354
200 x 6000 mm	Rollen	502355
300 x 6000 mm	Rollen	502356

Siegelgerät IP 190

- Technische Eigenschaften
- Siegelfläche: 230 x 190 mm
 - Folienbreite: max. 190 mm
 - Rollendurchmesser der Folie: ca. 170 mm
 - Anschlusswerte: 230V, 500 W, Sicherung: 3A
 - Nettogewicht: ca. 10 kg
 - Artikelnummer 5032570



Siegelschalen für IP 190

Größe (mm)	Art	VE	Artikelnr.
Siegelschale PP, weiß, ungeteilt			
227 x 178 x 36	1150 ml	500	0573970
Siegelschale PP, weiß, 2-geteilt			
225 x 175 x 30	ml	125	0573971
Siegelschale PP, weiß, 3-geteilt			
225 x 175 x 30	ml	125	0573972
Siegelschale PP, schwarz, ungeteilt			
227 x 178 x 36	1150 ml	500	0573980
Siegelschale PP, schwarz, 2-geteilt			
225 x 175 x 30	ml	125	0573981
Siegelschale PP, schwarz, 3-geteilt			
225 x 175 x 30	ml	125	0573982
Deckel PP zu Siegelschalen un-, 2-, 3-geteilt			
225 x 175 x 15		50	0573973

Größe (mm)	Art	VE	Artikelnr.
Siegelschale PP, weiß, ungeteilt			
225 x 175 x 45		500	0574051
Siegelschale PP, weiß, 2-geteilt			
225 x 175 x 45		500	0574052
Siegelschale PP, weiß, 3-geteilt			
225 x 175 x 45		500	0574053
Siegelschale PP, schwarz, ungeteilt			
225 x 175 x 45		500	0574054
Siegelschale PP, schwarz, 2-geteilt			
225 x 175 x 45		500	0574055
Siegelschale PP, schwarz, 3-geteilt			
225 x 175 x 45		500	0574056
Siegelfolie PE			
250 m			0502587

Siegelgerät IP 245 ohne Siegelrahmen

- für Siegelfolie Breite max. 245 mm
- Siegelfläche 270 und 250 mm
- Vorheizzeit 5–7 min.
- Schweißzeit 2 Sekunden
- Temperatur stufenlos regelbar, 130 -170 Grad
- einfache Handhabung
- Folienrolle bleibt im Gerät
- hoher Siegeldruck
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,8 kW
- Maße: 565 x 345 mm
- Artikelnummer 5032552

Wendesiegelrahmen für IP 245

- Artikelnummer 5032560

Ohne Abbildung:
Siegelfolie für Siegelgerät IP 245
 PE, transparent, 245 mm, 250 m, Backofen- und Mikrowellengeeignet, siegelt EPS, PET & PP
 • Artikelnummer 0502585

Ohne Abbildung:
Siegelfolie Alu für Siegelgerät IP 245
 • 245 mm breit, 250 m Rolle, 30 my
 • Artikelnummer 0640706



Einweggeschirr zum Versiegeln



Größe (mm)	Art	VE	Artikelnr.
Menüschale, weiß, ungeteilt			
247 x 151 x 42	835 ml	400	0577825
Menüschale, weiß, 2-teilig			
265 x 247 x 40	1460 ml	200	0577833
Menüschale, weiß, 3-teilig			
265 x 247 x 42	1330 ml	200	0577841

Heissiegelgerät BP 40 E

Siegelwenderahmen für unterschiedliche Rahmenabmessungen und Abschneidevorrichtungen

- Technische Daten:
- Größe: 200 x 470 mm
 - Stromanschluss/Verbrauch: 220 V/0,45 kW
 - Gewicht: 9,5 kg (11,2kg)
 - Aufheizzeit: ca. 15 Minuten
 - Schweißzeit: 2 Sekunden
 - Artikelnummer 5032511

Siegelfolie für Siegelgerät BP 40E

- 150 mm Breit
- 500m/Rolle
- transparent
- Polypropylen
- Artikelnummer 0502583



Siegelschalen für BP 40 E

- transparent
- hitzebeständig bis ca. 100°C

Größe (mm)	ml	Artikelnr.
138 x 96 x 32	250 ml	0573907
138 x 96 x 47	375 ml	0573915
138 x 96 x 65	500 ml	0573923
191 x 138 x 40	750 ml	0573931
191 x 138 x 53	1000 ml	0573949
191 x 138 x 75	1500 ml	0573956
191 x 138 x 99	1800 ml	0573964

Einweggeschirr

Salat-Klappbox, klar, PET ohne Dressingecke
 • Größe (mm): 220 x 190 x 90
 • VE: 100
 • Artikelnummer 0577569

• Größe (mm): 220 x 190 x 65
 • VE: 100
 • flache Ausführung
 • Artikelnummer 0577577

• Größe (mm): 220 x 135 x 90
 • VE: 100
 • kleine Ausführung
 • Artikelnummer 0577585

Hamburgerbox, weiß, PS
 • Größe (mm): 120 x 120 x 74
 • VE: 100
 • standart Ausführung
 • Artikelnummer 0577650

Menübox, weiß, PS
 • Größe (mm): 240 x 195 x 72
 • VE: 125
 • Art: ungeteilt
 • Artikelnummer 0577700

• Größe (mm): 240 x 195 x 72
 • VE: 125
 • Art: 2-geteilt
 • Artikelnummer 0577718

• Größe (mm): 240 x 195 x 72
 • VE: 125
 • Art: 3-geteilt
 • Artikelnummer 0577726

Lunchbox, weiß, PS
 • Größe (mm): 185 x 133 x 75
 • VE: 125
 • Art: IP 9
 • Artikelnummer 0577791

• Größe (mm): 240 x 133 x 75
 • VE: 125
 • Art: IP 10
 • Artikelnummer 0577809

Menüteller, weiß, rund, PS
 • Größe (mm): 225 x 20
 • VE: 100
 • Art: unget.
 • Artikelnummer 0577858

• Größe (mm): 225 x 20
 • VE: 100
 • Art: 2-geteilt
 • Artikelnummer 0577866

• Größe (mm): 225 x 20
 • VE: 125
 • Art: 3-geteilt
 • Artikelnummer 0577874

Salatteller, weiß, tief, PS
 • Größe (mm): 225 x 35
 • VE: 100
 • Art: 750 ml
 • Artikelnummer 0577908

Schale, weiß, laminiert, PS
 • Größe (mm): Ø 170
 • VE: 100
 • Art: 400 ml
 • Artikelnummer 0577924

Deckel klar, für Menüteller u. Salatteller
 • Hochdeckel
 • Größe (mm): Ø 225
 • VE: 100
 • Artikelnummer 0577932

Deckel klar, für Schale
 • Hochdeckel
 • Größe (mm): Ø 150
 • VE: 100
 • Artikelnummer 0577940



Einweggeschirr, PS

Speiseteller, weiß
 • Größe (mm): Ø 240
 • VE: 100
 • Art: ungeteilt
 • Artikelnummer 0574608

• Größe (mm): Ø 240
 • VE: 100
 • Art: 2-geteilt
 • Artikelnummer 0574616

Hamburgerschale
 • Größe (mm): 125 x 125
 • VE: 100
 • Artikelnummer 0576017

Menüschale, beige, mit anhängenden Deckel
 • Größe (mm): 230 x 230
 • VE: 50
 • Art: ungeteilt
 • Artikelnummer 0576207

• Größe (mm): 230 x 230
 • VE: 50
 • Art: 2-geteilt
 • Artikelnummer 0576256

• Größe (mm): 230 x 230
 • VE: 50
 • Art: 3-geteilt
 • Artikelnummer 0576306

• Größe (mm): 280 x 230
 • VE: 50
 • Art: 3-geteilt, schnittf.
 • Artikelnummer 0576066

Menüschale, beige
 • Größe (mm): 230 x 190 x 75
 • VE: 125
 • Art: 1-geteilt
 • Artikelnummer 0577304

• Größe (mm): 230 x 190 x 75
 • VE: 125
 • Art: 2-geteilt
 • Artikelnummer 0577312

• Größe (mm): 230 x 190 x 75
 • VE: 125
 • Art: 3-geteilt
 • Artikelnummer 0577320

Isoschale für Salat, weiß
 • Größe (mm): 225 x 40
 • VE: 100
 • Artikelnummer 0577502

Deckel, klar, 25 mm hoch, für Artikelnummer 0577502
 • VE: 100
 • Größe (mm): Ø 225
 • Artikelnummer 0577510



Einweggeschirr geschäumt

Thermobecher
 • Größe (mm): 114 x 56 (FC 12)
 • VE: 25
 • Art: 340 ml
 • Artikelnummer 0572586

• Größe (mm): 114 x 72 (FC 16)
 • VE: 25
 • Art: 460 ml
 • Artikelnummer 0572602

• Größe (mm): 114 x 93 (FC 20)
 • VE: 25
 • Art: 570 ml
 • Artikelnummer 0572628

• Größe (mm): 114 x 117 (FC 24)
 • VE: 25
 • Art: 680 ml
 • Artikelnummer 0572632

• Größe (mm): 143 x 87 (FC 32)
 • VE: 25
 • Art: 900 ml
 • Artikelnummer 0572669

Deckel transparent für FC 12, 16, 20, 24
 • Größe (mm): Ø 114
 • VE: 50
 • Artikelnummer 0572685

Deckel weiß, geschäumt für FC 12, 16, 20, 24
 • Größe (mm): Ø 114
 • VE: 50
 • Artikelnummer 0572693

Deckel weiß, geschäumt für FC 32
 • Größe (mm): Ø 114
 • VE: 25
 • Artikelnummer 0572701

Aluschalen



Größe (mm)	Größe (mm unten)	ml	Artikelnummer	VE
z.B. Gyros, Steaks, Gulasch, etc.				
188 x 138 x 55	144 x 94 x 55	935	1512300	1000
188 x 138 x 33,5	162 x 110 x 33,5	626	1512326	1000
Salatschale rund Ø 56 mm				
Ø 80	34 Höhe	110	1512359	1000
227 x 136 x 34	188 x 96 x 33	651	1512706	1200
222 x 158 x 38	182 x 118 x 38	862	1512755	800
Deckel PVC für Artikelnummer 1512326, 1512300			1512409	1000
Alu-Karton-Deckel für Artikelnummer 1512706			1512805	1200
Alu-Karton-Deckel für Artikelnummer 1512755			1512854	800
Aluschale rund, konisch für Käse, Speck, Nusstorte				
Ø 182	43 Höhe	770	1516509	600
Ø 229	44 Höhe	1450	1516608	400
Alu-Karton-Deckel für Artikelnummer 1516509			1516806	600
Alu-Karton-Deckel für Artikelnummer 1516608			1516905	400
Aluschale kupferfarbig, konisch				
368 x 249 x 50	302 x 206 x 50	3200	1513209	100



Behälter GN Alu 1/3, 1/2 und 1/1

Größe (mm)	Größe (mm unten)	ml	Artikelnummer	VE
Behälter GN 1/3				
321 x 173 x 76	264 x 116 x 76	2730	1516350	300
Behälter GN 1/2				
319 x 259 x 43	279 x 219 x 43	2700	1513100	300
konisch GN 1/2				
319 x 259 x 60	263 x 202 x 60	3500	1513118	300
316 x 215 x 43	278 x 177 x 43	2170	1513126	400
323 x 262 x 43	279 x 219 x 43	2700	1513142	400
Alu-Karton-Deckel GN 1/2 für Artikelnummer 1513118, 1513100			1513134	600
527 x 326 x 37	473 x 272 x 37	5200	1513159	100
Aludeckel GN 1/1 für Artikelnummer 1513159, 1513167			1513175	50

Menüschalen/Leberkäsformen

Wie frisch aus dem Topf, kommen alle Speisen in diesen Aluschalen auf den Tisch. Diese Menüverpackungen sind mikrowelleneeignet, temperaturbeständig, geschmacksneutral und so vielseitig im Angebot, dass Sie für jedes Gericht garantiert den richtigen Rahmen finden.



Größe (mm oben)	Größe (mm unten)	Teilung	ml	Artikelnummer	VE
Menüschalen „Silpa Serie“					
227 x 177 x 38,5	197 x 147 x 38,5	ungeteilt	1150	1517590	1000
227 x 177 x 30	197 x 147 x 30	ungeteilt	930	1517606	1000
227 x 177 x 38,5	197 x 147 x 38,5	2-geteilt	1020	1517595	1000
227 x 177 x 30	197 x 147 x 30	2-geteilt	812	1517614	1000
227 x 177 x 38,5	197 x 147 x 38,5	3-geteilt	960	1517600	1000
227 x 177 x 30	197 x 147 x 30	3-geteilt	760	1517622	1000
Aludeckel mit Prägung „Guten Appetit“ für alle Menüschalen					
227 x 177				1517655	1000
Aludeckel „NEW“ mit gerolltem Rand für alle Menüschalen					
227 x 177				1517660	1000
PVC-Deckel klar, 20 mm hoch, für alle Menüschalen					
227 x 177				1517150	1000
Leberkäsformen, konisch					
100 x 64 x 38	74 x 37 x 38	ungeteilt	160	1516046	100
121 x 83 x 47	92 x 54 x 47	ungeteilt	330	1516053	100
203 x 93 x 52	168 x 58 x 52	ungeteilt	640	1516103	100
230 x 100 x 58	193 x 63 x 58	ungeteilt	870	1516152	100
232 x 108 x 60	198 x 74 x 60	ungeteilt	1090	1516202	50
247 x 132 x 68	206 x 91 x 68	ungeteilt	1640	1516251	50
305 x 117 x 80	270 x 82 x 80	ungeteilt	2270	1516301	50

Grill-/Pizzaschale



Größe (mm)	Größe (mm unten)	ml	Artikelnummer	VE
Grillschale				
344 x 224	320 x 203	1281	1511054	350
Grillschale zu 5 Stück eingeschrumpft				
344 x 224	320 x 203	1281	1511559	5
Pizzaschale, konisch				
264 x 162 x 13	249 x 147 x 13	500	1512102	100
298 x 197 x 15	282 x 180 x 15	800	1512151	50
Pizzaschale, rund, konisch				
Ø 251	Ø 224/15 Hoch		1512557	25
Ø 127	Ø 86/26 Hoch	200	1512573	1500

Einwegplatte Alu



Größe (mm)	Artikelnummer	VE	Transportkarton
333 x 233	1510015	100	①
445 x 295	1510056	50	②
545 x 360	1510080	50	③
445 x 295	1510551	5	②
545 x 360	1510585	5	③
alternativ „Silpa Serie“			
333 x 233	1517556	100	①
445 x 295	1517564	60	②
545 x 360	1517572	50	③

Transportkarton

Ohne Abbildung

Partyservicekarton, Dekor „Orchidee“, mit dekorativem Sichtfenster, lebensmittelechte Qualität

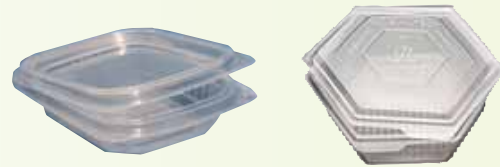
Karton	Größe (cm)	Artikelnummer
①	36 x 25 x 8	1514108
②	46 x 31 x 8	1514157
③	55 x 37,5 x 8	1514504

Rechteckschale PP ohne Deckel



Maße (mm)	ml	VE
Rechteckschale glasklar		
180 x 133 x 36	500	50
180 x 133 x 44	750	50
180 x 133 x 62	1000	50
Deckel für Rechteckschale		
180 x 140 x 10		50

Feinkostbecher



ml	VE	Artikelnummer
Becher PP mit anhängendem Deckel		
125	500	0573560
200	500	-
250	500	0573562
375	500	0573563
Haushaltsbox PP, transp., mit anhängendem Deckel		
250	500	0573568
500	400	0573569
700	400	0573570
1000	200	0573575
1200	200	0573580
1500	200	0573585
Mehrzweckbox PP, transp., mit anhängendem Deckel		
750	300	0573590

Maße (mm)	VE	Artikelnummer
Ananasbecher		
115 Ø	250	0573566
Deckel für Ananasbecher		
	250	0573567

Rundbecher PP mit bedrucktem Deckel

- Becher bedruckt, transparenter Deckel mit Druck
- VE: 50 Stück
- 250 g
- Druck „Griebenschmalz“
- Druck „Schweineschmalz“



Feinkostbecher PP

- glasklar
- recyclingfähig
- umweltgerecht
- mikrowellen- und spülmaschinengeeignet
- formstabil
- schlagzäh
- säure- und fettbeständig
- chemikalienresistent

Rechteckbecher PP mit Deckel

- VE: 250 Stück
- 125–500 g

Rundbecher PP mit Deckel

- VE: 250 Stück
- 125–500 g

Rechteckbecher PP ohne Deckel

- VE: 100 Stück
- 125–500 g

Deckel für Rechteckbecher

- VE: 100 Stück
- ohne Druck

Rundbecher PP ohne Deckel

- VE: 100 Stück
- 125–500 g

Deckel für Rundbecher

- VE: 100 Stück
- ohne Druck



Einweggeschirr und -besteck aus Kunststoff



ml/mm	Art	VE	Artikelnummer
Suppenschale weiß, PP, mikrowellengeeignet			
500 ml	mit Ohren	100	0572768
750 ml	mit Ohren	100	0572834
Einwegtasse weiß			
150 ml		50	0573105
Ausschankbecher weiß, mit Eichstrich			
200 ml		100	0573550
Teller tief, weiß, PP; mikrowellengeeignet			
220 mm	ungeteilt	100	0572206
220 mm	2-geteilt	100	0572230
220 mm	3-geteilt	100	0572263
Imbisschale, weiß			
180 x 100 x 30	flach	250	0572453
180 x 100 x 40	flach	250	0572503

ml/mm	Art	VE	Artikelnummer
Pommes Frites Gabel, diverse Farben			
75 mm	3-zinkig	2000	0570101
Schaschlikgabel, diverse Farben			
87 mm	3-zinkig	1000	0570150
Löffel Kunststoff, weiß			
		100	0571166
Messer Kunststoff, weiß			
		100	0571216
Gabel Kunststoff, weiß			
		100	0571265
Kaffeeöffel, weiß			
		250	0571505
Rührstäbchen, weiß			
		1000	0571802

Salatschale PP

- ohne Deckel
- VE: 100 Stück
- rund
- 610 ml
- Artikelnummer 0573885

Deckel PP für Salatschale

- VE: 100 Stück
- rund
- Artikelnummer 0573887



Karton- und Automatenbecher

- mit Druck "Kaffeepott"
- für Kalt- und Heißgetränke 0,1/0,2/0,25/0,3 Liter
- VE: 1000 Stück

Becher 0,1 l
• Artikelnummer 0473995

Becher 0,2 l
• Artikelnummer 0474000

Becher 0,25 l
• Artikelnummer 0474002

Becher 0,3 l
• Artikelnummer 0474004

Deckel
• Artikelnummer 0474010



Pappteller

- weiß
- VE: 250 Stück



Größe (cm)	Form	Artikelnummer
8 x 18 mit Abriss	eckig	0472555
9 x 15	eckig	0472563
9 x 15 mit Abriss	eckig	0472571
10 x 16	eckig	0472589
11 x 17	eckig	0472605
8 x 23	eckig	0472613
13 x 20	eckig	0472621
11 x 24	eckig	0472647
16,5 x 19,5	eckig	0472662

Pappschalen

- weiß, mit Folienkaschierung
- VE: 250 Stück



Größe (cm)	Form	Artikelnummer
9 x 9 x 3	eckig	0472704
13 x 17,5 x 3	eckig	0472753
9 x 14 x 3	eckig	0472779
8 x 14,5 x 2,5	oval	0472811
9 x 16 x 3	oval	0472852
10,5 x 17,5 x 3	oval	0472878
11 x 19,5 x 3,2	oval	0472894
12,5 x 20,5 x 3,5	oval	0472928
14 x 22 x 3,7	oval	0472944
15 x 23 x 2	oval	0472951

Pappteller

- flach
- VE: 100 Stück



Größe (cm)	Form	Artikelnummer
18	rund	0472969
23	rund	0472985

Transportbehälter W4

- Isolierbox für kalte und warme Platten aus Styropor
- Maße außen (mm): 695 x 533 x 278
- Maße innen (mm): 650 x 485 x 212
- Artikelnummer 1515105

Transportbehälter G2

- Isolierbox für kalte und warme Platten aus Styropor, olivgrün
- Maße außen (L x B x H): 598 x 380 x 155 mm
- Maße innen (L x B x H): 545 x 335 x 80 mm
- Gastronormschalen 2 x 1/2 oder 1 x 1/1
- Tiefe: 70 mm
- Artikelnummer 1515154

Transportbehälter G4

- Maße außen (L x B x H): 598 x 380 x 220 mm
- Maße innen (L x B x H): 545 x 335 x 145 mm
- Gastronormschalen 4 x 1/2 oder 1 x 1/1
- Tiefe: 140 mm
- Artikelnummer 1515162



Transportbehälter G6

- Maße außen (L x B x H): 598 x 380 x 285 mm
- Maße innen (L x B x H): 545 x 335 x 210 mm
- Gastronormschalen 6 x 1/2 oder 1 x 1/1
- Tiefe: 200 mm
- Artikelnummer 1515170

Deckel für Transportbehälter

- für Behälter G2, G4, G6
- Styropor, olivgrün
- Artikelnummer 1515175

Boxen aus EPP, schwarz

Bruchstabil, robust, garantiert lange Lebensdauer, hygienisch, spülmaschinenfest, dichtschießender Multifunktionsdeckel: 90° Drehung mit Lüftungsschlitzen zum Ausdampfen.

- VE: 1 Stück

Außenmaß (mm)	Innenmaß (mm)	Artikelnummer
Gastronomie-Box 1/1 mit Deckel		
595 x 390 x 227	535 x 330 x 167	1515204
595 x 390 x 277	535 x 330 x 217	1515220
Universalbox		
685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	1515225
Combi-Box		
630 x 500 x 585	535 x 330 x 470	1515238
Pizza-Box		
410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	1515253
Comfort-Box GN 1/1		
670 x 400 x 225	540 x 335 x 165	1515240
670 x 400 x 275	540 x 335 x 215	1515242
Fallbox Vario GN 1/1 mit Deckel		
	535 x 330 x 215	1515257



Palettfolie für Handabroller

- sichert, stützt und stabilisiert die Ware
- Stärke: 16 my
- Maße (L x B): 300 m x 45 cm
- VE: 1 Rolle
- transparent
- Artikelnummer 0501720

- ohne Abbildung
- vorgedehnt auf 10 my
 - 300 m x 43 cm
 - transparent
 - Artikelnummer 0501732



Handabroller für Palettfolie

- passend für Palettfolie von 30-50 cm Breite
- VE: 1 Abroller
- Artikelnummer 0501734

Maschinenfolie

- transparent
- Stärke: 17 my
- Maße (L x B): 2100 m x 50 cm
- Artikelnummer 0501757
- Stärke: 23 my
- Maße (L x B): 1750 m x 50 cm
- Artikelnummer 0501759

Packtisch Individual 500 SFN

- aus Edelstahl
- Maße 630 x 740 mm
- Heizplatte teflonbeschichtet 252 x 166 mm
- für Rollen bis 500 mm Folienbreite
- 230 V
- VE: 1 Stück
- Artikelnummer 5705058



Dehnfolie

- zum professionellen Verschließen der Foodtainer



Breite (cm)	lfm	my	Kern	Artikelnummer
PVC				
33	1500	13	112	0501601
35	1500	13	112	0501619
38	1500	13	112	0501635
45	1500	13	112	0501668
PE				
30	1500	12	76	0502200
30	1000	10	76	0502220

Foodtainer

Lebensmittelschalen zur rationellen Vorverpackung von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse usw. im SB-Bereich. Größe, Normen und Material auf Anfrage.



SMS Filter spezial

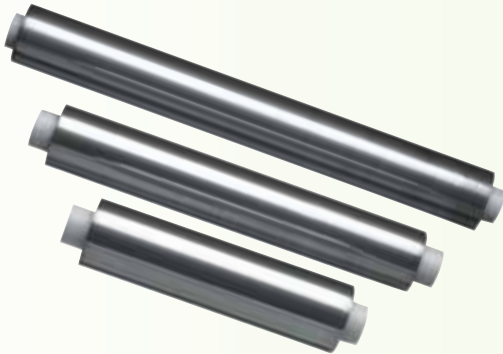


SMS-Frischhaltefilter sind für die sichere Verpackung von Lebensmitteln entwickelte Adsorptionsfilter, die Produktflüssigkeit aufnehmen und aufgenommene Flüssigkeit fest binden.

Breite		VE/BM	Artikelnummer
60 mm x 60 mm	I/Vac.	1000	0549071
60 mm x 90 mm	II/Vac.	500	0549113
60 mm x 180 mm	IV/Vac.	250	-

Alufolie

- VE: 1 Rolle



Länge/Breite	my	Artikelnummer
110 m x 30 cm	10,5	0640000
130 m x 30 cm	10,5	0640005
150 m x 30 cm	11	0640029
150 m x 30 cm	13	0640037
200 m x 30 cm	13	0640078
150 m x 45 cm	14	0640102
150 m x 45 cm	18	0640110
100 m x 60 cm	18	0640136
200 m x 30 cm Box	13	0640605
150 m x 45 cm Box	14	0640606
150 m x 45 cm Box	18	0640607

Goldfolie

- VE: 1 Rolle



Länge/Breite	my	Artikelnummer
150 m x 29,5 cm	14	0640656
150 m x 44 cm	14	0640672

Trespapphan

Ohne Abbildung:

- Coex Bopp-Folie, beidseitig heißsiegelfähig, zum Backen von Leberkäse, nicht rauchdurchlässig
- VE: 1 Rolle

Breite	Länge	my	Artikelnummer
500 mm	50 m	20	0502625
500 mm	100 m	20	0502674

Spender Metall

- für Frischhalte- und Alufolie, grau
- VE: 1 Stück



Länge/Breite	Artikelnr. Metall grau	Artikelnr. Edelstahl
1-fach, 30 cm	1364603	1364694
1-fach, 45 cm	1364611	1364702
1-fach, 60 cm	1364629	1364710
2-fach, 30 cm	1364660	1364728
2-fach, 45 cm	1364678	1364736

Spender Edelstahl

(Ohne Abbildung)

- für Frischhalte- und Alufolie
- rost- und säurebeständig
- elektrolytisch poliert
- VE: 1 Stück

Folien PVC/PE

- zum Verpacken von fett- und wasserhaltigen Lebensmitteln
- VE: 1 Rolle



Breite	Länge	my	Artikelnr.
Folie PVC für Frischfleisch			
30 cm	300 m	10	0501056
45 cm	300 m	10	0501072
60 cm	300 m	10	0501098
30 cm Box	300 m	10	0501551
Folie PE für Wurst und Käse			
30 x 30 cm perforiert	500 m	10	0501775
36 x 36 cm perforiert	500 m	10	0501783
46 x 46 cm perforiert	500 m	10	0501791
30 cm	300 m	10	0502054
45 cm	300 m	10	0502070
60 cm	300 m	10	0502104
30 cm Box	300 m	10	0502559
45 cm Box	300 m	10	0502575
30 cm	1500 m	12	0502200

HYDRO-STAR Zuschnittpapier



- hält Frischfleisch saftig und frisch und minimiert dadurch Gewichtsverluste bei der Lagerung
- verhindert das Verkleben von Fleischteilen während der Lagerung und reduziert dadurch Ihre Handlingskosten bei der Weiterverarbeitung
- ist atmungsaktiv, erhält die frische, natürliche Farbe des Fleisches und fördert damit Ihren Verkaufserfolg
- in den Farben pfirsich und grün als Gestaltungselement hilft bei der verkaufswirksamen Präsentation von Fleischprodukten in Ihrer Verkaufstheke

Größe (cm)	Farbe	Artikelnummer
19 x 28	grün	0400366
19 x 38	grün	0400374
28 x 38	grün	0400382
Für Eurokästen		
35 x 57	pfirsich	0400364



HYDRO-STAR Papierrolle

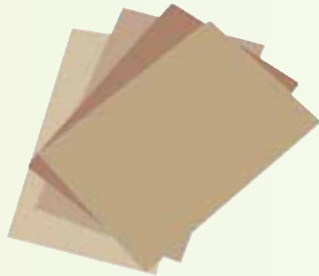
- VE: 1 Rolle, Rollenlänge: 320 m



Größe (cm)	Farbe	Artikelnummer
38	pfirsich	0400360
38	grün	0400359

Einschlagpapier

- in Formaten, Rollen und verschiedenen Farben erhältlich



Pergamentersatzpapier

- weitgehend fett dicht
- chlorarm gebleicht
- VE: 12,5 kg



Bogen	Größe (cm)	Farbe	Artikelnummer
1/1	75 x 100	weiß	0412167
1/2	50 x 75	weiß	0412165
1/4	37,5 x 50	weiß	0412163
1/8	25 x 37,5	weiß	0412155
1/16	25 x 18,75	weiß	0412148

Wachspapier

- spezialbeschichtetes, fett dichtes Papier
- VE: 12,5 kg



Bogen	Artikelnummer
1/4	0402024
1/8	0402040
1/16	0402050

Pergafinpapier

- VE: 12,5 kg

Größe (cm)	Farbe	Artikelnummer
37,5 x 50	weiß	0412098
25 x 37,5	weiß	0412056
25 x 18,75	weiß	0412049

Monopack Frischhaltepapier

- atmungsaktiv
- nassfest
- aromaschützend
- VE: 10 kg

Größe (cm)	Druck	Artikelnummer
1/4	Fresh-Line Qualität	0400796
1/8	Fresh-Line Qualität	0400804
1/16	Fresh-Line Qualität	0400812

Einschlagpapier

- 2-lagig, Verbundpapier/ Frischhaltefolie „Duplex“
- mit Frischhalteeffekt
- Folie ist leicht vom Papier zu trennen
- VE: 10 kg

Bogen	Druck	SP/2 30/35 g	N 50/60 g	Artikelnr.
1/4	Qualität & Frische	•		0400620
1/4	Fresh-Line Qualität		•	0400663
1/8	Fresh-Line Qualität	•		0400630
1/8	Fresh-Line Qualität		•	0400697
1/8	Winterlandschaft	•		0400635
1/8	Qualität & Frische	•		0400638
1/16	Fresh-Line Qualität	•		0400648
1/16	Qualität & Frische	•		0400651

Individuelle Firmenaufdrucke auf Anfrage.

Metzgerfaltenbeutel

Legen Sie sich eine wertvolle und gute „Visitenkarte“ zu! Verpackungen mit Witz – besser können Sie nicht für sich werben! Individuelle Aufdrucke auf Anfrage möglich.

- braun oder weiß
- diverse Aufdrucke
- VE: 1000 Stück zu 100 St. gefädelt



Größe	Druck	Farbe	Artikelnummer
1 (12/5/23)	Fresh-Line Qualität	weiß	0421313
3 (16/6/28)	Fresh-Line Qualität	weiß	0421339
5 (20/7/32)	Fresh-Line Qualität	weiß	0421354
1 (12/5/23)	Fresh-Line Qualität	braun	0421214
3 (16/6/28)	Fresh-Line Qualität	braun	0421230
5 (20/7/32)	Fresh-Line Qualität	braun	0421255
1 (12/5/23)	Qualität und Frische	weiß	0421360
3 (16/6/28)	Qualität und Frische	weiß	0421365
5 (20/7/32)	Qualität und Frische	weiß	0421370
1-5	Saisondruck	weiß	Dagama Exclusive

Hähnchen-/Haxenbeutel

- weiß
- 3-farbiger Druck
- fett- und flüssigkeitsdicht
- VE: 100 Stück



Größe	Lagen	Artikelnummer
Hähnchenb., Kraftpapier/Pe-Folie, Bodenn. ges., Druckmotiv: Max & Moritz		
1/2 105 + 55 x 240 mm	2	0430017
1/1 130 + 80 x 280 mm	2	0430090
Hähnchenb., Papier/Alufolie/Pergamenters., Druckmotiv: Guten Appetit		
1/2 105 + 60 x 240 mm	3	0430033
1/1 130 + 80 x 280 mm	3	0430066
Haxenb., Kraftpapier/Alufolie/Pergament, Druckmotiv: Haxe		
1/1 130 + 80 x 280 mm	3	0430157

Pizzakarton

Schneiden Sie sich ein Stück ab vom Pizzageschäft. Zeigen Sie Ihren Kunden, dass Sie deren Wünsche genau kennen. Bieten Sie Ihren Kunden die hausgemachte Fix- und Fertig-Pizza zum Selberbacken. Alles was Sie zum Glück Ihrer Kunden brauchen!

Pizzakarton Alu kaschiert

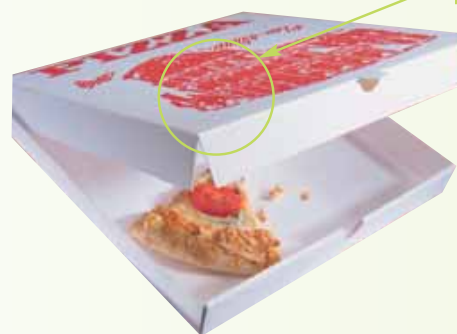
- Deckel und Boden, Modell Box C
- Standarddruck
- VE: 200 Stück

Größe (cm)	Artikelnummer
26 x 26 x 3	0430538
29 x 29 x 3	0430561

Pizzakarton unkaschiert

- Standarddruck
- VE: 200 Stück

Größe (cm)	Artikelnummer
20 x 20 x 3	0430728
24 x 24 x 3	0430744
26 x 26 x 3	0430769
29 x 29 x 3	0430785
Calzone	
27 x 16 x 7	0430652



Pizzakarton mit individuellem Firmenaufdruck möglich.



TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS - TIPPS

Tiefgefrieren belegter Pizzen

Ungebackene bzw. gebackene Pizzen in Klarsichtfolie einschlagen und einfrieren.

Durchnässen des Pizzabodens vermeiden

Pizza-Platte vor dem Belegen mit Pflanzenöl einstreichen.

Salami, ja oder nein?

Noch besser als Salami eignet sich die preiswerte und etwas fettere Cervelatwurst als Pizzabelag. Sie trocknet beim Backen weniger aus. Es ist zweckmäßig, die Garnierung schon entsprechend der Portionen zu gestalten, so dass der Belag wie Schinken, Tomaten, Sardellen usw. gleichmäßig auf jeder Portion vorhanden ist.

allfolin hält Frisches länger frisch!

Sie möchten mit Werbung auf sich aufmerksam machen?

Wir unterstützen Sie und liefern die passenden Beutel und Tragetaschen, hergestellt aus PE-HD, PE-LD oder coextrudierten Folien. Wir bedrucken Ihren gewählten Artikel mit modernen Flexodruckmaschinen nach Ihren Wünschen oder Sie wählen aus unseren über 100 Standardartikeln aus.



Viele Konfektionstypen sind möglich:

- Tragetaschen mit oder ohne Griffloch-Verstärkung
- Trennnaht- oder Bodennahtbeutel
- Hemdchentragetaschen
- Seitenfalten- oder Bodenfaltbeutel
- Zuschnitte
- Lippenbeutel (mit Öffnungshilfe)

Perga-Plastic GmbH

gehört zu den führenden Herstellern von Verpackungen und Folien aus PE-HD, sowie PE-LD und Coextrusionfolien. Seit 1970 stehen wir mit unserer geschützten Marke **allfolin** für höchstes Qualitätsbewusstsein und absolute Zuverlässigkeit. Aus unserem **allfolin**-Verpackungs-Programm stehen Ihnen Zuschnitte, Einwickelbögen, Beutel, Hemdchen- und DKT-Tragetaschen, Schalen und Becher zur Verfügung, die ihre Produkte schützen und frisch halten. Im Übrigen ist die Verpackung ein preiswerter Werbeträger für Ihr Haus – fragen Sie uns!



Als einer der ersten Hersteller sind wir nach der internationalen Hygienenorm BRC-IOP zertifiziert!

Die Herausragenden Vorteile von allfolin sind:

- hervorragende Frischhalteigenschaften
- umweltfreundlich, da 100% recyclebar und physiologisch unbedenklich wasser-, öl- und fettbeständig mit allen handelsüblichen Stiften zu beschriften
- alle Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen liegen vor
- ideal als Werbeträger, z.B. mit Standarddrucken (viele Motive auf Anfrage verfügbar)



Zulassung nach den EG-Bestimmungen für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff



Materiale Kennzeichen für das sortenreine Recycling



Symbol für einen umweltverträglichen Kunststoff



Prüfzertifikat für die Lebensmittelverpackung



Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001



Zertifizierung nach int. Hygienenorm BRC-IOP



Verpackung ist ihre Visitenkarte!

Heben Sie sich mit einer individuell bedruckten Verpackung von der Masse ab!

Unsere Verpackungsprofis beraten Sie gerne und die Perga-Außendienstmitarbeiter besuchen Sie kostenfrei und unverbindlich.

Diesbezügliche Anfragen richten Sie bitte an Ihren Dagema Partner!



allfolin Zuschnitte und Einwickelbögen
allfolin cell Zuschnitte / Rollen

Unsere papierähnliche, weiße Folie mit dem griffigen Charakter garantiert Langzeit-Frische, ist beschriftbar und leicht faltbar. Lieferbar im praktischen Entnahmekarton oder auf der Rolle.

Artikelbezeichnung	Abmessung (cm)	Druck	Artikelnummer
AfCL-FLZ 1/16	18 x 24	Fresh Line	-
AfCL-FLZ 1/8	24 x 36	Fresh Line	0520221
AfCL-FLZ 1/6	30 x 36	Fresh Line	0520239
AfCL-FLZ 1/4	36 x 48	Fresh Line	0520247
RT-AC	Rolle 36 cm x 500 LFM	Auf Anfrage	0500254


allfolin glas Zuschnitte

aus PP bzw. OPP, transparent, lose oder geblockt

Artikelbezeichnung	Abmessung (cm)	Artikelnummer
AG 1/16 (geblockt)	18 x 21 + 3	-
AG 1/8 (geblockt)	24 x 33 + 3	0520601
AG 1/4 (geblockt)	36 x 45 + 3	-
OPP 1/64 (lose)	9 x 12	-
OPP 1/32 (lose)	12 x 18	-
AGL 1/16 (lose)	18 x 24	-
AGL 1/8 (lose)	24 x 36	-
AGL 1/4 (lose)	36 x 48	-


allfolin forte Zuschnitte

aus HD-PE, extra dick, natur, lose

Artikelbezeichnung	Abmessung (cm)	Artikelnummer
AFL 1/16	18 x 24	0520064
AFL 1/8	24 x 36	0520056
AFL 1/4	36 x 48	-


perga lachs Zuschnitte

aus HD-PE, rosa, geprägt, lose

Artikelbezeichnung	Abmessung (cm)	Artikelnummer
Perga-Lachs 1/16	18 x 24	-
Perga-Lachs 1/8	24 x 36	0520809
Perga-Lachs 1/4	36 x 48	-


perga pack Zuschnitte

aus LD-PE, extra dick, transparent, lose

Artikelbezeichnung	Abmessung (cm)	Artikelnummer
Perga-Pack 1/16	18 x 24	-
Perga-Pack 1/8	24 x 36	-
Perga-Pack 1/4	36 x 48	-



allfolin Beutel und Tragetaschen

allfolin-Tragetaschen

- aus HD-PE, LD-PE, Coex- oder Mischfolie
- lose
- neutral weiß oder Standarddruck
- mit Grifflochverstärkung und Bodenfalte

Mit Standardmotiven oder
individuell bedruckt lieferbar!



Größe (cm)	Druck	Farbe	my	Artikelnummer	VE
37 x 45 +5	ohne Druck	weiß	28	0543702	1000
38 x 45 +5	ohne Druck	weiß	40	0543108	500
38 x 45 +5	Fresh-Line Qualität	weiß	30	0544114	1000
37 x 45 +5	ohne Druck	weiß	30	0543090	1000
38 x 45 +5	Auf Anfrage möglich	weiß	30	DTL 45 REC	1000
38 x 45 +5	Meistermetzger	weiß	28	DCTL-M 45	1000
38 x 45 +5	Winterlandschaft	weiß	25	DCTL-WL 45	500

allfolin-Tragebeutel

- aus HD-PE
- geblockt
- neutral weiß oder Standarddrucke
- mit ausgestanztem Griffloch

Mit Standardmotiven oder
individuell bedruckt lieferbar!



Größe (cm)	Druck	Farbe	my	Artikelnummer	VE
24 x 35 +3	Auf Anfrage möglich	weiß	15	0543553	2500
24 x 35 +3	Fresh-Line Qualität	weiß	15	0544216	2500
24 x 35 +3	Unser Fleisch	weiß	15	0544247	2500
24 x 35 +3	Fleischer Spezialdruck	weiß	15	0544262	2500
33 x 39 +3	Meistermetzger	weiß	20	0544288	1000
20 +7 x 35 +3	Auf Anfrage möglich	weiß	20	TS 15	2500
27 x 37 +3	Auf Anfrage möglich	weiß	15	T 25	2500
33 x 39 +3	Auf Anfrage möglich	weiß	20	T 31	1000
33 x 39 +3	Rind und Schwein	weiß	20	TRIS 31	1000

Hemdchentragetaschen und Knotenbeutel



allfolin-Hemdchentragetasche

- aus HD-PE
- geblockt
- neutral weiß oder Standarddrucke

Mit Standardmotiven oder individuell bedruckt lieferbar!

Artikelbezeichnung	Größe (cm)	Farbe	my	Druck
H 2	22 +12 x 42	weiß	14	Auf Anfrage möglich
H 3	25 +12 x 46	weiß	16	Auf Anfrage möglich
HGS 30	25 +12 x 46	weiß	11	Glücksschwein
HWL 30	25 +12 x 46	weiß	11	Winterlandschaft
HFI 3	25 +15 x 49	weiß	18	Auf Anfrage möglich
H 4	27 +15 x 50	weiß	18	Auf Anfrage möglich
H 39	27 +12 x 48	weiß	11	-
H 54	30 +20 x 54	weiß	20	Auf Anfrage möglich
H 50 OR	30 +20 x 54	orange	20	-

Größe (cm)	Druck	Farbe	my	Artikelnummer	VE
22 + 12 x 40	geblockt „im Fachgeschäft“	Druck	14	0547059	2000
22 + 12 x 40	Fresh-Line Qualität	Druck	14	0547612	2000
25 + 12 x 46	Fresh-Line Qualität	Druck	16	0547620	2000

Import Hemdchentragetasche

- Niederdruck- oder Hochdruck-Qualität, geblockt oder lose, neutral weiß
- oder Standarddrucke

Größe (cm)	Druck	Farbe	my	Artikelnummer	VE
25 + 12 x 47	ohne Druck	weiß	30	0546051	1000
26 + 14 x 50	Fresh-Line Qualität	weiß	33	0546101	1000
28 + 14 x 48	ohne Druck	weiß	33	0546135	1000
25 +12 x 46	Fresh-Line Qualität	weiß	16	0547621	2000
25 + 12 x 47	geblockt ohne Druck	weiß	9	0546556	2000
28 + 14 x 48	geblockt ohne Druck	weiß	9	0546606	2000
27 + 14 x 47	geblockt Qualität und Frische	weiß	13	0546610	2000

Knotenbeutel HDPE

- auf der Rolle

Größe (cm)	my	Artikelnummer	VE
21 + 11 x 38	7	0529503	250
21 + 11 x 47	7	0529552	200

allfolin Becher, Dosen und Deckel



Viereckdosen

- aus PS

Artikelbezeichnung	Inhalt (ccm)	Farbe	Druck
VD _o 125 PS	125	natur	–
VD _o 200 PS	200	natur	–
VD _o 250 PS	250	natur	–
VD _o 400 PS	400	natur	–
VD _o 500 PS	500	natur	–
VD weiß (Deckel)	–	weiß	Auf Anfrage möglich
VD glasklar (Deckel)	–	transp.	Auf Anfrage möglich

Achteckdosen

- aus PS

Artikelbezeichnung	Inhalt (ccm)	Farbe	Druck
AD _o 500	500	transp.	–
AD _o 600	600	transp.	–
AD _o 900	900	transp.	–
AD _o 1000	1000	transp.	–
AD _o 500 PS w	500	weiß	–
AD _o 900 PS w	900	weiß	–
AD _o 1000 PS w	1000	weiß	–
AD weiß (Deckel)		weiß	auf Anfrage möglich
AD glasklar (Deckel)		transp.	auf Anfrage möglich

allfolin Fleischsäcke

Fleischsäcke

- aus hochfester HT-Spezialfolie
- extrem belastbar
- flüssigkeitsdicht
- reißfest
- auch mit Aufdruck lieferbar

Größe (cm)	my	Farbe	Artikelnummer
20 x 30	12	natur	0530089
25 x 40	15	natur	0530121
30 x 50	18	natur	0530162
40 x 60	20	natur	0530188
50 x 80	25	natur	0530204
50 x 80	30	natur	0530212
50 x 100	35	natur	0530238
60 x 100	35	natur	0530246
50 x 120	35	natur	0530253
Für Eurokästen			
65 x 45 x 65	10	natur	0529602
65 x 45 x 65 blau	10	blau	0529605



Flach- und Seitenfaltenbeutel

allfolin Abreissbeutel aus HD-PE
• geblockt

Größe (cm)	Druck/Farbe	VE	my	Artikelnummer
20 x 30 + 3	natur	2500	13	0530584
24 x 35 + 3	natur	2500	15	0530592
20 x 30 + 3	natur	2500	10	0530675
24 x 35 + 3	natur	2500	10	0530691
24 x 35 + 3	natur	2500	15	0530692
20 x 30 + 3	Fresh-Line Qualität	2500	13	0544601
24 x 35 + 3	Fresh-Line	2500	15	0544650
24 x 35 + 3	Fresh-Line Qualität	2500	15	0544668

allfolin Seitenfaltenbeutel aus HD-PE
• geblockt

Größe (cm)	Druck/Farbe	VE	my	Artikelnummer
16 + 6 x 28 + 3	natur	2500	10	0533059
20 + 8 x 32 + 3	natur	2500	10	0533075
12 x 21 + 3	natur	5000	11	S 1
16 x 28 + 3	natur	2500	13	S 2
20 x 32 + 3	natur	2500	15	S 4
20 x 40 + 3	natur	2500	15	S 5
16 x 28 + 3	natur	2500	10	S 20
20 x 32 + 3	natur	2500	10	S 40
20 x 50 + 3	natur	1000	20	Sfrib 2

Import Seitenfaltenbeutel aus HD-PE
• geblockt

Größe (cm)	Druck/Farbe	VE	my	Artikelnummer
16 + 6 x 28 + 3	natur	2500	10	0533060
20 + 7 x 32 + 3	natur	2500	10	0533076

Import Abreißbeutel aus HD-PE
• geblockt

Größe (cm)	Druck/Farbe	VE	my	Artikelnummer
20 x 30 + 3	Qualität u. Frische	3000	10	0530576
24 x 36 + 3	Qualität u. Frische	2000	12	0530709
20 x 30 + 3	natur	2500	13	0530585
24 x 35 + 3	natur	2500	15	0530593
20 x 30 + 3	natur	2500	10	0530676

Import Abreißbeutel aus LD-PE
• geblockt

Größe (cm)	Druck/Farbe	VE	my	Artikelnummer
17 x 20 + 3	transparent	5000	30	0530527
23 x 29 + 3	transparent	2000	30	0530550



Sturzgläser mit Nockenverschlüssen

- glasklar
- VE: 1 Stück



Füllgewicht (g)	VE	ml/cl	Artikelnr.
Sturzglas Two 82			
200	45	230 ml	0680108
400	15	440 ml	0680207

Nockenverschlüsse/Gummiringe

Ø (mm)	Farbe	Artikelnr.
82	weiß	0603100
82	rot/weiß	0603118
82	blau/weiß	0603126
82	grün/weiß	0603134
82	rot	0603138
82	grün	0603142
82	blau	0603146
100	weiß	0603159



Dosen und Deckel Weissblech

Selbstgemachte Wurstwaren in Dosen: Bieten Sie Ihrem Kunden verschiedene Sorten als Ergänzung zum Frischwurstsortiment. Denken Sie auch an Fertiggerichte wie Gulasch, Geschnetzeltes, Ragout Fin und hausgemachte Suppen. Versehen mit Etiketten sind Ihre Dosenspezialitäten eine erstklassige Werbung für Ihr Geschäft.

Dosen und Deckel Weissblech

- mit oder ohne Aufreibdeckel
- VE: 100 bzw. 200 Stück

Unser Dosenprogramm umfasst Dosen für jeden Zweck in unterschiedlichen Mengeninhalten.

Die gängigsten Größen sind 73 und 99 mm ø mit und ohne Aufreibdeckel. Weitere Größen auf Anfrage.

Deckel Weissblech

- VE: 1 Rolle à 100 Deckel

Größe (mm)	Artikelnr.
Dosen mit geschl. Deckel	
73 x 58	0605105
99 x 33	0605204
99 x 63	0605253
99 x 119	0605329
Dosen mit Aufreibdeckel	
73 x 58	0605154
99 x 63	0605303



Größe (mm)	Druck	Artikelnr.
73er	„Neutral“	0605907
73er	„Mettwurst“	0605915
99er	„Neutral“	0605956
99er	„Leberwurst“	0605972
99er	„Blutwurst“	0605980
99er	„Sülze“	0605998
99er	„gek. Mettwurst“	0606004

Mit Schmucketiketten in schönem Design und individuellem Firmendruck werten Sie Ihre Produkte aus eigener Herstellung werbewirksam auf.

Thermopapierrollen

- weiß

Größe (mm/Breite x m/Länge)	Ø Hülse	Artikelnr.
z.B. für: Mettler Tiger d		
57 x 41	12 mm	0451030
z.B. für: Mettler L 1/8		
62 x 50	12 mm	0451070
z.B. für: Bizerba		
72 x 50	12 mm	0451096
z.B. für: Bizerba BW 500/800 SW 800		
58 x 50	12 mm	0451104
Rolle für digitale Waage: SM 25/70		
50 x 200	12 mm	0451153
z.B. für Digi: SM 80		
60 x 38,5	12 mm	0451179

Thermoetiketten

- weiß

Größe (mm/Breite x m/Länge)	Stück	Artikelnr.
Digi: SM 25/70		
40 x 62	800	0451245
Digi: SM 80		
60 x 49	900	0451260



Weitere Thermorollen und Etiketten auf Anfrage lieferbar!



Wisch- und Reinigungstücher

Hygiene-Sonderseiten
auf Wunsch einfach austrennen und in das entsprechende Kapitel einlegen

Tork Advanced Innenabrollung 415

- 1-lagig Tissue
- hochweiß
- unperforiert
- Systemkennzeichnung: Innenabrollungssystem
- Verpackung (VE): 6 Rollen x 275 m
- Artikelnummer 0467102



Tork Advanced Innenabrollung 415

- 1-lagig Tissue
- hochweiß
- unperforiert
- Systemkennzeichnung: Innenabrollungssystem
- Verpackung (VE): 12 Rollen x 120 m
- Artikelnummer 0467118



Innenabrollung

- 1-lagige Recycling Ware
- weiß
- Breite: 20 cm
- unperforiert
- Verpackung (VE): 6 Rollen á 300m
- Artikelnummer 0467127



Innenabrollung

- 1-lagiges Tissue
- hochweiß
- Breite: 21,5 cm
- unperforiert
- Verpackung (VE): 6 Rollen á 275m
- Artikelnummer 0467720



Innenabrollung

- 1-lagiges Tissue
- hochweiß
- Breite: 21,5 cm
- unperforiert
- Verpackung (VE): 12 Rollen á 120m
- Artikelnummer 0467746



Tork Advanced Wischtuch 420

Performance Rolle

- 2-lagige TAD Qualität
- hochweiß
- perforiert
- mit innovativer Lagenverbindung (Linienprägung)
- Systemkennzeichnung: W1/W2
- Rollenlänge: 255 m
- Tuchformat: 23,5x34 cm
- 750 Tücher/Rolle
- Artikelnummer 0467035



Tork Premium Reinigungstücher 530 Rolle

- 1-lagige Vliesstofftücher
- weiß
- perforiert
- voluminöses Tuch mit textiler Oberflächenstruktur
- Systemkennzeichnung: Wiper Pak System
- Blattmaße: 32 x 38 cm
- Verpackung (VE): 1 Rolle = 280 Tücher
- Artikelnummer 0467053



Passende Spendersystem fragen Sie bitte bei uns an.

Tork Premium Handtuch Interfold

- 2-lagige TAD Qualität
- Blattmaße: 21 x 34 cm
- hochweiß
- höchste Saugkraft
- besonders voluminös durch Lorbeerblattprägung
- Systemkennzeichnung: H2 Interfold System (Xpress)
- Verpackung (VE): 21 x 100 = 2.100 Tücher im Karton
- Artikelnummer 0467066



Tork Advanced Handtuch Interfold

- 2-lagig Hybrid Qualität
- TAD & Tissue
- hochweiß
- hohe Saugkraft
- Blattmaße: 21 x 26 cm
- Systemkennzeichnung: H2 Handtuch System (Xpress)
- Verpackung (VE): 21 x 180 = 3.780 Tücher im Karton
- Artikelnummer 0467060



Tork Advanced Handtuch grün Zickzackfaltung

- 2-lagiges Tissue
- grün
- sehr saugfähig
- mit Lorbeerblattprägung
- Systemkennzeichnung: H3 Handtuchsystem (Classic)
- Blattmaße: 25 x 23 cm
- Verpackung (VE): 15 Bündel x 200 = 3.000 Tücher / VE
- umweltfreundlich, Blaue Engel Zertifikat
- Artikelnummer 0467812



Falhtandtuch Naturell, ZZ

- 1-lagiges Krepp
- Blattmaße: 25 x 23 cm
- Systemkennzeichnung: H3 Handtuch System (Classic)
- Verpackung (VE): 20 x 250 = 5.000 Tücher im Karton
- Artikelnummer 0467803



Falhtandtuchspender Edelstahl

Mattschliff, abschließbar, mit abgeschrägter Oberseite (keine Ablagefläche), Inhalt für ca. 350 Faltpapierhandtücher, Sichtfenster zur Füllstandskontrolle, Spender inkl. Schrauben und Dübel zur Befestigung.

- Maße (B x H x T): 275 x 332 x 130 mm
- Artikelnummer 1220033

- Maße (B x H x T): 275 x 441 x 131 mm
- für ca. 500 Faltpapierhandtücher
- Artikelnummer 1220035



Tork Premium Toilettenpapier Jumbo Rolle

- 2-lagiges Tissue
- hochweiß
- Waffelprägung
- Rollendurchmesser 26 cm
- Rollenlänge: 360 m
- Systemkennzeichnung: T1 Jumbo Rollen System
- Blattmaße: 10 x 20 cm
- Verpackung (VE): 6 Rollen à 360 m im Karton
- Artikelnummer 0467168



Tork Premium Toilettenpapier Mini Jumbo Rolle

- 2-lagiges Tissue
- hochweiß
- Waffelprägung
- Rollendurchmesser: 18,5 cm
- Systemkennzeichnung: T1 Mini Jumbo Rollen System
- Blattmaße: 10 x 14 cm
- Verpackung (VE): 12 Rollen à 170 m im Karton
- Artikelnummer 0467176



Tissue-Toilettenpapier

- 2-lagiges Tissue
- weiß
- geprägt
- Rolle à 250 Blatt
- Blattmaße: 10 x 13 cm
- Verpackung (VE): 8 x 8 = 64 Rollen im Polybeutel
- Artikelnummer 0467258
- 1-lagiges Krepp, Rolle à 400 Blatt
- Verpackung (VE): 48 Rollen im Polybeutel
- Artikelnummer 0467209
- 2-lagiges Tissue, Rolle à 400 Blatt
- Verpackung (VE): 30 Rollen im Polybeutel
- Artikelnummer 0467308



Küchenrolle

- 2-lagiges Tissue
- hochweiß
- perforiert
- Blattmaße: 26 x 24 cm
- Verpackung (VE): 12 x 4 Rollen à 64 Blatt
- Artikelnummer 0467902



Küchenhygiene

Tork Premium Flüssigseife Extra mild

unparfümiert

- mild & sanft zur Haut
- Dermatologisch getestet
- bis zu 1000 Händewaschvorgänge pro Flakon
- Systemkennzeichnung: S1 Flüssigseifen System
- Verpackung (VE): 6 Flakons à 1l = 6 l im Karton
- Artikelnummer 1130202



Tork Premium Seife flüssig Extra Hygiene

Händedekontaminationsseife, antibakteriell

- entspricht EU-Normen EN 1040 und EN 1499
- 99,9% bakterienfreie Hände
- keine gefährlichen Inhaltsstoffe
- sehr gute Hautverträglichkeit
- Systemkennzeichnung: S1 Flüssigseifen System
- Verpackung (VE): 6 Flakons à 1l = 6 l im Karton
- Artikelnummer 1130210



Seifenspender Dagema Aluminium

500 ml

Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Lotion. Langer Bedienhebel für Ellbogen- oder Einhandbedienung.

- Gehäuse: eloxiertes Aluminium mattsilber,
- zur Kennzeichnung der Füllgüter mit 3 weißen Clips: Druck „Seife“ in blau
Druck „Desinfektion“ in rot
Druck „Lotion“ in schwarz
- inkl. 2 St. 500 ml Weithalsflaschen, davon 1 St. mit Deckel
- Ausführung mit austauschbarer Edelstahlpumpe, autoklavierbar
- geeignet zur Aufnahme von 500 ml Euroflaschen
- Dosiermenge ca. 1,8 ml/Hub
- Artikelnummer 1221030



1000 ml

(Ausführung wie links)

- zur Kennzeichnung der Füllgüter mit 2 weißen Clips: Druck „Seife“ in blau
Druck „Desinfektion“ in rot
- inkl. 2 St. 1000 ml Weithalsflaschen, davon 1 St. mit Deckel
- Ausführung mit austauschbarer Edelstahlpumpe, autoklavierbar
- geeignet zur Aufnahme von 1000 ml Euroflaschen
- Dosiermenge ca. 1,8 ml/Hub
- Artikelnummer 1221035

Seifenspender Dagema Edelstahl

1000 ml

(Ausführung wie oben)

- Artikelnummer 1221043