

Der Maschinenkatalog der ZENTRAG eG bietet einen Überblick über ausgewählte Maschinen und Herstellermarken. Beratung und Informationen zu diesen und vielen anderen Produkten erhalten Sie bei der ZENTRAG und ihren angeschlossenen Mitgliedsbetrieben.

Wir beraten Sie gerne. Sprechen Sie uns an.

www.zentrag.de



		Seite
Gilde	MeisterSäge / MeisterWolf / PackMeister / PökelMeister / Verkaufsautomat / VacMeister	04-06
fd	Fleischwölfe / Fleischsägen / Grill	07
FREY	Vakuum- und Kolbenfüllmaschinen	08
MEIKO	Spülmaschinen	09
RATIONAL	Kochsysteme / Kombidämpfer	10-11
KOMET	Vakuum- / Verpackungsmaschinen	12-13
VAMA	Vakuum- / Verpackungsmaschinen	14-15
Boyens	Sprühsysteme / Dosiermaschinen	16-17
MAINCA	Fleischwölfe / Wurstfüller / Kutter	18
MAJA	Scherbeneiserzeuger / Entschwartungsmaschinen	19
Foodlogistik	Mehrzweckschneider / Entschwartungsmaschinen	20
Stiller	Dosenverschließmaschinen	21
JPack	Schalensiegler	22-23
LAGAFORS	Niederdruck-Einheiten	24
Poly-clip System	Clip-Maschinen	25
Graef	Aufschnittmaschinen / Fleischwölfe	26
KERN	Waagen	27
ADE	Waagen / Aufschnittmaschine / Fleischwölfe	28-29
SASA Sauer	Schädlingsbekämpfung	30
Testo	Thermometer	31
KRONEN	Schneide- / Schleudermaschinen	32
CASO	Mikrowellen / Vakuumierer / Reifeschrank	33
Brökelmann	Beistellkessel	34

MeisterSäge / MeisterWolf





Gilde MeisterSäge KB 749 D

Tischsäge

Bandlänge: L 1750 x B 16 x H 0,45 mm

Schnitthöhe max. 230 mm, Schnittbreite: 190 mm

.....

Stellfläche: B 555 x T 490 mm Drehstrom: 400 V / 50 Hz

Gilde MeisterWolf MEW 710-R70

Querbauweise, herausnehmbares Schneckengehäuse Außenmaße: B $345 \times T$ $350 \times H$ 410 mm

Stundenleistung: 150 kg

Spannung: 400 V / 50 Hz, Anschlusswert: 1,0 kW

Schneidesatz: R70

Gilde MeisterWolf MEW 713-H82

Querbauweise, herausnehmbares Schneckengehäuse Außenmaße: B 370 x T 405 x H 440 mm

Stundenleistung: 400 kg

Spannung: 400 V / 50 Hz, Anschlusswert: 1,0 kW

Schneidesatz: H82

Gilde MeisterWolf EMS 70

230 V, 3-tlg. Schneidsatz R 70 B

für die Großküche, die Hausschlachtung und den Ladenbereich, leistungsstarker 600-Watt-Antriebsmotor und Stirnradgetriebeübersetzung.

Energiekostenreduzierung durch energieeffizienten 600-Watt-Antriebsmotor,

Ausführung: Abdeckung und Füllschüssel aus Edelstahl, Wolfsgehäuse, Schnecke und Verschlussring in Grauguss







Gilde Pack Meister – Manuelle Bedienung

Schalensiegelautomat für den Ladentisch, einstellbarer Schlitten aus Aluminium, Gehäuse aus CNS für Rollenbreite 200 mm Außenmaße: T 465 x B 320 x H 555 mm Spannung: 230 V / 50 Hz

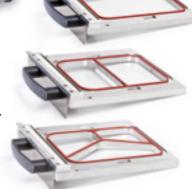
Gilde PackMeister mit oder ohne Begasung

Schalensiegelautomat für den Ladentisch, einstellbarer Schlitten aus Aluminium, Gehäuse aus CNS für Rollenbreite 200 mm, Elektroantrieb Außenmaße: T 465 x B 320 x H 555 mm Spannung: 230 V / 50 Hz



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







Gilde PökelMeister

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





Gilde VacMeister

Außenmaße: B 445 x T 535 x H 405 mm Kammermaße: B 370 x T 400 x H 165 mm

Schweißleiste: 1 x 365 mm SC 12 Steuerung

Pumpenleistung: 16 cbm/h Spannung: 230 V / 60 Hz

Gilde VacMeister

Außenmaße: B 420 x T 500 x H 140 mm Kammergröße: B 360 x T 380 x H 140 mm

Schweißleiste: 1 x 350 mm Beutel nutzbar: 350 x 400 mm Pumpenleistung: 10 cbm/h Spannung: 230 V / 50 Hz

Gilde Vision Verkaufsautomat

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

Ausstattungsoptionen:

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

Technische Daten:

60 Hz / 2.35 kW

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







fd Bandsäge BC-1800

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

Technische Daten:

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

fd Gaskombibräter 3-flammig - Rostset

Zubehör: Rost, Lamellen, Fettwanne, Piezozünder mit 12 KW Leistung Abmessungen: 645 x 524 x 250 mm

fd Fleischwölfe

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

fd-70

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

fd-82

UNGER 82 - 3 teilig, Übertragung durch Getriebe mit Ölbad Bauart: ganz aus Edelstahl Produktion: ± 350 kg/h Gewicht: 34 kg







Vakuumfüllmaschine F-Line F52

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

Technische Daten:

Füllleistung: bis 2.500 kg/Std., Fülldruck: 40 bar

Fülltrichter teilbar 25/90 Liter

Portionierbereich: 5-100.000 g (5-999 g in 0,1 g Schritten)

Portioniergeschwindigkeit: max. 450 Port./Min. Masserücksaugung und Portionszugabe: 1. Portion

Spannung: 400 V / 50 Hz Drehstrom

Vakuumpumpe: 16 m³

Gesamtanschlusswert: max. 4,7 kW Standardzubehör mit Zubehörbehälter





Kolbenfüllmaschine Oscar 20

Kolbenfüllmaschine zum Geradeausfüllen

Zvlinderinhalt: 20 L

Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett in Edelstahl

Schwenkdeckel und Multifunktionsleiste fahrbar

Spannung: 400 V / 50 Hz Drehstrom

Anschlusswert: 0,75 kW

inkl. Standardzubehör und Hydrauliköl

Kolbenfüllmaschine 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, Füllstandanszeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung.

Technische Daten:

Portionszugabe: 1. Portion Portionsbereich: 5-10.000 g

Portioniergeschwindigkeit: bis 250 Port./Min.

Füllzylinder mit 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag

......

Kolben aus hochwertigem, verschleißfesten Kunstoff

Spannung: 400 V / 50 Hz Drehstrom

Anschlusswert: 3,3 kW

inkl. Standardzubehör und Hydrauliköl





Haubenspülmaschine MEIKO M-iClean HL

Maße (H x B x T): 157,5 x 73,5 x 75 cm (bei geöffneter Haube 219 cm hoch)

Gesamtanschluss: 9,8 kW / 400 V bei Absicherung 20 A Wasserverbrauch pro Spülgang: 3 I / Tankinhalt: 22 I

Einschubhöhe: 56 cm Korbmaß: 65 x 50 cm

Laufzeiten: 60/90/210 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät, Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe, Komfort Haubenautomatik mit automatischer Korberkennung, kombinierter Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl, Dosierleitungen aus Edelstahl, Touchdisplay aus Sicherheitsglas, Waschpumpe mit 3 unterschiedlichen Druckstufen, klapp- und entnehmbarer Korbträger uvm., optional mit GiO-Modul (Vollentsalzung) und AirConcept (Wärmerückgewinnung)



Universalspülmaschine MEIKO M-iClean UL

Maße (H x B x T): 82 x 60 x 68 cm Gesamtanschluss: 6,8 kW / 400V

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2,8 I / Tankinhalt: 11 I

Einschubhöhe: 43,5 cm Absicherung: 16 A Korbmaß: 50 x 60 cm

Laufzeiten: 90/120/240 Sekunden

Reiniger- und Klarspüldosiergerät / Dosierleitungen aus Edelstahl, Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe, kombinierter Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl, Touch-Display mit bequemer Bedienerführung uvm., optional mit GiO-Modul (Vollentsalzung) und AirConcept (Wärmerückgewinnung)



Universalspülmaschine MEIKO FV 130.2

Maße (H x B x T): 178,5 x 103 x 98,5 cm (bei geöffneter Tür 218,5 cm hoch) Gesamtanschluss: 15 kW / 400V

Wasserverbrauch pro Spülgang: 5,8 I / Tankinhalt: 85 I

Einschubhöhe: 74 cm, Korbmaß: 85 x 70 cm

Laufzeiten: 120/240/360 Sekunden

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

Kochsysteme / Kombidämpfer



iVario Pro

Der iVario macht es möglich, dass man mit nur einem Gerät kochen, braten und frittieren kann. Bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Jeder iVario verfügt über die gleiche Technologie: Das Heizsystem iVarioBoost, die intelligente Regelung iCookingSuite sowie iZoneControl, die Einteilung des Tiegelbodens in Zonen.

Und je nach Einsatzgebiet, je nach Ausführung werden diese Features anders eingesetzt.



iVario Pro 2-S

.......

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

Technische Daten:

Anzahl Essen: 50 - 100 Nutzvolumen: 2x 25 Liter Bratfläche: 2 x 1/1 GN (2x 19 dm²)

Breite: 1100 mm Tiefe: 938 mm

Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau): 485 (1.080) mm

Gewicht: 134 kg

Wasserzufuhr: R 3/4 ", Wasserablauf: DN 40 Anschlusswert (3NAC 400 V): 21 kW Absicherung (3NAC 400 V): 32 A

iVario Pro XL

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

Technische Daten:

Anzahl Essen: 100 - 500 Nutzvolumen: 150 Liter Bratfläche: 3/1 GN (59 dm²)

Breite: 1365 mm Tiefe: 894 mm

Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau): 608 (1078) mm

Gewicht: 236 kg

Wasserzufuhr: R 3/4 ", Wasserablauf: DN 50

Anschlusswert (3NAC 400 V),

Standard/Balanced Power: 41 kW / 34 kW

Absicherung (3NAC 400 V),

Standard/Balanced Power: 63 A/ 50 A





iCombi Pro

Der iCombi macht es möglich, in nur einem Gerät zu braten, backen und dämpfen.

Jeder iCombi verfügt über die gleiche Technologie: Die Garintelligenz iCookingSuite, sowie iDensityControl, iProductionManager und das iCareSystem für eine effektive Reinigung.

Den iCombi Pro gibt es in unterschiedlichen Größen, sodass dieser zu Ihren Bedürfnissen passt.



iCombi Pro 10-1/1

Ausführung: Elektro und Gas Kapazität: 10 x 1/1 GN

Längseinschub (GN): 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 und 2/8 GN Maße (B x T x H): 850 x 842 x 1064 mm Wasserzufuhr: R 3/4 ", Wasserablauf: DN 50

Elektro:

Gewicht: 130 kg Anschlusswert: 18,9 kW Absicherung: 3x 32 A Netzanschluss: 3 NAC 400 V

Gas:

Gewicht: 149 kg Anschlusswert: 0,9 kW Absicherung: 1x 16 A Netzanschluss: 1 NAC 230 V

iCombi Pro 20-1/1

Ausführung: Elektro und Gas Kapazität: 20 x 1/1 GN

Längseinschub (GN): 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 und 2/8 GN

Maße (B x T x H): 877 x 913 x 1872 mm Wasserzufuhr: R 3/4 ", Wasserablauf: DN 50

Elektro:

Gewicht: 254 kg Anschlusswert: 37,2 kW Absicherung: 3x 63 A Netzanschluss: 3 NAC 400 V

Gas:

Gewicht: 273 kg Anschlusswert: 1,3 kW Absicherung: 1x 16 A Netzanschluss: 1 NAC 230 V





Reiniger Tab Active Green

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

^{*} im Vergleich zum Vorgängermodell

^{**} ultraschnelle Reinigung nicht bei iCombi Pro XS

.





Vakuumiergerät Plusvac 20 Tischgerät Außenmaß 480 x 655 x 920 mm maximaler Beutel 400 x 500 mm bis zu 7 kg verpacken

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten

Vakuumiergerät Plusvac 24

fahrbare Maschine Außenmaß 710 x 665 x 1.500 mm maximaler Beutel 450x 600 mm

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten

Vakuumiergerät Evolution 300 plus

Tischgerät Außenmaß 370 x 400 x 305 mm maximaler Beutel 300 x 400 mm bis zu 3 kg verpacken

Vakuumiergerät Komet Plusvac 25

fahrbare Maschine Außenmaß 1.400 x 665 x 1.500 mm maximaler Beutel 450x 600 mm

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten



Sous-Vide Garer Julia

Außenmaß 355 x 365 x 275 mm bis zu 5 kg garen

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten





Schrumpftank ST 75

Tauchauflage 600 x 375 mm Außenmaß 695x 630 x 1.315 mm

Vakuumiergerät Powervac 200

Doppel-Kammer Außenmaß 1.340 x 900 x 1.450 mm maximaler Beutel 400 x 700 mm

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten

Tiefziehautomat Sprinter

Folienbreite: 323 bzw. 423 mm Weitere Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten





Schalensiegler Rapidpac/ Rapidpac E

Außenmaß: 330 x 560 x 550 mm RapidPac mit festem Rahmen RapidPac E mit Wechselrahmen-Funktion

Schalensiegler TS-100

Außenmaß 670 x 980 x 1.500 mm

Weitere Maschinengrößen und viele Zusatzoptionen möglich. Technische Änderungen vorbehalten





Vakuumiergerät VacBox 370

Kammergröße: 370 x 400 x 165 mm

max. Schweißlänge: 350 mm, Schweißbalkenlänge: 365 mm

Außenmaße: 445 x 535 x 405 mm

max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 800 mm

Vakuumpumpe: 16 m³/h Spannung: 230 V / 50/60 Hz

Gewicht: 52 kg

Schutzgaseinrichtung: möglich

Steuerung: SC 12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße: 350 x 420 mm

Vakuumiergerät VacBox 450

Kammergröße: 530 x 435 x 220 mm max. Schweißlänge: 2 x 420 mm Außenmaße: 625 x 680 x 475 mm max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 860 mm

Abstand zwischen Schweißbalken und Kammer: 425 mm

Vakuumpumpe: 21 m³/h Spannung: 230 V / 50/60 Hz

Gewicht: 85 kg

Schutzgaseinrichtung: möglich

Steuerung: SC12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße: 420 x 500 mm





Vakuumiergerät VacBox 510

Kammergröße: 530 x 530 x 180 mm max. Schweißlänge: 510 mm Außenmaße: 620 x 680 x 480 mm

maximale Höhe (bei geöffnetem Deckel): 960 mm Vakuumpumpe: 21 m³/h (optional: 40 m³/h)

Spannung: 230 V / 50/60 Hz

Gewicht: 84 kg

Schutzgaseinrichtung: möglich

Steuerung: SC 12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße: 500 x 500 mm





Vakuumiergerät VP 900 S

Kammergröße: 750 x 535 x 185 mm max. Schweißlänge: 2 x 520 mm Außenmaße: 860 x 730 x 1025 mm

max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1500 mm Vakuumpumpe: 70 m³/h (alternative 100 m³/h)

Spannung: 400 V / 50/60 Hz

Gewicht: 186 kg

Schutzgaseinrichtung: möglich

Steuerung: SC 12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

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



Vakuumiergerät VP 550 S

Kammergröße: 530x 585 x 170 mm max. Schweißlänge: 510 mm Außenmaße: 650 x 775 x 1000 mm max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1565 mm Vakuumpumpe: 70 m³/h (alternative 100 m³/h) Spannung: 400 V / 50/60 Hz

Gewicht: 153 kg

Schutzgaseinrichtung: möglich

Steuerung: SC 12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

max. Beutelgröße: 500 x 600 mm



Vakuumiergerät DC 400 - Doppelkammer -

Kammergröße: 570 x 680 x 255 mm max. Schweißlänge: 400 mm Außenmaße: 1180 x 960 x 1180 mm

max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1350 mm

Vakuumpumpe: 70 m³/h Spannung: 400 V / 50/60 Hz

Gewicht: 320 kg

Steuerung: SC 12 (alternative SC 22 Steuerung

mit 12 Programmen)

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

Vakuumiergerät DC 650 - Doppelkammer -

Kammergröße: 830 x 895 x 305 mm max. Schweißlänge: 2 x 650 mm Außenmaße: 1690 x 1150 x 1220 mm max. Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1510 mm

Vakuumpumpe: 200 m³/h Spannung: 400 V / 50/60 Hz Schutzgaseinrichtung: möglich

Vorsicherung: 32 A Gewicht: 545 kg

Steuerung: SC 32 mit 20 Programmen max. Beutelgröße: 1 x 650 x 750 mm max. Beutelgröße: 4 x 320 x 400 mm 16

Sprühsysteme / Dosiermaschinen







Sprühsystem Sprühboy 04s

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten. 5,7 Liter Druckbehälter 2,4 kg Leergewicht Lieferumfang: inkl. Einfülltrichter

Sprühsystem Sprühboy 08s

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen und Flüssigkeiten. 15 Liter Druckbehälter 12 kg Leergewicht Lieferumfang: inkl. Einfülltrichter und Sicherheitsventil

KEG-Trennmittel-Sprühsystem

Sprühsystem zum Versprühen von Trennmitteln, Ölen, und Emulsionen direkt aus einem 30 Liter Mehrweg-KEG-Fass. Systemgewicht: 4 kg Lieferumfang: ink. Kappler, Sicherheitsventil, Materialschlauch und Rollgestell

Schneid- und Gleitölspray

Vielseitig einsetzbares pflanzliches Gleit- und Schneideöl. 100% Harzfrei für alle Fleischwölfe, Schneide- und Sägemaschinen, Trichter von Füll- und Dosiermaschinen und Kuttern. Sorgt für einen homogenen Schmierfilm auf allen beweglichen Metallteilen. Zur Oberflächenschmierung, Reinigung, Wartung und Pflege.



Vielseitig einsetzbare pflanzliche Trennmittel und Schneideöle. Rückstandslos und geschmacksneutral in jeder Anwendung. Darüberhinaus sehr trennstark und mit sehr guten Hafteigenschaften. Ideal für alle Arten von Formen, Kästen und Blechen.









Dosiermaschine Elf 400

Solide Dosiermaschine für präzises und gewichtsgenaues Portionieren. Innerhalb von wenigen Sekunden zum Reinigen komplett auseinander gebaut.

22 Liter Trichter

21 kg Gewicht

Dosiervolumen von 10 bis 420 ml pro Dosierung Lieferumfang: Tischmodell inkl. Produktkolben und konischem Trichter

Elf-Station Dosiereinheit Elf 400

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

22 Liter Trichter

201 kg Gewicht

Dosiervolumen von 10 bis 420 ml pro Dosierung Lieferumfang: Kompressorstation und Dosiermaschine inkl. Vorrichtung für optionalen Arbeitstisch, Produktkolben und konischem Trichter

Compact-Powerlift 500 CPL 500

Solide fahrbare Dosiermaschine mit pneumatischem Lift für präzises und gewichtsgenaues Portionieren. Innerhalb von wenigen Sekunden zum Reinigen komplett auseinander gebaut.

52 Liter Trichter, 60 kg Gewicht,

Dosiervolumen von 10 bis 532 ml pro Dosierung Lieferumfang: Dosiermaschine inkl. Produktkolben und

konischem Trichter



Dosier-Systeme für Food Service

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

52 Liter Trichter, 115 kg Gewicht,

Dosiervolumen von 14 bis 1060 ml pro Dosierung

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

Fleischwölfe / Wurstfüller / Kutter





Kutter MAINCA CM 41S

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

Motorleistung:

Messer: 12,5 PS / 9,19 kW (veränderbare Geschwindigkeit von 1000 bis 300 rpm)

Schüssel: 1. Geschwindigkeit: 0,47 PS / 0,35 kW, 2. Geschwindigkeit: 0,68 PS / 0,50 kW

Abmaße B x H x T: 1380 x 1080 x 910 mm (Deckel geschlossen)

Auch in anderen Ausführungen erhältlich: CM-14, CM-21, CM-41 und CM-75

Wurstfüller hydraulisch MAINCA FC-30

Zylinderinhalt in Litern: 30 l, Zylinderinhalt in kg: ± 28 Kg Bauart: ganz aus Edelstahl 18/10 außer Deckel und Kolben aus eloxiertem Aluminium (Optional: Deckel und Kolben aus Edelstahl) Abmaße B x H: 540 x 1203 mm, Motor: 1,75 PS Auch in anderen Ausführungen erhältlich: FC-12. FC-20. FC-25 und EI-50

Standfleischwolf MAINCA PS 114

Produktion: ± 1150 Kg/h, Übertragung durch Getriebe mit Ölbad Motoren: Dreiphasenmotoren 5 PS / 3,7 kW (230 - 400 V 50 Hz / 220 V 60 Hz) Schnittsystem UNGER 114 (einfacher, doppelter und dreifacher Schnitt) Abmaße B x H x T: 542 x 1055 x 925 mm, Motor: 5 PS Auch in anderen Ausführungen erhältlich: PM-70. PC-82. PC-98 und PS-98

Standbandsäge MAINCA BC - 2500

Bauart: ganz aus Edelstahl 18/10 außer den Rädern, die aus verzinntem Guss sind.

Raddurchmesser: 300 mm, Bandlänge: 2520 mm, Schnitthöhe: 350 mm, Schnittdicke: 280 mm

Motoren: 2.5 PS

Auch in anderen Ausführungen erhältlich: BC-1800, BC-2000 und BM-3000



Paniermaschine MAINCA BR30A

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

Motorleistung: 184 Watt

Abmaße B x H x T: 1440 x 1100 x 500 mm

Gewicht: 110 kg

Auch in anderen Ausführungen erhältlich.





Scherbeneiserzeuger MAJA SAH 85 L / SAH 170 L

Der Scherbeneiserzeuger SAH 85 L mit fahrbarem Eisvorratsbehälter EV 50 und der SAH 170 L mit zusätzlichem Selbstreinigungssystem MAJA-SCS erlaubt die Produktion von hygienischem Scherbeneis mit einer Temperatur von ca. -7°C. Das HY-GEN-Hygieneprinzip von MAJA bietet ideale Voraussetzungen für eine gründliche Reinigung und damit optimale Bedingungen für eine hygienische Eisproduktion.

Technische Daten SAH 85 L:

Eisleistung: ca. 85 kg/24 h / ca. 3,5 kg/h (Wasserzulauftemperatur ca. \pm 16°C, Umgebungstemperatur ca. \pm 20°C)

Spannung: 1 AC / 50 Hz / 230 V / N / PE, elektr. Anschlussleistung ca. 0,58 kW $\,$

Kälteaggregat: luftgekühlt / Vollhermetik, Kältemittel: R449A (GWP 1397), Abmessungen (B x T x H): 705 x 700 x 1380 mm, Gewicht: ca. 160 kg

Technische Daten SAH 170 L:

Eisleistung: ca. 170 kg/24 h / ca. 7 kg/h (Wasserzulauftemperatur ca. + 16° C, Umgebungstemperatur ca. + 20° C)

Spannung: 1 AC / 50 Hz / 230 V / N / PE, elektr. Anschlussleistung: ca. 0,99 kW Kälteaggregat: luftgekühlt / Vollhermetik, Kältemittel: R449A (GWP 1397) Abmessungen (B x T x H): 705 x 700 x 1380 mm, Gewicht: ca. 172 kg

Entschwartungsmaschine MAJA Skinny II

Die Handwerksmaschine zum sicheren Entschwarten gemäß EU-Norm für alle Teilstücke: Automatisches Entschwarten flacher Teilstücke mittels Zuführband, manuelles Entschwarten rundstückiger Teilstücke im offenen Betrieb, Entschwartungsstärke stufenlos einstellbar, Umrüstung auf manuelle Bearbeitung innerhalb weniger Sekunden, Zuführband einfach und schnell auszubauen und vom Bandrahmen abzunehmen, ohne Werkzeug.

Technische Daten:

Leistung: 0,75 kW, Elektrischer Anschluss: 3AC/50Hz/400V Schnittbreite: 434 mm, Schnittleistung: 22,1 m/min

Abmessungen (B x T x H): 809 x 1368 x 1205 mm, Gewicht: 190 kg

Inklusive:

Tisch für die manuelle Bearbeitung, Auflagetisch am Klingenhalter, mit geteilter, abnehmbarer Haube

Rundmesser-Schneidemaschine MAJA STC 400

Die einfachste Lösung zur schnellen Herstellung von Scheiben/Streifen gleichmäßiger Stärke.

Technische Daten:

Schnittbreite: 283 mm Abmessungen (B x T x H): 766 x 2185 x 1282 mm Elektrischer Anschluss 1,5 kW 3AC/50Hz/400V Gewicht: 265 kg



Mehrzweckschneider / Entschwartungsmaschinen







Mehrzweckschneider DicR® classic 90 / classic 96

Würfel-, Streifen-, Scheibenschneiden oder Raspeln: die halbautomatischen Mehrzweckschneider für Handwerk oder Industriebetriebe. Arbeitskammer: classic 90: $90 \times 90 \times 310$ mm / classic 96: $96 \times 96 \times 310$ (Gatterquerschnitt 90×90 mm), Schnittlänge: 0 - 45 mm, Abmessungen: $1300 \times 660 \times 1115$ mm, Gewicht: 260 kg

Ihre Vorteile:

Verarbeitungstemperatur bis – 3° C für alle Produkte ab einer Schnittgröße von 4 mm, extra verstärkte, hoch belastbare Edelstahlgatter serienmäßig, exzellentes Doppelkammersystem für gleichzeitiges Beschicken und Schneiden, automatische Messerpositionierung, stärkster Würfelschneider seiner Klasse mit einer Motorleistung von 2,6 kW, große Abschnittlängen stufenlos bis zu 45 mm einstellbar, hohe Durchsatzleistung bis zu 560 Abschnitte pro Minute. Zusätzlich ist der DicR classic 96 mit der einzigartigen Vier-Seiten-Vorverdichtung ausgestattet.

Scheiben- und Portionenschneider SlicR® classic 21

Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die SLICR® von Foodlogistik schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in gleichmäßige Scheiben – eine präzise Portionierung ist garantiert. Der SLICR® classic 21 ist genau das Richtige für das Schneiden von Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Käse und Wurstwaren in Handwerksbetrieben. Großküchen oder Industriebetrieben.

Technische Daten:

Kammermaß: $210 \times 235 \times 760$ mm, Schnittlänge: 1-32/50 mm Abmaße: $1950 \times 830 \times 1240$ mm, Schneidleistung: 200/400 Abschnitte pro Min., Verarbeitungstemperatur bis -4° C für alle Produkte Der ziehende Schnitt des Abschneidemessers erzeugt glatte, saubere Schnittflächen, schneidet Kotelett nahezu splitterfrei, exakte Schnittlängenregulierung stufenlos bis 32 mm /50 mm einstellbar, Abtransport der geschnittenen Scheiben über ein Austrageband (optional).

Entschwartungsmaschinen DerindR® comfort 450

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

Technische Daten:

Schnittbreite: 445 mm, Schnittdicke: 0 - 4 mm Produkthöhe maximal (automatischer Betrieb): 90 mm Abmaße (mit Austrageband): 1319 (1970) x 863 x 1322 mm, Gewicht: 245 (260) kg

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

Entschwartungsmaschinen DerindR® classic 450

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

Technische Daten:

Schnittbreite: 445 mm, Schnittdicke: 0 - 4 mm Abmaße: 689 x 863 x 1137 mm, Gewicht: 200 kg

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





Dosenverschließmaschine Stiller STA 1500

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

Technische Daten:

Leistung: max. 1500 Dosen/Std.
Empf. Jahresleistung: max. 500.000 Dosen/Jahr
elektr. Anschluss: 0,95 KW, 3 x 400 VAC+N+PE / 16 A / 50Hz
Luftverbrauch: ca. 3,7 m³/Std. bei 6 bar
Dosendurchmesser: 52 - 99 mm, Dosenhöhe: 30 - 200 mm
Sonderformate auf Anfrage



Dosenverschließmaschine Stiller STA 1200 D

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

Technische Daten:

Leistung: max. 1000 Dosen/Std. Empf. Jahresleistung: max. 200.000 Dosen/Jahr

elektr. Anschluss: 0,75 kW, 3 x 400 VAC+N+PE / 16 A / 50 Hz,

Luftverbrauch: ca. 4,4 m³/Std. bei 6 bar

Dosendurchmesser: 52-99 mm, Dosenhöhe: 30-300 mm Abmessungen: 80 x 50 x 170 cm, Arbeitshöhe: 915 mm

Sonderformate auf Anfrage



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

Technische Daten:

Leistung: max. 800 Dosen/Std. Empf. Jahresleistung: max. 80.000 Dosen/Jahr

elektr. Anschluss: 0,55 kW, 3 x 400 VAC+N+PE / 16 A / 50 Hz,

Luftverbrauch: ca. 3,4 m³/Std. bei 6 bar

Dosendurchmesser: 73 - 99 mm, Dosenhöhe: 30 - 150 mm

Sonderformate auf Anfrage

Optionen: Arbeitstisch und große Gummiräder (wie abgebildet)









Schalensiegler JPack - TSS 102-R

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

maximale Schalengröße: 260 x 195 – Tiefe von 155 mm

modulare Form mit INFINITY-System

Abmessung: 450 mm x 295 mm / Höhe: 555 mm

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute 230 V / 0,75 kW, Gewicht: 25 kg



Schalensiegler JPack - TSS 112

Effizienter, pneumatischer Siegelhalbautomat mit Konturenschnitt, der den folgenden Ansprüchen gerecht wird: saubere und schalenrandnahe Versiegelung, automatischer Folienaufzug mit Verschließautomatik, optionale Haltbarmachung mittels Schutzatmosphäre (Stickstoff), Optimierung der Bevorratung (Cook & Chill) und Versorgung von Filialen mit siegelfrischen Produkten. Das Endergebnis ist eine Schale mit einer exzellenten ästhetischen Ausführung, die perfekt für die Regale im Supermarkt ist. Die optionale Restfolienabwicklung begünstigt die Automatisierung des Versiegelungsprozesses.

 $max.\ Schalengr\"{o}Be:\ 450\ x\ 250\ (470\ x\ 250\ mit\ Restfolienabwicklung)-Tiefe\ von\ 175\ mm$

Produktivität: 6 bis 8 Zyklen / Minute

Abmessung: 560 x 580 mm / Höhe: 510 mm Spannung: 230 V / 2,5 kW, Gewicht: 65 kg

Schalensiegler JPack – TSS 115 BG

Effizienter, elektrisch betriebener Siegelhalbautomat ohne Konturenschnitt, der durch das ergänzende Vakuum den folgenden Ansprüchen gerecht wird: automatischer Folienaufzug mit Verschließautomatik, schneller Werkzeugwechsel dank Universal-Siegelplatte und Wechselwerkzeuge, schnelle Beladung von optimal gefüllten Schalen dank Beladung von oben und somit Schütt frei.

Verpackungstechnische Lösung: optionale Haltbarmachung mittels Schutzatmosphäre (Stickstoff & optional Sauerstoff), Optimierung der Bevorratung (Cook & Chill) und Versorgung von Filialen mit siegelfrischen Produkten, zusätzliche Haltbarkeitsverlängerung durch Vakuum in Ergänzung mit Schutzatmosphäre.

max. Schalengröße: 370 x 260 - Tiefe von 100 mm

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute Abmessung: 500 x 680 mm / Höhe: 780 mm Spannung: 230 V / 2,0 kW, Gewicht: 70 kg

Schalensiegler JPack - TSS 125 - MAP/SKIN

Professioneller, halbautomatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre (Versiegelung + Vakuum + Gas) und Skin Funktion, Einfach bis 8-fache Werkzeugbelegung (abhängig von der Schalengröße) pro Siegel-Zyklus, saubere und schalenrandnahe Versiegelung, modifizierte Atmosphäre "MAP". Besondere Eigenschaften, die die Skin-Technologie wie folgt mit sich bringt: Keine Vergrauung bzw. keine Oxidation in der Verpackung, keine Blockung von geschnittenen Wurst- und Schinkenwaren, brillante Präsenz u. Verkaufsörderung, rutschsichere Ware in stehender oder hängender Präsentation, in Theke, Regal oder im Verkaufsautomaten, problemlose Mehr- oder Minderbedarfsanpassung mit der Folge konstanter Abgabebereitschaft im Speziellen für Verkaufsautomaten, verbraucherfreundlich, Ware lässt sich von allen Seiten betrachten und somit keine Abschriften durch unansehnliche Verpackungen, ideal für die SB-Vermarktung.

max. Schalengröße: $420 \times 280 - \text{Tiefe}$ von 100 mm (optional 150 mm)

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute

Abmessung: 590 x 750 mm / Höhe: 1440 mm

Spannung: 230 V oder 380 V / 3P+N+T 16A, Gewicht: 170 kg







Schalensiegler JPack – TSS 126 OVERSKIN

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

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

max. Schalengröße: 325×265 – Tiefe von 100 mm (optional 150 mm) Produktivität 3 bis 8 Zyklen / Minute Abmessung: 680×970 mm / Höhe: 1500 mm Spannung: 380 V / 3P+N+T 16A, Gewicht: 190 kg

Schalensiegler JPack - TSS 135 - MAP/SKIN

Professioneller, automatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre und SKIN Verpackung, automatische Folienabwicklung mit integrierter Restfolienabwicklung, einfacher und schneller Werkzeugwechsel, Folienausstanzformen, einstellbare Fördergeschwindigkeit der Ladevorrichtung, pneumatische Handhabung. Der automatische Schalensiegler TSS 135 wurde für die In-line Verpackung in Laboren, Supermärkten und Kochzentren mit mittlerer bis hoher Produktivität entworfen. Die Maschine ist mit einem patentierten Antriebssystem AUTOSPEED ausgestattet und zeichnet sich durch ultra-kompakte Abmessungen aus.

max. Schalengröße: 260 x 390 – Tiefe von 100 mm (optional 150 mm)

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute Abmessung: 1050 x 700 mm / Höhe: 1490 mm Spannung: 380 V / 3P+N+T, Gewicht: 260 kg





Schalensiegler JPack - TSS 145 - MAP/SKIN

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

max. Schalengröße: 280 x 390 – Tiefe von 100 mm (minimale Tiefe: 15 mm)

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute

Abmessung: 3200 x 877 mm / Höhe: 1535 mm Spannung: 380 V / 3P+N+T, Gewicht: 300 kg







Lagafors Niederdruckwasserpumpe LWP 20 / 40 bar SB

Leistungsstarke Niederdruckwasserpumpen für die Reinigung mit Niederdruck, welche an zahlreiche Reinigungsstationen angeschlossen werden können, geeignet für die hygienische Reinigung in lebensmittelproduzierenden Betrieben. Weniger Keimverwirbelung, verbesserte hygienische Reinigung mit Niederdruck. Einfache Montage, lange Betriebsdauer sowie geringe Unterhaltskosten. 3 Jahre Garantie.

Kapazität: 1 - bis zu 10 Benutzer Anschlüsse: Wasser, Strom

(Multipumpenanlagen ebenfalls erhältlich)

Lagafors Niederdruckzentralen – LWP 20 / 40 bar CB bis zu 3 Chemikalien

Leistungsstarke Niederdruckzentralen CB, diese verfügen über ein robustes sowie hygienisches Design aus hochwertigem Edelstahl und sind somit besonders für die Reinigung in Lebensmittelbetrieben/-industrie geeignet, um die hohen hygienischen Anforderungen zu erfüllen. Weniger Keimverwirbelung, verbesserte hygienische Reinigung mit Niederdruck. Einfache Wandmontage, geringe Unterhaltskosten, einfacher Wechsel zwischen den Reinigungsmittel, hoher Sicherheitsstandard und genau fest einstellbare Chemiedosierung. 3 Jahre Garantie.

Kapazität: 1 - bis zu 5 Benutzer Anschlüsse: Wasser, Strom, Luft Maße: 640 x 380 x 1290 mm

Funktionen: Wasser, Schäumen, Desinfektion

Lagafors mobile Niederdruckeinheit – LWP-M II 20 / 40 bar und 2 Chemikalien

Leistungsstarke mobile Niederdruckeinheit im robusten sowie hygienisches Design aus hochwertigem Edelstahl. Vollständiges Reinigungsgerät, welches besonders für die flexible mobile Reinigung in Lebensmittelbetrieben sowie für die hygienische Reinigung außerhalb der Produktionsräume geeignet ist. Weniger Keimverwirbelung, verbesserte hygienische Reinigung mit Niederdruck.

Leichtgängiges, mobiles Reinigungsgerät, einfacher Anschluss an Wasser- und Stromversorgung, sowie einfacher Wechsel zwischen den Reinigungsmitteln, hoher Sicherheitsstandard, genau fest einstellbare Chemiedosierung. 3 Jahre Garantie.

Kapazität: 1 Benutzer

Anschlüsse: Wasser, Strom und ggf. Luft Funktionen: Wasser, Schäumen, Desinfektion

CLAGAFORS

Lagafors variabler Mediensatellit – VMS II DC 10 - 160 bar bis zu 3 Chemikalien

Der variabler Mediensatellit VMS II ist eine robuste und hygienisch gestaltete Satellitenstation aus hochwertigem Edelstahl, geeignet für die hygienische Reinigung bzw. deren Erweiterung oder Austausch der bisherigen Reinigungsstationen in Produktionsräumen, Küchen etc. Einfache Montagemöglichkeiten (Wand, Mobile etc.), Betriebsdruck 10 - 160 bar mgl., einfacher Wechsel zwischen den Reinigungsmittel, hoher Sicherheitsstandard, genau fest einstellbare Chemiedosierung. 5 Jahre Garantie.

Kapazität: 1 Benutzer Anschlüsse: Wasser, Luft

Funktionen: Wasser, Schäumen, Desinfektion

Zubehör Schlauchrolle, Schläuche, Düsen etc. erhältlich







Halbautomatischer Doppelclipper DC 600

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

Ausstattungsmöglichkeiten:

automatischer Gurtschlaufeneinleger (GSE), manueller Schlaufeneinleger, automatischer Fadenspender inkl. Garnrollenhalter, Darmaufziehgerät, pneumatisch beweglicher Darmbremshalter, Druckminderer mit Filter

Clipmaschine SCD 500/600/700

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

Ausstattungsmöglichkeiten:

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

Press-/Clipmaschine PCD 700/800

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

Vorteile:

Einstellbare Ziehkraft, variabel einsetzbar in Verbindung mit Füllmaschinen und Schinkenpresse, hohe Homogenität und Qualität der Produkte, leichtes Einlegen des Darmzopfes in die Klemmeinrichtung, zusätzliche Sicherheit durch Zweihandauslösung des Clipvorgangs.

Clips und Schlaufen

Für viele Einzel- und Doppelclipmaschinen sowie Doppelclipautomaten der PDC-/PDC-A-Reihe: Aluminium-Clips, magazinierte Einzel-Clips (S-Clip), als Stick oder maschinenabhängig auf Spule, für alle Beutel, Netze und Därme. Egal ob Slicerware oder Portionswurst (Rohwurst, Brühwurst) – mit originalen Clips und Schlaufen von Poly-clip System hängt Ihr Produkt sicher.

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











Aufschnittmaschine Graef Master 3020

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, Spezial HV-Hochleistungsmesser 300 mm \emptyset , glatt, Motor ca. 450 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom

Außenmaße: L x B x H = $600 \times 570 \times 420 \text{ mm}$.

Standfläche: L x B = 540 x 440 mm, Schnitthöhe: 195 mm,

Schnittlänge: 260 mm, Schnittstärke: 0-24 mm, Gewicht: 37,1 kg

Optional

auch mit Waage lieferbar, auch mit beschichtetem Käsemesser

Aufschnittmaschine Graef Master 3310 Doppelschlitten

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, Spezial HV-Hochleistungsmesser 330 mm Ø, glatt, Motor ca. 500 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom

ldeal für den Einsatz im Fleischbereich, innen liegender zweiter Zuführschlitten

Außenmaße: L x B x H = $650 \times 605 \times 445 \text{ mm}$,

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

Fleischwolf Graef FW500EU

Fleischwolf FW 500 mit Qualitätsmaterial (Edelstahl/Aluminium). Die optimale Förderung des FW 500 und die Blockierleistung von bis zu 2.500 Watt sorgen dafür, dass kaum Rückstände des Wolfgutes im System überbleiben.

Hohe Förderleistung: Durchlaufmenge: 1800 -2500 g / Min., abhängig von Lochscheibe und Wolfgut

2-teiliger Schneidvorsatz mit Messer und Lochscheibe, auswechselbare Schneidscheiben (fein: 3 mm, mittel: 5 mm und grob: 8 mm).

Umfangreiches Zubehör: Wurstfülltrichter, Kebbevorsatz, Spritzgebäckvorsatz. Maße L x B x H: $355 \times 153 \times 304$ mm

Einfülldurchmesser: ca. 4,2 cm, Dauerbelastung: max. 15 Min.

Aufschnittmaschine Graef Vollautomat VA 802

Ganzmetallmaschine aus Aluminium, hochwertige Keramik-Komplettbeschichtung, Spezial HV-Hochleistungsmesser 300 mm Ø, glatt, geschlossene Messerabdeckplatte, Motor ca. 450 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom mit doppelt kugelgelagertem Getriebe.

Schneidgutvorschub in einer Aufspannung: 230 mm, Schneidgutgröße mit Kettenrahmen: max. 250 mm x 180 mm / min. 30 mm x 30 mm.

Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 mm x 195 mm, Schnittlänge: 250 mm, Schlittenhubzahl: 30 - 70 Hübe / Min. Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos, Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführung), Stapelhöhe: max. 60 mm, Tablettgröße: (L x B) 300 x 255 mm, Tablettweg: 160 mm, Schnittstelle: seriell, Geräuschpegel: < 69 dB A CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung

Zubehör

Messerschärfapparat, Reinigungsbürste, GRAEF Spezialöl, Software Optionen: automatische Kalibererkennung, PLU-Programm

Abmessungen L x B x H: 600 x 880 x 500 mm Außenmaße L x B x H: 700 x 920 x640 mm Aufstellfläche L x B: 540 x 440 mm Gewicht: ca. 68 kg







Tischwaage KERN FCF

Kompakte Tischwaage mit vielseitigen Funktionen und hoher Genauigkeit für Industrie & Gastronomie Wägebereich (kg): 3 oder 30 Ablesbarkeit: max. 3000 g: d=0,1 g oder Tischwaage max. 30000 g: d=1 g

Tischwaage KERN FOB - NS

Kompakte Edelstahlwaage mit Staub- und Spritzwasserschutz IP65, Wägebereich (kg): 0,5 oder 5 Ablesbarkeit: max. 500 g: d=0,1 g oder Tischwaage max. 5000 g: d=1 g Optional: Netzadapter FOB-A09 erhältlich (nicht serienmäßig)

Tischwaage Kern FOB - LM

Kompakte Edelstahlwaage mit hohem Schutzgrad gegen Staub und Spritzwasser IP67 Wägebereich (kg): 1,5 / 3 / 6 und 15 Ablesbarkeit (g): 0,5 / 1,0 / 2,0 und 5,0

Tischwaage KERN FXN - M

Tischwaage geschützt durch Edelstahl und Schutzklasse IP68, auch mit Eichzulassung [M], Wägebereiche: 3 kg, 6kg, 10 kg und 30 kg erhältlich

Ablesbarkeit (g)- Eichung: 1,0/2,0/5,0 und 10,0

Tischwaage KERN RFE - Eichung

Kompakte Portionswaage mit 2 XXL-Displays — Gewicht, Grundpreis, Verkaufspreis und TARA-Wert auf einen Blick

Ausführung:

6 K 3 M: Preisrechnende Waage, max. 3 kg: 6 kg: e=0,001 kg: 0,002 kg: d=0,001 15 K 3 M: Preisrechnende Waage, max. 6 kg: 15 kg: e=0,002 kg: 0,005 kg: d=0,002 30 K 3 M: Preisrechnende Waage, max. 15 kg: 30 kg: e=0,005 kg: 0,01 kg: d=0,005





Tischwaage KERN SFB

Edelstahl-Plattfomwaage mit Staub- und Spritzwasserschutz IP67

Ausführung:

100 K10 HIP: Industriewaage Edelstahl, max. 100 kg: d=0,01 kg 10 K1 HIP: Plattformwaage 1 g : 10 kg 50 K5 HIP: Plattformwaage 5 g : 50 kg

Tischwaage KERN SFB - Eichung

Edelstahl-Plattfomwaage mit Staub- und Spritzwasserschutz IP67 und Eichzulassung [M]

Ausführung:

SFB 15K5HIPM: Plattformwaage 5 g: 15 kg SFB 30K10HIPM: Industriewaage Edelstahl max. 30 kg: e=0,01 kg: d=0,01 kg SFB 60K20HIPM: Plattformwaage 20 g: 60 kg





Aufschnittmaschine Senkrechtschneider Modell Gloria 250-230V

Zuverlässiger Senkrechtschneider mit Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung, extrem robuste und verschleißfreie Piezoschalter-Technologie, raue Restehalterplatte für sicheren Schnittguthalt, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet. Stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-15 mm. Leistung: 0,3 kW / 230 V

Eigengewicht: 21 kg, inkl. Messerschleifapparat Erhältlich auch mit Messerdurchmesser 300 mm

Fleischwolf FLC70-230V

Preisattraktives Einstiegsmodell mit Lochscheiben-Durchmesser 70 mm, 2-tlg. Schneidsatz (Messer und Lochscheibe), inkl. 2 Lochscheiben 70 mm (Loch-Durchmesser 4.5 mm + 7.8 mm).

Gehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl, leichte Reinigung durch schnelle Demontage, inkl. Nachstopfer aus massivem Kunststoff.

Leistung: 0,55 kW / 230 V Eigengewicht: 26 kg

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

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

Knochenbandsäge Serie Robusta

Gehäuse und Sägetisch aus rostfreiem Edelstahl, Schalter IP55, Schaltkasten IP56, Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt, Bandlänge 1700 mm, ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern, serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub, Schnittbereich 195 x 227 mm, Leistung: 0,75 kW / 230 V oder 400 V, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet. Eigengewicht: 45 kg





Tischcutter Serie Tondo5

Tischcutter zur einfachen Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln, Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium, Schüssel aus Edelstahl, Schüsselinhalt 5 Liter brutto, inkl. zwei Sichelmessern aus Edelstahl, Schüssel-Drehzahl: 16 U / Min., Messerwellen-Drehzahl: 1380 U / Min., einfache und schnelle Reinigung, für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet. Leistung: 0,375 kW / 230 V oder 400 V

Eigengewicht: 38 kg

Weitere Maschinengrößen erhältlich





Portionswaage Modell HW945-30

Höchstlast 30 kg / Ziffernschritt 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, Wiegefläche 260 x 215 mm aus rostfreiem Edelstahl, für einfache nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, mit Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse, Wiegen, Tarieren, einfaches Stückzählen.

230V-Netz- und Akkubetrieb (inkl. Netzkabel), Eigengewicht: 3,6 kg

Edelstahl-Portionswaage Modell PWN5

Edelstahlgehäuse – IP67, Höchstlast 5 kg / Ziffernschritt 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 30 mm, mit Hinterleuchtung, Wiegefläche 180 x 171 mm aus rostfreiem Edelstahl, für einfache, nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, Wiegen, Tarieren, Kontrollwiegungen.

230V-Netz- und Akkubetrieb (inkl. Netzkabel), Eigengewicht: 1,8 kg

Edelstahl-Kompaktwaage Modell KWE15-IP65

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

230 V-Netz- und Akkubetrieb, Eigengewicht: 4,1 kg



Geeichte Zweibereichs Ladenwaage Serie LWX200

Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich, dank Tara-Speicherplätzen für verschiedene Tellergewichte perfekter Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets, 4 Direkt-PLU und 100 Indirekt-PLU alphanumerisch programmierbar, Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis, LCD-Display mit weißer Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht Ziffernhöhe 9,5 mm, große Wiegefläche 300 x 230 mm aus rostfreiem Edelstahl, Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara, umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg, einfache Umrüstung zur Waage mit Hochanzeige.

230 V-Netzbetrieb (Akkubetrieb optional), Eigengewicht: 4,2 kg LWX200-6, Höchstlast 6 kg / Ziffernschritt 1 g < 3 kg > 2 g LWX200-15, Höchstlast 15 kg / Ziffernschritt 2 g < 6 kg > 5 g



Wandwaage mit Anschlagleiste Serie TerrexL + STAN07

Platzsparender, klappbarer Wägetisch aus rostfreiem Edelstahl – IP67, hochgeklappt nur 125 mm Tiefe, Wiegefläche mit Anschlagleiste 550 x 450 mm, komplett montiert mit Digitalanzeige im Edelstahlgehäuse – IP65, funktionsgeprüft mit 3 m-Messkabel, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, Check-Weighing, zwei programmierbare Funktionstasten, jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich, Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung). 230 V-Netzbetrieb, Eigengewicht: 35 kg

TerrexL-60+STAN07, Höchstlast 60 kg / Ziffernschritt 20 g TerrexL-150+STAN07, Höchstlast 150 kg / Ziffernschritt 50 g Jeweils auch geeicht für eichpflichtige Wiegungen lieferbar, Voraussetzung ist die Tragfähigkeit der Wand.









Wespenfalle Typ Black Tiger 32 W

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

Stand- oder Wandgerät mit großem Wirkungsbereich

Strom: 230 V, 50 Hz

UV-Rundröhre 32 Watt, Maße (B x H x T): 270 x 380 x 165 mm

Material: Kunststoff, Gewicht: 2,2 kg

Fluginsektenvernichter Typ WE-SB-30

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

Stand- oder Wandgerät mit Klebefolientechnik, Wirkungsbereich ca. 80 qm, die hygienisch sauberste Lösung,

Strom: 230 V, 50 Hz, 45 Watt,

UV-Röhren 2x 15 Watt, mit 1 Klebefolie,

Maße (B x H x T): 470 x 290 x 95 mm

Material: Metall weiß, Gewicht 3,8 kg

Klebefolien für Fluginsektenvernichter Typ WE-SB-30 (VPE 6 Stück), UV-Stabröhren 450 mm, 15 W für Fluginsektenvernichter Typ WE-

SB-30 bruchgeschützt (VPE 2 Stück)

Mausebox mit integrierten Schlagfallen

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

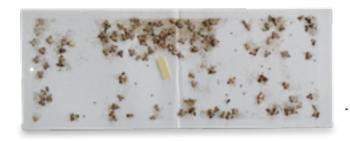


Ultraschall 900 Automatic

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

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





SAUERSYSTEME Lebensmittelmottenfallen

Mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender, der bis zu 6 Monate attraktiv bleibt. Die Fallen sind zur geruchlosen und besonders wirkungsvollen Beköderung von Lebensmittelmotten konzipiert. Durch die lange Beständigkeit gegen Mehlstaub und UV-Licht sind die Fallen besonders für Backbetriebe geeignet. Die Falle kann aufgehängt oder gelegt werden. Dieses Produkt zieht keine Motten von außen an! Maße (L x B): 340 x 130 mm, insektizidfreies Monitoringprodukt





Thermometer testo 104-IR

Einstech-Infrarot-Thermometer

Messbereich: -50 bis +250 °C, robust und praxistauglich: stabiles Klappgelenk, wasserdichtes Gehäuse (IP65)

Länge Einstechfühler: 10 cm

Infrarot: Präziser 2-Punkt-Laser mit 10:1-Optik

HACCP / EN 13485 konform



Starter-Set: testo 205 - pH-/ Temperatur-Messgerät optimal für die pH-Wert- und Temperaturmessung in halbfesten Medien, z.B. in Fleisch, Wartungsfreie pH-Messung dank Gel-Elektrolyt, zweizeiliges, beleuchtetes Display: pH-Wert und Temperatur auf einen Blick, die pH-Sonde ist wartungsfrei, auslaufsicher und verschmutzungsunempfindlich, Set-Vorteil: Koffer und Kalibrierdosierflaschen im Lieferumfang enthalten.

Thermometer testo 270

Frittieröl-Tester

Geld sparen: Vermeiden Sie ein zu frühes Wechseln des Frittieröls, robust: Stoßfestes Glasfasergehäuse und kapazitiver Öl-Sensor für eine Messung in heißem Fett, einfach: Selbsterklärende Bedienung mit 3-stufiger Ampelanzeige und Reinigung unter fließendem Wasser, Lieferumfang inkl. Koffer und Referenzöl für selbstständige Kalibrierung.

Thermometer testo 174T

Temperatur-Datenlogger

Messbereich: -30 bis +70 °C, wasserdicht (IP65), HACCP konform und zertifiziert nach EN 12830, interner Messdatenspeicher für 16.000 Messwerte, alternativ im Set bestellen: Lieferumfang inkl. USB-Interface zum Programieren und Auslesen (0572 0561).



174T

Go





Kronen Bandschneidemaschine GS 10-2

Vielseitig einsetzbare Schneidemaschine, z. B. zum Rupfen von gekochtem Fleisch oder veganen Produkten mit "pulled meat" Optik mit dem Zerfaserungsmesser. Herstellung von bis zu 500 kg / h in exzellenter, gleichmäßiger Qualität.

Auch geeignet zum Schneiden frischer und gefrorener Wurst in Scheiben oder zum Schneiden von Tofu, Salat und Kräutern mit dem 2-Flügel-Messer und stufenloser Einstellung der Schnittstärke von 1 – 50 mm.

Kapazität: 120 - 1500 kg / h je nach Produkt.

Druckentwässerer DEW 200

Zeitsparendes Entfernen von überschüssiger Flüssigkeit. Geeignet für Zutaten wie Konservenchampignons, eingelegtes oder aufgetautes Gemüse. Durch gleichmäßigen Druck wird das Produkt schonend und schnell entwässert.

Kapazität: bis zu 1600 kg / h





Salat- und Gemüseschleuder KS-100 PLUS

Effizientes Entfernen von überschüssiger Flüssigkeit an der Produktoberfläche. Geeignet für geschnittenes, gewaschenes Gemüse und empfindlichen Salat und Kräuter, ergonomische Einhubhöhe, flexibel einsetzbar, z.B. auch zum Abschleudern von Konservengemüse.

Kapazität: bis zu 1200 kg / h je nach Produkt







Gewerbemikrowelle CASO C1000M

Gewerbemikrowelle - 1000 Watt einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf, ca. 25 Liter Garraum, flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor, Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl, 5 Leistungsstufen Auch erhältlich als C1800M mit 1800 Watt und C2100M mit 2100 Watt.

Gewerbe Balkenvakuumierer CASO FastVac 4000

vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel, ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen, komplett aus Edelstahl, Beutel und Rollen bis zu 40 cm Breite, doppelte Schweißnaht, starke Vakuumpumpe: 20 L/ Minute. Pulse- Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher.

Mobiles Einzelinduktionskochfeld CASO IP 3500 Pro

Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen, Timer-Funktion von 1 Min. - 23 Std. u. 59 Min., Temperatur präzise einstellbar von 60-240°C (bis 100°C in 10° C-Schritten, ab 100° C in 20° C-Schritten), mit praktischer Warmhalte-Funktion (70°C), leistungsstarke 3500 Watt, automatische Topferkennung (14 - 28 cm Ø), Glaskeramik-Ganzglasoberfläche, hochwertiges Edelstahlgehäuse, intuitive Sensor-Touch Bedienung, Überhitzungsschutz, sicherer Stand durch Antirutschfüße. Für den Profigebrauch und den anspruchsvollen Hobbykoch.



Fleischreifeschrank CASO DryAged Master 380 Pro

Reifeschrank mit Kompressortechnik für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch. 380 Liter nutzbares Volumen, zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht, mit eingebautem Aktivkohlefilter. Temperatur elektronisch einstellbar von 2 -14°C, abschließbar durch integriertes Schloss, zuschaltbare Innenraumbeleuchtung Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 - 85 %, aktiver Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur, 3-lagiges UV-Glas.

Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken aus rostfreiem Edelstahl. Weitere Maschinengrößen mit 63 und 125 Litern erhältlich.





Gewerbe Kammervakuumierer CASO VacuChef Slimline

Kompakter Kammervakuumierer mit extra flachem Gehäuse und wartungsfreier Kolbenpumpe (72 Liter / Min.), doppelter Schweißnaht bis max. 30 cm Breite. Einstellbare Vakuum- und Schweißzeit, manuelles Schweißen und Marinieren-Funktion.



Beistellkessel eckig aus Edelstahl

Oberfläche Mattschliff, indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung. Innenkessel rund. mit digitaler Temperatursteuerung, an einem Tragarm angeflanscht, Sollwertvorgaben durch 2 Bedienertasten, mit Vorwahl-und Produktionszeit.

anschlussfertig mit 16 A / 32 A Stecker (32 A bei 6080700) - 400 V fahrbar mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (2 x Stopp) 150 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D=600 mm/H=530 mm, 9 KW 200 Liter, 850 x 900 x 920 mm, D=700 mm/H=530 mm, 12 KW



Oberfläche Mattschliff, indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung, Innenkessel rund, mit thermostatischer Temperaturregelung, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen, Schwimmerthermometers erforderlich.

anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A - 400 V fahrbare Ausführung mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (2 x Stopp) 120 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D=540 mm/H=530 mm, 9 KW 150 Liter, 700 x 700 x 920 mm, D=600 mm/H=530 mm, 9 kW



Beistellkessel rund aus Edelstahl

Oberfläche Rundschliff, indirekt beheizt, doppelwandig mit Glyzerinfüllung, mit thermostatischer Temperaturregelung, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich.

anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A - 400 V fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen (1 x Stopp)

90 Liter, D=540mm/H=860mm, D=480mm/H=530mm, 6 kW, stationär

90 Liter, D=540mm/H=860mm. D=480mm/H=530mm, 6 kW, fahrbar

120 Liter. D=600mm/H=860mm. D=540mm/H=530mm, 9 kW, stationär

120 Liter, D=600mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, fahrbar

150 Liter, D=660mm/H=860mm, D=540mm/H=530mm, 9 kW, stationär

150 Liter, D=660mm/H=860mm,

D=540mm/H=530mm, 9 kW, fahrbar

















































Wir hoffen, unsere Auswahl an Maschinen für das Fleischerhandwerk gibt Ihnen einen Einblick in das Maschinen-Sortiment der ZENTRAG und ihrer Mitgliedsbetriebe. Sollten Sie Beratung zu diesen oder anderen Maschinen wünschen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sie finden Kontaktinformationen zur ZENTRAG-Fachabteilung Fleischereibedarf und Maschinen unter

www.zentrag.de/fleischereibedarf-und-maschinen

Die ZENTRAG-Mitgliedsbetriebe finden Sie hier:

www.zentrag.de/mitglieder

ZENTRAG eG

Grüne Straße 40-42 D-60316 Frankfurt am Main Telefon: +49 (0)69 - 40770 www.zentrag.de

BEZUGSQUELLEN:

Hier finden Sie die ZENTRAG-Mitgliedsbetriebe: www.zentrag.de/mitglieder





ZENTRALGENOSSENSCHAFT DES EUROPÄISCHEN FLEISCHERGEWERBES EG