



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



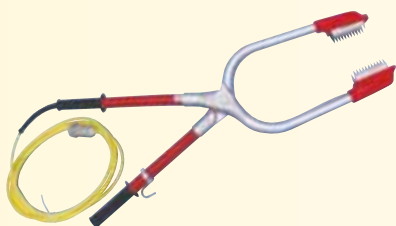
Schussapparat KS

- 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



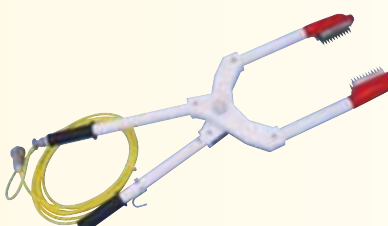
Betäubungszange Z 3

- 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



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 Tiererlegung (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)
- Seilanzug 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 Streifenschneiden 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 frei zugänglich. Glatte Oberflächen und Übergangsradien erfüllen die Hygieneansprüche und alle Anforderungen an eine gründliche und schnelle Reinigung.



Schleifmaschine RS-150 DUO

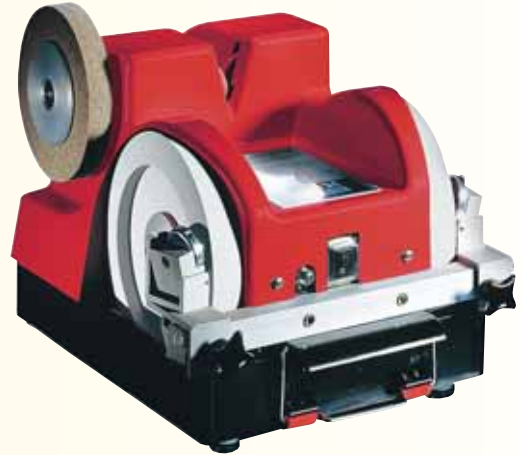
- Einfache und sichere Bedienung
- Klingenschonend
- Präzision und Sicherheit
- Widerstandsfähige Schleifmittel dank Diamanten und Hartkeramik
- Maße: (BxHxT) 330 x 160 x 230 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Gewicht: 7,3 kg



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 Kutmesser, 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-Scherbenaautomat mit einer Tagesleistung von 85 bzw. 150 kg

- Mit integriertem Eisvorratsbehälter als ausziehbares Schubfach zur praktischen Eisentnahme.
- Maschinenabdeckung oben hochklappbar für einfachen Zugang zur Verdampfeinheit
- 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 MADDO, 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 Mengenergebnisse 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 Gewürzester, 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 Spiralarm 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 Fertigménüs 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 Abscheidmesser
- für Abschnittware (alle Natur- und Kunstdärme), 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 Schlaufen-einleger, pneumatisches Abscheidmesser, 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 Abscheidmesser
- Zwei Verschlussarten:
W-Verschluss für Naturdarm
V-Verschluss für Kunstdarm
- 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 Microprozessorsteuern 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	*	*	*	*	*	*
Reiberauch	-	*	*	*	*	*
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 Temperaturregung 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 Brätarten und Feinkostsalaten
- Edelstahl rostfrei
- Patentiertes, hochschwenkbares, zweiflügeliges Mischwerkzeug
- Rotierender, kippbarer 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 0,55/0,94 kW	± 22 kg 0,94/1,1 kW	± 28 kg 1,5 kW	± 36 kg 1,97 kW	± 44 kg 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

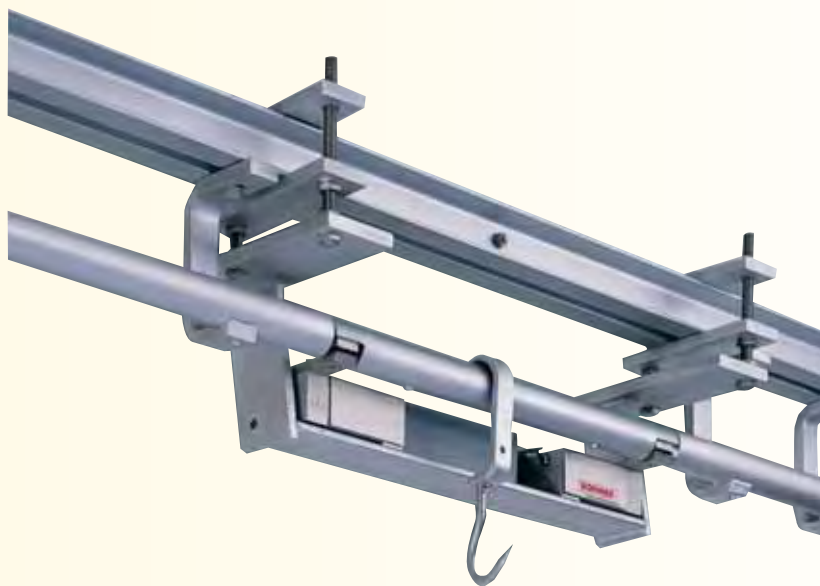


	K30e	K50e
Schüsselvolumen	30 l	50 l
Schüsselinhalt Fleisch	± 5–22 kg	± 7–37 kg
Leistung	5,5 kW	11,47 kW

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

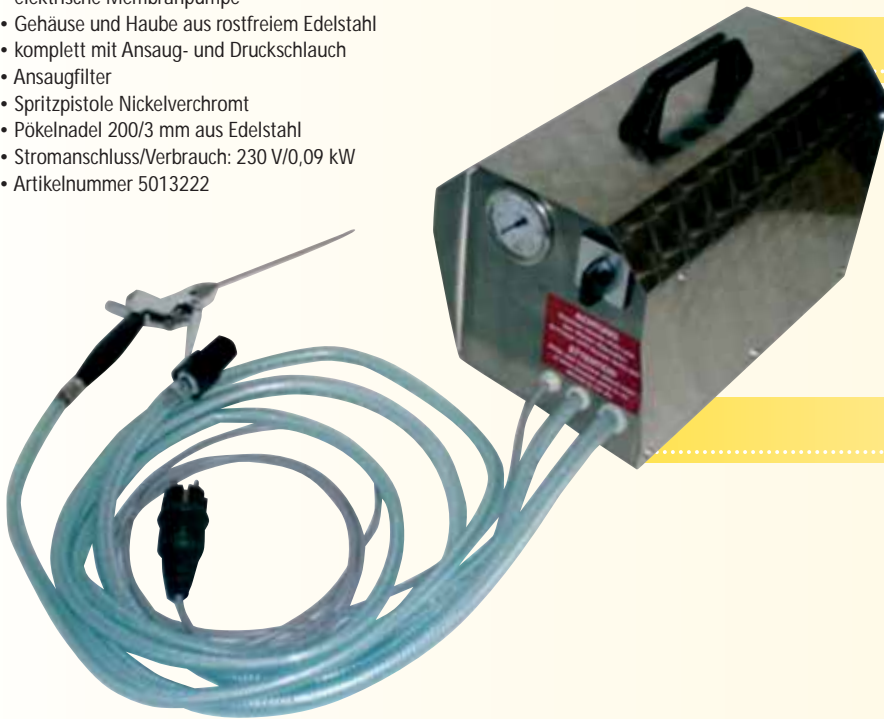
Nr. 9530.00.003

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
- Kreislumpumpe 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

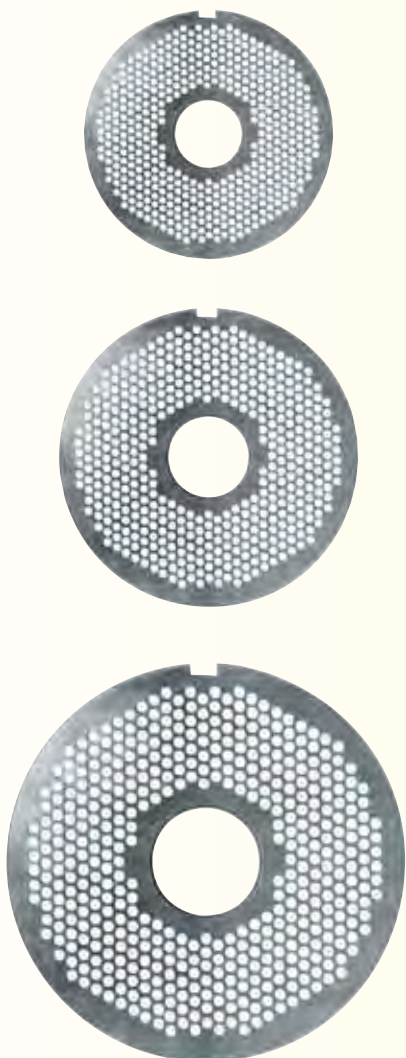


Messer



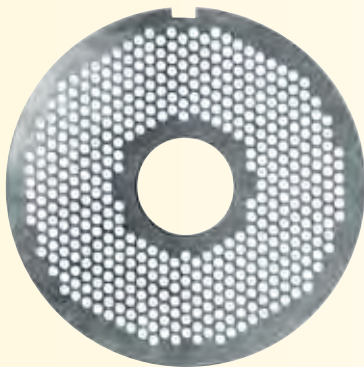
Messer	Modell	Artikelnummer
Unger	Buchse R70b doppelt	1320019
Unger	Buchse HKO doppelt	1320175
Unger	Buchse B doppelt	1320456
Unger	Buchse C doppelt	1320514
Unger	Buchse D doppelt	1320639
Unger	Buchse E doppelt	1320746
Unger	Buchse G42 doppelt	1320837
Unger	Buchse R 70b doppelt Robot S-4	1320020
Unger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



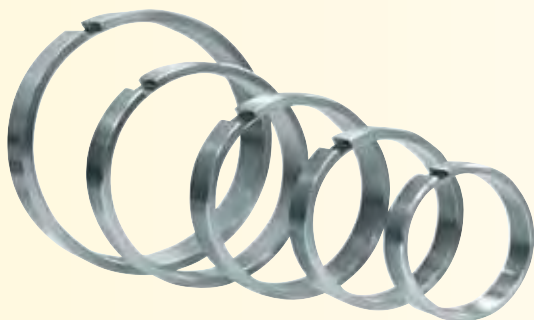
Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Inox Unger	Buchse Hko	3 mm	1322627
Inox Unger	Buchse Hko	5 mm	1322643
Inox Unger	Buchse B	2 mm	1322705
Inox Unger	Buchse B	3 mm	1322710
Inox Unger	Buchse B	5 mm	1322715
Inox Unger	Buchse B	10 mm	1322725
Inox Unger	Buchse B	13 mm	1322730
Inox Unger	Buchse D	3 mm	1322924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

Messerscheibe



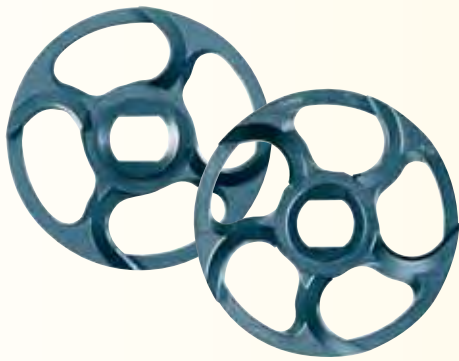
Messerscheibe	Modell	Artikelnummer
Diamant Unger	Buchse R70b	1320167
Diamant Unger	Buchse Hko	1320332
Diamant Unger	Buchse B	1320506
Diamant Unger	Buchse C	1320621
Diamant Unger	Buchse D	1320738
Diamant Unger	Buchse E	1320829
Inox Diamant	Buchse Hko	1322692
Inox Diamant	Buchse D	1322999

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

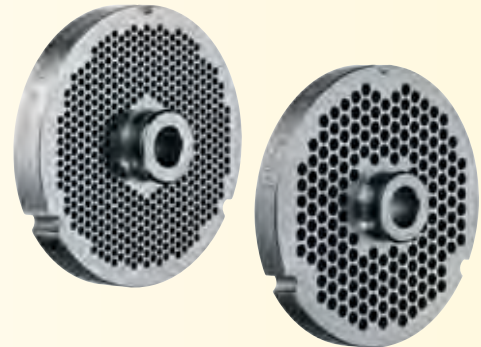
Sichelringmesser



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

Scheibe

mit Narben



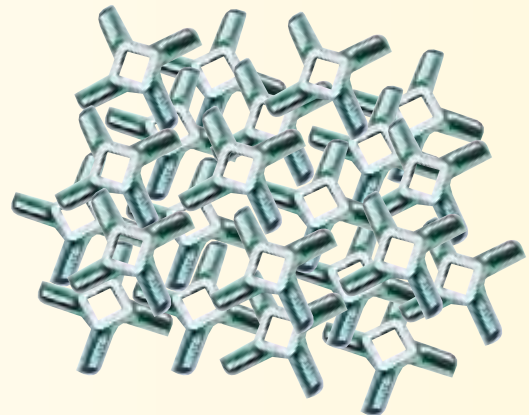
Scheibe	Modell	Maße	Artikelnummer
Enterprise	12	3 mm	1324359
Enterprise	12	4,5 mm	1324367
Enterprise	12	7,8 mm	1324409
Enterprise	22	3 mm	1324482
Enterprise	22	4,5 mm	1324490
Enterprise	22	7,8 mm	1324508
Enterprise	32	3 mm	1324557
Enterprise	32	4,5 mm	1324565
Enterprise	32	13 mm	1324631

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 la, 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 Rw P	0750604
Kal. 14 Rw P	0750612
Kal. 16 Rw P	0750620
Kal. 18 Rw P	0750638
Kal. 20 Rw P	0750646
Kal. 22 Rw P	0750653
Kal. 26 Rw 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

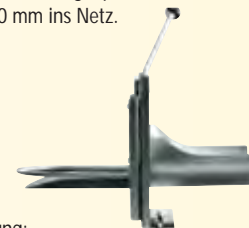
- 90 – 160 mm, Set inkl. Rohr, Stopfer, Schelle (auch einzeln erhältlich)



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 Röhre 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

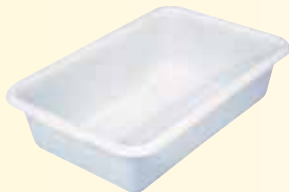
- Artikelnummer 1402353

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



OSCHENKOPF
Werkzeuge für Metzger

Bogensäge Wechselfix

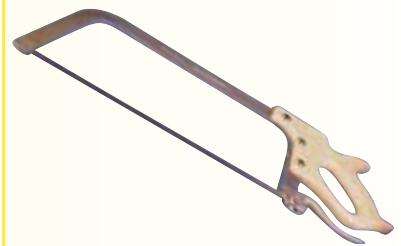
- Schnellspannhebel
- Kunststoffgriff schwarz
- Sägeblatt, rostfrei
- spülmaschinenfest
- rutschsicher und hygienisch



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**

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 m
- 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

