



# Vorbereitung / Zubereitung

Seite 15 – 42

- Aufschnittmaschinen
- Eismaschinen
- Fleischwölfe
- Gewürze
- GN-Behälter
- GN-Wagen
- Insektenvernichter
- Messer
- Mixstäbe
- Stähle
- Tische
- Waagen

## 1 Plantische mit Grundboden

Edelstahl, Oberfläche Mattschliff, Lieferung zerlegt

### a ohne hintere Aufkantung

600 mm	Artikelnummer
1000 x 600 x 850 mm	AG-24ATB10068P
1400 x 600 x 850 mm	AG-24ATB14068P
2000 x 600 x 850 mm	AG-24ATB20068P

700 mm	Artikelnummer
1000 x 700 x 850 mm	AG-24ATB10078P
1400 x 700 x 850 mm	AG-24ATB14078P
2000 x 700 x 850 mm	AG-24ATB20078P

### b mit hinterer Aufkantung

600 mm	Artikelnummer
1000 x 600 x 850 mm	AG-24ATB10068A
1400 x 600 x 850 mm	AG-24ATB14068A
2000 x 600 x 850 mm	AG-24ATB20068A

700 mm	Artikelnummer
1000 x 700 x 850 mm	AG-24ATB10078A
1400 x 700 x 850 mm	AG-24ATB14078A
2000 x 700 x 850 mm	AG-24ATB20078A

## 2 Tischaufsatzborde

Edelstahl, Oberfläche Mattschliff, Beine höhenverstellbar, Lieferung in verschweißter Ausführung

### a mit 1 Etage, 300 mm tief

Maße	Artikelnummer
1000 x 300 x 350 mm	AG-27TAB10331
1400 x 300 x 350 mm	AG-27TAB14331
2000 x 300 x 350 mm	AG-27TAB20331

### b mit 2 Etagen, 300 mm tief

Maße	Artikelnummer
1000 x 300 x 650 mm	AG-27TAB10362
1400 x 300 x 650 mm	AG-27TAB14362
2000 x 300 x 650 mm	AG-27TAB20362

## 3 Folienspender

Edelstahl, Oberfläche Mattschliff, mit stabiler Edelstahl-Abreissleiste, für Folienrollen 300, 450 und 600 mm, mit rutschhemmenden Füßen

Artikelnummer	Maße	Rollen
AG-34FSP3001	340 x 160 x 80 mm	1 x 300 mm
AG-34FSP4501	490 x 160 x 80 mm	1 x 450 mm

## 4 Gastronormwagen GN 1/1

- Edelstahl
- Rahmengestell aus Vierkantröhr 25 x 25 mm
- mit 18 Etagen
- Etagenabstand: 75 mm
- Schienen mit Anschlag
- mit 4 Abweisrollen
- mit 4 Lenkrollen, verzinkt (gummibereift) (2 x Stopp)
- Maße: 385 x 570 x 1550 mm



1a Plantisch ohne hintere Aufkantung



1b Plantisch mit hinterer Aufkantung



2a Tischaufsatzbord mit 1 Etage



2b Tischaufsatzbord mit 2 Etagen



4 Gastronormwagen GN 1/1



3 Folienspender

# GRAEF.



**1** CC 2100



**2** VA 802



CE

**2** VA 802

- Aluminium, poliert und eloxiert
- Messer Ø 300 mm, glatt
- Schnittlänge: 250 mm
- Schnittstärke: 0,5 – 10 mm
- Unterspannungsschutteinrichtung
- Stromanschluss: 500 W / 230 V (400 V)
- Außenmaße (L x B x H): 600 x 880 x 500 mm

**3** EURO 1920

- Aluminium
- Messer Ø 190 mm, glatt
- Unterspannungsschutteinrichtung
- Schnitthöhe: 145 mm
- Schnittlänge: 200 mm
- Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Stromanschluss: 185 W / 230 V
- Außenmaße (L x B x H): 445 x 335 x 275 mm

**4** EURO 2500

- Aluminium, poliert und eloxiert
- Messer Ø 250 mm, glatt
- Unterspannungsschutteinrichtung
- Schnitthöhe: 165 mm
- Schnittlänge: 230 mm
- Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Stromanschluss: 300 W / 230 V (400 V)
- Außenmaße (L x B x H): 510 x 420 x 370 mm

**5** EURO 3020

- Aluminium, poliert und eloxiert
- Messer Ø 300 mm, glatt
- Unterspannungsschutteinrichtung
- Schnitthöhe: 195 mm
- Schnittlänge: 260 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm
- Stromanschluss: 500 W / 230 V (400 V)
- Außenmaße (L x B x H): 600 x 570 x 420 mm

**6** SA 3370, Schwerkraftschneider mit automatischem Schlittenantrieb

- Aluminium, poliert und eloxiert
- Spezial-Hochleistungsmesser Ø 330 mm, glatt
- Motor ca. 450 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
- Unterspannungsschutteinrichtung
- Außenmaße (L x B x H): 725 x 590 x 440 mm
- Standfläche (L x B): 585 x 445 mm
- Schnitthöhe: 245 mm
- Schnittlänge: 300 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm
- Gewicht: 50 kg



CE

**3** EURO 1920



**4** EURO 2500



CE



CE

**5** EURO 3020



**6** SA 3370



CE



## Sous-Vide – Garen unter Vakuum

### 1 Emily

- 6 Liter Wasserbad
- 1/3 Gastronorm
- Maße (B x T x H): 210 x 510 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V / 1Ph / 0,5 kW
- Gewicht: 7 kg

### 2 Ariane

- 14 Liter Wasserbad
- 2/3 Gastronorm
- Maße (B x T x H): 380 x 510 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V / 1 Ph / 0,9 kW
- Gewicht: 10 kg

### 3 Sophie

- 23 Liter Wasserbad
- 1/1 Gastronorm
- Maße (B x T x H): 550 x 510 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V / 1 Ph / 1,4 kW
- Gewicht: 14 kg

### 4 Kerstin

- 23 Liter Wasserbad
- 1/1 Gastronorm
- Maße (B x T x H): 350 x 720 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V / 1 Ph / 1,4 kW
- Gewicht: 14 kg

### 5 Nona

- 51 Liter Wasserbad
- 2/1 Gastronorm
- Maße (B x T x H): 670 x 720 x 250 mm
- Stromanschluss: 230 V / 1 Ph / 3,7 kW
- Gewicht (kg): 22 kg

### 6 Sous-Vide - Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik

Dieses Buch erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezeptideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. 256 Seiten, Format: 24 x 28 cm

Weiteres Zubehör auf Anfrage erhältlich.

### 1 Emily



### 2 Ariane



### 3 Sophie



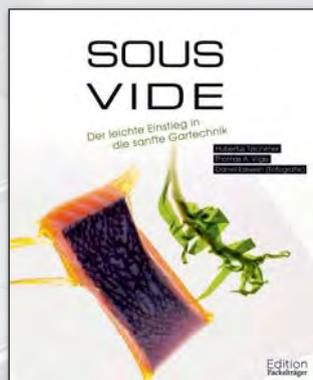
### 4 Kerstin



### 5 Nona



### 6 Sous-Vide



## Vakuumverpackungs- maschinen

### 1 TOPVAC

- Kammergröße (B x L x H):  
265 x 350 x 90 mm
- Schweißlänge: 250 mm
- Pumpe: 6 cbm/h
- Max. Beutelgröße: 250 x 350 mm
- Gewicht: 25 kg
- Stromanschluss: 300 W / 230 V
- Außenmaße 315 x 500 x 300 mm

### 2 VACUBOY

- Kammergröße (B x L x H):  
360 x 380 x 140 mm
- Schweißlänge: 350 mm
- Pumpe: 10 cbm/h
- Max. Beutelgröße: 350 x 400 mm
- Gewicht: 40 kg
- Stromanschluss: 630 W / 230 V
- Außenmaße 400 x 500 x 360 mm

#### optional:

- Begasungseinrichtung
- Sensorgesteuerte Elektronik mit  
Programmspeicher
- GreenVac-Anschluss
- Trennschweißung

### 3 NIKIVAC

- Kammergröße (B x L x H):  
430 x 400 x 160 mm
- Schweißlänge: 405 mm
- Pumpe: 16 cbm/h
- Max. Beutelgröße: 400 x 400 mm
- Gewicht: 60 kg
- Stromanschluss: 830 W / 230 V
- Außenmaße: 490 x 540 x 400 mm

#### optional:

- Sensorgesteuerte Elektronik mit  
Programmspeicher
- Trennschweißung

### 4 PLUSVAC 20

- Kammergröße (B x L x H):  
430 x 505 x 175 mm
- Schweißlänge:  
1 x 405 (2 x 405) mm
- Pumpe: 21 cbm/h
- Max. Beutelgröße: 400 x 500 mm
- Gewicht: 70 kg
- Stromanschluss: ab 1 kW / 400 V
- Außenmaße: 480 x 655 x 385 mm

#### optional:

- Begasungseinrichtung
- Sensorgesteuerte Elektronik mit  
Programmspeicher
- GreenVac-Anschluss
- Schrägeinlage für Flüssigkeiten
- 2. Schweißleiste
- Trennschweißung
- Stromanschluss: 230 V



1 TOPVAC



2 VACUBOY

Art.-Nr. 5032123



3 NIKIVAC



4 PLUSVAC 20

Art.-Nr. 5032255

## Auszug aus unserem Gewürzsoriment

### Gewürzstreuer 1000 ml

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Curry engl. Hermes	500 g	2030185
Kümmel IA ganz	500 g	2030700
Thüringer Majoran	100 g	2030810
Paprika delikatess 140 Asta	500 g	2031010
Paprika scharf	500 g	2031018
Pfeffer schwarz kaltvermahlen 008	600 g	2031200
Pfeffer weiß kaltvermahlen 008	600 g	2031300
Kräuter der Provence	180 g	2030690
Oregano gerebelt	80 g	2030960
Petersilie Glattblatt 2 - 4 mm – keimreduziert	140 g	2031080
Thymian gerebelt 1 – 4 mm	200 g	2032480
Meersalz Vollwert 0 – 1 mm	1200 g	2039530
Hähnchen Gewürzsalz	1000 g	2039550
Pommes-Salz	1000 g	2039650

### Beck-Vorratsdose Weithals

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Knoblauchpulver, weiß	1500 g	2001071
Dekorpfeffer weiß / schwarz / rot / grün	1400 g	2003551
Pfeffer ganz rot Schinusbeeren getrocknet	1000 g	2003556
Zwiebeln geröstet mit Mehl	1200 g	2005700
Zwiebeln gekibbelt	800 g	2005957

### Zuckerstoffe / Geschmacksverstärker

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Mononatrium Glutamat 99% E621	1 kg	2182244
Rohrohrzucker dunkel	2 kg	2182475
Vanillinzucker	2 kg	2182533
Zitronenwürzer	1 kg	2182871
Delimat	1 kg	2184455





## Auszug aus unserem Gewürzsoriment

### Kräuter im Siegelrandbeutel

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Basilikum gerebelt keimred.	1 kg	2000222
Bärlauch geschnitten 3-4 mm	1 kg	2000235
Kräuter ital. Art	1 kg	2001004
Kräuter der Provence	1 kg	2001014
Oregano gerebelt, Chile	1 kg	2002426
Petersilie Glattblatt 2-4 mm - keimreduziert	1 kg	2003319
Schnittlauchflocken 3 mm	1 kg	2004950

### Gewürzmischungen Beutelware

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Meister Braten-Gewürzsalz	1 kg	2018018
Meister Pizzagewürz	1 kg	2018059
Meister Rollbratengewürz	1 kg	2018075
Grill-Gewürzsalz m. Kräutern	1 kg	2018109
Grill-Gewürzsalz o. Kräuter	1 kg	2018125
Meister Cevapcici	1 kg	2018208
Sauerbratengewürz	500 g	2025005
Sauerbratengewürz	1 kg	2025007

### Spezialitäten

Bezeichnung	Inhalt	Art-Nr.
Meersalz-Vollwert 1 - 2,5 mm, naturbelassen	2 kg	2050215
Vanilleschoten Natur-Bourbon 150 - 160 mm	2 St	2182558
Pinienkerne Grade A Pakistan	1 kg	2004785
Pfeffer grün Brasil Q 1	500 g	2003408
Safran gemahlen	0,10 g	2006500
Safran gemahlen	1 g	2006526
Safranfäden	0,10 g	2006510

## 1 Wagen für angerichtete Teller

Bezeichnung	L x B x H	Abstand
Modell mit Rosten		
2 x 14 Schienen	630 x 665 x 1750 mm	108 mm
2 x 20 Schienen	630 x 665 x 1750 mm	70 mm
Modell mit Stäben		
Für 48 Teller	700 x 700 x 1030 mm	65 mm
Für 96 Teller	700 x 700 x 1830 mm	65 mm

## 2 GN Behälter PP

GN	Tiefe	Inhalt	Art.-Nr.
1/1	100 mm	12,0 Ltr.	256013
2/3	100 mm	8,0 Ltr.	256080
1/2	100 mm	6,0 Ltr.	256060
1/3	100 mm	3,5 Ltr.	256035
1/4	100 mm	2,5 Ltr.	256025
1/6	100 mm	1,5 Ltr.	256015
1/9	100 mm	0,8 Ltr.	256010

wasserdichte Deckel + weitere Tiefen  
siehe Bourgeat Gesamtkatalog

## 3 Bankettwagen inkl. Befeuchtung

Bezeichnung	L x B x T	Art.-Nr.
17 x GN 1/1	545 x 815 x 1580 mm	850317
20 x GN 2/1	750 x 930 x 1845 mm	850340

Weitere Varianten siehe Bourgeat Gesamtkatalog

## 4 Kompaktwolf R 70 N

- Aluminium Gehäuse
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- 3-fach Schneidgehäuse, Fleischwolfsteller aus Edelstahl
- Durchsatzleistung bis 100 kg/h
- Stromanschluss: 600 W / 230 Volt
- Maße (B x T x H): 210 x 495 x 350 mm

## 5 Antriebseinheit KU 2-5 E

- elektronische Drehzahlregelung
- zusätzlicher Antrieb oben
- Sicherheitsabschaltung
- Hochsockelgehäuse
- Stromanschluss: 800 W / 230 Volt
- Maße (B x T x H): 260 x 360 x 450 mm
- Aufsatz- und Vorsatzteile siehe Krefft Küchenmaschinenkatalog

## 6 Gemüseschneider G 24 K (Komplett mit 5 Scheiben)

- Sicherheitsabschaltung
- Aluminium-Schneidgehäuse
- Einfüllschacht-Vorsatz
- Führungswange, Spritzwand, Ausziehgriff
- 5 Scheiben
- mit Drückplatte

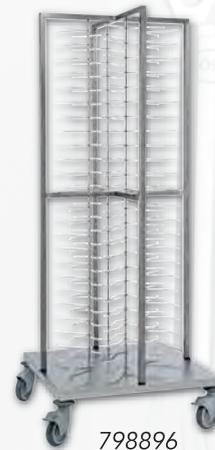
## 7 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

- 8-Liter Rührschüssel Edelstahl
- mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken
- Spritzschutzhaube SR 3 mit verschließbarer Nachfüllöffnung
- Verarbeitungsmenge bis ca. 3,0 kg Fertigmasse

## 1 Wagen für angerichtete Teller



798656 798680



798896



798848



**BOURGEAT**

## 2 GN Behälter PP



## 3 Bankettwagen inkl. Befeuchtung





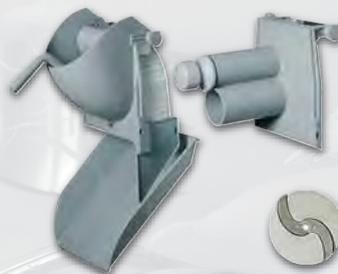
## 4 Kompaktwolf R 70 N

Art.-Nr. 540453



## 5 Antriebseinheit KU 2-5 E

Art.-Nr. 540108



## 6 Gemüseschneider G 24 K

Art.-Nr. 540845



## 7 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

Art.-Nr. 540825





## Premier Plus – Spaß am Schneiden

Atemberaubend – haarscharf – sanft!

Tradition und Qualität. Kompromisslos für kreatives Kochen. Aus einem Stück Stahl geschmiedet, ausbalanciert und ergonomisch geformt. Vollendeter Griff in Volumen und Form mit optischen Griffnieten, Klinge und Griff durch ein spezielles Fertigungsverfahren ohne Spalt fest miteinander verbunden.

Bei dieser Serie kommt ein speziell entwickelter hochlegierter Stahl mit ausgewogener Zusammensetzung der Materialien zum Einsatz.

Lange Schnithaltigkeit dank maximalem Kohlenstoffanteil, Chrom für Verschleißfestigkeit sind kompromisslos auf die Messerschärfe ausgelegt. Jedes Messer wird handgeschärft, abgezogen und poliert

### Premier Plus steht für:

1. Vollendeter Griff in Volumen und Form
2. Schlanke Messerklinge mit polierter Schneide
3. Handsympathischer Griff
4. Optimal ausbalanciert
5. Aus einem Stück Stahl geschmiedete Klinge mit Kropf und durchgehender Angel

### Art.-Nr. Artikelbezeichnung

8144709	Officemesser 9 cm
8144712	Officemesser 12 cm
8144513	Ausbeinmesser 13 cm
8144515	Ausbeinmesser 15 cm, flex
8144715	Kochmesser 15 cm
8144721	Kochmesser 21 cm
8144723	Kochmesser 23 cm
8144726	Kochmesser 26 cm
8144730	Kochmesser 30 cm
8145418	Filetierreisermesser 18 cm, flex.
8145421	Filetierreisermesser 21cm, flex.
8145521	Tranchiermesser 21 cm, Welle
8145526	Tranchiermesser 26 cm, Welle
8145615	Tranchiermesser 15 cm
8145618	Tranchiermesser 18 cm
8145621	Tranchiermesser 21 cm
8145626	Tranchiermesser 26 cm
8144218	Santoku 18 cm
8144218K	Santoku 18 cm, Kulle
8103921	Brotmesser 21 cm, Welle

## Messerserie „Pro Dynamic“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung
8260505	Schälmesser 5 cm
8260707	Küchenmesser 7 cm
8501511	Allzweckmesser 11 cm, Welle
8503921	Brotmesser 21 cm, Welle
8503926	Brotmesser 26 cm, Welle
8505518	Sandwichmesser 18 cm, Welle
8505523	Sandwichmesser 23 cm, Welle
8508016	Küchenmesser 16 cm
8508018	Küchenmesser 18 cm
8515126	Universalmesser 26 cm, Welle
8544716	Kochmesser 16 cm
8544721	Kochmesser 21 cm
8544726	Kochmesser 26 cm
8545418	Filirmesser 18 cm, flex.
8545621	Tranchiermesser 21 cm
8545626	Tranchiermesser 26 cm
8544218	Santoku 18 cm
8544218K	Santoku 18 cm, Kulle



## Messerserie „Superior“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung
8401511	Allzweckmesser 11 cm, Welle
8402006	Schälmesser 6 cm
8403921	Brotmesser 21 cm, Welle
8404008	Küchenmesser 8 cm
8405010	Küchenmesser 10 cm
8407010	Spickmesser 10 cm
8408016	Küchenmesser 16 cm
8408018	Küchenmesser 18 cm
8436813	Ausbeinmesser 13 cm
8436815	Ausbeinmesser 15 cm
8444118	Gyuutoo 18 cm
8444218	Santoku 18 cm
8444716	Kochmesser 16 cm
8444721	Kochmesser 21 cm
8444723	Kochmesser 23 cm
8444726	Kochmesser 26 cm
8445112	Buntschneidmesser 12 cm
8445621	Tranchiermesser 21 cm
8445626	Tranchiermesser 26 cm
8498018	Filirmesser 18 cm, flex.
8444218K	Santoku 18 cm, Kulle
8115126	Universalmesser 26 cm, Welle





**1 Starterset 9-tlg.**

Art.-Nr. 8107900

**2 Magnetkoffer PremierPlus**

Art.-Nr. 8116100



**3 Koch-Wetzstahl rund, 25 cm**

Art.-Nr. 7654125



**4 Koch-Wetzstahl rund, 30 cm**

Art.-Nr. 7654130



**5 Koch-Wetzstahl oval, 30 cm**

Art.-Nr. 7654330



**6 Diamant-Wetzstahl oval, 25 cm**

Art.-Nr. 79203252



**7 Messerschärfer „Rapid Steel action Set“**

Art.-Nr. 9009200



**1 Starterset 9-tlg.**

**2 Magnetkoffer PremierPlus**

o. Abb.

**Magnetkoffer, leer**

Art.-Nr. 8116000

**3 Koch-Wetzstahl rund, 25 cm**

**4 Koch-Wetzstahl rund, 30 cm**

**5 Koch-Wetzstahl oval, 30 cm**

**6 Diamant-Wetzstahl oval, 25 cm**

**7 Messerschärfer „Rapid Steel action Set“**

- schwarz

**8 Schärfmaschine „RS-150 DUO“**

**9 Küchenspalter 18 cm**

- mit POM-Griff

**10 Fleischklopper**

**9 Küchenspalter 18 cm**

Art.-Nr. 9310018

**10 Fleischklopper**

Art.-Nr. 9001600



## 1 Gemüseschneider CL 50 Ultra

- Motorblock aus Edelstahl
- Abnehmbarer Deckel mit zwei Einfüllöffnungen: 1 halbkreisförmige Einfüllöffnung und 1 zylinderförmige Einfüllöffnung
- Asynchronmotor, Magnetschaltesystem, Motorbremse
- Lieferung ohne Scheibe
- 1phasig: 550 W / 230 V
- 3phasig: 600 W / 400 V
- 375 U/min
- Maße (B x T x H): 350 x 3

### 1 CL 50 Ultra



### Satz auf 6 Scheiben



## 2 Stabmixer MP 350 Ultra, MP 450 Ultra und MP 600 Ultra

- Messer, Mischkopf und Stab aus Edelstahl
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- 9500 U/min
- inkl. Wandhalterung
- MP 350 Ultra**
  - Stromanschluss: 440 W / 230 V
  - Stablänge: 350 mm
  - Länge: 725 mm, Ø 125 mm
- MP 450 Ultra**
  - Stromanschluss: 500 W / 230 V
  - Stablänge: 450 mm
  - Länge: 825 mm, Ø 125 mm Stabmixer
- MP 600 Ultra**
  - Stromanschluss: 850 W / 230 V
  - Stablänge: 600 mm
  - Länge: 970 mm, Ø 125 mm

## 3 Stabmixer MP 450 Ultra Combi

- Messer, Mischkopf, Rührbesen und Stab aus Edelstahl
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- Rührbesengehäuse aus Metall
- 1500 bis 9000 U/min beim Mixen
- 250 bis 1500 U/min beim Rühren
- inkl. Wandhalterung
- Stromanschluss: 500 W / 230 V
- Stablänge: 450 mm, Ø 125 mm
- Länge mit Stab: 825 mm
- Länge mit Rührbesen: 805 mm Stabmixer

### RÜHRBESENGEHÄUSE AUS METALL



## 4 Stabmixer MP 450 XL FW Ultra

- Rührbesengehäuse aus Metall
- Abnehmbarer Rühraufsatz
- Selbstregelnde Drehzahl 150 bis 510 U/min
- inkl. Wandhalterung
- Stromanschluss: 500 W / 230 V
- Länge Rühraufsatz: 690 mm
- Länge: 1210 mm, Ø 175 mm

### 2 MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 600 Ultra

### 3 MP 450 Ultra Combi

### 4 MP 450 XL FW Ultra

**2 Mini MP 240 Combi**



**3 CMP 300 V.V.  
CMP 400 V.V.**



**1 Mini MP 190 V.V.**

**4 CMP 300 Combi**



**5 ENTSAFTER J 80 Ultra**



**1 Stabmixer Mini MP 190 V.V.**

- Messer, Mischkopf und Stab aus Edelstahl
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- Selbstregelnde Drehzahl
- 2000 bis 12500 U/min
- inkl. Wandhalterung
- Stromanschluss: 250 W / 230 V
- Stablänge: 190 mm
- Länge: 485 mm, Ø 78 mm

**2 Stabmixer Mini MP 240 Combi**

- Mischkopf, Messer, Stab und Rührbesen aus Edelstahl
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- 2000 bis 12500 U/min als Mixer
- 350 bis 1560 U/min als Rührbesen
- Stromanschluss: 270 W / 230 V
- Ø 78 mm
- Länge mit Stab: 535 mm
- Länge mit Rührbesen: 550 mm

**3 Stabmixer CMP 300 V.V. und CMP 400 V.V.**

- Messer, Mischkopf und Stab aus Edelstahl
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- 2300 bis 9600 U/min
- inkl. Wandhalterung
- CMP 300 V.V.**
- Stromanschluss: 300 W / 230 V
- Stablänge: 300 mm
- Gesamtlänge: 660 mm
- CMP 400 V.V.**
- Stromanschluss: 380 W / 230 V
- Stablänge: 400 mm
- Gesamtlänge: 750 mm

**4 Stabmixer CMP 300 Combi**

- Rührbesengehäuse aus Metall
- 500 bis 1800 U/min als Rührbesen
- 2300 bis 9600 U/min als Mixer
- Mischkopf und Messer auseinandernehmbar für eine leichte Reinigung: Exklusives Robot-Coupe Patent
- Stromanschluss: 300 W / 230 V
- Ø 125 mm
- Länge mit Stab: 660 mm
- Länge mit Rührbesen: 745 mm

**5 ENTSAFTER J 80 Ultra**

- Automatik : ohne Handdruck mit dem Stopfer
- Saftauffänger aus Edelstahl
- Asynchronmotor, 3000 U/min
- Zentrifuge mit Reibplatte und Edelstahlsieb
- Verarbeitungsmenge bis zu 120 kg/Std
- Tresterauswurf
- Einfüllschacht: Ø 79 mm
- Stromanschluss: 700 W / 230 V
- Maße (B x T x H): 235 x 420 x 505 mm

### 1 Buntschneidmesser, 12 cm

- Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- schwarzer Kunststoffgriff

### 2 Kerbmesser

- Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- schwarzer Kunststoffgriff

### 3 Tomatenschäler

- Klinge aus Edelstahl
- beidseitig rechts u. links
- Kunststoffgriff

### 4 Julienneschneider

- Klingen Edelstahl, rostfrei
- Kunststoffgriff

### 5 Schnitzset, 8-teilig

- in praktischer Rolltasche
- inkl. Schärfstahl

### 6 Garnier-Set, 7-teilig

- in praktischer Rolltasche

### 1 Buntschneidmesser, 12 cm

Art.-Nr. 9605 bs 12



### 2 Kerbmesser

Art.-Nr. 9497



### 3 Tomatenschäler

Art.-Nr. 9470



### 4 Julienneschneider

Art.-Nr. 9475



### 5 Schnitzset, 8-teilig

Art.-Nr. 9478



### 6 Garnier-Set, 7-teilig

Art.-Nr. 6810 b

**1 Spiralschneider, groß**

Art.-Nr. 9476



**2 Spiralschneider, klein**

Art.-Nr. 9476 s



**3 Spiralschneider, 3-teilig**

Art.-Nr. 9498-3



**4 Kochkoffer, 17-teilig**

Art.-Nr. 6801 b

**5 Magnetleiste 35 cm**

Art.-Nr. 6800-35



**6 Magnetleiste 50 cm**

Art.-Nr. 6800-50



**7 Magnetleiste 60 cm**

Art.-Nr. 6800 sp 60



**1 Spiralschneider, groß**

- schwarzes Kunststoffgehäuse
- Klinge: Edelstahl, rostfrei

**2 Spiralschneider, klein**

- weißes Kunststoffgehäuse
- Klinge: Edelstahl, rostfrei

**3 Spiralschneider, 3-teilig**

- Edelstahl, rostfrei

**4 Kochkoffer, 17-teilig**

- bestückt
- magnetisch mit Innentasche

**5 Magnetleiste 35 cm**

- schwarzes Gehäuse

**6 Magnetleiste 50 cm**

- schwarzes Gehäuse

**7 Magnetleiste 60 cm**

- Edelstahl
- extra breit

## 1 Gabel, 15 cm

- geschmiedet aus Chrom-Molybdän-Stahl
- 3-fach genietet POM-Griff

## 2 Gabel, 18 cm

- geschmiedet aus Chrom-Molybdän-Stahl
- 3-fach genietet POM-Griff

## 3 Winkelpalette, 11,5 cm

- Auflagefläche: 11,5 x 8 cm
- 3-fach genietet Kunststoffgriff

## 4 Winkelpalette

- Auflagefläche: 11 x 6 cm
- 3-fach genietet Kunststoffgriff

## 5 Tranchierbesteck

bestehend aus:

- Tranchiermesser, 20 cm
- Gabel, 18 cm
- geschmiedet mit POM-Griff

## 6 Messer Best Cut X55

### Kochmesser schmal, 15 cm

- Klinge aus Chrom-Molybdänstahl
- 3-fach genietet Kunststoffgriff

### Officemesser, 10 cm

- Klinge aus Chrom-Molybdänstahl
- 3-fach genietet Kunststoffgriff

## 7 Universalmesser mit Welle, 11 cm

- Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl
- Kunststoffgriff
- Lieferbar mit folgenden Griff-Farben:
 

schwarz	●
gelb	●
rot	●
blau	●
grün	●
weiß	●

## 1 Gabel, 15 cm

Art.-Nr. 9410 p 15



## 2 Gabel, 18 cm

Art.-Nr. 9410 p 18



## 3 Winkelpalette

Art.-Nr. 8232 p 11,5



## 4 Winkelpalette

Art.-Nr. 8234 p



## 5 Tranchierbesteck

Art.-Nr. 9770



## 6 Kochmesser

Art.-Nr. 8670-15

### Officemesser

Art.-Nr. 8640-10



## 7 Universalmesser mit Welle, 11 cm

Art.-Nr. 8365 wsp 11





**1** Dynamix mit Emulgiermesser



**2** Dynamic Master MDH 2000 Kombi



**3** Dynamic Master MF 2000 Kombi



**4** Santos Gemüseschneider 48



**5** Santos Käsereiber 02



## **1** Dynamix mit Emulgiermesser

- Motor lüftergekühlt
- Gesamtlänge: 395 mm
- Stablänge: 160 mm
- Ø: 70 mm
- Gewicht: 990 g
- Leistung: 120 bis 200 Watt
- Drehzahl: 0 bis 13000 U/min

## **2** Dynamic Master MDH 2000 Kombi

- Kombipaket bestehend aus Motorblock, Mixstab und Rührbesen
- ein Motorblock der sehr vielseitig in der Anwendung ist
- mit 10 verschiedenen Werkzeugen zum Mixen

## **3** Dynamic Master MF 2000 Kombi

- Kombipaket bestehend aus Motorblock, Mixstab und Rührbesen.
- Verarbeitungsmenge: bis 100 Ltr.
- Gesamtlänge: 753 mm
- Mixstab: 410 mm
- Rührbesen: 245 mm
- Ø: 122 mm
- Drehzahl Mixer: 3000 bis 9000 U/min
- Drehzahl Besen: 300 bis 900 U/min
- Leistung: 460 Watt

## **4** Santos Gemüseschneider 48

- Aluminiumguss lackiert
- für Gemüse, Früchte, Käse, Wurst oder Brot einsetzbar
- Einfüllöffnung Ø 75 mm
- Schneidmesser aus Edelstahl, inkl. drei Scheiben nach Wahl
- Asynchronmotor: 1000 U/Min
- Stromanschluss: 600 W / 230 V
- Maße (B x T x H): 250 x 430 x 580 mm

## **5** Santos Käsereiber 02

- Neue Reibe für alle Arten von Käse, Nüssen, Trockenfrüchten, Schokolade, etc.
- einfache Reinigung und Wartung
  - große Auswahl an Scheiben (als Zubehör erhältlich)
  - abgestimmt mit den meisten internationalen Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen
  - Gehäuse aus Edelstahl und Aluminium, Auffangbehälter (für 800 g) aus Kunststoff
  - Einfüllschacht mit Druckhebel, leicht zu bedienen
  - Standardausführung mit Reibscheibe Ø 3 mm, großes Zubehör anderer Scheiben erhältlich. Alle Scheiben in Edelstahl, zur Reinigung einfach zu entnehmen
  - Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Gerätes
  - Motor mit 1500 U/Min.
  - Stromanschluss: 600 Watt / 230 V
  - Maße (B x T x H): 250 x 420 x 350 mm

## 1 Antriebeinheit KS 22-1

- Leistungsstarker Antrieb für Be- und Verarbeitung von Fleischprodukten
- Hochsockelgehäuse aus Edelstahl
- Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift
- Motorschutzschalter
- Stromanschluss: 1500 W / 230 Volt
- Maße (B x T x H): 360 x 300 x 390 mm
- Gewicht 28 kg
- Fleischwolfvorsätze und Steaker, Mürber, Streifenschneider siehe Krefft Küchenmaschinenkatalog

## 2 Fleischwolfvorsatz W 110 KN

- Ausführung Edelstahl
- 3-fach Schneidsatz, Fleischwolfeller
- System Unger 82
- Leistung bis ca. 300 kg/h

## 3 Gemüseschneider Aluguss

- inkl. 5 Schneidescheiben
- hohe Auswurfschute
- Stromanschluss: 550 W / 230 V
- Maße: ca. 560 x 560 x 290 mm

## 4 Alufolie ohne Box

### Gewerberolle

110 m, 30 cm, 10,5 µm	0640000
130 m, 30 cm, 10,5 µm	0640005
150 m, 30 cm, 11 µm	0640029
150 m, 30 cm, 13 µm	0640037
200 m, 30 cm, 13 µm	0640078
150 m, 45 cm, 14 µm	0640102
150 m, 45 cm, 18 µm	0640110
100 m, 60 cm, 18 µm	0640136

### Fleischwölfe Delitech

- Vorsatz, Schale, Schnecke Aluminium
- Edelstahlvorschneider 4-flügelig
- Reverse-Funktion
- Kapazität: ca. 70 kg/Std
- inkl. 3 Lochscheiben, 1 Messer 4-flügelig und 3 Wurstfüllvorsätze

## 5 „Delitech“

- Gehäuse Kunststoff, Frontblende und Schneckenaufnahme Metall
- Dauerbelastung: 30 Min
- Stromanschluss: 1 kW / 230 V
- Maße: 410 x 165 x 430 mm

## 6 „Delitech SM-G53“

- Gehäuse Kunststoff, Frontblende und Schneckenaufnahme Metall
- Dauerbelastung: 20 Min
- Stromanschluss: 350 W / 230 V
- Maße: 440 x 187 x 420 mm

## 7 „Delitech SM-G74“

- Gehäuse Edelstahl
- Dauerbelastung: 20 Min
- Stromanschluss: 300 W / 230 V
- Maße: 400 x 190 x 425 mm

Ersatzscheiben und -messer bei Ihrem Fachgroßhändler

**Krefft**

## 1 Antriebeinheit KS 22-1

Art.-Nr. 542000



## 2 Fleischwolfvorsatz W 110 KN

Art.-Nr. 542300

**DeliSpecial**

## 3 Gemüseschneider Aluguss

Art.-Nr. 5071805



## 4 Alufolie ohne Box



## 5 „Delitech“

Art.-Nr. 5006115



## 6 „Delitech SM-G53“

Art.-Nr. 5006110



## 7 „Delitech SM-G74“

## 7 „Delitech SM-G74“

Art.-Nr. 5006105



**1 GN-Behälter CNS**



**Deckel zu  
GN-Behältern CNS**



**2 Eiswürfelbereiter B 20NG**

Art.-Nr. 104320

**1 GN-Behälter CNS 18/10 - 1.4301**

Bezeichnung	Tiefe	Art.-Nr.
GN 1/1	20 mm	1523010
GN 1/1	40 mm	1523011
GN 1/1	65 mm	1523012
GN 1/1	100 mm	1523014
GN 1/1	150 mm	1523016
GN 1/1	200 mm	1523017
Deckel zu GN 1/1		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523018
GN 1/2	20 mm	1523020
GN 1/2	65 mm	1523022
GN 1/2	100 mm	1523024
GN 1/2	150 mm	1523026
GN 1/2	200 mm	1523027
Deckel zu GN 1/2		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523028
GN 1/3	20 mm	1523030
GN 1/3	65 mm	1523032
GN 1/3	100 mm	1523034
GN 1/3	150 mm	1523036
GN 1/3	200 mm	1523037
Deckel zu GN 1/3		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523038
GN 1/4	65 mm	1523042
GN 1/4	100 mm	1523044
GN 1/4	150 mm	1523046
GN 1/4	200 mm	1523047
Deckel zu GN 1/4		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523048
GN 2/3	20 mm	1523050
GN 2/3	65 mm	1523052
GN 2/3	100 mm	1523054
GN 2/3	150 mm	1523056
GN 2/3	200 mm	1523057
Deckel zu GN 2/3		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523058
GN 1/6	65 mm	1523062
GN 1/6	100 mm	1523064
GN 1/6	150 mm	1523066
GN 1/6	200 mm	1523067
Deckel zu GN 1/6		
ohne Dichtung mit Griffmulde		1523068

**2 Eiswürfelbereiter B 20NG**

- Eiswürfelproduktion: ca. 22 kg/24 Std. (Würfelform)
- Vorratsbehälter: ca. 6 kg
- 18 Eiswürfel pro Programm
- Luftkühlung, Frontventilation - daher voll einbaufähig
- Stromanschluß:  
0,355 kW / 1 NAC 230 V
- Maße (B x T x H): 350 x 470 x 590 mm (Höhe inklusive Füße 680 mm)
- Festwasseranschluss 3/4"
- Wasserablauf Ø 25 mm
- Gewicht: 35 kg

## 1 Messerserie „Swiss Classic“

ergonomisch, handliche und rutschfeste Griffe optimal in der Balance, pflegeleicht, spülmaschinengeeignet

Bezeichnung	Länge	Art.-Nr.
Gemüsemesser rot	8 cm	6.7401
Gemüsemesser schwarz	8 cm	6.7403
Gemüsemesser rot	10 cm	6.7701
Gemüsemesser schwarz	10 cm	6.7703
Tomatenmesser rund, Welle, rot		6.7831
Tomatenmesser rund, Welle, schwarz		6.7833
Tranchiermesser Fibrox	15 cm	6.8003.15
Tranchiermesser Fibrox	19 cm	6.8003.19
Tranchiermesser Fibrox	22 cm	6.8003.22
Tranchiermesser Fibrox	25 cm	6.8003.25
Jap. Kochmesser Santoku	17 cm	6.8523.17

## Messerschärfer Ergo-Steel

weiß, schnelles Glätten und Begraden der Schneiden durch einfaches Durchziehen des Messers!

### 2 Ergo-Steel HES-II

### 3 Ergo-Steel HES-III

- mit Fingerschutz
- für Links- und Rechtshänder

## 4 Eiskegelbereiter AC 46

- Edelstahl
- Einbaufähig mit Speicher und elektro-mechanischer Steuerung
- Anti-Kalk-System
- Reinigungs- und Wartungsintervallanzeige
- inkl. Wasserzulaufschlauch, Wasserablaufschlauch, Eisschaufel, Desinfektionskissen
- Luftkühlung
- Eisproduktion: bis zu 24 kg / Tag
- Behälterkapazität: 9 kg
- Stromanschluss: 400 W / 230 V
- Maße (B x T x H):  
386 x 600 x 643 mm (ohne FüÙe)



## 1 Messerserie „Swiss Classic“



VICTORINOX



### 2 Ergo-Steel HES-II

Art.-Nr. 5060351



### 3 Ergo-Steel HES-III

Art.-Nr. 5060352



## 4 Eiskegelbereiter AC 46

**BUSCH**  
PROFESSIONAL COOKWARE



**1 Dosenöffnermaschine „Sieger Clou 30“**



**2 Haushaltsschaufeln „Hygia“**



**3 Dosenöffner Dagema**

Art-Nr. 5074208



**1 Dosenöffnermaschine „Sieger Clou 30“**

- Kopf, Kurbel und Messerhalter aus Druckguss
- Stange, Messer und Transportrad aus rostfreiem Edelstahl
- maximale Dosenhöhe: 550 mm
- Tischbefestigung mit Schraubzwinge: 180 x 80 mm

**2 Haushaltsschaufeln „Hygia“**

- Aluminium
- mit Aufhängeloch
- Fassungsvermögen 300 ccm, Länge 250 mm, Art. 9151
- Fassungsvermögen 410 ccm, Länge 265 mm, Art. 9161

**3 Dosenöffner Dagema**

- Modell Standard de Luxe
- Bodenplatte Edelstahl
  - Kopf aus Stahl lackiert
  - bis 350 mm Dosenhöhe
  - Führungsstange
  - mit Flügelschraube

**4 EMA Stab**

- starker 550W Motor - 5.000 bis max. 15.000 U/min
- besonders starke Sogwirkung und feinste Zerkleinerung
- revolutionäres Zusammenspiel von Rotor und Stator
- erstellt mikrofeine Bläschen, die den Soßenspiegel einzigartig machen
- feinste Emulsion und beste Aufschlagleistung
- einfache Handhabung und maximale Hygiene
- stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Stab komplett abgedichtet
- einfache, kraftschlüssige Verbindung durch Verschraubung
- Stab in drei Längen erhältlich – auf Wunsch auch mit 3-Flügel Messer

**5 Gemüseschneider KG 201**

**Kronen Gemüseschneider in einzigartiger Qualität**

- hochwertig, zuverlässig und langlebig
- komplett in Edelstahl
- herausragende Hygiene und einfache Reinigung
- alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind einzeln abnehmbar und spülmaschinenfest
- sogar die Schneidkammer ist herausnehmbar
- enorm leistungsstark
- erstklassige Schnittqualität
- Messerscheibe und Klingen aus Edelstahl
- seitlich offene Klingen für einen saubereren Schnitt und dadurch längere Haltbarkeit der Produkte
- verstellbare Schneidscheibe: alle Scheibenschnitte von 0,5 bis 6 mm mit einer einzigen Scheibe

**4 EMA Stab**



**5 Gemüseschneider KG 201**



**KRONEN**  
GEORG KRONEN

## 1 Schneidbretter

- PE-500
- mit 5 Gummifüßen
- Maße (L x B x H):  
500 x 300 x 15 mm

Farbe	Art.-Nr.
weiß	1560952
grün	1560929
gelb	1560911
rot	1560937
marmoriert	1560945



1 Schneidbretter

## 2 Messerserie Delicarne Premium Profi Line

- **Ausbeinmesser, Länge: 130 mm**  
mittelflex 1302000  
starr gerade 1302002  
starr gebogen 1302004
- **Ausbeinmesser, Länge: 150 mm**  
mittelflex 1302006  
starr gerade 1302008  
starr gebogen 1302010
- **Stechmesser**  
Länge: 160 mm 1302052  
Länge: 180 mm 1302054
- **Schlachtmesser**  
Länge: 210 mm 1302104  
Länge: 240 mm 1302106
- **Wurstmesser, Länge: 280 mm**  
glatt 1302154  
Wellenschliff 1302174



2 Messerserie *Delicarne* Premium Profi Line

## 3 FLYTRAP COMMERCIAL Serie

- Material: Edelstahl
- UV-Röhren: modellabhängig
- Wirkungsbereich: 80m<sup>2</sup> – 240m<sup>2</sup>
- Abmessungen: modellabhängig
- Gewicht: modellabhängig
- für Lebensmittelverarbeitung und -industrie



3 FLYTRAP COMMERCIAL Serie

Art.-Nr. 5681969–5681974



## 4 HALO Serie

- Material: Aluminium
- UV-Röhren: modellabhängig
- Wirkungsbereich: 80m<sup>2</sup> – 160m<sup>2</sup>
- Abmessungen: modellabhängig
- Gewicht: modellabhängig
- für Lebensmittelverarbeitung und -industrie

4 Halo Klebefolie

Art.-Nr. 5681975–5681977



## 5 NECTAR Wespen- & Fruchtfliegenfalle

- für die Theke
- Material: Edelstahl
- UV-Röhren: 1x15 Watt Synergetic®
- Abmessungen: 120 x 550 x 100 mm
- Gewicht: 1,9 kg
- für Lebensmittelverarbeitung und -industrie

5 NECTAR Wespen- & Fruchtfliegenfalle

Art.-Nr. 5681980



**Delitech**

## Fritteusen „Delitech“

### 1 „Imbiss-Line I“

- Gehäuse, Deckel, Schaltkasten CNS
- Elektro, mit Fettablasshahn
- Inhalt: 8 Ltr.
- 1 tiefgezogenes Becken
- 1 Frittierkorb
- Stromanschluss: 3,25 kW / 230 V
- Maße (B x T x H):  
290 x 550 x 410 mm

### 1 „Imbiss-Line I“

Art-Nr. 5422720

### 2 „Imbiss-Line II“

- Gehäuse, Deckel, Schaltkasten CNS
- Elektro, mit Fettablasshahn
- Inhalt: 2 x 8 Ltr.
- 2 tiefgezogene Becken
- 2 Frittierkörbe
- Stromanschluss:  
2 x 3,25 kW / 2 x 230 V  
(2 getrennte Steckdosen erforderlich)
- Maße (B x T x H):  
580 x 550 x 410 mm

### 2 „Imbiss-Line II“

Art-Nr. 5422721

### 3 „Snack-Line III“

- Gehäuse, Deckel, Schaltkasten CNS
- Elektro
- 1 Becken, 1 Frittierkorb
- Inhalt: 8 Ltr.
- Stromanschluss: 3,25 kW / 230 V
- Maße (B x T x H):  
265 x 430 x 340 mm

### 3 „Snack-Line III“

Art-Nr. 5422724

### 4 „Snack-Line IV“

- Gehäuse, Deckel, Schaltkasten CNS
- Elektro
- 2 Becken, 2 Frittierkörbe
- Inhalt: 2 x 8 Ltr.
- Stromanschluss:  
2 x 3,25 kW / 2 x 230 V  
(2 getrennte Steckdosen erforderlich)
- Maße (B x T x H):  
550 x 430 x 340 mm

### 4 „Snack-Line IV“

Art-Nr. 5422725

## 1 BASIC Kompaktwage

- Hochauflösende Einbereichswaage nicht eichfähig in 5 Wägebereichen mit Ziffernschritt ab 0,1 g erhältlich
- Flexibler Einsatz an verschiedenen Orten durch Akkubetrieb und extra flache Bauweise
- Energieeffizient durch integrierte Auto-Off-Funktion des Akkus mit einstellbarem Timer von 1–30 Minuten oder Dauerbetrieb
- Große LCD-Anzeige, Ziffernhöhe: 20 mm
- Wägeplattform: Rostfreier Edelstahl, Unterkonstruktion: Pulverbeschichteter Stahl, Anzeigengehäuse: Kunststoff
- Integrierter Akku mit Ladenetzteil 100 – 240 V / 50 – 60 Hz, Betriebszeit: 50 h, Ladezeit: 5,5 h
- Wägeplattformgrößen / Waagen-Eigengewicht:
  - 310(L) x 275(B) x 70(H) mm / 6 kg
  - 400(L) x 300(B) x 75(H) mm / 10 kg
  - 520(L) x 400(B) x 75(H) mm / 20 kg
- 5 Wägebereiche: 3 kg, 6 kg, 15 kg, 32 kg und 60 kg
- Schutzart IP 42
- Waagen-Nivellierung bis zu 10 mm über 4 Stellfüße
- Nennbetriebstemperatur: –10°C bis 40°C

## 2 STANDARD Kompaktwage

- Als geeichte Zwei oder Dreibereichswaage und hochauflösende Einbereichswaage nicht eichfähig in 7 Wägebereichen
- Flexible Steuerung über 5 Bedientasten mit individuellem Schnellzugriff durch frei belegbare Funktionstaste
- Schneller Datentransfer über integrierte RS 232-Schnittstelle und Druck-Funktion
- Optional mit Ampel-Anschluss zur Qualitätssicherung über Gut-Schlecht-Kontrolle
- Wägefunktionen: Wiegen, Trieren, Nullstellen, Plus/Minus-Wiegen, Zuwiegen, Kontrollieren, Zählen, neutrales Messen, Prozentwiegung, 100 PLU-Speicherplätze, GLP/GMP-Protokoll
- Hinterleuchtete LCD-Anzeige (dimmbar), Ziffernhöhe: 16 mm
- Netzteil-Betrieb 100 – 240 V / 50 – 60 Hz, UK-Wechseladapter
- Wägeplattform: Rostfreier Edelstahl, Unterkonstruktion: Rostfreier Edelstahl oder pulverbeschichteter Stahl, Anzeigengehäuse: Kunststoff
- Wägeplattformgrößen / Waagen-Eigengewicht:
  - 310(L) x 275(B) x 70(H) mm / 6 kg
  - 400(L) x 300(B) x 75(H) mm / 10 kg
  - 520(L) x 400(B) x 75(H) mm / 20 kg (Pulverbeschichtet)
  - 520(L) x 400(B) x 105(H) mm / 23 kg (Edelstahl)
- Wägebereiche: 3 kg, 6 kg, 15 kg, 30 kg, 32 kg, 35 kg, 60 kg
- Schutzart IP 42
- Waagen-Nivellierung bis zu 10 mm über 4 Stellfüße mit Libelle
- Nennbetriebstemperatur: –10°C bis 40°C

# SOEHNLE

## PROFESSIONAL

### 1 BASIC Kompaktwage



### 2 STANDARD Kompaktwage



# SOEHNLE

## PROFESSIONAL



### 1 TISCHWAAGE 9115

Art.-Nr. 5062546 für Wb. 6 kg  
 Art.-Nr. 5062548 für Wb. 12 kg  
 Art.-Nr. 5062550 für Wb. 30 kg

### 1 TISCHWAAGE 9115

- Wägebereich 6 kg – Ziffernschritt 1 g
- Wägebereich 12 kg – Ziffernschritt 2 g
- Wägebereich 30 kg – Ziffernschritt 5 g
- Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Brückenplatte Edelstahl
- Schutzart IP 65
- Trieren subtraktiv bis 100 % des Wägebereichs
- Stromversorgung über Steckernetzteil
- Anzeigenauigkeit: 6.000 d
- Ziffernhöhe: 20 mm
- Batteriebetrieb
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 305 x 295 x 60 mm

### 2 KOMPAKTWAAGE 9241

Art.-Nr. 5062460 für Wb. 3 kg  
 Art.-Nr. 5062461 für Wb. 15 kg  
 Art.-Nr. 5062462 für Wb. 30 kg



### 2 Kompaktwaage 9241

- Funktionen: Trieren, Nullstellen, Zählen, Summieren, Hold, Kontrollieren
- Wägebereich 3 kg – Ziffernschritt 0,1 g
  - Wägebereich 15 kg – Ziffernschritt 0,5 g
  - Wägebereich 30 kg – Ziffernschritt 1,0 g
  - Wägeplattform aus Edelstahl, 300 x 225 mm
  - Schlagfestes ABS Kunststoffgehäuse
  - LC-Anzeige mit 24mm hohen Ziffern
  - Hinterleuchtung mit Batteriesparmodus
  - Steckernetzteil mit Ladefunktion
  - Integrierter Akku für ca. 70 Stunden Betriebsdauer
  - Inkl. Schutzhaube



### 3 EDELSTAHL KOMPAKTWAAGE 9203

Art.-Nr. 5062340

### 3 EDELSTAHL KOMPAKTWAAGE 9203

- Wägebereich 5 kg – Ziffernschritt 1 g
- Plattform und Gehäuse Edelstahl
- Für den Einsatz mit Lebensmitteln geeignet
- Ein-Tasten-Bedienung
- Trieren über den gesamten Wägebereich
- LCD-Anzeige, Zifferngröße 20 mm
- Batteriebetrieb 9 V-Block (nicht enthalten)
- Auto-Off-Funktion (nach 2 Minuten)
- Arbeitstemperatur: 0 °C bis 40 °C
- Maße (L x B x H): 170 x 150 x 32 mm

### 4 TISCHWAAGE 7755

Art.-Nr. 5062419 für Wb. 15 kg  
 Art.-Nr. 5062423 für Wb. 30 kg  
 Art.-Nr. 5062427 für Wb. 60 kg



### 4 TISCHWAAGE 7755

- Wägebereich 15 kg – Ziffernschritt 5 g
- Wägebereich 30 kg – Ziffernschritt 10 g
- Wägebereich 60 kg – Ziffernschritt 20 g
- Wägeplattform Edelstahl (275 x 310 mm)
- Unterteil Alu – Zink - Legierung
- Quattro-Tronic – Plattform mit 4 Wägezellen
- inkl. Steckernetzteil, Wägebrücke, Wand- und Stativhalterung
- nicht eichfähig
- Auto-Off-Funktion
- Trierung: subtraktiv, bis 100% des Wägebereichs
- Messkabel: 2 m
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 405 x 310 x 550 mm

## Vakuum Verpacken lohnt sich!

- + Haltbarkeit verlängern
- + keine Kreuzkontamination (HACCP)
- + Kühlraum komplett nutzen
- + Einkauf optimieren
- + Gefrierbrand vermeiden
- + Schnell und günstig marinieren
- + Sous Vide Garen

### 1 Jumbo 30

#### Jumbo Leistung-Mini Preis

- 8 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 350 mm Schweißlänge
- Gewicht: 35 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 350 x 370 x 150 mm  
Außen 450 x 550 x 450 mm

### 2 Jumbo 35

#### Schnell und preiswert

- 16 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 350 mm Schweißlänge
- Gewicht: 48 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 350 x 370 x 150 mm  
Außen 450 x 550 x 450 mm

### 3 Boxer 42 XL

#### Der Alleskönner

- 21 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 420 mm Schweißlänge
- Gewicht: 67 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 420 x 460 x 180 mm  
Außen 490 x 620 x 510 mm

### 4 Boxer 52

#### Da darf's länger sein?

- 21 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 2 x 410 mm Schweißlänge
- Gewicht: 73 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 520 x 410 x 185 mm  
Außen 530 x 700 x 440 mm

### 5 Lynx 42

#### Die neueste Generation

- 16 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 420 mm Schweißlänge
- Gewicht: 49 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 420 x 360 x 114 mm  
Außen 540 x 480 x 400 mm

### 1 Jumbo 30

Art.-Nr. 5032400



### 2 Jumbo 35

Art.-Nr. 5032401



### 3 Boxer 42 XL

Art.-Nr. 5032430



### 4 Boxer 52



### 5 Lynx 42





**6 Marlin 52**

**6 Marlin 52**  
**Kompakt und leistungsstark**

- 63 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 2 x 520 mm Schweißlänge
- Gewicht 143 kg
- Stromanschluss: 400V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 500 x 520 x 200 mm  
Außen 700 x 680 x 1060 mm



**7 Falcon 2-70**

**7 Falcon 2-70**  
**Robust und hochbelastbar**

- 100 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 2 x 550 mm Schweißlänge
- Gewicht: 319 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 550 x 700 x 235 mm  
Außen 1020 x 1270 x 1100 mm

**8 Polar 52**

**8 Polar 52**  
**Industrieller Kraftpatzer**

- 63 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 2 x 520 mm Schweißlänge
- Gewicht: 183 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 500 x 520 x 200 mm  
Außen 700 x 680 x 1060 mm



**9 Polar 2-85**

**9 Polar 2-85**  
**Absolute Spitzenklasse**

- 300 m<sup>3</sup>/h Pumpe
- 2 x 840 mm Schweißlänge
- Gewicht: 685 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Abmessung (B x L x H):  
Kammer 840 x 830 x 255 mm  
Außen 1950 x 1220 x 1200 mm



**Serienmäßig:**

- Doppelschweißung oder Trennschweißung
- Digitale Steuerung
- Pumpenreinigungsprogramm

**\*Optional:**

- Sensorsteuerung
- Quick Stop H<sub>2</sub>O Steuerung mit Siedepunkterkennung
- 1 – 2 Trennschweißung (Schrumpfbeutel)
- Begasung
- Schrägeinlage
- GreenVac Anschluß
- fahrbares Untergestell (Tischmodelle)

\*nicht möglich auf Jumbo-Modelle



## Eismaschinen

Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung bei der Herstellung von Eismaschinen und kommerziellen Küchengeräten sind wir als Hoshizaki zu einem weltweit führenden Hersteller im Bereich der Großküchen und Lebensmittelverarbeiter geworden.

Dabei hat sich Hoshizaki einen Ruf als Hersteller mit nachhaltiger Innovation, Lebensdauer und Zuverlässigkeit auf internationaler Ebene erworben. Alle Maschinen in unserem Produktportfolio wurden von engagierten Forschungsteams entwickelt und spezifiziert, wodurch garantiert wird, dass Hoshizaki auch in Zukunft innovative und nachhaltige Produkte entwickelt, welche die Position des Unternehmens als visionärer Hersteller weiter untermauern.

Das Unternehmen ist für seine energie- und wassereffiziente sowie umweltfreundliche Entwicklung von Eismaschinen bekannt! Hier ragt die Entwicklung unserer HC (Hydro Flourcarbon Free/R 290/Propan) Eisbereiter heraus!

Hoshizaki bietet VIELE verschiedene Eisformen und Würfelgrößen an, vom Kugeleis über Nugget/Crusheis bis hin zu Flockeneis.

Mehr erfahren Sie hierzu auf unserer Homepage.

Die Adresse lautet: [www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)!



Nachhaltige Eismaschinen kleiner und mittlerer Größe

Entdecken Sie die Neue "N Serie"

Besuchen Sie unsere Website: [de.hoshizaki-europe.com/news](http://de.hoshizaki-europe.com/news)

