



HENDI

Tools for Chefs | 2020

TÖPFE UND
PFANNEN



GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHEN-
ARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



PIZZA, PASTA
& KEBAB



ÖFEN & PASTA



KÜHLUNG
UND VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



HYGIENE



BAR- UND
GETRÄNKE-
ARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



TISCHARTIKEL



BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno



Katalog 2020





Auf der Titelseite: Martijn Stoker und Stephanie Wennekes vom Restaurant Céline.

Erfrischende Mischung aus Ehrgeiz und Kreativität

Martijn Stoker und Stephanie Wennekes haben vor kurzem in Fort Jutphaas in der Nähe von Nieuwegein ihr neues Restaurant „Céline“ eröffnet. Dank einer erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne konnten die beiden sich ihren langgehegten Traum erfüllen.

Diese robuste Ziegelfestung, die gut im Grünen versteckt ist, befindet sich etwas außerhalb von Utrecht, zwischen den Wällen. Diese besondere und originelle Lage haben sich Martijn und Stephanie ins Herz geschlossen.

Ehrgeiz

Dieses Paar hat sich schon immer gewünscht, ein eigenes Restaurant zu gründen und die beiden haben nach einer geeigneten Location ein paar Jahre lang gesucht. Fort Jutphaas wurde bis vor kurzem noch als ein Weingeschäft genutzt. Es war nötig, viel Geld zu investieren, um diese Festung in ein feines Restaurant umzuwandeln. Die Investition wurde durch den Verkauf ihres eigenen Hauses und durch eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne finanziert. Man könnte daher ruhig sagen, dass Stephanie und Martijn bereit sind alles zu opfern, um ihre Träume zu verwirklichen.

Außer einer neuen Küche und einer Bar hat das Gebäude auch eine neue





tät haucht einer alten Festung neues Leben ein.

Innenausstattung erhalten, die eine noble und gemütliche Stimmung ausstrahlt, ohne dabei aufgeblasen und steif zu wirken. Dies kontrastiert sehr schön mit der alten, robusten Festung aus dem Jahr 1820. „Wir selbst finden den Kontrast zwischen einem rauen, monumentalen Gebäude und einem feinen Restaurant sehr anziehend. Das Schöne an eigenem Geschäft ist, dass wir alles so machen können, wie wir es wollen“, sagt Martijn fröhlich.

Die kulinarischen Karrieren dieser beiden Unternehmer sind beeindruckend. Martijn (30) begann seine Karriere als Werkstudent im Restaurant De Lindenhof in Giethoorn unter der Leitung vom Koch Martin Kruithof. Dort lernte er hart zu arbeiten und nach Gefühl abzuschmecken. Dann vertiefte er seine Fähigkeiten in De Librije, De Groene Lantaarn und als Chefkoch in De Jaarbeurs und Nijenrode. Stephanie (28) arbeitete früher in Kaatje bij de Sluis und war Maître-Sommelier im Restaurant

Kasteel Heemstede. Als sie 2010 ihr Praktikum in De Librije, einem Drei-Sterne-Restaurant von Jonnie und Thérèse Boer machte, es hat zwischen ihr, einer bezaubernden Wirtin und ihm, einem jungen Koch, gefunkt. Seitdem waren sie unzertrennlich und ihre Beziehung wurde durch die Geburt von ihrem gemeinsamen Sohn Borre (3) gefestigt.

Seit dem ersten Tag an wollten die beiden ihr gemeinsames Geschäft starten. Martijn sagt: „Wir ergänzen und gut. Ich tendiere dazu, bei der Suche nach meinem eigenen Stil ziemlich eigenwillig zu sein. Stephanie hat ein Auge fürs Detail und konzentriert sich auf der Gastfreundlichkeit. Das ist die perfekte Balance für unser Restaurant. Wir möchten, dass sich alle einen Besuch in unserem Restaurant leisten können, ohne vorher eine Bank ausrauben zu müssen. Gleichzeitig ist es unser Anliegen, ein hohes Niveau zu halten, so dass wir einen Michelin-Stern ergattern können,

aber das ist kein Ziel an sich“. „Wir haben nach einem persönlichen und eleganten Namen für unser Restaurant gesucht. Céline bedeutet auf Französisch köstlich und göttlich und wir möchten, dass die von uns angebotenen Speisen und unsere Weine sich genau mit diesen Adjektiven beschreiben lassen. Und das ist auch mein zweiter Vorname“, fügt Stephanie mit einem Augenzwinkern hinzu.

Der Kochstil von Martijn und seinem Team lässt sich als eine Mischung aus dem französischen und skandinavischen Stil bezeichnen: Geschmackvoll und raffiniert, wobei immer die Hauptzutat hervorgehoben wird. Der Katalog von Hendi ist in Dauerbetrieb in der Küche. Martijn gibt zu: „Wir benutzen ganz oft viele nützliche Tools und Geräte von Hendi. Das macht mich glücklich, weil dadurch unser Job Spaß macht und kreativ ist“.

Restaurant Céline, Fort Jutphaas, Nieuwegein, Niederlande.



Hendi ist ein führender Anbieter von Kochutensilien, Küchengeräten, Besteck, Servier- und Buffetartikeln für die Gastronomie. Seit seiner Gründung im Jahr 1934 hat sich Hendi zu einem internationalen Unternehmen entwickelt, mit Niederlassungen in den Niederlanden, Österreich, Polen, Rumänien, Großbritannien, Griechenland, Italien und Hongkong.

Zu den Kernaktivitäten gehören die Entwicklung, Produktion, der Vertrieb und die Vermarktung einer breiten Palette an Gastronomiebedarf und Küchengeräten.

Dabei steht Hendi für:

- große Auswahl
- erschwingliche Qualität
- kundenorientierten Service
- Lieferung ab Lager
- Kenntnis der Anwenderbedürfnisse

Unsere Produkte werden ausschließlich über Händler, Großhändler und Webshops für den Gastronomiebedarf vertrieben.

Produktentwicklung

Das Unternehmen entwickelt als Anbieter von Non-Food-Catering-Produkten kontinuierlich innovative Produkte und Lösungen, die auf die Wünsche und Qualitätsanforderungen der Endverbraucher abgestimmt sind. Aspekte wie Effizienz, Hygiene und Preis-Leistungs-Verhältnis spielen dabei eine besondere Rolle. Dabei arbeiten wir auch nach einer Produkteinführung stets an möglichen Verbesserungen, um den Rückmeldungen unserer Kunden gerecht zu werden und das beste Produkterlebnis liefern zu können.

Kurze Lieferzeiten

Dank unserer Lager in den Niederlanden, Polen, Österreich, Rumänien, Griechenland und Großbritannien sind wir in der Lage, fast jedes Produkt unseres Sortiments ab Lager zu liefern, was wiederum kurze Lieferzeiten für diese Produkte garantiert.

Robert Bronwasser & Hendi bilden ein

'Design muss funktio

Hendi hat sich mit dem niederländischen Industriedesigner Robert Bronwasser zusammengetan, um einige bekannte Hendi-Klassiker völlig neu zu interpretieren. Ein frischerer Look dank neuer Farbakkente und eine stark verbesserte Funktionalität helfen uns dabei, unsere Tools for Chefs zu den besten Werkzeugen für Küchenchefs weltweit zu machen.



design by
Robert Bronwasser



Team:

nal sein, und trotzdem ein Lächeln hervorrufen!'

Robert Bronwasser ist ein renommierter niederländischer Industriedesigner, der für bekannte Marken wie Heineken oder Lipton gearbeitet hat und bereits mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnet wurde.

Design, das ein Lächeln hervorzaubert!

Begonnen hatte Robert damit, unsere Produkte zu analysieren, insbesondere, wie sie den Bedürfnissen der Anwender entsprechen. Seine Ergebnisse waren eindeutig: „Küchenchefs wünschen sich die Kontrolle über ihre Werkzeuge. Sie wollen sehen, welche Funktionalität ein Gerät aus einem anderen Blickwinkel der Küche mit sich bringt. Sie bevorzugen manuelle gegenüber digitaler Steuerungen und diese müssen auch mit nassen Händen bedienbar sein. Sie lieben zwar auch die Formgebung, diese muss jedoch immer funktional sein.“

Vor diesem Hintergrund präsentierte Robert seine ersten Skizzen und Modelle. Die

Frische und Entschlossenheit in der Formgebung zog sofort die Aufmerksamkeit auf sich. Der Drehregler, unser bekanntestes Element, wurde mit einer strukturierten Oberfläche für zusätzlichen Grip und einer gut sichtbaren grünen Linie versehen, so dass die gewählten Einstellungen immer klar ersichtlich sind.

Abgesehen von den manuellen Bedienelementen arbeitete Robert u. a. an der Gestaltung eines Stabmixers, eines Crème Brûlée-Brenners und einer Reihe von Wasserkochern und Perkolatoren. Die Resultate übertrafen erneut die Erwartungen. Durch schlichtes Design, mattschwarze Oberflächen mit farbigen Akzenten und eine clevere Mischung aus Edelstahl und Kunststoff wurden zeitlose Klassiker kreiert.

Einen ersten Blick auf einige dieser Design-Neuheiten können Sie auf den Seiten 123, 129, 314 und 320 werfen.



Film schauen





HENDI

Tools for Chefs

Hendi BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Niederlande
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Polen
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15, 5112 Lamprechtshausen
Österreich
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.at

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Großbritannien
T: +44 (0) 333 0143200
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Rumänien
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

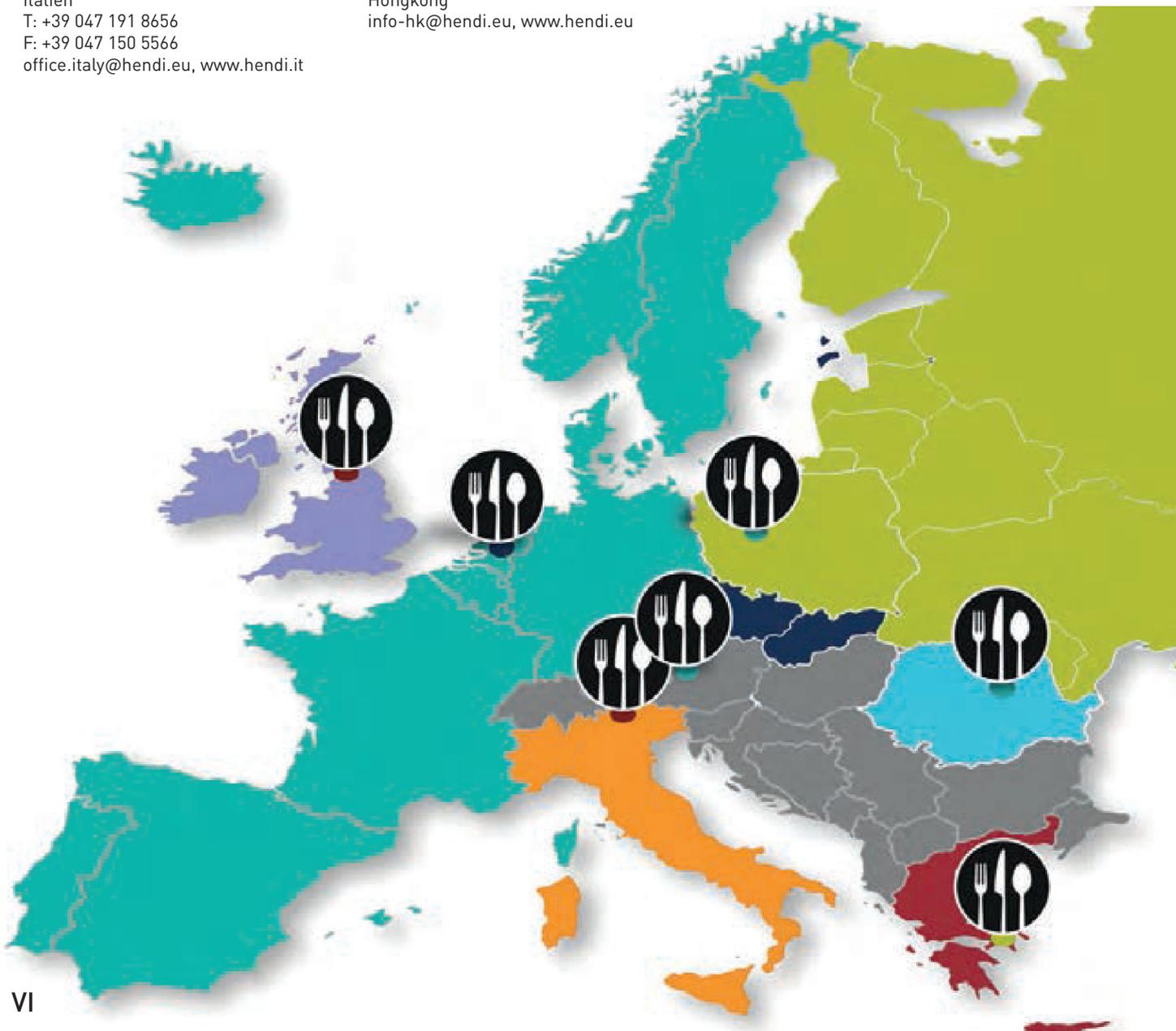
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Italia S.R.L.

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Italien
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.it

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hongkong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu





2

11

13

15

16

19

TÖPFE UND PFANNEN



22

28

30

31

32

34

GASTRONORM-BEHÄLTER



38

42

62

70

84

95

KÜCHEN-ARTIKEL



104

110

114

116

120

123

EISPORTIONIERER & BÄCKEREI-PRODUKTE



126

130

136

140

142

144

LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



149

152

164

175

181

185

THERMISCHE LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



198

200

202

203

208

209

PIZZA, PASTA & KEBAB



210

212

214

216

218

220

ÖFEN & PASTA



224

234

236

238

242

246

KÜHLUNG UND VITRINEN



248

251

252

260

262

263

LAGERUNG & TRANSPORT



264

267

269

271

275

281

HYGIENE



282

288

290

303

306

308

BAR- UND GETRÄNKE-ARTIKEL



310

313

316

323

323

297

HEISS-GETRÄNKE



324

331

345

360

365

372

TISCHARTIKEL



374

390

394

399

402

427

BUFFET



434

439

440

441

442

445

GRILLER UND HEIZGERÄTE



Übersicht der Produktneuheiten 2020

<p>TÖPFE UND PFANNEN</p>	<p>TÖPFE UND PFANNEN</p>	<p>TÖPFE UND PFANNEN</p>
<p>Bratpfanne Seite 15</p> 	<p>Spargeltopf-Set XL Seite 17</p> 	<p>Bain-Marie Topf Seite 17</p> 
<p>GASTRONORM-BEHÄLTER</p>	<p>KÜCHENARTIKEL</p>	<p>KÜCHENARTIKEL</p>
<p>Gastronorm Behälter 2/1 Seite 22</p> 	<p>Messertransporttasche Seite 56</p> 	<p>Austernhandschuh Seite 57</p> 
<p>KÜCHENARTIKEL</p>	<p>KÜCHENARTIKEL</p>	<p>KÜCHENARTIKEL</p>
<p>Austernmesser lang Seite 57</p> 	<p>Sicherer Dosenöffner Seite 60</p> 	<p>Infrarot-Thermometer mit Sonde Seite 94</p> 
<p>KÜCHENARTIKEL</p>	<p>EISPORTIONIERER & BÄCKEREIPRODUKTE</p>	<p>LEBENSMITTELVERARBEITUNG</p>
<p>Glasglocke mit Lüftungsöffnung Seite 102</p> 	<p>Crème-Brûlée-Brenner Concept Design Seite 123</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>	<p>Stabmixer Concept Line Seite 129</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Wurstschneider
Seite 138



THERMISCHE VERARBEITUNG

**Induktionskocher doppelt
Black Line**
Seite 152



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Induktionskocher 2000 W
Seite 156



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

iVide Sous Vide Stab
Seite 165



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Dörrautomat Kitchen Line
Seite 172



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzabrett mit Griff
Seite 205



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzaschaufel
Seite 206



ÖFEN & PASTA

Ofenhandschuhe, Leder
Seite 223



KÜHLUNG UND VITRINEN

**Back bar refrigerator double
doors 228 l**
Seite 231



KÜHLUNG UND VITRINEN

**Kühltisch mit 4 Schubladen
Profi Line 280 L**
Seite 235



KÜHLUNG UND VITRINEN

Taco-Halter
Seite 247



LAGERUNG & TRANSPORT

Servierwagen Schwerlast
Seite 251



Übersicht der Produktneuheiten 2020

<p>LAGERUNG & TRANSPORT</p>	<p>LAGERUNG & TRANSPORT</p>	<p>HYGIENE</p>
<p>Gefrier-Element Seite 259</p> 	<p>Arbeitstisch Seite 263</p> 	<p>Insektenvernichter 300m² Seite 272</p> 
<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>
<p>Wäschetrolley Seite 274</p> 	<p>Mülleimer Standmodell mit Aschenbecher Seite 274</p> 	<p>Schlauch mit Spülkopf zur Gerätereinigung Seite 277</p> 
<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>	<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>
<p>Drahtbürste Y-förmig Seite 279</p> 	<p>Aschenschale, schwarz Seite 280</p> 	<p>Eiseimer, doppelwandig Seite 286</p> 
<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>	<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>	<p>HEISSGETRÄNKE</p>
<p>Biereimer Seite 287</p> 	<p>Mehrzweck-Pinzette, beschichtet Seite 301</p> 	<p>Perkolator Concept Line, mattschwarz Seite 314</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>
<p>Pizzateller Speciale Seite 338</p> 	<p>Pommestützenhalter Seite 343</p> 	<p>Miniatur-Frittierkörbe stapelbar Seite 344</p> 
<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>
<p>Besteckbehälter Seite 351</p> 	<p>Obstkorb, abgerundet schwarz Seite 357</p> 	<p>Thermoskanne Seite 359</p> 
<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>BUFFET</p>
<p>Gewürzständer, rund Seite 366</p> 	<p>Kreidetafel mit Ständer Seite 373</p> 	<p>Schokoladebrunnen mit 5 Ebenen Seite 405</p> 
<p>BUFFET</p>	<p>BUFFET</p>	<p>BUFFET</p>
<p>Korb-Display Seite 411</p> 	<p>Transportwagen für Tische Seite 416</p> 	<p>Serviertablett stapelbar GN 1/1 - rechteckig Seite 430</p> 



Sehen Sie sich hier den Film an



231807

GEMÜSESCHNEIDER PROFI LINE

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüsemengen.
- Beinhaltet 5 verschiedene Messer für unterschiedliche Schneidresultate:
Schneidscheiben: 2 und 4 mm, Raspelscheiben 3, 5 und 7 mm.
- Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke.
- Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke.
- Gehäuse aus Aluminiumguss.
- 2 Schutzsysteme: 1 Schutz - Fixierschraube für den Deckel, 2 Schutz - elektromagnetischer Sensor (beim Öffnen des Deckels schaltet sich das Gerät ab).
- Geschwindigkeit: 295 U/Min.
- Gewicht: 24 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	685,00



Inkl. 5 Messer: Schneidscheiben 2 und 4 mm; Raspelscheiben: 3, 5 und 7 mm



Sehen Sie sich hier den Film an



231852

GEMÜSESCHNEIDER PROFESSIONAL

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüsemengen.
- Großer Einfülltrichter zum Beigeben des ganzen Kohlkopfes bis Ø 165 mm.
- Kleiner Einfülltrichter zum Beigeben von langen Gemüsesorten, z.B. Karotten, Gurken bis Ø 55 mm.
- Gehäuse der Schneidkammer aus Aluminiumguss, unterer Teil des Gehäuses aus Edelstahl.
- Bedienerfreundlicher Druckhebel.
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor (750 W = 1 PS).
- Niederspannungssteuertasten STOP, START (24 V).
- 2 Sicherungen: Automatische Abschaltung bei Anheben des Druckhebels sowie nach dem Heben des oberen Deckels der Schneidkammer.
- Automatisches Einschalten beim Absenken des Druckhebels.
- Einfacher und schneller Austausch der Schneidscheiben.
- 5 Scheiben in der Standardausstattung:
Gemüsescheibe 2 mm (Scheibe mit 3 Messern)
Gemüsescheibe 4 mm (Scheibe mit 3 Messern)
Gemüseraspel 3 mm
Gemüseraspel 5 mm
Gemüseraspel 7 mm
Ausgangsscheibe 4 rutschfeste GummifüÙe.
- Geschwindigkeit: 300 U/Min.
- Gewicht: 25 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	895,00



Inkl. 5 Messer: Schneidscheiben 2 und 4 mm; Raspelscheiben 3, 5 und 7 mm



Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



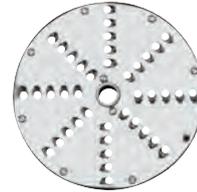
Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



280096



280317



SCHNEIDSCHEBEN

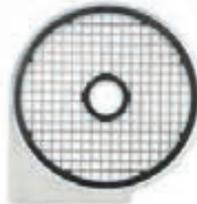
– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280096	DF-1	1	48,50
280102	DF-2	2	48,50
280126	DF-4	4	48,50
280201	DF-6	6	48,50
280218	DF-8	8	48,50
280225	DF-10	10	48,50

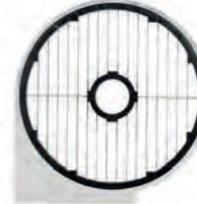
REIBESCHEBEN

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280294	DT-2	2	42,50
280300	DT-3	3	42,50
280317	DT-7	7	42,50
280416	DT-5	4.5	42,50



234730



234754



WÜRFELGATTER

– Nur passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.
– Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich.

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234730	8	98,50
234747	10	98,50

POMMES GATTER

– Nur passend für Gemüseschneider Professional 231807 & 231852.
– Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234754	8	82,50
234761	10	82,50



280621



280423



RASPELSCHEBE

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	€
280621	42,50

JULIENNESCHNEIDSCHEBEN

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280423	DQ-3	3	75,00

REGAL FÜR 18 SCHNEIDSCHEBEN

Artikelnummer	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50



280690

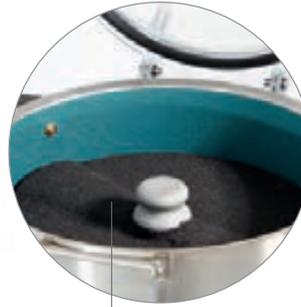


Transparenter Deckel



226834

Auffangbehälter für die Schalen



Schälscheibe



Digitaler Timer

KARTOFFELSCHÄLMASCHINE PROFI LINE 5 KG

- Professionelle Edelstahlausführung.
- Mit transparentem Deckel und Digitaltimer.
- Auffangbehälter für die Schalen direkt unter dem Gerät.
- Die Schälscheibe und die Innenwände sind mit auswechselbarem Reibebelag ausgestattet.
- Mit Sicherheitsabschalter.
- Maximales Fassungsvermögen: 5 KG.
- Maximale Schälleistung: 75 kg/Std.
- Gewicht 35 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226834	230	370	530x520x(H)700	1 498,50



630402



POMMESSCHNEIDER

- Messer aus Edelstahl.
- Inkl. 4 Scheiben: 6, 9 und 13 mm und ein Messer für 8 Teile.
- Geeignet zur Tisch- oder Wandmontage.
- Dank des Plastikgriffes kann der Hebel leichter bedient werden.
- Spezielle Platte für einfache und schnelle Demontage und Reinigung.
- Saugfüße als Garantie der Stabilität während der Nutzung des auf dem Tisch aufgestellten Geräts.

Artikelnummer	mm	€
630402	430x168x(H)290	129,50

POMMES-MESSER 11 MM FÜR POMMESCHNEIDER

- Passt zum Hendi Pommes-Schneider 630402.
- Wird mit Pressplatte geliefert.

Artikelnummer	€
630419	10,95



630419



design by
Robert Bronwasser



NEW MODEL!

STABMIXER CONCEPT LINE

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- ABS-Kunststoffgehäuse und Edelstahlschaft.
- Gekreuzte Edelstahlmesser mit Titaniumbeschichtung.
- Leistungsstarker 250W Motor, 6 Geschwindigkeitsstufen mit LCD-Anzeige.
- Maximale Drehzahl 13500 U/Min.
- Geeignet für 1-4 Liter.

222157

Artikelnummer	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	75,00



STABMIXER PROFI LINE

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Leicht zu reinigen.



224342



SCHNEEBESEN FÜR STABMIXER PROFI LINE 300, 400 & 500

- Mit 2 Schneebesens.
- Einfache und sichere Montage.

Artikelnummer	mm	€
224342	ø120x(H)330	145,00



224328

250



224335

300



224397

400

STABMIXER PROFI LINE 250 - MIT FIXER GESCHWINDIGKEIT

- Stablänge: 250 mm.
- Geeignet für bis zu 20 Liter.
- Gewicht 1,45 kg.
- Geschwindigkeit: 15.000 U/Min.

STABMIXER PROFI LINE 300 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 300 mm.
- Geeignet für bis zu 50 Liter.
- Gewicht 3,45 kg.
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximalgeschwindigkeit: 13.000 U/Min.

STABMIXER PROFI LINE 400 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter.
- Gewicht 4,1 kg.
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximalgeschwindigkeit: 15.000 U/Min.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	225,00

Artikelnummer	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	352,50

Artikelnummer	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	412,50



224380

**STABMIXER PROFI LINE 400
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- Mit Schneebesens und Halterung zur Wandmontage.
- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Leicht zu reinigen.
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter Gewicht 4,10 kg
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min

Artikelnummer	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	532,50



224359

**STABMIXER PROFI LINE 500
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 500 mm.
- Geeignet für bis zu 100 Liter.
- Gewicht 4,10 kg.
- Regelbare Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximale Geschwindigkeit: 15.000 U/Min.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	417,50



224380

WANDHALTERUNG

Artikelnummer	mm	€
934029	365x130x(H)70	32,50



224373



**STABMIXER 250VV
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Lieferung inklusive Schneebesens (290 mm).
- Schneller Zubehörwechsel dank der Kupplung.
- Einfach zu reinigen.
- Mit ergonomisch geformtem Griff.
- Stab und Messer aus Edelstahl, Länge: 250 mm.
- Geeignet für bis zu 20 Liter.
- Regler für die Geschwindigkeit: 2500 - 15000 U/Min.
- Gewicht 1,90 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	332,50

PLANETENRÜHRER



222829

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 7 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzgussdeckel und Schüsselabdeckung aus Kunststoff.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Übersichtliches digitales Bedienfeld.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 0,8 kg.
- Schüssel mit Griffen für leichteren Transport.
- Automatische Abschaltung, wenn der Kopf oder die Schüsselabdeckung angehoben wird.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 128/252/545 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222829	7	230	650	240x420x(H)425	589,50



222836

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 10 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzgussdeckel und Schüsselabdeckung aus Chromdraht.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Einfache und übersichtliche Bedienung.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 2,5 kg Schüssel mit Griffen für leichteren Transport.
- Automatische Abschaltung, wenn die Schüssel fehlt oder angehoben wird.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 148/244/480 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222836	10	230	600	380x470x(H)730	697,50



222843

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 20 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzguss Deckel und Schüsselabdeckung aus Chromdraht.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Einfach und übersichtliche Bedienung.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 5 kg.
- Mit praktischem Griff zum Anheben der Schüssel.
- Sicherheitsabschalter am Hub und an der Schüsselfixierung.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 197/317/462 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222843	20	230	1100	490x580x(H)780	895,00

ELEKTRISCHER FLEISCHZARTMACHER

- Perfekt geeignet für den Einsatz in Restaurants, Metzgereien und Catering-Betrieben.
- Verarbeitet Fleischstücke bis zu: 160 mm breit und 30 mm dick.
- Edelstahlgehäuse.
- Inklusive Rollen für Rind- und Schweinefleisch.
- Geschwindigkeit: 75 U/Min.
- Luftgekühlter Motor.
- Mit 4 Gummifüßen für sicheren Stand.



Inkl. Fleischklopfer für Rind-/Schweinefleisch

Artikelnummer	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	675,00



Sehen Sie sich hier den Film an



975305

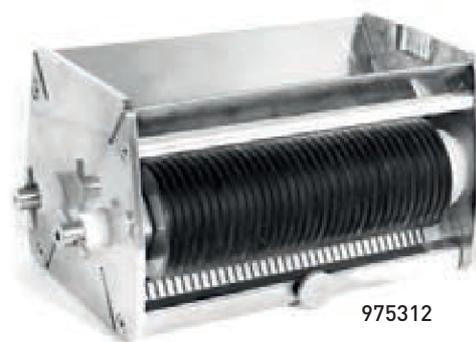


975329

WALZER FÜR GEFLÜGEL

- Edelstahlgehäuse.
- 2 Polypropylen-Rollen.
- Rollenlänge: 180 mm

Artikelnummer	mm	€
975329	235x130x(H)120	159,50



975312

WALZER FÜR SHOARMA

- Edelstahlgehäuse.
- 2 Reihen Messer schneiden das Fleisch in 4 mm Streifen.
- Rollenlänge: 165 mm.

Artikelnummer	mm	€
975312	235x130x(H)120	495,00



FLEISCHWOLF PROFI LINE 12

- Hochwertiges Profi - Gerät.
- Schnecke aus eloxierter Aluminiumlegierung.
- Gehäuse, Antriebswelle und Fleischwanne aus Edelstahl.
- Stößel aus Polyethylen.
- Zahngetriebe mit Ölwanne (sehr leise).
- Siebdurchmesser 70 mm mit Ø 6 mm Lochung.
- Gewicht 19 kg.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Verarbeitungsmenge 200 kg/h.

Artikelnummer	V	W	mm	€
282199	230	750	370x220x(H)440	537,50

282199



282267

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 70 mm

Artikelnummer	-	mm	€
282229	282199	ø8	38,50
282236	282199	ø6	38,50
282243	282199	ø4.5	38,50
282250	282199	ø3	38,50
282267	282199	ø2	52,50



282359

MESSER

Artikelnummer	-	€
282359	282199	21,50



282304

SCHNECKENSCHRAUBE

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium

Artikelnummer	-	€
282304	282199	57,50



282007

FLEISCHWOLF PROFI LINE 22

- Hochwertiges Profi - Gerät.
- Schnecke aus eloxierter Aluminiumlegierung.
- Gehäuse, Antriebswelle und Fleischwanne aus Edelstahl.
- Stößel aus Polyethylen.
- Zahngetriebe mit Ölwanne (sehr leise).
- Siebdurchmesser 70 mm mit Ø 6 mm Lochung.
- Gewicht 24 kg.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Verarbeitungsmenge 300 kg/h.

Artikelnummer	V	W	mm	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	787,50



282052

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 82 mm

Artikelnummer	-	mm	€
282014	282007	ø8	25,00
282021	282007	ø6	25,00
282038	282007	ø4,5	25,00
282045	282007	ø3	25,00
282052	282007	ø2	39,50



MESSER

Artikelnummer	-	€
282076	282007	12,50



282076

282069

SCHNECKENSCHRAUBE

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium

Artikelnummer	-	€
282069	282007	89,50



FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 12

- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
- Inklusive Füllrohr und 2 x ø70 mm Scheiben mit Lochdurchmesser ø6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-FüÙe.
- Verarbeitungsleistung: 100 kg/h
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	479,00



Sehen Sie sich hier den Film an



210802



931233

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 70 mm

Artikelnummer	-	mm	€
931219	210802	ø4.5	22,50
931226	210802	ø6	22,50
931233	210802	ø8	22,50



931240

MESSER

Artikelnummer	-	€
931240	210802	15,50



931257

SCHNECKENSCHRAUBE

Artikelnummer	-	€
931257	210802	65,00

FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 22

- Hochwertiges Profi - Gerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten.
- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
- Inklusive Füllrohr und 2 x ø 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser ø 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: 200-220 kg/h.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	565,00



210819



933343



933350



933367

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 82 mm

Artikelnummer	-	mm	€
933329	210819	ø4.5	26,00
933336	210819	ø6	26,00
933343	210819	ø8	26,00

MESSER

Artikelnummer	-	€
933350	210819	16,00

SCHNECKENSCHRAUBE

Artikelnummer	-	€
933367	210819	60,00



FLEISCHWOLF 198

- Ideal zur Verarbeitung kleinerer Fleischmengen und zum Wurstmachen.
- Nicht zur kommerziellen Nutzung geeignet.
- Aluminium-Gehäuse.
- Behälter aus Gusseisen.
- Stößel und Fleischwanne aus Kunststoff.
- Fleischwanne auch passend als Deckel verwendbar.
- Aluminium-Schnecke, Edelmessner.
- Inklusive 2 Scheiben \varnothing 65,8 mm mit \varnothing 4 mm und 7 mm und 3 Wurstfüllstutzen: \varnothing 12, 15 und 20 mm.
- Aufsatz für Steak Tartar.
- Ein / Aus / Rückwärts-Schalter.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Gewicht 5,20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	115,00



Inkl. 3 Wurstfüllaufsätze Schnecke aus Aluminiumlegierung, Messer aus Edelstahl

Fleischaufsatz mit Deckel



Sehen Sie sich hier den Film an



210864



265109



WURSTSCHNEIDER - ELEKTRISCH

- Elektrischer Wurstschneider mit extrascharfem Doppelsichelmesser und einstellbarer Schnittstärke.
- Extra langer Einführtrichter für verschiedene Wurstsorten.
- Maximaler Durchmesser von 48 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	169,50



222805



WURSTSCHNEIDER

- Stabiler Stand durch Saugnäpfe.
- Hochwertige gezahnte Klingen.
- Leicht zu reinigen.
- Schneidet 11 Scheiben. - 17 mm

Artikelnummer	mm	€
222805	214x155x(H)205	99,75

NEW!



282113

HAMBURGERPRESSE

- Zum Herstellen von Hamburgern ø130 mm.
- Alle Bauteile, die mit Fleisch in Kontakt kommen sind aus Edelstahl.
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium.
- Dank des Hebels können die vorbereiteten Patties einfach aus der Presse entnommen werden.
- Behälter für Patty Teiler.

Artikelnummer	mm	€
282113	330x250x(H)300	179,50



282120

PAPIER FÜR HAMBURGERPRESSE

- Aus transparenter Zellulose.
- Temperaturbeständig und biologisch abbaubar.
- Ca. 1400 Stück pro Packung.

Artikelnummer	mm	€
282120	ø130x(H)60	39,95



513033

TORTILLAPRESSE

- Für max. ø200mm Tortillas.
- Aluminiumlegierung mit roter Pulverbeschichtung.

Artikelnummer	mm	€
513033	255x202x(H)95	17,95



513026

HAMBURGERPRESSE

- Für Burger Patties mit ø115 mm.
- Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung.
- Polypropylen-Griff.

Artikelnummer	mm	€
513026	ø120x(H)80	7,95



Sehen Sie sich hier den Film an



WURSTFÜLLMASCHINE PROFI LINE

- Gehäuse, Zylinder und Kolben aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit 2 Geschwindigkeitseinstellungen zum einfachen Gebrauch.
- Der Kolben kann einfach abgenommen werden zur leichten Befüllung und Reinigung.
- Lager und Räderwerk aus gehärtetem Stahl, druckbeständig.
- Inklusive vier Edelstahltrichter, Durchmesser: 16/22/32/38 mm.



Artikelnummer	Liter	mm	€
282571	3	300x340x(H)570	165,00
282588	5	300x340x(H)690	189,50
282090	7	300x340x(H)830	225,00
282151	10	370x320x(H)670	269,50



WURSTFÜLLMASCHINE KITCHEN LINE

- Gehäuse aus lackiertem Stahl, Zylinder und Kolben aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit 2 Geschwindigkeitseinstellungen zum einfachen Gebrauch.
- Der Kolben kann einfach abgenommen werden zur leichten Befüllung und Reinigung.
- Lager und Räderwerk aus gehärtetem Stahl, druckbeständig.
- Inklusive vier Polypropylen Trichter, Durchmesser: 10/20/30/40 mm.



Artikelnummer	Liter	mm	€
282137	3	300x340x(H)570	137,50
282144	5	300x340x(H)690	157,50

AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Für professionellen, gewerblichen Einsatz.
- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium, mit rutschfesten Füßen.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Resthalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:

- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite „0“ wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.

- Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.

- Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite „0“ eingestellt wurde.

- Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.

- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



970294



210086

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 220 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittdicke bis zu 12 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 150 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	349,50

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittdicke bis zu 15 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 180 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	435,00



Schnittstärke einfach einstellbar



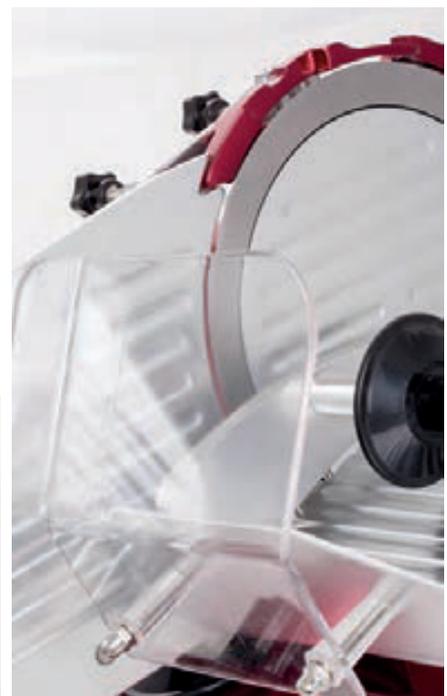
Schlittenfixierung



Integrierter Messerschärfer



Lebensmittelhalter



Schneidenschutz aus Acryl

AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE



- Für professionellen, gewerblichen Einsatz.
- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium, mit rutschfesten Füßen.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Resthalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an

- Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:
- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite „0“ wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
 - Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
 - Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite „0“ eingestellt wurde.
 - Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.
 - Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



210031



210048

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 195

- Messerdurchmesser: 195 mm
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 120 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210031	230	200	400x400x(H)330	325,00

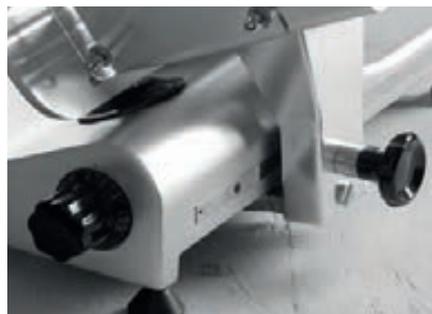
AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220

- Messerdurchmesser: 220 mm
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 150 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	350,00



Schneidschutz aus Acryl



Schlittenverriegelung



Integrierter Messerschärfer



Messerabdeckung



Spritzwasser geschützter Ein-/Ausmacher



Luftgekühlter Motor mit Edelstahlabdeckung zum Motorschutz



Sehen Sie sich hier den Film an



210000



210017

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250

- Messerdurchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 180 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	425,00

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 300

- Messerdurchmesser: 300 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 200 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	725,00

MESSER ANTIHAFTBESCHICHTET

- Zum Schneiden von Käse

Artikelnummer	-	mm	€
975732	210048	ø220	89,50
975749	210000	ø250	105,00
975756	210017	ø300	139,50
975800	210031	ø195	79,50



975732

ELEKTRISCHE KÄSEREIBE

- Geeignet für kleine Restaurants, Hotels und Pizzerias.
- Kompakt und funktionell, stabiles Gehäuse.
- Trotz der kleinen Ausführung bietet das Gerät eine hohe Leistungsfähigkeit.
- Ideal zum Reiben von Parmesan oder anderem Hartkäse.
- Motor mit Überlastungsschutz.
- Inklusive 1.3 L Auffangbehälter des geriebenen Käse.
- Geschwindigkeit: 1400 U/Min.
- Gewicht 8 kg.
- Durchmesser der Reibe ø110x60 mm.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	350,00



Edelstahlrolle



226827



975268

**VAKUUM KAMMER VERPACKUNGSMASCHINE
PROFI LINE**

- Entwickelt zur Verpackung von Lebensmitteln und technischen Produkten.
- Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl 304 gefertigt.
- Die große Aussparung im Boden (exklusiv bei Model 975251) und die Wölbung im Deckel ermöglichen das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Klarsichtdeckel aus verschleißarmen Material für eine lange Lebensdauer, erlaubt den Verpackungsprozess visuell zu kontrollieren.
- V-förmige Dichtung für bestmögliche Vakuumierergebnisse.
- Digitales Bedienfeld.
- Benutzerfreundliche Bedienweise.
- Automatische Funktionsweise.
- Einstellbare Schweißzeit. Druckanzeige.
- Pumpenleistung: 167 l/min, 975275: 333 l/min.

Artikelnummer	Schweißleiste (mm)	V	W	mm	€
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1 195,00
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1 395,00



201435

VAKUUM KAMMER MASCHINE PROFI LINE 300

- Dichtungseiste 300 mm, 5 mm breit.
- Einstellbare Vakuumier- und Siegelzeit.
- Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung.
- Auch geeignet zum Vakuumieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Mit Marinierfunktion.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuumierzeiten.
- Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Öl-gekühlte Pumpe: 133,3 L/Min.
- Kammerabmessungen: 300x350x(H)110mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
201435	230	950	359x425x(H)356	998,50

VAKUUM KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Video-Küche.
- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis 110°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971314	50	450x350	11,75
971321	50	400x400	11,95
971338	50	500x380	13,95
970652	100	250x150	5,95
970669	100	350x250	13,95
970676	100	200x150	4,95
970683	100	300x200	8,95
970690	100	400x300	17,95





Sehen Sie sich hier den Film an



201442

VAKUUM KAMMER MASCHINE PROFI LINE 410

- Dichtungseiste 410 mm, 3 mm breit.
- Einstellbare Vakuumier-, Siegel- und Abkühlzeit.
- Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung.
- Auch geeignet zum Vakuumieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuumierzeiten.
- Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Ölgekühlte Pumpe, Leistung: 333,3 L/min.
- Kammerabmessungen: 425x457x(H)100 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
201442	230	1000	505x567x(H)465	1 675,00



975398

VAKUUM KAMMER MASCHINE KITCHEN LINE

- Dichtungseiste 295 mm, 3,5 mm breit.
- Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Durchsichtiger Deckel aus ABS zur Kontrolle des Vakuumierprozesses.
- Für den professionellen Gebrauch.
- Vakuumzeit und Vakuumiergrad einstellbar.
- Digitales Display.
- Luftgekühlte Pumpe: 77l/min.
- Kammerabmessungen: 350x300x(H)110mm
- Gewicht: 24.4kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
975398	230	630	429x359x(H)345	895,00

VAKUUMBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmitteltauglichem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
970386	100	230x160	6,95
970393	100	350x250	10,95
970607	100	200x140	3,95
970614	100	300x200	8,50
970621	100	400x300	14,95





Einfach zu befestigender Rollenaufsatz.

975374



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE FÜR VAKUUMBEUTELROLLEN

- Dichtungsleiste 420 mm, 5 mm breit.
- Verwendbar mit Beutelrollenhalter 970638 (nicht im Lieferumfang enthalten.)
- Digitalanzeige für Vakuumier- und Siegelgrad.
- Das Vakuum kann mit einem kontinuierlichem sowie pulsierenden Modus erzeugt werden.
- Energiesparende Automatische Abschaltung nach 10 Minuten.
- Dank der 5mm breiten Dichtungsleiste wird ein sehr hoher Dichtheitsgrad erreicht.
- Dank der hohen Leistung der Dichtungsleiste wird die Siegelzeit auf 2-3 Sekunden reduziert.
- Regelbare Siegelzeit.
- Hochleistungsdoppelpumpe: 16L/Min Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Robuster und ergonomischer Trage-/Deckelgriff.
- Nur zur Verwendung von strukturierten Beuteln bis maximaler Breite von 400 mm.
- Gewicht: 6,9 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
975374	230	650	490x260x(H)145	335,00

HALTERUNG FÜR VAKUUMROLLEN FÜR 975374 VAKUUMMASCHINE KITCHEN LINE

- Gehäuse aus ABS.
- Kann an der Vakuummaschine Kitchen Line 975374 angebracht werden, aber auch als Stand-Alone verwendet werden.
- Ausgestattet mit einem austauschbarem Messer, zum exakten Abschneiden der Beutel.
- Innenmaße: 412x101x(H)101mm.
- Geeignet für Rollen bis maximal: ø100x400mm.
- Mit transparentem Polykarbonat-Deckel.



Artikelnummer	mm	€
970638	487x122x(H)107	17,95



970638



970362



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse.
- Professionelle Pumpe und Manometer.
- Automatischer oder manueller Betrieb möglich.
- Digitales Display.
- Einstellbare Vakuumierzeit.
- Dichtungsleiste mit Teflon beschichtet.
- Pumpenleistung: 20 L/min.
- Nur geeignet für strukturierte Vakuumbutel.

Artikelnummer	V	W	mm	€
970362	230	250	370x280x(H)170	475,00



VAKUUMVERPACKUNGSBEUTEL



VAKUUM KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Video-Küche.
- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis 110°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971314	50	450x350	11,75
971321	50	400x400	11,95
971338	50	500x380	13,95
970652	100	250x150	5,95
970669	100	350x250	13,95
970676	100	200x150	4,95
970683	100	300x200	8,95
970690	100	400x300	17,95

VAKUUMBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmittelechtem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
970386	100	230x160	6,95
970393	100	350x250	10,95
970607	100	200x140	3,95
970614	100	300x200	8,50
970621	100	400x300	14,95



VAKUUM KOCHBEUTEL ROLLE, GEPRÄGT

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Die Beutel können bei Temperaturen von -20° bis 100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971062	2	6000x200	6,95
971079	2	6000x280	9,95

VAKUUM KOCHBEUTEL, GEPRÄGT

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis 100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971000	50	400x500	22,50
971017	100	150x250	8,95
971024	100	200x300	13,50
971031	100	300x400	27,50
971048	100	150x400	13,95
971055	100	250x350	19,95