

# Gemüseschneider

Die vielfältigen Gewerbe Allzweckschneider für Gemüse, Obst, Käse, Parmesan, Nüsse, Schokolade, Paniermehl, Kartoffeln usw. Extrem robust und mit großer Scheibenauswahl zum Schneiden, Reiben, Raspeln, Streifen (Julienschnitt), Würfeln und Pommesschnitt.

Type GEM mit indirekten Schneidgut Auswurf durch eine Auswurfscheibe



GEM

Rostfrei  
Edelstahl

## Type: GEM

- Gehäuse in Edelstahl, abnehmbarer Edelstahldeckel zur schnellen und leichten Reinigung
- belüfteter, leistungsstarker Motor für Dauereinsatz
- **indirekter Schneidgut Auswurf** durch eine Auswurfscheibe
- elektronische 24 Volt-Steuerung für sichere Anwendung
- auch zur Verwendung mit Pommegatter geeignet

Type GEMS mit direktem Schneidgut Fall-Auswurf bestens geeignet für sehr weiche und feine Produkte, wie z.B. Mozzarella und Tomaten



GEMS

## Type: GEMS

- Gehäuse aus eloxiertem ALU
- abnehmbarer Edelstahldeckel zur leichten Reinigung
- belüfteter, leistungsstarker Motor für Dauereinsatz
- **direkter Schneidgut Fall-Auswurf** auch bestens geeignet für sehr weiche und feine Produkte, wie z.B. Mozzarella und Tomaten.
- elektronische 24 Volt-Steuerung mit Tastschalter für sichere Anwendung IP54
- inklusive PVC Auffangbehälter



GEMS

## Gemüseschneider

Wegen der Vielzahl an Scheiben wird der Gemüseschneider serienmässig ohne Scheiben geliefert.

Type	Art. Nr.	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in KW / HP	Anschluss	Gewicht in kg
GEM	090100	235 x 510 x 570	0,55 KW, 0,75 HP	230 V, 50 Hz	21
GEMS	090101	280 x 510 x 510	0,55 KW, 0,75 HP	230 V, 50 Hz	21

Scheibenschneider X1-8, E, DF..



Feinschnittscheiben S.. und DF 5 für sehr weiche Produkte z.B. Tomaten

Feinschnittscheibe E5I

Reibscheiben / Raspelscheiben V, Z., DTV, DT..



Streifenscheiben / Julienschnitt H., DQ..



Würfegatter D..



Würfegatter PS..

Pommegatter B..

## Scheiben

passend für Gemüseschneider:		GEM		GEMS	
Scheibenart	für Größe	Type	Art. Nr.	Type	Art. Nr.
Scheibenschneider EINSTELLBAR	1-8 mm	X1-8	090102	-	-
Scheibenschneider	1 mm	E1	090103	DF1	090135/1
Scheibenschneider	2 mm	E2	090104	DF2	090135/2
Scheibenschneider	3 mm	E3	090105	DF3	090135/3
Scheiben-Feinschnittschneider	4 mm	E4I	090106	DF4	090135/4
Scheiben-Feinschnittschneider für weiche Produkte, z.B. Tomaten usw.	5 mm	E5I	090107	DF5	090135/5
Scheibenschneider	6 mm	E6	090108	-	-
Scheibenschneider	8 mm	E8	090110	DF8	090135/6
Scheibenschneider	10 mm	E10	090111	DF10	090135/7
Scheibenschneider	14 mm	E14	090111/2	DF14	090135/8
Scheiben-Feinschnittschneider für sehr weiche Produkte, Tomaten usw.	1 mm	S1	090128	-	-
	2 mm	S2	090129	-	-
Reibscheibe Spezial für Parmesan	<1 mm	V	090109	DTV	090136/1
Reibscheibe	2 mm	Z2	090112	DT2	090136/2
Reibscheibe z.B. für Karotten	3 mm	Z3	090113	DT3	090136/3
Reibscheibe / Raspel	4 mm	Z4	090114	DT4	090136/4
Reibscheibe / Raspel	7 mm	Z7	090115	DT7	090136/5
Reibscheibe Spezial für Mozzarella	9 mm	Z/DT9	090115/1	DT9	090136/6
Streifenscheibe	2,5x2,5 mm	H2,5	090116	-	-
Streifenscheibe	4x4 mm	H4	090117	DQ4	090137/2
Streifenscheibe	6x6 mm	H6	090118	DQ6	090137/3
Streifenscheibe	8x8 mm	H8	090119	DQ8	090137/4
Streifenscheibe	10x10 mm	H10	090120	DQ10	090137/5
Würfegatter*	8 mm	D8x8	090121	PS8	090138/1
Würfegatter*	10 mm	D10x10	090122	PS10	090138/2
Würfegatter*	12 mm	D12x12	090123	-	-
Würfegatter*	14 mm	-	-	PS14	090138/3
Würfegatter*	20 mm	D20x20	090124	PS20	090138/4
Pommegatter*	6 mm	B6	090125	-	-
Pommegatter*	8 mm	B8	090126	-	-
Pommegatter*	10 mm	B10	090127	-	-

\* Würfel- und Pommegatter sind Fixscheiben. Diese können nur in Verbindung mit einem Scheibenschneider verwendet werden.

# Cutter

Gerät mit Edelstahlgehäuse und einem Edelstahlbecken, welches über dem Motor angebracht ist, ist dieser Cutter ein kompaktes Gerät, welches zahlreiche Funktionen erfüllt



Hohe Standfestigkeit durch isolierten Motor und Kessel.  
Extrem starker Motor mit Inverter-Getriebe für das Schneiden, Zerkleinern, Aufschlagen, Rühren usw.  
Elektronischer Drehzahlregler für maximale Kraft in allen Drehzahlbereichen, Mikroschalter am Deckel, 24 Volt Schaltsteuerung und sehr stabiler transparenter Deckel. Leicht abnehmbarer Kessel und schnelle Reinigung durch das einfache Zerlegen des Gerätes.  
Ein Gerät welches zur unerlässlichen Küchenhilfe wird



Type	Art. Nr.	Leistung	Kessel Kapazität in Liter	Nutz Kapazität in Liter	Messer U/min	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
C 4 VV	090070	350 W / 0,5 Hp	3,3	1,5	1100 - 2600	380 x 320 x 270	230 V / 50 Hz	10
C 6 VV	090072	350 W / 0,5 Hp	5,3	3,1	1100 - 2600	380 x 320 x 320	230 V / 50 Hz	11

# Planetenrührmaschine Mixer und Universalrührwerk

Professionelle, kompakte und leistungsstarke Planetenrührmaschine mit kratzfest beschichtetem, pflegeleichtem Gehäuse

Durch die **serienmäßige Ausstattung** der dreiteiligen Zubehörreihe mit (Rührbesen, Rührspachtel und Knethaken) ist die Maschine extrem flexibel um zu Mischen, Kneten oder zu Schlagen. Mit der 3-stufigen Geschwindigkeitsregelung kann die Maschine der jeweiligen Masse angepasst werden. Wie z.B. Pizza-, Brot-, Keks-, Croissants-, Brioches-, Biskuit-, Mürbteige, Püree, Mayonnaise, Saucen, Schlagsahne usw. Durch die praktischen Schnellverschlüsse und den ausziehbaren Kessel ist ein wechseln des Kessels und der Werkzeuge einfach und zeitsparend.

Die Typen PTM 10 F und PTM 20 F sind als Tischgeräte konzipiert, die größeren Typen als Standgeräte. Die Typen PTM 60 F und PTM 80 F sind mit einem 0-15 Minuten Timer ausgestattet. **Der Type PTM 80 F wird mit einem serienmäßigen Kesselwagen geliefert.**



PTM 30 F, PTM 40 F, PTM 60 F, PTM 80 F

## Planetenrührmaschine, Mixer und Universalrührwerk

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen des Kessels in Liter	Brotteig-kneten	Umdrehungen pro Minute	Motorleistung	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PTM 10 F	090390	10 Lit. (245x220mm)	bis 2 kg	95 / 175 / 320	0,37 KW / 0,5 HP	400x480x650	230 V, 50 Hz	37
PTM 20 F	090391	20 Lit. (320x280mm)	bis 5 kg	95 / 175 / 320	0,55 KW / 0,75 HP	550x560x900	230 V, 50 Hz	98
PTM 30 F	090392	30 Lit. (370x350mm)	bis 7,5 kg	95 / 175 / 320	0,75 KW / 1 HP	580x650x1050	400 V, 50 Hz	195
PTM 40 F	090393	40 Lit. (390x370mm)	bis 10 kg	95 / 175 / 320	1,1 KW / 1,5 HP	620x685x1050	400 V, 50 Hz	200
PTM 60 F	090394	60 Lit. (460x410mm)	bis 15 kg	70 / 210 / 360	3 KW / 4 HP	800x930x1500	400 V, 50 Hz	450
PTM 80 F	090394/2	80 Lit. (500x470mm)	bis 20 kg	70 / 210 / 360	3,7 KW / 5 HP	840x950x1500	400 V, 50 Hz	520



Zubehör	Type	Art. Nr.
Zusätzlicher Kessel für PTM 10 F	PTM 10F/KESS	090395
Zusätzlicher Kessel für PTM 20 F	PTM 20F/KESS	090396
Zusätzlicher Kessel für PTM 30 F	PTM 30F/KESS	090397
Zusätzlicher Kessel für PTM 40 F	PTM 40F/KESS	090398
Zusätzlicher Kessel für PTM 60 F	PTM 60F/KESS	090399
Zusätzlicher Kessel für PTM 80 F	PTM 80F/KESS	090399/2
Kesselwagen für PTM 60 / 80 F	PTM 60/80/WA	090399/5



Inklusive serienmäßigem Kesselwagen bei Type: PTM 80 F