


Aufschnittmaschinen "Exzellente"

Type	Art. Nr.	Schneidblatt Ø in mm	Motor Leistung in Watt	Schnittbreite in mm	Schnittgröße H/L in mm	Wagenschub in mm	Wagengröße	Außenmaße B/T/H in mm	Gew. in Kg	Anschluß 
Exzellente 220 Basic	090024	220	147	13	160x200	240	200x220	410x515x400	13,5	230V, 50Hz
Exzellente 250 Basic	090020	250	147	13	190x210	240	230x230	410x515x455	15,5	230V, 50Hz
Exzellente 275	090021	275	147	13	200x215	245	230x230	560x570x475	20	230V, 50Hz
Exzellente 300 C	090022/1	300	210	19	220x230	275	240x230	495x640x495	29	230V, 50Hz
Exzellente 300 CTOP	090022/2	300	210	19	220x230	275	240x230	495x640x495	29	230V, 50Hz
Exzellente 350	090023	350	300	29	255x270	310	300x270	600x750x715	38	230V, 50Hz

Waagen




Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Digitale Tisch Küchenwaage

Leicht bedienbare digitale Küchenwaagen in 2 Ausführungen bis maximal 15 kg mit 2 Gramm oder 5 Gramm Teilung (Mess-Schritt). Inklusive Netzteil und Akku, großes LCD Display, automatische Justierung und Tara Funktion.




Type	Art. Nr.	maximale Kapazität	Teilung	Wiegefläche in mm	Außenmaße in mm	Gewicht	Akkubetrieb	Leistung und Anschluß 
KWA 15/2	090280	15 kg	2 g	280 x 215	280 x 345 x 140	3,8 kg	ja	4 W, 230 V / 50 Hz
KWA 15/5	090281		5 g					



Digitale Plattformwaage

Praktische und leicht bedienbare digitale Plattformwaagen in 2 Ausführungen mit maximal 60 kg und 20 Gramm Teilung (Mess-Schritt) oder 150 kg und 50 Gramm Teilung. Inklusive Netzteil, Batteriefach für 6 x AA 1,5 V Batterien für Batteriebetrieb, Wendelleitung 60 bis 70 cm, großes LCD Display, automatische Justierung, Tara Funktion und Hold Funktion


Type	Art. Nr.	maximale Kapazität	Teilung Mess-Schritt	Wiegefläche in mm	Außenmaße in mm	Gewicht	Batteriebetrieb	Leistung und Anschluß 
PWA 60/20	090285	60 kg	20 g	325 x 315	325 x 315 x 50	5,5 kg	ja (6 x AA 1,5V)	2 W, 230 V / 50 Hz
PWA 150/50	090286	150 kg	50 g		220 x 100 x 120			

Käsereibe

Schnell und effizient für das gleichmäßige Reiben von Hartkäse z.B. Parmesan, Nüssen und trockenem Brot. Gehäuse aus poliertem, eloxiertem Aluminium und schlagfestem PVC, Stundenleistung 12 - 15 kg Hartkäse.

Belüfteter Motor, abnehmbarer Käsefülltrichter aus poliertem und eloxiertem Aluminium, Reibwalze aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter für abnehmbarem Auffangbehälter und Bedienhebel, Fülltrichter Öffnung 135 x 65 mm, Mit IP54 Einschalter mit NVR



Type	Art. Nr.	Motor Leistung	Leistung/h maximal	Reibwalze r.p.m.	Fülltrichter Öffnung in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Gewicht in kg	Anschluß 
KR/DEN	090040	370 / 0,5 Hp	12-15 kg	1400	135 x 65	465 x 238 x 325 (444)	15,5	230 V / 50 Hz

Käsereibe und Fleischwolf als Kombigerät


Effizientes Kombinationsgerät um die unterschiedlichsten Aufgaben als Fleischwolf und Käsereibe mit Bravour zu erfüllen. Gehäuse aus poliertem, eloxiertem Aluminium und schlagfestem PVC.

Für den modernen und anspruchsvollen Küchen-, Hotel-, Restaurant-, Bäckerei-, Konditorei- und Pizzabetrieb. Mehrzweckfleischwolf mit 6 mm Scheibe und einer Leistung bis zu 85 kg/h.



Belüfteter Motor und Ölbad-Untersetzungsgetriebe mit Spiralgetriebe. Fleischwolf mit Scheibe und Messer aus Edelstahl. Fülltrichter, Auswurf und Schnecke aus poliertem Nahrungsmittelaluminium. Käsereibe mit abnehmbarem Käsefülltrichter aus poliertem und eloxiertem Aluminium, Reibwalze aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter für abnehmbarem Auffangbehälter und Bedienhebel, Fülltrichter Öffnung 135 x 65 mm. Mit IP54 Einschalter mit NVR



Type	Art. Nr.	Motor Leistung	Leistung/h maximal	Standard Scheibe Ø	Außenmaße B/T/H in mm	Gewicht in kg	Anschluß 
KR+FW/DEN	090042	550 / 0,75 Hp	Fleisch 85 kg Hartkäse 15 kg	6 mm	520 x 366 x 375 (452) inkl. Stopfen	19	230 V / 50 Hz

Fleischwolf

Kleiner und schneller Mehrzweck-Fleischwolf für den modernen und anspruchsvollen Küchen-, Hotel-, Restaurant- und Pizzabetrieb. Mehrzweckfleischwolf mit 6 mm Scheibe und einer Leistung bis zu 85 kg/h Gehäuse aus poliertem, eloxiertem Aluminium und schlagfestem PVC.



Belüfteter Motor und hermetisches Ölbadgetriebe, gehärtete und geschliffene Zahnräder, Scheibe und Messer aus Edelstahl, Fülltrichter, Auswurf und Schnecke aus poliertem Nahrungsmittelaluminium.

Mit kleiner Schublade für Messer und Scheibe. Bedienelement mit (Revers) Richtungsumschalter, Mit IP54 Einschalter mit NVR.

Optionales Zubehör wie z.B. weitere Größen von Lochscheiben oder Spezialaufsätze auf Anfrage



Type	Art. Nr.	Motor Leistung	Leistung/h maximal	Standard Scheibe Ø	Außenmaße B/T/H in mm	Gewicht in kg	Anschluß
FW12/DEN	090044	550 / 0,75 Hp	85 kg	6 mm	377 x 366 x 375 (452) inkl. Stopfen	15	230 V / 50 Hz

Profi-Fleischwolf in Edelstahl

Robust und auf große Leistung abgestimmter Fleischwolf für den fleischverarbeitenden Betrieb.

Komplettes Gehäuse, Fleischwolfmündung, Zerkleinerungssystem und Fülltrichter vollständig aus Edelstahl.

Enorm leistungsstarke Motoren mit Entlüftung für den Dauereinsatz, mit Vor- und Rückwärtsgang.

Verfügbar in 2 Größen mit 2 HP (1470 Watt) für 300 kg/h oder mit 3 HP (2205 Watt) für 400 kg/h.

Profiausstattung mit 3-teiligem 1/2 Unger Vorschneidsystem oder 5-teiligem Unger Total zweifach Schneidsystem.

Groß dimensionierter und abnehmbarer Edelstahl-Fülltrichter. Schnellverschlußsystem für die leichte und präzise Handhabung ohne Werkzeug. Mit 24 Volt Schaltsteuerung IP 54 und Richtungsumkehrung (Revers).

Leistungsstarker Motor IP 55 mit Entlüftung für den ständigen Gebrauch, Untersetzungsgetriebe mit Ölbadschmierung und gehärteten sowie geschliffenen Zahnrädern. Getriebe mit doppeltem Schutzsystem vor Flüssigkeiten. Zerkleinerungssystem komplett in Edelstahl und zur schnellen und leichten Reinigung vollständig zerlegbar. Wahlweise mit 3-teiligem 1/2 Unger Vorschneidsystem oder 5-teiligem Unger Total Schneidsystem. Mit 24 Volt Schaltsteuerung IP54 mit Richtungsumkehrung.

Optionales Zubehör wie z.B. weitere Größen von Lochscheiben oder Spezialaufsätze auf Anfrage.



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Type	Art. Nr.	Schneidsystem	Motor Leistung	Leistung/h maximal	Standard Scheibe(n) Ø	Außenmaße B/T/H in mm	Gewicht in kg	Anschluß
FW22/COLO	090046	3-teiligem 1/2 Unger	1470 W 2 HP	300 kg	6 mm	500 x 415 x 432 (568) inkl. Stopfen	32	400 V / 50 Hz
FW22/COLO/UT	090046/2	5-teiligem Unger Total	1470 W 2 HP	300 kg	6 mm +Vorsch. 12 mm	500 x 415 x 432 (568) inkl. Stopfen	32	400 V / 50 Hz
FW32/COLO	090047	3-teiligem 1/2 Unger	2205 W 3 HP	400 kg	6 mm	610 x 479 x 462 (568) inkl. Stopfen	39	400 V / 50 Hz
FW32/COLO/UT	090047/2	5-teiligem Unger Total	2205 W 3 HP	400 kg	6 mm +Vorsch. 12 mm	610 x 479 x 462 (568) inkl. Stopfen	39	400 V / 50 Hz