



Vorbereitung Perfektes

Timing in der Küche



Schrägschneidemaschinen aus Aluminium eloxiert

- **Riemenantrieb**
- Handschutz
- Resthalter
- Schnittbreite stufenlos von 0-15 mm einstellbar
- Aufsetzbarer Schleifapparat

Option:

Gehäuse rot oder schwarz beschichtet.

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche x Höhe	Anschlusswert
AS 195	100070	195 mm	135 mm	140 mm	255 x 350 x 315 mm	120 W / 230 V
AS 220 S	100071	220 mm	210 mm	155 mm	280 x 415 x 340 mm	150 W / 230 V
AS 250 S	100073	250 mm	220 mm	190 mm	290 x 440 x 380 mm	150 W / 230 V
AS 300	100075	300 mm	225 mm	225 mm	355 x 475 x 420 mm	240 W / 230 V

Aufpreis für Gehäusefarbe rot / schwarz (alle Modelle)

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	104548	195 mm
Ersatzmesser	104549	220 mm
Ersatzmesser	113461	250 mm
Ersatzmesser	106362	300 mm

Schrägschneidemaschinen aus Aluminium eloxiert

- **Leistungsstarker Ventilatormotor** für Langzeitbetrieb
- Riemenantrieb
- Handschutz
- Schleifapparat und Resthalter

- **Gewerbe CE-Ausführung** für maximale Betriebssicherheit
- **Feststehender Messer-Schutzring** entsprechend den CE-Normen

- **Abnehmbarer Schlitten** für leichte und schnelle Reinigung
- **Verriegelung** der Anschlagplatte
- **Schnittbreite stufenlos** von 0-16 mm einstellbar

Hochwertige Ausführung

Hochwertige Ausführung aus eloxiertem Aluminium für leichte Reinigung und Langlebigkeit

Aufgesetzter Schleifapparat

Messerschutzring

Feststehender Messerschutzring für maximalen Unfallschutz

Daumenschutz

Gewährleistet maximale Arbeitssicherheit

Schnittbreite stufenlos

Schnittbreite stufenlos einstellbar von 0-16 mm

Leistungsstarker Motor

Leistungsstarker, langlebiger, ventilatorbelüfteter Motor für Langzeitbetrieb

Abnehmbarer Schlitten

ermöglicht komfortable, einfache und schnelle Reinigung

Verriegelung Anschlagplatte

Verriegelung der Anschlagplatte, bei abgenommenem Schlitten

AS 220 Pro

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche x Höhe	Anschlusswert
AS 220 PRO	115194	220 mm	210 mm	160 mm	280 x 415 x 400 mm	185 W / 230 V
AS 250 PRO	115195	250 mm	220 mm	190 mm	340 x 465 x 420 mm	230 W / 230 V
AS 300 PRO	115196	300 mm	260 mm	220 mm	340 x 465 x 460 mm	260 W / 230 V
AS 330 PRO	116545	330 mm	285 mm	250 mm	410 x 530 x 460 mm	370 W / 230 V
AS 350 PRO	116546	350 mm	325 mm	260 mm	415 x 580 x 500 mm	370 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	104548	195 mm
Ersatzmesser	104549	220 mm
Ersatzmesser	113461	250 mm
Ersatzmesser	106362	300 mm

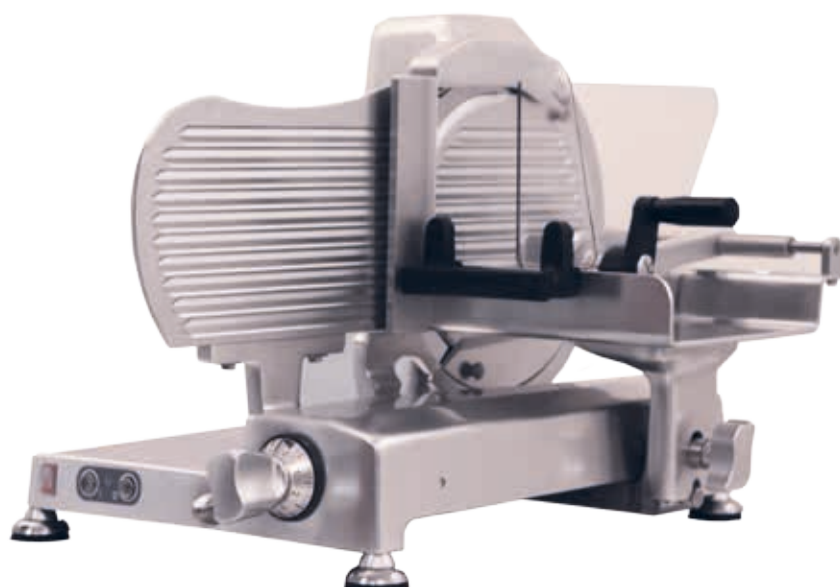


Schrägschneidemaschine
aus Aluminium eloxiert

- **Leistungsstarker Motor** mit **Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0-15 mm stufenlos einstellbar
- Aufgesetzter Schleifapparat, Resthalter, Messerschutzring
- Schlitten abnehmbar für **leichte und schnelle Reinigung**

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
BEG 30	133596	300 mm	240 mm	220 mm	410 x 510 mm	250 W / 230 V
BEG 35	133597	350 mm	275 mm	285 mm	480 x 600 mm	250 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	106362	300 mm
Ersatzmesser	118645	350 mm



Vertikalschneidemaschine aus Aluminium eloxiert

- Superglide®-Ausführung für höchste Schnittqualität und Schnittgutführung ohne Widerstand
- Einfache ergonomische Bedienung
- Luftgekühlter **Getriebemotor** für Dauerbetrieb
- Geeignet für Käse, Wurst und Fleisch
- Schlitten abnehmbar mit durchsichtigem Plexiglas
- Schnittbreite von 0-14 mm stufenlos einstellbar
- Aufgesetzter Schleifapparat, Restehalter, Messerschutzring
- Fettabstreifer wegklappbar für leichte und einfache Reinigung

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
PED 273	133638	273 mm	190 mm	200 mm	390 x 480 mm	350 W / 230 V
PED 313	133639	313 mm	250 mm	230 mm	450 x 560 mm	350 W / 230 V
PED 350	133640	350 mm	270 mm	250 mm	415 x 540 mm	330 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	134087	273 mm
Ersatzmesser	134086	313 mm
Ersatzmesser	118645	350 mm



Schrägschneidemaschine

- Robustes Gehäuse aus **Spezial-Alu-Legierung - eloxiert**
- Luftgekühlter wartungsfreier **Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Optimale Schneidgut-Zuführung durch Schräglage des Schlittens
- Schlitten mit großflächiger Schneidgutauflegefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl gewährleistet ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Einstellung der Schnittstärke 0-15 mm
- Wegklappbarer Fettabsstreifer
- Abnehmbarer Schlitten und allseits glatte Oberflächen ermöglichen eine einfache und hygienische Reinigung

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
PEG 313	133598	313 mm	260 mm	240 mm	450 x 580 mm	390 W / 230 V
PEG 350	133599	350 mm	300 mm	190 mm	495 x 615 mm	390 W / 230 V
PEG 370	133600	370 mm	260 mm	240 mm	430 x 570 mm	390 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	134099	313 mm
Ersatzmesser	118645	350 mm
Ersatzmesser	134100	370 mm

Automatische Schneidemaschinen

OMAS
Food machinery



Vollautomatischer Schwkraftschneider
aus Aluminium eloxiert

- **Geräuscharmer Riemenantrieb**
- Messerrotation von 350 bis 550 U/min einstellbar
- Schlittenhub von 100 bis 250 mm einstellbar
- Aufgesetzter Schleifapparat
- **Schutzart IP 55**

Abmessungen BxTxH:
550x610x480 mm

Option:
Schlitten BC2 mit 2 Restehaltern zum Einspannen des Schnittgutes mit Verstellmöglichkeit der Schnittgutbreite.



VORBEREITUNG

105

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
GLM 30 E	126405	300 mm	210 mm	220 mm	350 x 450 mm	330 W / 230 V

Schlitten mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2 für Serie GL



Vollautomatische Schwkraftschneider in Getriebeausführung
aus Aluminium eloxiert

- Schnittbreite 0-15 mm stufenlos einstellbar
- aufgesetzter Schleifapparat
- Schnittgeschwindigkeit von 45-100 Schnitte pro Minute stufenlos regelbar
- Messerschutzring

Abmessungen BxTxH:
CXM 30 E: 630 x 730 x 670 mm
CXM 35 E: 630 x 720 x 660 mm

Option:
Schlitten BC2 mit 2 Restehaltern zum Einspannen des Schnittgutes mit Verstellmöglichkeit der Schnittgutbreite.

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
CXM 30 E	126402	300 mm	250 mm	230 mm	430 x 570 mm	450 W / 230 V
CXM 35 E	126403	350 mm	250 mm	260 mm	430 x 570 mm	450 W / 230 V

Schlitten mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2 für Serie CA

Zubehör

Digitaler Scheibenzähler

Gemüseschneidaufsatz Ø 180 mm

Gleichstrommotor 24 V

Vertikalschneidemaschinen

- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung - eloxiert
- Luftgekühlter wartungsfreier Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0-15 mm
- Wegklappbarer Fettabsstreifer
- Abnehmbarer Schlitten und glatte Oberflächen für mühelose Reinigung

Modelle VSB: Riemenantrieb

Modelle VSG: Getriebeantrieb



Aufgesetzter Schleifapparat für raschen und sauberen Messerschleif



Leichtgängiger, abnehmbarer Schlitten mit Plexiglasschutzplatte ermöglicht sicheres Arbeiten und leichte Reinigung



Schnittbreite stufenlos einstellbar von 0-15 Millimeter

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche x Höhe	Anschlusswert
VSB 250	132832	250 mm	220 mm	180 mm	550 x 520 x 450 mm	330 W / 230 V
VSB 300 S	132833	300 mm	230 mm	220 mm	550 x 590 x 500 mm	330 W / 230 V
VSG 250	133308	250 mm	220 mm	180 mm	550 x 520 x 450 mm	330 W / 230 V
VSG 300 S	133309	300 mm	230 mm	220 mm	550 x 590 x 500 mm	330 W / 230 V
VSG 300	133310	300 mm	290 mm	245 mm	630 x 650 x 540 mm	350 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Messer ø
Ersatzmesser	113461	250 mm
Ersatzmesser	113460	300 mm

Brotschneidemaschinen Prima



Brotschneidemaschine Prima

aus hochwertigem Alu-Eloxal

- Motor rechts unter Schlitten angeordnet für freien Austritt des Schnittguts
- Auflegepodest für einfaches Handling beim Brotschneiden
- **Große Ablagefläche** für lange Brotscheiben
- Rundmesser mit speziellem **Stufenwellschliff**
- Titanverstärkte **QuanTanium®-Antihafbeschichtung** auf den Nutzteilen
- Langlebiger Multigrip-Antriebsriemen für Dauerbetrieb
- **Leistungsstarker Motor**
- Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar



VORBEREITUNG

107

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Maße BxTxH	Anschlusswert
Prima 250	111218	250 mm	215 mm	160 mm	540 x 430 x 370 mm	180 W / 230 V
Prima 300	111219	300 mm	245 mm	190 mm	625 x 430 x 415 mm	220 W / 230 V

Brotschneidemaschine A 31



Metall-Schwerkraftschneider aus hochwertiger Aluminiumlegierung in **äußerst robuster Ausführung**

- **Große Ablagefläche** für lange Brotscheiben, da der Motor rechts unter dem Schlitten platziert ist
- Großflächiger leicht laufender Schlitten
- **Leistungsstarker Motor** mit speziellem Rillenriemenantrieb **für Dauerbetrieb**
- **Rundmesser** mit speziellem Stufenwellschliff
- Mit Sicherheitsschalter ausgestattet (Unfallschutz)
- Glatte und frei zugängliche Flächen sowie klappbarer Schlitten für **leichte Reinigung**
- Schnittbreite von 0 – 15 mm stufenlos einstellbar
- Schutzart IP 65



Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Anschlusswert
A 31 E	100474	310 mm	260 mm	250 mm	310 x 490 mm	400 W / 230 V
Aufpreis Teflonbeschichtung (Netto-Preis)						



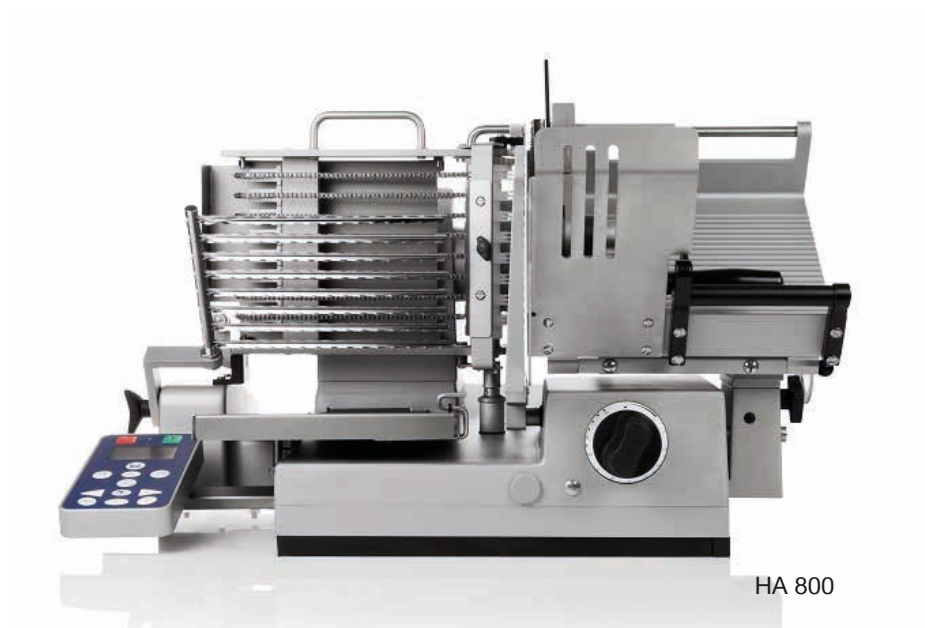
Manuelle **Schwungrad-Schneidemaschine** im Retro-Design für **präzisen Schnitt** und **Frischeerlebnis** an der Theke.

- Manueller **Schwungrad-Antrieb**
- **Automatischer Vorschub** am Schlitten
- Verchromtes Qualitätsmesser
- Ausführung aus Aluminiumguss
- Alle Teile, die mit dem Schnittgut in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Material gefertigt
- Wegklappbarer Fettabsstreifer
- Abnehmbares Schlittenoberteil und abnehmbare Anschlagplatte für **einfache Reinigung**
- Schleifapparat aufgesetzt
- Farbe dunkelrot RAL3003 (andere Farben auf Anfrage)

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schnitthöhe	Stellfläche	Maße BxTxH
AS 250 SR	118371	250 mm	180 mm	165 mm	380 x 290 mm	680 x 520 x 510 mm
AS 300 SR	100003	300 mm	230 mm	190 mm	400 x 340 mm	720 x 600 x 580 mm
AS 350 SR	113932	350 mm	280 mm	200 mm	580 x 320 mm	790 x 640 x 600 mm
AS 370 SR	112506	370 mm	315 mm	235 mm	640 x 360 mm	920 x 720 x 670 mm

Zubehör	Art. Nr.
Tisch 250 SR	130317
Tisch 300 SR	104613
Tisch 350 SR	113947
Tisch 370 SR	130319

Option
Ausführung mit verziertem Schwungrad
Ausführung mit Goldrand verziert
Ausführung schwarz lackiert



HA 800

Halbautomatische Schneidemaschine HA 800

- Glatte, überall frei zugängliche Oberflächen mit hochwertiger **Cera 3-Beschichtung**
- 500 Watt starker **Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe**
- Cerabeschichtetes **Spezial-Hochleistungsmesser 300 mm Ø**
- Übersichtliches, leicht erreichbares Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur
- **Servounterstützter Schlitten** für ein müheloses Arbeiten
- Stufenlose Schlittenstärkeneinstellung von 0,5 - 10 mm
- Festlegung eines Startprogramms per Knopfdruck

- Variieren des Ablagebildes auf dem Tablett über Menüfunktion
- **Einfache Reinigung** durch einen abnehmbaren Schlitten

Zubehör serienmäßig:

- abnehmbarer 2-Stufen-Messerschärfer
- robuste Reinigungsbürste
- Graef Spezialöl zum Schmieren

Abmessungen BxTxH: 700x850x570 mm

HA810: inkl. Vario-Silce-Schlitten und Schnittstellenerkennung



Fächern



Einfache Bedienung

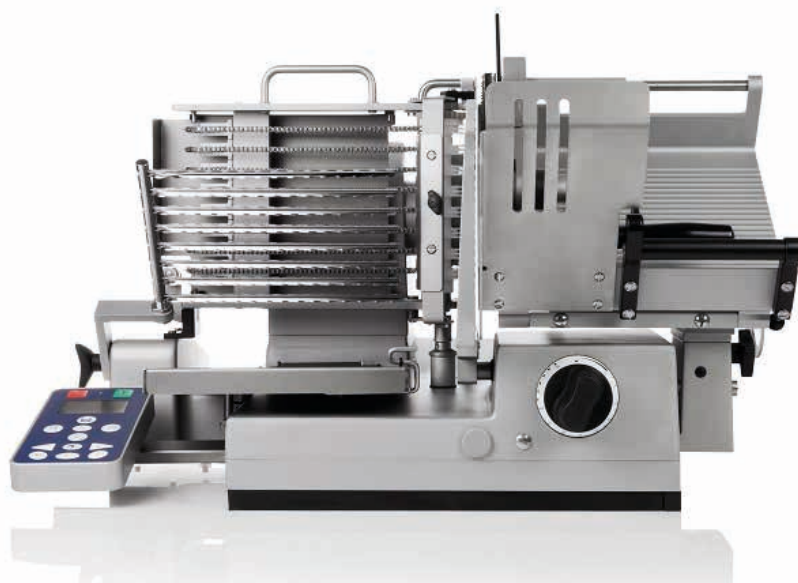


Transport

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Schnittlänge	Schneidgutgröße	Stellfläche	Anschlusswert
HA 800	118375	300 mm	250 mm	max. 260 x 195 mm	540 x 440 mm	500 W / 230 V
HA 810 VS	118384	300 mm	250 mm	max. 260 x 195 mm	540 x 440 mm	500 W / 230 V

Optionen

Maschinentisch



Vollautomatische Schneide-Maschine VA 800

- Glatte, überall frei zugängliche Oberflächen mit hochwertiger **Cera 3-Beschichtung**
- 500 Watt starker **Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe**
- Cerabeschichtetes **Spezial-Hochleistungsmesser 300 mm Ø**
- Übersichtliches, leicht erreichbares Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur
- Ruhig laufender Schlitten mit motorischer Schneidgutzuführung
- Stufenlose Schlittenstärkeneinstellung von 0,5 - 10 mm
- Festlegung eines Startprogramms per Knopfdruck
- Variieren der Position und Abstände auf dem Tablett über Menüfunktion
- **Einfache Reinigung** durch einen abklappbaren Schlitten
- Frei regulierbare Schlittenhubzahl passend für jedes Schneidgut von 30-70 Hüben/min. je nach Modell
- Lieferung inklusive abnehmbarem 2-Stufen-Messerschärfer und robuster Reinigungsbürste
- GRAEF Spezialöl zum Schmieren

VA 802 H: Automat mit Halbautomatenfunktion (servounterstützter Schlitten). Sorgt für einen mühelosen Lauf des Schlittens ohne zusätzlichen Kraftaufwand bei Handbetrieb.



Stapeln



Einfache Bedienung



Rundablage

Modell	Art.Nr.	Messer ø	Einspannlänge	Stellfläche	Maße BxTxH	Anschlusswert
VA 802	117680	300 mm	230 mm	540 x 440 mm	700 x 900 x 640 mm	500 W / 230 V
VA 802 H	122720	300 mm	230 mm	540 x 440 mm	700 x 900 x 640 mm	500 W / 230 V
VA 804	118385	300 mm	420 mm	540 x 440 mm	700 x 1100 x 640 mm	500 W / 230 V
VA 806	118386	300 mm	600 mm	540 x 440 mm	700 x 1280 x 640 mm	500 W / 230 V

Optionen

Ergänzungsmenü Standard

PLU-Programme

Maschinentisch



TL 12 E



Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor

- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse aus Aluminium eloxiert
- Schnecke, Einfülltasche sowie Auffangtasche aus rostfreiem Edelstahl
- Vorwärtsgang - Stop - Rückwärtsgang
- Überlastschutz

Schneidsatz: **System Enterprise**
Messer und 4,5 mm Lochscheibe

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Maße BxTxH	Anschlusswert
TS 8 E	100477	62 mm Enterprise	ca. 70 - 80 kg	178 x 350 x 380 mm	500 W / 230 V
TS 8 E	100478	62 mm Enterprise	ca. 70 - 80 kg	178 x 350 x 380 mm	500 W / 400 V
TL 12 E	100475	70 mm Enterprise	ca. 100 - 120 kg	210 x 360 x 380 mm	500 W / 400 V
TL 22 E	100476	82 mm Enterprise	ca. 200 kg	240 x 685 x 430 mm	1450 W / 400 V



TS 22 E



Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor

- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse aus Aluminium eloxiert
- Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche sowie Auffangtasche aus rostfreiem Edelstahl
- Vorwärtsgang - Stop - Rückwärtsgang
- Überlastschutz
- Belüfteter Motor für Dauerbetrieb

Schneidsatz: **System UNGER S3**
mit Vorschneider, Messer und 4,5 mm Lochscheibe

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Maße BxTxH	Anschlusswert
TS 12 E	113396	70 mm Unger	ca. 150 - 170 kg	220 x 490 x 430 mm	750 W / 230 V
TS 12 E	100480	70 mm Unger	ca. 150 - 170 kg	220 x 490 x 430 mm	1450 W / 400 V
TS 22 E	114930	82 mm Unger	ca. 250 - 280 kg	240 x 670 x 450 mm	1450 W / 400 V
TS 32 E	113399	98 mm Unger	ca. 500 kg	370 x 500 x 590 mm	3000 W / 400 V



FW 22



Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor

- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Vor- und Rücklauf
- Überlastungsschutz
- Ohne Auffangtasse

Schneidsatz: **System Enterprise**
Messer und 4,5 + 6 mm Lochscheibe

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz Ø mm	Stundenleistung	Maße BxTxH	Anschlusswert
FW 12	113543	70 mm Enterprise	ca. 120 kg	250 x 410 x 410 mm	560 W / 400 V
FW 22	114256	82 mm Enterprise	ca. 240 kg	320 x 520 x 540 mm	1120 W / 400 V



A/E 12



Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor

- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Vor- und Rücklauf (A/E22+A/E32)
- Überlastungsschutz
- Ohne Auffangtasse

Schneidsatz: **System Unger S3**
mit Vorschneider, 4 mm Lochscheibe

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz Ø mm	Stundenleistung	Maße BxTxH	Anschlusswert
A/E 12	118387	70 mm Enterprise	ca. 150 kg	235 x 410 x 510 mm	750 W / 400 V
A/E 22	118388	82 mm Unger	ca. 280 kg	305 x 455 x 545 mm	1125 W / 400 V
A/E 32	118389	98 mm Unger	ca. 600 kg	325 x 536 x 587 mm	2250 W / 400 V



C/E R22



A/E22R

Gekühlter Ladenfleischwolf

- Gekühlter Ladenfleischwolf komplett in rostfreier Edelstahlausführung.
- Eingebautes Kühlsystem für konstant niedrige Fleischtemperaturen und hygienisch einwandfreies Schnittgut durch minimale Erwärmung (HACCP)
- Hohe Förderleistung und erstklassiges Schnittbild
- Elektronischer Thermostat für eine einwandfreie Temperaturkontrolle

- Temperatur von 0° - 8°C regulierbar
- Einfüllwanne auf 5 Seiten gekühlt und mit einem durchsichtigen Deckel geschützt
- Problemlose und leichte Reinigung
- Kältemittel R 134a

Schneidsatz: **System Unger**



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz Ø mm	Stundenleistung	Maße BxTxH	Anschlusswert
A/E22R	113839	82 mm Unger	ca. 300 kg	310 x 438 x 490 mm	1100 W / 400 V
A/E32R	127847	98 mm Unger	ca. 500 kg	325 x 530 x 553 mm	2200 W / 400 V
C/E R22	113838	82 mm Unger	ca. 300 kg	380 x 516 x 516 mm	1100 W / 400 V
C/E R32	125701	98 mm Unger	ca. 500 kg	368 x 655 x 556 mm	2200 W / 400 V

Zubehör Fleischwölfe



Lochscheiben Enterprise

passend zu allen bei Sautner erhältlichen,
allen marktüblichen Modellen in bester Qualität



Enterprise 8/62

TS8 E - ASM H60K, Aufsatz FW

mm	Art.Nr.
2	133255
3	108308
4,5	108309
6	108310
8	108311
10	108305
12	112142
14	108320

Enterprise 12/70

TL12E - ASM FW12 - A/E 12

mm	Art.Nr.
2	133725
4	133694
3	108315
4,5	108316
5	133695
6	108317
8	108318
10	108312
12	108313
14	108314

Enterprise 22/82

TL22E - ASM FW22

mm	Art.Nr.
3	108307
4,5	108319
5	111828
6	133256
8	111827
10	108303
14	111825

Messer Enterprise

passend zu allen bei Sautner erhältlichen,
allen marktüblichen Modellen in bester Qualität



Enterprise 8/62

TS8 E - ASM H60K, Aufsatz FW

Modell	Art.Nr.
Enterprise 8/62	108321

Enterprise 12/70

TL12E - ASM FW12 - A/E 12

Modell	Art.Nr.
Enterprise 12/70	108325

Enterprise 22/82

TL22E - ASM FW22

Modell	Art.Nr.
Enterprise 22/82	108324

Zubehör Fleischwölfe



Lochscheiben Unger

passend zu allen bei Sautner erhältlichen,
allen marktüblichen Modellen in bester Qualität



Unger R70

TS12E

mm	Art.Nr.
2	116608
3	116609
4	116610
4,5	124285
5	116611
6	116612
8	116613
10	116614
13	116615

Unger H82

TS22E - A/E22 - A/E22R - C/E R22

mm	Art.Nr.
2	116608
3	116609
4	116610
4,5	124285
5	116611
6	116612
8	116613
10	116614
13	116615

Unger B98

TS32E - A/E 32 - A/E 32R - C/E R32

mm	Art.Nr.
2	116616
3	116617
4	116618
4,5	131356
5	116619
6	116620
8	116621
10	116622
13	116623

VORBEREITUNG

115

Vorschneider Unger

passend zu allen bei Sautner erhältlichen,
allen marktüblichen Modellen in bester Qualität



Unger R70

TS12E

Modell	Art.Nr.
Vorschneider	116596

Unger H82

TS22E - A/E22 - A/E22R - C/E R22

Modell	Art.Nr.
Vorschneider	116597

Unger B98

TS32E - A/E 32 - A/E 32R - C/E R32

Modell	Art.Nr.
Vorschneider	116598

Messer Unger

passend zu allen bei Sautner erhältlichen,
allen marktüblichen Modellen in bester Qualität



Unger R70

TS12E

Modell	Art.Nr.
Klingen	106053
Messer	106083

Unger H82

TS22E - A/E22 - A/E22R - C/E R22

Modell	Art.Nr.
Klingen	106052
Messer	106082

Unger B98

TS32E - A/E 32 - A/E 32R - C/E R32

Modell	Art.Nr.
Klingen	106050
Messer	106081



INT 90
Symbolfoto

Fleischmürber

- Gehäuse aus Aluminiumguss eloxiert
- Komplette Schneidegruppe aus rostfreiem Edelstahl
- Motor mit wartungsfreiem Spezialgetriebe

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH	Anschlusswert
INT 90 E	100487	200 x 450 x 510 mm	400 W / 230 V
INT 90 E	100488	200 x 450 x 510 mm	500 W / 400 V

Streifenschneider

zum Schneiden v. Salat, Wurst, Käse etc.

- Gehäuse und Abdeckung aus Aluminiumguss eloxiert
- Komplette Schneidegruppe aus rostfreiem Edelstahl
- Motor mit wartungsfreiem Spezialgetriebe
- Einsatz 4 mm im Lieferumfang enthalten

Modell	Art.Nr.	Schnittstärke	Maße BxTxH	Anschlusswert
TAG 94 E	100489	4 mm	200 x 450 x 510 mm	400 W / 230 V
TAG 94 E	113012	4 mm	200 x 450 x 510 mm	500 W / 400 V

Einsatz Streifenschneider zu Modellen INT und TAG

Modell	Art.Nr.	Schnittstärke
CC 6870	107216	4 mm
CC 6872	107286	6 mm
CC 6871	117499	8 mm
CC 6873	115629	12 mm



Pack 250



Pack 350



Pack 415

- **Robuste und hygienische** Ausführung komplett aus **Edelstahl 18/10**
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Tiefgezogene Kammer
- Schweißleiste mit Hubkolben für **einfache Reinigung**
- Einfache Bedienung durch **Elektronik-Steuerung**
- **Softair:** automatische progressive Belüftung
- Vakuumkontrolle mit Sensorsteuerung
- Einlegeplatten
- einfache Schweißnaht

Optionen:

- Schrägeinsatz
- Green Vac
- Trennschweißung
- Schutzgas: speziell für weiche Speisen wie Pasteten, Kuchen etc.

Achtung: Bitte gewünschtes Zubehör bei Bestellung bekannt geben. Produkt kann nicht nachgerüstet werden!

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH	Maße Kammer BxTxH	Schweißleiste	Pumpe	Anschlusswert
Pack 250	126378	334x443x439 mm	260x330x160 mm	250 mm	4 m ³	120 W / 230 V
Pack 310	126379	394x463x468 mm	320x350x180 mm	310 mm	8 m ³	250 W / 230 V
Pack 350	127846	434x518x488 mm	360x405x180 mm	350 mm	12 m ³	600 W / 230 V
Pack 415	127844	509x568x540 mm	435x435x200 mm	415 mm	18 m ³	750 W / 230 V
Pack 460	127845	544x643x540 mm	470x530x215 mm	460 mm	18 m ³	750 W / 230 V

Zubehör

Art.Nr.

Green Vac Zubehör

Schutzgaseinrichtung

Trennschweißung

Transportwagen aus Edelstahl, fahrbar, 860x600x700 mm

128732



Pack 10



Pack 16



Pack 20

- **Robuste und hygienische** Ausführung komplett aus **Edelstahl 18/10**
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Tiefgezogene Kammer
- Schweißleiste mit Hubkolben für **einfache Reinigung**
- Einfache Bedienung durch **Elektronik-Steuerung**
- **Softair:** automatische progressive Belüftung
- Vakuumkontrolle mit Sensorsteuerung
- Einlegeplatten
- einfache Schweißnaht

Optionen:

- Schrägeinsatz
- Trennschweißung
- Schutzgas: speziell für weiche Speisen wie Pasteten, Kuchen etc.

Achtung: Bitte gewünschtes Zubehör bei Bestellung bekannt geben. Produkt kann nicht nachgerüstet werden!



Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH	Maße Kammer BxTxH	Schweißleiste	Pumpe	Anschlusswert
Pack 6	117668	360x430x410 mm	300x325x140 mm	270 mm	6 m ³	500 W / 230 V
Pack 10B	118390	390x470x440 mm	310x340x160 mm	300 mm	12 m ³	600 W / 230 V
Pack 10X	117736	440x535x475 mm	360x405x167 mm	350 mm	12 m ³	600 W / 230 V
Pack 10X 18	118391	440x535x475 mm	360x405x167 mm	350 mm	18 m ³	750 W / 230 V
Pack 16B	117737	530x595x500 mm	420x470x205 mm	410 mm	18 m ³	750 W / 230 V
Pack 16B 25	118392	530x595x500 mm	420x470x205 mm	410 mm	25 m ³	1100 W / 230 V
Pack 20B	118393	590x595x535 mm	480x470x205 mm	470 mm	18 m ³	750 W / 230 V
Pack 20B 25	118394	590x595x535 mm	480x470x205 mm	470 mm	25 m ³	1100 W / 230 V
Pack 25B	118395	620x663x1046 mm	510x500x215 mm	500 mm	25 m ³	1100 W / 230 V

Zubehör

Art.Nr.

Schutzgaseinrichtung

Trennschweißung

Transportwagen aus Edelstahl, fahrbar, 860x600x700 mm

128732

Vakuumbeutel

- Top Qualität
- natürliche Eigenschaften der Lebensmittel wie Geruch, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten
- erhältlich in 70 my oder 90 my
- 100 % recyclebar
- Temperaturbereich -40°C / +40°C



Vakuumbbeutel glatt (70 my)

Art.Nr.	Größe in mm	Stück pro Karton
132706	150 x 200	3500
132707	150 x 300	3200
132708	150 x 400	2800
132709	200 x 300	2600
132710	200 x 400	2300
132711	250 x 350	2000
132712	300 x 400	1500
132713	400 x 500	800
132714	500 x 600	500

Vakuumbbeutel glatt (90 my)

Art.Nr.	Größe in mm	Stück pro Karton
132715	150 x 200	3200
132716	150 x 300	2500
132717	150 x 400	2000
132718	200 x 300	2000
132719	200 x 400	1800
132720	250 x 350	1600
132721	300 x 400	1000
132722	400 x 500	600
132723	500 x 600	300

Kochbeutel glatt (90 my) bis 115°C / max. 2 Stunden

Art.Nr.	Größe in mm	Stück pro Karton
132724	150 x 300	2500
132725	200 x 300	2000

Bandsägen



AE155

Bandsägen

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Sicherheitssystem beim Öffnen der Türe
- Notstopp-Taste und Motorbremse für zuverlässigen Sägeschnellstopp
- Handschutz
- Spritzwasserschutz IP 65
- Portioniervorrichtung
- leichte Reinigung
- abnehmbare Abfallwanne

VORBEREITUNG

120

Modell	Art.Nr.	Bandlänge	Schnitthöhe x Schnittlänge	Maße BxTxH	Anschlusswert
AE155	123967	1550 mm	215 x 182 mm	400 x 425 x 835 mm	750 W / 400 V
CE165	123968	1650 mm	240 x 190 mm	480 x 470 x 912 mm	1100 W / 400 V
AE182	123969	1820 mm	300 x 190 mm	480 x 470 x 958 mm	750 W / 400 V
CE182	123970	1820 mm	300 x 190 mm	400 x 425 x 997 mm	1100 W / 400 V

Mehrpreis 230 V

Wurstfüllmaschinen



- Ausführung lackiert
- Behälter aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Fülltrichter
- 2 Geschwindigkeiten

Modell	Art.Nr.	Ausführung	Füllmenge	Maße B x T x H
5	100105	liegend	5 Liter	530 x 200 x 220 mm
7	100106	liegend	7 Liter	600 x 240 x 220 mm
10 / V	127832	liegend	10 Liter	240 x 730 x 220 mm

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Fülltrichter
- 2 Geschwindigkeiten
- Zahnradgehäuse aus Aluminium
- Zahnstange und Bodenplatte aus AISI 430

Modell	Art.Nr.	Ausführung	Füllmenge	Maße B x T x H
5 DL	100100	liegend	5 Liter	520 x 230 x 220 mm
5 V DL	127833	stehend	5 Liter	290 x 250 x 580 mm
7,0 V DL	100101	stehend	7 Liter	320 x 380 x 630 mm
10 V / DL	127834	stehend	10 Liter	320 x 280 x 755 mm
15 V / DL	127835	stehend	15 Liter	340 x 380 x 830 mm

Planetenrührmaschinen

- Zum Kneten aller Arten von Back- und Nudelteigen, zum Mengen von Hackfleisch, Rühren von Saucen und Schlagen von Cremes
- Ausführung aus massivem Aluminium-Druckguss
- Getriebeantrieb mit 3 Geschwindigkeitsstufen
- Zeitschaltuhr
- Kesselschutz aus bruchsicherem Kunststoff
- **Serienausstattung:**
Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken
- Zubehör siehe Seiten 127-128

Modell BM 10 V

- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0-520 U/min



BM 7



BM 12

Verarbeitungs-Kapazitäten

Modell	Inhalt	Knethaken kg	Flachrührer kg	Schlagbesen Eiweiß
BM 7	7 Liter	2	2	21
BM 10 V	10 Liter	5,5	5	30
BM 12	12 Liter	6,6	6	36

Knethaken

Teig mit 50% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen

Maximale Anzahl Eiweiß

Modell	Art.Nr.	Gedecte	Maße BxTxH	Anschlusswert
BM 7	115666	10 - 80	300 x 460 x 520 mm	250 W / 230 V
BM 10 V	130534	10 - 100	340 x 485 x 545 mm	650 W / 230 V
BM 12	115667	10 - 100	350 x 499 x 630 mm	373 W / 230 V

Planetenrührmaschinen VBM

- Zum Kneten aller Arten von Back- und Nudelteigen, zum Mengen von Hackfleisch, Rühren von Saucen und Schlagen von Cremes
- Ausführung aus massivem Aluminium-Druckguss
- Getriebeantrieb mit 3 Geschwindigkeitsstufen
- Zeitschaltuhr
- Ansteckkupplung
- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung von 0-430 U/min
- Abschaltautomatik
- Kessel und Kesselschutz aus CNS
- Kessel-Hebevorrichtung
- 30 Minuten Timer
- im Lieferumfang enthalten: Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken
- Zubehör siehe Seiten 127, 128



VBM 20



Verarbeitungskapazitäten

Modell	Inhalt	Knethaken kg	Flachrührer kg	Schlagbesen Eiweiß
VBM 20 A	20 Liter	9	10	55
VBM 25 A	25 Liter	11	12	69
VBM 40 A	40 Liter	15	20	105

Knethaken

Teig mit 50% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen

Maximale Anzahl Eiweiß

Modell	Art.Nr.	Gedecke	Maße BxTxH	Anschlusswert
VBM 20 A	127557	100 - 150	550 x 605 x 1043 mm	560 W / 400 V
VBM 25 A	128867	100 - 200	550 x 605 x 1043 mm	560 W / 400 V
VBM 40 A	119159	100 - 400	650 x 806 x 1284 mm	1125 W / 400 V

Rührmaschinen



Planetenrührmaschine DMIX

- Abnehmbare, transparente Schutzblende ohne Werkzeug zu demontieren (Clip-System)
- **Kesselerkennung** für alle Modelle (starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind)
- Aufstecknabe Typ K serienmäßig
- 10-fache elektronische Drehzahlregelung
- 5,5 Liter Kessel aus CNS mit 2 Handgriffen
- Schneebesen, Bischof und Knethaken aus rostfreiem Edelstahl
- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- Kesselschutz
- Ansteckkupplung für Zusatzgeräte
- Zubehör siehe Seiten 127, 128
- Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl, spülmaschinensicher



10-fache elektronische Drehzahlregelung.



Abnehmbare, transparente Schutzblende ohne Werkzeuge demontierbar



5-Liter Edelstahlkessel mit 2 seitlichen Griffen

Verarbeitungskapazitäten

Besen	Flachrührer	Knethaken
Eiweiß: 350 g	Konditorcreme: 500 g Pulver	Croissant: 750 g Mehl
Biskuitkuchen: 400 g	Brandteig: 600 g Mehl	Brotteig: 750 g Mehl
Schlagsahne: 1 L	Mürbeteig: 500 g Mehl	Pizza: 400 g Mehl
Mehl: 800 g	Süßes Gebäck: 500 g Mehl	Hackfleisch: 1 kg Brät

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DMIX	133107	5,5 Liter	312x410x434 mm	500 W / 230 V

Planetenrührmaschine DBE5 / DBE8

- zum Einsatz in Restaurants, Catering-Betrieben, Bäckereien, Konditoreien
- Intensiver und professioneller Einsatz, vielseitig für kleine bis mittlere Küchen
- leistungsstarker Industriemotor
- intensiver Kneteinsatz möglich
- 10 bis 70 Gedecke
- modernes, überarbeitetes Design
- **Kesselerkennung** für alle Modelle (starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind).
- Hauptanwendungsbereiche: Kneten, Rühren, Schlagen
- abnehmbare, leicht zu reinigende Schutzblende, spülmaschinensicher
- Kessel aus CNS mit Griffen
- ergonomische Form mit abgerundeten Kanten und Ecken für schnelle und leichte Reinigung
- Stufenlos regelbare Geschwindigkeit in 10 Stufen, während des Betriebs
- große Auswahl an Zubehör (siehe S. 127, 128)
- Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl, spülmaschinensicher

Spülmaschinen
SICHER ✓



DBE8



Einfaches Bewegen der Schutzblende aktiviert das Heben & Senken des Kessels



Leichtes Abnehmen der Schutzblende durch „Klick“-System ohne Schrauben

Verarbeitungs-Kapazitäten

Modell	Inhalt	Knethaken kg	Flachrührer kg	Schlagbesen Eiweiß
DBE5	5 Liter	1,5	2,0	10
DBE8	8 Liter	2,5	3,2	14

Knethaken

Mehl mit 60% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen

Maximale Anzahl Eiweiß

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DBE5 ohne Aufstecknabe	133454	5 Liter	279x416x487 mm	500 W / 230 V
DBE5A mit Aufstecknabe K	133455	5 Liter	279x416x487 mm	500 W / 230 V
DBE8 ohne Aufstecknabe	133456	8 Liter	292x416x527 mm	600 W / 230 V
DBE8A mit Aufstecknabe K	133457	8 Liter	292x416 x527 mm	600 W / 230 V

Planetenrührmaschinen DXBEF

- Haupteinsatzbereiche:
Restaurants, Hotels, mittelgroße Catering-Betriebe
- Zum Kneten aller Arten von Back- und Nudelteigen, zum Mengen von Hackfleisch, Rühren von Saucen und Schlagen von Cremes
- mit leistungsstarkem, langlebigem Industriemotor
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- **Kesselerkennung** für alle Modelle (starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtigpositioniert sind).
- **Dual-Schutzschirmsystem** für alle Modelle **ab 20 Liter** (abnehmbare Gitterkonstruktion mit BPA-freier Kunststoff-Abdeckung und Beigabe-Rutsche)
- Dual-Schutzschirm vermeidet Mehlstaub laut EU-Vorschriften
- modernes, überarbeitetes Design
- Gestell aus unlackiertem, eloxiertem Aluminium für höchste Hygieneansprüche
- Kessel aus CNS
- Kesselschutz
- Schneebesen, Bischof, Knethaken
- elektronische Geschwindigkeitsregulierung
- Perfekte Knetqualität
- Wasserdichtes Planetensystem erleichtert die Reinigung
- Rotierende Schutzblende kann leicht ohne Werkzeug abgenommen werden
- Ausführung AS - Ansteckkupplung H
- Zeitschaltuhr 0-59 Minuten
- Zubehör siehe S 127, 128

DXBEF 30



Verarbeitungs-Kapazitäten

Modell	Inhalt	Knethaken kg	Flachrührer kg	Schlagbesen Eiweiß
DXBE10	10 Liter	3,5	4,5	18
DXBE20	20 Liter	6	8	32
DXBE30	30 Liter	7	9	50

Knethaken

Mehl mit 60% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen

Maximale Anzahl Eiweiß

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Gedecke	Maße BxTxH	Anschlusswert
DXBEF 10 S	133459	10 Liter	10 - 100	454x606x700 mm	750 W / 230 V
DXBEF 10 AS	133460	10 Liter	10 - 100	454x606x700 mm	750 W / 230 V
DXBEF 20 ST	133461	20 Liter	100 - 150	532x685x980 mm	900 W / 230 V
DXBEF 20 AST	133462	20 Liter	100 - 150	532x685x980 mm	900 W / 230 V
DXBEF 20 S	133463	20 Liter	100 - 150	532x685x1208 mm	900 W / 230 V
DXBEF 20 AS	133464	20 Liter	100 - 150	532x685x1208 mm	900 W / 230 V
DXBEF 30 S	133465	30 Liter	100 - 300	532x685x1208 mm	1100 W / 230 V
DXBEF 30 AS	133466	30 Liter	100 - 300	532x685x1208 mm	1100 W / 230 V



DMBE40



DXBE60 AS



DXBE80 S

Planetenrührmaschinen

- Haupteinsatzbereiche: Restaurants, Catering, Zentralküchen, Bäckereien, Konditoreien
- für alle Arten von Rühren, Kneten und Emulgieren
- motorische Hebe- und Senkvorrichtung für den Kessel (ausgen. MBE 40)
- Kessel aus CNS
- Schneebesens, Bischof, Knethaken
- elektronische Geschwindigkeitsregulierung 20-180 U./Min.
- **Kesselerkennung** für alle Modelle (starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind).
- **Dual-Schutzschirmsystem** (abnehmbare Gitterkonstruktion mit BPA-freier Kunststoff-Abdeckung und Beigaberutsche)
- Dual-Schutzschirm vermeidet Mehlstaub laut EU-Vorschriften

Verarbeitungs-Kapazitäten

Modell	Inhalt	Knethaken kg	Flachrührer kg	Schlagbesen Eiweiß
DMBE40	40 Liter	15	20	70
DXBE60	60 Liter	20	26	100
DXBE80	80 Liter	25	32	120

- modernes, überarbeitetes Design
- ausgezeichnete Qualität der Produkte
- Kesselbeleuchtung
- spritzwassergeschütztes Planetensystem (IPX 5)
- Zeitschaltuhr 0 - 59 Min
- Ausführungen A / AS: mit Ansteckkupplung H
- Ausführungen B mit manueller Hebe- und Senkvorrichtung
- Zubehör auf den Seiten 127 - 128

Option: Kesselwagen (DXBE80 = Serie)

Knethaken
Mehl mit 60% Feuchtigkeitsanteil
Flachrührer
Kartoffeln für Püree
Schlagbesen
Maximale Anzahl Eiweiß

Modell	Art.Nr.	Fassung	Gedecke	Maße BxTxH	Anschlusswert
DMBE 40 S3	133467	40 Liter	100 - 400	655x850x1370 mm	2,2 kW / 400 V
DMBE 40 A	133468	40 Liter	100 - 400	655x850x1370 mm	2,2 kW / 230 V
DBMX 60 B3	134026	60 Liter	400 - 800	685x1087x1445 mm	1,5 kW / 400 V
DBMX 60 AB3	134025	60 Liter	400 - 800	685x1087x1445 mm	1,5 kW / 400 V
DXBE 60 S	133469	60 Liter	400 - 800	685x1050x1445 mm	4,0 kW / 400 V
DXBE 60 AS	133472	60 Liter	400 - 800	685x1050x1445 mm	4,0 kW / 400 V
DXBE 80 S	133474	80 Liter	400 - 800	685x1050x1445 mm	4,0 kW / 400 V
DXBE 80 AS	133475	80 Liter	400 - 800	685x1050x1445 mm	4,0 kW / 400 V

Rührmaschinen-Zubehör



Kessel



Schneebesen



Bischof



Knethaken

Zubehör Werkzeuge

Modell	Fassung	Kessel	Schneebesen	Bischof	Knethaken	Reduziergarnitur *
		Preis € / Art.Nr.	Preis € / Art.Nr.	Preis € / Art.Nr.	Preis € / Art.Nr.	Preis € / Art.Nr.
DMIX	5,5 l	133994	133994	128227	133993	
DBEY 5	5 l	128226	128229	128227	128228	
DBEY 8	8 l	128230	128233	128231	128232	
DXBEF AS 10	10 l	103228	103295	128745	122808	
DXBEF 20 AST	20 l	103259	103236	128751	128752	10 l / 103278
DXBEF 30 AS	30 l	103254	103289	103239	128753	20 l / 120796
DMBE 40	40 l	128744	128746	128747	128748	20 l / 120518
DXBE 60 S	60 l	128754	128755	128757	128768	40 l / 114536
DXBE 80 S	80 l	128769	128770	128771	128772	60 l / 128774
BM 7	7 l	114485	114890	114889	114891	
BM 10 V	10 l	113767	130891	130892	130893	
BM 12	12 l	118902	117786	119036	117787	
VBM 20 A	20 l	114086	124363	114083	114084	10 l / 114552
VBM 25 A	25 l	130894	130895	130896	130897	10 l / 114552
VBM 40 A	40 l	119871	119872	124035	124034	20 l / 114554

* Reduziergarnitur inkl. Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken

Zubehör Maschinentisch

Modell	Art.Nr.
Untertisch MT-550; BxTxH: 500 x 500 x 500 mm (CNS AISI 304)	128703
Untertisch MT-760; BxTxH: 700 x 600 x 500 mm (CNS AISI 304)	103327
Rädersatz RS; 4 St. Lenkrollen (2 mit Feststellbremse)	122647



Aufsatzgeräte DMIX, BE 5 A / BE 8 A

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
H60K	112556	Fleischwolf mit 1 Scheibe 6,0 mm
PKSPAG	123974	Nudelaufsatz für Pasta (Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini)
PKLTT	123975	Nudelaufsatz für Pasta (Spaghetti)



MMH



UX



CX 21



P 200 H

Aufsatzgeräte DXBE

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung	Schneidsatz
MMH70S-EA	127628	Aluminium-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 100 kg/h	Ø 70 mm Enterprise
MMH70S-EX	127914	Edelstahl-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 100 kg/h	Ø 70 mm Enterprise
MMH70S-UX	127629	Edelstahl-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 100 kg/h	Ø 70 mm 1/2 Unger
MMH82S-EA	128366	Aluminium-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 150 kg/h	Ø 82 mm Enterprise
MMH82S-EX	128367	Edelstahl-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 150 kg/h	Ø 82 mm Enterprise
MMH82S-UX	128368	Edelstahl-Fleischwolf , 3 Lochscheiben 150 kg/h	Ø 82 mm 1/2 Unger
CX 21 D	117819	Universal-Gemüseschneider mit Sicherheitskupplung für 10-80 Liter-Rührwerke	
P 200 H	103273	Passiergeräte inklusive 3 Passierscheiben für 10-80 Liter-Rührwerke	



Aufsatzgeräte VBM 20 A / VBM 25 A / VBM 40 A

Modell	VBM 20A	VBM 25A	VBM 40A
Aufsteckfleischwolf G12SH	112163	112163	112163

Gemüseschneider



Universal-Gemüseschneider TRS

Außergewöhnliche Qualität & Spitzenleistung.
Die ideale Lösung zum Scheibenschneiden, Würfeln, Zerkleinern, Reiben, Raspeln und vielem mehr.

- Die große Auswahl an Schneidscheiben ermöglicht eine schnelle und einfache Gemüseverarbeitung
- Mehr als 70 verschiedene Schnittarten, von der einfachsten bis zur kreativsten
- Lange Lebensdauer durch stabile Edelstahl-Konstruktion
- Maximale Reinigungsfreundlichkeit dank des ergonomischen Designs mit gerundeter Form
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl
- Kompakt, leistungsstark und mit Winkelbasis (20°)
- Macht aus dem Befüllen und Entladen ganz schnelle und einfache Arbeitsvorgänge
- Der große Trichter garantiert eine höhere Ausstoßleistung und ermöglicht die Verarbeitung von Gemüse in großen Stücken und unüblichen Formen
- DTRS1V1 mit variabler Geschwindigkeit von 140 bis 750 U./Min.

* Lieferung ohne Scheiben



Spülmaschinen
SICHER ✓



Abnehmbarer Schaft



Runder Edelstahlfülltrichter (215 cm²)



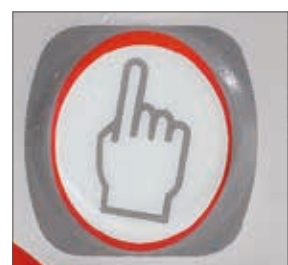
Langer Gemüsefülltrichter (Ø 60 mm)



Ohne Werkzeug zerlegbar, einfache Reinigung der Teile in der Spülmaschine



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion für genaues Schneiden

Modell	Art.Nr.	Geschwindigkeit	Maße BxTxH	Anschlusswert
DTRS1V501	117643	340 U./Min.	252 x 500 x 502 mm	500 W / 230 V
DTRS1V503	117644	340 U./Min.	252 x 500 x 502 mm	500 W / 400 V
DTRS2V753	117731	340 / 680 U./Min.	252 x 500 x 502 mm	750 W / 400 V
DTRS1V1	125995	140 bis 750 U./Min.	252 x 500 x 502 mm	500 W / 230 V

Gemüseschneider DTR 210



Hochleistungs-Gemüseschneider DTR 210

- Für Gastronomie und Großküchen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Automatiktrichter für große Mengen an Obst und Gemüse
- Optional andere Trichter für unterschiedliche Anforderungen erhältlich (z.B. Langgemüsetrichter)
- Asynchroner Industriemotor für starke Beanspruchung und Langlebigkeit
- 100 – 800 Mahlzeiten am Tag
- Max. Verarbeitungskapazität 2.100 kg/h



Optional:

- Edelstahlwagen; bietet maximale Flexibilität bei gleichzeitig größter Arbeitsergonomie
- Trichter mit Druckhebel
- Langgemüsetrichter



Modell	Art. Nr.	Geschwindigkeit	Füllkapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
DTR2101V	133087	1 Geschwindigkeiten	5 - 6 kg	416 x 490 x 692 mm	500 W / 230 V
DTR210VV	133091	variabel	5 - 6 kg	416 x 490 x 692 mm	500 W / 230 V
DTR2101V3	133118	2 Geschwindigkeiten	5 - 6 kg	416 x 490 x 692 mm	750 W / 400 V
DTR2101VVT*	133092	variabel	5 - 6 kg	416 x 490 x 692 mm	500 W / 230 V
DTR2102V*	133119	2 Geschwindigkeiten	5 - 6 kg	416 x 490 x 692 mm	750 W / 400 V

* mit Edelstahlwagen

Zubehör

Modell	Art. Nr.
Manueller Trichter mit Druckhebel	133094
Langgemüsetrichter	133093
Edelstahlwagen	133120

Gemüseschneider / Kutter



TRK 45/55/70 - Kombigerät Kutter/Gemüseschneider

Zwei in Eins! Mit TRK kennt Ihre kulinarische Kreativität keine Grenzen mehr. Eine vielseitige Maschine, mit der Sie ein komplettes Menü vor- bzw. zubereiten können.

- Einfaches Wechseln vom Gemüseschneider zu einer Universalmaschine in wenigen Sekunden
- Neues Neigungs-System zum Beibehalten der Basis in schräger Position bei Einsatz des Gemüseschneid-Aufsatzes
- Reinigungsfreundliches Design dank der runden Formen und der oberen Edelstahlabdeckung
- Bedienerfreundliche Tastatur zur Auswahl der gewünschten Geschwindigkeit
- Impulsfunktion
- Effizienter Schaber für leichte Reinigung des Kutteraufsatzes
- Klarsichtdeckel für optimale Einsicht
- Lieferung inklusive Kutter-Schüssel und Gemüseschneider aus Edelstahl

* Lieferung ohne Scheiben



VORBEREITUNG

131



Runder Edelstahlfülltrichter (215 cm²)



Impulsfunktion für präzises Schneiden



Durchsichtiger Deckel mit Schaber für besseres Homogenisieren



Langer Gemüsefülltrichter (Ø 60 mm)



Modell	Art.Nr.	Kutter	Geschwindigkeit	Maße BxTxH	Anschlusswert
DTRK45VVE	118144	4,5 l	300 - 3700 U./Min.	252 x 485 x 505 mm	1000 W / 230 V
DTRK55VVE	118305	5,5 l	300 - 3700 U./Min.	252 x 485 x 505 mm	1300 W / 230 V
DTRK70VVE	118306	7,0 l	300 - 3700 U./Min.	252 x 485 x 505 mm	1500 W / 230 V

TRS / TRK Scheiben



Schneidscheiben
rostfreier Edelstahl

S = Standard



Modell	ANr.	Maße (mm)
C1S	128145	1
C2S	128146	2
C3S	128147	3
C4S	128148	4
C5S	128149	5
C6S	128150	6
C8S	128151	8



Schneidscheiben
rostfreier Edelstahl

P = mit Höcker für
die Verwendung
mit Gatter
M = für Mozzarella
(Verwendung
mit Gatter)



Modell	ANr.	Maße (mm)
C5PSB	128152	5
C6PSB	128153	6
C8PSB	128154	8
C10PSB	128155	10
C10PSM	125994	10
C12PSB	128156	12
C13PSB	128157	13



Wellenschnitt
Scheiben
rostfreier Edelstahl
P = mit Höcker für
die Verwendung
mit Gatter



Modell	ANr.	Maße (mm)
C2WS	128158	2
C3WS	128159	3
C6WS	128160	6
C8WPB	128161	8
C10WPB	128162	10



Streifenscheiben
rostfreier Edelstahl
AS2X8 und AX2X10
speziell für Wok-
Gemüse geeignet
Höhe 2 mm.



Modell	ANr.	Maße (mm)
AS2X	128132	2 x 2
AS3X	128133	3 x 3
AS4X	128134	4 x 4
AS6X	128135	6 x 6
AS8X	128136	8 x 8
AS10X	128137	10 x 10
AS2X8	133848	2 x 8
AS2X10	133849	2 x 10



Reibscheiben
rostfreier Edelstahl
KX = für Knödel
PX = für Hartkäse



Modell	ANr.	Maße (mm)
J2X	128122	2
J3X	128123	3
J4X	128124	4
J7X	128125	7
J9X	128126	9
KX	128127	
PX	128128	



Würfelgatter
rostfreier Edelstahl
Spezialkunststoff.
Nur verwendbar mit
Schneidscheiben-
Typ „P“



Modell	ANr.	Maße (mm)
MT05T	119109	5 x 5
MT08T	117906	8 x 8
MT10T	117907	10 x 10
MT12T	119110	12 x 12
MT20T	117913	20 x 20



**Pommes Frites-
Scheiben**
rostfreier Edelstahl
Spezialkunststoff



Modell	ANr.	Maße (mm)
FT06	118872	6 x 6
FT08	119191	8 x 8
FT10	119192	10 x 10

Gemüseschneider TR 260



Gemüseschneider TR 260

- **Universalschneidemaschine** mit vielfältigem Zubehör für alle Arten von Gemüse
- elegante und kreative Zubereitung selbst für die größten und anspruchsvollsten kulinarischen Veranstaltungen
- **Einsatzbereich:** bis 600 Gedecke
- **Stundenleistung:** zwischen 375 und 600 kg
- kraftvoller, selbstabschaltender Motor
- langsame Rotation der Scheiben für perfektes Schneiden
- **2 Geschwindigkeiten:**
325 U/Min. oder 650 U/Min.
- wasserdichte Bedienblende mit AN/AUS-Taste, Impuls-Taste und Geschwindigkeitswahl (nur bei Geräten mit zwei Geschwindigkeiten)
- große Auswahl von Fülltrichtern und Zubehör für alle Anforderungen der Großküche
- gewünschte Trichter/Aufsätze, sowie Untergestell bitte separat bestellen



VORBEREITUNG

133

Modell	Art.Nr.		U/Min.	Maße BxTxH	Anschlusswert
TR 260	124144	Motoreinheit	325 oder 660	750x380x460mm	2000 W / 400 V

Modell	Art.Nr.	Beschreibung
AH 260	123982	Automatik-Fülltrichter - Verarbeitung von 6 kg in einem Arbeitsablauf (max. 100 mm)
LH 260	123983	Fülltrichter mit Druckhebel, senkrechte Hebelbewegung für optimale Ergonomie
LVH 260	123984	Langer Gemüse-Fülltrichter mit drei Rohren (Ø 50-70 mm) ohne Hebelarm
LVALH 260	123985	Rohraufsatz für Langgemüse für den Aufsatz mit Hebelarm
CABH 260	123986	Kohlkopf-Fülltrichter - max. 250 mm
MSX	123987	Fahrbares Untergestell aus Edelstahl. Optional: Edelstahlablage siehe unten
DRX	125991	Edelstahl-Ablage für 6 Scheiben



TR 260 Scheiben



Schneidscheiben



Modell	ANr.	Maße (mm)
C 301	125957	1
C 302	125958	2
C 303	125959	3
C 305	125960	5
C 306	125961	6
C 308	125962	8
C 310	125963	10
C 316	125964	16



Reibscheiben



Modell	ANr.	Maße (mm)
NJ 302	125978	2
NJ 303	125979	3
NJ 304	125980	4
NJ 307	125981	7
NP 300	125982	Parmesan
NK 300	125983	Knödel
NJ307M	130563	Kohl
NJ309M	130564	Kohl



Schneidscheibe mit gewellter Schneide



Modell	ANr.	Maße (mm)
C 302 W	125969	2
C 303 W	125970	3
C 306 W	125971	6



Schneidscheiben für Kohl



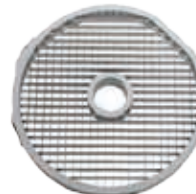
Modell	ANr.	Maße (mm)
D 601	125965	1
D 602	125966	2
D 603	125967	3
NDJ 607	125968	7



Julienne-Scheiben



Modell	ANr.	Maße (mm)
A 302	125972	2 x 2
A 303	125973	3 x 3
A 304	125974	4 x 4
AF 306	125975	6 x 6
AF 308	125976	8 x 8
AF 310	125977	10 x 10



Würfelgatter



Modell	ANr.	Maße (mm)
MT 310	125984	10
MT 312	125985	12
MT 316	125986	16
MT 320	125987	20
MT 325	125988	25
MT 332	125989	32

Kutter DK25/ DK35

- Eine bzw. zwei Geschwindigkeitsstufen 1500 u. 3000 U. / Min.
- Asynchronmotor luftgekühlt
- Ausstattung: konisch gewölbter Schüsselboden und schräg-stehende Kuttermesser für homogene Vermischung
- Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8
- leichte Reinigung, allseits glatte Oberflächen
- Sämtliche Arbeiten können durch einen Klarsichtdeckel beobachtet werden
- Die Einfüllöffnung im Deckel erlaubt die Eingabe von Zutaten bei laufender Maschine
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind Spülmaschinen geeignet
- **Serienausstattung:**
DK25: glatte Messer
DK35: mikrogezahnte Messer



DK 25



DK 35



Edelstahlkessel mit konisch gewölbtem Boden

Modell	Art.Nr.	Ausführung	Inhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DK 25	100232	1500 U. / Min.	2,5 l	216 x 297 x 371 mm	370 W / 230 V
DK 35	100234	1500 U. / Min.	3,5 l	247 x 407 x 303 mm	500 W / 230 V
DK 35	100233	1500 / 3000 U. / Min.	3,5 l	247 x 407 x 303 mm	500 W / 400 V

Kutter DK45 / DK55 / DK70

- Zwei Geschwindigkeitsstufen 1500 u. 3000 U. / Min., Impulsschaltung (1500 U / Min.)
- **Ausführung VV:** Perfektes Emulsions-ergebnis dank variabler Geschwindigkeit von 300 bis 3700 U/min.
- geeignet für Restaurants, mittelgroße Catering-Betriebe, Feinkosthersteller
- zur Herstellung von Füllungen, Pasteten, Cremes, Gewürzmischungen.
- Emulgieren: Herstellung von flüssigen Mischungen
- Asynchronmotor luftgekühlt
- Ausstattung: konisch gewölbter Schüsselboden und schrägstehende Kuttermesser für homogene Vermischung
- Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8
- leichte Reinigung, da nur glatte Oberflächen
- Sämtliche Arbeiten können durch einen Klarsichtdeckel beobachtet werden
- Die Einfüllöffnung im Deckel erlaubt die Eingabe von Zutaten bei laufender Maschine
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind Spülmaschinen geeignet

Serienausstattung:

- Rotor mit gezahnten Messern
- Optional: Rotor mit gekerbten Messern, Rotor mit glatten, waagrecht angebrachten Messern, Rotor mit mikroverzahnten abgesetzten Messern zum Emulgieren



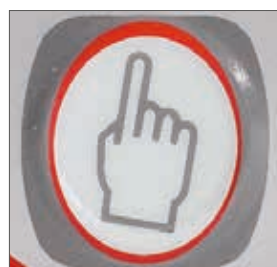
DK452V



Tasten-Bedienfeld



Tranparenter Deckel



Impulsfunktion



75 % nutzbare Kapazität

Modell	Art.Nr.	Gedecke	Inhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DK452V	118307	50 - 100	4,5 l	256 x 415 x 470 mm	0,9 kW / 400 V
DK45VVE	118308	50 - 100	4,5 l	256 x 415 x 470 mm	1,0 kW / 230 V
DK552V	118309	50 - 100	5,5 l	256 x 415 x 470 mm	1,0 kW / 400 V
DK55VVE	118310	50 - 100	5,5 l	256 x 415 x 470 mm	1,3 kW / 230 V
DK702V	118311	50 - 150	7,0 l	256 x 422 x 510 mm	1,2 kW / 400 V
DK70VVE	118312	50 - 150	7,0 l	256 x 422 x 510 mm	1,5 kW / 230 V

Kutter DK 120 / DK 180

- Mit Kapazitäten von 11,5 und 17,5 Litern sind diese Küchenmaschinen eine willkommene Ergänzung für jeden Catering Service
- Für alle Arten Füllungen, Cremes, Pasteten und Feinkostspezialitäten
- Im Catering zur Herstellung von besonderen Rezepten
- Zwei Geschwindigkeitsstufen 1500 u. 3000 U. / Min., Impulsschaltung (1500 U. / Min.)
- **Ausführung DKE:** Variable Geschwindigkeit von 300 bis 3.500 U/min.
- Asynchronmotor
- Spezialknebel für intensiven Gebrauch und lange Betriebsdauer
- Alle Teile abnehmbar für leichte Reinigung, Messer sind spülmaschinensicher
- Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8
- leichte Reinigung, da allseits glatte Oberflächen
- Sämtliche Arbeiten können durch einen Klarsichtdeckel beobachtet werden
- Die Einfüllöffnung im Deckel erlaubt die Eingabe von Zutaten bei laufender Maschine
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind Spülmaschinen geeignet
- **Serienausstattung:**
Rotor mit gezahnten Messern
- Optional: Rotor mit gekerbten Messern, Rotor mit glatten, waagrecht angebrachten Messern



DK180S



Tasten-Bedienfeld



Transparenter Deckel



Glattes Messer



75 % nutzbare Kapazität

Modell	Art.Nr.	Geschwindigkeit	Inhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DK120S2	100173	1500 / 3000 U./min.	11,5 l	416 x 680 x 517 mm	2,2 kW / 400 V
DKE120S	123988	300 - 3500 U./min	11,5 l	416 x 680 x 517 mm	2,2 kW / 230 V
DK180S2	100172	1500 / 3000 U./min.	17,5 l	416 x 680 x 603 mm	3,6 kW / 400 V
DKE180S	123989	300 - 3000 U./min	17,5 l	416 x 680 x 603 mm	3,0 kW / 400 V

Anwendungsbeispiele Kutter



Rotor mit glatten Messern
für Fisch / Fleisch

Spülmaschinen
SICHER ✓



Rotor mit gekerbten Messern
für Kräuter / Emulsionen

Spülmaschinen
SICHER ✓



Rotor mit Mikrozahnmessern
für Universalgebrauch *

Spülmaschinen
SICHER ✓



Rotor mit mikroverzahnten
Messern für pürierte Kost

Spülmaschinen
SICHER ✓



Hackfleisch



Paprika



Basilikumpesto



Hähnchen



Erbsen



Tomatensoße



Gemischte Kräuter



Waldbeeren



Gemüsepüree

Turbo-Standmixer DTBX / DTBM



Turbo-Standmixer DTBX / DTBM

- geeignet für Catering-Betriebe
- 100 - 500 Gedecke
- zum Mischen, Mahlen, Hacken oder Emulgieren von Suppen, Pürees, flüssigem Teig und Soßen in größeren Mengen
- robuste Konstruktion aus Edelstahl
- bewegliche Standgeräte mit Turbinen-Mixkopf
- Suppen-Aufsatz für flüssige Stoffe
- Püree-Aufsatz für feste Stoffe
- Zubereitung kann direkt in den Behältern erfolgen
- montiert auf einem fahrbaren Transportrolley aus Edelstahl
- ergonomischer Griff
- AN/AUS-Taste
- digitale Zeiteinstellung
- Modelle mit zwei Geschwindigkeiten verfügen über Einstelltasten für Geschwindigkeit und Impulsfunktion
- **Optional:** Aufsatz für Kippbratpfannen (30 cm tief) und Fischsuppenaufsatz (DTBX)



DTBX



DTBM



Modell	Art.Nr.	Anwendung	U/Min.	Maße BxTxH	Anschlusswert
DTBX130S2V	119837	Suppen	850/1700	689 x 1600 x 1278 mm	2,2 kW / 400 V
DTBM150-02	109939	Suppen / Pürees	830/1600	663 x 1852 x 1475 mm	4,5 kW / 400 V
Zubehör:					
STPTBX	117090	Püree-Mixstab für DTBX 130S2V			

Stabmixer Bermixer PRO



VORBEREITUNG

140



Stabmixer Bermixer PRO

Die neueste Bermixer-Generation - noch leistungsstärker und langlebiger.

- Verbesserte Motorkühlung für hohe Beanspruchung
- Neues Bajonett-System: Wechseln von Besen und Mixstab ohne Werkzeug; verstärkte, langlebige Komponenten zur Vermeidung von Kupplungs-Defekten
- Mixstab-Montage selbstsichernd in Messer-Drehrichtung verhindert zu starke Beanspruchung der Kupplung beim Verarbeiten von festen Produkten
- Neue Konstruktion der Mixglocke und des Messers für höchste Verarbeitungsqualität und -Geschwindigkeit nach internationalen Sicherheitsrichtlinien

Spülmaschinen
SICHER ✓

- Gewicht jedes Gerätes unter 4 Kg!
- Überlastungsschutz und Anzeige
- Drehzahlregelung kann während des Betriebs verändert werden
- Schalterschutzart IP65
- Automatische Drehzahlanpassung, je nach Belastung
- ergonomische Passform
- Mixer komplett demontierbar und Spülmaschinen geeignet
- Motorblöcke und Mixstäbe B3000 ab BJ 2010 sind kompatibel
- mit serienmäßiger Wandhalterung
- **Optional:** Rührbesen



Modell	Art.Nr.	Beschreibung	Leistung	U/Min.	Anschlusswert
DBP 3535	133432	Handmixer mit Mixstab 353 mm	30 l	9.000	350 W / 230 V
DBP 3545	133435	Handmixer mit Mixstab 453 mm	50 l	9.000	350 W / 230 V
DBP 4545	133436	Handmixer mit Mixstab 453 mm	100 l	9.000	450 W / 230 V
DBP 5555 Turbo	133438	Handmixer mit Mixstab 553 mm	170 l	10.000	550 W / 230 V
DBP 6555 Turbo	133439	Handmixer mit Mixstab 553 mm	200 l	10.000	650 W / 230 V
DBP 6565 Turbo	133440	Handmixer mit Mixstab 653 mm	240 l	10.000	650 W / 230 V
DBP 7555 Turbo	133441	Handmixer mit Mixstab 554 mm	270 l	10.000	750 W / 230 V
DBP 7565 Turbo	133442	Handmixer mit Mixstab 654 mm	290 l	10.000	750 W / 230 V

Zubehör B 3000	Art.Nr.	Beschreibung
DBPU 350	133443	Motorblock 350 W
DBPU 450	133444	Motorblock 450 W
DBPU 550 Turbo	133445	Motorblock 550 W
DBPU 650 Turbo	133446	Motorblock 650 W
DBPU 750 Turbo	133448	Motorblock 750 W
BMX RWSK	125333	Rührbesen
BXLT 35	133450	Edelstahl-Mixstab 353 mm
BXLT T45	133451	Edelstahl-Mixstab 453 mm
BXLT T55	133452	Edelstahl-Mixstab 553 mm
BXLT T65	133453	Edelstahl-Mixstab 653 mm
B2SUP	101599	Kesselhalterung
B2Rail	125474	Regulierbare Schiene für Kesselhalterung 375 - 550 mm Spannweite

Stabmixer Speedy



Stabmixer Speedy

Zur Zubereitung von Suppen, Cremes, Saucen, Gemüse Püree, Pfannkuchenteig, Mousse uvm.

Der Speedy Mixer bietet dank seines geringen Gewichtes den besten Kompromiss zwischen Leistung, Stabilität und einfachem Handling

- Handmixer mit Edelstahl-Mixstab
- leicht zu bedienen
- einfache Reinigung dank ohne Werkzeug abnehmbarer Mixstäbe und Messer
- elektronische Drehzahlregelung
- Überlastungsschutz
- max. Drehzahl 15.000 U/Min.
- Leistung 20 l

- **Optional:** Rührbesen



Modell	Art.Nr.	Beschreibung	Geschwindigkeit	Maße BxTxH	Anschlusswert
DSMT20 W25	123994	Handmixer mit Mixstab 200 mm		110 x 75 x 470 mm	250 W / 230 V
DSMVT20 W25	123760	Handmixer mit Mixstab 200 mm	variabel	110 x 75 x 470 mm	250 W / 230 V
DSMT25 W25	125992	Handmixer mit Mixstab 250 mm		110 x 75 x 520 mm	250 W / 230 V
DSMVT25 W25	125993	Handmixer mit Mixstab 250 mm	variabel	110 x 75 x 520 mm	250 W / 230 V

Zubehör Speedy	Art.Nr.	Beschreibung
SPYWSK	134153	Rührbesen

Gemüseschäler DT5S

- Für Restaurants, Catering-Betriebe
- zum Einsatz in der Nähe von Spülbecken oder an einer festen Stelle mit Tisch
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Schälzeitautomatik
- Transparenter Deckel
- Konstruktion aus Edelstahl
- Schälen mit abrasiver Scheibe oder mit Messerscheibe
- Drehgeschwindigkeit der Schälscheibe: 350 U/Min.
- inkl. Carborundumscheibe
- **Option:** Sockel + Kunststoff-Filterkorb



DT5S



Ergonomischer Griff



Transparenter Deckel



Zeitschaltuhr

Modell	Art.Nr.	Füllmenge	Gedecke	Maße BxTxH	Anschlusswert
DT 5 S	100167	5 kg	30 -100	314 x 485 x 450 mm	120 W / 230 V

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
AP5S	124065	Carborundumscheibe
KP5S	100174	Messerscheibe
WP5S	126292	Waschscheibe
FTSMAVP	103245	CNS-Sockel und Filterkorb montiert

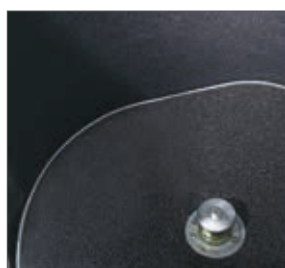
Gemüseschäler DT 10 / DS 15 / DT25

- Für Restaurants, Catering- und Feinkost-Betriebe
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Schälzeitautomatik
- Transparenter Deckel mit Mikroschalter
- Garantierte Sicherheit durch konstantes Drucksystem für einfaches Entladen des Gemüses bei Türöffnung
- Karborundumscheibe
- Standardausführung mit Reibscheibe für Gemüse mit zarter Schale
- maximale Hygiene - alle Teile können zur Reinigung schnell und leicht entnommen werden
- große Stabilität durch solide Gummifüße
- elektronische Steuerung und Motor nach IP55 geschützt
- ergonomische, flache Bedienblende mit Berührungstasten, wassergeschützt
- Auf Anfrage: Messerscheibe (für sanftes Schneiden beim Schälen), Waschscheibe (um Gemüse zu waschen, das nicht geschält wird) und Filtertisch aus Edelstahl

- **Option:** Sockel + Kunststoff-Filterkorb



DT 15 E324



Abrasive Scheibe und Zylinder



Durchsichtiger Deckel mit abnehmbarer Sprühpistole

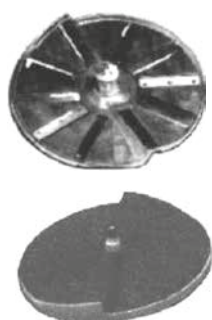


Große Öffnung für leichtes Entleeren



Flache, wasserdichte Bedienblende mit programmierbarer Zeitschaltuhr (IP55)

Modell	Art.Nr.	Füllmenge	Gedecke	Maße BxTxH	Anschlusswert
DT 10 K	100166	10 kg	50 - 200	440 x 690 x 680 mm	370 W / 400 V
DT 15 E324	100159	15 kg	80 - 300	440 x 690 x 750 mm	370 W / 400 V
DTI 25 F35	100162	25 kg	100 - 500	565 x 880 x 1425 mm	900 W / 400 V



Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
AP 15	103247	Karborundumscheibe DT10/15
KP 15	100164	Messerschälscheibe DT10/15
APO 15	100247	Zwiebelschälscheibe
AP 25	124064	Karborundumscheibe für DTI 25
DB 10	100151	Gemüseschleuderkorb für DT 10
DB 15	126304	Gemüseschleuderkorb für DT 15
FTSMAVP	103245	CNS-Sockel + Filterkorb montiert

Gemüse-Waschmaschine



Gemüsewaschmaschine LVA

- für Restaurants, Catering-Betriebe
- bis 200 Gedecke
- Haupteinsatz für Blattgemüse
- Waschen und Schleudern in einer Maschine
- Trockenschleuderzyklus
- Rahmen, Verkleidung, Deckel und herausnehmbarer Korb aus 304 AISI Edelstahl
- höhenverstellbare Füße
- Korbhalterung aus korrosionsbeständigem Aluminium
- automatische Abschaltung bei Öffnung des Deckels
- sehr wirksames und leicht zu reinigendes Filtersystem
- Magnetventil im Ablass und Einlass
- ein manueller und drei automatische Waschzyklen
- IPX5 Wasserschutz



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
DLVA 100 B	115081	23 kg	700 x 700 x 1000 mm	900 W / 230 V

Gemüse-Schleudern

Gemüeschleudern EL/ELX

- für Restaurants, Catering-Betriebe
- 100 - 300 Gedecke
- Trockenschleudern aller Arten Blattgemüse und Kräuter, Blattsalate, Spinat, Lauch etc.
- ergonomisch und einfach zu bedienen
- Konstruktion aus Edelstahl
- Trockenkorb aus hochwertigem Kunststoff, optional Edelstahl
- Korbdrehgeschwindigkeit ist ideal zum Trocknen empfindlicher Produkte (330 U./Min. bei ELX65 470 U./Min. bei EL40)
- Abflussrohr für Restwasser
- Motorbremse (ELX65)
- sehr kurze Trockenzeit (2 Minuten)
- wasserdichtes Tastenbedienfeld
- zwei Stufen für alle Gemüsearten: automatisch (75 Sekunden) oder manuell mit flexibler Zeiteinstellung 0 – 59 Minuten



DEL 40

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Korbinhalt	Maße BxTxH	Anschlusswert
DEL 40 F	109941	5 kg	32 l	460 x 540 x 800 mm	370 W / 230 V
DELX 65 F5	109945	10 kg	65 l	578 x 639 x 1005 mm	750 W / 400 V

Teigausrollmaschine LMP 400 / 500

- manuelle Teigausrollmaschine für kleine Teigmengen
- geeignet für alle Teigarten, zB.: Mürbteig oder auch Blätterteig
- Schaber auseinandernehmbar
- Zylinder aus beschichtetem Teflon (ø 60 mm)
- annehmbare Edelstahlklappen
- LMP 500 mit Motorantrieb und verchromtem Stahlzylinder



Teigausrollmaschine LMP 600

- Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung
- für alle Teigarten wie Mürbteig oder Blätterteig
- einfach abnehmbare Schaber
- 2 Geschwindigkeiten
- verchromte Zylinder
- mit Rädern, fahrbar
- gegen Aufpreis: Schneidaufsatz für Croissants erhältlich



Teigausrollmaschine LMP 500 BT / BF

- Band-Teigausrollmaschine für Tischaufstellung (BT) oder Bodenaufstellung (BF)
- für alle Teigarten wie Mürbteig oder Blätterteig
- einfach abnehmbare Schaber
- 1 Geschwindigkeit
- verchromte Zylinder
- Arbeitsflächen hochklappbar

Modell	Art.Nr.	Arbeitsbreite	Dicke	Maße BxTxH	Anschlusswert
DLMP400	128173	400 mm	0,1 - 4 mm	1000 x 680 x 400 mm	manuell
DLMP5003	128174	500 mm	0,1 - 34 mm	1000 x 835 x 470 mm	370 W / 400 V
DLMP5001	128175	500 mm	0,1 - 34 mm	1000 x 835 x 470 mm	370 W / 230 V
DLMP500BT	128177	500 mm		2380 x 980 x 540 mm	550 W / 400 V
DLMP500BF1	128178	500 mm		2380 x 890 x 1265 mm	750 W / 400 V
DLMP600BF	128180	600 mm		3050 x 1020 x 1290 mm	1100 W / 400 V

Zubehör

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung	passend zu
PEDALR	128181	Fußpedal zum Ändern der Laufrichtung	alle Modelle außer LMP400
TR500	128176	Wagen für Teigteilmaschinen für Tischaufstellung	LMP500
TCE600	128260	Schneidaufsatz für Croissants	LMP600BF

Dosenöffner



DO 5



Clou 30



DO 11

Dosenöffner Modell Clou 30

Kopf, Kurbel und Messerhalter aus Druckguss, hellgrau lackiert, Stange, Messer und Transportrad aus rostfreiem Edelstahl.

Dosenöffner Modell Clou 50

alle Teile aus rostfreiem Edelstahl.

Dosenöffner DO 5

zum Öffnen von kleinen und großen, runden und ovalen Dosen, Ausführung mit bequemer Handkurbel.

Dosenöffner Modell DO 11 und DO 101

zum Öffnen von runden, ovalen oder eckigen Dosen, leicht auswechselbares Messer, rotierende Tellerplatte.

Modell	Art.Nr.	Ausführung	Dosenhöhe
Clou 30	100028	Druckguss / Edelstahl	bis 55 cm
Clou 50	100026	Edelstahl rostfrei	bis 55 cm
DO 5	100029	Edelstahl rostfrei	
DO 11	100031	lackiert	bis 40 cm
DO 101	100030	Edelstahl rostfrei	bis 40 cm

B

Hackstock



Hackstock HBH

- Hackblock aus Holz 250 mm
- Untergestell aus Holz

Hackstock HBK

- Hackblock aus Kunststoff 80 mm
- Untergestell aus rostfreiem Edelstahl (höhenverstellbar)

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH
HBH 44	128546	400 x 400 x 900 mm
HBH 55	128547	500 x 500 x 900 mm
HBH 74	128548	700 x 400 x 900 mm
HBK 44	128545	400 x 400 x 880 mm
HBK 55	118403	500 x 500 x 880 mm
HBK 75	118405	700 x 500 x 880 mm

D