



13

- Préparation Dynamique
- Dynamische Bereidungen
- Dynamische Vorbereitung



20 L MIF-25

235,00 EUR

L,520

kW : 0,25

230/1N 50-60Hz

FR) Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse

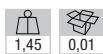
- Tours/minute: rpm 15000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique, (protection IP34).
- Tube "démontable", couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Interrupteur On/Off, démarrage direct (dispositif vitesse constante).
- Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

**NL) Inbrenghemmer 20 liters, buis 250 mm, 1 snelheid**

- Toeren/minute: rpm 15000.
- Motorblok met PVC omhulsel, ergonomisch handvat, (bescherming IP34).
- "Demonteerbare" buis, mes en klok in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
- Schakelaar On/Off, directe start (dispositief constante snelheid).
- Veiligheidssysteem in geval van oververhitting.

DE) Stabmixer 20 Liter, Stab 250 mm, 1 Geschwindigkeit

- Umdrehungen/Minute: 15000 RPM.
- Blockmotor mit Gehäuse in PVC, ergonomischer Handgriff, (Wassergeschützt IP34).
- Mixstab "entfernbar", Messer und Glocke aus Edelstahl AISI 304, Messer "entfernbar".
- On/Off Schalter, Direktstart (Gerät mit konstanter Geschwindigkeit).
- Sicherheitsschalter bei Überhitzung.

Mini Chef
Line

1,45

0,01



30 L MIV-30

369,00 EUR

L,650

kW : 0,3

230/1N 50-60Hz

FR) Mixer plongeant 30 litres, tube 300 mm + variateur de vitesses

- Tours/minute: rpm 2000/9000 + fonction full 13000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion "quart de tour".
- Interrupteur On/Off, avec variateur de vitesses digital (9 positions + fonction full).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

**NL) Inbrenghemmer 30 liters, buis 300 mm + snelheidsregelaar**

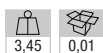
- Toeren/minute : rpm 2000/9000 + full fonction 13000.
- Motorblok met omhulsel in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
- Buis mixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
- Buis met verbinding "kwart toer".
- Schakelaar On/Off, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + full fonction).
- Trapsgewijze start (dispositief constante snelheid).

DE) Stabmixer 30 Liter, Stab 300 mm, Geschwindigkeitsregler

- Umdrehungen/Minute: 2000/9000 RPM + Vollfunktion 13000 RPM.
- Blockmotor mit Gehäuse in PVC, ergonomischer Handgriff (Wassergeschützt IP34).
- Mixstab, Messer und Glocke aus Edelstahl AISI 304, Messer "entfernbar".
- Mixstab mit "viertel Umdrehung" Schaltung.
- On/Off Schalter, mit digitalem Geschwindigkeitsregler (9 Positionen + volle Geschwindigkeit).
- Gradueller Start (Gerät mit konstanter Geschwindigkeit).



VARIABLE SPEED



3,45

0,01



AI/MIV

144,00 EUR

L,300

FR) Accessoire: fouet 40 litres (MIV-30 & MIV-40)**NL) Toebehoren: klopper 40 liter (MIV-30 & MIV-40)****DE) Zubehör: Schneebesen 40 Liter (MIV-30 & MIV-40)**

0,8

0,02

Mini Chef
Line



80 L MIV-40

428,00 EUR

L,750 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

- FR) Mixer plongeant 80 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**
- Tours/minute: rpm 2000/9000 + fonction full 15000.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
 - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Tube avec connexion "quart de tour".
 - Interrupteur On/Off, avec variateur de vitesses digital (9 positions + fonction full).
 - Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

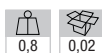
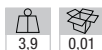


- NL) Inbrenghmixer 80 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**
- Toeren/minuut: rpm 2000/9000 + full fonction 15000.
 - Motorblok met omhulsel in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
 - Buismixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
 - Buis met verbinding "kwart toer".
 - Schakelaar On/Off, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + full fonction).
 - Trapsgewijze start (dispositief constante snelheid).

- DE) Stabmixer 80 Liter, Stab 400 mm, Geschwindigkeitsregler**
- Umdrehungen/Minute: 2000/9000 RPM + Vollfunktion 15000 RPM.
 - Blockmotor mit Gehäuse in PVC, ergonomischer Handgriff (Wassergeschützt IP34).
 - Mixstab, Messer und Glocke aus Edelstahl AISI 304, Messer "entfernbar".
 - Mixstab mit "viertel Umdrehung" Schaltung.
 - On/Off Schalter, mit digitalem Geschwindigkeitsregler (9 Positionen + volle Geschwindigkeit).
 - Gradueller Start (Gerät mit konstanter Geschwindigkeit).



VARIABLE SPEED



AI/MIV

144,00 EUR

L,300

- FR) Accessoire: fouet 40 litres (MIV-30 & MIV-40)**
- NL) Toebehoren: klopper 40 liter (MIV-30 & MIV-40)**
- DE) Zubehör: Schneebesen 40 Liter (MIV-30 & MIV-40)**

Mini Chef Line



100 L MAV-45

453,00 EUR

L,800 kW : 0,45 230/1N 50-60Hz

- FR) Mixer plongeant 100 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**
- Tours/minute: rpm 2000/11000 + fonction full 17000.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
 - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Tube avec connexion par emboîtement "traction par engrenage".
 - Interrupteur On/Off, variateur de vitesses digital (9 positions ou full vitesse).
 - Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

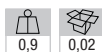
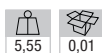


- NL) Inbrenghmixer 100 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**
- Toeren/minuut: rpm 2000/11000 + full fonction 17000.
 - Motorblok met PVC omhulsel, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
 - Buis mixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
 - Buis met inéénvoegsluiting "tandwielaandrijving".
 - Schakelaar On/Off, digitale snelheidsregelaar (9 standen of full fonction).
 - Trapsgewijze start (dispositief constante snelheid).

- DE) Stabmixer 100 Liter, Stab 400 mm, Geschwindigkeitsregler**
- Umdrehungen/Minute: 2000/11000 RPM + Vollfunktion 17000 RPM.
 - Blockmotor mit Gehäuse in PVC, ergonomischer Handgriff (Wassergeschützt IP34).
 - Mixstab, Messer und Glocke aus Edelstahl AISI 304, Messer "entfernbar".
 - Mixstab mit "Zahnradgetriebe".
 - On/Off Schalter, mit digitalem Geschwindigkeitsregler (9 Positionen od. volle Geschwindigkeit).
 - Gradueller Start (Gerät mit konstanter Geschwindigkeit).



VARIABLE SPEED



AX/MAV

159,00 EUR

L,360

- FR) Accessoire: fouet 50 litres (MAV-45 & MAV-65)**
- NL) Toebehoren: klopper 50 liter (MAV-45 & MAV-65)**
- DE) Zubehör: Schneebesen 50 Liter (MAV-45 & MAV-65)**

Maxi Chef Line



VARIABLE SPEED

230 L MAV-65

561,00 EUR

L,920 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

FR Mixer plongeant 230 litres, tube 500 mm + variateur de vitesses

- Tours/minute: rpm 2000/9000 + fonction full 13000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion par emboîtement "traction par engrenage".
- Interrupteur On/Off, variateur de vitesses digital (9 positions ou full vitesse).
- Démarrage graduel, évitant toutes projections (dispositif vitesse constante).

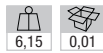


NL Inbrenghemmer 230 liters, buis 500 mm + snelheidsregelaar

- Toeren/minute: rpm 2000/9000 + full functie 13000.
- Motorblok met PVC omhulsel, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
- Buis mixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, mes "demonteerbaar".
- Buis met inéénvoegsluiting "tandwielaandrijving".
- Schakelaar On/Off, digitale snelheidsregelaar (9 standen of full functie).
- Trapsgewijze start, om het wegslingeren te vermijden (dispositief constante snelheid).

DE Stabmixer 230 Liter, Stab 500 mm, Geschwindigkeitsregler

- Umdrehungen/Minute: 2000/9000 RPM + Vollfunktion 13000 RPM.
- Blockmotor mit Gehäuse in PVC, ergonomischer Handgriff (Wassergeschützt IP34).
- Mixstab, Messer und Glocke aus Edelstahl AISI 304, Messer "entfernbar".
- Mixstab mit "Zahnradgetriebe".
- On/Off Schalter, mit digitalem Geschwindigkeitsregler (9 Positionen od. volle Geschwindigkeit).
- Gradueller Start, vermeidet Spritzer (Gerät mit konstanter Geschwindigkeit).



AX/MAV

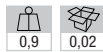
159,00 EUR

L,360

FR Accessoire: fouet 50 litres (MAV-45 & MAV-65)

NL Toebehoren: klopper 50 liter (MAV-45 & MAV-65)

DE Zubehör: Schneebesen 50 Liter (MAV-45 & MAV-65)



Maxi Chef
Line



SM/25

13,00 EUR

- FR** Support mural (MIF-25)
- NL** Muursteen (MIF-25)
- DE** Wandhalterung (MIF-25)



IT/30

107,00 EUR

L,340

- FR** Accessoire complémentaire: tube 300 mm (MIV-30)
- NL** Aanvullende toebehoren: buis 300 mm (MIV-30)
- DE** Ergänzungszubehör: Mixstab 300 mm (MIV-30)

NB: COMPLEMENTARY



SM/MIX

27,00 EUR

- FR** Support mural (3 pièces)
- NL** Muursteen (3 stuks)
- DE** Wandhalterung (3-teilig)

FOR: ALL



IT/40

107,00 EUR

L,440

- FR** Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MIV-40)
- NL** Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MIV-40)
- DE** Ergänzungszubehör: Mixstab 400 mm (MIV-40)

NB: COMPLEMENTARY



S60/MIX

173,00 EUR

- FR** Support mixer pour marmite Ø max. 600 mm
- NL** Mixersteen voor kookpot Ø max. 600 mm
- DE** Mixstabhalterung für Behälter bis max. Ø 600 mm

FOR: ALL



AT/45

122,00 EUR

L,430

- FR** Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MAV-45)
- NL** Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MAV-45)
- DE** Ergänzungszubehör: Mixstab 400 mm (MAV-45)

NB: COMPLEMENTARY



S80/MIX

205,00 EUR

- FR** Support mixer pour marmite Ø max. 800 mm
- NL** Mixersteen voor kookpot Ø max. 800 mm
- DE** Mixstabhalterung für Behälter bis max. Ø 800 mm

FOR: ALL



AT/65

122,00 EUR

L,530

- FR** Accessoire complémentaire: tube 500 mm (MAV-65)
- NL** Aanvullende toebehoren: buis 500 mm (MAV-65)
- DE** Ergänzungszubehör: Mixstab 500 mm (MAV-65)

NB: COMPLEMENTARY

Cutters



CEV/...

4 Lit
6 Lit
9 Lit

NEW 2020



PPD/...

Patat Peelers



7 L
VARIABLE SPEED

BTM-7S/N

605,00 EUR

mm : 240x410xh437

kW : 0,28

230/1N 50Hz

FR Batteur-mélangeur, 7 litres

- Châssis métallique.
- Tête relevable pour démontage cuve, munie d'un micro-interrupteur.
- Cuve en inox, démontable, capacité 7 litres.
- 3 outils en métal: fouet, crochet et palette.
- Commandes (24 V).
- Variateur de vitesse.

NB: la machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain), pour environ 1 kg de farine maximum!

NL Klopper-menger, 7 liter

- Metalen frame.
- Ophefbaar hoofd om de kuip uit te nemen, uitgerust met een micro-schakelaar.
- Kuip in R.V.S., uitneembaar, capaciteit 7 liter.
- 3 metalen gebruikstoebehoren : klopper, haak en spaan.
- Bediening (24 V).
- Snelheidsregelaar.

NB: dit apparaat is aan te raden voor deeg met een gemiddelde consistentie (bv. brood), voor ongeveer 1 kg bloem maximum!

DE Planetenmixer, 7 Liter

- Metallgehäuse.
- Drehkopf hochklappbar zum Entfernen des Kessels, Mikroschalter.
- Kessel aus Edelstahl, abnehmbar, Kapazität: 7 Liter.
- 3 Utensilien aus Metall : Schneebesen, Knethaken und Schaber.
- Steuerung (24 V).
- Geschwindigkeitsregler.

Hinweis: Das Gerät ist für Nahrungsmittel von mittlerer Konsistenz (z.B. Brot) für max. 1 Kg Mehl geeignet!



10 L
3 SPEEDS

BM-10AT/N

1 143,00 EUR

mm : 440x500xh630

kW : 0,45

230/1N 50Hz

FR Batteur-mélangeur, 10 litres

- Châssis de conception stable et robuste.
- Système de traction à engrenage sous bain d'huile.
- Cuve démontable en acier inox, un fouet, un crochet, une palette.
- Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier.
- Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, dispositif micro-interrupteur.
- Commandes (24 V).
- 3 vitesses (basse, moyenne et haute).

NL Klopper-menger, 10 liter

- Frame in een stabiel en robuust metalen ontwerp.
- Tandwielaandrijving in oliebad.
- Afneembare kuip in RVS, een deeghaak, een spatel en een klopper.
- Mogelijkheid om de kuip te laten dalen en stijgen door middel van een hendel.
- Veiligheidsrooster boven de kuip in RVS, een systeem met micro-schakelaar.
- Bediening (24 V).
- 3 snelheden (laag, midden, hoog).

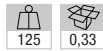
DE Planetenmixer, 10 Liter

- Gehäuse-Design stabil und robust.
- Antriebssystem durch Getriebe im Ölbad.
- Edelstahlkessel, abnehmbar, ein Schneebesen, ein Knethaken und ein Schaber.
- Möglichkeit der Absenkung und Anhebung des Kessels durch einen Hebel.
- Schutzgitter über dem Kessel aus Edelstahl, mit Mikroschalter.
- Steuerung (24V),
- 3 Geschwindigkeiten (niedrig, mittel und hoch).





20 L
3 SPEEDS



BM-20AT/N

1 505,00 EUR

mm : 515x560xh770

kW : 1,1

230/1N 50Hz

FR Bateur-mélangeur, 20 litres

- Châssis de conception stable et robuste.
- Système de traction à engrenage sous bain d'huile.
- Cuve démontable en acier inox, un fouet, un crochet, une palette.
- Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier.
- Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, dispositif micro-interrupteur.
- Commandes (24 V).
- 3 vitesses (basse, moyenne et haute).



NL Klopper-menger, 20 liter

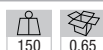
- Frame in een stabiel en robuust metalen ontwerp.
- Tandwielaandrijving in oliebad.
- Afneembare kuip in RVS, een deeghaak, een spatel en een klopper.
- Mogelijkheid om de kuip te laten dalen en stijgen door middel van een hendel.
- Veiligheidsrooster boven de kuip in RVS, een systeem met micro-schakelaar.
- Bediening (24 V).
- 3 snelheden (laag, midden, hoog).

DE Planetenmixer, 20 Liter

- Gehäuse-Design stabil und robust.
- Antriebssystem durch Getriebe im Ölbad.
- Edelstahlkessel, abnehmbar, ein Schneebesen, ein Knethaken und ein Schaber.
- Möglichkeit der Absenkung und Anhebung des Kessels durch einen Hebel.
- Schutzgitter über dem Kessel aus Edelstahl, mit Mikroschalter.
- Steuerung (24V)
- 3 Geschwindigkeiten (niedrig, mittel und hoch).



30 L
3 SPEEDS



BM-30AT/NK

2 666,00 EUR

mm : 630x650xh1160

kW : 1,5

230/1N 50Hz

FR Bateur-mélangeur, 30 litres, 3 vitesses

- Châssis de conception stable et robuste.
- Système de traction à engrenage sous bain d'huile.
- Cuve démontable en acier inox, un fouet, un crochet, une palette.
- Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier.
- Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, dispositif micro-interrupteur.
- Commandes (24 V).
- 3 vitesses (basse, moyenne et haute).

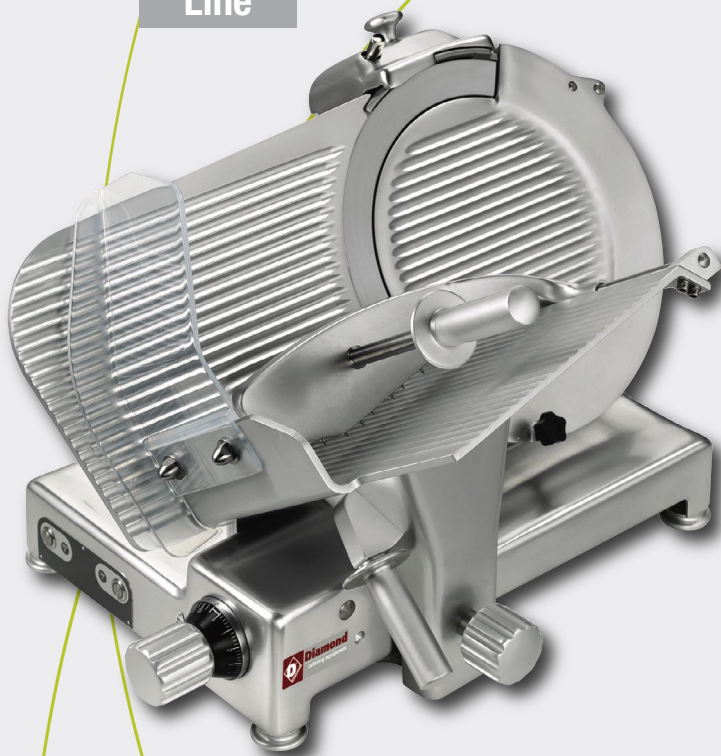


NL Klopper-menger, 30 liter, 3 snelheden

- Frame in "metaalmengselfusie", robuust en stabiel concept.
- Aandrijvingsysteem door tandwielen in oliebad.
- Afneembare kuip in R.V.S, een deeghaak, een vlinder, een klopper.
- Mogelijkheid om de kuip te doen dalen en stijgen door middel van een hendel.
- Beveiligingsrooster boven de kuip in R.V.S., een systeem met micro schakelaar.
- Bediening (24 V).
- 3 snelheden (laag, midden, hoog).

DE Planetenmixer, 30 Liter, 3 Geschwindigkeiten

- Gehäuse-Design stabil und robust.
- Antriebssystem durch Getriebe im Ölbad.
- Edelstahlkessel, abnehmbar, ein Schneebesen, ein Knethaken und ein Schaber.
- Möglichkeit der Absenkung und Anhebung des Kessels durch einen Hebel.
- Schutzgitter über dem Kessel aus Edelstahl, mit Mikroschalter.
- Steuerung (24V)
- 3 Geschwindigkeiten (niedrig, mittel und hoch).

Silver
Line

Free

PLUS

FR - Formes arrondies sans arêtes vives et sans vis apparentes. - Large espacement, entre lame et châssis. - Décochage sécurisé, permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". - Couvre lame, amovible. - Anneau de protection, fixé autour de la lame.

NL - Afgeronde vormen zonder abrupte stoppen en zonder zichtbare vijzen. - Veel ruimte tussen snijblad en chassis. - Beveiligd afhaaksysteem, om de slede af te nemen, het snijblad wordt beschermd door de aanslag, 0-positie. - Bescherming snijblad, gemakkelijk te verwijderen. - Beschermingsring bevestigd rond het snijblad.

DE - "Design" mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben. - Großzügiger Raum zwischen Messer und Becken. - Mit Sicherheitsdruckknopf. - Herausnehmbares Messer. - Schutzring um das feststehende Messer.

FR Trancheuses professionnelles

- Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Mallette avec Kit de manutention de série (extracteur lame inclus).
- Chariot sur coussinets à billes en inox. Plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Toutes les poignées et vérins inférieurs en aluminium plein!
- Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Poulie de lame sans trou central (sans tirant), parfaitement hermétique.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP67), touches en acier inoxydable, imperméables.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.

NL Professionele snijmachines

- Vervaardigd in een legering van aluminium geanodiseerd.
- Snijblad in gematigd staal, gechromed en verbeterd, vaste beschermingsring en bescherming snijblad uitgerust met een micro-schakelaar.
- Koffer met onderhoudskit standaard inbegrepen (snijbladuitnemer inbegrepen).
- Slede op kussenblokken met R.V.S. knikkers, beschermingsplexiglas standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de aller kleinste).
- Alle handvaten en onderste vijzels in vol aluminium.
- Vijzen (niet zichtbaar) en deflector in R.V.S..
- Bladkatrol zonder centraal gat (zonder trekstang), perfect hermetisch. - Geventileerde motor, elektrische onderdelen onderaan uitgerust met een beschermingskap, waterdichte ring rond de transmissie.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP67), roestvrijstalen toetsen, waterdicht.
- Ingebouwde slijper in aluminium met 2 amarillen en beschermingsopvangbakje.

DE Professionelle Aufschnittmaschinen

- Hergestellt aus geschmolzener Aluminium Legierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Koffer mit Kit zur Artikelbeförderung serienmäßig (inkl. Klingensextraktor).
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Schieber für alle Produkte (auch die ganz Kleinen).
- Alle Griffe und Füße aus reinem Aluminium!
- Schrauben (nicht sichtbar) und Deflektor aus Edelstahl.
- Schaufelrolle ohne Mittelloch (ohne Zuganker), perfekt hermetisch.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile sind mit einer Schutzkappe versehen, Dichtungsring auf der Getriebewelle.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP67), Edelstahl-Tasten, wasserdicht.
- Integrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmiergelscheiben und unterer Schutzabdeckung.

SPECIAL
DELICATESSENSPECIAL
MEAT



Silver Line



Free



350/MKD-C

2 348,00 EUR

mm : 570x665(840)xh595 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

- FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "Grande distribution"**
- Gros débit, pour grande distribution.
 - Lame oblique allemande "Grund & Bunse", inclinaison à 35°.
 - Mouvement d'ouverture précise de la lame sur les 3 premiers mm.
 - Capacité max. de coupe: 307xh220 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-24 mm.
 - Espace de 49 mm, entre lame et châssis.



- NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm "Groothandelaar"**
- Groot debiet, voor grote distributie.
 - Duits schuin blad "Grund & Bunse", helling bij 35°.
 - Nauwkeurige openingsbeweging van het mes over de eerste 3 mm.
 - Max. snijcapaciteit: 307xh220 mm (Ø 250 mm), dikte 0-24 mm.
 - 49 mm ruimte tussen blad en frame.

- DE Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Große Leistung"**
- Großer Durchfluss, für große Verteilung.
 - Deutsche Schrägklinge "Grund & Bunse", Neigung 35°.
 - Präzise Öffnungsbewegung des Messers über die ersten 3 mm.
 - Max. Schnittleistung: 307xh220 mm (Ø 250 mm), Dicke 0-24 mm.
 - 49 mm Abstand zwischen Klinge und Rahmen.



Silver Line

Special Delicatessen



Free



350/BSS-N

2 510,00 EUR

mm : 600x660(750)xh715 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

- FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Charcuteries"**
- Version avec lame verticale.
 - Double chariot coulissant et muni d'un bras spécialement conçu (brevet exclusif), pour la découpe des jambons et autres charcuteries.
 - Capacité max. de coupe: 270xh250 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-30 mm.
 - Espace de 50 mm, entre lame et châssis.



- NL Professionele verticale snijmachine, Ø 350 mm "fijnkost"**
- Versie met verticaal snijblad.
 - Dubbele glijlede met een arm speciaal ontworpen (exclusief brevet) voor het snijden van hespen en andere fijnkost.
 - Maximale snijcapaciteit: 270xh250 mm (Ø 250 mm), dikte van 0-30 mm.
 - Ruimte van 50 mm, tussen snijblad en chassis.

- DE Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 350 mm "Wurstwaren"**
- Version mit vertikalem Messer.
 - Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten.
 - Max. Schnittkapazität: 270xh250 mm (Ø 250 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
 - Zwischenraum von 50 mm, zwischen Klinge und Struktur.



Silver Line

Special Meat



Free



350/VCS-N

2 691,00 EUR

mm : 685x660(720)xh560 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

- FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Viandes"**
- Version avec lame verticale.
 - Double chariot coulissant, spécialement conçu (brevet exclusif), pour couper des viandes fraîches.
 - Capacité max. de coupe: 250xh245 mm (Ø 245 mm), épaisseur de 0-30 mm.
 - Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

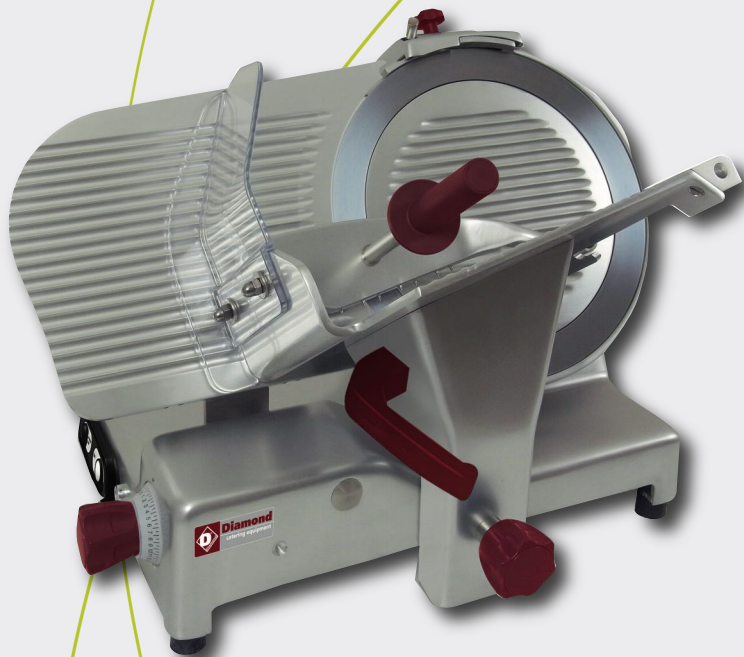


- NL Professionele snijmachine verticaal, Ø 350 mm "Vlees"**
- Versie met verticaal snijblad.
 - Dubbele glijlede, speciaal ontworpen (exclusief brevet), om vers vlees te snijden.
 - Maximale snijcapaciteit: 250xh245 mm (Ø 245 mm), dikte van 0-30 mm.
 - Ruimte van 50 mm, tussen snijblad en chassis.

- DE Professionelle Aufschnittmaschine vertikal, Ø 350 mm "Fleisch"**
- Version mit vertikalem Messer.
 - Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von frischem Fleisch.
 - Max. Schnittkapazität: 250xh245 mm (Ø 245 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
 - Zwischenraum von 50 mm, zwischen Messer und Struktur.



Top
Line



PLUS

FR 1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes; 2°) large espacement, entre lame et châssis; 3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0"; 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.

NL 1°) Zijn "design" met afgeronde hoeken, zonder scherpe randen en zichtbare schroeven; 2°) Veel ruimte tussen het snijblad en de structuur; 3°) Een beveiligd "afhaaksysteem", dat toelaat om het onderstel eraf te nemen, het snijblad is beveiligd door het steunpunt in 0-positie; 4°) Verwijderbare bescherming van het snijblad; 5°) Beschermingsring vastgemaakt rond het snijblad.

DE 1°) "Design" mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben; 2°) Großzügiger Raum zwischen Klinge und Struktur; 3°) Mit Sicherheitsdruckknopf 4°) Herausnehmbares Messer; 5°) Schutzring um das feststehende Messer.

FR Trancheuses professionnelles

- Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier trempée, chromée et rectifiée. Anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures, munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP67), touches en acier inoxydable, imperméables.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.

NL Professionele snijmachines

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchromd en verbeterd staal, vaste beschermingsring en de bescherming van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar
- Onderstel op kogellager uit RVS, plexiglas-bescherming standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de allerkleinste).
- Schroeven (niet zichtbaar) en deflector in RVS.
- Geventileerde motor, elektrische onderdelen onderaan zijn uitgerust met een beschermingskap, waterdichte ring rond de transmissie.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP67), roestvrijstalen toetsen, waterdicht.
- Ingebouwde slijper in aluminium met 2 amarillen en ingebouwd bakje als bescherming.
- In de hoogte regelbare vijzels.

DE Professionelle Aufschnittmaschinen

- Hergestellt aus geschmolzener Aluminium Legierung.
- Gehärtete Stahl Klinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Schieber für alle Produkte (auch die ganz Kleinen).
- Schrauben (nicht sichtbar) und Deflektor aus Edelstahl.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile sind mit einer Schutzkappe versehen, Dichtungsring auf der Getrieberolle.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP67), Edelstahl-Tasten, wasserdicht.
- Integrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmiereischeiben und unterer Schutzabdeckung.
- Regulierbare Füße.



AUTOMATIC



Top
Line

300/TL

1 293,00 EUR

mm : 495x590(640)xh495

hp : 0,29 kW : 0,21

230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

- Lame oblique, inclinaison à 38°.
- Capacité max. de coupe: 230xh175 mm (Ø 200 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 41 mm, entre lame et châssis.

NL Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Schuin snijblad, helling van 38°.
- Maximale snijcapaciteit: 230xh175mm (Ø 200 mm), dikte van 0-30 mm.
- Ruimte van 41 mm tussen het snijblad en de structuur.

DE Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 300 mm

- Schräges Messer, Neigung von 38°.
- Max. Schnittkapazität: 230xh175 mm (Ø 200 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 41 mm zwischen Messer und Gehäuse.





SPECIAL DELICATESSEN

Top Line

300/TLV

1 761,00 EUR

mm : 540x520(790)xh570 hp : 0,29 kW : 0,21 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"

- Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu pour la découpe des charcuteries.
- Course du chariot 275 mm, plateau 275xh260 mm.
- Epaisseur de coupe 0 - 30 mm.

NL Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"

- Dubbele glijlede met een arm speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost
- Snijscapaciteit 275 mm, snijblad 275xh260 mm.
- Snijdikte van 0-30 mm.

DE Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 300 mm "Wurstwaren"

- Doppelte gleitspalte mit Hebel speziell entwickelt für Fleischwaren.
- Schlittenhubs 275 mm, Platte 275xh260 mm.
- Schnittdicke 0 - 30 mm.



32 0,25



Top Line

350/GL

1 769,00 EUR

mm : 575x615(710)xh530 hp : 0,37 kW : 0,28 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm

- Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).
- Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm

- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen).
- Max. snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Ruimte van 50mm, tussen snijblad en het frame.

DE Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm

- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.



42 0,37



Top Line

350/GXS

2 258,00 EUR

mm : 575x575(710)xh530 hp : 0,54 kW : 0,4 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "engrenages"

- Système d'entraînement par engrenages "vis sans fin" à bain d'huile "autolubrifiants".
- Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).
- Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm "tandwiel aandrijving"

- Tandwiel aandrijvingssysteem via een "zelfsmerend" oliebad.
- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen).
- Max. snijcapaciteit: 270xh230 m (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Ruimte van 50mm, tussen het snijblad en het frame.

DE Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm "Zahnradgetriebe"

- Antriebssystem durch Zahnradgetriebe "Verteilerschnecke" im Ölbad "selbstschmierend".
- Schräges Messer, Neigung von 35° (inkl. herausnehmbarem Messer).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm zwischen Messer und Gehäuse.



43 0,37

TRANSMISSION GEARS

Top
Line

350/AW

3 814,00 EUR

mm : 575x685(700)xh650

hp : 0,64 kW : 0,82

230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "automatique"

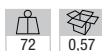
- Avancement automatique du chariot, avec variateur de vitesse (également possibilité manuelle).
- Commandes de la lame et de l'avancement du chariot indépendantes.
- Équipée d'un chariot avec "fixation intégrale" (brevet exclusif) permettant de soutenir fermement tous produits, doté également d'un contrepois sur ressorts poussant systématiquement le produit vers la lame.
- Base en acier inox.
- Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).
- Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

**NL** Professionele snijmachine, Ø 350 mm "automatisch"

- Automatische aandrijving van de slee, met snelheidsregelaar (ook manueel).
- Onafhankelijke bediening van het snijblad en de aandrijving van de slee.
- Slee met zijdelingse bevestiging (exclusief brevet), om alle producten stevig te ondersteunen, eveneens uitgerust met een tegengewicht op veren, dat het product systematisch tegen het snijblad duwt.
- Basis in RVS.
- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen).
- Maximale snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Ruimte van 50mm, tussen het snijblad en het frame.

DE Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Automatisch"

- Automatische Beförderung des Schlittens, mit Geschwindigkeitsregler (auch manuell bedienbar).
- Unabhängige Bedienung für Messer und Schlitten.
- Schlitten mit "vollständiger Befestigung" (exklusives Patent), ermöglicht alle Produkte fest zu fixieren, verfügt über ein Gegengewicht auf Federn und führt systematisch Ihre Produkte zum Messer.
- Basis aus Edelstahl.
- Schräges Messer, 35° Messereneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig).
- Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Abstand von 50 mm, zwischen Messer und Gehäuse.



AUTOMATIC

Retro
Line

RET-300

4 444,00 EUR

mm : 550x800xh500

FR Trancheuse verticale "RETRO", lame Ø 300 mm

- Traction manuelle de la lame par volant (pas d'alimentation électrique).
- Lame en acier trempé, aiguisage automatique incorporé.
- Protège lame incorporé (norme CEE).
- Capacité de coupe 230x190 mm, réglage de coupe de 0-8 mm, course du chariot 230 mm, assiette 240x275 mm.
- Réalisée fonte (rouge vif) et aluminium anodisé.

**NL** Vertikale snijmachine "RETRO", mes Ø 300 mm

- Mesaandrijving d.m.v. manuele hendel (geen elektrische voeding).
- Mes in behandeld staal met ingebouwd automatisch messlijpsysteem.
- Ingebouwde mesbescherming (CEE normen).
- Snijcapaciteit 230x190 mm, dikteregeling van 0 tot 8 mm, looplengte wagen 230 mm, bord 240x275 mm.
- Gietijzeren uitvoering (fel rood) en geanodiseerd aluminium.

DE Schneidmaschine vertikal "RETRO", Messer Ø 300 mm

- Manueller Messerantrieb durch Steuerrad (kein elek. Anschluss).
- Gehärtete Stahl Klinge, eingebaute automatische Schleifmaschine.
- Integrierter Messerschutz (CEE Normen).
- Schnittkapazität 230x190 mm, regulierbare Schnittstärke 0-8 mm, Gleitflächenverlauf 230 mm, Teller 240x275 mm.
- Hergestellt aus Gusseisen (rot) und eloxiertem Aluminium.



SU-RET

1 045,00 EUR

Ø500xh800

FR Socle en fonte (rouge vif) pour trancheuse**NL** Gietijzeren sokkel voor snijmachine (fel rood)**DE** Standfuß aus Gusseisen (rot) für Schneidmaschine



Blue Line

300/BS

1 070,00 EUR

mm : 610x535(640)xh510 hp : 0,29 kW : 0,21 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempérée, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Capacité max. de coupe: 250xh185 mm (Ø 210 mm), épaisseur de 0-13 mm.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP44).

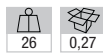


NL Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermingsring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar.
- Max. snijcapaciteit: 250xh185mm (Ø 210 mm), dikte van 0-13 mm.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische delen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP44).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, schrägliegend, Ø 300 mm

- Hergestellt aus Alulegierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Max. Schneidekapazität : 250xh185 mm (Ø 210 mm), Schnittdicke von 0-13 mm.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Eingebaute Schleifmaschine.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile mit Schutzabdeckung.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP44).



Blue Line

300/BSV

1 388,00 EUR

mm : 540x580(740)xh770 hp : 0,29 kW : 0,21 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"

- Double chariot coulissant et muni d'un bras spécialement conçu pour des charcuteries.
- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempérée, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Course du chariot 265 mm, plateau 275xh260 mm. Epaisseur de coupe 0 - 13 mm.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP44).

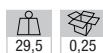


NL Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"

- Dubbele glijspede met een arm speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermingsring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar.
- Verlooptlengte wagen 265 mm, plateau 275xh260 mm. Snijdikte 0 - 13 mm.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische delen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP44).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 300 mm "Wurstwaren"

- Doppelte gleitspalte mit Hebel speziell entwickelt für Fleischwaren.
- Hergestellt aus Alulegierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Verlauflänge Wagen 265 mm, Platte 275xh260 mm. Schnittdicke 0 - 13 mm.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Eingebaute Schleifmaschine.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile mit Schutzabdeckung.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP44).



SPECIAL DELICATESSEN


**Black
Line**
250/B-CE
492,00 EUR

mm : 470x470xh370

kW : 0,15

230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle, lame Ø 250 mm

- Réalisée en aluminium anodisé, capacité de coupe: 190x250 mm.
- Lame en acier inoxydable AISI 304, réglage de coupe de 0-15 mm.
- Aiguisage automatique (livré séparément).
- Protège lame aisément démontable.
- Commande (24 V).


NL Professionele snijmachine, mes Ø 250 mm

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering, snijcapaciteit: 190x250 mm.
- Snijmachine met een mes in RVS AISI 304, afstelling van de sneedikte van 0-15 mm.
- Automatische messlijpmechanisme (wordt afzonderlijk geleverd).
- Mesbescherming makkelijk te verwijderen.
- Bediening (24 V).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 250 mm

- Ausführung in elox. Aluminium, Schnittgröße 190x250 mm.
- Messer aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Schnittstärke 0-15 mm.
- Schleifmaschine automatisch (separat geliefert).
- Schutzklinge leicht entfernbar.
- Bedienung (24 V).



16

0,2


**Black
Line**
300E/B-CE
877,00 EUR

mm : 480x600xh420

kW : 0,22

230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle, lame Ø 300 mm

- Réalisée en aluminium anodisé, capacité de coupe: 200x260 mm.
- Lame en acier inoxydable AISI 304, réglage de coupe de 0-15 mm.
- Aiguisage automatique incorporé.
- Protège lame aisément démontable.
- Commande (24 V).


NL Professionele snijmachine, mes Ø 300 mm

- Volledig uit aluminiumlegering, snijcapaciteit: 200x260 mm
- Snijmachine met een mes in RVS AISI 304, regeling snededikte van 0-15 mm.
- Automatische messlijpmechanisme.
- Mesbescherming makkelijk te verwijderen.
- Bediening (24 V).

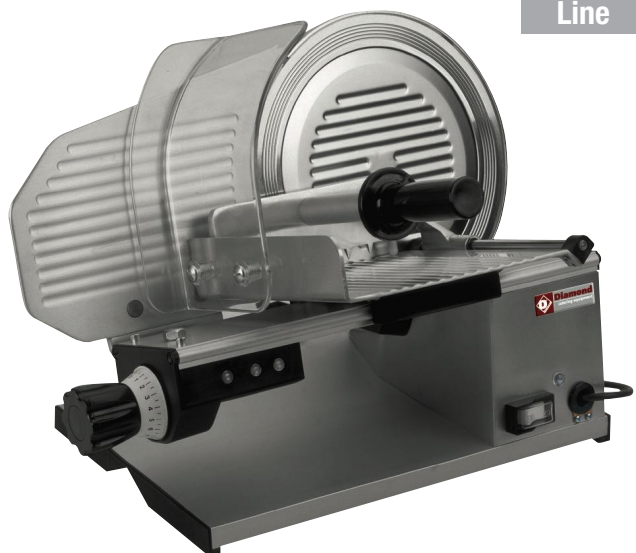
DE Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 300 mm

- Ausführung in elox. Aluminium, Schnittgröße 200x260 mm.
- Messer aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Schnittstärke 0-15 mm.
- Eingebaute Schleifmaschine, automatisch.
- Schutzklinge leicht entfernbar.
- Bedienung (24 V).



24

0,25


**Black
Line**
275/TE
763,00 EUR

mm : 580x470xh370

kW : 0,2

230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle, lame Ø 275 mm

- Spécial carpaccio, fromages...
- Réalisée en aluminium anodisé, capacité de coupe 200x150 mm.
- Transmission par engrenage "à sec", réglage de coupe de 0-15 mm.
- Lame en acier inoxydable, "anti-adhérente" (garantie 6 ans).
- Aiguisage automatique.
- Commande (24 V).


NL Professionele snijmachine, mes Ø 275 mm

- Speciaal om carpaccio, kaas,...
- Vervaardigd uit een aluminiumlegering, snijcapaciteit 200x150 mm.
- Via een tandwiel aandrijving, instelling snijdikte van 0-15 mm.
- Snijmachine met een mes uit RVS, "antikleef" (6 jaar waarborg).
- Automatisch messlijpmechanisme.
- Bediening (24 V).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 275mm

- Speziell für Carpaccio, Käse,...
- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, Schnittgröße 200x150 mm.
- Antrieb durch Zahnradgetriebe "trocken", regulierbare Schnittstärke 0-15 mm.
- Messer aus Edelstahl, "Anti-Verklebung" (6 Jahre Garantie).
- Automatische Schleifmaschine.
- 24 V Steuerung.



14,3

0,2

SPECIAL CARPACCIO

FR Cutters Horizontaux

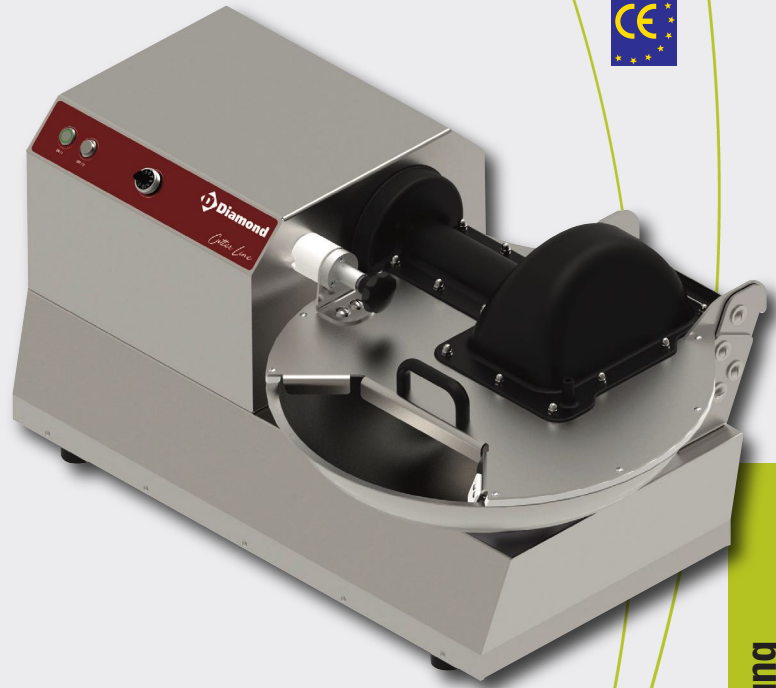
- Idéalement conçu pour viandes, légumes, mais également adapté pour de nombreuses autres opérations.
- Entièrement construit en acier inox AISI 304
- Lames entraînées pour un moteur asynchrone, ventilé
- Cuve très robuste en acier inox AISI 304, démontable.
- Couvercle inter-verrouillé, ainsi que le couvercle lame, facilement démontable pour en faciliter l'entretien.
- Commandes en inox IP 67 (encastrée)
- Moyeu à 3 lames, facilement amovible.
- Protection maximale, pas d'infiltration de liquides sur l'arbre.

NL Horizontale cutters

- Ideaal voor vlees, groenten, maar eveneens aangepast voor talrijke andere bewerkingen.
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal AISI 304.
- Messen die voor een asynchrone motor zijn gemaakt, geventileerd.
- Zeer robuuste kuip in roestvrij staal AISI 304, demonteerbaar.
- Deksel tussenvergrendelt, evenals het beschermkapje van het mes, gemakkelijk demonteerbaar om de onderhoud ervan te vergemakkelijken.
- Bedieningen in staal IP 67 (inbouw).
- Naaf van 3 messen, gemakkelijk afneembaar.
- Maximale bescherming, geen infiltratie van vloeistoffen op de hefboom.

DE Cutters Horizontal

- Ideal für Fleisch, Gemüse aber auch für andere Handlungen.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304
- Messer geeignet für einen asynchronen, ventilerten Motor
- Sehr robuste Wanne aus Edelstahl AISI 304, demontierbar.
- Deckel, sowie der Messerdeckel, fest verschlossen, einfach demontierbar für einfache Servicearbeiten.
- Schalter aus Edelstahl IP 67 (eingeschlossen)
- Nabe mit 3 Messer, einfach demontierbar.
- Maximaler Schutz, keine Infiltration von Flüssigkeiten auf dem Hebel.



CUT-H6/N

3 612,00 EUR

mm : 832x582xh472/760 hp : 0,5 kW : 0,37 230/1N 50Hz

FR Cutter Horizontal 6 Lit. (4 Kg)

- Moteur 1440 Tour/Min

NL Horizontale cutter 6 liters. (4 Kg)

- Motor 1440 Toer/Min

DE Cutter, horizontal, 6 Liter. (4 Kg)

- Motor 1440 U/Min



CUT-H12/N

4 027,00 EUR

mm : 902x680xh508/850 hp : 11 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Cutter Horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Moteur 1440 Tour/Min

NL Horizontale cutter 12 lit (7 Kg)

- Motor 1440 Toer/Min

DE Cutter, horizontal, 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 1440 U/Min



CUT-H12/NV

4 557,00 EUR

mm : 902x680xh508/850 hp : 1 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Cutter Horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Moteur 600 - 2600 Tour/Min. Version avec variateur de vitesse

NL Horizontale cutter 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 600 - 2600 Toer/Min. Versie met snelheidsvariator

DE Cutter, horizontal, 12 Liter (7 Kg)

- Motor 600 - 2600 U/Min. Version mit variable Geschwindigkeit.





**VARIABLE
SPEED**

ADVANTAGE

FR Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte).

NL Geen warmteoverdracht op de voeding (motor en kuip staan naast elkaar).

DE Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander).

FR Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver.
- Moteur ventilé, (pour usages intensifs).
- Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse), avec lames courbées en acier trempé de "coutellerie".
- Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle.
- Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP54).

NL Cutters

- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip in R.V.S. 18/10, bodem in warmtegeleidend materiaal, transporteerbare kuip met handvaten, eenvoudig te ledigen en te reinigen.
- Geventileerde motor, (voor intensief gebruik).
- Zeer robuust mes (standaard 1 vlak mes), met gekromde bladen in behandeld staal van de "coutellerie".
- Hoge veiligheid gegarandeerd, door een micro-schakelaar op het deksel.
- Deksel in doorzichtige Lexan, het bijvoegen van ingrediënten is mogelijk dankzij een opening in het deksel.
- Schraper en messenslijper standaard inbegrepen.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP54).

DE Schneidemaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Behälter aus Edelstahl 18/10, thermischer Diffusor am Boden, abnehmbarer Behälter mit Griffen, einfach zu leeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor für intensive Nutzung.
- Sehr stabiles Messer (inkl. 1 geraden Messer) mit gebogenen Klingen aus gehärtetem Stahl "Schneidwaren".
- Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter auf dem Deckel.
- Deckel aus Lexan, transparent, Zugabe von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel möglich.
- Serienmäßig mit Schaber und Schleifstein.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP54).



CSP/4

843,00 EUR

mm : 320x380xh270

hp : 0,50 kW : 0,35

230/1N 50-60Hz

FR Cutter inox, 4 litres

- Tours minute: 2600 rpm.

NL Cutter in R.V.S., 4 liter

- Toeren/ minuut: 2600 rpm.

DE Cutter aus Edelstahl, 4 Liter

- Umdrehungen/Minute: 2600 RPM.





CSP/6V

1 032,00 EUR

mm : 320x380xh320

hp : 0,50 kW : 0,35

230/1N 50-60Hz

FR Cutter inox, 6 litres, variateur de vitesse

- De série avec variateur de vitesse.
- Tours minute: 1100/2600 rpm.



NL Cutter in R.V.S., 6 liter, met snelheidsregelaar

- Standaard met snelheidsregelaar.
- Toeren/minuut: 1100/2600 rpm.

DE Cutter aus Edelstahl, 6 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Serienmäßig mit Geschwindigkeitsregler.
- Umdrehung/Stunde: 1100/2600 RPM.

VARIABLE SPEED



CSP2/9V

1 607,00 EUR

mm : 330x470xh400

hp : 1 kW : 0,7

230/1N 50-60Hz

FR Cutter inox, 9 litres, variateur de vitesse

- Version avec 2 moteurs.
- De série avec variateur de vitesse.
- Tours minute: 1100/2600 rpm.



NL Cutter in R.V.S., 9 liter, met snelheidsregelaar

- Versie met 2 motors.
- Standaard met snelheidsregelaar.
- Toeren/minuut: 1100/2600 rpm.

DE Cutter aus Edelstahl, 9 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Version mit 2 Motoren.
- Serienmäßig mit Geschwindigkeitsregler.
- Umdrehung/Stunde: 1100/2600 RPM.

2 MOTORS
VARIABLE SPEED



STANDARD KNIVES



AL/4S 93,00 EUR

3,5 lt

AL/6S 102,00 EUR

6 lt

AL/9S 117,00 EUR

9 lt

SERRATED KNIVES



AC/4S 93,00 EUR

3,5 lt

AC/6S 102,00 EUR

6 lt

AC/9S 117,00 EUR

9 lt

EMULSIFIERS KNIVES



AM/4S 90,00 EUR

3,5 lt

AM/6S 96,00 EUR

6 lt

AM/9S 114,00 EUR

9 lt



(FR) Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver.
- Moteur ventilé, (pour usages intensifs).
- Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte).
- Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse), avec lames courbées en acier trempé de "coutellerie".
- Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent, pour une visibilité optimale du produit, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle.
- Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.
- Commandes à basse tension 24V, (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

(NL) Cutters

- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip in R.V.S. AISI 304, bodem in warmtegeleidend materiaal, transporteerbare kuip met handvaten, eenvoudig te ledigen en te reinigen.
- Geventileerde motor, (voor intensief gebruik).
- Geen warmteoverdracht op de voeding (motor en kuip staan naast elkaar).
- Zeer robuust mes (standaard 1 vlak mes), met gekromde bladen in behandeld staal van de "coutellerie".
- Hoge veiligheid gegarandeerd, door een micro-schakelaar op het deksel.
- Deksel in doorzichtige Lexan, om een optimaal zicht op de voeding, het bijvoegen van ingrediënten is mogelijk dankzij een opening in het deksel.
- Schrapper en messenslijper standaard inbegrepen.
- Bediening op lage spanning 24V, (IP54), NVR (No-Voltage Release) om elke onopzettelijke start te vermijden.

(DE) Schneidemaschinen

- Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304.
- Becken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, thermischer Trichter, abnehmbares Becken, einfach zu leeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor für intensive Nutzung.
- Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander).
- Sehr stabiles Messer (aus Serie 1 der geraden Messer) mit gebogener Klinge aus gehärtetem Stahl.
- Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter.
- Deckel aus Lexan für optimale Sichtbarkeit und Loch für Zusatzzugabe mit Spatel und Schleifstein ausgestattet.
- Niederspannungssteuerung 24V, (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten.

ADVANTAGE

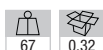
(FR) Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte).

(NL) Geen warmteoverdracht op de voeding (motor en kuip staan naast elkaar).

(DE) Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander).



2 MOTORS
2 SPEEDS



CSP2/15B

3 640,00 EUR

mm : 380x610xh530/700

hp : 2+3 kW : 3,6

400/3N 50Hz

(FR) Cutter inox, 15 Lit, de table, 2 vitesses

- Version avec 2 moteurs.
- De série 2 vitesses.
- Tours minute: 1400/2800 rpm.



(NL) Cutter in R.V.S., 15 liter, tafelmodel, 2 snelheden

- Versie met 2 motors.
- Standaard 2 snelheden.
- Toeren/minuut: 1400/2800 rpm.

(DE) Cutter aus Edelstahl, 15 Liter, Tisch mod., 2 Geschwindigkeiten

- Version mit 2 Motoren.
- Serienmäßig 2 Geschwindigkeiten.
- Umdrehung/Stunde: 1400/2800 rpm.



2 MOTORS
2 SPEEDS

CSP2/15Z

3 900,00 EUR

mm : 420x445xh1030/1130 hp : 2+3 kW : 3,6 400/3N 50Hz

FR Cutter inox, 15 Lit, sur socle, 2 vitesses

- Version avec 2 moteurs.
- De série 2 vitesses.
- Tours minute: 1400/2800 rpm.

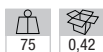


NL Cutter in R.V.S., 15 liter, op sokkel, 2 snelheden

- Versie met 2 motors.
- Standaard 2 snelheden.
- Toeren/ minuut: 1400/2800 rpm.

DE Cutter aus Edelstahl, 15 Liter, auf einer Basis, 2 Geschwindigkeiten

- Version mit 2 Motoren.
- Serienmäßig 2 Geschwindigkeiten.
- Umdrehung/Stunde: 1400/2800 rpm.



STANDARD KNIVES

AL/15S 177,00 EUR

15 lt



SERRATED KNIVES

AC/15S 177,00 EUR

15 lt



EMULSIFIERS KNIVES

AM/15S 174,00 EUR

15 lt



CSP/3.2E

538,00 EUR

mm : 240x240xh330 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

FR Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate

- Réalisé en ABS, cuve facilement démontable, nettoyage aisé.
- Moteur ventilé 2800 tours/m.
- De série 1 couteau lisse et un mélangeur en ABS.
- Micro-interrupteur de sécurité.
- Couverture en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle.
- Raclette de série.
- Commandes à basse tension 24 V, Indice de protection (IP 67), NVR (No-Voltage Release).

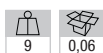


NL Cutter 3,2L glad mes ABS, polycarbonaat

- Vervaardigd uit ABS, kuip eenvoudig afneembaar, eenvoudige reiniging.
- Geventileerde motor 2800 rpm/m.
- Standaard 1 glad mes en blender in ABS.
- Micro-veiligheidsschakelaar.
- Deksel in Lexan doorzichtig, de toevoeging van de ingrediënten is mogelijk door een gat in het deksel.
- Raket standaard toebehoren.
- 24 V laagspanningsregelaars, beschermingsgraad (IP 67), NVR (No-Voltage Release).

DE Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat

- Hergestellt aus ABS, Behälter einfach herausnehmbar zur Reinigung, gekühlter
- Motor mit 2800 U/min,
- Standard mit glatter Klinge, Blender aus ABS,
- Micro-Sicherheitsschalter
- Deckel aus Lexan, durchsichtig. Ein Zugeben von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel jederzeit möglich.
- 24 V Niederspannungssteuerung, Schutzart (IP 67), NVR (No-Voltage Release).





GM

306,00 EUR

mm : 280x250xh310 mm

kW : 0,38

230/1N 50Hz

FR Râpe parmesan

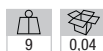
- Conseillé pour petit débit.
- Châssis extérieur en alliage d'aluminium et acier inox.
- Fonctionnement à "cylindre" rouleau Ø 110 mm, muni d'un levier supérieur (avec dispositif micro-interrupteur de sécurité), ouverture 110x65 mm.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Moteur 1400 Tr/Minutes, munie d'une protection thermique, commande à basse tension (24 V) protégée.


NL Parmesaanrasp

- Goed voor klein debiet.
- Buitenste frame in aluminiumlegering "en roestvrij staal.
- Werking per "cilinder" roll Ø 110 mm, met een bovenste hendel (met veiligheids micro-switch), opening 110x65 mm.
- Kettingtractie in oliebad.
- Motor 1400 Tr/Minuut, uitgerust met thermische bescherming, lage spanningscontrole (24 V) beveiligd.

DE Parmesan Käsereibe

- Empfohlen für einen kleine Durchsatz.
- Äußerer Rahmen aus einem Aluminiumlegierung und Edelstahl.
- Funktioniert mit Zylinder. Walzendurchmesser: 110mm, mit oberem Hebel (mit micro-Sicherheitsswitch), Öffnung 110x65 mm.
- Zugkraft auf Getriebe in einer Ölwanne.
- Motor mit 1400 UpM, ausgestattet mit einem Thermoschutz, geschützte Bedienung mit niedriger Spannung (24V).



9

0,04



GM-BG

800,00 EUR

mm : 420x270xh380 mm

hp : 1,5 kW : 1,1

230/1N 50Hz

FR Râpe parmesan, (gros débit)

- Idéale pour gros débit.
- Châssis en "alliage d'aluminium" et acier inox..
- Fonctionnement à "cylindre" rouleau Ø 140 mm, muni d'un levier supérieur (avec dispositif micro-interrupteur de sécurité), ouverture 140x80 mm.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Moteur ventilé 900 Tours/Minute, muni d'un thermique, commande à basse tension (24 V) protégé.


NL Parmesaanrasp (groot debiet)

- Goed voor groot debiet.
- Buitenste frame in aluminiumlegering "en roestvrij staal.
- Werking per "cilinder" roll Ø 140 mm, met een bovenste hendel (met veiligheids micro-switch), opening 140x80 mm.
- Kettingtractie in oliebad.
- Motor 900 Tr/Minuut, uitgerust met thermische bescherming, lage spanningscontrole (24 V) beveiligd.

DE Parmesan Käsereibe

- Empfohlen für einen großen Durchsatz.
- Äußerer Rahmen aus einem Aluminiumlegierung und Edelstahl.
- Funktioniert mit Zylinder. Walzendurchmesser: 140mm. Mit oberem Hebel (mit micro-Sicherheitsswitch), Öffnung 140x80 mm.
- Zugkraft auf Getriebe in einer Ölwanne.
- Motor mit 900 UpM, ausgestattet mit einem Thermoschutz, geschützte Bedienung mit niedriger Spannung (24V)

VENTILATED MOTOR



22

0,08



TG12

784,00 EUR

mm : 550x300xh400

hp : 1 kW : 0,8

230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande n° 12 et râpe à parmesan

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec récipients, couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Moteur ventilé, traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).



(NL) Combinatie vleesmolen n° 12 en parmesaanrasp

- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering behandeld voor voeding en R.V.S. . Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met zelfslijpend mes en rooster van 6 mm + opvangschaal.
- Geventileerde motor, raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).

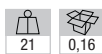
(DE) Kombination Fleischwolf N° 12 mit Käseribe für Parmesan

- Komplett aus "Aluminiumlegierung" Lebensmittel behandelt und Edelstahl. Innere Teile leichte zu entfernen, einfache Wartung.
- Inkl. Auffangbehälter, Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Belüfteter Motor, Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, 24 V Steuerung.

VENTILATED MOTOR



page 1102



TG22

928,00 EUR

mm : 600x300xh400

hp : 1,5 kW : 1,1

230/1N 50Hz

(FR) Combiné hachoir n°22 à viande et râpe à parmesan

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec récipients, couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Moteur ventilé, traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).



(NL) Combinatie vleesmolen n°22 en parmesaanrasp

- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering en R.V.S., behandeld voor voeding. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met zelfslijpend mes en rooster van 6 mm in roestvrij staal + opvangschaal.
- Geventileerde motor, raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).

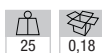
(DE) Kombination Fleischwolf n°22 mit Käseribe für Parmesan

- Komplett aus "Aluminiumlegierung" Lebensmittel behandelt und Edelstahl. Innere Teile leichte zu entfernen, einfache Wartung.
- Inkl. Auffangbehälter, Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Belüfteter Motor, Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, 24 V Steuerung.

VENTILATED MOTOR

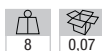


page 1102





page 1102



TS8

388,00 EUR

mm : 300x240xh300

kW : 0,38

230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande n° 8

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).


(NL) Vleesmolen n° 8

- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).

(DE) Fleischwolf N° 8

- Komplett aus "Aluminiumlegierung" Lebensmittel behandelt und Edelstahl. Innere Teile leichte zu entfernen, einfache Wartung.
- Inkl. Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, 24 V Steuerung.



page 1102



TS12

564,00 EUR

mm : 380x220xh430

hp : 1 kW : 0,8

230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande n° 12

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24 V).


(NL) Vleesmolen n° 12

- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).

(DE) Fleischwolf N° 12

- Komplett aus "Aluminiumlegierung" Lebensmittel behandelt und Edelstahl. Innere Teile leichte zu entfernen, einfache Wartung.
- Inkl. Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, 24 V Steuerung.

TS12/X

764,00 EUR

mm : 380x220xh430

hp : 1 kW : 0,8

230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande n°12 (groupe en acier inox)
(NL) Vleesmolen n°12. (group in R.V.S.)
(DE) Fleischwolf N° 12. - (Gruppe im Edelstahl)

**Stainless Steel
group**





TS22

726,00 EUR

mm : 450x220xh400 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

FR Hachoir à viande n° 22

- Moteur ventilé.
- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguillage".
- Moteur ventilé, traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).



NL Vleesmolen n° 22

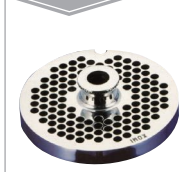
- Geventileerde motor.
- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Geventileerde motor, raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).

DE Fleischwolf N° 22

- Belüfteter Motor.
- Komplett aus "Aluminiumlegierung" Lebensmittel behandelt und Edelstahl. Innere Teile leichte zu entfernen, einfache Wartung.
- Inkl. Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, 24 V Steuerung.

VENTILATED MOTOR

page 1102



Stainless Steel group



TS22/X

990,00 EUR

mm : 450x220xh400 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

FR Hachoir à viande n°22 (groupe tout inox)

NL Vleesmolen n°22 (group volledig in RVS)

DE Fleischwolf N° 22 (Gruppe im Edelstahl)



TI32/S

1 391,00 EUR

mm : 500x225xh510 hp : 2 kW : 1,5 230/1N 50Hz

FR Hachoir à viande n° 32

- Moteur ventilé.
- Châssis, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304
- Groupe hachoir démontable, (Ø 98 mm) (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage). Grille de 6 mm et couteau en inox à "auto-aiguillage".
- Traction à engrenage sous bain d'huile, conçu pour un usage intensif.
- Commandes (24 V), protection thermique.



NL Vleesmolen nr 32

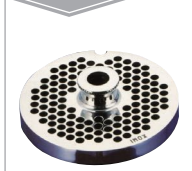
- Geventileerde motor
- Onderstel, Bovenste kom en opvangkom in inox AISI 304.
- Hakker gedeelte demonteerbaar (Ø 98 mm) (onderhoudsvriendelijk), rotatie wijziging (in geval van blokkage). 6 mm rooster en mes in inox "zelf slijpend".
- Tandwiel tractie in oliebad, perfect voor intensief gebruik.
- Bedieningen (24 V), thermisch beveiligd.

DE Fleischwolf N° 32

- Belüfteter Motor.
- Gehäuse, obere Schale und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304.
- Hackmesser aus Edelstahl, herausnehmbar, (Ø 98 mm) (einfache Wartung), Rückdrehung (falls blockiert). Inkl. Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, geeignet für eine intensive Nutzung.
- Steuerung (24 V), Wärmeschutz.

VENTILATED MOTOR

page 1102



Stainless Steel group



TI32/SX

1 715,00 EUR

mm : 500x225xh510 hp : 2 kW : 1,5 230/1N 50Hz

FR Hachoir châssis n°32 (groupe tout inox)

NL Vleesmolen kader n° 32 (groep in R.V.S.)

DE Fleischwolf N° 32 (Gruppe im Edelstahl)



**Stainless Steel
group**

TCM-32

2 023,00 EUR

mm : 475x300xh560

hp : 3 kW : 2,2

230/1N 50Hz

FR Hachoir à viande "MAXI" n° 32

- Moteur ventilé.
- Carrosserie, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Groupe hachoir en acier inox démontable, Ø 76 mm (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage).
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguillage".
- Traction à engrenage sous bain d'huile, conçu pour un usage intensif.
- Commandes (24 V), protection thermique.

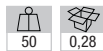


NL Vleesmolen "MAXI" n° 32

- Geventileerde motor.
- Omhulsel, kuip bovenaan en opvangbak in RVS AISI 304.
- Hakker gedeelte in RVS demonteerbaar Ø 76 mm (onderhoudsvriendelijk), omkering van snijrichting (in geval van blokkade).
- Geleverd met mes en grill 6 mm in RVS met "zelfslijper".
- Tandwiel aandrijving in een oliebad, voor intensief gebruik.
- Bedieningen (24 V), thermische bescherming.

DE Fleischwolf N° 32 MAXI

- Belüfteter Motor.
- Gehäuse, obere Schale und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304.
- Hackmesser aus Edelstahl, herausnehmbar, Ø 76 mm (einfache Wartung), Rückdrehung (falls blockiert).
- Inkl. Messer und Lochscheibe 6 mm aus Edelstahl "selbstschleifend".
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad, geeignet für eine intensive Nutzung.
- Steuerung (24 V), Wärmeschutz.



CI8	15,00 EUR	CI12	20,00 EUR
-----	------------------	------	------------------

n° 8

n° 12

CI22	25,00 EUR	CI32	29,00 EUR
------	------------------	------	------------------

n° 22

n° 32



G845	24,00 EUR	G86	24,00 EUR
------	------------------	-----	------------------

n°8 (Ø 4,5 mm)

n°8 (Ø 6 mm)

G88	24,00 EUR
-----	------------------

n°8 (Ø 12 mm)



G2245	44,00 EUR	G226	44,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°22 (Ø 4,5 mm)

n°22 (Ø 6 mm)

G228	44,00 EUR
------	------------------

n°22 (Ø 8 mm)



G1245	37,00 EUR	G126	37,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°12 (Ø 4,5 mm)

n°12 (Ø 6 mm)

G128	37,00 EUR
------	------------------

n°12 (Ø 8 mm)



G3245	56,00 EUR	G326	56,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°32 (Ø 4,5 mm)

n°32 (Ø 8 mm)

G328	56,00 EUR
------	------------------

n°32 (Ø 8 mm)





TCX22/NC

1 735,00 EUR

mm : 500x415xh432/568 hp : 2 kW : 1,47 230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- Châssis en acier inox AISI 304. Moteur ventilé (IP 55), pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, y compris la trémie supérieure (amovible), fixation de la tête très simple et sans outils, totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Commandes 24 V (IP 54) avec inversion de rotation (en cas de blocage).

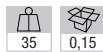


NL Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- Frame in R.V.S. AISI 304. Geventileerde motor (IP 55), een intensief gebruik.
- Tandwiel aandrijving in oliebad, dubbele bescherming tegen vloeistoffen (tussen de kop van de hakker en de motor).
- Kop van de hakker in R.V.S. AISI 304, evenals de bovenste trechter (afneembaar), bevestiging van de kop zeer eenvoudig zonder gereedschap, volledig afneembaar, gemakkelijk te reinigen en hygiënisch.
- Bediening 24V (IP 54) met rotatie-inversie (indien het blokkeert).

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/Std

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304. Belüfteter Motor (IP 55), für intensiven Gebrauch.
- Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, einschließlich des oberen Trichters (abnehmbar), sehr einfache und werkzeuglose Befestigung des Kopfes, vollständig abnehmbar, wartungsfreundlich und hygienisch.
- 24-V-Steuerungen (IP 54) mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).



TCX32/ND

1 905,00 EUR

mm : 610x479xh462/568 hp : 3 kW : 2,2 230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32 de table, Ø 6 mm, 300 kg/h

- Châssis en acier inox AISI 304. Moteur ventilé (IP 55), pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, y compris la trémie supérieure (amovible), fixation de la tête très simple et sans outils, totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Commandes 24 V (IP 54) avec inversion de rotation (en cas de blocage).

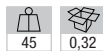


NL Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- Frame in R.V.S. AISI 304. Geventileerde motor (IP 55), een intensief gebruik.
- Tandwiel aandrijving in oliebad, dubbele bescherming tegen vloeistoffen (tussen de kop van de hakker en de motor).
- Kop van de hakker in R.V.S. AISI 304, evenals de bovenste trechter (afneembaar), bevestiging van de kop zeer eenvoudig zonder gereedschap, volledig afneembaar, gemakkelijk te reinigen en hygiënisch.
- Bediening 24V (IP 54) met rotatie-inversie (indien het blokkeert).

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/Std

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304. Belüfteter Motor (IP 55), für intensiven Gebrauch.
- Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, einschließlich des oberen Trichters (abnehmbar), sehr einfache und werkzeuglose Befestigung des Kopfes, vollständig abnehmbar, wartungsfreundlich und hygienisch.
- 24-V-Steuerungen (IP 54) mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).



G22/4,5 42,00 EUR **G22/6 42,00 EUR**

4,5 mm 6 mm

G22/8 42,00 EUR **G22/10 42,00 EUR**

8 mm 10 mm



CX/22 19,00 EUR **G22/12 42,00 EUR**

n°22 12 mm



G32/4,5 65,00 EUR **G32/6 65,00 EUR**

4,5 mm 6 mm

G32/8 65,00 EUR **G32/10 65,00 EUR**

8 mm 10 mm



CX/32 23,00 EUR **G32/12 65,00 EUR**

n°32 12 mm



FR Hachoirs en inox

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Moteur ventilé (IP 55) conçu pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, connexion sans outils (fixation moyennant levier), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée", pour un 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).

NL Hakmolens in R.V.S.

- Frame in R.V.S. AISI 304.
- Geventileerde motor (IP 55), voor een intensief gebruik.
- Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele bescherming tegen vloeistoffen (tussen de kop van de hakker en de motor).
- Kop van de hakker in R.V.S. AISI 304, bevestiging van de kop zonder gereedschap (bevestiging door middel van een hefboom), volledig afneembaar, gemakkelijk te reinigen en hygiënisch.
- Bovenste trechter in R.V.S. AISI 304 (afneembaar), met vierkante opening, voor een 2de zeer snelle doorgang.
- Bediening 24 V (IP 67) met rotatie-inversie (indien het blokkeert).

DE Edelstahl Fleischwolf

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Belüfteter Motor (IP 55) für den intensiven Gebrauch.
- Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, werkzeugloser Anschluss (Hebelbefestigung), komplett abnehmbar, einfache und hygienische Wartung.
- Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischer" Einführung, für einen sehr schnellen zweiten Durchgang.
- 24-V-Steuerungen (IP 67), mit Rückwärtsdrehung (bei Blockierung).



page 1107



TGD22/AT-N

2 390,00 EUR

mm : 512x390xh531

hp : 1,5 kW : 1,1

230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieure à Ø 8 mm (10-12...)

NL Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Met bescherming op het hoofd van de hakmolen, waardoor het mogelijk is om te werken met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...)

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/Std

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12...)





TSU22/AT-N

2 573,00 EUR

mm : 512x390xh531 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 22 de table, système Unger (partiel), 300 kg/h
- Système avec deux filières et un couteau (un seul passage).

NL Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Unger-systeem (gedeeltelijk), 300 kg/h
- Systeem met twee matrijzen en een mes (enkele doorgang).

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod N° 22 Unger-System (teilweise), 300 kg/h
- System mit zwei Matrizen und einem Messer (Single Pass).



UNGER SYSTEM



TGD32/BT-N

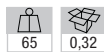
3 180,00 EUR

mm : 637x455xh551 hp : 3 kW : 2,2 230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32 de table, Ø 6 mm, 500kg/h
- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieure à Ø 8 mm (10-12...)

NL Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 6 mm, 500kg/h
- Met bescherming op het hoofd van de hakmolen, waardoor het mogelijk is om te werken met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...)

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod. N° 32, Ø 6 mm, 500kg/Std
- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12...)



TSU32/BT-N

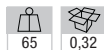
3 345,00 EUR

mm : 637x455xh551 hp : 3 kW : 2,2 230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32 de table, système Unger (partiel), 440kg/h
- Système avec deux filières et un couteau (un seul passage).

NL Hakmolen in R.V.S. N° 32, tafelmodel, Unger-systeem (gedeeltelijk), 440kg/h
- Systeem met twee matrijzen en een mes (enkele doorgang).

DE Edelstahl Fleischwolf Tischmod N° 32 mit halb.Unger Kopf., 440kg/Std
- System mit zwei Matrizen und einem Messer (Single Pass).



UNGER SYSTEM



PAH/22C

457,00 EUR

FR Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
NL Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
FOR: TGD22/AT-PAH



PBH/32C

457,00 EUR

FR Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
NL Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
FOR: TGD22/AT-PBH



PAH/22U

457,00 EUR

FR Kit hamburger, ovale (130 gr)
NL Kit hamburgers, ovale vorm (130 gr)
DE Kit für Hamburger, oval (130 gr)
FOR: TGD22/AT-PAH



PBH/32U

457,00 EUR

FR Kit hamburger, ovale (130 gr)
NL Kit hamburgers, ovale vorm (130 gr)
DE Kit für Hamburger, oval (130 gr)
FOR: TGD22/AT-PBH

NB: With kit hamburger on request



FR Hachoirs à viande "réfrigérés"

- Hachoir réfrigéré innovant super-compact, machine silencieuse, puissante et fiable, réalisée en acier inox AISI 304.
- SAV simplifié, pas besoin de frigoriste spécialisé.
- Température auto-thermostatique, température ambiante de travail max. 24°C, thermomètre digital de contrôle.
- Entretien aisé, trémie et col inox amovibles.
- Commandes (24V), avec inversion de marche, indice de protection (IP54).
- Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'un thermique.
- Réducteur hermétique en bain d'huile protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.
- Ample trémie amovible, en-dessous un compartiment pour rangement des plaques et couteaux.

NL Gekoelde vleesmolens

- Gekoelde vleesmolen innovatief, super-compact, geluidsarm apparaat, krachtig en betrouwbaar, vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- Vereenvoudigde naverkoopdienst, geen gespecialiseerde koeltechnicus nodig.
- Auto-thermostatische temperatuur, omgevingswerkttemperatuur max. 24° C, digitale controlethermometer.
- Eenvoudig onderhoud, trechter en hals in R.V.S. uitneembaar.
- Bediening (24V), met omkering, beschermingsklasse (IP54).
- Krachtige geventileerde motor (voor intensief gebruik), uitgerust met een thermiek.
- Hermetische reductor in oliebad beschermd tegen vloeistoffen met een dubbel isolatiesysteem.
- Toevoer en spil in R.V.S. AISI 304, fixatiesysteem van de toevoer snel en robuust.
- Grote trechter uitneembaar, onderaan een compartiment om de platen en messen op te bergen.

DE Gekühlter Fleischwolf

- Der gekühlte Fleischwolf ist ein innovatives, kompaktes, geräuschloses, leistungsfähiges und zuverlässiges Gerät, hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Einfacher Kundendienst, kein Spezialkältetechniker nötig.
- Automatischer Temperaturregler, Betriebstemperatur max. 24° C, digitales Kontrollthermometer.
- Einfache Wartung, Becken und Hals aus Edelstahl, abnehmbar.
- Steuerung (24V) mit Drehrichtungsumkehr, Schutzart (IP54).
- Kraftvoller und belüfteter Motor (für intensive Nutzung), inkl. Wärmesystem.
- Hermetisches Reduziergetriebe im Ölbad schützt vor Flüssigkeiten mit doppeltem Isoliersystem.
- Mundstück und auto-thermostatische Schraube mit Zapfen aus Edelstahl AISI, Befestigungssystem für das Mundstück, schnell und robust.
- Großer abnehmbarer Trichter, darunter ein Behälter für Scheiben und Messer.

PLUS

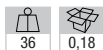
FR - Système de refroidissement exclusif par module thermoélectrique (70 Watt) ou par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche.

NL - Exclusief koelsysteem met thermo-elektrische module (70 Watt) of met "Peltier effect" (zonder compressor, zonder gas), bezuiniging van energie, de afkoeling gebeurt op de hals en de toevoer.

DE - Kühlungssystem ausschließlich durch thermoelektrische Modul (70 Watt) oder durch "Peltier-Effekt" (ohne Kompressor, ohne Gas). Energiesparend. Kühlung erfolgt am Hals und Mundstück.



REFRIGERATED



TC22/ICE

2 583,00 EUR

mm : 310x350xh615 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 350 kg.
- En dotation: grille 4,5 mm et couteau inox.



(NL) Gekoelde vleesmolen N°22, monoblok in R.V.S.

- Productiviteit/uur: 350 kg.
- Inbegrepen: rooster 4,5 mm en mes in R.V.S.

(DE) Gekühlter Fleischwolf N°22, Monoblock aus Edelstahl

- Stundenproduktion: 350 kg.
- Lieferung inkl. Gatter 4,5 mm und Edelstahlmesser.



REFRIGERATED



TB32/ICE

3 447,00 EUR

mm : 355x500xh690 hp : 2,5 kW : 1,84 230/1N 50Hz

(FR) Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 650 kg.
- En dotation: grille 6 mm et couteau inox.



(NL) Gekoelde vleesmolen N°32, monoblok in R.V.S.

- Urproductiviteit: 650 kg.
- Inclusief: 6 mm rooster en roestvrijstalen mes.

(DE) Gekühlter Fleischwolf N°32, Monoblock aus Edelstahl

- Stundenleistung: 650 kg.
- Im Lieferumfang enthalten: 6 mm Gitter und Edelstahlmesser.



G22/4,5 42,00 EUR G22/6 42,00 EUR

4,5 mm 6 mm

G22/8 42,00 EUR G22/10 42,00 EUR

8 mm 10 mm



CX/22 19,00 EUR G22/12 42,00 EUR

n°22 12 mm



G32/4,5 65,00 EUR G32/6 65,00 EUR

4,5 mm 6 mm

G32/8 65,00 EUR G32/10 65,00 EUR

8 mm 10 mm



CX/32 23,00 EUR G32/12 65,00 EUR

n°32 12 mm

**TMGD-32/CA****5 067,00 EUR**

mm : 535x505xh1026

hp : 3 kW : 2,2

230/1N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, piètement sur roues

- Conçu pour grand débit. Châssis en acier inox AISI 304.
- Moteur ventilé (IP 55). Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, dispositif de fixation rapide à baïonnette (sans outils), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée" pour en 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V, en acier inox (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).

**NL Hakmolen in R.V.S. N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, onderstel op wielen**

- Ontworpen voor hoge debieten. Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Geventileerde motor (IP 55). Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele vloeistofbescherming (tussen hakkop en motor).
- Hakkop in roestvrij staal AISI 304, snelbajonetsluiting (zonder gereedschap), volledig afneembaar, eenvoudig en hygiënisch onderhoud.
- Bovenste trechter in roestvrij staal AISI 304 (uitneembaar), met "vierkante" inleiding voor een zeer snelle 2e doorgang.
- 24 V-regelaars, van roestvrij staal (IP 67), met omgekeerde draairichting (in geval van blokkering).

DE Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/Std, mit Stand mit Rad

- Entwickelt für hohe Durchflussmengen. Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Belüfteter Motor (IP 55). Getriebeantrieb im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, Schnellbefestigung mit Bajonett (ohne Werkzeug), komplett abnehmbar, einfache und hygienische Wartung.
- Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischer" Einführung für einen sehr schnellen zweiten Durchgang.
- 24-V-Steuerungen, aus Edelstahl (IP 67), mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).



G32/4,5

65,00 EUR

4,5 mm

G32/6

65,00 EUR

6 mm

G32/8

65,00 EUR

8 mm

G32/10

65,00 EUR

10 mm



CX/32

23,00 EUR

n°32

G32/12

65,00 EUR

12 mm



G42/4,5

148,00 EUR

n°42 (Ø 4,5 mm)

G42/6

148,00 EUR

n°42 (Ø 6 mm)

G42/8

148,00 EUR

n°42 (Ø 8 mm)

G42/10

148,00 EUR

n°42 (Ø 10 mm)



CX/42

57,00 EUR

n°42

G42/12

148,00 EUR

n°42 (Ø 12 mm)

**AVM-X****1 918,00 EUR**

mm : 400x450/572xh470

FR Attendrisseur à viande manuel en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304. Tablette en polyéthylène amovible.
- Ressorts de retour étanches et protégés, hygiène assurée.
- Démontage aisé des blocs-couteaux, permettant son entretien.
- Axes de coulisse en acier inox AISI 304 (rectifiés), coulisses sur roulements à billes, protégés.

NL Manuele vleesvermalser in R.V.S.

- Vervaardigt in R.V.S. AISI 304. Afneembaar tablet in polyethyleen.
- Waterdichte en beschermde vering, gegarandeerde hygiëne.
- Eenvoudige demontage van de messenblokken, waardoor het onderhoud ervan mogelijk is.
- Schuifassen in AISI 304 roestvrij staal (geslepen), kogelgelagerde geleiders, beschermd.

DE Edelstahl manuelle Fleisch-Muerber

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Abnehmbare Ablage aus Polyethylen.
- Wasserdichte und geschützte Rücklaufquellen, garantierte Hygiene.
- Einfache Demontage der Messerblöcke, die eine Wartung ermöglicht.
- Gleitbolzen aus Edelstahl AISI 304 (geschliffen), kugelgelagert, geschützt.



TTGD-32/CB-N

5 606,00 EUR

mm : 564x911xh1237 hp : 4 kW : 2,94 400-230/3N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, sur roues

- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieure à Ø 8 mm (10-12...)
- Conçu pour grande productivité. Châssis en acier inox AISI 304 (lavable avec jet d'eau), avec roues munies de freins.
- Moteur ventilé (IP 55). Entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Grande trémie supérieure (563x900xh120 mm) en acier inox AISI 304 (amovible), dispositif de sécurité par micro- interrupteur, avec introduction "carrée" pour en 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V, en acier inox (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).



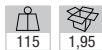
NL Hakmolen in R.V.S. N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, op wielen

- Met bescherming op de hakkop, waardoor het mogelijk is om te werken met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...)
- Ontworpen voor een hoge productiviteit. Frame in AISI 304 roestvrij staal (wasbaar met waterstraal), met wielen voorzien van remmen.
- Geventileerde motor (IP 55). Aandrijving door hermetische motorreductor, in oliebad, dubbele bescherming van vloeistoffen (tussen de hakkop en de motor).
- Hakkop in AISI 304 roestvrij staal, volledig verwijderbaar, gemakkelijk te onderhouden en hygiënisch.
- Grote bovenste trechter (563x900xh120 mm) in roestvrij staal AISI 304 (uitneembaar), veiligheidsapparaat door middel van een microscharnelaar, met "vierkante" introductie voor de tweede zeer snelle doorgang.
- 24 V-regelaars, van roestvrij staal (IP 67), met omgekeerde draairichting (in geval van blokkering).

DE Edelstahl Fleischwolf N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/Std, mit Rad

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12...)
- Entwickelt für eine hohe Produktivität. Rahmen aus Edelstahl AISI 304 (mit Wasserstrahl waschbar), mit Rädern mit Bremsen.
- Belüfteter Motor (IP 55). Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, im Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten (zwischen Häckselkopf und Motor).
- Häckselkopf aus Edelstahl AISI 304, komplett abnehmbar, wartungsfreundlich und hygienisch.
- Großer oberer Trichter (563x900xh120 mm) aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter, mit "quadratischer" Einführung für den zweiten sehr schnellen Durchgang.
- 24-V-Steuerungen, aus Edelstahl (IP 67), mit Rückwärtslauf (bei Blockierung).

page 1108



TTGD-42/DC-N

6 657,00 EUR

mm : 564x973xh1241 hp : 5 kW : 3,68 400-230/3N 50Hz

FR Hachoir en inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, sur roues

- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieure à Ø 8 mm (10-12...)

NL Hakmolen in R.V.S. N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, op wielen

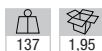
- Met bescherming op de hakkop, waardoor het mogelijk is om te werken met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...)

DE Edelstahl Fleischwolf N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/Std, mit Rad

- Mit Schutz am Schneidkopf, ermöglicht das Arbeiten mit Gittern größer als Ø 8 mm (10-12...)



Included



PCH/32C

757,00 EUR

- FR Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
 - NL Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
 - DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-32/CB-PCH**



PDH/42C

757,00 EUR

- FR Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
 - NL Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
 - DE Kit für Hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-42/DC-PDH**

NB: With kit hamburger on request



FR Mélangeurs à viande en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides.
- Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité.
- Bras mélangeur démontables (sans outils), entretien aisé.
- Ouverture de la cuve sur le côté, pour l'évacuation du mélange et du bras mélangeur.
- Commandes 24 V (IP 54), avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation).

NL Vleesmengers in R.V.S.

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Krachtige, geventileerde motor, aandrijving door hermetische reductiemotor, onder oliebad, dubbele bescherming van vloeistoffen.
- Afdekking voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar.
- Afneembare mengarm (zonder gereedschap), eenvoudig onderhoud.
- Zijdelingse opening van de tank voor de evacuatie van het mengsel en de mengarm.
- 24 V-regelaars (IP 54), met omgekeerde draairichting (betere homogenering).

DE Edelstahl Fleischmixmaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Leistungsstarker, belüfteter Motor, Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, unter Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten.
- Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.
- Abnehmbarer Mischarm (ohne Werkzeug), einfache Wartung.
- Seitliche Öffnung des Tanks zur Evakuierung des Gemischs und des Mischarms.
- 24-V-Steuerungen (IP 54), mit Rückwärtsdrehung (bessere Homogenisierung).



MCR-30T/N

2 951,00 EUR

mm : 680x365/1120xh530/975 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

FR Mélangeur à viande en inox, 30 kg

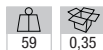
- Version de table.

NL Vleesmenger in R.V.S., 30 kg

- Tafelmodel.

DE Edelstahl Fleischmixmaschine, 30 kg

- Tischmodell.



MCR-50P/NS

3 774,00 EUR

mm : 750x465/1250xh595/1120 hp : 2 kW : 1,46 230/1N 50Hz

FR Mélangeur à viande en inox 50 kg, piètement sur roues

- Version sur piètement avec roues (avec freins).

NL Vleesmenger in R.V.S. 50 kg, onderstel op wielen

- Uitvoering op basis met wielen (met remmen).

DE Edelstahl Fleischmixmaschine 50 kg, Stand mit Rädern

- Version auf Sockel mit Rädern (mit Bremsen).





FR Mélangeurs à viande en inox

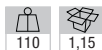
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides.
- Idéaux pour mélanges durs ou pour salades (charge minimum 40%).
- Cuve avec double protection des liquides, rabattable (avec levier), blocage automatique et dispositif blocage de sécurité.
- Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité.
- 2 bras mélangeurs (côte à côte), démontables (sans outils), entretien aisé.
- Motoréducteur logé dans le carter latéral (IP 54), commandes 24 V (IP 67) avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation) et temporisateur avec arrêt automatique.

NL Vleesmengers in R.V.S.

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Krachtige, geventileerde motor, aandrijving door hermetische reductiemotor, onder oliebad, dubbele bescherming van vloeistoffen.
- Ideaal voor harde mengsels of salades (minimale belasting 40%).
- Tank met dubbele vloeistofbescherming, opvouwbaar (met hendel), automatische vergrendeling en veiligheidsvergrendeling.
- Afdekking voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar.
- 2 mengarmen (naast elkaar), uitneembaar (zonder gereedschap), eenvoudig in onderhoud.
- Motor met tandwielkast in de zijbehuizing (IP 54), 24V-regelaars (IP 67) met omgekeerde draairichting (betere homogenisering) en timer met automatische stop.

DE Edelstahl Fleischmixmaschinen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Leistungsstarker, belüfteter Motor, Antrieb durch hermetischen Getriebemotor, unter Ölbad, doppelter Schutz von Flüssigkeiten.
- Ideal für harte Mischungen oder Salate (Mindestlast 40%).
- Tank mit doppeltem Flüssigkeitsschutz, klappbar (mit Hebel), automatische Verriegelung und Sicherheitsverriegelung.
- Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.
- 2 Mischarme (nebeneinander), abnehmbar (ohne Werkzeug), einfache Wartung.
- Getriebemotor im Seitengehäuse (IP 54), 24-V-Steuerungen (IP 67) mit Rückwärtsdrehung (bessere Homogenisierung) und Timer mit automatischer Abschaltung.



MCR-80P/N

5 276,00 EUR

mm : 1000x630/730xh1220/1617 hp : 1,4 kW : 1,1 400-230/3N 50Hz

FR Mélangeur à viande en inox 80 kg, piètement sur roues

- Version sur châssis avec roues (avec freins).



NL Vleesmenger in R.V.S. 80 kg, onderstel op wielen

- Frame uitvoering met wielen (met remmen).



DE Edelstahl Fleischmixmaschine 80 kg, Stand mit Rädern

- Rahmenausführung mit Rädern (mit Bremsen).



MCR-120P/N

6 601,00 EUR

mm : 1030x670/1000xh1080/1260 hp : 3 kW : 2,2 400-230/3N 50Hz

FR Mélangeur à viande en inox 120 kg, piètement sur roues

- Version sur châssis avec roues (avec freins).



NL Vleesmenger in R.V.S. 120 kg, onderstel op wielen

- Frame uitvoering met wielen (met remmen).



DE Edelstahl Fleischmixmaschine 120 kg, Stand mit Rädern

- Rahmenausführung mit Rädern (mit Bremsen).



**CIT5-BN****526,00 EUR**

mm : 500x500xh900

FR Billot a viande en polyéthylène, sur pieds inox 500x500

- Réalisation du support en acier inox AISI 304.
- Épaisseur du bloc: 100 mm en polyéthylène blanc.

NL Hakblok op poten in polyethyleen, 500x500 mm

- Realisatie van de steun in roestvast staal AISI 304.
- Dikte van de blok 100 mm in wit polyethyleen.

DE Hackblock aus Polyethylen auf Füßen, 500x500 mm

- Unterbau aus Edelstahl AISI 304.
- Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiß.

**CIT7-BN****659,00 EUR**

mm : 500x700xh900

FR Billot a viande en polyéthylène, sur pieds inox 500x700**NL** Hakblok op poten in polyethyleen, 500x700**DE** Hackblock aus Polyethylen auf Füßen, 500x700**AS/P1-N****255,00 EUR**

mm : 482x155xh613

kW : 0,02

230/1N 50Hz

FR Armoire, stérilisateur de couteaux (25/30 pièces)

- Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 - 2 h.
- Portillons avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur.
- Support pour couteaux en acier chromé, amovible.
- Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbologique (bactéries, virus, germes, etc.).

**NL** Messensterilisatorkast (25/30 stuks)

- Gemaakt van roestvrij staal, muurbevestiging, timer van 0 - 2 uur.
- Deuren met patrijspoort, 1/4-draaibewegingsslot, veiligheidsmicroschakelaar, lagere afvoer.
- Verchroomde stalen messenhouder, uitneembaar.
- Sterilisatie door UV-C (ultraviolette) lampen, microbiologische ontsmetting (bacteriën, virussen, ziektekiemen, enz.).

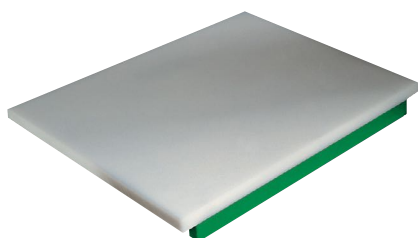
DE Schranksterilisierer für Messer (25/30 Teile)

- Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std.
- Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung.
- Gestell für Messer aus Chromstahl, abnehmbar.
- Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc).

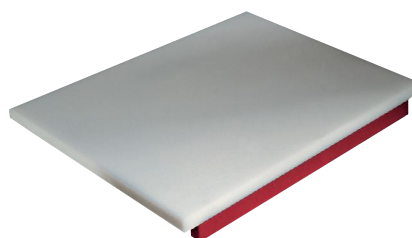
UV LAMP

PDP/GR-C**71,00 EUR**

mm : 500x420xh20

FR Planche de découpe en polyéthylène pour légumes (vert)**NL** Snijplank in polyethyleen voor groenten (groen)**DE** Hackbrett aus Polyäthylen für Gemüse (grün)**PDP/RE-D****71,00 EUR**

mm : 500x420xh20

FR Planche de découpe en polyéthylène pour viande (rouge)**NL** Snijplank in polyethyleen voor vlees (rood)**DE** Hackbrett aus Polyäthylen für Fleisch (rot)



SA-155/2

1 616,00 EUR

mm : 420x350xh850 hp : 1,0 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Scie à os, 1550 mm

- Scie à ruban en acier inox de 1550 mm, conçu également pour la découpe de la viande et poissons surgelés.
- Moteur 1 Hp, régulation de la tension de la lame.
- Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24 V).
- Equipé d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304.
- Châssis en aluminium anodisé.



NL Beenderenzaag, 1550mm

- 1550 mm roestvrijstalen lintzaag, ook ontworpen voor het snijden van bevroren vlees en vis.
- 1 pk motor, messpanningsregeling.
- Veiligheidsmicroschakelaar, motorrem, bedieningselementen (24 V).
- Uitgerust met een drukknoop, een kalibratieplaat in AISI 304 roestvrij staal.
- Geanodiseerd aluminium frame.

DE Knochensäge (eloxiertes Aluminium)

- 1550 mm Edelstahlbandsäge, auch zum Schneiden von gefrorenem Fleisch und Fisch geeignet.
- 1 PS Motor, Messerspannungsregelung.
- Sicherheitsmikroschalter, Motorbremse, Steuerungen (24 V).
- Ausgestattet mit einem Drücktaster, einer Kalibrierplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Eloxiertes Aluminiumrahmen.



SA-183/2

1 705,00 EUR

mm : 500x400xh980 hp : 1,0 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Scie à os, 1830 mm

- Scie à ruban en acier inox de 1830 mm, conçu également pour la découpe de la viande et poissons surgelés. Hauteur de coupe max.210 mm.
- Moteur 1 Hp, régulation de la tension de la lame. Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24V)
- Equipé d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304.
- Châssis en aluminium anodisé.



NL Beenderenzaag, 1830 mm

- 1830 mm roestvrijstalen lintzaag, ook ontworpen voor het snijden van bevroren vlees en vis. Max. maaiahogte 210 mm.
- 1 pk motor, messpanningsregeling. Veiligheidsmicroschakelaar, motorrem, bedieningselementen (24V)
- Uitgerust met een drukknoop, een kalibratieplaat in AISI 304 roestvrij staal.
- Geanodiseerd aluminium frame.

DE Knochensäge 1830 mm

- 1830 mm Edelstahlbandsäge, auch zum Schneiden von gefrorenem Fleisch und Fisch geeignet. Max. Schnitthöhe 210 mm.
- 1 PS Motor, Messerspannungsregelung. Sicherheitsmikroschalter, Motorbremse, Steuerung (24V)
- Ausgestattet mit einem Drücktaster, einer Kalibrierplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Eloxiertes Aluminiumrahmen.



PDP/BL-A

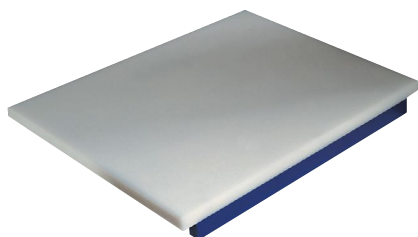
79,00 EUR

mm : 500x420xh20

FR Planche de découpe en polyéthylène pour poisson (bleu)

NL Snijplank in polyethyleen voor vis (blauw)

DE Hackbrett aus Polyäthylen für Fisch (blau)



PDP/YL-B

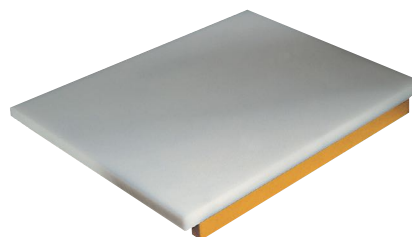
71,00 EUR

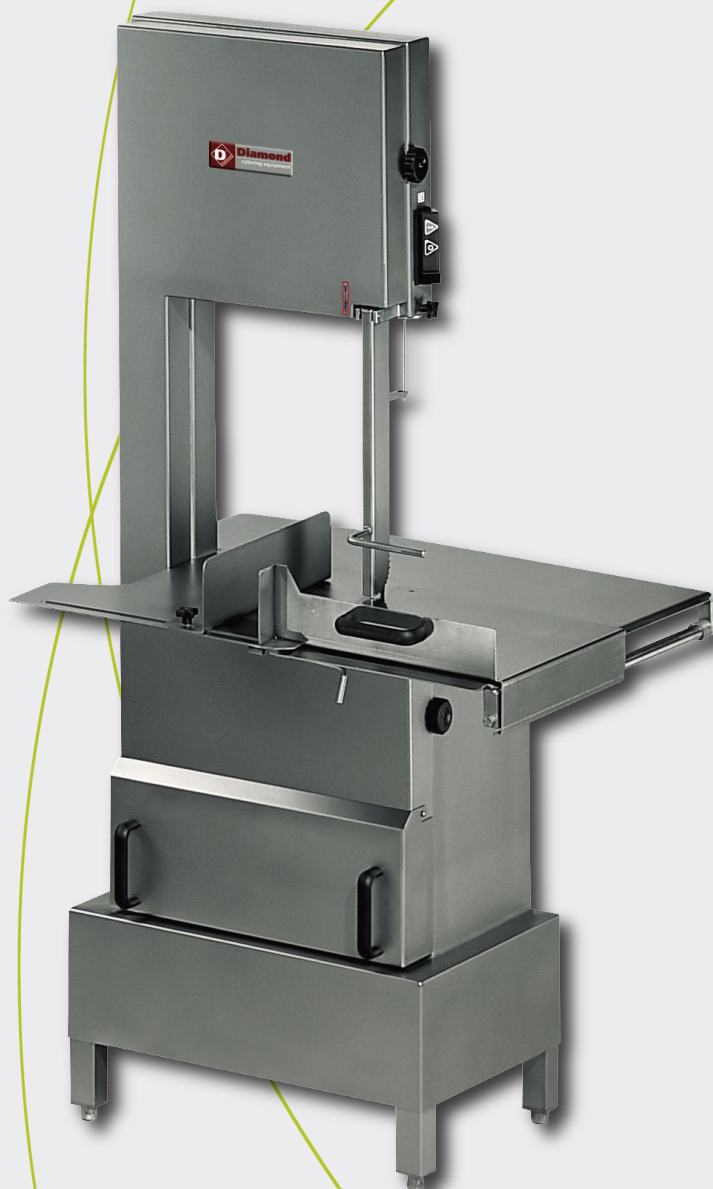
mm : 500x420xh20

FR Planche de découpe en polyéthylène pour poulet (jaune)

NL Snijplank in polyethyleen voor kip (geel)

DE Hackbrett aus Polyäthylen für Huhn (gelb)





FR Scies à os en inox

- Châssis en acier inox AISI 304 (lavable avec jet d'eau).
- Equipé d'un pousse-talon et d'une plaque de calibrage de coupe.
- Tiroir pour recueillir les résidus, accessible de l'extérieur.
- Carter amovible et poulie supérieure amovible, pour un entretien aisé.
- Poulies en aluminium, roulements à billes hermétiques.
- Moteur avec dispositif de sécurité.
- Système de tension de la lame externe pour rendre très simple le remplacement de la lame.
- Racleurs lame en PVC, facilement démontables et remplaçables, régulation de la tension de la lame.
- Commandes 24 V (IP 54), micro-interrupteur de sécurité.

NL Beenzagen in R.V.S.

- Frame in AISI 304 roestvrij staal (wasbaar met waterstraal).
- Uitgerust met een hielduwer en een snij-kalibratieplaat.
- Lade voor het verzamelen van restanten, toegankelijk van buitenaf.
- Afneembare behuizing en afneembare bovenste katrol, voor eenvoudig onderhoud.
- Aluminium poelies, afgedichte kogellagers.
- Motor met veiligheidsvoorziening.
- Extern bladspansysteem om het vervangen van het blad zeer eenvoudig te maken.
- PVC-bladschrappers, gemakkelijk afneembaar en vervangbaar, messpanningsregeling.
- 24 V-regelaars (IP 54), veiligheidsmicroschakelaar.

DE Edelstahl Knoechensägen

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304 (waschbar mit Wasserstrahl).
- Ausgestattet mit einem Fersenschieber und einer Schneidkalibrierplatte.
- Schublade zum Sammeln von Rückständen, von außen zugänglich.
- Abnehmbares Gehäuse und abnehmbare obere Riemenscheibe für einfache Wartung.
- Aluminiumrollen, abgedichtete Kugellager.
- Motor mit Sicherheitsvorrichtung.
- Externes Klingenspannsystem, um den Klingenswechsel sehr einfach zu gestalten.
- PVC-Klingenschaber, leicht abnehmbar und austauschbar, Klingenspannungsregulierung.
- 24 V-Steuerungen (IP 54), Sicherheitsmikroschalter.



SAX-165/9

3 218,00 EUR

mm : 545/650x510xh815

hp : 1 kW : 0,75

230/1N 50Hz

FR Scie à os en inox, 1650 mm, 900 tours/min

- Lame en acier inox de 1650 mm.
- Hauteur de coupe max. 250 mm.

NL Beenzaag in R.V.S., 1650 mm, 900 toeren/min

- Roestvrij stalen lemmet van 1650 mm.
- Max. snijhoogte 250 mm.

DE Edelstahl Knoechensäge, 1650 mm, 900 T/Min

- 1650 mm Edelstahlmesser.
- Max. Schnitthöhe 250 mm.





SAX-202/9

3 853,00 EUR

mm : 600/750x560xh980 hp : 1 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Scie à os en inox, 2020 mm, 900 tours/min

- Lame en acier inox de 2020 mm.
- Hauteur de coupe max. 330 mm.



NL Beenzaag in R.V.S., 2020 mm, 900 toeren/min

- Roestvrij stalen lemmet van 2020 mm.
- Max. snijhoogte 330 mm.

DE Edelstahl Knoechnensäge, 2020 mm, 900 T/Min

- Edelstahlklinge von 2020 mm.
- Max. Schnitthöhe 330 mm.



SAX-240/7

5 621,00 EUR

mm : 710/830x700xh1630 hp : 1,8 kW : 1,34 400-230/3N 50Hz

FR Scie à os en inox sur soubassement, 2400 mm, 700 tours/min

- Lame en acier inox de 2400 mm.
- Hauteur de coupe max. 365 mm.



NL Beenzaag in R.V.S. op onderstel, 2400 mm, 700 toeren/min

- Roestvrij stalen lemmet van 2400 mm.
- Max. snijhoogte 365 mm.

DE Edelstahl Knoechnensäge Stand Model, 2400 mm, 700 T/Min

- Edelstahlklinge von 2400 mm.
- Max. Schnitthöhe 365 mm.



SAX-310/7

8 019,00 EUR

mm : 810/930x910xh1870 hp : 2,5 kW : 1,86 400-230/3N 50Hz

FR Scie à os en inox sur soubassement, 3000 mm, 700 tours/min

- Lame en acier inox de 2400 mm.
- Hauteur de coupe max. 460 mm.

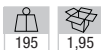


NL Beenzaag in R.V.S. op onderstel, 3000 mm, 700 toeren/min

- Roestvrij stalen lemmet van 2400 mm.
- Max. snijhoogte 460 mm.

DE Edelstahl Knoechnensäge Stand Model, 3000 mm, 700 T/Min

- Edelstahlklinge von 2400 mm.
- Max. Schnitthöhe 460 mm.



OPT-24

523,00 EUR

- FR** Option: plan de coupe coulissant SAX-240/7
- NL** Optie: schuivend snijvlak SAX-240/7
- DE** Option: Gleitschlitten SAX-240/7



OPT-31

594,00 EUR

- FR** Option: plan de coupe coulissant SAX-310/7
- NL** Optie: schuivend snijvlak SAX-310/7
- DE** Option: Gleitschlitten SAX-310/7



PHM-100

290,00 EUR

mm : 190x250xh320

(FR) Presse hamburger manuel

- Réalisation en aluminium anodisé.
- Diamètre du cylindre: 100 mm.

(NL) Manuele hamburgerpers

- Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
- Cilinderdiameter: 100 mm.

(DE) Presse Hamburger manuell

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium.
- Zylinderdurchmesser: 100 mm.



PHM-130B

387,00 EUR

mm : 190x300xh280

(FR) Presse Hamburger manuel

- Réalisation en aluminium anodisé.
- Diamètre du cylindre: 130 mm.

(NL) Manuele hamburgerpers

- Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
- Cilinderdiameter: 130 mm.

(DE) Manuelle Hamburgerpresse

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium.
- Zylinderdurchmesser: 130 mm.





BSX7

783,00 EUR

mm : 660x220xh280

(FR) Bourreuse à saucisses 7 litres

- Châssis extérieur en acier inox.
- Cylindre Ø 160x320 mm en acier inox.
- 2 vitesses.
- Set d'entonnoirs inclus.

(NL) Worstenvuller 7 liter

- Extern frame in roestvrij staal.
- Cilinder Ø 160x320 mm in roestvrij staal.
- 2 snelheden.
- Inclusief trechterset.

(DE) Wurstpresse 7 Liter

- Außenrahmen aus Edelstahl.
- Zylinder Ø 160x320 mm aus Edelstahl.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Trichterset inklusive.

MANUAL



BSX14

944,00 EUR

mm : 800x270xh300

(FR) Bourreuse à saucisses 14 litres

- Châssis extérieur en acier inox.
- Cylindre Ø 200x480 mm en acier inox.
- 2 vitesses.
- Set d'entonnoirs inclus.

(NL) Worstenvuller 14 liter

- Extern frame in roestvrij staal.
- Cilinder Ø 200x480 mm in roestvrij staal.
- 2 snelheden.
- Inclusief trechterset.

(DE) Wurstpresse 14 Liter

- Außenrahmen aus Edelstahl.
- Zylinder Ø 200x480 mm aus Edelstahl.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Trichterset inklusive.

MANUAL



**BSM-12V****1 143,00 EUR**

mm : 435x260xh800/1100

FR Pousoir manuel vertical en inox, 12 litres

- Cylindre Ø 200xh380 mm, set de 3 entonnoirs et kit de fixation inclus.
- Châssis et cylindre en acier inox AISI 304.
- Cylindre (chargement vertical) avec double soudure du fond, piston en nylon, muni d'une soupape de dépression.
- Engrenages en acier trempé, coulissement sur 4 roulements à billes hermétiques.

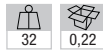
NL Verticale manuele worstenvuller in R.V.S., 12 liter

- Cilinder Ø 200xh380 mm, set van 3 trechters en bevestigingsset inbegrepen.
- Frame en cilinder in AISI 304 roestvrij staal.
- Cilinder (verticale vulling) met dubbele bodemaftichting, nylon zuiger, voorzien van een vacuümventiel.
- Gehard stalen tandwielen, glijdend op 4 afgedichte kogellagers.

DE Edelstahl vertikal manuel Wursthfüller, 12 Liter

- Zylinder Ø 200xh380 mm, Satz mit 3 Trichtern und Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten.
- Rahmen und Zylinder aus Edelstahl AISI 304.
- Zylinder (vertikale Belastung) mit doppelter Bodendichtung, Nylonkolben, ausgestattet mit einem Vakuumventil.
- Zahnräder aus gehärtetem Stahl, gleitend auf 4 abgedichteten Kugellagern.

MANUAL

**BSH-15A****3 338,00 EUR**

mm : 490x370/700xh1200

kW : 0,52

230/1N 50Hz

FR Pousoir hydraulique vertical en inox, 15 litres sur roues

- Cylindre Ø 200xh495 mm, set de 3 entonnoirs.
- Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable).
- Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé;
- Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau.
- Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe.
- Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur.
- Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).

**NL Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 15 liter op wielen**

- Cilinder Ø 200xh495 mm, set van 3 trechters.
- Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder).
- Volledig afneembaar (zonder gereedschap) voor eenvoudig onderhoud;
- Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator.
- Geventileerde motor (2800 tpm), zeer stil, directe werking.
- Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger, wanneer de motor stopt.
- Frame op wielen als standaard, 24 V-regelaars (IP 54).

DE Edelstahl Vertikal hydraulische Wursthfüller, 15 Liter mit Rädern

- Zylinder Ø 200xh495 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung;
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

AUTOMATIC



**BSH-25B****4 595,00 EUR**

mm : 565x450/950xh1160

kW : 0,52

230/1N 50Hz

FR Poussoir hydraulique vertical en inox, 25 litres sur roues

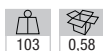
- Cylindre Ø 260xh460 mm, set de 3 entonnoirs.
- Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable).
- Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé;
- Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau.
- Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe.
- Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur.
- Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).

**NL Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 25 liter, op wielen**

- Cilinder Ø 260xh460 mm, set van 3 trechters.
- Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder).
- Volledig afneembaar (zonder gereedschap) voor eenvoudig onderhoud;
- Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator.
- Geventileerde motor (2800 tpm), zeer stil, directe werking.
- Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger, wanneer de motor stopt.
- Frame op wielen als standaard, 24 V-regelaars (IP 54).

DE Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller, 25 Liter mit Rädern

- Zylinder Ø 260xh460 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung;
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

AUTOMATIC**BSH-35C****5 509,00 EUR**

mm : 640x480/1000xh1160

kW : 0,52

230/1N 50Hz

FR Poussoir hydraulique vertical en inox, 35 litres sur roues

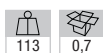
- Cylindre Ø 320xh460 mm, set de 3 entonnoirs.
- Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable).
- Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé;
- Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau.
- Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe.
- Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur.
- Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).

**NL Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 35 liter op wielen**

- Cilinder Ø 320xh460 mm, set van 3 trechters.
- Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder).
- Volledig afneembaar (zonder gereedschap) voor eenvoudig onderhoud;
- Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator.
- Geventileerde motor (2800 tpm), zeer stil, directe werking.
- Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger, wanneer de motor stopt.
- Frame op wielen als standaard, 24 V-regelaars (IP 54).

DE Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller, 35 Liter mit Rädern

- Zylinder Ø 320xh460 mm, Satz mit 3 Trichtern.
- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder).
- Komplett abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung;
- Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige.
- Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung.
- Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors.
- Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

AUTOMATIC



**Black
Line**



FR Eplucheuses pommes de terre

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, timer digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- Livré de série avec décharge latérale (diam. 50 mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.

NL Aardappelschilmachines

- Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in AISI 304 roestvrij staal, 100% hygiënisch, zonder ruwheid en zonder afgeronde randen.
- Transparante plexiglas deksel.
- Schuurdraaischijf en wanden ook voorzien van een abrasieve band.
- Digitaal bedieningspaneel (zijdelings gemonteerd), waterdichte IP 55, multifunctionele digitale timer.
- Frontaal ontladingshek.
- Standaard geleverd met zijdelingse afvoer (diam. 50 mm).
- Watervoorziening door elektroventiel.

DE Kartoffelschälmaschinen

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, ohne Rauheit und abgerundete Kanten.
- Transparente Plexiglasabdeckung.
- Schleifteller und Wände sind ebenfalls mit einem Schleifband ausgestattet.
- Digitales Bedienfeld (seitlich montiert), wasserdicht IP 55, multifunktionaler digitaler Timer.
- Frontales Auslassventil.
- Serienmäßig mit seitlichem Auslauf (Durchmesser 50 mm).
- Wasserversorgung über Magnetventil.

ADVANTAGE

FR Plateau tournant abrasif (Mussel's Washer = Nylon) et parois dotées également d'une bande abrasive (facilement extractible pour l'entretien, opération ne nécessitant aucune main d'oeuvre spécialisée).

NL Draaiblad (Mussel's Washer = Nylon) en wanden uitgerust met schuurband (beiden makkelijk te demonteren voor onderhoud, geen enkele gespecialeerde handarbeid nodig).

DE Schleifende Drehscheibe (Mussel's Washer = Nylon) und Innenwände, inkl. zusätzlichem Schleifband (beides leicht zu entfernen, einfache Wartung, Bedienung benötigt kein geschultes Personal).



**Black
Line**

PPF-05

1 355,00 EUR

mm : 530x520h520

hp : 0,50 kW : 0,37

230/1N 50Hz

FR Eplucheuse pommes de terre de table (5 kg)

- Tours/minute: rpm 270.
- Durée du cycle de production 60-90 sec.

NL Aardappelschilmachine tafelmodel(5 kg)

- Toeren/minuut: rpm 270.
- Productiecyclus tijd 60-90 seconden.

DE Kartoffelschäler, Tischmodell(5 kg)

- Umdrehungen/Minute: 270 RPM.
- Produktionszykluszeit 60-90 sec.





Black Line	PPF-10	1 766,00 EUR
	mm : 530x660h850	hp : 0,75 kW : 0,55
	FR Eplucheuse pommes de terre sur pied (10 kg) - Tours/minute: rpm 320. - Durée du cycle de production: 90-120 sec.	
	NL Aardappelschilmachine op voet (10 kg) - Toeren/minute: rpm 320. - Productiecyclus tijd 90-120 seconden.	
	DE Kartoffelschäler auf Füßen (10 kg) - Umdrehungen/Minute: 320 RPM. - Produktionszykluszeit 90-120 sec.	



Black Line	PPF-18	1 877,00 EUR
	mm : 530x660h950	hp : 1,2 kW : 0,9
	FR Eplucheuse pommes de terre sur pied (18 kg) - Tours/minute: rpm 320. - Durée du cycle de production: 120-150 sec.	
	NL Aardappelschilmachine op voet, 18 kg, prod. 500 kg/u - Toeren/minute: rpm 320. - Productiecyclus tijd 120-150 seconden.	
	DE Kartoffelschäler auf Füßen, 18 Kg, Prod. 500 kg/Std. - Umdrehungen/Minute: 320 RPM. - Produktionszykluszeit 120-150 sec.	



BFD-ST	112,00 EUR
mm : 255X300X190	
FR Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg) NL Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg) DE Behälter mit Filter für Entleerung aus Edelstahl (10-18 kg)	

BFD-SCD	327,00 EUR
mm : +210	
FR Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg) NL Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg) DE Untergestell mit vertikalem Kollektor Abfuhr (10-18kg)	

Black
Line**FR Lave-moules**

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant avec brosses en nylon et parois dotées également d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, timer digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- De série avec décharge latérale (Ø 50 mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.

NL Mosselenwasser

- Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in AISI 304 roestvrij staal, 100% hygiënisch, zonder ruwheid en zonder afgeronde randen.
- Transparante plexiglas deksel.
- Draaiplateau met nylon borstels en wanden ook voorzien van een abrasieve band.
- Digitaal bedieningspaneel (zijdelings gemonteerd), waterdichte IP 55, multifunctionele digitale timer.
- Frontaal ledigingsdeurtje.
- Standaard met zijdelingse afvoer (Ø 50 mm).
- Watervoorziening door elektroventiel.

DE Muschelreinigungsmaschine

- Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, ohne Rauheit und abgerundete Kanten.
- Transparente Plexiglasabdeckung.
- Drehscheibe mit Nylonbürsten und -wänden, die ebenfalls mit einem Schleifband ausgestattet sind.
- Digitales Bedienfeld (seitlich montiert), wasserdicht IP 55, multifunktionaler digitaler Timer.
- Frontales Auslassventil.
- Standard mit seitlichem Auslauf (Ø 50 mm).
- Wasserversorgung über Magnetventil.

ADVANTAGE

FR Plateau tournant abrasif (Mussel's Washer = Nylon) et parois dotées également d'une bande abrasive (facilement extractible pour l'entretien, opération ne nécessitant aucune main d'oeuvre spécialisée).

NL Draaiblad (Mussel's Washer = Nylon) en wanden uitgerust met schuurband (beiden makkelijk te demonteren voor onderhoud, geen enkele gespecialeerde handarbeid nodig).

DE Schleifende Drehscheibe (Mussel's Washer = Nylon) und Innenwände, inkl. zusätzlichem Schleifband (beides leicht zu entfernen, einfache Wartung, Bedienung benötigt kein geschultes Personal).

Black
Line

LCF-05

1 547,00 EUR

mm : 530x520xh520

hp : 0,50 kW : 0,35

230/1N 50Hz

FR Lave-moules, 5 kg, production 75 kg/h.

- Tours/minute: rpm 145.
- Durée du cycle de production 90-120 sec.

NL Mosselenwasser, 5 kg, productie 75 kg/u.

- Toeren/ minuut: rpm 145.
- Productiecyclus tijd 90-120 seconden.

DE Muschelreinigungsmaschine, 5 Kg, Stundenleistung 75 Kg

- Umdrehungen/Minute: 145 RPM.
- Produktionszykluszeit 90-120 sec.



28

0,2



Black Line

LCF-10

1 877,00 EUR

mm : 530x660xh850 hp : 0,50 kW : 0,35 230/1N 50Hz

FR Lave-moules sur pied, 10 kg, production 150 kg/h.
 - Tours/minute: rpm 180.
 - Durée du cycle de production 120-150 sec.

NL Mosselenwasser op voet, 10 kg, productie 150 kg/h.
 - Toeren/minute: rpm 180.
 - Productiecyclus tijd 120-150 seconden.

DE Muschelreinigungsmaschine auf Füßen, 10 Kg, Stundenleistung 150 Kg
 - Umdrehungen/Minute: 180 RPM.
 - Produktionszykluszeit 120-150 sec.



40 0,32



Black Line

LCF-18

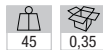
1 988,00 EUR

mm : 530x660xh950 hp : 0,90 kW : 0,65 230/1N 50Hz

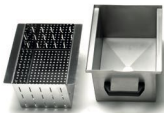
FR Lave-moules sur pied, 18 kg, production 250 kg/h.
 - Tours/minute: rpm 180.
 - Durée du cycle de production 150-180 sec.

NL Mosselenwasser op voet, 18 kg, productie 250 kg/h.
 - Toeren/minute: rpm 180.
 - Productiecyclus tijd 150-180 seconden.

DE Muschelreinigungsmaschine auf Füßen, 18 Kg, Stundenleistung 250 Kg
 - Umdrehungen/Minute: 180 RPM.
 - Produktionszykluszeit 150-180 sec.



45 0,35



BFD-ST

112,00 EUR

mm : 255X300X190

- FR Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg)
- NL Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg)
- DE Behälter mit Filter für Entleerung aus Edelstahl (10-18 kg)



BFD-SCD

327,00 EUR

mm : +210

- FR Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg)
- NL Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg)
- DE Untergestell mit vertikalem Kollektor Abfuhr (10-18kg)



*The original
made in Italy*

FR Coupes-légumes

- Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé (traité alimentaire) et acier inox, couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Moteur ventilé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24 V, indice de protection (IP54).

NL Groentensnijmachine

- Gemaakt van gegoten geanodiseerd aluminiumlegering (food grade) en roestvrij staal, afneembare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geventileerde motor.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microscharakelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24 V, beschermingsklasse (IP54).

DE Gemüseschneider

- Hergestellt aus gegossener eloxierter Aluminiumlegierung (lebensmittelecht) und Edelstahl, abnehmbare obere Abdeckung, einfache Wartung.
- Belüfteter Motor.
- Lieferung mit 2 Auspressscheiben, 1 "oben" und 1 "unten".
- Kontinuierliche Stromversorgung, einfache Bedienung, hohe Sicherheit durch Mikroschalter am Hebel und an der oberen Abdeckung.
- Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart (IP54).

ADVANTAGE

FR Appareil conçu idéalement pour des productions moyennes (pas d'utilisation en continu), entretien aisé, ayant la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils).

NL Ideaal ontworpen voor middelgrote producties (geen continu gebruik), eenvoudig onderhoud, met het bovenste deel volledig afneembaar (zonder gereedschap).

DE Ideal für mittlere Produktionen (kein Dauereinsatz), einfache Wartung, mit vollständig abnehmbarem Oberteil (ohne Werkzeug).



TVA-38

765,00 EUR

mm : 240x570xh470/810

kW : 0,38

230/1N 50Hz

FR Coupe-légumes de table

- Production à l'heure de 100-300 kg.
- Disques, 300 tours/minute.

NL Groentensnijmachine tafelmodel

- Productie per uur van 100-300 kg.
- Schijven, 300 toeren/ minuut.

DE Tischgemüseschneider

- Produktion pro Stunde von 100-300 kg.
- Schneidescheibe, 300 Umdrehungen/Minute.



FR Coupes-légumes, inox

- Réalisé 100% en acier inox, anti-adhérent et traité contre les "acides alimentaires" couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé, muni d'une protection thermique.
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24 V, indice de protection (IP54).

NL Groentensnijmachine, R.V.S.

- Gemaakt van 100% roestvrij staal, antikleef en behandeld tegen "voedingszuren", verwijderbare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Zeer krachtige motor (0,55 kW), geventileerd, voorzien van thermische beveiliging.
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microscharrelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24 V, beschermingsklasse (IP54).

DE Edelstahl Gemüseschneider

- Hergestellt aus 100% Edelstahl, antihafbeschichtet und gegen "Lebensmittelsäuren" behandelt, abnehmbarer Deckel, einfache Wartung.
- Lieferung mit 2 Auspressscheiben, 1 "oben" und 1 "unten".
- Sehr starker Motor (0,55 kW), belüftet, mit Wärmeschutz ausgestattet.
- Kontinuierliche Stromversorgung, einfache Bedienung, hohe Sicherheit durch Mikroschalter am Hebel und an der oberen Abdeckung.
- Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart (IP54).



**Full
Stainless steel**

ADVANTAGE

FR Appareil conçu pour une utilisation en continu, entretien particulièrement aisé et hygiénique, ayant la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils) et étant réalisé 100% en acier inox, peut être lavé au lave vaisselle.

NL Apparaat ontworpen voor continu gebruik, bijzonder eenvoudig en hygiënisch onderhoud, waarbij het bovenste deel volledig afneembaar is (zonder gereedschap) en gemaakt is van 100% roestvrij staal, vaatwasmachinebestendig.

DE Gerät für den Dauereinsatz, besonders wartungsfreundlich und hygienisch, wobei der obere Teil vollständig (ohne Werkzeug) abnehmbar ist und aus 100% Edelstahl gefertigt ist, spülmaschinenfest.



TVX-55

1 118,00 EUR

mm : 265x530xh490/870

kW : 0,55

230/1N 50Hz

FR Coupe-légumes de table, tout inox

- Production horaire de 150-350 kg.
- Disques, 400 tours/minute.

NL Groentensnijmachine, tafelmodel R.V.S.

- Productie van 150-350 kg per uur.
- Schijven, 400 toeren/minuut.

DE Tischgemüseschneider aus Edelstahl

- Stündliche Produktion von 150-350 Kg.
- Scheiben, 400 Umdrehungen/Minute.







FR Info: .../K = Disques lavables en machine, nettoyage très facile !!


NL Info: .../K = Schijven vaatwasbestendig, zeer gemakkelijk in onderhoud.


DE Info: .../K = Schneidescheiben spülmaschinenfest, einfache Reinigung !!


	T2/K	57,00 EUR
	<p>FR Disque éminceur 2 mm NL Snijschijf 2 mm DE Schneidescheibe 2 mm</p>	


	T3/K	57,00 EUR
	<p>FR Disque éminceur 3 mm NL Snijschijf 3 mm DE Schneidescheibe 3 mm</p>	


	T4/K	57,00 EUR
	<p>FR Disque éminceur 4 mm NL Snijschijf 4 mm DE Schneidescheibe 4 mm</p>	


	T8/A	57,00 EUR
	<p>FR Disque trancheur 8 mm NL Snijderschijf 8 mm DE Schneidescheibe 8 mm</p>	


	T10/A	57,00 EUR
	<p>FR Disque trancheur 10 mm NL Snijderschijf 10 mm DE Schneidescheibe 10 mm</p>	

	B25X25/K	86,00 EUR
	<p>FR Disque bâtonnets 2,5x2,5 mm NL Staafjesschijf 2,5x2,5 mm DE Streifenscheibe 2,5x2,5 mm</p>	

	B40X40/K	86,00 EUR
	<p>FR Disque bâtonnets 4x4 mm NL Staafjesschijf 4x4 mm DE Streifenscheibe 4x4 mm</p>	


	RP/K	60,00 EUR
	<p>FR Disque râpe à parmesan NL Rasperschijf parmesan DE Reibescheibe für Parmesan</p>	


	R2/K	60,00 EUR
	<p>FR Disque râpe 2 mm NL Rasperschijf 2 mm DE Reibescheibe 2 mm</p>	

	R3/K	60,00 EUR
	<p>FR Disque râpe 3 mm NL Rasperschijf 3 mm DE Reibescheibe 3 mm</p>	

	R4/K	60,00 EUR
	<p>FR Disque râpe 4 mm NL Rasperschijf 4 mm DE Reibescheibe 4 mm</p>	

	R7/K	60,00 EUR
	<p>FR Disque râpe 7 mm NL Rasperschijf 7 mm DE Reibescheibe 7 mm</p>	


	M4/K	70,00 EUR
	<p>FR Disque râpe mozzarella/fromage 4 mm NL Rasperschijf mozzarella/kaas 4 mm DE Reibescheibe für Mozzarella/Käse 4 mm</p>	


	M7/K	70,00 EUR
	<p>FR Disque râpe mozzarella/fromage 7 mm NL Rasperschijf mozzarella/kaas 7 mm DE Reibescheibe für Mozzarella/Käse 7 mm</p>	

<p>FR Grilles spécifiques TVA-38 doivent être combinées à un disque trancheur (NB: dans ce cas spécifique, utiliser disque expulseur "bas").</p> <p>NL Specifieke roosters voor TVA-38 moeten worden gecombineerd met een snijschijf (NB: gebruik in dit specifieke geval een "lage" afvoerschijf).</p> <p>DE Spezifische TVA-38 Raster müssen mit einer Trennscheibe kombiniert wer-</p>		
--	--	--

	AV8/K	91,00 EUR
	<p>FR Grille pour allumettes/frites 8 mm NL Staafjesroosters/frietten 8 mm DE Pommesgatter 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	AV10/K	91,00 EUR
	<p>FR Grille pour allumettes/frites 10 mm NL Staafjesroosters/frietten 10 mm DE Pommesgatter 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	CV8/A	106,00 EUR
	<p>FR Grille pour cubes/macédoine 8 mm NL Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm DE Würfelgatter 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	CV10/A	106,00 EUR
	<p>FR Grille pour cubes/macédoine 10 mm NL Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm DE Würfelgatter 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

FR Attention: grilles spécifiques TVX-55 doivent être combinées à un disque trancheur (NB: dans ce cas spécifique, utiliser disque expulseur "bas").

NL Let op: specifieke TVX-55-rasters moeten worden gecombineerd met een snijschijf (NB: gebruik in dit specifieke geval een "lage" uitwerpschijf).

DE Achtung: Spezifische TVX-55-Gitter müssen mit einer Trennscheibe kombiniert werden (Achtung: in diesem speziellen Fall "niedrige" Auswurfscheibe verwenden).

	AX8/A	91,00 EUR
	FR Grille pour allumettes/frites 8 mm NL Staafjesroosters/frieten 8 mm DE Pommesgatter 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	AX10/A	91,00 EUR
	FR Grille pour allumettes/frites 10 mm NL Staafjesroosters/frieten 10 mm DE Pommesgatter 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	CX8/A	194,00 EUR
	FR Grille pour cubes/macédoine 8 mm NL Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm DE Würfegatter 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	CX10/A	194,00 EUR
	FR Grille pour cubes/macédoine 10 mm NL Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm DE Würfegatter 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	



*Place your orders via Internet ...
It's safer and faster ...*

www.diamond-europe.com

Marketing **Strategy**



Diamond
EUROPE S.A.
N.V.
SINCE 1985



LLV-2M

8 481,00 EUR

mm : 550x738xh880

kW : 1

230/1N 50Hz

(FR) Lave-légumes avec essorage

- Production horaire : 260 à 300 kg/h, 60 à 80 kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve inox AISI 304, double filtre, munie d'un trop-plein.
- 4 programmes disponibles: lavage et essorage, pré-lavage, lavage et essorage, lavage en continu, essorage.
- Régulation manuelle du flux d'eau, pompe de décharge incorporée.
- Couvercle avec micro-interrupteur de sécurité.
- Panier 45 litres en acier inox, maille de 16 mm.
- Douchette extractible pour le nettoyage de la cuve incorporée.

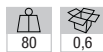


(NL) Groentenwasser en droger

- Productie per uur: 260 tot 300 kg/uur, 60 tot 80 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, dubbel filter, voorzien van een overloop.
- 4 programma's beschikbaar: wassen en droogzwieren, voorwassen, wassen en droogzwieren, continu wassen, droogzwieren.
- Handmatige waterstroomregeling, ingebouwde afvoerpomp.
- Afdekking met veiligheidsmicroschakelaar.
- 45 liter roestvrijstalen korf, 16 mm mesh.
- Afneembare handdouche voor het reinigen van de ingebouwde kuip.

(DE) Gemüsewäscher mit Schleudergang

- Stundenproduktion: 260 bis 300 kg/h, 60 bis 80 kg/h für Blattgemüse.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Becken aus Edelstahl AISI 304, Doppelfilter, ausgestattet mit einem Überlauf.
- 4 Programme verfügbar: Waschen und Wringen, Vorwaschen, Waschen und Wringen, kontinuierliches Waschen, Wringen.
- Manuelle Wasserdurchflussregulierung, eingebaute Druckpumpe.
- Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.
- 45 Liter Edelstahlkorb, 16 mm Maschenweite.
- Abnehmbare Handbrause zur Reinigung des eingebauten Beckens.



CLE-2C

11 064,00 EUR

mm : 1000x700xh800

kW : 1,1

230/1N 50Hz

(FR) Lave-légumes etessoreuse à panier extractible

- Production horaire: 20 kg/h, 6 kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cycle de lavage: 2 min. Timer.
- Cuve en inox AISI 304, capacité 100 litres, filtre en cuve.
- Régulation manuelle du flux d'eau. Essoreuse 700 tr/min:
- Capacité de charge: 6 kg, 1,5 kg pour les légumes à feuilles.
- Cuve inox AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Panier en acier inox, capacité 13 litres.
- Couvercle transparent avec micro-interrupteur de sécurité.



(NL) Groentenwasser en centrifuge met uitneembare mand

- Productie per uur: 20 kg/uur, 6 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Wastijd: 2 min. Timer.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, inhoud 100 liter, filter in kuip.
- Handmatige regeling van de waterstroom. Droogzwierder 700 rpm:
- Laadvermogen: 6 kg, 1,5 kg voor bladgroenten.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Roestvrijstalen mand, inhoud 13 liter.
- Transparant deksel met veiligheidsmicroschakelaar.

(DE) Gemüsewäscher und Schleuder mit herausnehmbarem Korb

- Stündliche Produktion: 20 kg/h, 6 kg/h für Blattgemüse.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Waschzyklus: 2 min. Timer.
- Edelstahlhantank AISI 304, Inhalt 100 Liter, Filter im Tank.
- Manuelle Regulierung des Wasserdurchflusses. Schleuder 700 U/min:
- Tragfähigkeit: 6 kg, 1,5 kg für Blattgemüse.
- Edelstahlhantank AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Edelstahlhantank, Inhalt 13 Liter.
- Transparente Abdeckung mit Sicherheitsmikroschalter.





BBX-5S

57,00 EUR

mm : 230x190xh105

FR Balance inox avec cuvette, 5 kg (par 1 g)

- Châssis en acier inox et cuvette de pesage en acier (Ø 200xh60 mm).
- Ecran digital. Unité de pesée g, lb et oz.
- Indicateur de batterie déchargée.

NL Weegschaal in R.V.S. met weegkuip, 5 kg (per 1 gr)

- Frame in R.V.S. en weegkuip in staal (Ø 200xh60 mm).
- Digitaal scherm. Gewichtseenheid g, lb en oz.
- Aangeving voor lege batterij.

DE Waage aus Edelstahl mit Schale, 5 Kg (mit Grammangabe)

- Gehäuse aus Edelstahl mit Waagschale aus Stahl (Ø 200xh60 mm).
- Digitales Display. Maßeinheiten: Gramm, Unze, Pfund.
- Anzeige der Batterie Entladung.



BTX-10S

195,00 EUR

mm : 245x253xh132

FR Balance en inox, 10 kg (par 2 g)

- Plateau de pesage 240x180 mm.
- Unité de pesée g, lb et oz.
- Transformateur pour chargeur batterie inclus.

NL Weegschaal in R.V.S., 10 kg (per 2 gr)

- Weegplatform 240x180 mm.
- Gewichtseenheid g, lb en oz.
- Transformator voor batterijen oplader inbegrepen.

DE Waage aus Edelstahl, 10 Kg (mit Grammangabe)

- Auflagefläche 240x180 mm.
- Maßeinheiten: Gramm, Unze, Pfund.
- Inklusive Batterieladegerät.





DFE-45

294,00 EUR

mm : 485x600xh140 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

FR Dispenser film d'emballage (film 400 mm)

- Châssis en acier inox.
- Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
- Tablette chauffante, avec régulation par thermostat.
- Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).



NL Verpakkingsfolieverdeler (folie 400 mm)

- Frame in R.V.S.
- Rol en ondersteuningsas in geanodiseerd aluminium.
- Verwarmd tablet met regelbare thermostaat.
- Snijden van de folie met verwarmingsdraad (lage spanning).

DE Edelstahl Foliensverpackungsmaschine (400 mm film)

- Struktur aus Edelstahl.
- Rollen und Stangen aus eloxiertem Aluminium.
- Heizfläche mit Thermostat regelbar.
- Folienschnitt mit warmem Niederspannungsdraht.



DFE-50P

658,00 EUR

mm : 590x720xh185 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

FR Dispenser film d'emballage (film 500 mm)

- Châssis en acier inox.
- Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
- Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).

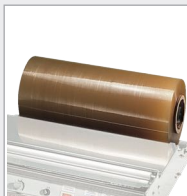


NL Verpakkingsfolieverdeler (folie 400 mm)

- Frame in R.V.S.
- Rol en ondersteuningsas in geanodiseerd aluminium.
- Snijden van de folie met verwarmingsdraad (lage spanning).

DE Edeltshal Foliensverpackungsmaschine (500 mm film)

- Struktur aus Edelstahl.
- Rollen und Stangen aus eloxiertem Aluminium.
- Folienschnitt mit warmem Niederspannungsdraht.



FE150-4A

94,00 EUR

- FR Film d'emballage, longueur 1500 m, largeur 400 mm
 - NL Verpakkingsfolie, lengte 1500 m, breedte 400 mm
 - DE Cellophane, 1500 m Länge, 400 mm breit
- FOR: DFE-45**



FE150-5B

117,00 EUR

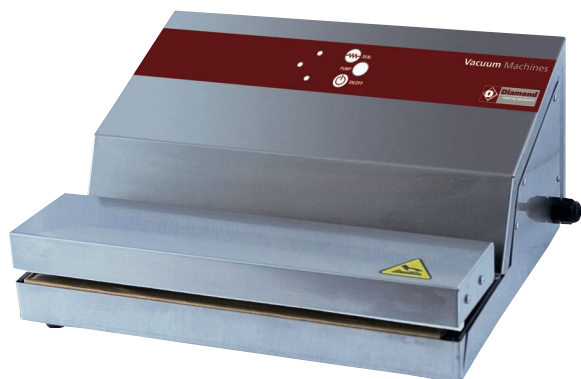
- FR Film d'emballage, longueur 1500 m, largeur 500 mm
 - NL Verpakkingsfolie, lengte 1500 m, breedte 500 mm
 - DE Pellicola, lunghezza 1500 m, larghezza 500 mm
- FOR: DFE-50P**

ADVANTAGE

FR Idéalement conçus pour l'emballage de produits alimentaires tels que viande, fromages, pâtes, fruits, légumes frais,... Permettent un traitement facile, hygiénique et rapide, particulièrement utiles pour supermarchés, boucheries, fromageries et toutes activités où les produits frais nécessitent un traitement journalier.

NL Uitermate geschikt voor het verpakken van voedingsproducten zoals vlees, kaas, pasta, fruit, verse groenten, Maakt een eenvoudige, hygiënische en snelle verwerking mogelijk, met name nuttig voor supermarkten, slagerijen, kaasmakerijen en alle activiteiten waar verse producten dagelijks verwerkt moeten worden.

DE Speziell für die Verpackung von Nahrungsmitteln wie Fleisch, Käse, Teigwaren, Obst und frisches Gemüse. Die Dispenser leisten einen schnellen und hygienischen Service in Supermärkten, Metzgereien und Gastronomiebetrieben im allgemeinen, wo der Handel frischer Produkte ein schnelles und sicheres tägliches Verpacken erfordert.



VAX/33-L

374,00 EUR

mm : 390x260xh140

kW : 0,4

230/1N 50-60Hz

FR Sous-videuse inox, pompe 16 l./min, soudure 330 mm

- Réalisation en acier inox.
- Pompe autolubrifiante 16 litres/min, mise sous-vide contrôlé par sensor.
- Barre de soudure de 330 mm (4 mm).
- Fonctionnement automatique.
- Possibilité de mise sous-vide des liquides (prévoir S3T-K2B).
- Tableau de contrôle avec display avec 3 leds lumineux.

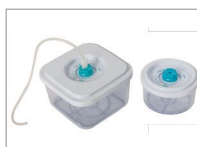

NL Vacuummachine, pomp 16 l./min, lasnaad 330 mm

- Gemaakt van roestvrij staal.
- Zelfsmerende pomp 16 liter/min, vacuüm gestuurd door sensor.
- Lasbalk van 330 mm (4 mm).
- Automatische werking.
- Mogelijkheid om het onder vacuum brengen van vloeistoffen (S3T-K2B voorzien).
- Bedieningspaneel met display met 3 verlichtingsleds.

DE Vakuum-Maschine Edelstahl, Pumpe 16 L/Min., Schweißen 330 mm

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Selbstschmierende Pumpe 16 Liter/min, Vakuum über Sensor gesteuert.
- Schweißleiste 330 mm (4 mm).
- Automatische Funktion.
- Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet (bitte beachten Sie S3T-K2B).
- Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten.

EMBOSSED BAGS



S3T-K2B

71,00 EUR

FR Set de 2 récipients en polycarbonate alimentaire + tuyau

NL Set van 2 bewaarcontainers voor voedsel in polycarbonaat + darm

DE Kit 2 Behälter in Polykarbonat für Lebensmittel + Schlauch


VAX/45-L

680,00 EUR

mm : 490x295xh180

kW : 0,3

230/1N 50-60Hz

FR Sous videuse inox, pompe 26 l./min, soudure 430 mm

- Réalisation en acier inox.
- Pompe autolubrifiante 26 litres/min., mise en sous vide contrôlé par sensor.
- Barre de soudure de 430 mm (4 mm).
- Fonctionnement automatique.
- Possibilité de mise en sous vide des liquides (prévoir S3T-K2B).
- Tableau de contrôle avec display avec 3 leds lumineux.

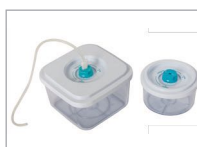

NL Vacuummachine, pomp 26 l./min, lasnaad 430 mm

- Gemaakt van roestvrij staal.
- Zelfsmerende pomp 26 liter/min, vacuüm gestuurd door sensor.
- Lasbalk van 430 mm (4 mm).
- Automatische functionering.
- Mogelijkheid om het onder vacuum brengen van vloeistoffen (S3T-K2B voorzien).
- Bedieningspaneel met display met 3 verlichtingsleds.

DE Vakuum-Maschine Edelstahl, Pumpe 26 L/Min., Schweißen 430 mm

- Ausführung aus Edelstahl.
- Selbstschmierende Pumpe 26 Liter/Min., Vakkum-Steuerung durch Sensor.
- Schweißleiste 430 mm (4 mm).
- Automatische Funktion.
- Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet (bitte beachten Sie S3T-K2B).
- Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten.

EMBOSSED BAGS



S3T-K2B

71,00 EUR

FR Set de 2 récipients en polycarbonate alimentaire + tuyau

NL Set van 2 bewaarcontainers voor voedsel in polycarbonaat + darm

DE Kit 2 Behälter in Polykarbonat für Lebensmittel + Schlauch



VAX/45-DSL

998,00 EUR

mm : 510x295xh180

kW : 0,3

230/1N 50-60Hz

(FR) Sous videuse inox, pompe 32 l./min, soudure 430 mm (double soudure)

- Réalisation en acier inox. Filtre extérieur pour liquides/poudres.
- Pompe autolubrifiante 32 litres/min, mise en sous vide contrôlé par sensor.
- 2 barres de soudure de 430 mm (2x 5 mm).
- 3 programmes: automatique, manuel, produits liquides (prévoir S3T-K2B).
- Soudure électronique variable (9 niveaux).
- Tableau de contrôle avec display digital LCD (5 langues AN-FR-AL-NL-ES) affichant chaque phase de travail.



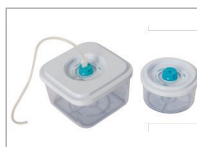
(NL) Vacuummachine, pomp 32 l./min, lasnaad 430 mm (dubbele lasnaad)

- Gemaakt van roestvrij staal. Buitenfilter voor vloeistoffen/poeders.
- Zelfsmerende pomp 32 liter/min, vacuüm gestuurd door sensor.
- 2 lasbalken van 430 mm (2x 5 mm).
- 3 programma's: automatische, manuele, vloeibare producten (S3T-K2B voorzien).
- Variabele elektronische lasnaad (9 niveau's).
- Bedieningspaneel met digitale LCD display (5 talen EN-FR-DE-NL-SP) die elke werkfase weergeeft.

(DE) Vakuum-Maschine Inox, Pumpe 32 L/Min., Schweißen 430 mm (dpp. geschweißt)

- Ausführung aus Edelstahl. Externer Filter für Flüssigkeiten/Pulver
- Selbstschmierende Pumpe 32 Liter/Min., Vakkum-Steuerung durch Sensor.
- 2 Schweißleisten je 430 mm (2x 5 mm).
- 3 Programme: automatisch, manuell, Flüssigprodukte (bitte beachten Sie S3T-K2B).
- Schweißbalken elektrisch verstellbar (9 Stufen).
- Bedienfeld mit digitaler LCD Display (5 Sprachen EN-FR-DE-NL-SP) zeigt jede Arbeitsphase an.

DOUBLE WELDING EMBOSSED BAGS



S3T-K2B

71,00 EUR

(FR) Set de 2 récipients en polycarbonate alimentaire + tuyau

(NL) Set van 2 bewaarcontainers voor voedsel in polycarbonaat + darm

(DE) Kit 2 Behälter in Polykarbonat für Lebensmittel + Schlauch

EMBOSSED BAGS

(FR) Sachets "gaufrés" sous videuses -40°C +40°C

- Sachets "gaufrés" pour sous videuses sans cloche (conviennent également pour sous videuses avec cloche).
- Epaisseur 105 micron (My).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène.
- Polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

(NL) "Gewafelde" zakken voor vacuümapparaten -40°C +40°C

- "Gewafelde" zakken voor vacuümapparaten zonder koepel (kunnen ook gebruikt worden met vacuümapparaten met koepel).
- Dikte 105 micron (My).
- Laskant op de kortste kant.
- Maximale werktemperatuur van -40°C tot +40°C.
- Vervaardigt in polyéthyleen
- Polyamide (PE-PA), voedinggecertificeerd

(DE) "Geriffelte Vakuümierbeutel für Geräte ohne Kuppel -40°C +40°C

- "Geriffelte" Vakuümbeutel für Vakuümmaschinen ohne Kuppel (können auch in Maschinen mit Kuppel gebraucht werden)
- Stärke: 105 micron (My)
- Schmalere Seite verschweißbar
- Maximale Betriebstemperatur von -40°C bis +40°C.
- Hergestellt aus Polyethylen
- Polyamid (PE-PE) zugelassen für Lebensmittel

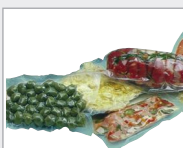


B20-1530

184,00 EUR

mm : 400x600xh180

- (FR) 2000 sachets "gaufrés" 150x300 mm
 - (NL) 2000 "gewafelde" vacuümzakken 150x300 mm
 - (DE) 2000 "Geriffelte" Vakuümbeutel 150x300 mm
- 20 PACKAGING / EACH= 100 PIECES**



B16-2030

196,00 EUR

mm : 400x600xh180

- (FR) 1600 sachets "gaufrés" 200x300 mm
 - (NL) 1600 "gewafelde" vacuümzakken 200x300 mm
 - (DE) 1600 "Geriffelte" Vakuümierbeutel 200x300 mm
- 16 PACKAGING / EACH= 100 PIECES**



B10-2535

178,00 EUR

mm : 400x600xh180

- (FR) 1000 sachets "gaufrés" 250x350 mm
 - (NL) 1000 "gewafelde" vacuümzakken 250x350 mm
 - (DE) 1000 "Geriffelte" Vakuümierbeutel 250x350 mm
- 10 PACKAGING / EACH= 100 PIECES**



B08-3040

196,00 EUR

mm : 400x600xh180

- (FR) 800 sachets "gaufrés" 300x400 mm
 - (NL) 800 "gewafelde" vacuümzakken 300x400 mm
 - (DE) 800 "Geriffelte" Vakuümierbeutel 300x400 mm
- 8 PACKAGING / EACH= 100 PIECES**



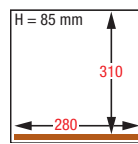
GA-80/S

1 699,00 EUR

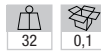
mm : 317x438x293

kW : 0,3

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



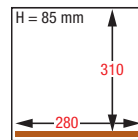
GA-80P/S

2 220,00 EUR

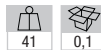
mm : 317x438x293

kW : 0,8

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



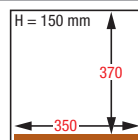
GA-102/S

2 394,00 EUR

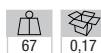
mm : 450x510x420

kW : 1,1

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



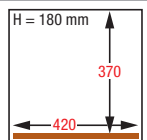
GA-104/S

2 848,00 EUR

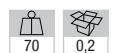
mm : 480x515x440

kW : 1,1

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



(FR) Machines sous-vide

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Spécialement conçu pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) Vacuummachines

- Professionele tafelmodel machines voor vacuümverpakking, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaasmakerij, slagerij, maar ook van groenten- en fruitwinkels, enz.
- Speciaal ontworpen voor kleine productie, met beperkte ruimte.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- "Diepgetrokken" binnenkamer met brede afgeronde hoeken, eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Afneembare lasbalk (dubbele lassing).

(DE) Vakuum-Maschinen

- Professionelle Tischmaschinen für die Vakuumverpackung, innovatives Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuum wird dank des integrierten Vakuumsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuum.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Speziell entwickelt für kleine Unternehmen, mit wenig Platz.
- Ergonomie, Robustheit und fortschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Tiefgezogene "Innenkammer mit weit gestreuten Ecken, einfache Wartung garantiert perfekte Hygiene.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).





	GA-80/S	GA-80P/S	GA-102/S	GA-104/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Flat transparent cover	✓	✓		
High transparent cover			✓	✓
Digital control panel	✓	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"				
Pump vacuum m3/h	4	8	8	16
Quantity of joint trims	1	1	1	1

Options

2BS	2 trims				425,00 EUR
CBT	High transparent cover	175,00 EUR	175,00 EUR		
PIL	Plate for liquid products	63,00 EUR	63,00 EUR	63,00 EUR	75,00 EUR
TSC	Trennseal			25,00 EUR	25,00 EUR

VACUUM

FR L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

NL Vacuümverpakking bestaat uit het wegzuigen van de lucht in een zak of recipiënt om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, voedsel wordt op natuurlijke wijze bewaard en behoudt zijn versheid langer.

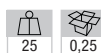
DE Vakuum-Verpackung bedeutet die Luft aus einer Tüte oder einem Behälter zu saugen, um die Nahrung vor schädlichen Auswirkungen von Sauerstoff zu schützen. Darüber hinaus werden Lebensmittel auf eine natürliche Art erhalten und behalten ihre Frische für eine längere Zeit.

VCM/ND

588,00 EUR

mm : 480x600xh670

- FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- NL R.V.S. steun kast voor vacuüm machine, op wielen, verwijderbaar
- DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuum-Maschine auf Rädern, abnehmbar



LESS VACUUM

FR A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

NL Te gebruiken bij delicate producten of non-food producten om gedeeltelijk te vacumeren, zonder bewaring met gasinjectie.

DE Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

Vacuum by



SMOOTH

page 1146



COOKING SMOOTH

page 1146





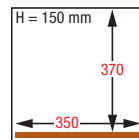
TA-85/S

3 063,00 EUR

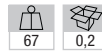
mm : 450x510x420

kW : 1,1

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



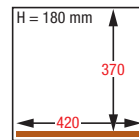
TA-90/S

3 667,00 EUR

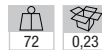
mm : 480x515x440

kW : 1,6

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



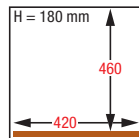
TA-90B/S

3 672,00 EUR

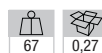
mm : 480x610x440

kW : 1,6

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



(FR) Machines sous-vide, de table

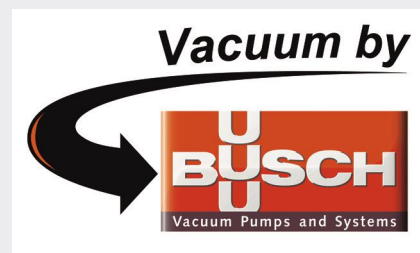
- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) Vaccummachines, tafel modellen

- Professionele tafelmodel machines voor vacuümverpakking, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van groenten en fruit, enz.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- "Diepgetrokken" binnenkamer met brede afgeronde hoeken, eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).

(DE) Vakuüm-Maschinen, Tischmodelle

- Professionelle Tischmaschinen für die Vakuümverpackung, innovatives Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuüm wird dank des integrierten Vakuümsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuüm.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Ergonomie, Robustheit und fortschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Tiefgezogene" Innenkammer mit weit gestreuten Ecken, einfache Wartung garantiert perfekte Hygiene.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).



SMOOTH

page 1146

COOKING
SMOOTH

page 1146



	TA-85/S	TA-90/S	TA-90B/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓
High transparent cover	✓	✓	✓
Digital control - 10 programs	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓
Pump vacuum m3/h	16	21	21
Quantity of joint trims	2	2	2

Options

LIQ	Liquid sensor	550,00 EUR	550,00 EUR	550,00 EUR
IDG	Gas injection system	288,00 EUR	288,00 EUR	288,00 EUR
2BS	2 trims		425,00 EUR	425,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	63,00 EUR	75,00 EUR	75,00 EUR
TSC	Trennseal	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR

VACUUM

FR L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

NL Vacuümverpakking bestaat uit het wegzuigen van de lucht in een zak of recipient om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, voedsel wordt op natuurlijke wijze bewaard en behoudt zijn versheid langer.

DE Vakuum-Verpackung bedeutet die Luft aus einer Tüte oder einem Behälter zu saugen, um die Nahrung vor schädlichen Auswirkungen von Sauerstoff zu schützen. Darüber hinaus werden Lebensmittel auf eine natürliche Art erhalten und behalten ihre Frische für eine längere Zeit.

LESS VACUUM

FR A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

NL Te gebruiken bij delicate producten of non-food producten om gedeeltelijk te vacumeren, zonder bewaring met gasinjectie.

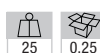
DE Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

VCM/ND

588,00 EUR

mm : 480x600xh670

- FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- NL R.V.S. steun kast voor vacuümmachine, op wielen, verwijderbaar
- DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuum-Maschine auf Rädern, abnehmbar



SLOW «SOFT-AIR»

FR Mise à vide graduelle, permettant de ne pas endommager les produits délicats (ex : poissons) ou comportant des parties dures et saillantes (ex : travers de porc). A combiner avec IDG Système d'injection gaz azote.

NL Geleidelijk vacumeren, voorkomt de beschadiging van delicate producten (bv : vis) en de beschadiging van de vacuumzak bij harde uitstekende producten (bv : spare ribs). Te combineren met IDG systeem gasinjectie.

DE Graduelle Entlüftung vermeidet Schäden an empfindlichen Produkten (z.B. Fisch) oder harten und hervorstehenden Teilen (z.B. Rippchen). Kombinierbar mit IDG Stickstoff-Einspritzsystem.



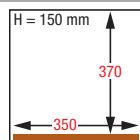
TA-85/IVP

3 559,00 EUR

mm : 450x510xh420

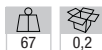
kW : 1,1

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

IVP
Intelligent
Vacuum
Packaging



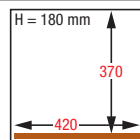
TA-90/IVP

4 171,00 EUR

mm : 480x515xh440

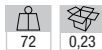
kW : 1,6

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

IVP
Intelligent
Vacuum
Packaging



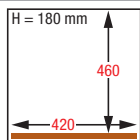
TA-90B/IVP

4 176,00 EUR

mm : 480x610xh440

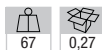
kW : 1,6

230/1N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

IVP
Intelligent
Vacuum
Packaging



(FR) Machines sous-vide, de table IVP

- Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304.
- Cuve interne avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. Couvercle novateur (remonté automatique par vérins) d'une très haute transparence et incassable.
- Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide. Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d' un PC (Mémoire de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance. Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur.
- Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimisée des toutes les opérations de mise sous vide.

(NL) Vaccummachines, tafel modellen IVP

- Vacuüm machine met innovatief design, volledig in roestvrij staal AISI 304.
- Binnenkuip met afgeronde hoeken, voor eenvoudig onderhoud en een perfecte hygiëne. Innovatief deksel (gaat automatisch omhoog met cilinders), heel transparant en onbreekbaar.
- Groot LCD-kleurenscherm met hoge resolutie waarop u de verschillende stappen van het vacuümproces kan opvolgen. Rechtstreekse programmering op het klavier van de machine of vanop een PC (memoriseren van 20 specifieke producten of recepten), overdracht van gegevens via een USB-poort.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of in mbar met behulp van de geïntegreerde vacuümsensor. U loopt dus niet langer het risico dat het product niet volledig vacuüm wordt getrokken. Het is mogelijk om elke gebruiker een gebruikerscode toe te wijzen.
- Alle bewerkingen worden bewaard in het geheugen op de chip van de elektronische kaart, en het logboek kan worden geüpload naar een PC. Zo kan een HACCP-controle worden uitgevoerd en is een optimaal beheer van alle vacuümbewerkingen mogelijk.

(DE) Vakuum-Maschinen, Tischmodelle IVP

- Vakuummaschine mit innovativem Design, komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Internenschale mit abgerundeten Ecken, einfache Wartung, für perfekte Hygiene. Innovativer Deckel (er wird über einen Zylinder automatisch gehoben) von sehr transparent und extrem bruchfest.
- Großes, hochauflösendes Farb-LCD-Display, mit Anzeige aller Schritte des Vakuumprozesses. Programmierung direkt auf der Tastatur der Maschine oder vom PC aus (Speicherung von 20 Rezepten oder Produkten), Datenübertragung über USB-Port. Das Vakuum wird dank des eingebauten Vakuumsensors in % oder mbar verwaltet, es besteht keine Gefahr eines versehentlich unvollständigen Vakuums. Jeder Bediener kann einen Benutzercode erhalten.
- Alle Operationen werden im Chip der elektronischen Karte gespeichert und das "Logbuch" der Benutzung kann auf einen PC exportiert werden, was eine HACCP-Kontrolle und eine optimierte Verwaltung aller Vakuumvorgänge gewährleistet.

VACUUM

(FR) L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

(NL) Vacuümverpakking bestaat uit het wegzuigen van de lucht in een zak of recipiënt om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, voedsel wordt op natuurlijke wijze bewaard en behoudt zijn versheid langer.

(DE) Vakuum-Verpackung bedeutet die Luft aus einer Tüte oder einem Behälter zu saugen, um die Nahrung vor schädlichen Auswirkungen von Sauerstoff zu schützen. Darüber hinaus werden Lebensmittel auf eine natürliche Art erhalten und behalten ihre Frische für eine längere Zeit.



	TA-85/IVP	TA-90/IVP	TA-90B/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓
High transparent cover	✓	✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓
Pump vacuum m3/h	16	21	21
Quantity of joint trims	2	2	2

Options

LIQ	Liquid sensor	300,00 EUR	300,00 EUR	300,00 EUR
IDG	Gas injection system	288,00 EUR	288,00 EUR	288,00 EUR
2BS	2 trims	425,00 EUR	425,00 EUR	425,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	63,00 EUR	75,00 EUR	75,00 EUR
TSC	Trennseal	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR



IMP/LX

675,00 EUR

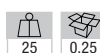
- FR Imprimante thermique direct - ZEBRA
- NL Printer thermisch direct - ZEBRA
- DE Thermodrucker Direct - Zebra

VCM/ND

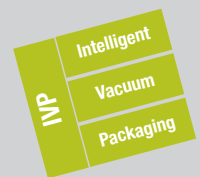
588,00 EUR

mm : 480x600xh670

- FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- NL R.V.S. steun kast voor vacuüm machine, op wielen, verwijderbaar
- DE Unterbau aus Edelstahl für Vakuüm-Maschine auf Rädern, abnehmbar



PLUS



FR Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la cuisine sous vide. Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: Fonction viande rouge pour éviter la perte d' exsudat (Liquide séreux). Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pâtés, mousses... très appréciée également en pâtisserie et boulangerie. Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d' éventuels dysfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru,...) Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides, ...

NL De meest geavanceerde vacuüm machines op de markt. Hoogwaardige technologie voor een optimaal gebruik van vacuüm koken. Hier zijn enkele van de voordelen van het I.V.P.-bedieningspaneel, met een groot LCD-kleurendisplay: de functie voor rood vlees om exsudaatverlies (serieuze vloeistof) te voorkomen. Sequentiële vacuümfunctie speciaal ontwikkeld voor terrines, pattes, mousses.... zeer populair ook in gebak en bakkerij. Marinade functie, speciaal ontwikkeld om een nog intensere infusie mogelijk te maken. "Logboek" van onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van mogelijke storingen. 6 voorgeprogrammeerde talen (Fr, Ni, D, It, En, Sp, Ru, ...) Talrijke opties op aanvraag, labelprinter, "Stikstof" gasinjectie, sensor voor vloeistofregeling,...

DE Die fortschrittlichsten Vakuümmaschinen auf dem Markt. Modernste Hochleistungstechnologie für die optimale Umsetzung des "Vakuümkochens". Hier sind einige Vorteile des IVP-Bedienfelds mit einem großen LCD-Farbbildschirm: - Funktion für rotes Fleisch, um den Verlust von Exsudat (seröse Flüssigkeit) zu verhindern. - Sequentielle Vakuümfunktion, speziell für Terrinen, Pasteten, Mousses usw. entwickelt. Ebenfalls sehr beliebt in Konditorei und Bäckerei. - Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. - "Logbuch" der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Störungen. - 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru, ...) - Zahlreiche Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, "Stückstoff" -Gasinjektion, Flüssigkeitskontrollsensor, ...

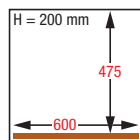
SC-120/S

7 242,00 EUR

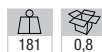
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



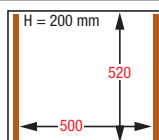
SC-123T/S

9 064,00 EUR

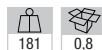
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



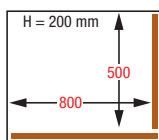
SC-124T/S

13 504,00 EUR

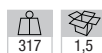
mm : 910x740xh1120

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



(FR) **Machines sous-vide, sur meuble**

- Machines professionnelles sur socle, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Idéal pour toutes activités nécessitant une production importante. Grâce à une conception moderne et fonctionnelle, elles s'insèrent dans tous processus de production, garant de valeur ajoutée.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) **Vacuümachines, vloer model**

- Professionele machines op sokkel, gebruikt voor vacuümverpakking, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van groenten en fruit, enz.
- Ideaal voor alle activiteiten die een hoge productie vereisen. Dankzij het moderne en functionele ontwerp kunnen ze in elk productieproces worden geïntegreerd, wat een toegevoegde waarde garandeert.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Diepgetrokken" binnenkamer met brede uitgestraalde hoeken, eenvoudig onderhoud en een perfecte hygiëne.
- Afneembare lasbalk (dubbele lassing).

(DE) **Vakuüm-Maschinen, Standmodelle**

- Professionelle Maschinen auf Basis, eingesetzt für die Vakuümverpackung, innovatives Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuüm wird dank des integrierten Vakuümsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuüm.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Ideal für alle Tätigkeiten, die eine hohe Produktion erfordern. Dank ihres modernen und funktionalen Designs lassen sie sich in jeden Produktionsprozess integrieren und garantieren einen Mehrwert.
- Ergonomie, Robustheit und fortschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Tiefgezogene" Innenkammer mit weit gestreuten Ecken, einfache Wartung garantiert perfekte Hygiene.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).



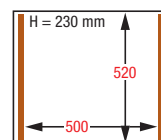
SC-123V/S

7 738,00 EUR

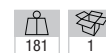
mm : 680x630xh1060

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING





	SC-120/S	SC-123T/S	SC-124T/S	SC-123V/S	SC-124V/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓				
Vacuum room in aluminium				✓	✓
Cover in stainless steel		✓	✓		
High transparent cover	✓				
Aluminium cover with window				✓	✓
Digital control - 10 programmes	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	63	63	100	63	100
Quantity of joint trims	1	2	2	1	2

Options

LIQ	Liquid sensor	550,00 EUR	550,00 EUR	550,00 EUR	550,00 EUR	550,00 EUR
IDG	Gas injection system	600,00 EUR	600,00 EUR	675,00 EUR	588,00 EUR	675,00 EUR
3BS	3 trims			938,00 EUR		938,00 EUR
RLS	Slow "soft air"				213,00 EUR	213,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	125,00 EUR			250,00 EUR	250,00 EUR
TSC	Trennseal	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR

LESS VACUUM

FR A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

NL Te gebruiken bij delicate producten of non-food producten om gedeeltelijk te vacumeren, zonder bewaring met gasinjectie.

DE Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

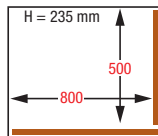
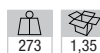
SC-124V/S

11 830,00 EUR

mm : 910x740xh1060

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz

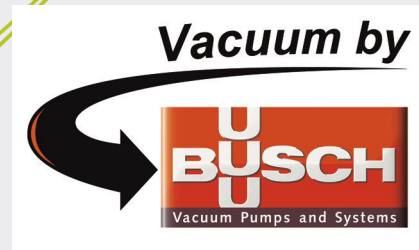
**SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING**

SLOW «SOFT-AIR»

FR Mise à vide graduelle, permettant de ne pas endommager les produits délicats (ex : poissons) ou comportant des parties dures et saillantes (ex : travers de porc). A combiner avec IDG Système d'injection gaz azote.

NL Geleidelijk vacumeren, voorkomt de beschadiging van delicate producten (bv : vis) en de beschadiging van de vacuümzak bij harde uitstekende producten (bv : spare ribs). Te combineren met IDG systeem gasinjectie.

DE Graduelle Entlüftung vermeidet Schäden an empfindlichen Produkten (z.B. Fisch) oder harten und hervorstehenden Teilen (z.B. Rippchen). Kombinierbar mit IDG Stickstoff-Einspritzsystem.



page 1146

**SMOOTH****COOKING
SMOOTH**

page 1146



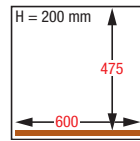
SC-120/IVP

7 738,⁰⁰ EUR

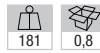
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



Intelligent
Vacuum
Packaging



DOUBLE WELDING

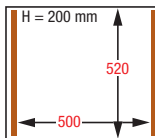
SC-123T/IVP

9 771,⁰⁰ EUR

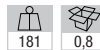
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



Intelligent
Vacuum
Packaging



DOUBLE WELDING

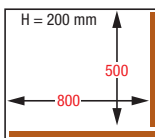
SC-124T/IVP

14 210,⁰⁰ EUR

mm : 910x740xh1120

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



Intelligent
Vacuum
Packaging



DOUBLE WELDING

(FR) Machines sous-vide, sur meuble IVP

- Machine sous vide au design novateur, réalisé tout en acier inox AISI 304.
- Couvercle novateur (remonté automatique par vérins).
- Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide. Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d'un PC (Mémorisation de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance. Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur.
- Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimisée des toutes les opérations de mise sous vide.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) Vacuummachines, vloer model IVP

- Vacuüm machine met innovatief design, volledig in roestvrij staal AISI 304.
- Innovatief deksel (gaat automatisch omhoog met cilinders).
- Groot LCD-kleurenscherm met hoge resolutie waarop u de verschillende stappen van het vacuümproces kan opvolgen. Rechtstreekse programmatie op het klavier van de machine of vanop een PC (memoriseren van 20 specifieke producten of recepten), overdracht van gegevens via een USB-poort.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of in mbar met behulp van de geïntegreerde vacuümsensor. U loopt dus niet langer het risico dat het product niet volledig vacuüm wordt getrokken. Het is mogelijk om elke gebruiker een gebruikerscode toe te wijzen.
- Alle bewerkingen worden bewaard in het geheugen op de chip van de elektronische kaart, en het logboek kan worden geüpload naar een PC. Zo kan een HACCP-controle worden uitgevoerd en is een optimaal beheer van alle vacuümbewerkingen mogelijk.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).

(DE) Vakuum-Maschinen, Standmodelle IVP

- Vakuummaschine mit innovativem Design, komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Innovativer Deckel (er wird über einen Zylinder automatisch gehoben), sehr transparent und extrem bruchfest.
- Großes, hochauflösendes Farb-LCD-Display, mit Anzeige aller Schritte des Vakuumprozesses. Programmierung direkt auf der Tastatur der Maschine oder vom PC aus (Speicherung von 20 Rezepten oder Produkten), Datenübertragung über einen USB-Port
- Das Vakuum wird dank integriertem Vakuumsensor in % oder mbar verwaltet, es besteht keine Gefahr eines versehentlich unvollständigen Vakuums. Jeder Bediener kann einen Benutzercode erhalten
- Alle Operationen werden im Chip der elektronischen Karte gespeichert und das "Logbuch" der Benutzung kann auf einen PC exportiert werden, was eine HACCP-Kontrolle und eine optimierte Verwaltung aller Vakuumvorgänge gewährleistet.
- Schweißleiste (doppelt) abnehmbar.



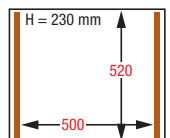
SC-123V/IVP

8 234,⁰⁰ EUR

mm : 680x630xh1060

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



Intelligent
Vacuum
Packaging



DOUBLE WELDING

	SC-120/IVP	SC-123T/IVP	SC-124T/IVP	SC-123V/IVP	SC-124V/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓				
Vacuum room in aluminium				✓	✓
Cover in stainless steel		✓	✓		
High transparent cover	✓				
Aluminium cover with window				✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	63	63	100	63	100
Quantity of joint trims	1	2	2	1	2

Options

LIQ	Liquid sensor	300,00 EUR	300,00 EUR	300,00 EUR	300,00 EUR	300,00 EUR
IDG	Gas injection system	600,00 EUR	600,00 EUR	675,00 EUR	588,00 EUR	675,00 EUR
3BS	3 trims			938,00 EUR		938,00 EUR
RLS	Slow "soft air"				213,00 EUR	213,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	125,00 EUR			250,00 EUR	250,00 EUR
TSC	Trennseal	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR



IMP/LX

675,00 EUR

- FR Imprimante thermique direct - ZEBRA
- NL Printer thermisch direct - ZEBRA
- DE Thermodrucker Direct - Zebra

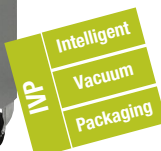
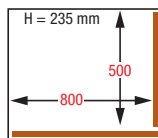
SC-124V/IVP

12 326,00 EUR

mm : 910x740x1060

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz


DOUBLE WELDING


PLUS

FR Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la cuisine sous vide. Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: Fonction viande rouge pour éviter la perte d' exsudat (Liquide séreux). Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pâtés, mousses... très appréciée également en pâtisserie et boulangerie. Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d' éventuels dysfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru,...) Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides,

NL De meest geavanceerde vacuüm machines op de markt. Hoogwaardige technologie voor een optimaal gebruik van vacuüm koken. Hier zijn enkele van de voordelen van het I.V.P.-bedieningspaneel, met een groot LCD-kleurendisplay: de functie voor rood vlees om exsudaatverlies (serieuze vloeistof) te voorkomen. Sequentiële vacuümfunctie speciaal ontwikkeld voor terrines, pattes, mousses.... zeer populair ook in gebak en bakkerij. Marinade functie, speciaal ontwikkeld om een nog intensere infusie mogelijk te maken. "Logboek" van onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van mogelijke storingen. 6 voorgeprogrammeerde talen (Fr, Ni, D, It, En, Sp, Ru, ...) Talrijke opties op aanvraag, labelprinter, "Stikstof" gasinjectie, sensor voor vloeistofregeling,...

DE Die fortschrittlichsten Vakuummaschinen auf dem Markt. Modernste Hochleistungstechnologie für die optimale Umsetzung des "Vakuümkochens". Hier sind einige Vorteile des IVP-Bedienfelds mit einem großen LCD-Farbbildschirm: - Funktion für rotes Fleisch, um den Verlust von Exsudat (seröse Flüssigkeit) zu verhindern. - Sequentielle Vakuumfunktion, speziell für Terrinen, Pasteten, Mousses usw. entwickelt. Ebenfalls sehr beliebt in Konditorei und Bäckerei. - Marinadenfunktion, speziell entwickelt, um eine noch intensivere Infusion zu ermöglichen. - "Logbuch" der Wartungsarbeiten, automatische Erkennung möglicher Störungen. - 6 vorprogrammierte Sprachen (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru,) - Zahlreiche Optionen auf Anfrage, Etikettendrucker, "Stickstoff" -Gasinjektion, Flüssigkeitskontrollsensor, ...



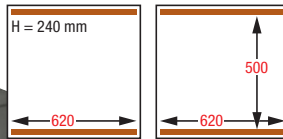
CF-165T/S

18 278,00 EUR

mm : 1500x895xh1150

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



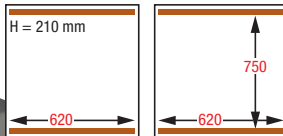
CF-175T/S

22 699,00 EUR

mm : 1550x1145xh1160

kW : 5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



CF-180T/S

27 664,00 EUR

mm : 1985x1215xh1170

kW : 7

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



(FR) **Machines sous-vide, double chambre**

- Machines professionnelles sur socle, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Spécifiquement conçu pour répondre à tous les besoins industriels dans le domaine agroalimentaire.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Barre de soudure amovible.

(NL) **Vacuüm machines, dubbele kamer**

- Professionele toestellen voor het vacuüm verpakken van producten, vernieuwend concept waardoor de bewaartijden van producten verlengd worden.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Specifiek ontworpen voor het bereik van industriële toepassingen in het domein van de agro-alimentatie.
- Stevige en ergonomische opbouw alsook de toepassing van spitstechnologie zijn de voornaamste kenmerken.
- Uitneembare lasbalk.

(DE) **Vakuüm-Maschinen, Doppel-Kammer**

- Professionelle Maschinen als Standmodelle dienen zum Vakuüm-Verpacken, innovatives Konzept für eine längere Aufbewahrung von verderblichen Produkten.
- Das Vakuüm wird dank des integrierten Vakuümsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuüm.
- Speziell entwickelt, um allen industriellen Bedürfnissen des Lebensmittelbereiches gerecht zu werden.
- Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale.
- Schweißleiste abnehmbar.

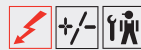
SMOOTH

page 1146



COOKING SMOOTH

page 1146



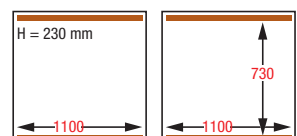
CF-195T/S

33 728,00 EUR

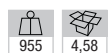
mm : 2420x1210xh1130

kW : 9

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



	CF-165T/S	CF-175T/S	CF-180T/S	CF-195T/S	CF-150/S	CF-170/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flat working top in stainless steel	✓	✓	✓	✓		
Vacuum room in aluminium					✓	✓
Stainless steel cover	✓	✓	✓	✓		
Aluminium cover with window					✓	✓
Digital control - 10 programmes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft air"	✓	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	100	160	300	300	63	100
Quantity of joint trims	4	4	4	4	4	4

Options

IDG	Gas injection system	1 125,00 EUR	1 125,00 EUR	1 750,00 EUR	1 775,00 EUR	775,00 EUR	1 125,00 EUR
RLS	Slow "soft air"					338,00 EUR	338,00 EUR
PIL	Plate for liquid products					288,00 EUR	513,00 EUR
TSC	Trennseal	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR	25,00 EUR

LESS VACUUM

FR A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

NL Te gebruiken bij delicate producten of non-food producten om gedeeltelijk te vacumeren, zonder bewaring met gasinjection.

DE Verwendbar für empfindliche oder nicht essbare Produkte. Erfordert ein Teilvakuum ohne Konservierung mit Stickstoff.

SLOW «SOFT-AIR»

FR Mise à vide graduelle, permettant de ne pas endommager les produits délicats (ex : poissons) ou comportant des parties dures et saillantes (ex : travers de porc). A combiner avec IDG Système d'injection gaz azote.

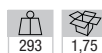
NL Geleidelijk vacumeren, voorkomt de beschadiging van delicate producten (bv : vis) en de beschadiging van de vacuümzak bij harde uitstekende producten (bv : spare ribs). Te combineren met IDG systeem gasinjection.

DE Graduelle Entlüftung vermeidet Schäden an empfindlichen Produkten (z.B. Fisch) oder harten und hervorstehenden Teilen (z.B. Rippchen). Kombinierbar mit IDG Stickstoff-Einspritzsystem.

CF-150/S

12 375,00 EUR

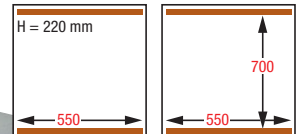
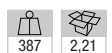
mm : 1075x890xh1040 kW : 2,5 400-230/3N 50Hz


**SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING**


CF-170/S

16 219,00 EUR

mm : 1270x1020xh1040 kW : 3,5 400-230/3N 50Hz


**SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING**


SMOOTH

FR Sachets lisses pour sous videuses -40°C +40°C

- Sachets lisses pour sous videuses avec cloche.
- Epaisseur 90 micron (My).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

NL Gladde zakken voor vacuümapparaten -40°C +40°C

- Gladde vacuümzakken voor vacuümapparaten met koepel.
- Dikte 90 micron (My).
- Laskant op de kortste kant.
- Maximale werkt° -40°C tot +40°C
- Vervaardigt in polyéthyleen-polyamide (PE-PA), voedinggecertificeerd.

DE Glatte Beutel für Vakuumaschinen -40°C +40°C

- "Glatte" Vakuumbbeutel für Vakuuiergeräte mit Kuppel
- Materialstärke 90 micron (My)
- Schmalere Seite verschweisbar
- Temperaturbeständig von -40°C bis +40°C
- Hergestellt aus Polyethylen-Polyamid (PE-PE) zugelassen für Lebensmittel

COOKING SMOOTH

FR Sachets de cuisson pour sous videuses -40°C +121°C

- Sachets lisses de cuisson pour sous videuses avec cloche.
- Epaisseur 90 micron (My).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C a +121°C (testés en laboratoire).
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

NL Vacuümkoekzakken voor vacuümapparaten -40°C +121°C

- Gladde vacuümkoekzakken voor vacuümapparaten met koepel.
- Dikte 90 micron (My).
- Laskant op de kortste kant.
- Maximale werkt° -40°C tot +121°C (laboratorisch getest)
- Vervaardigt in polyéthyleen-polyamide (PE-PA), voedinggecertificeerd.

DE Kochfeste Vakuumbbeutel für Geräte mit Glocke -40°C +121°C

- "Glatte" Vakuumbbeutel für Vakuuiergeräte mit Kuppel
- Temperaturbeständig von -40°C bis +121°C (im Labor getestet)
- Materialstärke 90 micron (My)
- Schmalere Seite verschweisbar
- Hergestellt aus Polyethylen-Polyamid (PE-PE) zugelassen für Lebensmittel

	A25-1530	166,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 2500 sachets sous vide lisses 150x300 mm NL 2500 gladde vacuümzakken 150x300 mm DE 2500 Vakuumbbeutel 150x300 mm, glatte Oberfläche 		
25 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	C25-1530	317,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 2500 sachets sous vide cuisson 150x300 mm NL 2500 Vacuümkoekzakken 150x300 mm DE 2500 Vakuumbbeutel 150x300 mm, kochfest 		
25 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	A20-2030	177,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 2000 sachets sous vide lisses 200x300 mm NL 2000 gladde vacuümzakken 200x300 mm DE 2000 Vakuumbbeutel 200x300 mm, glatte Oberfläche 		
20 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	C20-2030	338,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 2000 sachets sous vide cuisson 200x300 mm NL 2000 gladde vacuümkoekzakken 200x300 mm DE 2000 Vakuumbbeutel 200x300 mm, kochfest 		
20 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	A16-2535	206,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 1600 sachets sous vide lisses 250x350 mm NL 1600 gladde vacuümzakken 250x350 mm DE 1600 Vakuumbbeutel 250x350 mm, glatte Oberfläche 		
16 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	C16-2535	394,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 1600 sachets sous vide cuisson 250x350 mm NL 1600 vacuümkoekzakken 250x350 mm DE 1600 Vakuumbbeutel 250x350 mm, kochfest 		
16 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	A10-3040	177,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 1000 sachets sous vide lisses 300x400 mm NL 1000 gladde vacuümzakken 300x400 mm DE 1000 Vakuumbbeutel 300x400 mm, glatte Oberfläche 		
10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	C10-3040	338,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 1000 sachets sous vide cuisson 300x400 mm NL 1000 vacuümkoekzakken 300x400 mm DE 1000 Vakuumbbeutel 300x400 mm, kochfest 		
10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

	A06-4050	177,00 EUR
mm : 400x600xh180		
<ul style="list-style-type: none"> FR 600 sachets sous vide lisses 400x500 mm NL 600 gladde vacuümzakken 400x500 mm DE 600 Vakuumbbeutel 400x500 mm, glatte Oberfläche 		
6 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

05



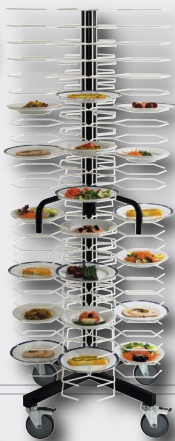
- FR Refroidisseurs de déchets
- NL Afvalkoelers
- DE Gekühlter Speiseabfallbehälter

12



- FR Mixer Magnum 5 litres
- NL Mixer Magnum
- DE Mixer Magnum 5 Liter

10



- FR Chariots pour assiettes
- NL Wagens voor borden
- DE Tellerwagen für Teller

14



- FR Exterminateurs d'insecte (lampes UV-A)
- NL Muur-insectenverdelger
- DE Insektenvernichte



- FR Lave-mains mural avec distributeur de savon
- NL Handwasbak met zeepverdeler
- DE Handwaschbecken mit Seifenspender

11



- FR Robinet mitigeur et douchette extractible
- NL Sproeier en kraan met mengkraangroep
- DE Einlochmischbatterie mit ausziehbarer Dusche



- FR Plonges avec pietement
- NL Spoel tafels met onderstel
- DE Spülbecken auf Unterbau

10



- FR Chariots de service en inox
- NL Serveerwagens RVS
- DE Servicewagen Edelstahl

- FR Echelles à platines
- NL Silowagens voor recipienten
- DE Tablettwagen für Bleche



14



- FR Poubelles avec couvercle sur roues
- NL Vuilnisbakken met deksel op wielen
- DE Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen