



MASCHINENKURIER

HERBST / WINTER



**Bitte sprechen Sie uns an!
Wir erstellen Ihr maßgeschneidertes Angebot!**

KOMET SPRINTER Tiefzieher

Art.Nr. 49254

Das Erfolgsmodell SPRINTER von KOMET gibt es für 2 Folienbreiten 322mm und 422mm sowie mit variablen Abzugslängen von 200mm bis 300mm. Er ist viel kleiner (2,7m) und kompakter als ein normaler Tiefziehautomat, ohne auf Bedienkomfort zu verzichten. Der Sprinter ist bis zu fünfmal schneller als eine Kammermaschine und kann gleichzeitig von mehreren Personen bedient werden. Durch sein spezielles Hydraulik-Hubsystem ist der Druckluftverbrauch minimal was ihn in der Anschaffung, als auch im laufenden Betrieb, unschlagbar günstig macht !!! KOMET vereint mit dem SPRINTER die Attribute „kompakt, flexibel, schnell und günstig! Ein starker Tiefzieher für den Mittelbetrieb!

Kompetente Beratung - Betreuung - Lieferservice

GILDE PACKMeister ohne Begasung

Art.Nr. 48001

Schalensiegelautomat für den Ladentisch
Einstellbarer Schlitten aus Aluminium, Gehäuse aus CNS,
für Rollenbreite 200mm Elektroantrieb
Technische Daten:

- Abmessung: L 465 x B 320 x H 555mm
- Tiefe mit herausgezogenem Werkzeug: 800mm
- Gewicht: 25 kg
- Max. Schalengröße: 190 x 250mm, Tiefe max. 95mm
- Max. Rollenbreite: 200mm
- Max. Siegelplattenerwärmung: + 200 °C
- Schall- Emission: L<70dB (A)
- Programmsteuerung:
für Temperatur und Siegelzeit



TOPPREIS

2.950.00 /Stk.*

GILDE PACKMeister mit Begasung

Art.Nr. 48000

Technische Daten wie Art.Nr.: 48001
Zusätzlich:

- Programmsteuerung: für Temperatur,
Siegelzeit und Begasungszeit
- Begasung / MAP: Spülverfahren



TOPPREIS

3.800.00 /Stk.*

GILDE PACKMeister manuell

Art.Nr. 29154

Technische Daten wie Art.Nr.: 48001
Zusätzlich:

- Handhebel zur manuellen Versiegelung
der Lebensmittel und Gerichte



TOPPREIS

2.150.00 /Stk.*

VAMA VacBox 370 Tischmaschine

Art.Nr. 28954

Kammergröße: 370x400x165mm
Schweißlänge: 350mm
maximale Beutelgröße: 350x420mm
Außenmaße: 445x535x405mm
Maximale Höhe: 800mm
(bei geöffneten Deckel)
Vacuumpumpe: 16m³/h
Spannung: 230V50/60Hz
Leistung: 0,6/0,7kW
Vorsicherung: 10A
Gewicht: 52kg
Schutzgaseinrichtung: optional erhältlich
Steuerung: ZS 11; alternativ ZS 21



TOPPREIS

1.795.00 /Stk.*

VAMA VacBox 510 Tischmaschine

Vama ist der erste Hersteller der eine 40m³/h Pumpe in
eine Tischmaschine verbaut!

Vorteil: Schnelle Verpackungstakte, hohe Leistungsfähigkeit
Beutelgröße 500x500mm und eine günstige Lösung anstatt
einer vergleichbaren Standmaschine.

Art.Nr. 29243

Kammergröße: 530x530x180mm
Schweißlänge: 510mm
maximale Beutelgröße: 500x500mm
Außenmaße: 620x680x480mm
Maximale Höhe: 960mm (bei geöffneten Deckel)
Vacuumpumpe: 40m³/h
Spannung: 230CV 50/60Hz
Leistung: 0,9/1,1kW
Vorsicherung: 10A
Gewicht: 91kg
Schutzgaseinrichtung: optional
erhältlich
Steuerung: ZS 11; alternativ ZS 21



NEUHEIT!

TOPPREIS

3.590.00 /Stk.*

VAMA VP 860S Standmaschine

Art.Nr. 28976

Kammergröße: 750x435x185mm
Schweißlänge: 2x420mm
Abstand zwischen den Schweißbalken: 645mm
maximale Beutelgröße: 420x660mm
Alternativ 4 Beutel: 200x320mm
Außenmaße: 860x630x1010mm
Maximale Höhe: 1410mm (bei geöffneten Deckel)
Vacuumpumpe: 70m³/h
Spannung: 400V50/60Hz
Leistung: 4,5kW
Vorsicherung: 16A
Gewicht: 166kg
Schutzgaseinrichtung: (€ 355,-)
optional erhältlich
Steuerung: ZS 11;
alternativ ZS 21; (€ 385,-)
Alternativspannungen
erhalten Sie auf Anfrage.



TOPPREIS

4.950.00 /Stk.*

Komet PLUSVAC 23 Standgerät

Art.Nr. 26486

Zusatzausstattung:
mit Trennschweißung
perfekt Steuerung
mit Begasung
Pumpenstärke 60 cbm/h
Kammermaß: 445x585x190mm
Schweißlänge: 420mm
Stromanschluss: 400V/3Ph+N+PE/50Hz
max Beutel: 420x600 mm
Außenmaße: 500x770x1000mm
Gewicht: 110 kg



TOPPREIS

5.460.00 /Stk.*

Komet EVOLUTION 300 PRO

Art.Nr. 39557

Kammergröße: 320x350x120 mm
Außenmaße: 370x400x305 mm
Schweißlänge: 305 mm
Schweißbacken: vorne - Doppelschweißung
Max. Beutel: 300x400 mm
Steuerung: Comfort
Pumpe: 8cbm/h
Spannung: 230V/1Ph+N+PE/50Hz



TOPPREIS

1.650.00 /Stk.*

Komet PLUSVAC 20 Tischgerät

Art.Nr. 25976

Kammermaß: 430x505x175mm
Schweißlänge: 405mm (2x405)
Distanz: 455 (400)mm - Pumpe: 21cbm/h
Stromanschluss: 400V/3Ph+N+PE/50Hz
Leistung: 1,1kW
max Beutel: 400x500 mm
Außenmaße: 480x655x385mm
Gewicht: 62 kg
Zusatzausstattung:
- Perfect Steuerung
- Begasung
- Trennschweißung



Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

TOPPREIS

3.790.00 /Stk.*

Caso VacuChef 70

Art.Nr. 28857

Anschlussdaten: 220V - 240V; 50Hz - 60Hz
Leistung: 350W
Außenabmessung: 365x236x450mm
Absaugleistung: 4,2 m³/h (70l/min)
Rollenbreite: 30cm
passende VAC-Beutel
und Rollen ständig auf Lager



TOPPREIS

529.00 /Stk.*

GILDE VacMeister ohne Begasung

(KOMET VACUBOY)

Art.Nr. 45635

Kammermaß: 360x380x140mm
Schweißlänge: 350mm
Distanz: 340mm - Pumpe: 10cbm/h
Stromanschluss: 230V/1Ph+N+PE/50Hz
Leistung: 0,7kW
max Beutel: 350x400 mm
Außenmaße: 400x500x360mm
Gewicht: 44 kg



Bis zu 4 kg Produkt verpacken!

TOPPREIS

1.695.00 /Stk.*

Caso FastVac 4008 Vakuumierer

Art.Nr. 34403

Leistung: 200W
Absaugleistung: 20l/min
Rollenbreite: 40cm
passende VAC-Beutel und Rollen ständig auf Lager



TOPPREIS

350.00 /Stk.*

GILDE Meister Wolf PRIMUS H82

Art.Nr. 22137

Maschine aus rostfreien Edelstahl
herausnehmbares Schneckengehäuse
3-tlg. Schneidesatz Unger H82 und
Einlegering, Stromart: 400V, 50 Hz Drehstrom
Stundenleistung: 400kg
Leistung: 1,5 KW, Absicherung: 16 A träge
Schalenvolumen: ca 6 Liter
Gewicht: 36kg



TOPPREIS

2.395.00 /Stk.*

GILDE Meister Wolf JUNIOR R70

Art.Nr. 34072

Maschine aus rostfreien Edelstahl
herausnehmbares Schneckengehäuse
3-tlg. Schneidesatz Unger R70 und
Einlegering, Stromart: 400V, 50 Hz Drehstrom
Stundenleistung: 400kg
Leistung: 1,5 KW, Absicherung: 16A träge
Schalenvolumen: ca 6 Liter
Gewicht: 29kg



TOPPREIS

1.995.00 /Stk.*

Fleischwolf FD 82 CE Edelstahl

Art.Nr. 36794

Leistungsfähiger Motor mit hoher
Kapazität. Schneidesatz H82
elektrischer Anschluß 400V
Außenmaß: 424x310x494mm



TOPPREIS

1.750.00 /Stk.*

Fleischwolf FD 70 CE Edelstahl

Art.Nr. 26480

Leistungsfähiger Motor mit hoher
Kapazität. Schneidesatz R70
elektrischer Anschluß 230V
Außenmaß: 410x210x494mm



TOPPREIS

1.290.00 /Stk.*

Fleischwolf EMS 70

Art.Nr. 38848

Leistungsstarker, robuster Fleischwolf
Made in Germany
Schneidesatz R70B (System Unger)



TOPPREIS

695.00 /Stk.*

MADO Kühlwolf ESKIMO MEW 715, 3-tlg

Art.Nr. 26680

400V, 50Hz, Drehstrom / 1,5kW, 16A träge - Maschine aus Edelstahl,
Edelstahlschnecke, Schneidesatz Unger H82 3-tlg.,
bestehend aus: Vorschneider, Messer,
Lochscheibe 3,0mm und Einlegering,
Vorkammer aus Kunststoff
Zubehör: 1 Stopfer, 1 Deckel,
1 Ausziehhaken, Schlüssel zum Lösen
der Verschlussmutter
B/T/H: 475x400x445mm - Gewicht 79kg



TOPPREIS

3.990.00 /Stk.*

CASO Fleischwolf FW2000

Art.Nr. 39825

Vorschneidetechnik, Alu Gussgehäuse, Vor- & Rücklauf
2 Geschwindigkeitsstufen, starker Motor
hochwertige Edelstahlmesser,
Metall Getriebe,
Edelstahlschneidesätze:
3mm/5mm/8mm - Wurstfüller -
Spritzgebäckaufsatz - Stopfen
Maße: 370x355x180mm
Gewicht: 5,5kg /Leistung: 2000W
Spannung: 220-240V, 50/60 Hz



TOPPREIS

149.00 /Stk.*

MADO Optimo MEW 718 Stopfwolf

Art.Nr. 26681

**auch für gefrorenes Material
bis - 5°C geeignet!**

Das Standgerät ist komplett mit herausnehmbarem
Schneckengehäuse, Schneidesatzsystem 5-tlg Unger
B98 bestehend aus Sichelringmesser, rostfreien Scheiben
und rostfreien Einlageringen 23mm und 43mm breit
ausgestattet. Das Maschinengehäuse ist allseitig ge-
schlossen und komplett aus rostfreiem Edelstahl.
Stromart: 400 Volt, 50 Hz Drehstrom
Motorleistung: 4,0 kw Absicherung 16 A träge
Stellfläche (BxT) 500x885mm
Einfüllschale: B=500mm, T=825mm, H=120/170mm (60 Liter)
Gewicht: ca. 140kg
Stundenleistung: ca. 1000kg



TOPPREIS

5.690.00 /Stk.*

MADO Kutter MSK 760 HII 35 Liter

Art.Nr. 00000

der komplette Maschinenkörper, alle Funktionselemente und die Schüssel sind komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt

Durch die glatten Flächen kann die Maschine in kürzester Zeit hygienegerecht gereinigt werden. Die Schneideffizienz wird durch die tiefe Kutterschüssel extrem erhöht. Eine speziell entwickelte Schneidraumgeometrie erzielt exzellente Ergebnisse für Roh-, Brüh- und Kochwurstprodukte. Alle Bauteile inklusive der elektrischen Steuerung sind im Maschinengehäuse integriert. Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Das optimierte Schneidraumdesign ist ohne Umrüstung für Roh- und Brühwurst gleichermaßen geeignet. Reinigungswasser kann nicht ins Innere der Maschine dringen, da die frei laufende Kutterschüssel zum Gehäuse hin abgedichtet ist. Durch äußerst kompakte Bauweise lassen sich die Maschinen auf kleinstem Raum aufstellen. Der Wechsel des Messerkopfes lässt sich durch die mitgelieferte Haltevorrichtung mühelos durchführen. Die integrierte Messerwelle mit weit auseinander liegenden Messerwellenlagern läuft vibrationsarm und garantiert somit höchste Langlebigkeit. Durch die geringe Wärmeentwicklung an der Messerwelle kann kein Brät an der Messerwelle anbacken.

Technische Daten:

Messerwellendrehzahl: 1800/3600 u/min

Schüsselinhalt: 35 Liter

Messeranzahl: 6 Stück



TOPPREIS

22.890.⁰⁰ /Stk*

MADO MTK 661 GARANT Tischkutter 13 Liter

Art.Nr. 37849

Gehäuse, Deckel und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl, Messerkopf abnehmbar, das Maschinengehäuse ist allseitig geschlossen, Messerwelle ummantelt, Motorbremse, Thermometer, Messbereich -10°C bis +70°C, Motorleistung / Absicherung: 2,8kW 16 A träge
Schüsselvolumen: 13 Liter, Messerzahl: 3, Schüsseldrehzahl: 12/24 U/Min
Messerwellendrehzahl: 1400 / 2800 U/Min

Aufgrund glatter Flächen kann die Maschine in kürzester Zeit hygienegerecht gereinigt werden. Wartungsfreie Lager zur Vermeidung von Fremdmaterial im Brät. Extrem hohe Schneideffizienz durch tiefe Kutterschüssel. Kompakte Bauweise und platzsparend. Alle Bauteile, inklusive der elektrischen Steuerung, sind im Maschinengehäuse integriert. Der allseitig geschlossene Maschinenkörper wird über Labyrinthöffnungen von der Unterseite e- & entlüftet. Reinigungswasser kann nicht ins Innere der Maschine dringen, da die frei laufende Kutterschüssel zum Gehäuse hin abgedichtet ist. Müheloser Wechsel des Messerkopfes durch mitgelieferte Haltevorrichtungen. Die integrierte Messerwelle läuft vibrationsarm und garantiert höchste Langlebigkeit. Durch die geringe Wärmeentwicklung an der Messerwelle kann kein Brät an der Messerwelle anbacken.



TOPPREIS

6.995.⁰⁰ /Stk.*

MADO Tischkutteruntergestell

passend zu MADO MTK 661 GARANT Tischkutter 13 Liter

Art.Nr. 28953

TOPPREIS

560.⁰⁰ /Stk*

Edelstahl Wurstfüller 3 Liter stehend

Art.Nr. 26482

Hochwertige und robuste Ausführung, anpassbare Füllgeschwindigkeit durch 2-Gang Getriebe inklusive Entlüftungsventil in Zylinderplatte 4 Edelstahl Wurstfülltrichter Handkurbel aus Edelstahl - Zahnräder aus Metall Entspricht den Ce-Vorschriften 89/109 zur Lebensmittelunbedenklichkeit, Gewicht: 11kg



TOPPREIS

129.00 /Stk.*

Edelstahl Wurstfüller 5 Liter stehend

Art.Nr. 26483

Hochwertige und robuste Ausführung, anpassbare Füllgeschwindigkeit durch 2-Gang Getriebe inklusive Entlüftungsventil in Zylinderplatte 4 Edelstahl Wurstfülltrichter (10,20,30, und 40) Handkurbel aus Edelstahl - Zahnräder aus Metall Entspricht den Ce-Vorschriften 89/109 zur Lebensmittelunbedenklichkeit, Gewicht: 17kg



TOPPREIS

179.00 /Stk.*

VAKONA Pökelmeister IDEAL VA 230V

Art.Nr. 38003

230V/50Hz - 1Ph 0,25kw - ca. 3,5 bar Edelstahlhaube, hohe Leistungsreserven eingebauter Druckregler mit Manometer Ansaugvorrichtung mit Vorfiltersystem Spritzpistole aus Kunststoff MS Pumpe Messing - VS Pumpe Edelstahl



TOPPREIS

889.00 /Stk.*

VAKONA Pökelmeister IDEAL VA 400V

Art.Nr. 37876

400V/50Hz - 3Ph 0,25kw - ca. 4 bar Edelstahlhaube, hohe Leistungsreserven eingebauter Druckregler mit Manometer Ansaugvorrichtung mit Vorfiltersystem Spritzpistole aus Kunststoff MS Pumpe Messing - VS Pumpe Edelstahl



TOPPREIS

889.00 /Stk.*

FREY Wurstfüllmaschine OSCAR 20

Art.Nr. 14912

fahrbar, Standardzubehör und Hydrauliköl inkl., Zylinderinhalt 20 Liter Zylinder, Kolben, Deckel & Gehäuse komplett in Edelstahl Schwenkdeckel & Multifunktionsleiste Anschlußwert: 0,75KW, Drehstrom: 400 Volt/50 Hz Maße: 105x60x55cm



TOPPREIS

4.690.00 /Stk.*

POLY CLIP Einzel-Clip-Maschine SCD 700

Art.Nr. 38654

ist ideal für das Verschließen von Abschnittware - verarbeitet werden alle Därme bis Kaliber 120mm - Nach dem Baukastenprinzip lassen sich einzelne Komponenten nachrüsten - für alle Kunststoff- & Naturdärme, Beutel & Netze - aus hochwertigem Edelstahl & Industriekunststoff Vorteile: druckluftbetrieben & servicefreundlich - einfacher Wechsel von Matrize & Abschneidmesser leicht zu reinigen durch glatte Flächen Verbrauchsmaterial: S-Clip S735, S 740, S744, S747 - Schlaufen: GS 22 technische Daten: 250x390x940mm Druckluft 5-7bar/0,5-0,7Mpa Luftverbrauch: 3,3 NL/Hub, Gewicht: 12kg



TOPPREIS

2.990.00 /Stk.*

DRY AGER DX 1000

Art.Nr. 38688

für bis zu 100 kg Fleisch
Gehäuse außen:
Edelstahl rostfrei
Isolierglastüre UV Schutz,
Innenmaß: 138x54x75cm
Außenmaß: 165x70x75cm
Spannung:
230V, max. 190W /10A
Stromverbrauch:
ca. 1,7 kWh/24h
maximale Beladung:
bis zu 100kg in Form
von Cuts auf Rosten
oder 2-3 Rückenstränge
mit je bis zu 1,2m Länge
Zubehörliste auf Anfrage
erhältlich



TOPPREIS

2.990.00 /Stk.*

DRY AGED Cooler

Art.Nr. 26671

Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressortechnik
Gehäuse außen: Edelstahlfront
Roste und Haken aus rostfreiem Edelstahl
besonders leise - inklusive langlebigem Wasserfilter
Außenmaß: 395x875x585mm
Spannung:
220-240V/50 Hz
Stromverbrauch:
ca. 0,44kWh/24h



TOPPREIS

750.00 /Stk.*

Beistellkessel rund aus Edelstahl 150lt Rundschliff - fahrbar

Art. Nr. 32240

Abmessung: DM: 660 mm H: 860 mm (außen) Inhalt: 150 Liter
Oberfläche Rundschliff, indirekt beheizt, doppelwandig
mit Glycerinfüllung, mit thermostatischer Temperaturregelung,
zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die
Verwendung eines handelsüblichen Schwimmthermometers
erforderlich. Anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16A - 400V
fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen (1 Stopper)



TOPPREIS

1.990.00 /Stk.*

Niro Stufentisch

Art. Nr. 25513

Abmessung: 200x90x90cm
schwere Ausführung aus Edelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301
Oberfläche Rundschliff - Oberplatte Materialstärke 1,5mm
mit dreiseitiger Aufkantung 100mm, seitlich bis zur Stufe
Gesamttiefe: 900mm, Stufentiefe: 400mm, Stufenhöhe: 30mm
komplett verschweißte Ausführung mit Kunststoffverstell-
gleitern zum Ausgleich von Bodenunebenheiten inklusive
Schneidbrett in weiß oder rotbraun



TOPPREIS

1090.00 /Stk.*

Hub- Beschickungswagen

Art.Nr. 34748

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff Nr. 1.4301
Oberfläche IIb, Materialstärke 2mm,
Bodenplatte auf 5mm verstärkt
4 Räder auf Kippmoment
mit Schiebegriff und Hubbeschlüge (Kufen)
Abmessung außen: 680x730x700mm
Inhalt: 200 Liter



TOPPREIS

325.00 /Stk.*

MADO Universalschärfmaschine MNS 630D

Art.Nr. 39653

Antrieb: Drehstrom 400V/500W

Maße: 520x365x368mm

Stromstärke: 2,0A - Motorleistung: 0,5 kw

Absicherung: 16A, träge - U/min.: 1.100

Schleifbandmaße: 800x50mm - Polierscheibe: DM 200x25mm

Gewicht: 16kg

Die bekannte "SUPERSCHLIFF" von MADO - die leistungsstarke und zuverlässige Nassband-Schleifmaschine zum Schärfen und Schleifen von fast allen Messerarten.

Mit der SUPERSCHLIFF von MADO erzielen Sie den korrekten "Balligschliff".. Sie zeichnet sich durch eine einfache Handhabung und den ruhigen und vibrationsfreien Lauf aus.

Ob Messer für die Zerlegung, den Verkaufsraum oder die Küche, ob Kuttermesser oder Spalter - alle Schneidwerkzeuge können mit der SUPERSCHLIFF mühelos und fachgerecht nachgeschärft werden. Der optimale "Balligschliff" entsteht durch die spezielle Kontaktscheibe wie von selbst.

Außerst hohe Standzeiten gelten auch für die Maschine selbst, die durch ihre grundsätzliche Konstruktion mit einem Gehäuse aus Kunststoff in Verbindung mit Edelstahl und ihrer ausgereiften Technik als absolut unverwüchtlich gilt.

Weitere Vorteile:

- Kein Verbrennen bzw. Ausglühen der Klingen durch Wasserkühlung.
- Durch die flexible Lamellenkontaktscheibe gelingt mühelos der "Balligschliff".
- Durch den "Balligschliff" wird eine maximale Lebensdauer der Messer garantiert, da die Standzeit der Klinge wesentlich erhöht wird.
- Die Maschine ist mit einer automatischen Bandspannung für schnellen Schleifbandwechsel ausgestattet.



TOPPREIS

1.050.00 /Stk.*

Bandschleifgerät „SCHLEIFHEXE“

Art Nr. 24355

Spannung: 230V

Nennaufnahmeleistung: 600W Ampere 2,61

Drehzahl bei Leerlauf: 2775 U.p.M.

Bestückt mit Lamellenscheibe und Bandscheibe

Band: 1020x50-K100/ Filz: 200x25x13



TOPPREIS

295.00 /Stk.*

Lamellenschleifer „SCHLEIFHEXE“

Art.Nr. 24356

Spannung: 230V

Nennaufnahmeleistung: 600W Ampere 2,61

Abgabeleistung: 370W

Drehzahl bei Leerlauf: 2750 U.p.M.

Schutzklasse: Ip44

Bestückt mit Lamellenscheibe und Filzscheibe

Lamelle: 200x30x13/ Filz: 200x25x13



TOPPREIS

195.00 /Stk.*

EDERTAL Steaker GM 35 (ohne Walzen)

Art.Nr. 38766

ideal für Gastronomie und den Ladenbereich. Der GM 35 wird in der von EDERTAL bekannten, robusten und stabilen Qualität hergestellt.

Technische Daten:

Netzanschluss: 230V - Aufnahmeleistung: 250W

Drehzahl: 136U/min - Gewicht: 24kg

Abmessung: 410x235x485mm

Abmessung Einfüllschacht: 200x30mm

Einzugsgeschwindigkeit: 22 U/min



TOPPREIS

1.250.00 /Stk.*

EDERTAL Steaker FM 35 K (ohne Walzen)

Art.Nr. 28789

ist ein Produkt von robuster und stabiler EDERTAL Qualität.

Durch die zusätzlich eingebaute Motorbelüftung ist dieser

für den Dauerbetrieb bestens geeignet.

Technische Daten:

Netzanschluss: 230V - Aufnahmeleistung: 600W

Gewicht: 27kg

Abmessung: 510x235x500mm

Abmessung Einfüllschacht: 200x30mm

Einzugsgeschwindigkeit: 22 U/min



TOPPREIS

1.550.00 /Stk.*

FD Bandsäge FD-1800 Edelstahl

Art.Nr. 36854

400V, 50Hz, 1,5 HP, automatische

Band-Spannung

mit Knochenmehlbehälter,

Maße: 52x52x88cm, Band-

Länge: 1750mm

Durchmesser Rad 230mm

Schnitthöhe 23cm,

Schnittdicke 20cm



TOPPREIS

1.870.00 /Stk.*

EDERTAL Walzensätze passend für alle Steaker-Grundgeräte Steaker- Walzensatz SWU

Art.Nr. 22561

Steakerwalzensatz mit stumpfen Messer (SWU) erzielt beim Mürben, Steaken und Perforieren ein optimales Ergebnis bei sehnarmen Fleisch.

TOPPREIS

695.00 /Stk.*

Steaker- Walzensatz SWG

Steakerwalzensatz mit geschliffenen Messer (SWG)

eignet sich bei besonders sehnigem, verwachsenem und angefrorenem Fleisch

TOPPREIS

820.00 /Stk.*



Streifenschneid-Walzensatz SSWD 4,8mm

Art.Nr. 39824

TOPPREIS

930.00 /Stk.*

Streifenschneid-Walzensatz SSWD 3,3mm

TOPPREIS

1.030.00 /Stk.*

Streifenschneid-Walzensatz SSWD 6,8mm

TOPPREIS

865.00 /Stk.*

Streifenschneid-Walzensatz SSWD 9,6mm

TOPPREIS

815.00 /Stk.*

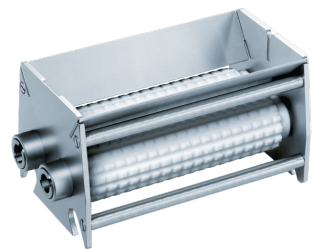
Plätt-Mürbe-Walzensatz PMW

PMW 2 für Fleischstücke bis 15mm

PMW 4 für Fleischstücke von 15 bis 22mm

TOPPREIS

680.00 /Stk.*



Rippensäge EFA SK 18WB

Art.Nr. 23965

Zerlegesäge mit seitlichem Handgriff - Elektroantrieb

Sägeblatt 180mm, Schnittiefe: 15-65mm einstellbar

Drehzahl: 1650 U/min, Leistung: 1020 Watt (1,36PS)

Anschluss: 230 Volt

TOPPREIS

1.450.00 /Stk.*

Federzug für Rippensäge

Art.Nr. 21312

nicht rostende Ausführung

Seilzug 2m, Traglastbereich 1,5 - 30kg

TOPPREIS

375.00 /Stk.*



Ragus ECO

Art.Nr. 34614

Aussenmaße (BxTxH) 420x427x492mm
1 Schwenktüre
Tasse oben u. unten: 265x375mm
Schneidbrett untere Tasse: 257x100mm
Temperaturbereich: 30-120°C
Fassungsraum: 2x ½ GN



TOPPREIS

1.490.00 /Stk.*

KERN Tischwaage FCF 30K-3

Art.Nr. 37223

kompakte Tischwaage mit vielseitigen Funktionen und hoher Genauigkeit für Industrie und Gastronomie
max. 30 Kilo
Ablesbarkeit 1 Gramm
Maße Wägeplatte: 253x229



TOPPREIS

169.00 /Stk.*

Ragus Delice 704

Art.Nr. 33992

Aussenmaße (BxTxH) 425x467x510mm
1 Schwenktüre
Tasse oben u. unten: 265x375mm
Schneidbrett untere Tasse: 257x100mm
Temperaturbereich: 30-110°C
Fassungsraum: 2x ½ GN



TOPPREIS

1.790.00 /Stk.*

KERN Tischwaage FOB 5K-3NS

Art.Nr. 26231

Stark im Lebensmittelbereich dank Ip65 und speziellem Checkweighing-Display
max. 5 Kilo
Ablesbarkeit 1 Gramm
Maße Wägeplatte: 120x150



TOPPREIS

105.00 /Stk.*

Ragus Delice 705

Art.Nr. 33994

Aussenmaße (BxTxH) 752x467x510mm - 2 Schiebetüren
Je 2 Tassen oben u. unten: 265x375mm
Schneidbrett in unterer Tasse: 257x100mm
Temperaturbereich: 30-110°C
Fassungsraum: 4x ½ GN



TOPPREIS

2.690.00 /Stk.*

Graef Aufschnittmaschine Master M 20

Art.Nr. 28956

Vollmetallausführung, freitragend mit massiver bruchsicherer Glasbodenplatte. Flüsterleise 170 Watt Kondensatormotor, wartungsfrei, leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlaufgabe, 170mm glattes Vollstahlmesser aus Edelstahl, mit Hohlschliff, Kindersicherung, Schnitt-Stärkeinstellung 0 - 20mm
Restehalter, Kunststofftablett
Maße: 370x310x240mm
Leistung: 230V - 170W 50Hz



TOPPREIS

275.00 /Stk.*

Ragus Delice 708

Art.Nr. 26443

Aussenmaße (BxTxH) 863x632x480mm - 2 Schiebetüren
2 Tassen oben: 325x354mm - Tassen unten: 352x530mm
Schneidbrett optional ausziehbar - Temperaturbereich: 30-110°C
Fassungsraum: 2x 2/3 GN, 2x 1/1 GN



TOPPREIS

2.950.00 /Stk.*

Graef Master 3020

Art.Nr. 49446

Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe, kein Anhaften von Schneidgut durch Cera³, Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar.
Spannung: 230 oder 400 V
Leistungsaufnahme 500 Watt
Messgröße: 300 mm,
Schnittstärke: 0-24mm



TOPPREIS

2.999.00 /Stk.*

Gasgriller 3-flammig

Art.Nr. 25516

Gehäuse aus 1mm Edelstahl,
Gashähne, Zuleitung, Leistung 13,5KW
Brennerrohre und Piezozünder.
Grillrost, Flammenabdeckung,
Fettauffangwanne.
Verpackungsmaß:
650x530x300mm



TOPPREIS
169.00 /Stk.*

BARTSCHER Würstelwäremmer 2-teilig

Art.Nr. 27805

2x10lt, mit Wasserablaufhahn, aufklappbare
Deckel, Kontrollleuchten, thermostatische
Regelung je Kammer - 30° bis 90°
Anschlusswert: 2 KW/230V
Maße: 535x395x240mm
Gewicht: 12kg



249.00 /Stk.*

Schwarzblech Pfanne

passend zu Gasgriller 3-flammig

Art.Nr. 26701

Pfanne aus 2,75 mm Stahlblech
Verpackungsmaß: 650x530x300mm



TOPPREIS
29.00 /Stk.*

BARTSCHER Fritteuse „Imbiss Pro“

Art.Nr. 33828

Maße: 410x500x380mm
Korbmaße: 250x275x140mm
Beckenmaß: 355x325x200mm
Beckeninhalt: 9,7lt
Spannung: 400v
Fettablasshahn, Sicherheitsthermostat
Temperaturbereich 50° bis 190°C
Anschluss: 8,1kW
inklusive Korb & Deckel



362.00 /Stk.*

Gilde Chafing Dish 1/1 GN Economic

Art.Nr. 26775

inklusive Edelstahlbehälter 65mm tief
und Brennpastenbehälter



TOPPREIS
39.00 /Stk.*

Kochstar Warm Master

Art.Nr. 21400

Inhalt: 27 Liter, Dm 35cm
1800W-Rohrheizkörper, 230V,
Kapillarrohrthermostat und
Temperaturwächter, koch- &
säurefest emailliert, neues Design



TOPPREIS
75.00 /Stk.*

Gilde Profi-Line Sicherheits-Brennpaste

Art.Nr. 31972

VE/48 - 200g Dosen



TOPPREIS
0.59 /Stk.*

Boyens Backtrennspray 600ml

Art.Nr. 21920

VE/12 Dosen



TOPPREIS
3.95 /Do.*

Spicy Butcher

SONDER EDITION



IHR
STARTPAKET
ZUM
SONDERPREIS:
125,00 €
(150,00)

2-teiliges Messer Set zum Starter-Sonderpreis

Art.Nr. 26679

Premiumcut Rocking Chefs

Art.Nr. 38962

Der hochwertige Chrom-Molybdän-Stahl ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet. Die feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren lang anhaltende Freude am Schneiden. Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 285g



TOPPREIS
69.00
/Stk. *

Premiumcut Spicy Orange

Art.Nr. 38158

Der hochwertige Chrom-Molybdän-Stahl ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet. Die feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren lang anhaltende Freude am Schneiden. Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 285g



TOPPREIS
69.00
/Stk.*

Premiumcut Red Diamond

Art.Nr. 38149

Der hochwertige Chrom-Molybdän-Stahl ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet. Die feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren lang anhaltende Freude am Schneiden. Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 285g



TOPPREIS
69.00
/Stk. *

Premiumcut Tree of Life

Art.Nr. 38156

Der hochwertige Chrom-Molybdän-Stahl ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet. Die feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren lang anhaltende Freude am Schneiden. Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 285g



TOPPREIS
79.00
/Stk.*

Gilde Ausbeinmesser

Art.Nr. 22218
13cm gerade Klinge

TOPPREIS
8.50 /Stk.*



Gilde Ausbeinmesser

Art.Nr. 22219
16cm gerade Klinge

TOPPREIS
9.50 /Stk.*



Gilde Stechmesser

Art.Nr. 22225
16 cm Klinge

TOPPREIS
10.50 /Stk.*



Gilde Stechmesser

Art.Nr. 22227
21 cm Klinge

TOPPREIS
13.50 /Stk.*



Gilde Bankmesser

Art.Nr. 22230
24 cm Klinge - schmale Form

TOPPREIS
15.50 /Stk.*



Gilde Bankmesser

Art.Nr. 22231
27 cm Klinge - schmale Form

TOPPREIS
18.50 /Stk.*



GILDE Messer-Set

Art. Nr. 32488
Stechmesser 16cm Klinge
Ausbeinmesser 13cm Klinge
Blockmesser 21cm Klinge
Griff blau

TOPPREIS
19.50 /Set*



STUBAI Streicher

Art. Nr. 21393
Länge: 30cm

TOPPREIS
22.50 /Stk.*



Aufschnittgabel

Art. Nr. 24157
Rostfrei, gestanz, 24 cm
hygienischer Kunststoffgriff

TOPPREIS
2.50 /Stk.*



GRAEF Messerschärfmaschine CC 120

Art. Nr. 28846

3-Phasen-Messerschärfer
Optimaler Klingenaufbau durch
Diamant-
und Keramikscheiben -3 Phasen Schliff
20° Schleifwinkel, Haushalts-, Freizeit-
und Gewerbemesser jederzeit
nachscharfen
Professionelle Klingenföhrung



TOPPREIS
125.00 /Stk.*

Vulkanus Messerschärfer Edelstahl

Art. Nr. 30547

Material: polierter Edelstahl
Maße: L 11 x B 9 x H 16 cm
einfache Bedienung
Schärfen und Abziehen der Klinge
schnelles und überzeugendes Schärfergebnis
auch geeignet für Messer mit Wellenschliff
passt sich an den Schneidewinkel an
schärft ohne Wärmeeinwirkung
spülmaschinengeeignet



TOPPREIS
75.00 /Stk.*

Vulkanus Messerschärfer Kunststoff

Art. Nr. 23955

Material: schwarzer Hartkunststoff
Maße: L 11 x B 9 x H 16 cm
einfache Bedienung
Schärfen und Abziehen der Klinge
schnelles und überzeugendes Schärfergebnis
auch geeignet für Messer mit Wellenschliff
passt sich an den Schneidewinkel an
schärft ohne Wärmeeinwirkung
spülmaschinengeeignet



TOPPREIS
55.00 /Stk.*

Messer Magnet Leiste kurz 38cm

Art.Nr. 27969

TOPPREIS
12.50 /Stk.*



Messer Magnet Leiste lang 56cm

Art.Nr. 27968

TOPPREIS
14.50 /Stk.*



Messer Desinfektionsbecken

Art.Nr. 37261

aus Edelstahl Mattschliff, mit herausnehmbarem
Messereinsatz, mit Haltetaschen zur Wandmontage,
vollisoliert, thermostatisch geregelt, 1kW,
mit Trockengehschutz
Außenmaß: 200x160x385mm
Innenmaß: 150x110x270mm



TOPPREIS
325.00 /Stk.*

Messerhalter Gitterkorb

Art.Nr. 25451

aus Edelstahl für 6 Messer, 2 Stähle
und 1 Stechhandschuh



TOPPREIS
49.00 /Stk.*

Handwaschbecken mit Kniebedienung

Art.Nr. 37399

Bedienung erfolgt durch Druck gegen die vordere Blende
Abmessung: 400x310x240mm



TOPPREIS
315.00 /Stk.*

Handwaschbecken mit Sensor

Art.Nr. 36338

Bedienung erfolgt berührungslos durch einen an der
vorderen Blende eingebauten optischen Sensor.
Abmessung: 400x310x240mm



TOPPREIS
330.00 /Stk.*

Speisetransportbehälter Thermoport 4.0, 1000 K-B

Art. Nr. 34422

umluftbeheizt, orange, ist optimal geeignet zum Warmhalten, Transportieren und Ausgeben von Speisen - mit herausnehm- und regulierbarer Umluftheizung sowie Feuchtigkeitsregulierung

Einsatzbereich: -20°C bis + 100°C

QR-Code für Produktinformationen, 12 Paar Auflagesicken, ohne Heizelement, Spülmaschinen geeignet - VDE/GS geprüft

Stromanschluß: 230V - Maße: 688x435x561mm



TOPPREIS

750.00

/Box*

Thermo Box Euronorm ALLROUND

zum Transportieren, Isolieren, Kühlen oder Warmhalten

Art. Nr. 28352

passend für E2 Kisten

mit handlichen Griffmulden außen

dicht schließender Deckel in schwarz

Außenmaß: 685x485x260

Innenmaß: 625x425x200

Inhalt: 53 lt



TOPPREIS

49.00

/Box*

Thermo Future Box - Shopping Box

zum Transportieren, Isolieren, Kühlen oder Warmhalten

Art. Nr. 26670

Maß GN 1/4

Innenmaß: 300x220x310mm

Außenmaß: 360x285x365

Wandstärke: 30mm

Inhalt: 20 Liter



TOPPREIS

19.50

/Box*

Sie möchten etwas für die Umwelt tun und Einwegverpackungen sparen? Wir haben die clevere und einfache Lösung!

Kühlschrank-Stapelbox grün/transparent

Art. Nr. 28790

bestehend aus 2 Stück M Boxen, Maße: 235 x 157 x 35 mm - Volumen: 0,75lt

1 Stück L Box, Maße: 235 x 157 x 55 mm - Volumen 1,35lt

Deckel Maße: 235 x 157 x 15 mm

Die Vorteile des Systems

- Modulares System, Unterteile können aufeinander geklickt werden
- Hochwertiges PP (Polypropylen) und 100% recyclebarer Kunststoff
- frei von schädlichen Zusatzstoffen wie PVC und BPA
- langlebiger Kunststoff
- spülmaschinengeeignet



TOPPREIS

7.49

/Box*

Salzbehälter 50lt mit Deckel

Art.Nr. 26478



TOPPREIS
25.50 /Stk.*

Salzbehälter 70lt mit Deckel

Art.Nr. 26479



TOPPREIS
29.50 /Stk.*

Kasten mit Ablauf 100lt

Art.Nr. 27272



TOPPREIS
69.00 /Stk.*

Pökelwanne 160lt mit Griff

Art.Nr. 30774



TOPPREIS
75.00 /Stk.*

Pökelwanne 220lt mit Griff

Art.Nr. 30775



TOPPREIS
85.00 /Stk.*

Pökelbehälter 210lt mit Ablauf

Art. Nr. 24053



TOPPREIS
195.00 /Stk.*

Transport Rolli ROT für Eurowanne

Art.Nr. 22111

aus Kunststoff - Tragkraft 250kg
2 Lenk- und 2 Bockrollen



TOPPREIS
29.50 /Stk.*

Transportroller Typ C BLAU

Art.Nr. 49866

Rollen-Gehäuse verzinkt - Tragkraft 250kg
passend für Kisten 600x400mm
Gewicht: 3,8kg
Abmessung: 312x417x170mm



TOPPREIS
29.50 /Stk.*

Hygiene Rolli für Eurowanne

Art.Nr. 33231

aus Kunststoff, Farbe rot
2 Lenk- und 2 Bockrollen
mit Gummireifen



TOPPREIS
36.50 /Stk.*

Niro Rolli für Eurowanne

Art.Nr. 25246

aus Edelstahl,
6 Bockrollen auf Kippmoment



TOPPREIS
45.00 /Stk.*

Insect-O-Cutor Focus F2

Art.Nr. 32034

Spannungsgitter Gerät, 2x11 Watt
Synergetic-Grünlicht (splitterfrei)
Dualwellenlänge: 368 & 540nm
Wirkungsbereich: ca. 80m²
Metall, polyesterbeschichtet, weiß
Montage: Wand-, Decken- oder
Standgerät 390x120x310mm



TOPPREIS

159.00 /Stk.*

Insect-O-Cutor Focus F2 CNS

Art.Nr. 39794

Spannungsgitter Gerät, 2x11 Watt
Synergetic-Grünlicht (splitterfrei)
Dualwellenlänge: 368 & 540nm
Wirkungsbereich: ca. 80m²
Edelstahl, polyesterbeschichtet, weiß
Montage: Wand-, Decken- oder
Standgerät 390x120x310mm



TOPPREIS

169.00 /Stk.*

GILDE Euro Flypod weiß

Art.Nr. 28752

zeitgemäße Insektenkontrolle für Haushalte
und Gewerbebetriebe
Kompakte 18W UV Röhre
patentiertes „Klebefolie-Entfernungs-Sythem“
nachgewiesene Effektivität
modernes Design
einfaches Wechseln von Röhre und Starter
300x190x140mm - 1,3kg



TOPPREIS

69.00 /Stk.*

Flypod Klebefilm für GILDE Euro Flypod weiß

Art.Nr. 29435

VE/6 Stück



TOPPREIS

14.50 /Pkg.*

Universal Sensorspender

Art.Nr. 26617

berührungsloser Desinfektionsmittelspender
Nachfüllsystem, 1200ml, keine Kartusche oder
Spenderflasche, mit Tischständer für freisteh-
enden Betrieb, zur Wandmontage nur OHNE
Tischständer geeignet -
ca. 1,0 - 1,5 ml Spenderpumpenhub
Lieferung ohne Batterien



TOPPREIS

199.- /Stk.*

Edelstahlspender

Art.Nr. 49055

Seifen- Desinfektionsspender aus Edelstahl
Oberfläche Mattschliff
Abmessung: 110x90x280mm
rundes Dach ohne Frontblende
mit Kunststoffpumpe - Füllmenge 1000ml
inklusive Leerflasche



TOPPREIS

75.00 /Stk.

Ballistol Universalöl Spray 400ml

Art.Nr. 35590

schützt, pflegt und schmiert
für Metall, Holz, Leder, Gummi, Kunststoff
hautfreundlich - biologisch abbaubar
lebensmittelecht



TOPPREIS

7.50 /Do.*

Ballistol H1 Spezialöl Spray 200ml

Art.Nr. 35591

H1 ist ein Lebensmittelöl mit NSF H1 Zulassung
zur Verwendung von lebensmittelverarbeitenden
Betrieben eingesetzt. Zur Reinigung wie als Kriech-
& Schmieröl geeignet.



TOPPREIS

5.50 /Do.*

Exporit Edelstahl Pflegespray

Art. Nr. 49261

für Edelstahlflächen, Maschinen & Metallflächen
VE/15x400ml



TOPPREIS

8.50 /Do.*

FFP2-Maske

Art. Nr. 49575

Atenschutzmaske - Masken einzeln verpackt
VE/50 Stück



TOPPREIS
0.49 / Stk.*

Sanifix Vliestuchrolle premium

Art.Nr. 28982

Rolle zu 90 Tücher á 28x32cm 42g 100% PES
VE/6 Rollen



TOPPREIS
4.95 /Rolle

Einweg Mund & Nasen Maske 3 lagig

Art. Nr. 28991

bakterielle Filterleistung > 95%
VE/100 Stück



TOPPREIS
0.39 /Stk.*

Spender-Eimer für Sanifix Vliestuchrolle

Art.Nr. 28983

DM: 24cm H: 21cm
als Spender-Eimer für den mobilen Einsatz
geeignet. Durch das geschlossene System
wird die Anwendungslösung vor
externer Kontamination und
Verdunstung geschützt - sparsamer
Verbrauch durch Einzeltuchentnahme



TOPPREIS
11.00 /Ei.

SIKA
Created to work

SIKA
HIGHLINE

100% PVC-FREI

ESD-ZUGELASSEN:

Minimiert statische
Elektrizität.



BOA® FIT SYSTEM:

Schnell und leicht zu benutzen.
Reinigungsfreundlich.
Perfekte Passform!

BOA

PERMAIR® LEDER:

Atmungsaktiv, strapazierfähig und
wasserabweisend. Resistent gegen
Chemikalien, Öle, Salze usw.

Reinigungsfreundliches Design
mit wenigen Nähten.

NANOTOE™: Metallfreie

Zehenschutzkappe aus
carbon-nanotube-verstärkter
Glasfaser. Stärker, leichter und
dünner als andere Kunststoff-
Zehenschutzkappen.



GEL-TECHNOLOGIE:

TR-Gelpolster im Fersenbereich
für besonders gute Stoßabsorbierung
und Federung. Behält seine Form
und Wirkung über eine lange
Nutzungsdauer.



FUTTER: Atmungsaktives,
strapazierfähiges, schweiß-
transportierendes und schnell
trocknendes Futter mit Sympatex
Moisture-Tech®. Extra Verstärkung
im Fersenbereich.

EINLEGESOHLE:

Aus atmungsaktivem, schweiß-
transportierendem und anti-bakteriellem
PU. Mit besonders weichem und
druckentlastendem Memory Foam von
der Ferse bis zum Vorderfuß.

LAUFSOHLE:

Leichte, strapazierfähige, stoßabsorbierende
und besonders rutschhemmende Laufsohle
aus PU/PU. Flexibel, mit stabilisierendem
Gelenkstück, welches das Umknicken
verhindert und Drücke über die gesamte
Sohle verteilt.

202220 / PRIMO € 99

Annolyte® -DesH

Art.Nr. 49109

ohne Alkohol, ohne Farbstoffe, ohne Parfüm, ohne Aldehyd, unentzündbar. Hochwirksames Desinfektionsmittel für Lebensmittelhersteller, & Gastronomie, auf Wasserbasis. Annolyte® -DesH hat ein breites Wirkungsspektrum gegen Bakterien, Viren (wie das Corona-Virus), Schimmelpilze und Hefen - VE/10lt

TOPPREIS
45.00

/Kan.*



Annolyte® -DesH

Art.Nr. 49108

ohne Alkohol, ohne Farbstoffe, ohne Parfüm, ohne Aldehyd, unentzündbar. Hochwirksames Desinfektionsmittel für Lebensmittelhersteller, & Gastronomie, auf Wasserbasis. Annolyte® -DesH hat ein breites Wirkungsspektrum gegen Bakterien, Viren (wie das Corona-Virus), Schimmelpilze und Hefen VE/1lt

TOPPREIS
5.60

/Fl.*



Exporit Antisept A plus

Art.Nr. 32169

flüssiges Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Schnelldesinfektion aller alkoholbeständigen Flächen und Geräte VE/10lt

TOPPREIS
35.00

/Kan.*



Haut- & Händedesinfektion flüssig

Art.Nr. 49093

beseitigt 99% der Bakterien, Pilze und Viren VE/500ml

**Sparsam verwenden,
ein Tropfen genügt!**

TOPPREIS
4.95

/Fl.*



Exporit 400 Haut- & Händedesinfektion

Art.Nr. 46026

gebrauchsfertige alkoholische, rückstandsfreie Schnelldesinfektion für Haut & Hände für die Lebensmittelhygiene VE/5lt.

TOPPREIS
59.00

/Kan.*



Exporit 400 Haut- & Händedesinfektion

Art.Nr. 29451

gebrauchsfertige alkoholische, rückstandsfreie Schnelldesinfektion für Haut & Hände für die Lebensmittelhygiene VE/1lt.

TOPPREIS
10.90

/Fl.*



Exporit 4712 Schnelldesinfektion

Art.Nr. 32209

flüssiges Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur rückstandsfreien Schnell-Desinfektion aller alkoholbeständigen Flächen und Geräte im Lebensmittelsektor VE/5lt

TOPPREIS
45.00

/Kan.*



Exporit 4712 Schnelldesinfektion

Art.Nr. 38157

flüssiges Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur rückstandsfreien Schnell-Desinfektion aller alkoholbeständigen Flächen und Geräte im Lebensmittelsektor VE/1lt.

TOPPREIS
12.90

/Fl.*



Exporit Schaum-Trio besteht aus: SG Edelstahl Druckschaumgerät

Art.Nr. 37293

mit Wagen und Lanze - Volumen 19,5 lt

Exporit SR 20 Alkalischer Desinfektions-Schaumreiniger

Art.Nr. 32158

VE/11,5kg

Exporit 750 Saurer-Schaum-Reiniger

Art.Nr. 35723

VE/12kg

TOPPREIS
699.00

/Set*



Fußbodenaufkleber als Abstandhalter

Art. Nr. 28974

Indoor-Fußbodenaufkleber aus hochwertigem Qualitätsdruck auf weißer SK-Folie matt - optimal für Fliesen und Laminatböden hinterlässt keine Klebereste
Abmessung: 30cm rund

TOPPREIS
9.90

/Stk.*



Verkaufsautomaten vom Fleischerverband machen es möglich: Beste Qualität rund um die Uhr frisch verfügbar.

Was vor rund 6 Jahren für den Fleischerverband in Salzburg mit dem ersten Automaten begann, hat sich heute zu einem echten Verkaufsschlager entwickelt. Rund 100 Automaten bieten den Kunden mittlerweile beste Handwerksqualität – und das rund um die Uhr. Und damit ist der Fleischerverband auch ein führender Anbieter für diese praktischen Verkaufsautomaten.

Ihr 24 Stunden - Geschäft

Weder der eigene Appetit noch das perfekte Grillwetter halten sich in der Regel an die handelsüblichen Öffnungszeiten. Am Abend noch schnell Lust auf die Lieblingswurst oder ein perfekt gereiftes Steak, am Wochenende spontan eine Grillparty mit Freunden? All das ermöglichen die Verkaufsautomaten des Fleischerverbands den Feinschmeckern und Genießern in ganz Österreich. Beste handwerkliche Ware - frisch verfügbar - rund um die Uhr. Profitieren Sie dabei auch von unserer Expertise und Erfahrung als führender Anbieter.

„Das Feinste aus zwei Welten“

Durch die großen Erfolge der letzten Jahre hat der Fleischerverband natürlich auch sein Angebot erweitert und kann nun mit einem weiteren Anbieter noch mehr individuelle Wünsche erfüllen. Denn in der Befüllung der unterschiedlichen Verkaufsautomaten sind Ihnen nun fast keine Grenzen mehr gesetzt.

Einfach reinpacken, was das spontane und flexible Kundenherz begehrt: ob Steaks, Würste, Gulasch, Snacks oder Milchprodukte, Getränke, Eier, frisches Gemüse oder noch vieles weitere – alles findet Platz in den gekühlten Verkaufsautomaten für Ihre Metzgereiprodukte & mehr.

Regionale Handwerksqualität rund um die Uhr

Ihr neuer automatischer Verkaufsprofil ist flexibel auf eine große und vielfältige Auswahl an Produkten erweiterbar. Inklusive vieler, smarter Möglichkeiten für Ihre Kunden, wie Abholboxen für Bestellungen, die einfach via Log-Box und Code bezahlt und abgeholt werden können.

Dabei ist immer Kauf, Leasing, Miete oder Mietkauf möglich. Natürlich auch optional mit dem passenden individuellen Servicepaket, was Wartung, Produktwahl oder Produktadaptionen betrifft. WIR INFORMIEREN SIE GERNE!



FAKTEN & OPTIONEN UKO MICROSHOPS

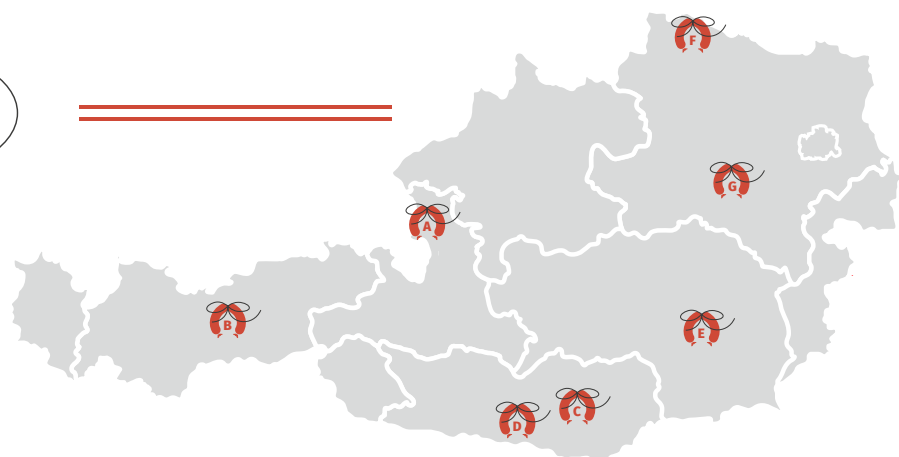
- Befüllung mit bis zu 700 Produkten
- Unbegrenzte Öffnungszeiten
- Temperierung (2–18 °C)
- Innovative Telemetrie
- Geringe Betriebskosten
- Schneller Warenlift
- LED-erleuchtete Fronten
- Sicherheitsglas mit UV-Schutz
- Perfekte Warensichtbarkeit
- **Rundum-sorglos-Paket**
 - An- & Abfahrtpauschale Zone 1/2/3/4 (österreichweit)
 - Arbeitszeit
 - Produkt und Spiraladaptionen einmalig pro Quartal
 - Inklusiver sämtlicher, etwaiger benötigten Ersatzteile (Banknotenleser, NFC-Modul, Münzwechsler, etc.)
- **Kaum-noch-Sorgen-Paket**
 - An- & Abfahrtpauschale Zone 1/2/3/4 (österreichweit)
 - Arbeitszeit
 - Produkt und Spiraladaptionen einmalig pro Kalenderjahr



FAKTEN & OPTIONEN GILDE VERKAUFSAUTOMATEN

- Hochwertiges Metallgehäuse
- Kühlung +0,5° C bis +12° C
- Energiesparender Betrieb dank optimierter Schutzisolierung
- Bezahlvorrichtung für Münzen und Scheine
- Key-Zahlungssystem
- Einfacher Umbau der Fachbreiten und -höhen
- Kein Bruch - ein Liftsystem sorgt für sanften Transport zum Ablagefach
- Einfach zu programmierende Steuerung mit Telemetrie auf Ihren PC
- Bodenverankerung möglich
- Ganzjähriger, überdachter Betrieb im Außenbereich
- Externe Münztuben möglich
- Gilde Vision L und Gilde Vision XL, sind kombiniert betriebsfähig
- Eigene individuelle Gestaltung der Außenfläche möglich
- **Ausstattungsoptionen**
 - Individuelle Außenflächengestaltung
 - Banknotenleser
 - Münzwechsler
 - Frostschutzheizung bis -5°C oder bis -30°C per Thermostat für Zahlmodul und Ausgabebauautomat möglich
 - UV-Schutzfolie für den Betrieb im Freien

**Seien Sie rund um die Uhr
für Ihre Kunden da und
schlafen Sie trotzdem gut!**



A Fleischerverband eGen
Dr. Hans-Lechner-Straße 1
5071 Wals/Siezenheim
T +43-50-1935-0, F +43-50-1935-24
E bestellung@fleischerverband.at

B Fleischerverband eGen
Gewerbepark Mills Nr. 36
6068 Mills
T +43-50-1935-60, F +43-50-1935-69
E tirol@fleischerverband.at

C Fleischerverband eGen
Zwanzigerstraße 1
9020 Klagenfurt
T +43-50-1935-45, F +43-50-1935-47
E schlachthof@fleischerverband.at

D Fleischerverband eGen
Sankt-Magdalener-Straße 57
9500 Villach
T +43-50-1935-48, F +43-50-1935-49
E villach@fleischerverband.at

E Fleischerverband eGen
Großmarktstraße 2
8020 Graz
T +43-50-1935-82/83, F +43-50-1935-84
E graz@fleischerverband.at

F Fleischerverband eGen
Titus-Appel-Straße 3
3902 Vitis
T +43-50-1935-51, F +43-50-1935-54
E noe@fleischerverband.at

G Fleischerverband eGen
Niederösterreich Süd
Fahrverkauf
Kendler Franz
Grabenweg 16
3163 Rohrbach
T +43-664/4906204

IMPRESSUM

Der Hausschlachter ist das Kundenmagazin der Fleischerverband eGen.

Für den Inhalt verantwortlich: Fleischerverband e. Gen. - Dr. Hans-Lechner-Straße 1 - 5071 Wals/Siezenheim
Tel.: 050 - 1935 - 0 - Fax: 050 - 1935 - 24 - M@il: info@fleischerverband.at

Alle Preise verstehen sich exklusive aller Steuern. Alle Angaben sind freibleibend, solange der Vorrat reicht.
MWST:* - Artikel = 20%/13%, - für alle anderen Artikel 10%.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Ware lieferbar, solange Vorrat reicht.