



# AB HOF WIESELBURG 2024 MESSEKNULLER!



## VAMA VacBox DC 400

Art.Nr. 41623

Kammergröße: 570x680x255mm

Abstand zwischen den Schweißbalken: 550mm

maximale Beutelgröße: 400x600mm

Alternativ vier Beutel: 190x300mm

Außenmaße: 1180x960x1180mm

Maximale Höhe (bei geöffnetem Deckel): 1350mm

Vacuumpumpe: 70m<sup>3</sup>/h

Spannung: 400V 50/60Hz

Leistung: 3,0/4,5kW

Vorsicherung: 16 A

Gewicht: 320 kg

Steuerung: SC 22

Alternativspannungen erhalten

Sie auf Anfrage

**TOPPREIS**

**11.994.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 9.995.-



## KOMET PlusVac 25

Art.Nr. 19119

Kammergröße: 640x480x200mm

maximale Beutelgröße: 450x600mm

Schweißlänge: 4x455 rechts/links

Schweißnaht: doppelt

Einlegeplatten: 3/Kammer

Außenmaße: 1400x665x1500mm

(bei geöffnetem Deckel)

Vacuumpumpe: 151m<sup>3</sup>/h

Stromanschluss: 400V/3Ph+N+PE/50Hz

Leistung ab: 4,5kW

Gewicht: 287 kg

Steuerung: Perfect

inklusive Begasungseinrichtung

inklusive Trennschweißung

**TOPPREIS**

**14.940.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 12.450,-

## VAMA CASA

Professionelles Vakuumiergerät für ambitionierte Hobby-Köche

Art.Nr. 29529

Netzspannung: 220 V bis 240 V 50 Hz / 60 Hz  
 Größe: 39x24x53cm  
 Siegellänge: 30 cm  
 maximale Beutelgröße 280x350mm  
 Trockenlaufpumpe: 4m<sup>3</sup>/h  
 Gewicht: ca. 14 kg



**TOPPREIS**

**948.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 790.-

## VAMA VacBox 370 Tischmaschine

Art.Nr. 28954

Kammergröße: 370x400x165mm  
 Schweißlänge: 350mm  
 maximale Beutelgröße: 350x420mm  
 Außenmaße: 445x535x405mm  
 Maximale Höhe: 800mm  
 (bei geöffneten Deckel)  
 Vacuumpumpe: 16m<sup>3</sup>/h - Becker  
 Spannung: 230V50/60Hz  
 Leistung: 0,6/0,7kW  
 Vorsicherung: 10A  
 Gewicht: 52kg  
 Schutzgaseinrichtung: optional  
 Steuerung: SC 12



**TOPPREIS**

**2.268.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 1.890.-

## VAMA VacBox 510 Tischmaschine

Vama ist der erste Hersteller der eine 40m<sup>3</sup>/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: 40m<sup>3</sup>/h  
 Spannung: 230CV 50/60Hz  
 Leistung: 0,9/1,1kW  
 Vorsicherung: 10A -Gewicht: 91kg  
 Schutzgaseinrichtung: optional  
 Steuerung: SC 12



**TOPPREIS**

**4.950.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 4.125.-

## VAMA VP 530S Standmaschine

Art.Nr. 33978

Kammergröße: 445x585x180mm  
 Schweißlänge: 420mm  
 Außenmaße: 550x775x1010mm  
 Maximale Höhe: 1490mm (bei geöffneten Deckel)  
 Vacuumpumpe: 70m<sup>3</sup>/h  
 Spannung: 400V50/60Hz  
 Leistung: 3,0kW  
 Vorsicherung: 16A  
 Gewicht: 136kg  
 Schutzgaseinrichtung: (€ 350,-)  
 optional erhältlich  
 Steuerung: SC 12  
 Alternativspannungen  
 erhalten Sie auf Anfrage.



**TOPPREIS**

**5.940.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 4.950.-

## 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: 70m<sup>3</sup>/h  
 Spannung: 400V50/60Hz  
 Leistung: 4,5kW  
 Vorsicherung: 16A  
 Gewicht: 166kg  
 Schutzgaseinrichtung inklusive  
 Steuerung: SC 22  
 Alternativspannungen  
 erhalten Sie auf Anfrage.



**TOPPREIS**

**7.500.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 6.250.-

## Komet Evolution 300 Pro

Art.Nr. 39557

Kammermaß: 320x350x120mm  
Schweißlänge: 305mm  
Pumpe: 8cbm/h  
Stromanschluss: 230V/1Ph+N+PE/50Hz  
Leistung: 0,5kW  
max Beutel: 300x400 mm  
Außenmaße: 370x400x305mm  
Gewicht: 28 kg



**TOPPREIS**

**2.100.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 1.750.-

## GILDE VacMeister (KOMET VACUBOY)

Art.Nr. 45635

Kammermaß: 360x380x140mm  
Schweißlänge: 350mm  
Pumpe: 10cbm/h  
Stromanschluss: 230V/1Ph+N+PE/50Hz  
Leistung: 0,7kW  
max Beutel: 350x400 mm  
Außenmaße: 410x500x360mm  
Gewicht: 44 kg  
Schutzgaseinrichtung: optional



**TOPPREIS**

**2.268.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 1.890.-

## Komet PLUSVAC 20 Tischgerät

Art.Nr. 25976

Kammermaß: 430x505x175mm  
Schweißlänge: 405mm  
Pumpe: 21 cbm/h  
Stromanschluss: 400V/3Ph+N+PE/50Hz  
Leistung: 1,1kW  
max Beutel: 400x500 mm  
Außenmaße: 480x655x385mm  
Gewicht: 62 kg  
2te Schweißleiste hinten möglich  
Zusatzausstattung:  
- Perfekt Steuerung  
- Begasung  
- Trennschweißung



**TOPPREIS**

**4.920.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 4.100.-

## Komet PLUSVAC 23 Standgerät

Art.Nr. 26486

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



**TOPPREIS**

**7.320.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 6.100.-

## Komet PLUSVAC 24

Art.Nr. 31926

inklusive Begasungseinrichtung  
inklusive Trennschweißung  
Kammergröße: 640x480x205 (250)mm  
Steuerung: Perfekt inklusive  
Schweißlänge: 2x455mm  
Schweißnaht: doppelt  
Schweißbackenanordnung:  
rechts, links  
Pumpe: 60 cbm/h  
Stromanschluß:  
400V/3Ph+N+PE/50Hz  
Leistung ab 1,5kW  
Max. Beutel: 450x600mm  
Außenmaße:  
710x665X1.010mm  
Gewicht: ab 115kg



**TOPPREIS**

**8.280.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 6.900.-



### CASO Fleischwolf FW 2000 Black

Art.Nr. 39825

Leistungsstarker Motor (800W Nennleistung; 200W max. Leistung) für ein schnelles Verarbeiten von bis zu 2,5kg Lebensmittel/min mit hochwertiger, langlebiger Titan- veredelter Klinge

Zubehör:

- ° 3 Lochscheiben
- ° Wurstfüller
- ° Spritzgebäck Aufsatz mit 4 Formen
- ° Stopfer
- ° Auffangschale

Spannung: 220 - 240V

Maße: 370x310x180 mm - 5,5kg



**TOPPREIS**

**120.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 100.-

### Gilde Fleischwolf EMS 70 (Edertal)

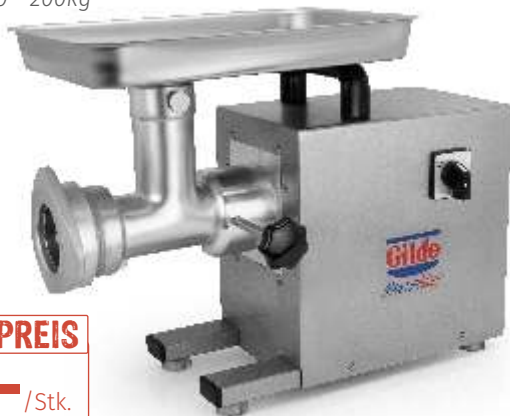
Art.Nr. 38848

Leistungsstarker, robuster Fleischwolf - Made in Germany Schneidsatz R70B. 3-teilig (System Unger)

Maße: 470x200x380mm

Leistung: 600 Watt

Stundenleistung: 150 - 200kg



**TOPPREIS**

**984.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 820.-

### Fleischwolf FD 82 CE Edelstahl

Art.Nr. 36794

UNGER 82 - 3 teilig, Übertragung durch Getriebe mit Ölbad

Bauart: ganz aus Edelstahl

Produktion: ± 350 kg/h

Gewicht: 34 kg

Motorleistung 400 V / 50 Hz / 1PS

Abmessung: 41x31x41 cm



**TOPPREIS**

**2.148.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 1.790.-

### GILDE Meister Wolf MEW 710-2/70 - JUNIOR

Art.Nr. 34072

Motorleistung 1,5kW, 400 Volt/50 Hz

Herausnehmbares Schneckengehäuse,

Edelstahlschnecke und Unger R70 3-tlg. und Einlegering,

Maße: 345x350x410 mm

Stundenleistung: 150kg



**TOPPREIS**

**2.580.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 2.150.-

### GILDE Meister Wolf MEW 713-H82 - PRIMUS

Art.Nr. 22137

Motorleistung 1,5kW, 400 Volt/50 Hz

Herausnehmbares Schneckengehäuse,

Edelstahlschnecke und Unger Schneidsatz H82 3-tlg.

Maße: 370x405x440 mm

Stundenleistung: 400kg



**TOPPREIS**

**3.660.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 3.050.-

## Kolbe Ladenwolf LW 82 400V

Art.Nr. 29516

Serienmäßig: eine Drehzahl  
Ständer, Schüssel, Wolfgehäuse und Schnecke aus Edelstahl  
Verschlussmutter rostfrei - inkl. Stopfer, Ausziehhaken  
und 4 Edelstahl Metallfüße  
Wendedrehschaltung mit Rücklauf  
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker  
Schneidsystem INOX Unger H82  
Lochscheibe 3mm. Messer,  
breiter Einlegering, Vorschneider  
Drehstrom/3Ph: 1,25kW /  
400V Förderleistung: 350kg/h  
Lochscheibe:  
82mm Maße: 462x415x76mm  
Schüsselvolumen: 6 lt



**TOPPREIS**

**3.576.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 2.980.-

## Mainca Kühlwolf PF - 82

Art.Nr. 41231

Kühlsystem bei hermetischem Kompressor und  
statistischer Kühlung. Thermostat mit Digitalregulierung.  
Transmission: Zahnräder in Öl gelagert  
Leistung: ± 350kg/h  
Anschluss: 400V/1,1kW  
Kapazität Einfüllschale: 3,5lt  
Mittenabstand Füße: 36x36 cm  
Abmessung: 36 x 47x 44 cm  
Unger H82 3-teilig: Vorschneider, Messer, Lochscheibe  
Das Gerät wird ohne Stecker und  
ohne Hamburgervorrichtung angeliefert!



**TOPPREIS**

**4.920.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 4.100.-

## TONDO 5 - 230 Tischkutter

Art.Nr. 41232

Tischkutter zur einfachen Verarbeitung von Fleisch, Fisch  
und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln.  
Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium,  
Schüssel aus Edelstahl.  
Schüsselinhalt 5 Liter brutto inkl. 2 Sichelmessern aus Edelstahl.  
Schüssel Drehzahl: 16 U / Min.  
Messerwellen Drehzahl: 1380 U / Min.  
Einfache und schnelle Reinigung,  
für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet.  
Leistung 0,375 kW / 230 V optional 400 Volt  
Eigengewicht: 38 kg



**TOPPREIS**

**4.008.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 3.340.-

## 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

**INKLUSIVE**

**MADO Tischkutteruntergestell**

Art.Nr. 28953



**TOPPREIS**

**11.418.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 9.515.-

**AUSSTELLUNGSSTÜCK**

**AUSSTELLUNGSSTÜCK**

## GILDE PACKMeister manuelle Bedienung

Art.Nr. 29154

Schalensiegelautomat für den Ladentisch  
Einstellbarer Schlitten aus Aluminium, Gehäuse aus CNS,  
für Rollenbreite 200mm  
Handhebel zur manuellen Bedienung

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**

**2.520.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 2.100.-

## 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**

**3.540.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 2.950.-

## GILDE PACKMeister mit Begasung

Art.Nr. 48000

Technische Daten wie Art.Nr.: 48001

Zusätzlich:

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

**TOPPREIS**

**4.680.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 3.900.-



## Schalensiegler JPack - TSS 125 - MAP/SKIN

Art.Nr. 37263

Professioneller, halbautomatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre (Versiegelung + Vakuum + Gas) und Skin Funktion, Einfach bis 8-fache Werkzeugbelegung (abhängig von der Schalengröße) pro Siegel-Zyklus, saubere und schalenrandnahe Versiegelung, modifizierte Atmosphäre "MAP".

Besondere Eigenschaften, die die Skin-Technologie wie folgt mit sich bringt: Keine Vergrauung bzw. keine Oxidation in der Verpackung, keine Blockung von geschnittenen Wurst- und Schinkenwaren, brillante Präsenz u. Verkaufsförderung, rutschsichere Ware in stehender oder hängender Präsentation, in Theke, Regal oder im Verkaufsautomaten, problemlose Mehr- oder Minderbedarfsanpassung mit der Folge konstanter Abgabebereitschaft im Speziellen für Verkaufsautomaten, verbraucherfreundlich, Ware lässt sich von allen Seiten betrachten und somit keine Abschriften durch unansehnliche Verpackungen, ideal für die SB-Vermarktung.

max. Schalengröße: 420 x 280 – Tiefe von 100 mm (optional 150 mm)

Produktivität: 3 bis 8 Zyklen / Minute

Abmessung: 590 x 750 mm / Höhe: 1440 mm

Spannung: 230 V oder 380 V / 3P+N+T 16A, Gewicht: 170 kg



**PREIS AUF ANFRAGE**

## Schalensiegler JPack - TSS 126-OVERSKIN

Art.Nr. 41233

Professioneller, halbautomatischer Schalensiegelautomat mit Vakuum, Schutzatmosphäre und Skin Funktion. Einfacher und schneller Werkzeugwechsel, saubere und schalenrandnahe Versiegelung, modifizierte Atmosphäre "MAP" (Versiegelung + Vakuum + Gas). Zusätzlich zu MAP- und SKIN-Verpackung in Schalen ist auch das Verpacken von bestimmten Produkten mit hervorstehenden Teilen bis zu 40 mm, wie feine Fleischstücke und Krebstiere, in Schalen und auf Karton möglich. Die OVERSKIN Technologie bietet die Möglichkeit mit einem Kartonverpackungssystem mit personalisierbarer Graphik zu arbeiten. Das Ergebnis ist eine innovative Versiegelung mit einer ausgezeichneten ästhetischen Ausführung.

Besondere Eigenschaften, die die Skin-Technologie wie folgt mit sich bringt: keine Vergrauung bzw. keine Oxidation in der Verpackung, keine Blockung von geschnittenen Wurst- und Schinkenwaren, brillante Präsenz u. Verkaufsförderung, rutschsichere Ware in stehender oder hängender Präsentation, in Theke, Regal oder im Verkaufsautomaten, problemlose Mehr- oder Minderbedarfsanpassung mit der Folge konstanter Abgabebereitschaft im Speziellen für Verkaufsautomaten.

max. Schalengröße: 325 x 265 – Tiefe von 100 mm ( optional 150 mm)

Produktivität 3 bis 8 Zyklen / Minute

Abmessung: 680 x 970 mm / Höhe: 1500 mm

Spannung: 380 V / 3P+N+T 16A, Gewicht: 190 kg

Zusatzausstattung:

- Inklusive Vakuumpumpe: 70m<sup>3</sup>/h
- Pumpenfilter
- Rahmen OVERSKIN für 2 Papierbretter 227x178mm
- Rahmen MAP & SKIN für 2 Schalen 227x178mm

**AUSSTELLUNGSSTÜCK**



**TOPPREIS**

**33.600.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 28.000.-

### 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,  
Anschlussfertig mit CEE-Normstecker

16A - 400V

fahrbare Ausführung  
mit 3 Lenkrollen (1 Stopper)



**TOPPREIS**

**2.520.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 2.100.-

### Beistellkessel mit digitaler Temperatursteuerung

Art.Nr. 39205

aus Edelstahl Mattschliff - Abmessung.: 700 x 700 x 920 mm

Innenkessel rund D=600 mm / H=530 mm

Ausführung: Doppelwandig mit Glycerinfüllung, mit festem Deckel

fahrbar, mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen D=125 mm, (2x Stopp)

mit digitaler Temperatursteuerung, 1 Rohrheizkörper 9kW

mit 16 A CEE Anschlussstecker, Betriebsspannung 400V (50/60Hz)

mit Entleerhahn 1 1/4" -Aufheizung im Taktbetrieb ab 3°

vor Erreichen der Sollvorgabe automatische Abschaltung bei 130°C



**TOPPREIS**

**5.388.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 4.490.-

### 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 -

weitere Abmessungen möglich!



**PREIS AUF ANFRAGE**

### Hub- Beschickungswagen

Art.Nr. 34748

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff Nr. 1.4301

Oberfläche II B, Materialstärke 2mm,

Bodenplatte auf 5mm verstärkt

4 Räder auf Kippmoment

mit Schiebegriff und Hubbeschlüge (Kufen)

Abmessung außen: 680x730x700mm

Inhalt: 200 Liter



**TOPPREIS**

**594.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 495.-



## 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**

**155.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 129.-

## 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**

**215.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 179.-

## 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**

**6.120.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 5.100.-

## 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**

**2.388.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 1.990.-

## 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**

**1.890.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 1.575.-

## Federzug für Rippensäge

Art.Nr. 21312

nicht rostende Ausführung Seilzug 2m, Traglastbereich 1,5 - 30kg



**TOPPREIS**

**450.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 375.-

## Dosenverschleißmaschine Stiller DV 800

Art.Nr. 33216

Dosenverschleißmaschine Stiller DV 800  
Halbautomatische Verschleißmaschine  
in rostfreier Ausführung für den Einsatz  
in Metzgereien, Laboratorien, usw.  
Zum Verschleifen von runden Blech-,  
Aluminium- und Kombidosen.

Technische Daten:

Leistung: max. 800 Dosen / Std.  
Empf. Jahresleistung: max. 80.000 Dosen  
elektr. Anschluss:  
0,55 kW, 3 x 400 VAC+N+PE /16 A/50 Hz,  
Luftverbrauch: ca. 3,4 m<sup>3</sup> / Std. bei 6 bar  
Dosendurchmesser: 73 - 99 mm,  
Dosenhöhe: 30 - 150 mm  
Sonderformate auf Anfrage



**AUSSTELLUNGSSTÜCK**

**TOPPREIS**

**11.940.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 9.950.-

## Manueller Deckelaufschrauber

Art.Nr. 29517

ist für die meisten Screw-on und Twist-off Deckel geeignet  
und kann von einer Person betrieben werden

Hebellänge: 34cm

Stromversorgung: 230V/50Hz (115V/60Hz)

Stromverbrauch 200W

Spannung: 0,9A

Gewicht: 10kg

Größe: 19x14x50cm



**ABVERKAUFSSTÜCK**

**TOPPREIS**

**996.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 830.-

## DRY AGER DX 1000 Premium S

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**

**3.895.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 3.245.83

## VAKONA Pökelmeister IDEAL VA 230V

Art.Nr. 38003

230V/50Hz - 1Ph 0,25kw - ca. 3,5 bar

## 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**

**1.500.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 1.250.-

## POLY CLIP Einzel-Clip-Maschine SCD 700

Art.Nr. 38654

ist ideal für das Verschließen von Abschnittware -

verarbeitet werden alle Därme bis Kaliber 120mm -

für alle Kunststoff- & Naturdärme, Beutel & Netze -

aus hochwertigem Edelstahl & Industriekunststoff

Verbrauchsmaterial: S-Clip S735, S 740,

S744, S747 - Schlaufen: GS 22

technische Daten: 250x390x940mm

Druckluft 5-7 bar/0,5-0,7Mpa

Luftverbrauch: 3,3 NL/Hub,

Gewicht: 12kg



**TOPPREIS**

**4.260.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 3.550.-

## Ragus ECO

Art.Nr. 34614

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



**TOPPREIS**

**2.388.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 1.990.-

## Ragus Delice 704

Art.Nr. 33992

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



**TOPPREIS**

**2.586.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 2.155.-

## 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**

**3.984.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 3.320.-

## Manuelle Burgerpresse BP 130

Art.Nr. 29739

- Hamburgerpresse für Pattys mit einem DM von 130mm
- Langer, robuster Presshebel
- Gehäuse und Pressform aus eloxiertem Aluminium
- Auswerfer aus Edelstahl
- Integrierter Entnahmebehälter für Antihaf-Zellophan-Trennblätter
- Vier Saugfüße für stabilen Stand
- inkl. 400 Antihaf-Zellophan-Trennblätter



**TOPPREIS**

**474.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 395.-

## Graef Master 3020

Art.Nr. 49446

Spannung 230 oder 400 V -, Motorleistung 500 Watt, Dauerlauf geeignet.  
Außenmaße: 600x570x420mm - Schnittstärke: 0-24mm -  
Messergöße: 330 mm - Ideal für den Einsatz im Fleischbereich.  
Ergonomisches Bedienung des Resthalters. Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch Cera<sup>3</sup>, leicht laufender Schlitten - innenliegende Führung, kühle Flächen mit Luftkühl-system, Schlitten, Messerabdeckplatte & Abstreifer sind abnehmbar

**AUSSTELLUNGSSTÜCK**



**TOPPREIS**

**3.900.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 3.250.-

## Graef Aufschnittmaschine Master M 20

Art.Nr. 28956

Vollmetallausführung, freitragend mit massiver bruch-sicherer Glasbodenplatte. Flüsterleise 170 Watt Kondensatormotor, wartungsfrei, leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauf-lage, 170mm glattes Vollstahlmesser aus Edelstahl, mit Hohlschliff, Kindersicherung, Schnitt-Stärkeneinstellung 0 - 20mm  
Maße: 370x310x240mm  
Leistung: 230V - 170W 50Hz



**TOPPREIS**

**384.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 320.-

## 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**

**126.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 105.-

## 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**

**228.-** /Stk.  
inkl. MWST - **Netto:** 190.-



## 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.

Äußerst 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 unverwundlich 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**

**1476.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 1.230,-

## Bandschleifgerät „SCHLEIFHEXE“

Art.Nr. 24355

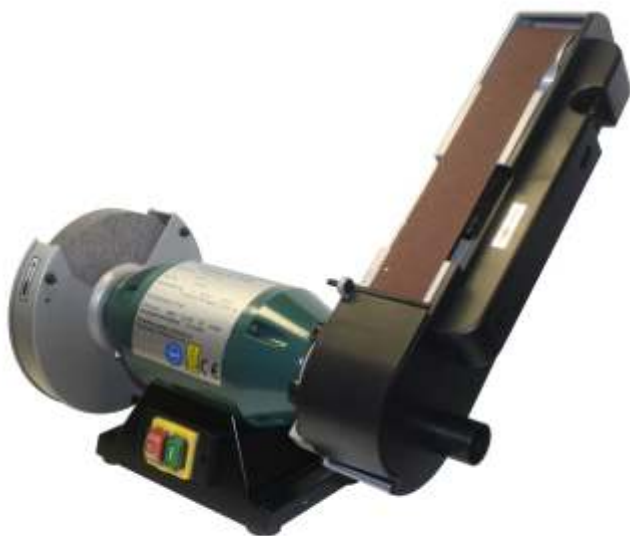
Spannung: 230V

Nennaufnahmeleistung: 600W Ampere 2,61

Drehzahl bei Leerlauf: 2775 U.p.M.

Bestückt mit Lamellenscheibe und Bandscheibe

Band: 1020x50-K100/ Filz: 200x25x13



**TOPPREIS**

**372.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 310,-

## 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**

**264.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 220,-

## GRAEF Messerschärfmaschine CC 120

Art.Nr. 28846

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



**TOPPREIS**

**210.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 175.-

## Messer Magnet Leiste kurz 38cm

Art.Nr. 27969

**TOPPREIS**

**15.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 12.50



## Messer Magnet Leiste lang 56cm

Art.Nr. 27968

**TOPPREIS**

**18.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 15.-



## Vulkanus Messerschärfer Edelstahl

Art.Nr. 30547

Material: polierter Edelstahl  
Maße: 11x9x16 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**

**120.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 100.-

## Messerhalter Gitterkorb

Art.Nr. 25451

aus Edelstahl für 6 Messer, 2 Stähle  
und 1 Stechhandschuh



**TOPPREIS**

**60.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 50.-

## Vulkanus Messerschärfer Kunststoff

Art. Nr. 23955

Material: schwarzer Hartkunststoff  
Maße: 11x9x16 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**

**72.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 60.-

## 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**

**468.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 390.-

## Vulkanus Messerschärfer CROWN

Art.Nr. 41471

für Industrie, Gewerbe sowie im Haushalt für den  
höchsten Schärfanspruch aller Stahlmesser.  
Äußerst hochwertig und robust, komplett aus Kunststoff,  
Fixierung auf der Arbeitsoberfläche durch Saugnapf  
Schärfen und Abziehen in einem - spülmaschinenfest



**NEU!**

**TOPPREIS**

**120.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 100.-

## Handwaschbecken mit Kniebedienung

Art.Nr. 37399

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



**TOPPREIS**

**420.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 350.-

## Die nächste Generation der MESSERSCHÄRFER.



### Giesser Messerschärfer MAX

Art.Nr. 41263

Unvergleichliche Schärfeergebnisse durch hochwertige Materialien und innovative Technologie.

Mit seinen speziell entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) ganz neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für die Schärfe Ihrer Messer.

#### Einfache Anwendung

Gegenläufige federgeführte Schärfstäbe passen sich eigenständig und gleichmäßig Winkel der Messerschneide an und erreichen so optimale Schärfesergebnisse der Schneide - ganz einfach.

#### Produktvorteile auf einen Blick

- > für Messer mit glatten Schneiden
- > freie Wahl zwischen zwei Schärfwinkeln
- > SAF (Self Adjusting Function) durch federgeführte Schärfstäbe
- > Diamantschleifen und Keramikpolieren

**TOPPREIS**

**180.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 150.-

### 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**

**96.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 80.-

### 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**

**96.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 80.-

### 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**

**96.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 80.-

### 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**

**114.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 95.-



### Gilde Ausbeinmesser

Art.Nr. 22218  
13cm gerade Klinge



**TOPPREIS**

**12.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 10.-

### Gilde Ausbeinmesser

Art.Nr. 22219  
16cm gerade Klinge



**TOPPREIS**

**15.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 12.50

### Gilde Stechmesser

Art.Nr. 22225  
16cm Klinge



**TOPPREIS**

**15.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 12.50

### Gilde Stechmesser

Art.Nr. 22227  
21cm Klinge



**TOPPREIS**

**19.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 15.83

### Gilde Bankmesser

Art.Nr. 22230  
24cm Klinge - schmale Form



**TOPPREIS**

**22.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 18.33

### Gilde Bankmesser

Art.Nr. 22231  
27cm Klinge - schmale Form



**TOPPREIS**

**24.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 20.-

### GILDE Messer-Set

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



**TOPPREIS**

**25.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 20.83

### STUBAI Streicher

Art. Nr. 21393  
Länge: 30cm



**TOPPREIS**

**30.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 25.-

### Aufschnittgabel

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



**TOPPREIS**

**3.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 2.50

## Caso FastVac 4008 Vakuumierer

Art.Nr. 34403

Leistung: 200W

Absaugleistung: 20l/min

Rollenbreite: 40cm

passende VAC-Beutel und Rollen  
ständig auf Lager



**TOPPREIS**

**390.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 325.-

## BARTSCHER Würstelwärmer 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



**TOPPREIS**

**396.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 330.-

## Gasgriller 3-flammig

Art.Nr. 25516

Gehäuse aus 1mm Edelstahl,

Gashähne, Zuleitung, Leistung 13,5KW

Brennerrohre und Piezozünder.

Grillrost, Flammenabdeckung,

Fettauffangwanne.

Maße: 64,5x52,4x25 cm



**TOPPREIS**

**300.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 250.-

## Kochstar Warm Master

Art.Nr. 21400

Inhalt: 27 Liter, DM 35cm

1800W-Rohrheizkörper, 230V,

Kapillarrohrthermostat und

Temperaturwächter, koch- &

säurefest emailliert, neues Design



**TOPPREIS**

**108.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 90.-

## Stahlblech Pfanne

passend zu Gasgriller 3-flammig

Art.Nr. 26701

Pfanne aus 2,75 mm Stahlblech

Maße: 64,5x52,4x5,5 cm



**TOPPREIS**

**60.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 50.-

## Gilde Chafing Dish 1/1 GN Economic

Art.Nr. 26775

inklusive Edelstahlbehälter 65mm tief

und Brennpastenbehälter



**TOPPREIS**

**50.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 41.67

## BARTSCHER Elektro-Fritteuse 8lt

Art.Nr. 24283

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl,

1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter

Anschlusswert: 3,25 kW, 230 V 50 Hz 1 NAC,

B 265 x T 430 x H 340 mm,

Sicherheitsthermostat

(Überhitzungsschutz)

Gewicht: 7,1 kg



**TOPPREIS**

**180.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 150.-

## Boyens Backtrennspray 600ml

Art.Nr. 21920

VE/1 Dose



**TOPPREIS**

**6.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 5.-

## Gilde Profi-Line Sicherheits-Brennpaste

Art.Nr. 31972

VE/48 - 200g Dosen



**TOPPREIS**

**1.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 0,83

## 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**

**72.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 60.-

## 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**

**39.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 32.50

## CASO FastVac 440

Art.Nr. 41624

- professionelles Edelstahl-Vakuumsystem: Natürlich Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
  - bis zu 8x länger frische Lebensmittel
  - Gesünder essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten
  - Komplett aus Edelstahl - für gewerbliche Nutzung geeignet
  - Starke, doppelte Kolbenpumpe: 20 Liter/min. - maximales Vakuum bis zu -0,9 bar
  - Sichere Versiegelung mit doppelter Schweißnaht bis 400 mm
  - Austauschbarer Schweißbalken
  - Integrierter Rollenbehälter für die CASO XXL Profi-Folienroller (400x10000mm) und ausklappbarer Cutter zum Zerschneiden der Folienrolle
  - Digitale Prozessanzeige und Soft-Touch Bedienung (deutsche Panelbeschriftung)
  - Regulierbare Schweißzeit: Perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel, für eine perfekte Schweißnaht und Vakuumsiegelung
  - Regulierbare Vakuumstärke: Individuelle einstellbar - weiche Lebensmittel werden nicht zusammengepresst
  - Pulse-Funktion: Manuelle Kontrolle des Vakuumprozesses für druckempfindliche und flüssigkeitshaltige Lebensmittel
  - Marinier - Funktion: In Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden
  - Vakuumbehälterfunktion: Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behälter
- Produktdetails:
- Pumpe: ca. 20 Liter/Minute
  - Leistung: 200 Watt
  - Spannung: 230V / 50 Hz
  - Gewicht: 5,65 kg
  - Produktmaße (BxTxH): 520x290x160mm



passende VAC-Beutel und Rollen  
ständig auf Lager



**TOPMESSEPREIS**

**240.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 200.-

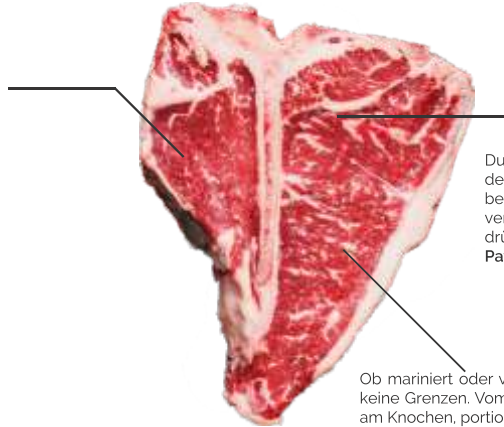


# Warum Payer Aging?

**Payer Aging** ist ein patentiertes Fleischreifeverfahren. Das System ermöglicht eine kontrollierte Vorreifung und steuert somit den pH-Wert und die enzymatische Geschmacksentfaltung. Gleichzeitig senkt es den Arbeitsaufwand. Durch Verhindern jeglicher Aussaftung sowie durch die Erhöhung der Qualität wird die **Wertschöpfung** gesteigert.

## OPTIMAL UMGEBEN

Kein Sauerstoff. Kein Einfluss von außen. Nur Fleisch. Die Reife-Flora in unseren lebensmittelechten, ungefärbten Behältern sorgt dafür, dass die Enzyymbildung im Fleisch ungestört fortschreiten kann. Ohne farbliche Veränderung & ohne Säuern.



## UNTER DRUCK

Durch die mechanischen Kräfte, gepaart mit den optimalen Reifeenzymen wird das Fleisch besonders mürb und zart. Ohne Gewichtsverlust. Das freie Wasser wird in die Zelle „ge drückt“. Es entsteht ein unverkennbarer, saftiger Payer Aged Biss.

## VIELFÄLTIG. PRAKTISCH. GUT

Ob mariniert oder vortioniert - Die Vielfalt der Anwendungsbereiche setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen. Vom Pökeln bis zur Whisky-Reifung und vom Strauß bis zum Wasserbüffel, ob am Knochen, portioniert oder im Ganzen.

### PAYER Aging 10L System inklusive Druckgeber

Art.Nr. 29131

kann mit bis zu 13kg Fleisch befüllt werden. Ist speziell für die Reifung von Edelteilen, aber auch für die Reifung von T-Bone Steaks oder marinierten Grillspezialitäten geeignet. Größe: 160x345x300mm



**TOPPREIS**

**234.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 195.-

### PAYER Aging 16L System inklusive Druckgeber

Art.Nr. 29132

kann mit bis zu 20kg Fleisch befüllt werden. Es ist vor allem für Filialbetriebe geeignet, einzulegen, anstatt diese zu vakuumieren. Größe: 345x260x390mm



**TOPPREIS**

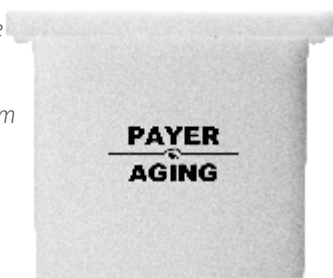
**324.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 270.-

### PAYER Aging 30L System inklusive Druckgeber

Art.Nr. 29133

kann mit bis zu 40kg Fleisch befüllt werden. Es ist vor allem für Metzgereien, Restaurants, Catering und Partyservice geeignet, um Fleisch einzulegen, oder zur Vorbereitung portionierter und ganzer Edelteile. Größe: 475x355x405mm



**TOPPREIS**

**396.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 330.-

### PAYER Aging 120L System inklusive Edelstahlwagen & mechanischem Druckgeber

Art.Nr. 29134

kann mit bis zu 140kg Fleisch befüllt werden. Dieser ist mit einem mechanischen Druckgeber ausgestattet. Es entsteht ein starker Druck, der auf das Bindegewebe wirkt. Dadurch erreichen Sie höchstmögliche Qualität. Die Edelstahl-Gewinndepresse wird, gemeinsam mit dem Behälter, auf einem Chromstahlwagen geliefert. Größe: 550x450x700mm



**TOPPREIS**

**2.376.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 1.980.-

### Edelstahlwagen passend zu PAYER Aging 30L System

Art.Nr. 29135



**TOPPREIS**

**156.-** /Stk.

inkl. MWST - Netto: 130.-

### Pökelbehälter 210lt mit Ablauf

Art.Nr. 24053



**TOPPREIS**

**264.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 220.-

### Niro Rolli für Eurowanne

Art.Nr. 25246

aus Edelstahl,  
6 Bockrollen auf Kippmoment



**TOPPREIS**

**60.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 50.-

### Pökelwanne 220lt mit Griff

Art.Nr. 30775



**TOPPREIS**

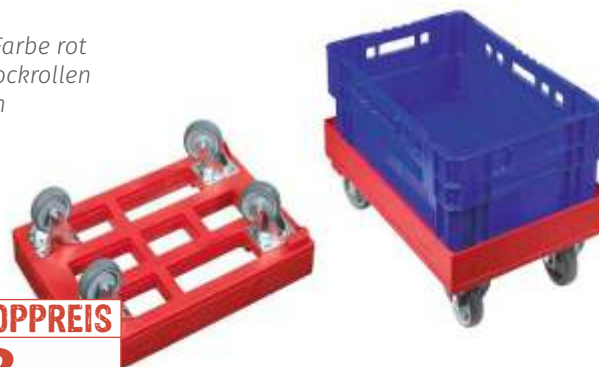
**108.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 90.-

### Hygiene Rolli für Eurowanne

Art.Nr. 33231

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



**TOPPREIS**

**48.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 40.-

### Pökelwanne 160lt mit Griff

Art.Nr. 30774



**TOPPREIS**

**96.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 80.-

### Transport Rolli ROT für Eurowanne

Art.Nr. 22111

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



**TOPPREIS**

**36.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 30.-

### Kasten mit Ablauf 100lt

Art.Nr. 27272



**TOPPREIS**

**96.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 80.-

### Transportroller Typ C BLAU

Art.Nr. 49866

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



**TOPPREIS**

**36.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 30.-

## Insect-O-Cutor Focus F2

Art.Nr. 32034

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



**TOPPREIS**

**180.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 150.-

## Insect-O-Cutor Focus F2 CNS

Art.Nr. 39794

Spannungsgitter Gerät, 2x11 Watt  
Synergetic-Grünlicht (splitterfrei)  
Dualwellenlänge: 368 & 540nm  
Wirkungsbereich: ca. 80m<sup>2</sup>  
Edelstahl  
Montage: Wand-, Decken- oder  
Standgerät 390x120x310mm



**TOPPREIS**

**204.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 170.-

## Insect-O-Cutor IND 35

Art.Nr. 36336

Spannung: 230V 7 50Hz  
Stromverbrauch: 30 Watt  
Wirkungsbereich ca. 80m<sup>2</sup>  
Abmessung: 235x510x150mm  
Farbe: Weißmetall  
Gewicht: 6,5kg



**TOPPREIS**

**240.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 200.-

## GILDE Euro Flypod weiß

Art.Nr. 28752

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



**TOPPREIS**

**84.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 70.-

## 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**

**240.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 200.-

## Edelstahlspender

Art.Nr. 49055

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



**TOPPREIS**

**90.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 75.-

## Ballistol Universalöl Spray 200ml

Art.Nr. 35590

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



**TOPPREIS**

**7.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 5.83

## Ballistol H1 Spezialöl Spray 200ml

Art.Nr. 35591

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



**TOPPREIS**

**9.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 7.50

## Flypod Klebefilm für GILDE Euro Flypod weiß

Art.Nr. 29435

VE/6 Stück



**TOPPREIS**

**18.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 15.-



**Exporit Schaum-Trio besteht aus:  
SG 20 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

**TOPSETPREIS**

**924.-** /Set

inkl. MWST - **Netto:** 770.-

**GRATIS!**



**Exporit SR 20 Alkalischer  
Desinfektions-Schaumreiniger**

Art.Nr. 32158

hochwirksamer alkalischer  
Desinfektionsschaumreiniger,  
mit Aktivchlor, DVG gelistet  
VE/11,5 Kilo Kanister



**TOPPREIS**

**42.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 35.-

**Exporit 750 Saurer-Schaum-Reiniger**

Art.Nr. 35723

löst gründlich Kalk, Eiweiß, Fett  
und Rost, auch für Aluminium  
geeignet  
VE/12kg



**TOPPREIS**

**60.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 50.-

**Schaumkanone 1,4 lt**

Art.Nr. 34564

VE/1 Stück



**TOPPREIS**

**174.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 145.-

**Fleischer Waschbürste**

Art.Nr. 22383

rund mit Bart, Polyester transparent 0,60 mm hart  
225x72x55x28/36mm



**TOPPREIS**

**12.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 10.-

**Handwaschbürste**

**Nagelbürste doppelt mit Köcher**

Art.Nr. 24505

aus Nylon 6.6 weiß, DM 0,35mm mittel  
beidseitig verwendbar, mit Aufhänger  
115x58x35x13/9mm



**TOPPREIS**

**3.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 2,50

## Exportit 110 Geschirr Reiniger

Art.Nr. 26735

für die Gläserpülmaschine, chlor- & phosphatfrei, für Aluminium und Silber geeignet, auch für leicht verschmutztes Geschirr

VE/12 Kilo Kanister



**TOPPREIS**

**36.-** /Kan.

inkl. MWST - **Netto:** 30,-

## Seeger 510 Klarspüler

Art.Nr. 32172

saurer Klarspüler für streifenfreier Glanz ohne Flecken und Schlieren

VE/10 Kilo Kanister



**TOPPREIS**

**36.-** /Kan.

inkl. MWST - **Netto:** 30,-

## Exportit 320 Rauchteerlöser

Art.Nr. 24629

Schaumreiniger für Rauch- und Kochanlagen

VE/14,5 Kilo Kanister



**TOPPREIS**

**48.-** /Kan.

inkl. MWST - **Netto:** 40,-

## Spülbürste rund weiß/schwarz

Art.Nr. 41642

Polyester

Borsten DM 0,35 mittelhart schwarz

Größe: 255xDM 70x60x23mm



**TOPMESSEPREIS**

**2.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 1,67

## Waschbürste schwarz/rot

Art.Nr. 41641

Nylon

Borsten DM 0,50 hart rot

Größe: 205x65x30mm



**TOPMESSEPREIS**

**2.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 1,67

**TRIOL** ist ein hochkonzentrierter, pastöser Fettlöser mit neutralem pH-Wert und Material schonenden Eigenschaften für die tägliche Reinigung in Gewerbe (Gastronomie, Metzgereien) und Haushalt sowie von Kraftfahrzeugen. TRIOL löst hygienisch und schonend ölige und fettige Verschmutzungen von allen Metallen, Kunststoffflächen, Glasflächen, lackierten Flächen, Fliesen, Tischen, Theken, Mulden, Geschirr, Geräte, Maschinen, Fußboden, Türen und Fenster. TRIOL ist geeignet zum Vorbehandeln und Einweichen von Metzgerwäsche und anderer stark verschmutzter Wäsche wie z. B. Hemdkrägen

## Triol

Art.Nr. 39471

VE/750g Dose



**TOPPREIS**

**5.-** /Do.

inkl. MWST - **Netto:** 4,17

## Triol

Art.Nr. 22405

VE/10kg Eimer



**TOPPREIS**

**30.-** /Ei.

inkl. MWST - **Netto:** 25,-

## Exportit Edelstahl Pflegespray

Art.Nr. 49261

für Edelstahlflächen, Maschinen & Metallflächen  
VE/400ml Sprühdose



**TOPPREIS**

**11.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 9,17

## Exportit Zitronen Reiniger

Art.Nr. 26159

Kalk- und Schmutzlöser für den Küchenbereich  
und für den Sanitärbereich geeignet  
VE/1lt Sprühflasche



**TOPPREIS**

**7.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 5,83

## Urinex

Art.Nr. 29608

entfernt schnell und gründlich Urinstein  
Wasserstein, Kalk, Rost und Schmutz, selbst  
hartnäckige Verkalkungen werden mühelos  
entfernt  
VE/1lt Spritzflasche



**TOPPREIS**

**7.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 5,83

## Exportit Fensterglanz

Art.Nr. 24623

für alle Glas und Edelstahlflächen  
VE/1lt Flasche



**TOPPREIS**

**5.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 4,17

## Exportit Abfluss Gel

Art.Nr. 22649

VE/1lt Spritzflasche



**TOPPREIS**

**8.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 6,67

## Exportit Power Fettlöser

Art. Nr. 34029

alkalischer Reiniger für Küche und  
Gastronomie  
VE/1lt Sprühflasche



**TOPPREIS**

**5.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 4,17

## Exportit Geruchstopper

Art.Nr. 22650

gegen unangenehme Gerüche, verbreitet frischen  
Citrusduft - für Abflüsse und Müllbehälter  
VE/1 lt Sprühflasche



**TOPPREIS**

**11.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 9,17

## Exportit Backofen & Grillreiniger

Art.Nr.26160

für Grill-, Back- & Bratengeräte, Konvektomaten,  
Fritteusen, Grillplatten sowie Dunstabzugsfilter  
aus Edelstahl  
VE/1lt Sprühflasche



**TOPPREIS**

**7.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 5,83

## Exportit Porzellan Rein

Art.Nr. 29765

reinigt schonend empfindliche Oberflächen  
wie Fliesen, Keramik, Emaille und Edelstahl  
entfernt hartnäckige Verschmutzungen ohne  
zu kratzen - beseitigt Metallabrieb auf Porzellan  
VE/500ml Flasche



**TOPPREIS**

**13.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 10,83

## Exportit 4712 Schnelldesinfektion

Art.Nr. 38157

wirkt bakterizid, begrenzt levurozid  
und viruzid  
VE/1lt Sprühflasche



**TOPPREIS**

**12.-** /Stk.

inkl. MWST - **Netto:** 10,-



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

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 Verkaufsschlag 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

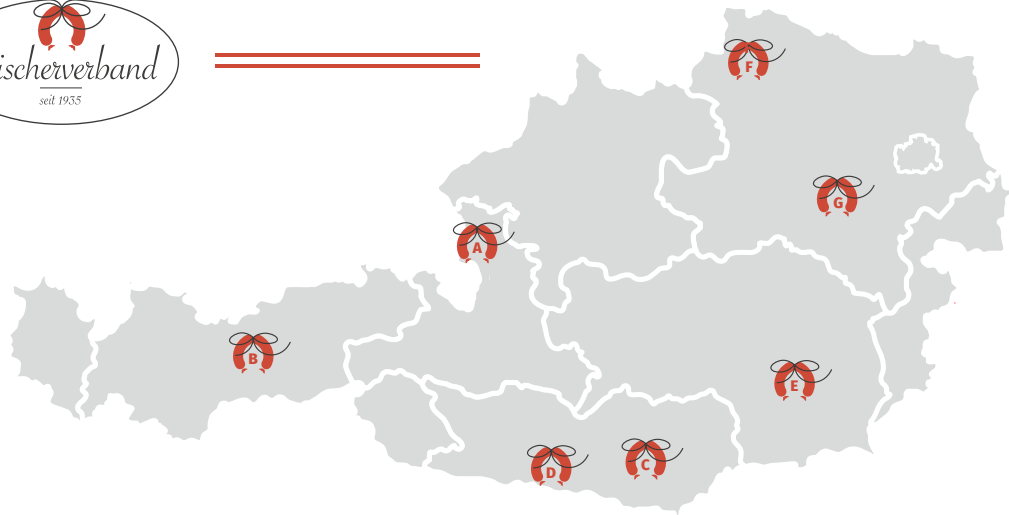
Ihr neuer automatischer Verkaufsprofi ist flexibel auf eine große und vielfältige Auswahl an Produkten erweiterbar. Inklusiv vieler, smarter Möglichkeiten für Ihre Kunden, wie Abholboxen für Bestellungen, die einfach via Log-Box und Code bezahlt und abgeholt werden können.

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



#### 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 Ausgabeautomat möglich
  - UV-Schutzfolie für den Betrieb im Freien



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

**B** **Fleischerverband eGen**  
Gewerbepark Mils Nr. 36  
6068 Mils  
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

## Preise gelten ab Lager - Lieferung frei Haus ab € 350.-

### 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 - M@il: info@fleischerverband.at

Alle Preise sind sowohl Netto als auch in Brutto angegeben. Alle Angaben sind freibleibend, solange der Vorrat reicht.

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