

Produktkatalog

2026



pacojet

Pacossieren®



Kutter | Mixer | Schneider

POLISTAR★

Besteckpoliermaschinen



Ölfiltersysteme

HYGENIA
SURF THE CHANGE

Waschraum

STERILSTAR★

UV-C-Desinfektion

Ceado
think strong, work better

Entsafter

LA FELSINEA
1933

Aufschnittmaschinen

PRODUKTKATALOG 2026

Polistar

Allgemein.....	4	Polistar 8000	10
Polistar BISTRO	6	Polistar Silver	12
Polistar 4000.....	8		

Ceado

S98 SL98 Zitruspressen	16	ES 900 Entsafter	22
ES 500 Entsafter	18	B 280 Mixer	24
ES 700 Entsafter.....	20		

Vito

Allgemein.....	26	VITO® TS.....	30
VITO® 30 Frittierölfilter	28	VITO® Frittieröltester	30
VITO® VM Frittierölfilter	28	VITO® Fritteusenreiniger	30
VITO® VL Frittierölfilter	29	VITO® Partikelfilter	30
VITO® XM Frittierölfilter	29	VITO® Hilfsmittel	31

Hygenia

SURF Seifenspender	32	ENJOY Duschgel & Flüssigseife.....	34
SURF Papierhandtuchspender	32	LUMI Insektenvernichter	34
SURF Desinfektionsspender WC-Sitz	33	SURF Handdesinfektionsspender	35
SURF Toilettenpapierspender	33	SURF Papierkorb	35
SURF Duftzerstäuber	33		

Hälde

Allgemein.....	36	RG-200	46
Maschinenkapazitäten.....	37	RG-250.....	47
Schneidscheibenübersicht.....	38	RG-250 diwash.....	48
		- Schneidscheiben	50
Gemüseschneider	36	RG-350	52
RG-50S und RG-50	42	RG-300i	53
- Schneidscheiben	43		
RG-100	44	RG-400i	56
- Schneidscheiben	45	- Schneidscheiben	58
		- Käse Reibe	62

Hällde

Kombi-Kutter	63	VCM-42	68
CC-34	64	VCB-61	69
- Schneidscheiben	65	VCB-62	69
Vertikal-Kutter	66	Mixer	71
VCB-32	67	SB-4 Mixer	71
VCM-41	68		

La Felsinea

Microchef 22 TCG Fleischwolf	72	Zaffira LX 300 E Schneidemaschine	74
TC 22 Polifemo Fleischwolf	72	Zaffira LX 300 Schneidemaschine	75
Zaffira 300 E Schneidemaschine	74	Zirconia LX 300 Schneidemaschine	75

Sterilstar

Allgemein	77	A80 A160 A240 Umluftentkeimungsgerät ...	80
A40 OV Luftentkeimungsgerät	78	O7500 Ozongenerator	81
A40 Umluftentkeimungsgerät	79		

Pacojet

Allgemein	82	Pacojet Zubehör	84
Pacojet 4	83	Pacojet Zubehör	85



Alle Maschinen erfüllen
die CE Richtlinien der EU.



HÄLLDE erfüllt die Vorschriften des
internationalen Qualitätsstandards ISO 9001.

Wir weisen auf Folgendes hin

- Bei Bestellungen bitte immer Artikelnummer und Beschreibung angeben
- Preise gelten ab Werk und exkl. Mehrwertsteuer
- Preis- und Sortimentsänderungen können ohne Vorankündigung vorgenommen werden
- Die Preisliste ist ab 01.03.2026 gültig
- Wir gewähren auf unsere Maschinen 1 Jahr Garantie. Ausgenommen sind Schneidscheiben und Zubehör
- Tippfehler vorbehalten



POLISTAR★ - Perfekt glänzendes Besteck - ohne kostspielige Handarbeit!
... nimmt das Besteck buchstäblich aus Ihren Händen

Als Gastronom wissen Sie, wie wichtig perfekt poliertes Besteck ist. Diese zeitaufwendige Arbeit kostet dem Unternehmen viel Zeit und Geld. Mit den verschiedenen Besteckpoliermaschinen-Modellen von POLISTAR gehört teure Handarbeit endgültig der Vergangenheit an! Die solide Konstruktion sorgt dauerhaft für zuverlässige Ergebnisse - und das innerhalb kürzester Zeit!

POLISTAR VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- Glänzendes und fleckenfreies Besteck
- Sterilisiert Ihr Besteck hygienisch rein (HACCP)
- Spart Zeit und somit Personalkosten
- Einfache Bedienung
- Kurze Amortisationszeit
- Einfache Reinigung
- Hohe Laufruhe
- Platzsparende Bauweise



SO EINFACH FUNKTIONIERT IHRE POLISTAR

Ob Chrom, Edelstahl oder hochwertiges Silber – das Besteck wird einfach im gewaschenen und nassen Zustand in die POLISTAR eingelegt und durchläuft dann über einen spiralförmigen Aufstieg ein hochwertiges Granulat. Dieses reine Naturprodukt trocknet und poliert das Besteck und sorgt so für einen dauerhaften Glanz. Ihr Besteck sieht aus wie neu – und das alles in nur einem einzigen Durchlauf!

Der Granulatwechsel erfolgt je nach Gebrauch alle 4 bis 8 Wochen. Durch den Einsatz einer speziellen Federung arbeitet die Maschine sehr leise.

Dank der POLISTAR entspricht Ihr Besteck aber nicht nur den optischen Ansprüchen Ihrer Gäste, sondern auch den strengen EU-Hygienevorschriften. Ein spezielles UVC-Licht sterilisiert das Besteck sowie das Granulat.

Der regelmäßige Einsatz der POLISTAR verringert die Oxidation des Besteckes erheblich und sorgt so für eine deutlich bessere Optik Ihrer Besteckteile.



Das gewaschene, saubere Besteck wird nass in die Besteckpoliermaschine eingebracht.



Dort durchläuft es über einen spiralförmigen Aufstieg ein hochwertiges warmes Poliergranulat.



Poliergranulat und Besteck werden mittels UVC-Licht ständig oberflächensterilisiert.



Das Besteck kommt nach kürzester Zeit trocken und glänzend aus der Poliermaschine.

Mehr Informationen zu unseren Besteckpoliermaschinen finden Sie unter www.polistar.at

BESTECKPOLIERMASCHINE

POLISTAR★ BISTRO



- ✓ Digitale Display Anzeige
- ✓ Edelstahl Leichtbauweise
- ✓ UV-C Strahler für hygienisches Polieren
- ✓ UV-C Sensor für HACCP Konformität
- ✓ Bestecksensor für automatische Nachtrockenphase
- ✓ elektronische Temperatursteuering
- ✓ Tischmodell

Die „Kleinste“ unserer Besteckpoliermaschinen wurde speziell für kleinere Unternehmen, Bars, Kantinen bzw. Restaurants entwickelt, die trotzdem nicht auf den Luxus perfekt polierten Bestecks verzichten möchten.



POLISTAR BISTRO Besteckpoliermaschine

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2020000001	POLISTAR BISTRO Besteckpoliermaschine mit Bestecksensor	4180



Technische Daten

Type	POLISTAR BISTRO
Kapazität	max. 2000 Besteckteile/h
Größe	L 430 x B 430 x H 445 mm
Gewicht	40 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	CE



Zubehör



Besteckkorb

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
202ZB00004	SET Besteckkorb Schallschutz BISTRO (Besteckkorb, Deckel)	224
202BGU002	Besteckkorb Schallschutz ohne Deckel mit Halteblech (400x300x325)	115
204BGU001	Deckel Besteckkorb Schallschutz mit Griff	112



UV-C Strahler

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00001	UV-C Strahler high efficiency (für Polistar 4000 und Polistar BISTRO geeignet)	97



PoliDRY Poliergranulat

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
202ZB00002	PoliDRY Poliergranulat 2,3 kg (aus geschrotetem Mais, sterilisiert und entstaubt, 100% biologisch)	35



PoliCLEAN Reinigungsmittel

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00006	PoliCLEAN Reinigungsflüssigkeit	12

Grundreiniger Besteck

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00011	Grundreiniger Besteck in Pulverform 2 kg	29



Polier Handschuhe Baumwolle

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00010	Polier Handschuhe Baumwolle (VE 12 Paar im Bund)	31

BESTECKPOLIERMASCHINE POLISTAR[★] 4000



- ✓ Digitale Display Anzeige
- ✓ Edelstahl / Aluminium Leichtbauweise
- ✓ UV-C Strahler für hygienisches Polieren
- ✓ UV-C Sensor für HACCP Konformität
- ✓ Bestecksensor für automatische Nachtrocknenphase
- ✓ ausziehbare Besteckkorblade integriert
- ✓ elektronische Temperatursteuering
- ✓ Tischmodell oder mit fahrbarem Untergestell



POLISTAR 4000 Besteckpoliermaschine

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2040000001	POLISTAR 4000 Besteckpoliermaschine mit Bestecksensor und ausziehbarer Besteckkorblade	5400



Technische Daten

Type	POLISTAR 4000
Kapazität	3000 - 4000 Besteckteile/h
Größe	L 640 x B 500 x H 485 mm
Gewicht	55 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50 Hz
Prüfzeichen	CE





Untergestell

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2040000002	Untergestell Maße in mm: 655 x 520 x 380 (L x B x H)	647
2040000003	Untergestell niedrig Maße in mm: 655 x 520 x 250 (L x B x H)	647



Besteckkorb

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00004	SET Besteckkorb Schallschutz 4000 (Besteckkorb, Deckel, Besteckwanne)	255
204BGU002	Besteckkorb Schallschutz ohne Deckel	115
204BGU001	Deckel Besteckkorb Schallschutz mit Griff	112
203ZB00002	Besteckwanne geschlossen	32



Besteckwanne

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
203ZB00003	Besteckwanne gelocht Maße in mm: 400 x 300 x 120 H	32
208ZB00004	Besteckwanne Maße in mm: 400 x 300 x 170 H	32



UV-C Strahler

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00001	UV-C Strahler high efficiency (Polistar 4000)	97
203ZB00005	UV-C Strahler (Polistar 3000)	59



PoliDRY Poliergranulat

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00002	PoliDRY Poliergranulat 3,5 kg (aus geschrotetem Mais, sterilisiert und entstaubt, 100% biologisch)	47



PoliCLEAN Reinigungsmittel

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00006	PoliCLEAN Reinigungsflüssigkeit	12

Grundreiniger Besteck

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00011	Grundreiniger Besteck in Pulverform 2 kg	29



Polier Handschuhe Baumwolle

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00010	Polier Handschuhe Baumwolle (VE 12 Paar im Bund)	31

BESTECKPOLIERMASCHINE POLISTAR★ 8000

- ✓ Digitale Display Anzeige
- ✓ Edelstahl / Aluminium Leichtbauweise
- ✓ UV-C Strahler für hygienisches Polieren
- ✓ UV-C Sensor für HACCP Konformität
- ✓ Bestecksensor für automatische Nachtrockenphase
- ✓ elektronische Temperatursteuerung
- ✓ fahrbar auf Räder montiert



POLISTAR 8000 Besteckpoliermaschine

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208000M003	POLISTAR 8000 Besteckpoliermaschine	8000



Technische Daten

Type	POLISTAR 8000
Kapazität	max. 8000 Besteckteile/h
Größe	B 635 x T 740 x H 800 mm (optional mit Füßen)
Geschwindigkeit	1450 U/min
Gewicht	80 kg
Anschlusswert	900 W
Betriebsspannung	230 V/50-60 Hz
Prüfzeichen	CE





Besteckwagen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00002	Besteckwagen niedrig	393
208ZB00003	Besteckwagen hoch	414



Besteckwanne

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00004	Besteckwanne Masse in mm: 400 x 300 x 170 H	32
208ZB00008	Besteckwanne Masse in mm: 400 x 300 x 220 H mit Grifflöcher	32



UV-C Strahler

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00005	UV-C Strahler (bis Seriennummer 15-477)	59
208ZB00009	UV-C Strahler high efficiency (ab Seriennummer 15-478)	114



PoliDRY Poliergranulat

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00001	PoliDRY Poliergranulat 6 kg (aus geschrotetem Mais, sterilisiert und entstaubt, 100% biologisch)	71



PoliCLEAN Reinigungsmittel

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
208ZB00006	PoliCLEAN Reinigungsflüssigkeit	12

Grundreiniger Besteck

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00011	Grundreiniger Besteck in Pulverform 2 kg	29

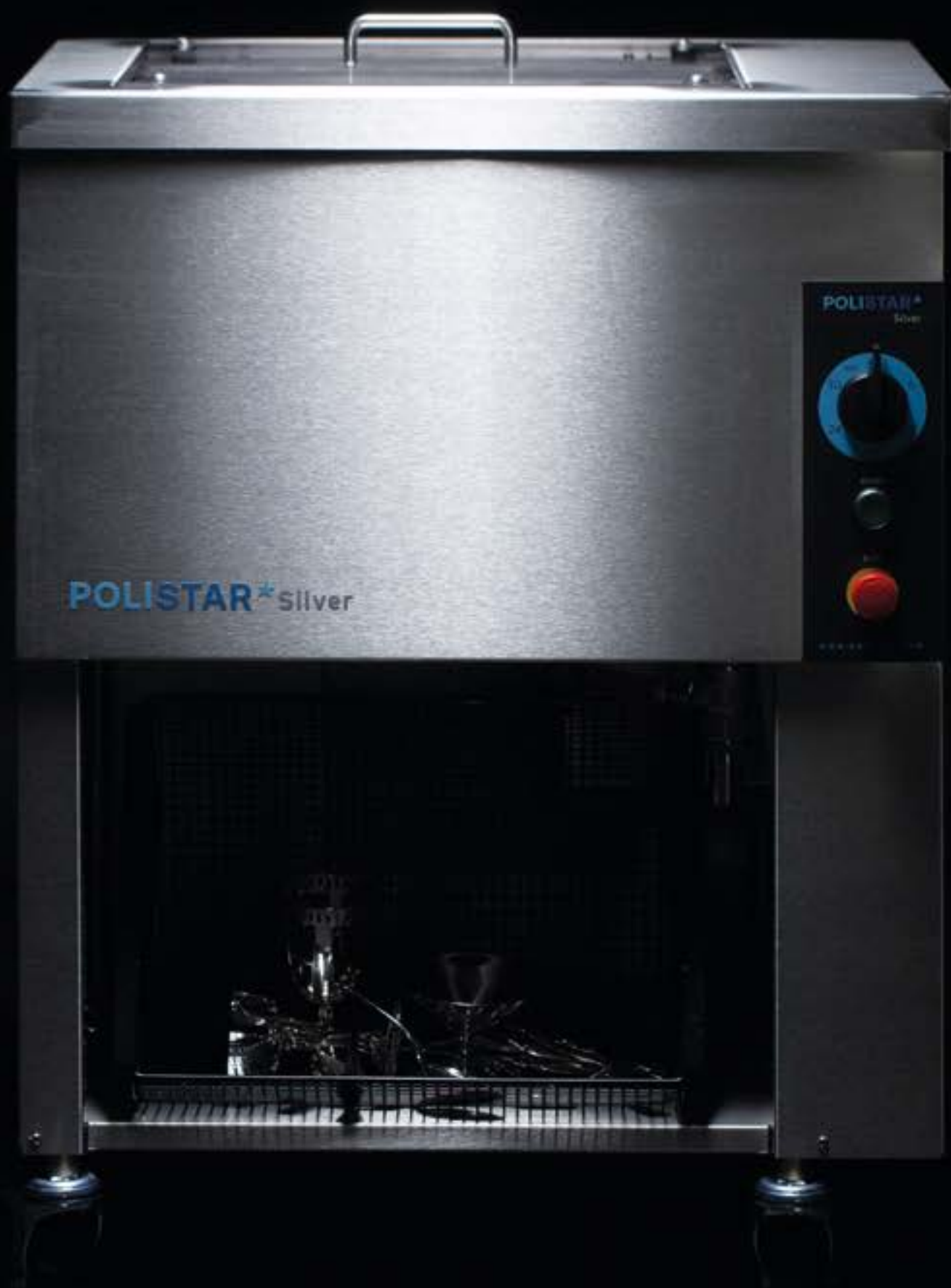


Polier Handschuhe Baumwolle

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
204ZB00010	Polier Handschuhe Baumwolle (VE 12 Paar im Bund)	31

KUGELPOLIERMASCHINE

POLISTAR[★] SILVER



KUGELPOLIERMASCHINE



DAS VERFAHREN „KUGELPOLIEREN“

Das Prinzip der Oberflächenverhärtung durch Polierkugeln ist ein altbewährtes Verfahren, die Kugeln verdichten und härten die Metalloberfläche ohne Metall abzutragen.

Damit wird die Lebensdauer erheblich verlängert denn eine „geschlossene“, dichte Oberfläche ist viel widerstandsfähiger gegen Abnutzung, Verkratzung und Korrosion.

DAS SYSTEM MOREILLON - POLISTAR SILVER: WALZEN STATT HÄMMERN

Die bewährte Bauweise von POLISTAR Silver nach dem System Moreillon setzt völlig neue Maßstäbe in Bezug auf Oberflächengüte. Die Polierkugeln werden in einem halbrunden Trog mittels eines endlosen Förderbandes ohne Vibrationen zum Rollen gebracht. Dies bewirkt eine gleichmäßige, kontinuierliche Rotation der Poliermasse und erlaubt damit ein sehr „sanftes“ Glätten der Metalloberfläche ohne Beschädigungen und Eindrücke durch die Polierkugeln.

KUGELPOLIEREN KANN MEHR ALS NUR GLÄNZEN

Das Kugelpolieren glättet und härtet die Metalloberfläche ohne Abnutzung, entfernt organische Ablagerungen, Flugrost, Kalk, Kaffee/Tee- oder Wein Satz, reduziert die Bakterienbildung auf Tafelgeräten, schützt vor Korrosion, Oxydation, Abnutzung, Zerkratzen und lässt das Spülwasser durch mechanische Versiegelung der Metallporen besser abperlen.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Ursprünglich wurde das Kugelpolieren für das Aufpolieren von Tafelsilber entwickelt. Doch heute findet es Anwendung für fast alle Metalle und auch diverse Kunststoffe. Auf die gleiche Weise wie Silber und mit dem gleichen Produkt DesoxyPLUS Polierseife können auch andere Metalle

poliert werden wie Edelstahl, Kupfer, Messing, Bronze, Rein-Aluminium, Gold, Chrom, Hochglanzzinn usw.

SO FUNKTIONIERT ES

Das Poliergut wird zusammen mit einer Seifenlauge als Schmiermittel wirkend in eine Masse aus gehärteten und hochglanzpolierten Stahlkugeln gegeben. Die Beschickung und Entnahme des Poliergutes kann bei laufender Maschine erfolgen.

Die Polierdauer hängt vom Oberflächenzustand der Poliergüter und von der Härte des Metalls ab. Das Besteck kann nach dem Poliervorgang mit Hilfe eines Sammelkorbes aus der Maschine entnommen werden.

Zum Polieren größerer Objekte wird die Abteilverrichtung eingesetzt und soll verhindern, dass sich diese während des Polierens gegenseitig beschädigen (Platten, Deckel, Kannchen, Kerzenständer, ...)



POLIERDAUER UND INTERVALL

Die ersten 5 - 10 Behandlungen von stark gebrauchten Bestecken sollten ca. 30 Minuten dauern um die Metalloberfläche zu regenerieren und zu härten. Danach genügt im Normalfall ein regelmäßiger Unterhalt von ca. 3 - 10 Minuten alle 8 - 10 Tage. Edelstahl sowie hartversilberte Bestecke bedürfen einer längeren Behandlungszeit.

Ein längeres oder öfteres Kugelpolieren schadet den Tafelgeräten nicht, im Gegenteil, die Metalloberfläche wird nur verbessert und härter.

NACH DEM KUGELPOLIEREN

Nach dem Polieren werden die behandelten Teile mit warmen Wasser abgespült und abgetrocknet.



KUGELPOLIERMASCHINE POLISTAR[★] SILVER

- ✓ Gestell in Edelstahl auf Rollen montiert
- ✓ 70 kg Stahlkugeln 4,762 mm AISI420
- ✓ 1 Abteilverrichtung
- ✓ 5 Messerpoliervorrichtungen
- ✓ Bandgeschwindigkeit konstant 40 cm/Sekunde
- ✓ Größe Poliertrog: DM 310x430mm
- ✓ CE zertifiziert

POLISTAR SILVER ist klein und passt durch enge Türen. Sie ist komplett aus Edelstahl. Der Poliertrog hat eine Überlaufklappe welches das Spülen und Reinigen der Polierkugeln erleichtert. Der große Ablaufhahn spart Zeit beim Laugenwechsel. Die Kraftübertragung per Keilriemen ist zuverlässig, spart Strom und ist einfach zu warten, weil es kein Getriebe gibt. Die Maschine hat keine anfälligen elektronischen Bauteile, sodass sie auch in Ländern ohne Servicestelle von jedem Mechaniker oder Elektriker repariert werden kann.



POLISTAR Silver Kugelpoliermaschine

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2050000001	POLISTAR Silver Kugelpoliermaschine	12900



Technische Daten

Type	POLISTAR Silver
Größe Poliertrog	DM 310x430mm
Größe	560 X B 675 X H 900 mm
Bandgeschwindigkeit	konstant 40 cm/Sekunde
Gewicht	81 kg
Anschlusswert	300 W
Betriebsspannung	230V/50 Hz (110/115V, 400V, 60Hz auf Anfrage)
Prüfzeichen	CE

Polierkugeln



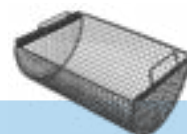
Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
205ZB00001	Polierkugeln 10 kg	290
205ZB00004	Polierkugeln 5,55 kg	310
205ZB00003	Polierkugeln 6,6 kg	320

DesoxyPLUS



Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
205ZB00002	DesoxyPLUS 8 kg	148

Aushebekorb



Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2050100128	Aushebekorb für Besteck (10x10 mm)	485
2050100144	Aushebekorb für Sonderanwendungen (Schmuck, Kleinteile) (8x8 mm)	530
2050100145	Aushebekorb für Sonderanwendungen (Schmuck, Kleinteile) (5x5 mm)	567

Bürstenabstreifer

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2050100113	Bürstenabstreifer ohne Halter (bei Verwendung von Kugeln DM 3 mm oder kleiner, muss bei Neubestellung mit angegeben werden)	216

Halterung Messerpoliervorrichtung



Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
P205BG00021	Messerpoliervorrichtung für 6-12 Messer	39

Messerklingschutz



Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2050100131	Messerklingschutz	auf Anfrage

Abteilverrichtung

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1050100131	Abteilverrichtung	250

Deckel

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
205BG00023	Deckel mit Griff Polistar Silver	122

Silberbad / De-Oxydationsbad

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
2060000019	Tauchkorb mit Rilsan Beschichtung 420 x 365 x 220 mm	465
2060000018	Kontaktplatte aus Aluminium für Tauchkorb 401x346x3 mm	118
2060000212	Kontaktplatte aus Aluminium für Besteckbehälter 117x117x3 mm	80

Zitruspresse

S98

SL98

Automatik



Ceado ideas



Zwei austauschbare Aufsätze!



Die beliebtesten Zitruspressen auf dem Markt!

- Juice Fit Design
- Leichtmetallgehäuse
- thermischer Schutzschalter
- Ceado Silent System


S98
SL98

Technische Daten



Type	S98	SL98
Leistung	250 W	300 W
Spannung	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Geschwindigkeit	1400 U//min	1400 U//min
Gewicht netto	6,5 kg	8,5 kg
Gewicht brutto	7,8 kg	9,8 kg
Abmessungen	240 x 200 x 380h mm	230 x 200 x 360h mm
Prüfzeichen	CE	CE

CEADO S98 | SL98 Zitruspressen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
CEADOS98	Zitruspresse (Hochglanz poliert)	595
CEADOS98L	Zitruspresse (lackiert)	535
CEADOSL98	Zitruspresse mit Hebel (Hochglanz poliert)	919
CEADOSL98L	Zitruspresse mit Hebel (lackiert)	829

Entsafter

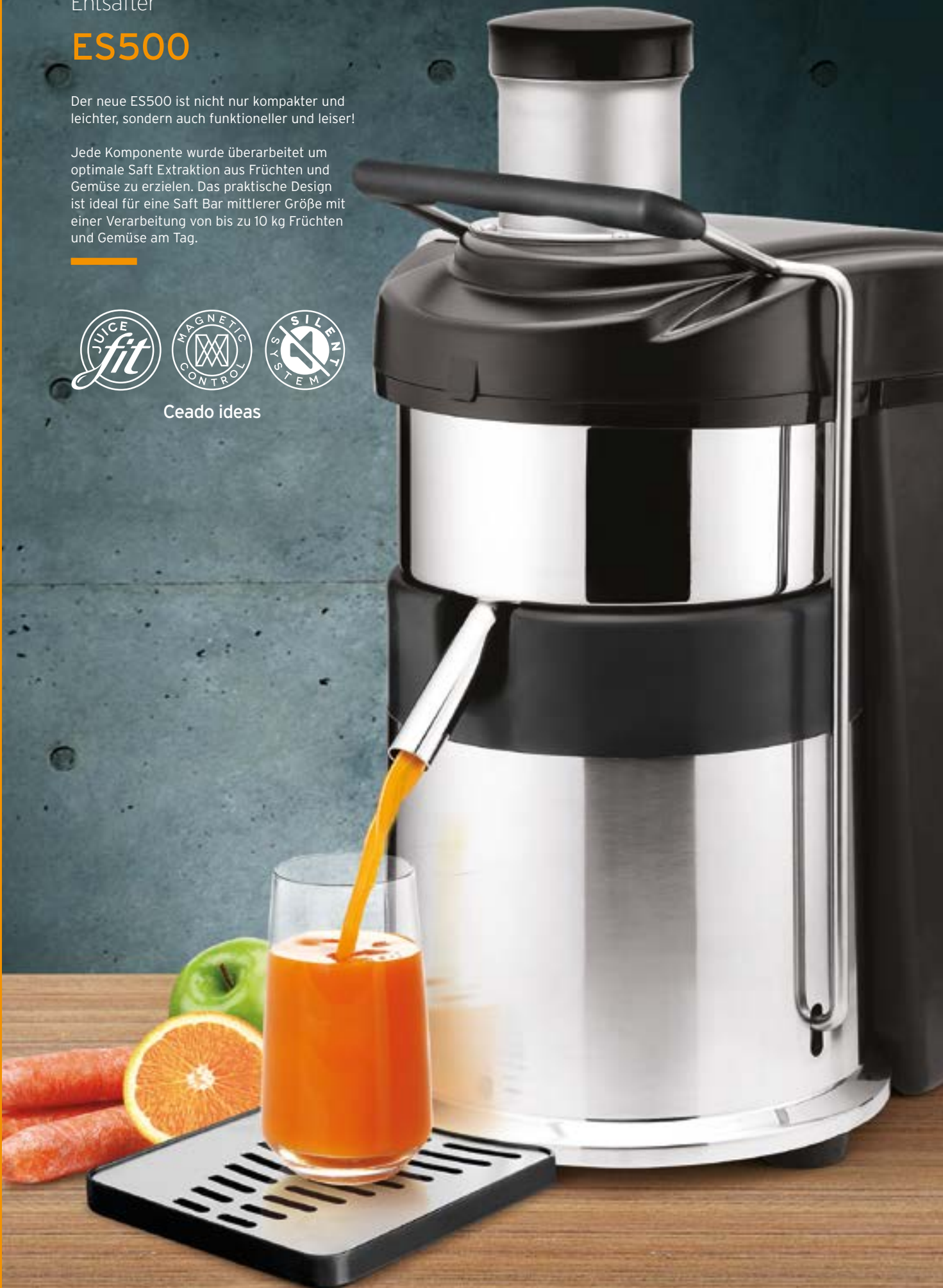
ES500

Der neue ES500 ist nicht nur kompakter und leichter, sondern auch funktioneller und leiser!

Jede Komponente wurde überarbeitet um optimale Saft Extraktion aus Früchten und Gemüse zu erzielen. Das praktische Design ist ideal für eine Saft Bar mittlerer Größe mit einer Verarbeitung von bis zu 10 kg Früchten und Gemüse am Tag.



Ceado ideas



Natürlicher Geschmack

Dank des "Fruchtfleisch Rückhaltegefäßes" - eine geniale Erfindung von CEADO - bleibt der Saft klarer, heller und auch natürlicher, kräftiger im Geschmack.



Perfekte Verarbeitung

Der Einfüllzylinder mit einem Durchmesser von 75mm fasst einen ganzen Apfel, ohne ihn vorher zu zerkleinern oder zu schälen.

Einfüllzylinder
ø 75 mm



Wash & Go!

Die Reinigung ist schnell und einfach! Alle zu reinigenden Maschinenteile sind ohne Werkzeug einfach zu montieren / demontieren.



Sicherheit

Mehr Sicherheit durch das Verschluss System: beim Öffnen des Verschlussbügels werden alle rotierenden Maschinenteile gestoppt.

Technische Daten

Type	ES500
Spannung	220-240 V 50-60 Hz
Anschlusswert	700 W
Geschwindigkeit	3000/3600 U/min
Einfüllzylinder DM	75 mm
Gewicht netto	14,5 kg
Gewicht brutto	17 kg
Größe	242 x 495 x 512h mm
Prüfzeichen	CE

CEADO ES500 Entsafter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
CEADOES500	Entsafter	1790

Entsafter

ES700

Die neueste Generation von Hochleistungsentsafter mit automatischem Fruchtfleisch Auswurf. Das einzige Topmodell mit doppeltem Einfüllstutzen für optimale Saft Extraktion aus Früchten und Gemüse. Zwei Liter frisch gepresster Saft in nur einer Minute!

Konstante Produktivität und geräuscharm, die ideale Lösung für Ihre Saft Bar!

Optimal bei Verbrauch von mehr als 10 kg Früchte und Gemüse am Tag.



Ceado ideas



Natürlicher Geschmack

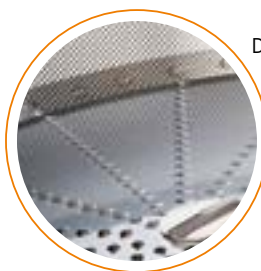
Dank des "Fruchtfleisch Rückhaltegefäßes" - eine geniale Erfindung von CEADO - bleibt der Saft klarer, heller und auch natürlicher, kräftiger im Geschmack.



Einfüllzylinder
ø 50 mm / ø 75 mm



Perfekte Verarbeitung



Die Reibscheibe und der Fruchtfleisch Filter wurden entwickelt, um den Saft schonend zu extrahieren. Maximale Performance auch mit blättrigem Gemüse.



Wash & Go!

Die Reinigung ist schnell und einfach! Alle zu reinigenden Maschinenteile sind ohne Werkzeug einfach zu montieren / demontieren.



Verbesserte Leistung

Neue Materialentwicklungen und die einzigartige Motorabdeckung ermöglichen einen unglaublich geräuscharmen Betrieb. Das garantiert ein geräuscharmes Ambiente für Kunde und Anwender.



Sound level Vergleich

Ceado ES700

Normale Conversation

Standardprodukte

Technische Daten

Type	ES700
Spannung	220-240 V 50-60 Hz
Anschlusswert	800 W
Geschwindigkeit	3000/3600 U/min
Einfüllzylinder DM	50 mm und 75 mm
Gewicht netto	18,5 kg
Gewicht brutto	21 kg
Größe	290 x 538 x 512h mm
Prüfzeichen	CE

CEADO ES700 Entsafter

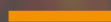
Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
CEADOES700	Entsafter	2616

Entsafter

ES900

Der ES900 ist das größte Entsaftermodell von CEADO. Er verfügt über zwei Einfüllstutzen für optimale Saftextraktion aus Früchten und Gemüse. Mit integriertem Fruchtfleisch Auswurf im Unterbau.

Der „Non-stop-Betrieb“ garantiert hohe Produktivität bei geräuscharmer Anwendung. Ideal für Saft Bars mit einer Verarbeitung von über 20kg Obst und Gemüse pro Tag.



Ceado ideas

Echter Saft

Dank des „Fruchtfleisch Rückhaltegefäßes“ - eine geniale Erfindung von CEADO - bleibt der Saft klarer und heller und verbessert so den Geschmack erheblich.



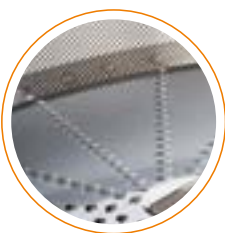
Einfüllzylinder
ø 50 mm / ø 75 mm

**Automatischer
Tresterabwurf**
(in Unterbau)



Juice Fit Technologie

Die Reibscheibe und der Fruchtfleisch Filter wurden entwickelt, um den Saft schonend zu extrahieren und maximale Ergebnisse auch bei Blattgemüse zu gewährleisten.



Wash & Go!

Die Reinigung ist schnell und einfach! Alle zu reinigenden Maschinenteile sind ohne Werkzeug einfach zu montieren/demontieren.



Silent System

Das Material und das Design der Motorabdeckungen ermöglichen einen unglaublich geräuscharmen Betrieb. Das garantiert ein geräuscharmes Ambiente für Kunde und Anwender.



**Sound level
Vergleich**

Ceado ES900

Normale Conversation

Standardprodukte

Technische Daten

Type	ES900
Spannung	220-240 V 50-60 Hz
Anschlusswert	1000 W
Geschwindigkeit	3000/3600 U/min
Einfüllzylinder DM	50 mm und 75 mm
Gewicht netto	23 kg
Gewicht brutto	27 kg
Größe	290 x 538 x 530h mm
Prüfzeichen	CE

ES900 Entsafter - mit Theken Einbauvorrichtung (Abwurf Fruchtfleisch in Unterbau)

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
CEADOES900	Entsafter mit Satzabwurf unter die Theke	3040

Mixer

B280

Der neue B280 mischt, mixt, rührt und hackt! Der perfekte Begleiter für Ihre Bar oder auch kleinere Küchen. Der kraftvolle 1700 Watt Mixer mit neuem EASY PAD für einfache und hygienische Bedienung.



Ceado ideas



MULTITALENT

Der quadratische 1,5 Liter Behälter reduziert die Verarbeitungszeiten. Der stapelbare, transparente Polycarbonat Behälter vereinfacht die Arbeit für Ihre Mitarbeiter.



SMART LOCK

Das neue Verschlusssystem sichert den Behälter schnell und einfach, ist geräuscharm und erhöht die Lebensdauer der Bauteile.

DYNAMIC SPIN

Optimale Produktkonsistenz der Mischung durch die neuen DYNAMIC SPIN Mixmesser. Hergestellt aus gehärtetem Edelstahl benötigen die Mixmesser kein nachschärfen, ermöglichen eine sichere Handhabung und sind langlebig.



EASY PAD

Das Easy Pad ermöglicht durch einfaches Antasten die Auswahl der Geschwindigkeiten und der Puls Funktion. Einfacheres Reinigen und geringere Abnutzung durch das flächenbündige EASY PAD.

Technische Daten

Type	B280
Kapazität	1,5 Liter
Spannung	220-240 V 50-60 Hz
Anschlusswert	1700 W
Geschwindigkeit	18.000 und 28.000 U/min
Gewicht netto	5 kg
Gewicht brutto	6 kg
Größe	195 x 180 x 450h mm
Prüfzeichen	CE

CEADO B280 Mixer

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
CEADOB280	Mixer	957



Warum **VITO®**

Mit VITO® Frittierölfilter entscheiden Sie sich für bewährte und innovative Technik, beste Qualität sowie einen Vorsprung durch Zeit- und Geldgewinn:

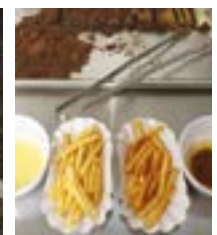
VITO® eignet sich bestens für den Einsatz in allen Fritteusen und Fettbackgeräten, mit jeder Art von Frittiermedium

VITO® reinigt das Öl vollautomatisch bei Betriebstemperatur der Fritteuse

VITO® bietet eine enorme Filtrationsleistung von 30 - 95 Liter pro Minute

VITO® spart wertvolle Arbeitszeit durch minimierten Aufwand bei der Fritteusenreinigung

VITO® schont die Umwelt durch Reduzierung von Altöl



1.

Stellen Sie VITO® einfach in Ihre Fritteuse und drücken Sie Start.

Keine Wartezeit!



2.

VITO® filtert Ihr Öl vollautomatisch.

Keine Beaufsichtigung!



3.

Nehmen Sie VITO® aus der Fritteuse, Ihr Öl ist nun sauber.

Kein Ablassen!



optional

VITO® kann in Ihrer Spülmaschine gereinigt werden.

Zeitersparnis!



Lebensdauer VITO®

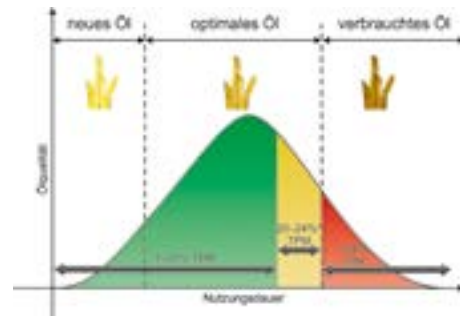
VITO® verlängert die Lebensdauer von Frittieröl!

Je nach Frittiergut, wie z.B. Kartoffel-, Fleisch- oder Fischprodukte, wird das Frittiermedium unterschiedlich stark beansprucht. Grundsätzlich sind die Frittiergrundregeln zu beachten.

Ein Gutachten von Prof. Dr. Wurster, Labor Biotechnik- Umwelttechnik in Konstanz vom 18.Mai 2005 beweist:

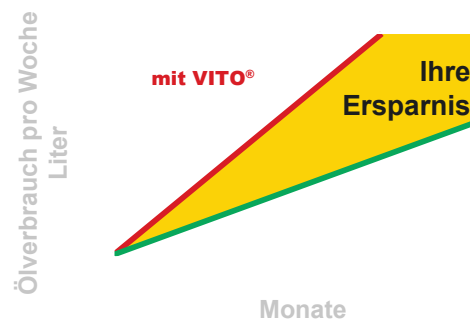
der Einsatz von VITO®

- beeinflusst kritische Parameter wie Polare Anteile (TPM), Säurezahl, Bildung von Acrylamid und Polymere Triglyceride positiv.
- erzielt in der Praxis eine noch größere Wirkung als unter den gegebenen Laborbedingungen.
- bewirkt eine deutliche Standzeitverlängerung des Frittiermediums.



Ersparnis VITO®

- VITO® macht sich schnell bezahlt
- VITO® verringert den Ölverbrauch durch die Entfernung von Verkohlungen, Mikropartikeln und Schwebstoffen.



- reduziert Ölverbrauch
- weniger Ölwechsel
- geringerer Reinigungsaufwand
- gesenkte Lagerhaltungskosten
- bis zu 50% Ersparnis

FRITTIERÖLFILTER

VITO® VS

- Der **VITO® VS** kann in Fritteusen bei Servicetemperaturen genutzt werden
- Reinigt das Öl von Mikropartikeln, Verkohlungen und Schwebstoffen
- Sogtiefe bis zu 20 cm
- Zykluszeit 4,5 Minuten (kann angepasst werden)
- Das Gerät lässt sich einfach zerlegen
- Elektrische Einheit und Filterbox sind aus Edelstahl 1.4301, Filter aus Zellstoff (Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht)

FILTRATIONSLEISTUNG • bis zu 30 l / min

FILTRATIONSGRAD • 5-20 µm

MAX. LEISTUNG • 300 W

STROMANSCHLUSS • 220-240 V, 50-60 HZ



VITO® VS Ölfiltersystem

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103404	VITO® VS	1790

Zubehör VITO® VS

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100112	VITO® Partikelfilter PE 100 Stk.	160

FRITTIERÖLFILTER

VITO® VM

- Der **VITO® VM** kann in Fritteusen bei Servicetemperaturen genutzt werden
- Reinigt das Öl von Mikropartikeln, Verkohlungen und Schwebstoffen
- Sogtiefe bis zu 35 cm
- Zykluszeit 4,5 Minuten (kann angepasst werden)
- Das Gerät lässt sich einfach zerlegen
- Elektrische Einheit und Filterbox sind aus Edelstahl 1.4301, Filter aus Zellstoff (Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht)

FILTRATIONSLEISTUNG • bis zu 60 l / min

FILTRATIONSGRAD • 5-20 µm

MAX. LEISTUNG • 300 W

STROMANSCHLUSS • 220-240 V, 50-60 HZ



VITO® VM Ölfiltersystem

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103301	VITO® VM	2650
103794	VITO® VM Battery (mit aufladbarem Akku)	2950

Zubehör VITO® VM

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100114	VITO® Partikelfilter PE 100 Stk.	270
103791	Ersatzbatterie Akku 18V 5Ah	99
103792	Ladegerät für Akku 18V	116

FRITTIERÖLFILTER

VITO® VL

- Der **VITO® VL** kann in Fritteusen bei Servicetemperaturen von bis zu 200°C benutzt werden
- Reinigt das Öl von Mikropartikeln, Verkohlungen und Schwebstoffen
- Partikelaufnahme bis zu 2,5kg (VITO Standardmethode 2016)
- Sogtiefe bis zu 45 cm | Zykluszeit 4,5 Minuten (kann angepasst werden)
- Modulares Design - Gerät ist einfach zu zerlegen
- Gehäuse und Filterbox sind aus Edelstahl 1.4301, Filter ist aus Zellstoff (Alle benutzten Komponenten sind Lebensmittelecht)

FILTRATIONSLEISTUNG • bis zu 100 l / min

FILTRATIONSGRAD • 5-20 µm

MAX. LEISTUNG • 500 W

STROMANSCHLUSS • 220-240 V, 50-60 HZ



VITO® VL Ölfiltersystem

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103204	VITO® VL	3370

Zubehör VITO® VL

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100114	VITO® Partikelfilter PE 100 Stk.	270

FRITTIERÖLFILTER

VITO® XM

- Der **VITO® XM** eignet sich für den Einsatz in Fritteusen und Fettbackgeräten bei Betriebstemperatur
- Entfernt Mikropartikel und Schwebstoffe bis zu 5 µm
- Rückpumpleistung bis zu 35 Liter pro Minute
- Partikelaufnahme bis zu 10 Liter | Zykluszeit 5 bis 6 Minuten
- Tankvolumen 100 Liter mit eingebautem Überfüllungsschutz (Sensor)
- Außenhülle aus 1.4016 Stahl, Filterkorb und Tank in rostfreiem Edelstahl 1.4301, Filter aus Zellstoff (Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht)
- Integrierte Heizung, die separat eingeschaltet werden kann

FILTRATIONSLEISTUNG • bis zu 30 l / min

FILTRATIONSGRAD • 5-20 µm

MAX. LEISTUNG • 850 W

STROMANSCHLUSS • 220 - 240 V, 50-60 Hz



VITO® XM Ölfiltersystem

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
102909	VITO® XS 40 Liter Tankvolumen	6210
102790	VITO® XM 100 Liter Tankvolumen	6750
103746	VITO® XM + VITO XM mit der Möglichkeit auf kontinuierliche Filtration	7320
102874	VITO® XL 120 Liter Tankvolumen	7500
102333	Zusatzheizung X-Serie	415

Zubehör VITO® XM

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
101441	VITO® Partikelfilter PE 50 Stk.	198

TRANSPORTWAGEN

VITO® TS | VITO® CART

- Tankvolumen 40 Liter



VITO® TS | VITO® Cart

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103377	VITO® TS 40 Liter Tankvolumen	3960
103730	VITO® Cart Transportwagen für portable VITO Filtrationssysteme	890

FRITTIERÖLTESTER

VITO® FT 440

- Misst Frittierölqualität und Temperatur
- Ampelfunktion
- Einfach abzulesende Anzeige
- Wirtschaftlicher Öleinsatz
- Hohe Produktqualität
- Schnelles und zuverlässiges Messergebnis
- Leicht zu bedienen
- Leicht zu reinigen
- Robuste Ausführung inkl. Koffer
- Hohe Schutzart (IP67)



VITO® Frittieröltester

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
102774	VITO® Frittieröltester FT 440	420

EDELSTAHL FRITTEUSENREINIGER

VITO®

- Entfernt hartnäckige Verkrustungen
- Saubere und hygienisch einwandfreie Fritteuse
- Weniger Energieverbrauch

ANWENDUNG • Frittieröl ablassen, Fritteuse mit Wasser füllen, Wasser ohne Reiniger auf 90° C erhitzen. 1 Tab auf 10 l heißes Wasser geben, Frittierkorb einsetzen, ca. 15 Min. sieden lassen. **Nicht kochen!**



VITO® Fritteusenreiniger Tabs

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103018	VITO® Fritteusenreiniger Tabs Dose 15 Tabs je 50g	44

ERSATZFILTER

VITO® PARTIKELFILTER



VITO® Partikelfilter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100112	Partikelfilter für VITO® VS PE 100 Stk.	160
100114	Partikelfilter für VITO® 50, VITO® 80, VITO® VM und VITO® VL PE 100 Stk.	270
101441	Partikelfilter für VITO® XM PE 50 Stk.	198



VITO® Haltewinkel | geeignet für alle VITO®

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100106	VITO® Haltewinkel für Frittierkorbhalterung, umgedrehte Montage	30
100430	VITO® Haltewinkel (kurz) für Frittierkorbhalterung Maße in mm: 100 x 80 x 30 (L x B x H)	31
100097	VITO® Haltewinkel (lang) für Frittierkorbhalterung Maße in mm: 202 x 80 x 30 (L x B x H)	58
100219	VITO® Haltewinkel 205 mm (lang) für MKN Fritteusen	79
100018	VITO® Haltewinkel 220 mm (lang) für MKN Fritteusen	79



Aufsteckrahmen | geeignet für alle VITO®

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
101387	18 bis 26 cm	156
101388	30 bis 50 cm	160
103407	50 bis 72,5 cm	215



Wandhalterung

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
101361	für VITO® VS	119
100582	für VITO® 50/80	131



Fußschiene | geeignet nur für VITO® 30/50

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
100109	Fußschiene (Set - 2 Stk.) für das direkte Platzieren von VITO® auf Heizstäben. Erhöht den Verwirbelungseffekt 3cm - !!	70



Füße (Set - 4 Stk.) | geeignet für alle VITO®

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	Für direktes Platzieren der VITO® Systeme auf dem Fritteusenboden. Erhöht den Verwirbelungseffekt	
100428	Füße im Set 2 cm	16
100101	Füße im Set 3 cm	16
100504	Füße im Set 5 cm	22
100102	Füße im Set 7 cm	22
100103	Füße im Set 12 cm	23



Kabelschutz | geeignet für alle VITO®

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
102503	Kabelschutz-Set	15
102516	Kabelschutz für VITO 30g ² /50g ³	26
102688	Kabelschutz für VITO 80 g ²	38



Handschuhe

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
103471	VITO® Handschuhe M (10 Paar)	50
103472	VITO® Handschuhe L (10 Paar)	50



SEIFENSPENDER

SURF & SURF+

Surf Gesundheitsprodukte stehen für Hygiene und Wohlbefinden und haben sich zum Ziel gesetzt jede Umgebung sauber und gesund zu machen. Der Surf Creme- bzw. Schaum-Seifenspender passt hervorragend in jede Toilette oder Küche. Er besticht durch sein benutzerfreundliches und elegantes Design.



SURF Seifenspender Manuell

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380300000	SURF SCHAUMSEIFENSPENDER	42
380300200	SURF CREMESEIFENSPENDER	42
381300000	SURF SCHAUMSEIFENSPENDER, schwarz	55

SURF+ Seifenspender Automatik

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380300100	SURF+ SCHAUMSEIFENSPENDER	65

Nachfüllung Seifenspender SURF & SURF+

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
501060500	Surf Schaumseife Ecolabel 6 x 575 g	44
501050000	Surf Cremeseife 6 x 600 g	44

PAPIERHANDTUCHSPENDER

SURF & SURF+

Der Surf Papierhandtuchspender ist aus starkem ABS Material und passt hervorragend in alle Toiletten, Büros, Gaststätten, Schulen, Küchen, Pflegeheime und Krankenhäuser.



SURF Papierhandtuchspender Manuell

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380100000	SURF PAPIERHANDTUCHSPENDER MANUELL	120
381100000	SURF PAPIERHANDTUCHSPENDER MANUELL, schwarz	139

SURF+ Papierhandtuchspender Automatik

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380100100	SURF+ PAPIERHANDTUCHSPENDER AUTOMATIK	152

Nachfüllung für Papierhandtuchspender SURF & SURF+

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
110215000	SURF Papierrolle WAVE PLUS 1 x 6 box mt 215 1-lagig	99
110125230	SURF Papierrolle WAVE White 1 x 6 box mt 125 2-lagig	83
110140000	SURF Papierrolle WAVE Blue 1 x 6 box mt 140 2-lagig	91

DESINFEKTIONSSPENDER FÜR DEN WC-SITZ

SURF+

Der elektronische Desinfektionsspender von Surf+ ermöglicht den Kunden eine schnelle und hygienische Reinigung des WC-Sitzes.



SURF Sanitiser WC-SITZ Automatik

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380800100	SURF+ WC-SITZ SANITISER	65

Nachfüllung SURF+ Desinfektionsspender WC-SITZ

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
501090000	SURF+ WC-SITZ SANITISER Nachfüllung 6 x 600 ml	64

TOILETTENPAPIERSPENDER

SURF

Der Surf Toilettenpapierspender ist sehr effizient und gewährleistet stetiges Toilettenpapier dank seiner Kapazität von 2 Rollen. Der Spender ist mit einem Sicherheitsschlüssel ausgestattet.



SURF ToilettenpapierSpender

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380200000	SURF TOILETTENPAPIER SPENDER	40
380200600	SURF TOILETTENPAPIER SPENDER HOTEL (1 1/3 ROLLEN)	33

Nachfüllung Toilettenpapierspender

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
120300000	SURF Toilettenpapier WAVE PLUS 2-lagig, 24 Rollen pro Karton Ecolabel	61
120320000	SURF Toilettenpapier WAVE PLUS 3-lagig, 24 Rollen pro Karton Ecolabel	71

DUFTZERSTÄUBER

SURF

Der elektronische Duftzerstäuber von Surf gibt kontinuierlich einen natürlichen Duft in die Umgebung ab.



SURF Duftzerstäuber

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380000700	SURF DUFTZERSTÄUBER	41
505000100	SURF DUFT MIX FRUCHT PARFUM 12 x 100ml	142



DUSCHGEL & FLÜSSIGSEIFE

Enjoy

Die Linie ENJOY besticht durch ein sehr elegantes und raffiniertes Design und kann sowohl als Duschgel also auch Seifenspender verwendet werden.



ENJOY Duschgel ESTASI & Flüssigseife ESSERE

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380100600	ENJOY SPENDER schwarz	32
380000600	ENJOY SPENDER weiß	26

Nachfüllung für ESTASI Dusch- und Seifenspender

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
501070300	Circe Duschgel 24 x 280 ml	138
501080200	Ninfa Flüssigseife 24 x 280 ml	118

INSEKTENVERNICHTER

LUMI

Für viele von uns bedeutet Sommer Mücken, Fliegen und allerlei fliegende Insekten. Wir haben die Lösung mit unserer Serie LUMI gefunden!

Lumi Standgerät ist eine tragbare UVA-Lampe mit Insektenfalle durch Hilfe eines Ventilators. Ideal für Räume, denen Sie einen Hauch von Raffinesse und Funktionalität hinzufügen möchten. Mit einer Höhe von nur 43 cm passt sie sich jeder Umgebung an. Ein intelligenter Sensor aktiviert das System automatisch bei Lichteinfall. Mit Tragegriff ausgestattet.



LUMI TISCHLAMPE

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
390000200	LUMI TISCHLAMPE	121

INSEKTENVERNICHTER

LUMI

Aus feuerfestem ABS-Kunststoff. Elegant an der Wand befestigt schmückt LUMI XL den Raum und befreit ihn von Insekten. Die LED- Lampe kombiniert Energieeinsparung, lange Lebensdauer und verleiht jedem Raum Stil. Ideal für Bäckereien, Geschäfte, Kantinen, Bars, Hotels, Restaurants usw.

Der Austausch des Klebepapiers ist schnell und einfach. Ungiftig, Chemikalienfrei, einfach zu bedienen.



LUMI XL WANDLAMPE

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
390000100	LUMI XL WANDLAMPE	141

Nachfüllung für LUMI XL WANDLAMPE

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
209000100	Klebefolie für LUMI XL (10er Packung)	64

HANDDEINFEKTIONSSPENDER

SURF Health

Der Surf Handdesinfektionsspender ist hervorragend geeignet um die Hände ohne Verwendung von Wasser zu desinfizieren. Er ist benutzerfreundlich und gewährleistet alle Kriterien der Lebensmittelhygiene. Handdesinfektion ist wichtiger denn je. Mit der mobilen Desinfektionssäule bieten Sie überall und zu jeder Zeit die Möglichkeit, sich die Hände professionell zu desinfizieren. Das Einsprühen erfolgt berührungsfrei über einen Sensor.



SURF Handdesinfektionsspender

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
380300800	SURF+ Handdesinfektionsspender Automatik	65
380300700	SURF Handdesinfektionsspender Manuell	40
380300740	SURF HEALTH Träger Bodensäule Stahl weiß lackiert	155
380300741	SURF HEALTH Träger Bodensäule Stahl schwarz matt lackiert	245
380300777	SURF HEALTH Träger Tischaufstellung aus GLAS (auf Anfrage in unterschiedlichen Farben erhältlich)	98
380300730	SURF HEALTH Auffangschale Wandmontage	12
380105511	Produkt-Infotafel zu SURF+ Handdesinfektionsspender	35

Nachfüllung für SURF Handdesinfektionsspender



Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
501020000	SkinDisinfect Gel + Karton mit 6 x 575 ml Gel mit Parfum zur hygienischen und chirurgischen Händedesinfektion VAH-Listung BAUA-NR.: N-78383 EN 1500 (hygienisch) Konz. 30 Sek. EN 13727, 13624, 14348, Konz. 30 Sek. EN 14476 (chirurgisch) Konz. 60 Sek.	74

PAPIERKORB

SURF

Der Surf Abfallbehälter mit Deckel kann auf den Boden gestellt oder an die Wand montiert werden.



SURF Papierkorb

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
390910000	SURF PAPIERKORB, weiß mit Abdeckung 32 Liter	70
390920000	SURF PAPIERKORB, schwarz mit Abdeckung 32 Liter	76
390912000	SURF+ Abdeckung Steril Smart für Papierkorb 32 Liter	82
380400100	SURF+ Papierkorb klein Hygienebox WC, weiß mit Abdeckung Steril Smart 12 Liter	94



HÄLLDE stellt vier unterschiedliche Maschinenkategorien zum professionellen Gebrauch her: **Gemüseschneider, Vertikal-Kutter/Mixer, Kombi-Kutter und Mixer.**

HÄLLDE VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- Außergewöhnliche Qualität
- Vorbildliche Sicherheit
- Benutzerfreundliche Designlösungen mit großartiger Ergonomie
- Großer Zubereitungsumfang und sehr große Kapazität
- Perfekte Schnittergebnisse, beständige Betriebsposition
- Schnelle und einfache Reinigung
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

Alle HÄLLDE Geräte halten die Hygiene-, Sicherheits und Qualitätsbestimmungen ein (d.h. NSF, UL, EEC, CE).



HÄLLDE

Gemüseschneider

Arten der Verarbeitung

Schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Stärken und Formen abhängig vom Schneidewerkzeug und dem Modell des Gemüseschneiders.

Benutzer

HÄLLDEs großes Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zur Lebensmittelindustrie.





Maschinenkapazitäten

CC-32S | CC-34 RG-50S | RG-50

- 80 Portionen
- 2 kg/min

RG-100

- 400 Portionen
- 5 kg/min

RG-200

- 700 Portionen
- 7 kg/min

RG-250 diwash RG-250

- 1000 Portionen
- 10 kg/min

RG-350

- 1500 Portionen
- 20 kg/min

RG-400i

- 5000 Portionen
- 60 kg/min

RG-300i

- 3000 Portionen
- 40 kg/min





Schneidscheiben

- schneiden feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Porree, Äpfel, Zitrusfrüchte etc.
- zerreißt Kohl
- 0.5 mm für Parmesan-Flocken
- von 4 mm aufwärts zum Schneiden von Tomaten, Bananen, Pilzen, zerreißen von Salat und Chinakohl
- hackt Zwiebeln in Verbindung mit passendem Würfelgitter
- würfelt in Kombination mit passendem Würfelgitter



HL-Schneidscheiben

(HL = Hochleistung)

- schneiden hartes Gemüse, Früchte und würfelt, wenn mit empfohlenem Würfelgitter verwendet
- schneidet Kartoffelchips bei Verwendung mit dem Pommes Frites Gitter
- HL Schneidscheiben besitzen zwei Klingen und somit hohe Kapazität



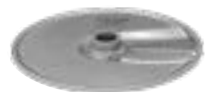
Standardschneidscheiben

- schneidet feste Produkte wie z.B. Wurzelgemüse und würfelt in Verbindung mit passendem Würfelgitter



Feinschnittscheiben

- schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Porree, Äpfel, etc.
- würfelt in Kombination mit passendem Würfelgitter



Buntschnittscheiben

- für geriffeltes schneiden von Rote Beete, Gurken, Karotten etc.



HL Buntschnittscheiben

(HL = Hochleistung)

- für geriffeltes schneiden von Rote Beete, Gurken, Karotten etc.



Julienne Schneidscheiben

- für Suppen, Gurken, Salate etc.
- 2x2 mm für dünne Stäbchen (Julienne) von Kartoffeln und Karotten
- 2x6 mm für zerrissenen Salat
- 8x8 oder 10x10 mm für gebogene Pommes Frites



HL Julienne Schneidscheiben

(HL = Hochleistung)

- schneiden feste Produkte für Suppen, Salate, Eintöpfe, Garnitur, etc.
- geeignet zum Schneiden von leicht gebogenen Pommes Frites, HL Julienne Schneidscheiben
- besitzen zwei Klingen und somit hohe Kapazität

Größe (mm)	RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250 RG-250 	RG-350 RG-300i RG-400 RG-400i	Käse Reibe RG-400i
0.5	* 63159	* 63159	63159	63133	63082	-
1	85001	85001	63157	63058	63081	-
1.5	* 63109	* 63109	63109	63111	63023	-
2	85002	85002	63114	63116	63026	-
3	* 63161	* 63161	63161	63162	63045	-
4	85004	85004	63089	63091	63056	-
5	* 63163	* 63163	63163	63164	63083	-
6	85006	85006	63094	63096	63046	-
7	* 63165	* 63165	63165	86028	63084	-
8	* 63099	* 63099	63099	63101	63042	-
9	* 86030	* 86030	86030	86036	63085	-
10	* 63104	* 63104	63104	63106	63033	-
2	-	-	-	-	65040	-
3	-	-	-	-	65045	-
4	-	-	-	-	65041	-
6	-	-	-	-	65042	-
8	-	-	-	-	65043	-
10	-	-	-	-	65044	-
12	-	-	-	-	65018	-
15	-	-	-	-	65021	-
20	-	-	-	-	65024	-
20	-	-	-	82395	-	-
14	-	-	-	-	62320	-
15	* 83373	* 83373	83373	82519	-	-
20	-	-	-	-	62322	-
2	* 63362	* 63362	63362	63352	-	-
3	* 63363	* 63363	63363	63353	63343	-
4	85048	85048	63141	63117	63074	-
5	* 63365	* 63365	63365	63355	63345	-
6	* 63149	* 63149	63149	63367	63039	-
2	-	-	-	-	65060	-
3	-	-	-	-	65063	-
4	-	-	-	-	65061	-
6	-	-	-	-	65062	-
2 X 2	85057	85057	63122	63132	63212	-
2 X 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63218	-
3 X 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63349	-
4 X 4	85050	85050	63128	63130	63061	-
6 X 6	-	-	63138	63140	63065	-
8 X 8	-	-	63146	63148	63073	-
10 X 10	-	-	63154	63156	63080	-
2 X 2	-	-	-	-	65000	-
2 X 6	-	-	-	-	65056	-
2,5 X 2,5	-	-	-	-	65064	-
4 X 4	-	-	-	-	65004	-
6 X 6	-	-	-	-	65007	-
8 X 8	-	-	-	-	65010	-
10 X 10	-	-	-	-	65015	-



* = siehe Schneid-
scheibenauswahl
von RG-100

 = Edelstahl



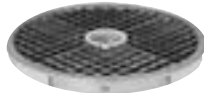
Reibscheiben

- reibt Karotten und Weißkohl für Rohkostsalate
- reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot
- die 6 oder 8 mm Reibscheiben werden häufig zum Reiben von Pizzakäse und zum Zerreißen von Kohl verwendet



Feinreib-, Extrafein- und Hartkäse-Reibscheiben

- reibt Rettich für die Japanische Küche oder auch Karotten, Kartoffeln für Püree, Kartoffelpuffer
- reibt trockenes Brot und Hartkäse für Pastagerichte



Würfelgitter

- würfelt festes Gemüse, Früchte, Kartoffeln, Kohl, Karotten, Gurken, Äpfel etc. in Kombination mit passender Standardschneidscheibe, Würfelschneidscheibe oder Feinschnittscheibe



Soft Dicing Scheiben

- für sanftes würfeln von weichen Produkten wie Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Bananen, Kiwis und Erdbeeren - in Kombination mit passendem Würfelgitter.



Pommes Frites Set

- zum Schneiden von Pommes Frites



Würfel Set

- würfelt festes Gemüse, Früchte, Kartoffeln, Kohl, Karotten, Gurken, Äpfel etc. in Kombination mit passender Schneidscheibe



Gezahnte Schneidscheibe

- zum Schneiden von Proteinen wie gekochtes Hühnchen, Salami und Halloumi

Größe (mm)	RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250 RG-250 	RG-350 RG-300i RG-400 RG-400i	Käse Reibe RG-400i
	* 83210	* 83210	83210	83421	62630	-
2	85044	85044	83211	83422	62631	-
3	* 83212	* 83212	83212	83423	62632	-
4	85040	85040	-	-	-	-
4.5	* 83213	* 83213	83213	83424	62633	62633
6	85045	85045	83216	83425	62634	62634
8	* 83214	* 83214	83214	83426	62635	62635
10	* 83272	* 83272	83272	83427	62636	62636
FEIN	* 83215	* 83215	83215	83428	62637	-
EXTRAFEIN	* 83284	* 83284	83284	83429	62638	-
HARTKÄSE	* 83249	* 83249	83249	83430	62639	-
6 X 6	-	-	83290	83290	37177	-
8 X 8	-	* 83291	83291	83291	37178	-
10 X 10	-	* 83292	83292	83292	37179	-
12 X 12	-	* 83293	83293	83293	37180	-
NIEDRIG 12 X 12	-	* 83294	83294	83294	37181	-
15 X 15	-	* 83295	83295	83295	37182	-
NIEDRIG 15 X 15	-	* 83296	83296	83296	37183	-
20 X 20	-	* 83297	83297	83297	37184	-
NIEDRIG 20 X 20	-	-	83298	83298	37185	-
EXTRA-NIEDRIG 20 X 20	-	-	-	83299 Nur für RG-250	-	-
25 X 25	-	-	-	-	37186	-
NIEDRIG 25 X 25	-	-	-	-	37187	-
6	-	-	83350	82550	63572	-
8	-	* 83375	83375	82532	66273	-
10	-	* 83364	83364	82510	66275	-
12	-	* 83585	83585	82557	66277	-
15	-	* 83583	83583	82554	66279	-
10	-	-	-	-	37176	-
10 X 10	-	83510	83510	83520		-
8 X 8 X 8	-	-	83548	83558	83568	-
10 X 10 X 10	-	-	83540	83550	83560	-
2	63512	63512	63512	63512	63512	-
10	63505	63505	63505	63502	63503	-



* = siehe Schneid-
scheibenauswahl
von RG-100

 = Edelstahl

GEMÜSESCHEIDER

RG-50S

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 2 kg/Minute • geeignet für bis zu 80 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 0,9 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • halbmondförmige Zuführung für die besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • Edelstahl-Schneidscheiben • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Grundmaschine aus ABS-Kunststoff

■ **MACHT MEHR ALS 30 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-50S Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
24680	RG-50S / 230 150	1459

GEMÜSESCHEIDER

RG-50

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 2 kg/Minute • geeignet für 10 bis zu 80 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 0,9 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • halbmondförmige Zuführung für die besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • Edelstahl-Schneidscheiben • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Grundmaschine aus ABS-Kunststoff

■ **MACHT MEHR ALS 40 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-50 Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
24730	RG-50 / 230 150	1645

Zubehör für RG-50S und RG-50

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17

**Wandhalterung (1076)**

Für 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung für Schneidscheiben spart Platz, sorgt für eine sichere und bequeme Lagerung und verhindert darüber hinaus eine unnötige Abnutzung der Klingen.

**Reinigungsbürste klein (10037)**

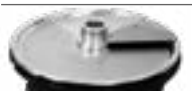
Perfekt für die Reinigung von Maschine und Schneidscheiben.

**Reinigungsbürste groß (10020)**

Schneidscheiben für RG-50S und RG-50 (Ø 185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 38-41.

 = Edelstahl.

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	85001	Schneidscheibe 1 mm	79
	85002	Schneidscheibe 2 mm	79
	85004	Schneidscheibe 4 mm	79
	85006	Schneidscheibe 6 mm	79
	85057	Julienne 2X2 mm	92
	85050	Julienne 4X4 mm	92
	85048	Buntschnittscheibe 4 mm	92
	85044	Reibscheibe 2 mm	79
	85040	Reibscheibe 4 mm	79
	85045	Reibscheibe 6 mm	79
	Würfelgitter - Nur für RG-50 siehe Schneidscheibenübersicht Seite 38-41 Können nur zusammen mit Schneidscheiben für RG-100 verwendet werden.		
	83510	Pommes Frites Set 10x10 mm - für RG-50 und CC34 siehe Schneidscheibenübersicht Seite 38-41	514
	63505	Gezahnte Schneidscheibe 10 mm	204

2-tlg. Schneidscheibenset für RG-50S und RG-50

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84081	Schneidscheibenset 2-tlg. enthalten: Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 4 mm	153

4-tlg. Schneidscheibenset für RG-50S und RG-50

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84082	Schneidscheibenset 4-tlg. enthalten: Schneidscheibe 2 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 4 mm, Julienne 2x2 mm	319



2-tlg. Schneidscheibenset (84081)



4-tlg. Schneidscheibenset (84082)



Soft Dicing

Seien Sie erstaunt wie schnell und einfach Sie große Mengen von Obst und Gemüse mit HÄLLDE Soft Dicing Scheiben verarbeiten.



Zerreißen

Mit den Reibscheiben zaubern Sie einen schönen Salat im Handumdrehen. Sie reiben feste Produkte wie Karotten genauso gut wie Brot und Käse.



Schneiden

Schneiden ganz einfach mit HÄLLDE Feinschnittscheiben. Diese Schneidscheiben sind ein Muss und erhältlich in vielen verschiedenen Größen.

GEMÜSESCHNEIDER

RG-100

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 5 kg/Minute • geeignet für bis zu 400 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 1.65 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen oder 3-Phasen-Ausführung • halbzylinderförmige Zuführung für besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung • schräge Konstruktion mit Zuführung und Drückhebel in Greifnähe für optimale Ergonomie • Schneidscheiben aus Edelstahl • die Klingen können zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden • Tragegriff auf der Rückseite für leichten Transport • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium

■ **MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-100 Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1002	RG-100 / 220-240 1 50/60	2289
1504	RG-100 / 380-420 3N 50/60	2381

Zubehör für RG-100

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung	626
1154	Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel	411
25270	Maschinentisch	843
25000	SET feststellbare Laufrollen für Maschinentisch (25270)	99
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>	1002
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung

(1345)

Mit diesem Aufsatz können Sie Gemüse für professionelle Wok-Gerichte und dekorative Gemüsescheiben für Sandwiches und Salate vorbereiten. Der Aufsatz hat eine schräge Öffnung, so dass Sie schräg geschnittene Scheiben von länglichem Gemüse wie Gurken, Karotten, Porree etc. herstellen können. Der Durchmesser der Öffnung beträgt 49 mm.



Einfüllstutzen-Einsatz (1154)

inkl. Stößel



Gitterreiniger (83289)

4-tlg. Schneidscheibenset für RG-100

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84010	Schneidscheibenset 4-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm</i>	628

7-tlg. Schneidscheibenset für RG-100

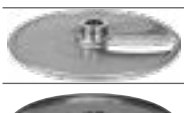
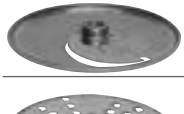
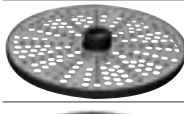
Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84011	Schneidscheibenset 7-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 10 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm</i>	1245

Schneidscheiben für RG-100 (Ø 185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 38-41.

□ = Edelstahl.

Schneidscheiben für RG-100 (Ø 185 mm)

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	63159	Schneidscheibe 0.5 mm	194
	63157	Schneidscheibe 1 mm	194
	63109	Schneidscheibe 1.5 mm	194
	63114	Schneidscheibe 2 mm	194
	63161	Schneidscheibe 3 mm	194
	63089	Schneidscheibe 4 mm	194
	63163	Schneidscheibe 5 mm	194
	63094	Schneidscheibe 6 mm	194
	63165	Schneidscheibe 7 mm	194
	63099	Schneidscheibe 8 mm	194
	86030	Schneidscheibe 9 mm	194
	63104	Schneidscheibe 10 mm	194
	63362	Buntschnittscheibe 2 mm	204
	63363	Buntschnittscheibe 3 mm	204
	63141	Buntschnittscheibe 4 mm	204
	63365	Buntschnittscheibe 5 mm	204
	63149	Buntschnittscheibe 6 mm	204
	63122	Julienne 2x2 mm	210
	63346	Julienne 2x6 mm	210
	63350	Julienne 3x3 mm	210
	63128	Julienne 4x4 mm	210
	63138	Julienne 6x6 mm	210
	63146	Julienne 8x8 mm	210
	63154	Julienne 10x10 mm	210
	63512	Gezahnte Schneidscheibe 2 mm	204
	63505	Gezahnte Schneidscheibe 10 mm	204
	83373	Feinschnittscheibe 15 mm, <i>einzelnd verwendbar oder in Kombination mit Würfelgitter Niedrig 15x15 mm (83296) oder Würfelgitter Niedrig 20x20 mm (83298)</i>	466
	83210	Reibscheibe 1.5 mm	153
	83211	Reibscheibe 2 mm	153
	83212	Reibscheibe 3 mm	153
	83213	Reibscheibe 4.5 mm	153
	83216	Reibscheibe 6 mm	153
	83214	Reibscheibe 8 mm	153
	83272	Reibscheibe 10 mm	153
	83215	Fein-Reibscheibe	153
	83284	Extrafein-Reibscheibe	153
	83249	Hartkäse-Reibscheibe	153
	83290	Würfelgitter 6x6 mm Schneidscheiben 3-6 mm	281
	83291	Würfelgitter 8x8 mm Schneidscheiben 3-8 mm; Soft Dicing Scheibe 8 mm	281
	83292	Würfelgitter 10x10 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83293	Würfelgitter 12x12 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83294	Würfelgitter niedrig 12x12 mm Soft Dicing Scheibe 12 mm	281
	83295	Würfelgitter 15x15 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83296	Würfelgitter niedrig 15x15 mm Feinschnittscheibe 15 mm; Soft Dicing Scheibe 12-15 mm	281
	83297	Würfelgitter 20x20 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83298	Würfelgitter niedrig 20x20 mm Feinschnittscheibe 15 mm; Soft Dicing Scheibe 15 mm	281
	83350	Soft Dicing Scheibe 6 mm	290
	83375	Soft Dicing Scheibe 8 mm	290
	83364	Soft Dicing Scheibe 10 mm	290
	83385	Soft Dicing Scheibe 12 mm	290
	83383	Soft Dicing Scheibe 15 mm	290
	83510	Pommes Frites Set 10x10 mm	514
	83548	Würfelset 8x8x8 mm Würfelgitter 8x8 mm (83291); Schneidscheibe 8 mm (63099)	442
	83540	Würfelset 10x10x10 mm Würfelgitter 10x10 mm (83292); Schneidscheibe 10 mm (63104)	442

GEMÜSESCHEIDER

RG-200

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 7 kg/Minute • geeignet für bis zu 700 Portionen/Tag.
• Einfüllvolumen 3 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • zylinderförmige Zuführung für die besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • schräge Konstruktion mit Zuführung und Drückhebel in Greifnähe für optimale Ergonomie • Schneidscheiben aus Edelstahl • die Klingen können zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden • Tragegriff auf der Rückseite für leichten Transport • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse und Zuführung aus Aluminium

■ **MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-200 Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1204	RG-200 / 220-240 1 50/60	3361
12020	RG-200 / 380-415 3N 50/60	3634

Zubehör für RG-200

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung	626
1154	Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel	411
25270	Maschinentisch	843
25000	SET feststellbare Laufrollen für Maschinentisch (25270)	99
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77

Wandhalterung (1076)

Die Wandhalterung für drei Schneidscheiben spart Platz, sorgt für eine sichere, bequeme Lagerung und verhindert darüber hinaus eine unnötige Abnutzung der Klingen.

**Behälterwagen (40721)**

Der Wagen ist aus rostfreiem Stahl verarbeitet und hat blockierbare Räder. Die Behälterhöhe kann eingestellt werden. Inklusive Polycarbonat-Gastronorm-Behälter 1/1-200. Da die Behälterhöhe bis auf die Höhe des Wagengriffs eingestellt werden kann, ist der Wagen auch hervorragend für den Transport von Kartoffelsäcken, Kohlköpfen etc. geeignet.

**Maschinentisch (25270)**

Aus rostfreiem Stahl, inkl. Gastronorm-Behälter aus Kunststoff, 1/1-100. Sehr flexibler, qualitativ hochwertiger Tisch. Der Tisch kann an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden. Eine Behälterhalterung für Gastronorm 1/1-Behälter kann am Tisch angebracht werden. Alternativ kann der Tisch auch mit unserem Transportwagen verwendet werden. Dank der schmalen vorderen Füße kann der Wagen leicht vor die Maschine angeordnet werden.

GEMÜSESCHNEIDER

RG-250

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 10 kg/Minute • geeignet für bis zu 1000 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 4 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen oder 3-Phasen-Ausführung • zylinderförmige Zuführung, für besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung
• automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • kräftiger Drückhebel für schnelle und bequeme Zubereitung ohne Anstrengung, auch von größeren Produkten und solchen, die Nachdrücken erforderlich machen wie Kohl, Karotten, Käse etc.
• schräge Konstruktion mit Zuführung und Drückhebel in Greifnähe für optimale Ergonomie
• der Drückhebel "Hällde ErgoLoop" ist als ringförmiger Griff um den Vorschubzylinder ausgeführt, für flexible und ergonomische Anwendung mit beiden Händen • Edelstahl-Schneidscheiben mit Klingen, welche zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden können • Tragegriffe an der Rückseite der Maschine und Handgriffe am Auslass - für sicheren und leichten Transport • Maschinentischmodell • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse und Zuführung aus Aluminium

■ **MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-250 Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
25005	RG-250 / 230 150	4406
25021	RG-250 / 400 3N 50	4406

Zubehör für RG-250

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
25270	Maschinentisch	843
25000	SET feststellbare Laufrollen für Maschinentisch (25270)	99
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



Schneiden

Schneiden Sie ganz einfach mit HÄLLDE Feinschnittscheiben. Diese Schneidscheiben sind ein Muss und erhältlich in vielen verschiedenen Größen.



Buntschnitt

Erhalten Sie einen besonders appetitlichen Look mit den HÄLLDE Buntschnittscheiben. Schneiden Sie Rote Beete, Gurken, Karotten etc. für Salate, Suppen, Eintöpfe und Dekorationen.



Soft Dicing

Seien Sie erstaunt wie schnell und einfach Sie große Mengen von Obst und Gemüse mit HÄLLDE Soft Dicing Scheiben verarbeiten.



Zerreißen

Zaubern Sie mit den Reibscheiben einen schönen Salat im Handumdrehen. Sie reiben feste Produkte wie Karotten genauso gut wie Brot und Käse.

GEMÜSESCHNEIDER

RG-250 diwash

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 10 kg/Minute • geeignet für bis zu 1000 Portionen/Tag • Einfüllvolumen 4 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen oder 3-Phasen-Ausführung • zylinderförmige Zuführung, für besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • kräftiger Drückhebel für schnelle und bequeme Zubereitung ohne Anstrengung, auch von größeren Produkten und solchen, die Nachdrücken erforderlich machen wie Kohl, Karotten, Käse etc. • schräge Konstruktion mit Zuführung und Drückhebel in Greifnähe für optimale Ergonomie • der Drückhebel "Hälde ErgoLoop" ist als ringförmiger Griff um den Vorschubzylinder ausgeführt, für flexible und ergonomische Anwendung mit beiden Händen • Edelstahl-Schneidscheiben mit Klingen, welche zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden können • Tragegriffe an der Rückseite der Maschine und Handgriffe am Auslass - für sicheren und leichten Transport • Maschinentischmodell • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse und Zuführung aus Aluminium mit patentierter spülmaschinenfester Beschichtung

■ **MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-250 diwash Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
25050	RG-250 diwash / 230 1 50	5050
25060	RG-250 diwash / 380-415 3 50	5050

Zubehör für RG-250 diwash

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
25270	Maschinentisch Edelstahl, GN 1/1-100	843
25000	SET feststellbare Laufrollen für Maschinentisch (25270)	99
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



Maschinentisch (25270)



Behälterwagen (40721)



Reinigungsbürste klein (10037)



Reinigungsbürste groß (10020)



Schneiden von
Tomaten



Einfüllzylinder



Einfüllzylinder



Leicht zu
transportieren



Spülmaschinen
taugliche
Maschinenteile

KOMPAKTE HOCHLEISTUNGS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Die RG-250 diwash Gemüseschneidemaschine hat einen 4 Liter Einfüllzylinder mit vollmondförmiger Öffnung. Der eingebaute Rohrschacht erleichtert das Querschneiden von länglichen Produkten (zum Beispiel Gurken). Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinen tauglich.



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



Würfelt



Schneidet Pommes Frites

Schneidscheiben für RG-200, RG-250 und RG-250 diwash (Ø185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

 = Edelstahl.

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	63133	Schneidscheibe 0.5 mm	202
	63058	Schneidscheibe 1 mm	202
	63111	Schneidscheibe 1.5 mm	202
	63116	Schneidscheibe 2 mm	202
	63162	Schneidscheibe 3 mm	202
	63091	Schneidscheibe 4 mm	202
	63164	Schneidscheibe 5 mm	202
	63096	Schneidscheibe 6 mm	202
	86028	Schneidscheibe 7 mm	202
	63101	Schneidscheibe 8 mm	202
	86036	Schneidscheibe 9 mm	202
	63106	Schneidscheibe 10 mm	202
	63352	Buntschnittscheibe 2 mm	212
	63353	Buntschnittscheibe 3 mm	212
	63117	Buntschnittscheibe 4 mm	212
	63355	Buntschnittscheibe 5 mm	212
	63177	Buntschnittscheibe 6 mm	212
	63132	Julienne 2x2 mm	239
	63347	Julienne 2x6 mm	239
	63351	Julienne 3x3 mm	239
	63130	Julienne 4x4 mm	239
	63140	Julienne 6x6 mm	239
	63148	Julienne 8x8 mm	239
	63156	Julienne 10x10 mm	239
	63513	Gezahnte Schneidscheibe 2 mm	212
	63502	Gezahnte Schneidscheibe 10 mm	212
	82395	Standardschneidscheibe 20 mm, <i>einzelnd verwendbar oder in Kombination mit Würfelgitter EXTRA NIEDRIG 20x20 mm, (83299)</i>	396
	82519	Feinschnittscheibe 15 mm, <i>einzelnd verwendbar oder in Kombination mit Würfelgitter NIEDRIG 15x15 mm, (83296) oder Würfelgitter NIEDRIG 20x20 mm, (83298)</i>	396
	83421	Reibscheibe 1.5 mm	202
	83422	Reibscheibe 2 mm	202
	83423	Reibscheibe 3 mm	202
	83424	Reibscheibe 4.5 mm	202
	83425	Reibscheibe 6 mm	202
	83426	Reibscheibe 8 mm	202
	83427	Reibscheibe 10 mm	202
	83428	Fein-Reibscheibe	202
	83429	Extrafein-Reibscheibe	202
	83430	Hartkäse-Reibscheibe	202
	83558	Würfelset 8x8x8 mm Würfelgitter 8x8 mm (93291); Schneidscheibe 8 mm (63101)	450
	83550	Würfelset 10x10x10 mm Würfelgitter 10x10 mm (83291); Schneidscheibe 10 mm (63106)	450

Schneidscheiben für RG-200, RG-250 und RG-250 diwash (Ø185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

	Artikel Nr.	Bezeichnung, kombinierbar mit	Preis €
	82550	Soft Dicing Scheibe 6 mm	305
	82532	Soft Dicing Scheibe 8 mm	305
	82510	Soft Dicing Scheibe 10 mm	305
	82557	Soft Dicing Scheibe 12 mm	305
	82554	Soft Dicing Scheibe 15 mm	305
	83290	Würfelgitter 6x6 mm Schneidscheiben 3-6 mm	281
	83291	Würfelgitter 8x8 mm Schneidscheiben 3-8 mm; Soft Dicing Scheibe 8 mm	281
	83292	Würfelgitter 10x10 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83293	Würfelgitter 12x12 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83294	Würfelgitter niedrig 12x12 mm Soft Dicing Scheibe 12 mm	281
	83295	Würfelgitter 15x15 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83296	Würfelgitter niedrig 15x15 mm Feinschnittscheiben 15 mm, Soft Dicing Scheibe 12-15 mm	281
	83297	Würfelgitter 20x20 mm Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm	281
	83298	Würfelgitter niedrig 20x20 mm Feinschnittscheiben 15 mm; Soft Dicing Scheibe 15 mm	281

Schneidscheiben für RG-250 und RG-250 diwash (Ø 185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	83520	Pommes Frites Set 10x10 mm	528
	83299	Würfelgitter extra-niedrig 20x20 mm verwendbar mit Standardschneidscheibe 20 mm (82395)	281

4-tlg. Schneidscheibenset für RG-200, RG-250 und RG-250 diwash

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84012	Schneidscheibenset 4-tlg. enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, 2 Wandhalter	735

7-tlg. Schneidscheibenset für RG-200, RG-250 und RG-250 diwash

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84013	Schneidscheibenset 7-tlg. enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 10 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm, 3 Wandhalter	1375



4-tlg. Schneidscheibenset (84012)

7-tlg. Schneidscheibenset (84013)

GEMÜSESCHEIDER

RG-350

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 15 kg/Minute • geeignet für bis zu 1 500 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 5,7 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 1-Phasen- oder 3-Phasen-Ausführung • zylinderförmige Zuführung für besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • kräftiger Drückhebel für schnelle und bequeme Zubereitung ohne Anstrengung auch von größeren Produkten und solchen, die ein Nachdrücken erforderlich machen wie Kohl, Karotten, Käse etc. • schräge Konstruktion mit Zuführung und Drückhebel in Greifnähe für optimale Ergonomie • der Drückhebel "Hällde ErgoLoop" ist als ringförmiger Griff um den Vorschubzylinder ausgeführt, für flexible und ergonomische Anwendung mit beiden Händen • Einfülltrichter für kontinuierliche Zerkleinerung von Kartoffeln, Zwiebeln, Pilzen etc. • Edelstahl-Schneidscheiben mit Klingen, welche zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden können • Tragegriff an Vorder- und Rückseite für leichten Transport • Maschinentischmodell • 1 Geschwindigkeit

MATERIAL • Maschinengehäuse und Zuführung aus Aluminium • Einfülltrichter aus Edelstahl

■ **MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-350 Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
40940	RG-350 Manuelle Einfüllvorrichtung / 380-415 3N 50	6023

Zubehör für RG-350

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
25270	Maschinentisch	843
25000	SET feststellbare Laufrollen für Maschinentisch (25270)	99
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



Maschinentisch (25270)



Behälterwagen (40721)



Gitterreiniger (83289)



Reinigungsbürste klein (10037)

Reinigungsbürste groß (10020)

GEMÜSESCHNEIDER IN EDELSTAHLAUSFÜHRUNG

RG-300i

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 40 kg/Minute • geeignet für bis zu 3000 Portionen/Tag
• Einfüllvolumen 5,7 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 3-Phasen-Ausführung • stellt ein vollständiges Zubereitungssystem für schnellstmögliche Verarbeitung • verfügt über optimale Ergonomie für geringste manuelle Anstrengung
• Einfülltrichter für kontinuierliche Zerkleinerung von Kartoffeln, Zwiebeln, Pilzen etc. • kräftiger Drückhebel für schnelle und bequeme Zubereitung ohne Anstrengung, auch von größeren Waren und solchen Produkten, die Nachdrücken erforderlich machen wie zB. Kohl, Karotten, Käse etc.
• Rohrzuführung mit vier unterschiedlich starken Röhren zur kontinuierlichen Verarbeitung von Gurken, Porree, Tomaten, Zitrusfrüchten ect. • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Edelstahl-Schneidscheiben mit Klingen, welche zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden können • zwei Räder an der Rückseite für einen leichten Transport • Standmodell • eine Geschwindigkeitsstufe

MATERIAL • Maschinengehäuse, Zuführung, Einfülltrichter aus Edelstahl

■ **MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-300i Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
47160	RG-300i Manuelle Füllvorrichtung 380-415 3N 50/60	10518
47193	RG-300i mit Einfülltrichter 380-415 3N 50/60	11357

Einfüllaufsätze für RG-300i

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
47330	Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder	4760
47129	Einfüllzylinder verwendbar mit 47120 oder 47505	2499
47120	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop verwendbar mit Einfüllzylinder 47129	1482
47505	4-Rohr-Füllvorrichtung inkl. 2 Stößel verwendbar mit Einfüllzylinder 47129	1875

Zubehör für RG-300i

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
3208	Zubehörwagen <i>Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.</i>	2561
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
10843	Box Trolley	811
10844	Schnittgutbox, 54 Liter	83
10842	Kesselwagen aus Edelstahl, 85 Liter	3348
10841	Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig 2x7 GN 1/1	1501
10840	Transportwagen für GN-Behälter, Hoch 16 GN 1/1	1720
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBEN PAKETE !

RG-300i

Package	Artikel Nr.	Bezeichnung	STANDARD PAKET	FULL FLEX PAKET
Maschine	47160	RG-300i Manuelle Füllvorrichtung 380-415 3N 50/60	X	X
Einfüllsätze	47505	4-Rohr-Füllvorrichtung inkl. 2 Stößel	X	X
	47330	Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder		X
Zubehör	40721	Behälterwagen	X	X
	10842	Kesselwagen 85 Liter	X	X
	3208	Zubehörwagen	X	X
	10841	Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig 2x7 GN 1/1		X
Schneidscheibensets <i>Alle Schneidewerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.</i>	84015	Schneidscheibenset 6-teilig mit Wandhalterung Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Reibscheibe 4.5 mm Würfelgitter 10x10 mm	X	
	84016	Schneidscheibenset 9-teilig mit Wandhalterung Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Julienne Schneidscheibe 4x4 mm Reibscheibe 2 mm Reibscheibe 8 mm Feinreibscheibe Würfelgitter 10x10 mm		X

Zubehör



Behälterwagen
(40721)



Box Trolley (10843) und
Schnittgutbox (10844)



Kesselwagen
(10842)



Transportwagen niedrig (10841)
Transportwagen hoch (10840)



Zubehörwagen
(3208)

Flexible

Anwendungsmöglichkeiten

Je nach Anforderung kann die RG-300i mit dem entsprechenden Einfüllzylinder bestückt werden.



Die Auswurfführung wird standardmäßig mit der Maschine geliefert. Es wird immer in Kombination mit Würfelgittern oder dem Pomes Frites Gitter verwendet.

MANUELLE EINFÜLLVORRICHTUNG



EINFÜLLTRICHTER



4-ROHR- FÜLLVORRICHTUNG



GEMÜSESCHNEIDER IN EDELSTAHLAUSFÜHRUNG

RG-400i

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 60 kg/Minute mit Einfülltrichter und 25 kg/Minute mit manueller Einfüllvorrichtung • geeignet für bis zu 5 000 Portionen/Tag • Einfüllzylindervolumen 9 Liter

ZUBEREITUNG • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

FUNKTIONEN • 3-Phasen-Ausführung • stellt ein vollständiges Zubereitungssystem für schnellstmögliche Verarbeitung • verfügt über optimale Ergonomie für geringste manuelle Anstrengung • Einfülltrichter für kontinuierliche Zerkleinerung von Kartoffeln, Zwiebeln, Pilzen etc. • Pneumatischer Druckaufsatz zur automatischen Zuführung von Kohl, Käse, Kopfsalat, Karotten und anderer Lebensmittel, die mit Druck zugeführt werden müssen • kräftiger Drückhebel für schnelle und bequeme Zubereitung ohne Anstrengung, auch von größeren Waren und solchen Produkten, die Nachdrücken erforderlich machen wie zB. Kohl, Karotten, Käse etc. • Rohrzuführung mit vier unterschiedlich starken Rohren zur kontinuierlichen Verarbeitung von Gurken, Porree, Tomaten, Zitrusfrüchten ect. • automatische Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Edelstahl-Schneidscheiben mit Klingen, welche zum Wechseln oder Nachschleifen entfernt werden können • zwei Räder an der Rückseite und Tragegriffe an der Vorderseite für einen leichten Transport • Standmodell • zwei Geschwindigkeitsstufen mit 200 und 400 U/min.

MATERIAL • Maschinengehäuse, Einfüllzylinder und Einfülltrichter aus Edelstahl.

■ **MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE!** ■



HÄLLDE RG-400i Gemüseschneider

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
37062	RG-400i Grundmaschine 400 3N 50	11847

Einfüllsätze für RG-400i

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
37091	Einfülltrichter <i>inkl. Zylinder</i>	5658
37063	Einfüllzylinder A (3 Unterteilungen im Zylinder) <i>verwendbar mit 4-Rohrfüllvorrichtung (37105), manuelle Einfüllvorrichtung (37060) und pneumatische Einfüllvorrichtung (37106)</i>	3048
37202	Einfüllzylinder B (1 Unterteilung im Zylinder) <i>verwendbar mit 4-Rohrfüllvorrichtung (37105), manuelle Einfüllvorrichtung (37060)</i>	3048
37105	4-Rohrfüllvorrichtung inkl. 2 Stößel <i>verwendbar mit Einfüllzylinder (37063 oder 37202)</i>	2140
37060	Manuelle Einfüllvorrichtung, ErgoLoop <i>verwendbar mit Einfüllzylinder (37063 oder 37202)</i>	1870
37106	Pneumatische Einfüllvorrichtung <i>verwendbar mit Einfüllzylinder (37063) und Kompressor (10351)</i>	6478
37691	Käsezylinder inklusive Einfüllvorrichtung NEU!	5390

Zubehör für RG-400i

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
10351	Kompressor 230 1 50, für 37106	5093
3208	Zubehörwagen, Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen	2561
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar</i>	1002
10843	Box Trolley	811
10844	Schnittgutbox, 54 Liter	83
10842	Kesselwagen aus Edelstahl, 85 Liter	3348
10841	Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig 2x7 GN 1/1	1501
10840	Transportwagen für GN-Behälter, Hoch 16 GN 1/1	1720
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17
83289	Gitterreiniger für Würfelgitter 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10	77



Zubehörwagen (3208)

EDELSTAHL
Zur praktischen Lagerung von Zubehör. Der fahrbare Zubehörwagen ist ein ideales Hilfsmittel für die Lagerung und den Transport sowie die schnelle und sichere Bedienung der Geräte.



Kompressor (10351)

für die pneumatische Einfüllvorrichtung (37106)
(1060x370x963 mm).

Manuelle Einfüllvorrichtung

(37060)



(37063)

Einfülltrichter

(37091)



4-Rohr-Füllvorrichtung

(37105)



Pneumatische Einfüllvorrichtung

(37106)



RG-400i mit manueller Einfüllvorrichtung



RG-400i mit Einfülltrichter



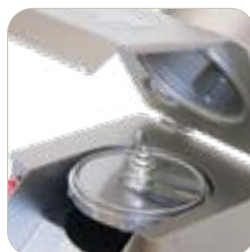
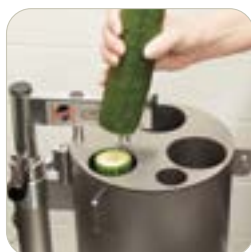
RG-400i mit 4-Rohrfüllvorrichtung



RG-400i mit pneum. Einfüllvorrichtung

RG-400i

Package	Artikel Nr.	Bezeichnung	START PAKET	STANDARD PAKET	FULL FLEX PAKET
Maschine	37062	RG-400i Grundmaschine	X	X	X
Einfüllsätze	37063	Einfüllzylinder A	X	X	X
	37105	4-Rohrfüllvorrichtung	X	X	X
	37060	Manuelle Einfüllvorrichtung	X	X	
	37091	Einfülltrichter, inkl. Zylinder		X	X
	37106	Pneumatische Einfüllvorrichtung			X
	37691	Käsezylinder inkl. Einfüllvorrichtung			
Zubehör	40721	Behälterwagen	X	X	X
	3208	Zubehörwagen		X	X
	37041	Einsatz/Wanne		X	X
	10351	Kompressor 230 1 50			X
Schneidscheibensets <i>Alle Schneidewerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.</i>	84015	Schneidscheibenset 6-teilig Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Reibscheibe 4.5 mm Würfelgitter 10x10 mm	X		
	84016	Schneidscheibenset 9-teilig Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Julienne Schneidscheibe 4x4 mm Reibscheibe 2 mm Reibscheibe 8 mm Feinreibscheibe Würfelgitter 10x10 mm		X	X



START PAKET

STANDARD PAKET

FULL FLEX PAKET



Schneidscheiben für RG-300i, RG-350, RG-400 und RG-400i (Ø 215 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

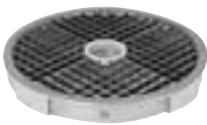
 = Edelstahl.

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	63082	Schneidscheibe 0.5 mm	369
	63081	Schneidscheibe 1 mm	369
	63023	Schneidscheibe 1.5 mm	369
	63026	Schneidscheibe 2 mm	369
	63045	Schneidscheibe 3 mm	369
	63056	Schneidscheibe 4 mm	369
	63083	Schneidscheibe 5 mm	369
	63046	Schneidscheibe 6 mm	369
	63084	Schneidscheibe 7 mm	369
	63042	Schneidscheibe 8 mm	369
	63085	Schneidscheibe 9 mm	369
	63033	Schneidscheibe 10 mm	369
	62320	Feinschnittscheibe 14 mm, <i>einzel verwendbar oder mit Würfelgitter Niedrig</i>	661
	62322	Feinschnittscheibe 20 mm, <i>einzel verwendbar oder mit Würfelgitter Niedrig</i>	661
	63343	Buntschnittscheibe 3 mm	386
	63074	Buntschnittscheibe 4 mm	386
	63345	Buntschnittscheibe 5 mm	386
	63039	Buntschnittscheibe 6 mm	386
	63212	Julienne 2x2 mm	393
	63218	Julienne 2x6 mm	393
	63349	Julienne 3x3 mm	393
	63061	Julienne 4x4 mm	393
	63065	Julienne 6x6 mm	393
	63073	Julienne 8x8 mm	393
	63080	Julienne 10x10 mm	393
	63514	Gezahnte Schneidscheibe 2 mm	386
	63503	Gezahnte Schneidscheibe 10 mm	386
	62630	Reibscheibe 1.5 mm	369
	62631	Reibscheibe 2 mm	369
	62632	Reibscheibe 3 mm	369
	62633	Reibscheibe 4.5 mm	369
	62634	Reibscheibe 6 mm	369
	62635	Reibscheibe 8 mm	369
	62636	Reibscheibe 10 mm	369
	62637	Fein-Reibscheibe	369
	62638	Extrafein-Reibscheibe	369
	62639	Hartkäse-Reibscheibe	369
	63572	Soft Dicing Scheibe 6 mm	393
	62573	Soft Dicing Scheibe 8 mm	393
	62575	Soft Dicing Scheibe 10 mm	393
	62577	Soft Dicing Scheibe 12 mm	393
	62579	Soft Dicing Scheibe 15 mm	393

Schneidscheiben für RG-300i, RG-350, RG-400 und RG-400i (Ø 215 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

 = Edelstahl.

	Artikel Nr.	Bezeichnung, kombinierbar mit	Preis €
	37177	Würfelgitter 6x6 mm, <i>Schneidscheiben 3-6 mm; HL Schneidscheibe 4-6 mm</i>	761
	37178	Würfelgitter 8x8 mm, <i>Schneidscheiben 3-8 mm; Soft Dicing Scheibe 8 mm; HL Schneidscheibe 4-8 mm</i>	761
	37179	Würfelgitter 10x10 mm, <i>Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm; HL Schneidscheibe 4-10 mm</i>	761
	37180	Würfelgitter 12x12 mm, <i>Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm; HL Schneidscheibe 4-10 mm</i>	761
	37181	Würfelgitter niedrig 12x12 mm, <i>Soft Dicing Scheibe 12 mm; HL Schneidscheibe 12 mm</i>	761
	37182	Würfelgitter 15x15 mm, <i>Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm HL Schneidscheibe 4-10 mm</i>	761
	37183	Würfelgitter niedrig 15x15 mm, <i>Feinschnittscheiben 14 mm; Soft Dicing Scheibe 12-15 mm, HL Schneidscheibe 12-15 mm</i>	761
	37184	Würfelgitter 20x20 mm, <i>Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm; HL Schneidscheibe 4-10 mm</i>	761
	37185	Würfelgitter niedrig 20x20 mm, <i>Feinschnittscheiben 14-20 mm; Soft Dicing Scheibe 12-15 mm; HL Schneidscheibe 12-20 mm</i>	761
	37186	Würfelgitter 25x25 mm, <i>Schneidscheiben 3-10 mm; Soft Dicing Scheibe 8-10 mm; HL Schneidscheibe 4-10 mm</i>	761
	37187	Würfelgitter niedrig 25x25 mm, <i>Feinschnittscheiben 14-20 mm; Soft Dicing Scheibe 12-15 mm; HL Schneidscheibe 12-20 mm</i>	761
	37176	Pommes Frites Gitter 10 mm, <i>verwendbar mit Schneidscheibe 10 mm (63033) oder Soft Dicing Scheibe 10 mm (66275); HL Schneidscheibe 10 mm (62044)</i>	761
	83568	Würfelset 8x8x8 mm Würfelgitter 8x8 mm (37178); Schneidscheibe 8 mm (63042)	1040
	83560	Würfelset 10x10x10 mm Würfelgitter 10x10 mm (37179); Schneidscheibe 10 mm (63033)	1040
	65000	HL Julienne 2x2 mm	729
	65064	HL Julienne 2,5x2,5 mm	729
	65056	HL Julienne 2x6 mm	729
	65004	HL Julienne 4x4 mm	729
	65007	HL Julienne 6x6 mm	729
	65010	HL Julienne 8x8 mm	729
	65015	HL Julienne 10x10 mm	729
	65040	HL Schneidscheibe 2 mm	666
	65045	HL Schneidscheibe 3 mm	666
	65041	HL Schneidscheibe 4 mm	666
	65042	HL Schneidscheibe 6 mm	666
	65043	HL Schneidscheibe 8 mm	666
	65044	HL Schneidscheibe 10 mm	666
	65018	HL Schneidscheibe 12 mm	666
	65021	HL Schneidscheibe 15 mm	666
	65024	HL Schneidscheibe 20 mm	666
	65060	HL Buntschnittscheibe 2 mm	698
	65063	HL Buntschnittscheibe 3 mm	698
	65061	HL Buntschnittscheibe 4 mm	698
	65062	HL Buntschnittscheibe 6 mm	698

6-tlg. Schneidscheibenset für RG-300i, RG-350, RG-400 und RG-400i

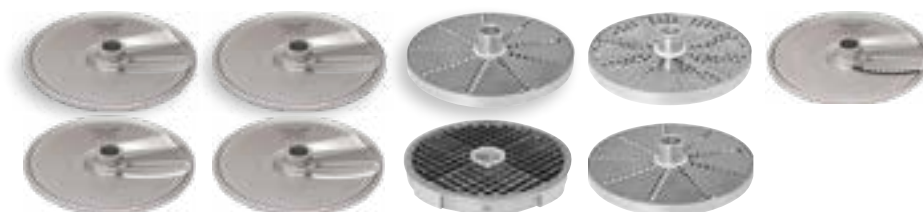
Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84015	Schneidscheibenset 6-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 6 mm, Schneidscheibe 10 mm, Reibscheibe 4.5 mm, Würfelgitter 10x10 mm, 2 Wandhalter</i>	2337

9-tlg. Schneidscheibenset für RG-300i, RG-350, RG-400 und RG-400i

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84016	Schneidscheibenset 9-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 1.5 mm, Schneidscheibe 4 mm, Schneidscheibe 6 mm, Schneidscheibe 10 mm, Julienne 4x4 mm, Reibscheibe 2 mm, Reibscheibe 8 mm, Feinreibscheibe, Würfelgitter 10x10 mm, 3 Wandhalter</i>	3333



6-tlg. Schneidscheibenset (84015)



9-tlg. Schneidscheibenset (84016)



HÄLLDE RG-400i Käse Reibe

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
37062	RG-400i Grundmaschine 400 3N 50	11847
37691	Käsezylinder inklusive Einfüllvorrichtung NEU!	5390

Zubehör für RG-400i Käse Reibe

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
10843	Box Trolley	811
10844	Schnittgutbox, 54 Liter	83
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17



HÄLLDE

Kombi-Kutter

Arten der Verarbeitung

Die Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und mixt Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw. Die Gemüseschneidevorrichtung schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Wellenschnitt in mehreren Formen und Stärken abhängig vom ausgewählten Modell..

Benutzer

HÄLLDEs Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu mittelgroßen Küchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern und Altersheimen zubereiten.

Warum einen HÄLLDE-Gemüseschneider auswählen?

- Die große Bandbreite der Modelle
- Eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zeitsparend
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Automatische Start- / Stop-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Leichtes transportieren und aufbewahren

KOMBI-KUTTER

CC-34

KAPAZITÄT • verarbeitet bis zu 2 kg/Minute mit Gemüseschneideraufsatz • geeignet von 10 bis zu 80 Portionen/Tag • Einfüllvolumen 0,9 Liter • Bruttovolumen des Behälters 3 Liter, Nettovolumen des Behälters 1,4 Liter für Flüssigkeiten

ZUBEREITUNG Gemüseschneideraufsatz • schneiden, zerreißen, schneiden von Julienne, reiben und würfeln von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

ZUBEREITUNG Kutteraufsatz • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, ect. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürz- und Kräuterbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel ect.

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • 4 Geschwindigkeiten (500, 800, 1450 und 2650 U/min) für perfekte Resultate • automatische Geschwindigkeitsanpassung je nach installiertem Aufsatzgerät.

Gemüseschneideraufsatz • halbzylinderförmige Zuführung, für besonders schnelle und bequeme Zweihandzuführung in geöffneter Stellung • Zuführrohr für kontinuierliche Verarbeitung von Gurken, Porree etc. • Einfüllvorrichtung mit automatischer Start/Stop Funktion für schnelle und sichere Zuführung • Edelstahl-Schneidscheiben

Kutteraufsatz • patentiertes Schabersystem für Behälter und Deckel spart Zeit und sorgt für restlose Verarbeitung des Produkts • direktwirkende PULS-Funktion ohne Zeitverzögerung 2650 U/min.

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Grundmaschine aus ABS-Kunststoff • Kutteraufsatz mit Edelstahl Behälter

■ **ZWEI MASCHINEN IN EINEM - MAXIMALE FLEXIBILITÄT!** ■



HÄLLDE CC-34 Kombi-Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
24377	CC-34 / 230 150	2360

Zubehör für CC-34

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben	30
10037	Reinigungsbürste klein	9
10020	Reinigungsbürste groß	17

Kutter-Resultate



Dressing



Kräuteröl



Kräuterbutter



Suppe

Gemüseschneider-Resultate



Tomatensalat



gewürfeltes Gemüse



Krautsalat



geschnittene Orange

Schneidscheiben für CC-34 (Ø 185 mm)

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 38-41.

 = Edelstahl.

	Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
	85001	Schneidscheibe 1 mm	79
	85002	Schneidscheibe 2 mm	79
	85004	Schneidscheibe 4 mm	79
	85006	Schneidscheibe 6 mm	79
	85057	Julienne 2X2 mm	92
	85050	Julienne 4X4 mm	92
	85048	Buntschnittscheibe 4 mm	82
	85044	Reibscheibe 2 mm	79
	85040	Reibscheibe 4 mm	79
	85045	Reibscheibe 6 mm	79
	63505	Gezahnte Schneidscheibe 10 mm	204
	Würfelgitter - nur für CC-34 siehe Schneidscheibenübersicht Seite 38-41. Nur in Verbindung mit Schneidscheibe für RG-100		

2-tlg. Schneidscheibenset für CC-34

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84081	Schneidscheibenset 2-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 4 mm</i>	153

4-tlg. Schneidscheibenset für CC-34

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
84082	Schneidscheibenset 4-tlg. <i>enthalten: Schneidscheibe 2 mm, Schneidscheibe 4 mm, Reibscheibe 4 mm, Julienne 2x2 mm</i>	319



Wandhalterung
(1076)



2-tlg. Schneidscheibenset
(84081)



4-tlg. Schneidscheibenset
(84082)



Suppe

Machen Sie Ihre eigene Suppe im Kutteraufsatz.



Soßen

Der HÄLLDE Kutter ist perfekt für verschiedene Mehlschwitzen, Soßen, Suppen, etc.



Schneiden

Einfaches Schneiden mit HÄLLDE Schneidscheiben. Wählen Sie zwischen verschiedenen Größen, verwendbar für Salate, etc.

HÄLLDE

Vertikal-Kutter

Arten der Verarbeitung

Hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und mixt Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

Benutzer

Das HÄLLDE Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu großen Zentralküchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern, Altersheimen usw. zubereiten.

Warum einen HÄLLDE-Vertikal-Kutter auswählen?

- Zeitsparendes Abstreifer-System - patentiert
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen roh oder gekocht, fest oder flüssig
- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Leichtes transportieren und aufbewahren

KUTTER

VCB-32

KAPAZITÄT • Bruttovolumen 3 Liter. Nettovolumen Flüssigkeit 1,4 Liter • 0,3-2 kg/Minute

ZUBEREITUNG • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, etc. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürzbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel etc.

GESCHWINDIGKEIT • 1 450 und 2 650 U/min • Direkt PULS-Funktion auf 2650 /min ohne Zeitverzögerung

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • patentiertes Schabersystem • Grundmaschine hat zwei solide Griffe für leichtes Tragen

MATERIAL • Maschinengehäuse aus ABS-Kunststoff • Behälter aus Edelstahl • Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

■ **SNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ** ■



HÄLLDE VCB-32 Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
24350	VCB-32 / 230 150	1818

**Pesto**

Verwenden Sie einen HÄLLDE Kutter oder Mixer für Pesto. Nur wenige Minuten zum perfekten Resultat.

**Dip/Soße**

Mit einem HÄLLDE Kutter oder Mixer erhalten Sie eine geschmeidige Soße oder Dip.

**Tomaten Salsa**

Zerhacken Sie Zwiebeln, fügen Sie Tomaten und andere Kräuter hinzu und schnell ist eine Salsa fertig.



hacken



mixen



mahlen



pürieren



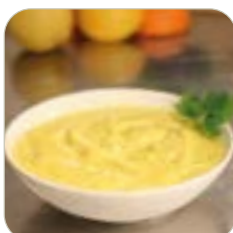
mischen



Zuführen während Betrieb



Schabersystem



Mayonnaise



leicht zu transportieren



abnehmbare Teile Spülmaschinengeeignet

KUTTER

VCM-41

KAPAZITÄT • Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeit 1.5 Liter
• 0.5-2.5 kg/Minute

ZUBEREITUNG • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, etc. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürzbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel etc.

GESCHWINDIGKEIT • 1 500 U/min • Direkt PULS-Funktion auf 1500 /min ohne Zeitverzögerung

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • patentiertes Schabersystem
• Grundmaschine hat zwei solide Griffe für leichtes Tragen

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Behälter aus Edelstahl
• Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

■ **SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ** ■



HÄLLDE VCM-41 Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
22304	VCM-41 / 230 150	2535

KUTTER

VCM-42

KAPAZITÄT • Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeit 1.5 Liter • 0.5-2.5 kg/Minute

ZUBEREITUNG • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, etc. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürzbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel etc.

GESCHWINDIGKEIT • 1 500 und 3 000 U/min • Direkt PULS-Funktion auf 1500 /min ohne Zeitverzögerung

FUNKTIONEN • 3-Phasen-Ausführung • patentiertes Schabersystem • Grundmaschine hat zwei solide Griffe für leichtes Tragen

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Behälter aus Edelstahl • Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

■ **SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ** ■



HÄLLDE VCM-42 Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
22370	VCM-42 / 400 3N 50	2786



Faschiertes



Kräuterbutter



Petersilie



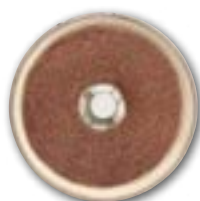
Zwiebel



Pastete



Fischmousse



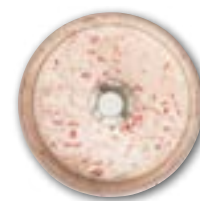
Schokolade



Püree



Kräuteröl



Desserts

KUTTER

VCB-61

KAPAZITÄT • Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen Flüssigkeit 4.3 Liter • 0.5-3.5 kg/Minute

ZUBEREITUNG • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln. • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, etc. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürzbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel etc.

GESCHWINDIGKEIT • 1 500 U/min. • Direkt PULS-Funktion auf 1 500 U/min ohne Zeitverzögerung.

FUNKTIONEN • 1-Phasen-Ausführung • die revolutionäre patentierte Messereinheit sorgt für perfekte, gleichmäßige Resultate mit minimaler Erwärmung und reduziertem Absetzen von Fett und Öl. • patentiertes Schabersystem • Grundmaschine hat zwei solide Griffe für einfaches Tragen.

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium. • Behälter aus Edelstahl. • Schneideinheit Mitte aus Aluminium, Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F).

■ **SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ** ■



HÄLLDE VCB-61 Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
22617	VCB-61 / 230 150	4056

KUTTER

VCB-62

KAPAZITÄT • Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen Flüssigkeit 4.3 Liter • 0.5-3.5 kg/Minute

ZUBEREITUNG • geeignet für die Zubereitung von feuchten, trockenen und flüssigen Lebensmitteln • hackt, mischt und mixt Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade, trockenes Brot, etc. • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Gewürzbutter, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Soßen, Desserts, Hackfleisch, Püree, Pasteten, Semmelbrösel etc.

GESCHWINDIGKEIT • 1 500 und 3 000 U/min • Direkt PULS-Funktion auf 1500 /min ohne Zeitverzögerung

FUNKTIONEN • 3-Phasen-Ausführung • die revolutionäre patentierte Messereinheit sorgt für perfekte, gleichmäßige Resultate mit minimaler Erwärmung und reduziertem Absetzen von Fett und Öl • patentiertes Schabersystem • Grundmaschine hat zwei solide Griffe für einfaches Tragen

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Behälter aus Edelstahl • Schneideinheit Mitte aus Aluminium, Deckel und Schabersystem aus exklusivem Xylex und Polycarbonate - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

■ **SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ** ■



HÄLLDE VCB-62 Kutter

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
22646	VCB-62 / 400 3N 50	3858



Einmalige Messereinheit

Die VCB Messereinheit hat ein patentiertes Design. Gewöhnliche Kutter haben zwei Messer, diese Kutter haben aber vier. Die zwei großen Messer schneiden die Zutaten, während die zwei kleinen die Zutaten nach unten drücken und diese wenden. Diese Schneideart spart Zeit und erzielt bessere Resultate.



Patentiertes Schabersystem

Der VCB hat ein Schabersystem eingebaut, um die angeklebte Zutatenmasse an der Innenseite und Deckel wieder in Messernähe zu bringen. Die Schaberarme halten den Deckel und die Innenseite des Behälters sauber.

HÄLLDE

Mixer

Arten der Verarbeitung

Mischt, mixt, schlägt, rührt, hackt und püriert Mischungen, die sehr flüssig sind, wie Kräuteröle, Soßen, Suppen, Mehlschitzten, Teige, Salatdressings, Desserts, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes, Smoothies usw.

Benutzer

Der HÄLLDE Mixer SB-4 ist geeignet für Restaurants, Bars, Fast-Food-Einrichtungen, Krankenhäuser, Diätküchen, Schulen, Catering, Supermärkte usw.

Warum einen HÄLLDE-Mixer auswählen?

- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf - patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700-15.000 U/Min, Puls-Funktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Geringes Gewicht - leichtes Transportieren und Aufbewahren
- Der Motor befindet sich hinter dem Behälter
- Optimale Arbeitshöhe
- Stabile Maschine
- Behälter mit gut durchdachtem Design:
 - Durchsichtig, ermöglicht den Prozess zu verfolgen
 - Außerordentlich schlagfest und hitzebeständig
 - Zwei solide Handgriffe
 - Deckel mit Einfüllöffnung zum leichten Nachfüllen von Flüssigkeit
 - Kante verhindert das Tropfen
 - Gestaltet zur Verminderung der Verarbeitungszeit
 - Misst Liter, Unzen und Tassen
 - Schnelle und einfache Reinigung des Behälters in der Spülmaschine

MIXER

SB-4

KAPAZITÄT • 4 Liter/Vorgang

ZUBEREITUNG • mischt, mixt, rührt und hackt • für die Zubereitung von Dressings, Gewürzölen, Soßen, Mehlschützen, Mayonnaise, Suppen, Desserts, Milchshakes, Cocktails, Säften, etc.

GESCHWINDIGKEIT • präzise und stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit von 700 bis 15000 U/min. • Sprinter-PULS-Funktion (patentiert) für direktes Schalten in die höchste Geschwindigkeit (15000 U/min) im laufenden Betrieb.

FUNKTIONEN • 1-Phasen Ausführung • geringe Höhe, der Motor befindet sich hinter dem Behälter für maximale Stabilität und bequemes Füllen durch geringe Höhe (nur 355 mm) • klappbare Deckelhalter mit Sicherheitsschalter für schnelles Öffnen/Schließen und sichere Bedienung • der Behälter ist hochschlagfest, sehr leicht und transparent • der Behälter kann mit installierter Messereinheit in der Spülmaschine gereinigt werden • die langen Messer (72 mm) und das Design des Behälters sorgen für maximale Leistung und hervorragende Ergebnisse sowohl für kleine als auch große Mengen • mittels des Dosierers können Sie während des Betriebes Öl dazu mengen

MATERIAL • Maschinengehäuse aus Aluminium • Behälter aus exklusivem Xylex - extrem beständig und hitzeresistent (115°C/239°F)

■ **KRAFTVOLLER 4 LITER MIXER** ■



HÄLLDE SB-4 Mixer

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
23510	SB-4, schwarz mit Stößel	1855

Zubehör für SB-4

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
23307	Behälter (Xylex), 4 Liter, inkl. Messereinheit und Deckel	468
23190	Stößel	60



Behälter (23307)



Suppen



Desserts



Cocktails/Säfte



Soßen



Mehlschützen/Butter



Milchshakes





FLEISCHWOLF

MICROCHEF 22 TC

- Korpus aus eloxiertem Aluminium, Seitenteile aus schlagfestem ABS
- Großzügiger Lüftermotor
- Zahnrad-Untersetzung im Ölbad
- Gehärtete und geschliffene Schrägräder
- Fleischwolf-Mundstück ganz aus Edelstahl AISI 304, leicht entfernbar
- Platte und Messer aus Edelstahl
- Bedienelemente mit serienmäßiger Richtungsumschaltung
- CE-Ausführung mit Bedienelemente 24 Volt
- Schneidsystem Standard / Enterprise



Technische Daten

Type	MICROCHEF 22 TC CE
Anschlusswert	1130 Watt
Betriebsspannung	230-400V/50Hz
Leistung/ Stunde	120 Kg/h
Mitgelieferte Scheibe	4,5 mm
Netto Gewicht	29 kg
Größe	395 x 360 x 485 mm
Prüfzeichen	CE

FLEISCHWOLF

TC 22 Polifemo

- Maschinengehäuse vollständig aus Edelstahl AISI 304
- Leistungsstarker Motor IP 55 mit Entlüftung für den ständigen Gebrauch
- Untersetzungsgetriebe mit Ölbadschmierung und geschliffenem Räderwerk
- Untersetzungsgetriebe mit doppeltem Schutzsystem vor Flüssigkeiten
- Schnelle Befestigung des Mundstückes ohne Werkzeug
- Vermahlungsgruppe vollständig in Edelstahl, zur Reinigung einfach und vollständig zerlegbar
- Steuerungen 24 Volt IP 54 mit Umkehrung
- Schneidsystem Standard / Enterprise



Technische Daten

Type	TC 22 Polifemo CE
Anschlusswert	1470 Watt
Betriebsspannung	230-400V/50Hz
Leistung/ Stunde	300 Kg/h
Mitgelieferte Scheibe	4,5 mm
Netto Gewicht	32 kg
Größe	500 x 440 x 526 mm
Prüfzeichen	CE

Optionen

- Verriegelungssystem für den Gebrauch von Lochscheiben > 8 mm
- Mundstücke Unger 4 oder Unger 1/1
- Wurstfüllaufsatz - nur Enterprise
- Hamburgermaschine Format M - nur Enterprise

LA FELSINEA FLEISCHWOLF

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAF21221612E	Microchef TC 22 Enterprise 230 V	1275
LAF035021121013	TC 22 Polifemo CE Enterprise 230 V	1790
LAF035021121023	TC 22 Polifemo CE 1/2 Unger 230 V	2152
LAF035021121031	TC 22 Polifemo CE 1/1 Unger 400 V	2229

Zubehör Lochscheiben TC 22 Polifemo

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAF1532120/2	Lochscheibe 22 UNGER 2 mm H/82	86
LAF1532125/2	Lochscheibe 22 UNGER 2.5 mm H/82	86
LAF1532130/2	Lochscheibe 22 UNGER 3 mm H/82	79
LAF1532135/2	Lochscheibe 22 UNGER 3,5 mm H/82	71
LAF1532145/2	Lochscheibe 22 UNGER 4,5 mm H/82	55
LAF1532150/2	Lochscheibe 22 UNGER 5 mm H/82	55
LAF1532160/2	Lochscheibe 22 UNGER 6 mm H/82	55
LAF1532180/2	Lochscheibe 22 UNGER 8 mm H/82	55
LAF1532100	Messer Doppelt UNGER 22 H/82	89
LAF1532113	Lochscheibe 22 UNGER 13 mm H/82	55
LAF1532102	Lochscheibe 22 UNGER 20 mm H/82	53

Optionen mit Aufpreis für TC 22 Polifemo

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAFSTOPF	Wurstfüllaufsatz (nicht für UNGER System)	135
LAF039250	Hamburgermaschine M (nicht für UNGER System)	653

Zubehör Lochscheiben Enterprise DM 82 für Microchef 22 TC

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAF15320001	Messer 22 INOX	21
LAF153200212	Lochscheibe 22 INOX 2 mm Löcher Ø 2 mm	71
LAF153203012	Lochscheibe 22 INOX 3 mm Löcher Ø 3 mm	45
LAF153203512	Lochscheibe 22 INOX 3,5 mm Löcher Ø 3,5 mm	42
LAF153204012	Lochscheibe 22 INOX 4 mm Löcher Ø 4 mm	41
LAF153204512	Lochscheibe 22 INOX 4,5 mm Löcher Ø 4,5 mm	41
LAF153205012	Lochscheibe 22 INOX 5 mm Löcher Ø 5 mm	41
LAF153206012	Lochscheibe 22 INOX 6 mm Löcher Ø 6 mm	41
LAF153207012	Lochscheibe 22 INOX 7 mm Löcher Ø 7 mm	41
LAF153208012	Lochscheibe 22 INOX 8 mm Löcher Ø 8 mm	41

Lochscheiben mit Lochdurchmesser über 8 mm können am Microchef nicht verwendet werden!



Enterprise/Standard



1/2 Unger



1/1 Unger



SCHNEIDEMASCHINE

Zaffira 300 E

- Abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Gleitbolzen, verchromt, gehärtet und geläppt
- Gleitbuchsen aus Gusseisen, geläppt
- Stoßschutz auf Wagen aus vulkanisiertem Gummi
- Abnehmbarer Segelhalterdeckel
- Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung
- Alle Kleinteile aus Edelstahl
- Dichtsystem auf Riemenscheibe
- 41 mm Abstand zwischen Klinge und Kopf
- Schleifvorrichtung mit Schutzbehälter
- Serienmäßiger Schneideblattabnehmer
- Handgriff aus Plastik
- Aluminium-Teleskopfüße auf Gummi
- Druckknöpfe IP 67 aus Plastik

SCHNEIDEMASCHINE

Zaffira LX 300 E

- Abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Gleitbolzen, verchromt, gehärtet und geläppt
- Gleitbuchsen aus Gusseisen, geläppt
- Stoßschutz auf Wagen aus vulkanisiertem Gummi
- Abnehmbarer Segelhalterdeckel
- Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung
- Alle Kleinteile aus Edelstahl
- Dichtsystem auf Riemenscheibe
- 41 mm Abstand zwischen Klinge und Kopf
- Schleifvorrichtung mit Schutzbehälter
- Serienmäßiger Schneideblattabnehmer
- Handgriff aus Aluminium
- Aluminium-Teleskopfüße auf Gummi
- Druckknöpfe IP 67 aus Edelstahl
- Werkzeugkoffer mitgeliefert



Technische Daten

Type	ZAFFIRA 300 E
Betriebsspannung	230V 50/60 Hz
Motorleistung	210 Watt
Messer	Ø 300 mm
Schittbreite	19 mm
Wagenschub	275 mm
Messerneigungswinkel	38°
Netto Gewicht	26,5 Kg



Technische Daten

Type	ZAFFIRA LX 300 E
Betriebsspannung	230V 50/60 Hz
Motorleistung	210 Watt
Messer	Ø 300 mm
Schittbreite	19 mm
Wagenschub	275 mm
Messerneigungswinkel	38°
Netto Gewicht	26,5 Kg

SCHNEIDEMASCHINE

Zaffira LX 300

- Abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Gleitbolzen, verchromt, gehärtet und geläppt
- Gleitbuchsen aus Gusseisen, geläppt
- Stoßschutz auf Wagen aus vulkanisiertem Gummi
- Abnehmbarer Segelhalterdeckel
- Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung
- Alle Kleinteile aus Edelstahl
- Dichtsystem auf Riemenscheibe
- 49,5 mm Abstand zwischen Klinge und Kopf
- Schleifvorrichtung mit Schutzbehälter
- Serienmäßiger Schneideblattabnehmer
- Handgriff aus Aluminium
- Aluminium-Teleskopfüße auf Gummi
- Druckknöpfe IP 67 aus Edelstahl
- Werkzeugkoffer mitgeliefert

**Technische Daten**

Type	ZAFFIRA LX 300
Betriebsspannung	230V 50/60 Hz
Motorleistung	275 Watt
Messer	Ø 300 mm
Schittbreite	23 mm
Wagenschub	310 mm
Messerneigungswinkel	35°
Netto Gewicht	35 Kg

SCHNEIDEMASCHINE

Zirconia LX 300

- Abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben.
- Gleitbolzen, verchromt, gehärtet und geläppt.
- Gleitbuchsen aus Gusseisen, geläppt.
- Stoßschutz auf Wagen aus vulkanisiertem Gummi.
- Abnehmbarer Segelhalterdeckel.
- Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung.
- Alle Kleinteile aus Edelstahl.
- Untere Abdeckung, direkter Zugang zu den elektrischen Komponenten.
- Umschaltbare elektronische Karte 110-220-380 V Einphasenstrom/Drehstrom
- Schleifvorrichtung mit unterem Schutzbehälter.
- Handgriffe aus Aluminium.
- Alu-Teleskopfüße auf Gummi.
- Druckknöpfe IP 67 aus Edelstahl.
- Werkzeugkoffer für Wartung mit CD zur Vorführung
- 48 mm Entfernung zwischen Klinge und Kopf

**Technische Daten**

Type	ZIRCONIA LX 300
Betriebsspannung	230V 50/60 Hz
Motorleistung	275 Watt
Messer	Ø 300 mm
Schittbreite	29 mm
Wagenschub	310 mm
Netto Gewicht	36 Kg

LA FELSINEA SCHNEIDEMASCHINEN

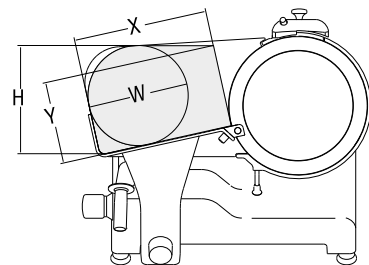
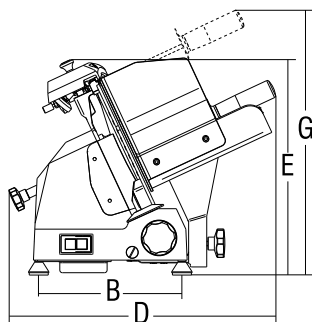
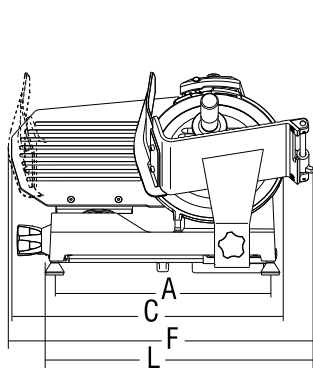
Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAFZA300E	ZAFFIRA 300 E	1729
LAFZALX300E	ZAFFIRA LX 300 E	1933
LAFZALX300	ZAFFIRA LX 300	2591
LAFZALX300ING	ZAFFIRA LX 300 ING (mit Getriebeantrieb)	3086
ZIRCONIALX300	ZIRCONIA LX 300	3050

Option mit Aufpreis

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
LAFteflon	Messer DM 300 mit Teflon Beschichtung	248

Größenangaben in mm

Type	Schnittbreite	Wagenschub	Wagengröße	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W
ZAFFIRA 300 E	19	275	250 x 275	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200
ZAFFIRA LX 300 E	19	275	250 x 275	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200
ZAFFIRA LX 300	23	310	305 x 270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220
ZIRCONIA LX 300	29	310	340 x 250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225

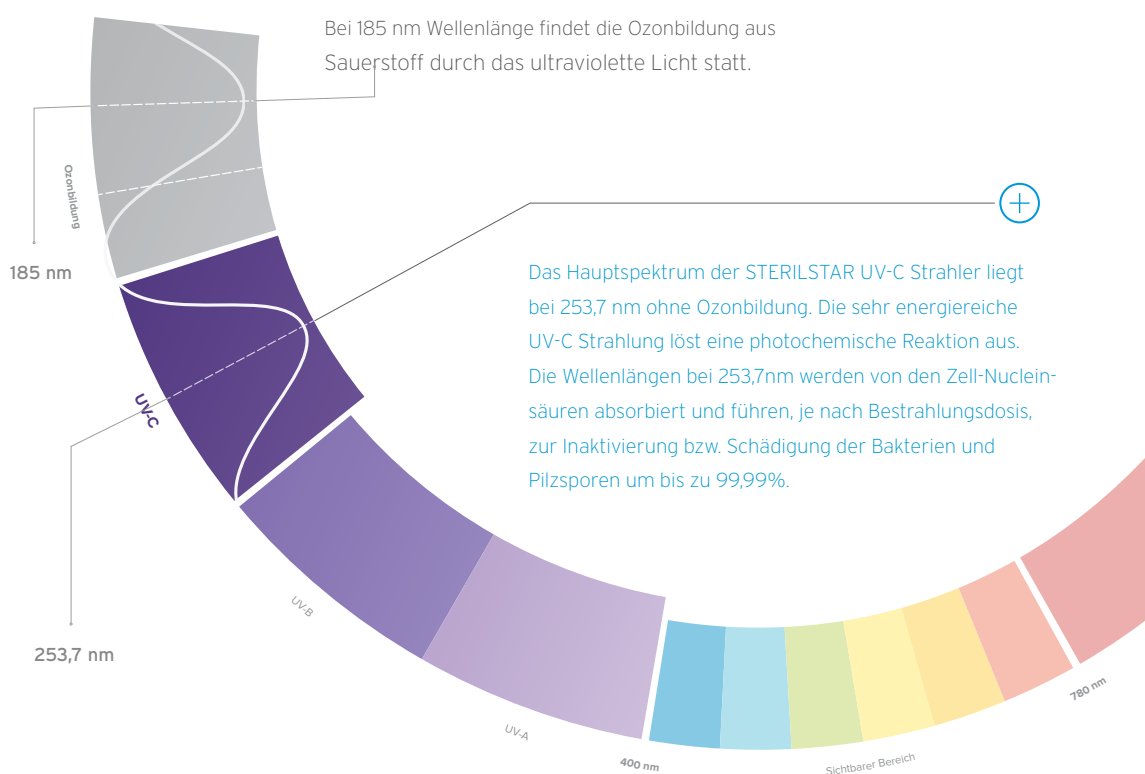


UV-C-Desinfektion mit der Kraft des Sonnenlichts

Wirkungsgrad von bis zu 99,09% bei Viren, Bakterien, Hefe und Schimmel und zuverlässig bei der Geruchsbeseitigung. UV-C-Strahlen sind Teil des natürlichen Sonnenlichts. Setzt man Mikroorganismen dem Sonnenlicht aus, verhindert UV-C deren Vermehrung und wirkt „abtötend“. Dieses natürliche Phänomen ist die Basis unserer speziellen Technologieentwicklung, dadurch kann der Einsatz von Chemie reduziert werden, um den höchsten Hygieneanforderungen zu entsprechen.

Direkte Vorteile für den Einsatz im Gastronomie-/Hotellerie-Bereich:

- ✓ HACCP-Einhaltung - durch rein physikalische Wirkmechanismen des UV-C-Einsatzes kann die Einhaltung des HACCP-Konzeptes unterstützt werden
- ✓ Keimfrei bis 99,99% - hocheffektiv gegen Bakterien, Hefen, Viren und Schimmel und keine Resistenzbildung und toxischen Verbindungen
- ✓ Vielseitig einsetzbar - die Geräte sind beinahe überall integrier- bzw. nachrüstbar
- ✓ Qualität für lange Zeit - die lange Lebensdauer der UV-C Strahler garantiert höchste Qualitätsstandards



LUFTENTKEIMUNGSGERÄT

STERILSTAR[★] A40 OV



Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Für Räume ohne bzw. kurzzeitigen Personenaufenthalt
- ✓ Kühlraum
- ✓ Nachreiferaum
- ✓ Lagerräume

Das Luftentkeimungsgerät A40 OV sorgt für eine wirksame Entkeimung von Raumluft, wenn eine Luftbewegung zum Beispiel durch Verdampfer-Ventilatoren besteht. Die Raumluft durchströmt das Entkeimungsgerät, die abgegebene UV-C Dosis sorgt bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm für eine sichere Eliminierung der in der Luft enthaltenen Mikroorganismen wie Keime, Viren, Hefen und Schimmelsporen. Gleichzeitig wird deren Vermehrung verhindert, der Wirkungsgrad liegt bei bis zu 99,99%.

Aufbau

Eine bewegliche Blende schirmt Personen und Lebensmittel von der direkten Bestrahlung ab. Die Montage an einer Wand oder an der Decke ist denkbar einfach. Hochwertiger rostfreier Edelstahl und eine sehr hohe Oberflächengüte genügen auch den höchsten Ansprüchen an Hygiene. Die Elektronik und die Zuleitungen sind spritzwassergeschützt im Gehäuse integriert.

Sollte eine Geruchsneutralisation erforderlich sein, kann dieses Modell mit den hierfür erforderlichen Strahlern ausgerüstet werden. Auf Wunsch liefern wir die UV-C Strahler auch mit einem Splitterschutz.



Technische Daten

Type	A40 OV
Abmessung	L 900 x H 130 x T 88 mm
Montagehöhe	Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Material Gehäuse	Edelstahl V2A/V4A
Strahler	UV-C Strahler high efficiency 810
Leistung	40 W
Spannung	230 V ± 10% 50..60 Hz
Anschluss	Eur Stecker
Gewicht	3,1 kg
Prüfzeichen	CE

Merkmale

- ✓ **Einfach, unkompliziert und wirkungsvoll**
vor allem in Kühl-, Lager- und Nachreiferäumen, wenn diese keimfrei gehalten werden müssen
- ✓ **Einfache Wartung**
der Austausch des UV-C Strahlers ist einfach über eine Schraubfassung möglich
- ✓ **höchst wirtschaftlich und leistungsstark**
16.000 Stunden Lebensdauer des UV-C Strahlers gewähren eine konstant hohe Entkeimungsleistung

STERILSTAR A40 OV Luftentkeimungsgerät

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
STE0051200	STERILSTAR A40 OV Luftentkeimungsgerät mit UV-C	583
STE0051201	STERILSTAR A40 OV Luftentkeimungsgerät mit UV-C und Splitterschutz UV-C Strahler	615



Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Kühlzellen
- ✓ kleine Produktionsräume mit Personalaufenthalt
- ✓ kleine, niedrige Kühlzellen
- ✓ Sozial- und Aufenthaltsräume
- ✓ Abfall- und Müllräume zur Geruchsneutralisation

Das A40 sorgt für die wirksame Entkeimung von Raumluft, wenn keine aktive Luftbewegung besteht. Labors, Sozialräume, Lagerräume, Kühlzellen können so effizient keimfrei oder auch geruchsneutral gehalten werden. Die Luft streicht mit Hilfe eines integrierten Ventilators, mit einem abgestimmten Volumen durch das Entkeimungsgerät. Die abgegebene UV-C Dosis sorgt bei einer Wellenlänge von exakt 253,7 nm für eine sichere Eliminierung der in der Luft enthaltenen Mikroorganismen wie Keime, Viren, Hefen und Schimmelsporen. Gleichzeitig wird deren Vermehrung verhindert, der Wirkungsgrad liegt bei bis zu 99,99%. Das Modell A40 ist komplett abgeschirmt und so speziell für kleinere oder niedrige Räume bis 80 m³/h konzipiert. Mitarbeiter und Lebensmittel werden zuverlässig vom UV-C Licht geschützt. Die Montage an einer Wand oder an der Decke ist dank der mitgelieferten Montagewinkel denkbar einfach.

Aufbau

Hochwertiger rostfreier Edelstahl und eine sehr hohe Oberflächengüte genügen auch den höchsten Ansprüchen an Hygiene. Die Elektronik und der Ventilator ist wassergeschützt, die Zuleitung ebenso. Wie alle Geräte ist auch das Umluftentkeimungsgerät A40 äußerst wartungs- und geräuscharm. 16.000 Stunden Lebensdauer des UV-C Strahlers sind gleichbedeutend mit einer konstant hohen Entkeimungsleistung.

LED Serviceanzeige für Strahlerwechsel

Der Austausch des UV-C Strahlers ist einfach über die Schraubfassung möglich. Auf Wunsch liefern wir die UV-C Strahler mit einem Splitterschutz. Sollte eine Geruchsneutralisierung erforderlich sein, kann dieses Modell mit den hierfür erforderlichen OZON-Strahler ausgerüstet werden.



Technische Daten

Type	A40
Abmessung	L 1000 x B 127 x H 176 mm
Montagehöhe	Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Material Gehäuse	Edelstahl V4A
Strahler	UV-C Strahler high efficiency 810
Leistung	40 W
Spannung	230 V ± 10% 50..60 Hz
Anschluss	Eur Stecker
Gewicht	7,3 kg
Ventilator	160 m³/h

Vorteile

- ✓ **Längere Haltbarkeit und Produktfrische**
- auch bei einem durchmischten Sortiment (zB Saucen, Salate, Frischwaren) wird die Verbreitung von Keimen signifikant reduziert
- ✓ **HACCP-Einhaltung** - durch die UV-C Desinfektion wird die Einhaltung des HACCP-Konzeptes unterstützt
- ✓ **Höchste Hygienestandards** - ein hygienisches Umfeld ist die Basis für die Einhaltung der Qualitätsstandards

STERILSTAR A40 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
STEOOE1000	STERILSTAR A40 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C	1213
STEOOE1015	STERILSTAR A40 TO15 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C / OZON bei hoher Geruchsbelastung in Räumen von 50 bis 150m³ Raumvolumen	1213
STEOOE1040	STERILSTAR A40 TO40 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C / OZON bei hoher Geruchsbelastung in Räumen von 150 bis 250m³ Raumvolumen	1213

UMLUFTENTKEIMUNGSGERÄT MIT UV-C

STERILSTAR[★] A80 | A160 | A240**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Küchen und Räume mit Personenaufenthalt
- ✓ Lagerräume (z.B. für Lebensmittel, aber auch Depots für Skischuhe, Sportgeräte usw.)
- ✓ Sozial- und Aufenthaltsräume
- ✓ Abfallräume

Das Entkeimungsgerät der Serie A80 wurde speziell für die Entkeimung von Räumen entwickelt, in denen sich Personen aufhalten wie z.B. Küchen. Es sorgt für effiziente Entkeimung von Raumluft in vielen Einsatzbereichen und ist für Mitarbeiter absolut unbedenklich aufgrund der kompletten Abschirmung. Diese Geräte werden in Räumen eingesetzt, in denen schwierige Umgebungsbedingungen oder sehr hohe Kontaminationen stattfinden. Der häufigste Einsatzbereich liegt in den Gastronomieküchen, Lagerräumen für Lebensmittel aber auch Lagerdepots für Sportgeräte oder Skischuhdepots.

Aufbau

Hochwertiger rostfreier, säure- und basenbeständiger Edelstahl und eine sehr hohe Oberflächengüte genügen auch den höchsten Ansprüchen an Hygiene. Die besonders laufruhigen Ventilatoren mit einer Luftleistung bis zu 900 m³/h verursachen keine Luftgeräusche und auch keinen störenden Luftzug für die Mitarbeiter. Die Vorschaltel Elektronik ist wassergeschützt im Gehäuse integriert. Die Hochleistungsstrahler garantieren eine sehr hohe Lebensdauer, bis zu 16.000h, bei konstanter Leistungsabgabe.

LED Serviceanzeige für Strahlerwechsel

Der Austausch der UV-C Strahler ist einfach über die Schraubfassung möglich - ohne zusätzlichen Aufwand oder Kosten. Das macht die Geräte so wirtschaftlich. Auf Wunsch sind alle UV-C Strahler mit einem Splitterschutz lieferbar. Das Gerät wird bereits steckerfertig geliefert und die Montage erfolgt durch einfaches Abhängen an der Decke.

**Technische Daten**

Type	A80 A160 A240
Abmessung	Durchmesser 300 mm x L 1100 mm
Montagehöhe	Minimum 2,5 m Gerät Unterkante
Material Gehäuse	Edelstahl V4A
Strahler	A80: 2 x UV-C Strahler high efficiency 810 A160: 4 x UV-C Strahler high efficiency 810 A240: 6 x UV-C Strahler high efficiency 810
Leistung	80 W 160 W 240 W
Spannung	230 V ± 10% 50..60 Hz
Anschluss	Eur Stecker
Gewicht	16,2 kg 16,7 kg 17,2 kg
Prüfzeichen	CE

Vorteile

- ✓ **Starke Leistung** - auch für große Räume und Räumen mit starker Kontamination geeignet
- ✓ **Längere Haltbarkeit und Produktfrische**
- auch bei einem durchmischten Sortiment (zB Saucen, Salate, Frischware) wird die Verbreitung von Keimen signifikant reduziert
- ✓ **HACCP-Einhaltung** - durch die UV-C Desinfektion wird die Einhaltung des HACCP-Konzeptes unterstützt
- ✓ **Höchste Hygienestandards** - ein hygienisches Umfeld ist die Basis für Qualitätssicherheit

STERILSTAR A80 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
STEOE20080	STERILSTAR A80 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C	3044
STEOE20160	STERILSTAR A160 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C	3662
STEOE20240	STERILSTAR A240 Umluftentkeimungsgerät mit UV-C	4376

STERILSTAR[®] O7500



Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Geruchsbeseitigung im Hotelzimmer
- ✓ Modergeruch
- ✓ Rauch, Nikotin
- ✓ Küchengerüche
- ✓ Fäkalgeruch, Urin, Erbrochenes
- ✓ Milben, Motten, Mücken, Schaben, Kakerlaken
- ✓ Wasser-/Brandschäden
- ✓ Schwefel, Milchsäure, Buttersäure
- ✓ Keime, Bakterien, Schimmel
- ✓ Holzwürmer
- ✓ Tiergeruch
- ✓ Heizöl, Dieselgeruch

Sie wünschen sich ganz einfach das, was man „saubere Luft“ nennt?

Gerüche entstehen oft ungeplant und sind nicht selten störend, manchmal auch schädlich oder verkaufshemmend. Lugama kennt die Anwendungsgebiete und kann auf zahlreiche Referenzen verweisen. Dabei spielen der mobile Einsatz und der extrem geringe Wartungsaufwand natürlich ebenso eine Rolle wie die exakten Anforderungen des Kunden.

Aggressiven Gerüchen begegnet man heute mit hoch wirksamen Aktivsauerstoff. Ozon ist ein natürliches, gasförmiges Molekül und kommt in der Natur in geringen Mengen vor. Es bildet sich bei Blitzschlägen in geringen Konzentrationen. Die Tatsache, das Ozon häufig in Zusammenhang mit Luftverschmutzung gebracht wird, beschert dem Gas ein eher ablehnendes Image – zu Unrecht! Richtig angewendet ist es eine effektive und umweltfreundliche Alternative zu chemischen Mitteln.

Der entwickelte O7500 eignet sich zur Stoßdesinfektion ohne Personenaufenthalt. Dadurch wird die „schlechte“ Luft einwandfrei und zuverlässig geruchsneutralisiert und desinfiziert. Aus diesem Grund findet der Ozongenerator auch eine breite Verwendung in der Gastronomie und Hotellerie, in der Autoaufbereitung, bei der Schädlingsbekämpfung, der Brand- und Wasserschadensanierung und in der Schimmelpilzbekämpfung.



Technische Daten

Type	O7500
Abmessung	L 570 x B 255 x H 250 mm (ohne Griff)
Material Gehäuse	Edelstahl V2A
Leistung	100 W
Spannung	230 V ± 10% 50..60 Hz
Ozonleistung	7.500 mg/h
Lüfterleistung	360 m³/h
Gewicht	9 kg

Vorteile

- ✓ **mobiler Einsatz** – der Einsatzort ist schnell und flexibel änderbar
- ✓ **zuverlässig** – durch die robuste und hochwertige Ausführung ist ein geringer Wartungsaufwand nötig
- ✓ **effektiv und umweltfreundlich** – die Raumluftsäuberung erfolgt gründlich ohne Einsatz von Chemie

STERILSTAR O7500 Ozongenerator

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
STEO075000	STERILSTAR O7500 Geruchsbeseitigung/Desinfektion mit hocheffektivem O3 Aktivsauerstoff	984

pacojet

Pacossieren®

Pacojet 4

- Mit unvergesslicher Qualität brillieren.
- Ein Quantensprung der Technologie.
- Innovative Geräteeinstellungen für ein effizientes Pacossier®-Erlebnis.
- Intelligente Geräteeigenschaften.
- Leichte und sichere Bedienung.



Pacossieren®. Ein einfacher und schneller Prozess für erstklassige Gerichte.

Ausgangspunkt des Pacossierens® sind marktfrische Zutaten wie Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen wollen, in drei einfachen Schritten erzielen Sie Ihr Top-Ergebnis.

1

Vorbereiten und befüllen

Einfache Zubereitung der frischen Zutaten: in Stücke schneiden und Flüssigkeit zugeben



2

Tiefkühlen und lagern

Mindestens 24 h
bei -20 °C



3

Portionsweise pacossieren®

Für Service oder
Mise en Place



Pacojet 4 System

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
137624	Pacojet 4 System 220-240V/50Hz, 1000 W; CE-zertifiziert, WIFI mit einem Kunststoff Pacossier®-Becher mit Deckel, 1 Pacossier®-Flügel, 1 Schutzbecher, 1 Spritzschutz komplett	5890

Unverzichtbare Accessoires. Das Pacojet Zubehör.

Die praktischen Pacojet Zubehörtteile sind essenziell für die bewährte Ergebnisqualität beim Pacossieren® und für die Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten des Pacojets.



Das Pacojet Coupe Set

Mit dem Pacojet Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojets um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

Coupe Set Messer

Das Coupe Set Messer ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u. v. m.

Schlagscheibe

Die Schlagscheibe eignet sich für die Verarbeitung flüssiger Lebensmittel wie Sahne und Eiweiß sowie zur Herstellung von Früchtecremes, Milchshakes, Mixed Drinks u. v. m.



Pacojet Reinigungs-Tabs

Der Pacojet 4 lässt sich ohne zusätzliches Zubehör auf Knopfdruck und schnell in zwei Stufen reinigen. Die hochwertigen Pacojet Reinigungs-Tabs sind das perfekte Reinigungsmittel dazu: Sie wurden speziell für die professionelle und effiziente Reinigung von Pacojet Geräten entwickelt, reinigen antibakteriell, sind kompakt und ganz einfach in der Handhabung.



Mehr Informationen zum
Zubehör finden Sie auf

www.pacojet.com

Zubehör

Pacossier®-Becher für alle Pacojet-Systeme

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
139161	Pacossier®-Becher mit Deckel (Set à 6 Stk.), Kunststoff	120
139162	Pacossier®-Becher mit Deckel (Set à 12 Stk.), Kunststoff	235
42249	Pacossier®-Becher mit Deckel (Set à 4 Stk.), Chromstahl	220

Pacossier®-Flügel

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
139177	Pacossier®-Flügel „Standard PLUS“ (für Pacojet 2 PLUS und Pacojet 4)	220

Spritzschutz

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
139171	Spritzschutz, komplett (für Pacojet 4)	60
42273	Spritzschutz, komplett (für Pacojet 1, Pacojet 2, Pacojet 2 PLUS, Pacojet Junior)	80
139172	Vorabstreifer (für Pacojet 4)	10

Schutzbecher

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
139159	Schutzbecher für Kunststoff Pacossier®-Becher (für Pacojet 4)	65
139160	Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher (für Pacojet 4)	65
139158	Schutzbecher für Kunststoff Pacossier®-Becher (für Pacojet 1, Pacojet 2, Pacojet 2 PLUS, Pacojet Junior)	65
20279	Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher (für Pacojet 1, Pacojet 2, Pacojet 2 PLUS, Pacojet Junior)	80

Weiteres Zubehör

Artikel Nr.	Bezeichnung	Preis €
146619	Becherdeckel, weiss, Kunststoff, 14 Stk. (für alle Pacossier®-Becher)	55
146872	Pacojet 4 Coupe Set: Zubehör-Set zur Verarbeitung von frischen, nicht gefrorenen Lebensmitteln. Set besteht aus folgenden Teilen: 1x „2-Klingen-Messer“: Zerkleinern, Hacken, z.B. Fleischtartar, Kräuter, Gemüse, Nüsse 1x „Schlagscheibe“: Schlagsahne, Eiweiß, Früchte-Creme, zum Schäumen/Mixen 1x „Messerzange“: zum sicheren Montieren der extrem-scharfen Messer	145
2900	Pacojet Reinigungs-Tabs (60 Stk.) (für alle Pacojet-Systeme)	40

Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen - (AGB)

§ 1 Allgemeines

- Für die Geschäftsbeziehung mit unseren Kunden gelten in der nachstehenden Reihenfolge:
 - der individuelle Inhalt des schriftlich zustande gekommenen Vertrages, bei nur einseitiger schriftlicher Festlegung der individuelle Inhalt unserer Auftragsbestätigung, dies unter Zugrundelegung dieser AGB für Punkte die nicht in der individuellen Vereinbarung geregelt sind
 - diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)
 - die maßgeblichen, gesetzlichen Regelungen
- Der Kunde (außer er wäre Nichtkaufmann), erklärt sich bei Erteilung des ersten Auftrages im Voraus damit einverstanden, dass diese AGB auch für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge gelten, ohne dass sie jeweils neu vereinbart werden müssen.
- Alle Nebenabreden oder von diesen AGB abweichenden Abreden sowie Änderungen der Auftragsbestätigungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit unserer schriftlichen Bestätigung. Dies gilt insbesondere auch für den Fall, dass der Kunde im Auftragschreiben zusätzliche Bedingungen oder Auflagen aufnimmt, denen wir nicht ausdrücklich widersprechen oder dass der Kunde seine Einkaufsbedingungen zur Grundlage des Vertrages machen will. Soweit diese im Widerspruch zu unseren AGB stehen, werden sie auch nicht durch unser Schweigen oder vorhaltlose Ausführung dieses Auftrages Vertragsinhalt.
- Handelsvertreter und Außendienstmitarbeiter sind nicht berechtigt, Nebenabreden oder besondere Vertragsbedingungen zu vereinbaren. Dies auch für den Fall, dass diese abweichende Abreden schriftlich bestätigen. Handelsvertreter und Außendienstmitarbeiter sind nicht zum Inkasso berechtigt.

§ 2 Angebot

- Unsere Angebote sind stets freibleibend. Ein Kaufvertrag kommt erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung zustande.
- An Kostenvoranschlägen, Zeichnungen und anderen Angebotsunterlagen behalten wir uns die Eigentums- und Urheberrechte vor. Der Kunde darf solche Unterlagen Dritten nicht zugänglich machen. Auf unser Verlangen sind diese an uns zurückzugeben.

§ 3 Lieferumfang

- Technische Änderungen, soweit der Lieferumfang nicht beeinflusst wird, bleiben vorbehalten.
- Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte unserer Maschinen sind als annähernd zu betrachten. Der Kunde hat selbst die Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass die aufgrund unserer Spezifizierung zum Betreiben der Anlage erforderlichen Medien, (z.B. Strom, Gas, Wasser, Abzugskamine, Durchbrüche, usw.) ausreichend zur Verfügung stehen. Er hat auch auf seine Kosten Genehmigungen und Bewilligungen von Behörden, Vermietern, Verpächtern, Miteigentümern und Hausverwaltern einzuholen, insbesondere benötigt er bei Anschluss von Dunstabzügen, Anlagen an bauseitige Kamine die Erlaubnis des Rauchfangekehrers.

§ 4 Preise

- Alle Preisangaben in Angeboten oder Auftragsbestätigungen sind nach den am Abgabetag geltenden Löhnen und Preisen für Material und Frachten errechnet. Ändern sich diese Kosten bis zur Ausführung des Auftrags, so sind wir berechtigt, den vereinbarten Preis angemessen zu ändern. Ist der Kunde Nichtkaufmann, kommt eine Preisänderung frühestens 4 Monate nach Vertragsabschluss in Betracht. Diese Preisänderungsklausel findet auch dann Anwendung, wenn nachträglich, auf Wunsch des Käufers, der Liefertermin hinausgeschoben wird; bei einem Nichtkaufmann als Kunden nur dann, wenn es sich um mehr als 4 Monate handelt.
- Die Preise verstehen sich ab Werk Mauterndorf oder im Falle eines Streckengeschäfts der Sitz des Vorlieferanten von Lugama GmbH ab Verpackung, sofern nichts anderes vereinbart ist, zusätzlich der am Tag der Lieferung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein etwa erforderlicher Anschluss an die Versorgungsleitungen (Strom, Wasser, Dampf, Abwasser, Heißwasser, Gas, etc.) ist vom Käufer auf seine Kosten zu veranlassen und darf nur von konzeptionierten örtlichen Elektrofachleuten bzw. Installateuren vorgenommen werden.
- Sind wir zusätzlich mit dem Zusammenbau bzw. der Aufstellung und der Überwachung des Anschlusses der Liefergegenstände beauftragt, stellen wir auf Anforderung Kundendienstmonteure zu den jeweils gültigen Berechnungssätzen zur Verfügung. Im Übrigen gelten hierfür die Bestimmungen § 11.
- Sind wir zusätzlich mit der Anlieferung der bestellten Ware beauftragt, wird eine Frachtkostenpauschale von 4% vom Warennettowert erhoben.

§ 5 Lieferung

- Teillieferungen sind zulässig.
- Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben, sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Sendung innerhalb der vorgesehenen Frist versandt ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde, bzw. der Liefergegenstand vom Werk zum Versand gegeben worden ist. Montageleistungen, auch wenn sie von uns übernommen worden sind, sind nicht innerhalb der Lieferfristen auszuführen, außer dies wäre ausdrücklich von uns bestätigt. Die Einhaltung der Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragsverpflichtungen des Käufers voraus.
- Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen (wozu auch nachträglich eingetretene Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Mangel an Transportmitteln, behördliche Anordnungen usw. gehören), haben wir nicht zu vertreten. Solche Verzögerungen verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
- Aus der Überschrift vereinbarter Lieferfristen, die wir zu vertreten haben, stehen unserem Kunden folgende Ansprüche zu:
 - Ein Rücktritt vom Vertrag ist nur im Falle unseres Verzuges und angemessener Nachfristsetzung mittels eingeschriebenen Briefes und mit ausdrücklicher Androhung der Ablehnung der Leistung nach Ablauf der Nachfrist möglich.
 - Im Falle unseres Verzuges kann Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges insgesamt, höchstens 5 % des Rechnungswertes ohne Mehrwertsteuer und Transportversicherung der vom Verzug betroffenen Lieferung und Leistung verlangt werden. Darüber hinausgehende Entschädigungsansprüche sind ausgeschlossen, außer wir würden im Falle des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit auch unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen zwingend haften.
- Die Gefahr geht spätestens bei Verladung auf den Kunden über. Unterbleibt die Ablieferung aus vom Kunden zu vertretenden Gründen, geht die Gefahr mit Versandbereitschaft über. In diesen Fällen wird die versandte Ware für Rechnung und Gefahr des Kunden auf Lager genommen. Die Fälligkeit der Rechnung wird dadurch nicht berührt.
- Der Empfänger hat Transportschäden jeder Art unverzüglich bei uns anzuzeigen. Eine Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichem Wunsch des Kunden abgeschlossen. Im Falle eines durch Transportversicherung abgedeckten Transportschadens haben wir das Wahlrecht entweder die Versicherungssumme entgegenzunehmen und Ersatz zu liefern oder Zahlung des Kaufpreises vom Kunden gegen Abtretung der Versicherungssumme zu verlangen.

§ 6 Gewährleistung

- Der Kunde hat jede einzelne Lieferung zum Zeitpunkt der Lieferung unverzüglich und in jeder Hinsicht auf erkennbare sowie auf typische Abweichungen qualitativer, quantitativer und sonstiger Art zu untersuchen und die Abweichungen unverzüglich schriftlich unter genauer Bezeichnung der Art und des Umfangs unmittelbar an Lugama GmbH mitzuteilen; andernfalls gilt die Lieferung als genehmigt. Die Mitarbeiter, sowie die Handelsvertreter, oder sonstige Vertriebsmittler von Lugama GmbH sind nicht berechtigt, Mängelrügen entgegenzunehmen oder Erklärungen zur Gewährleistung abzugeben.
- Wir leisten Gewähr für etwaige Mängel, mit denen unsere Erzeugnisse – es sei denn, es würde sich um gebrauchte Maschinen handeln, für die wir keine Gewährleistung übernehmen – im Zeitpunkt des Gefahrüberganges behaftet waren, auf die Dauer von 6 Monaten für alle mechanischen Teile, sowie für alle elektrischen Teile, wie elektrische Heizkörper, Schaltgeräte und Motoren etc. unserer Erzeugnisse ab dem Zeitpunkt des Gefahrüberganges, aber unter der Voraussetzung, dass unsere Betriebs- oder Wartungsanweisungen sorgfältig befolgt werden und der Kunde nicht selbst oder durch Dritte Reparaturen, Ersatzlieferungen oder sonstige Eingriffe in die gelieferten Erzeugnisse vorgenommen hat.
- Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile.
- Unsere Gewährleistung beschränkt sich darauf, dass wir alle vom Kunden nachzuweisenden Mängel durch ganze oder teilweise Ersatzlieferung oder Nachbesserung auf unsere Kosten binnen angemessener Frist beheben. Ersetzte Teile werden unser Eigentum, wobei wir mit unserem Kunden bereits im Voraus über den Eigentumsübergang einig sind.

- Schlägt die von uns durchzuführende Gewährleistung innerhalb einer vom Kunden angemessenen zu setzenden Nachfrist fehl, dann kann der Kunde angemessene Herabsetzung der Vergütung oder nach seiner Wahl Rückgängigmachung des Vertrages verlangen; ist der Kunde Kaufmann, kann er nur angemessene Herabsetzung bis höchstens 15% der Vergütung verlangen.
- Unsere Gewährleistung bezieht sich nicht auf natürliche Abnutzung, ferner nicht auf Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel oder infolge sonstiger Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind.

§ 7 Zahlungen

- Falls nicht anders schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist, haben alle Zahlungen bei Lieferung netto ohne jeglichen Abzug zu erfolgen.
- Wir sind berechtigt, trotz anders lautender Bestimmungen des Kunden Zahlungen zunächst auf etwa bestehende ältere Restschulden anzurechnen. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so sind wir berechtigt, Zahlungen zunächst auf Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.
- Eine Zahlung ist erst dann erfolgt, wenn wir über den Betrag bedingungslos verfügen können. Im Falle von Schecks erst dann, wenn der Scheck ohne Vorbehalt eingelöst ist.
- Diskontfähige Wechsel nehmen wir nur aufgrund einer ausdrücklichen Vereinbarung und dann erfüllungshalber herein. Hereingenommene Wechsel werden vorbehaltlich der Einlösung ab Fälligkeitstag gebucht. Kosten für Diskontierung und Einziehung trägt der Kunde.
- Ab Verzug berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 1,5 % pro Monat, mindestens jedoch die von uns zu zahlenden Konto-Korrentzinsen.
- Der Kunde kann gegen unsere Forderungen nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden, der Kaufmann ist, wegen behaupteter Gewährleistungsansprüche ist ausgeschlossen. Sonst kann der Kunde in diesem Fall ein Zurückbehaltungsrecht nur in Höhe eines angemessenen Teils der Kaufpreisforderung geltend machen.
- Bei Kreditierung wird die Restschuld ohne Rücksicht auf den vereinbarten Fälligkeitstermin sofort zahlungsfähig, wenn:
 - der Besteller mit zwei aufeinander folgenden Teilzahlungen ganz oder teilweise in Verzug kommt.
 - der Besteller seine Zahlungen einstellt, gegen ihn das Ausgleichsverfahren oder Konkurs eröffnet oder beantragt wird oder er bei seinen Gläubigern um ein Moratorium nachsucht oder ein Vergleichsverfahren anstrebt.
 - der Besteller gegen die ihm nach dem Vertrag obliegenden Verpflichtungen trotz Anmahnung in erheblicher Weise verstößt oder in Abnahmeverzug gerät – bei Abnahmeverzug wird der Besteller für den gesamten Kaufpreis vorleistungspflichtig.
 - der Besteller stirbt und dessen Erben nicht ausdrücklich und schriftlich die dem Besteller obliegenden Verpflichtungen übernehmen.
 - er sich herausstellt, dass von dem Besteller im Vertrag falsche Angaben gemacht worden sind.
 - sich die Vermögensverhältnisse des Bestellers wesentlich verschlechtern.
- Eine Aufrechnung durch den Käufer mit Gegenansprüchen ist ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Die Geltendmachung eines Zurückbehaltungsrechts durch den Käufer ist ausgeschlossen, es sei denn, es beruht auf demselben Vertragsverhältnis oder die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

§ 8 Eigentumsvorbehalt

Bis zur Erfüllung aller (auch Saldo-) Forderungen, die uns aus jedem Rechtsgrund gegen unseren Kunden jetzt oder künftig zustehen, werden uns folgende Sicherheiten gewährt, die wir auf Verlangen nach unserer Wahl freigeben, soweit ihr Wert die Forderungen nachhaltig um mehr als 20 % übersteigt.

- Unsere Waren bleiben unser Eigentum. Verarbeitung oder Umbildung im Bereich des Kunden erfolgen stets für uns als Hersteller jedoch ohne Verpflichtung für uns. Erlischt unser (Mit-) Eigentum durch Verbindung, so wird bereits jetzt vereinbart, dass das (Mit-) Eigentum unseres Kunden an der einheitlichen Sache wertanteilmäßig (Rechnungswert) auf uns übergeht. Der Kunde verwahrt unser (Mit-) Eigentum unentgeltlich. Waren, an denen uns (Mit-) Eigentum zusteht, wird im Folgenden als Vorbehaltsware bezeichnet.
- Unser Kunde ist berechtigt, Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu verarbeiten oder zu veräußern, solange er nicht uns gegenüber im Verzuge ist. Verpfändungen oder Sicherungsübereignungen sind unzulässig. Die aus dem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund (Versicherung, unerlaubte Handlung) bezüglich der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen tritt der Kunde hiermit sicherheits- halber an uns im vollen Umfange ab. Wir ermächtigen den Kunden wiederum die abgetretenen Forderungen für unsere Rechnung im eigenen Namen einzuziehen. Auf unsere Aufforderung wird der Kunde die Abtretung offen legen und uns die erforderlichen Auskünfte und Unterlagen geben. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises gestattet der Wiederverkäufer der Verkäuferin oder Beauftragter das Betreten des Ausstellungsraumes des jeweiligen Liefergegenstandes.
- Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware wird der Kunde den Dritten auf unser Eigentum schriftlich hinweisen und uns unverzüglich durch Übersendung einer Kopie des Hinweises benachrichtigen. Alle wie immer gearteten Kosten und Schäden trägt der Kunde unabhängig davon, ob es ihm möglich ist, diese Kosten auf den Dritten zu überwälzen.
- Sollten wir dem sogenannten Scheck-Wechselverfahren zugestimmt haben, dann sind unsere Forderungen erst erfüllt, wenn auch der Wechsel eingelöst und einschließlich Nebenkosten vollständig bezahlt ist.
- Ist der Käufer oder Besteller mit der Zahlung des Kaufpreises in Verzug oder mit einer Teilzahlung in Rückstand geraten, dann sind wir berechtigt, sofort die gelieferte Ware, auch soweit sie mit Grund oder Gebäude fest verbunden ist, beim Käufer oder Besteller abzuholen. Der Käufer oder Besteller gestattet uns insoweit die im Eigentum oder im Besitz des Käufers oder Bestellers stehenden Räumlichkeiten und Grundstücke oder Grundstücksteile zu betreten. Schäden, die infolge des Abtransportes und der Demontage an Grundstück und Räumlichkeiten sowie Gebäuden und Gebäudeteilen entstehen, haben wir nicht zu erstatten.

§ 9 Schadenersatzansprüche der Verkäuferin

Wird der Vertrag durch den Kunden nicht erfüllt, sind wir berechtigt, 35 % des vereinbarten Kaufpreises ohne Nachweis als pauschalisierten Schadenersatz wegen Nichterfüllung geltend zu machen, ohne dass wir verpflichtet wären, den Eintritt eines Schadens in dieser Höhe nachzuweisen. Ist der Liefergegenstand ausgeliefert, erhöht sich der Pauschalbetrag um die Kosten des Hin- und Rücktransportes sowie die Kosten der Aufarbeitung. Die Geltendmachung eines höheren Schadens ist dadurch nicht ausgeschlossen.

§ 10 Allgemeine Haftungsbegrenzung

Soweit in diesen Bedingungen nichts anderes geregelt ist, haften wir auf Schadenersatz wegen Verletzung vertraglicher oder außervertraglicher Pflichten nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

§ 11 Kundendienst

- Bei Reparaturen und Wartungsarbeiten stellen wir unseren Kundendienst nach Maßgabe der jeweils geltenden Berechnungssätze zur Verfügung.
- Kundendienstmonteure sind nicht berechtigt, Garantiezusagen und andere die Verkäuferin verpflichtende Erklärungen abzugeben.

§ 12 Schlussbestimmungen, Gerichtsstand

- Sollte ein Teil des Vertrages oder dieser AGB unwirksam sein, dann wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der AGB im Übrigen nicht berührt. Unwirksame Bestimmungen sind durch solche zu ersetzen, wie sie von redlichen Kaufleuten üblicher Weise in gleich gelagerten Fällen verwendet werden.
- Spätere Ergänzungen oder Abänderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform, wobei unsere Bestätigung maßgeblich ist.
- Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehungen zu unserem Kunden gilt das Recht der Republik Österreich. Die Geltung von UN-Kaufrecht wird ausdrücklich ausgeschlossen.
 - Gerichtsstand für alle rechtlichen Streitigkeiten aus den Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden ist, wenn der Kunde Vollkaufmann ist, nach unserer Wahl Tamsweg oder das zuständige Gericht der Stadt Salzburg.
 - Wir sind auch berechtigt, den Käufer an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen. Derselbe Gerichtsstand gilt, wenn der Käufer keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, nach Vertragsabschluss seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort aus dem Inland verlegt oder sein Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist.

„Vorstehende Geschäftsbedingungen zur Kenntnis genommen.“

Pacojet 4 Angebote

Basis Lieferumfang



Art.-Nr. 137624-000-00

- 1 x Pacojet 4
- 1 x Pacossier®-Flügel
- 1 x Kunststoff Pacossier®-Becher
- 1 x Schutzbecher Pacojet 4
- 1 x Spritzschutz komplett

€ 5 890,- exkl. MwSt.

Paket Nr. 1



Art.-Nr. 137624-B01-00

- 1 x Pacojet 4 (Basis Lieferumfang)
- 1 x 12er Set Kunststoff Pacossier® Becher
- 1 x Pacossier®-Flügel
- 1 x Vorabstreifer
- 1 x Dose Pacojet Reinigungs-Tabs (60 Stk.)

€ 6 390,- exkl. MwSt.

Paket Nr. 2



Art.-Nr. 137624-B02-00

- 1 x Pacojet 4 (Basis Lieferumfang)
- 1 x 12er Set Kunststoff Pacossier®-Becher
- 1 x Coupe Set Pacojet 4
- 1 x Pacossier®-Flügel
- 1 x Vorabstreifer
- 1 x Dose Pacojet Reinigungs-Tabs (60 Stk.)

€ 6 460,- exkl. MwSt.

Paket Nr. 3



Art.-Nr. 137624-B03-00

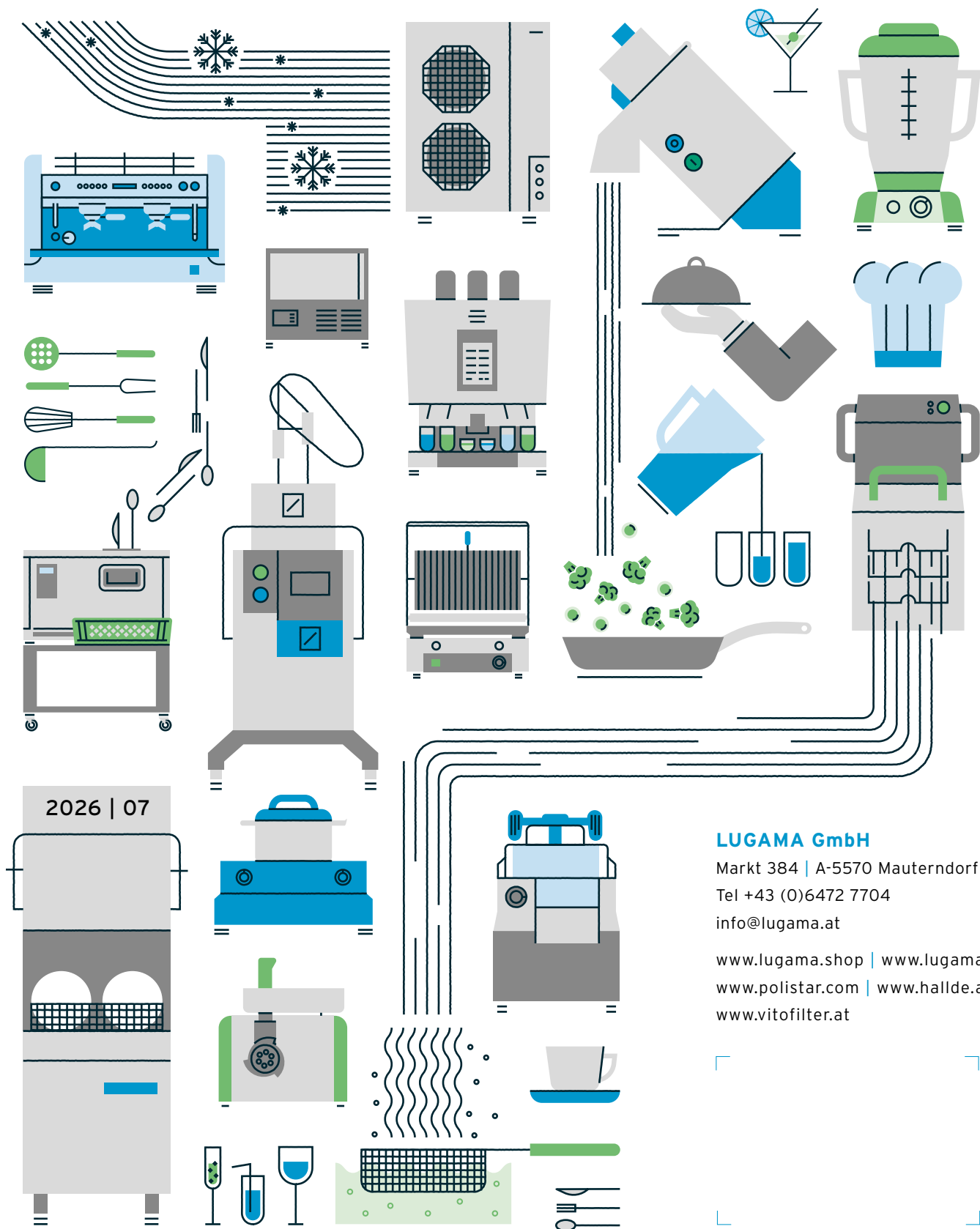
- 1 x Pacojet 4 (Basis Lieferumfang)
- 1 x 10er Set Chromstahl Pacossier®-Becher
- 1 x Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher
- 1 x Pacossier®-Flügel
- 1 x Vorabstreifer
- 1 x Dose Pacojet Reinigungs-Tabs (60 Stk.)

€ 6 700,- exkl. MwSt.

LUGAMA

Ihr Kühl- und Gastroprofi

AKTUELLE PREISE
finden sie in unserem
Online-Katalog!



2026 | 07

LUGAMA GmbH

Markt 384 | A-5570 Mauterndorf

Tel +43 (0)6472 7704

info@lugama.at

www.lugama.shop | www.lugama.at

www.polistar.com | www.hallde.at

www.vitofilter.at