

ADE

PROFESSIONAL

Ihr Partner der vorbereitenden Küche

Waagen, Maschinen
und Geräte



HISTORIE

90 Jahre Qualität aus Hamburg

90 Jahre ADE – unsere Geschichte beginnt 1935 in Hamburg, auf St. Pauli. In einer kleinen Fabrik für Schnellwaagen und Aufschnittmaschinen wurden die Weichen für unsere Zukunft gestellt. Schon damals hatten wir ein feines Gespür für das richtige Maß und das, was wirklich zählt: Präzision, Qualität und Zuverlässigkeit. Mit der berühmten Fächerkopfwaage machten wir uns schnell einen Namen, der weit über die Grenzen Deutschlands hinaus Gewicht hatte.

Ob Händler, Kaufleute oder Gastronomen – sie alle konnten sich auf uns verlassen. Selbst als unser Betriebsgebäude nach dem Zweiten Weltkrieg neu aufgebaut werden musste, bewiesen wir Balance zwischen Tradition und Innovation. Hamburgs Straßen wurden mit Kastenwagen und einer Waage auf dem Dach zu unserem Markenzeichen – ein Symbol für Innovation und Tatendrang. Seitdem sind wir gewachsen, haben uns verändert, sind neue Wege gegangen.

Heute, 90 Jahre später, sind wir stolz darauf, Partner für Hotellerie, Gastronomie, Medizin und Handel auf der ganzen Welt zu sein. Doch eines hat sich nie geändert: Unsere Leidenschaft für Produkte, die bis ins kleinste Detail durchdacht sind. Unsere Waagen, Maschinen und Geräte bringen nicht nur Effizienz und Präzision auf den Punkt – sie halten auch dem Druck des Alltags stand.

Was wir aus neun Jahrzehnten gelernt haben? Dass das richtige Maß oft im Detail liegt. Dass es immer wieder Feingefühl braucht, um den Alltag leichter zu machen. Dass Vertrauen das größte Gewicht hat und unser Erfolg nicht nur auf Technik und Innovation beruht, sondern vor allem auf den Menschen, die uns begleiten: den Küchenprofis, die unsere Geräte Tag für Tag verwenden, den Partnern, die uns vertrauen, und den Mitarbeitern, die mit Leidenschaft hinter unseren Produkten stehen.



1935

2025



Unser Handwerk: Wiegen, Messen, Schneiden

Seit 1935 steht der Name ADE für Innovation, Präzision und Perfektion. Was einst als kleines Unternehmen in Hamburg begann, ist heute eine weltweit anerkannte Marke, die Maßstäbe in Gastronomie, Medizin und Industrie setzt. Wir glauben daran, dass das Besondere oft in den kleinen Momenten steckt – in der Harmonie eines Teams, im reibungslosen Ablauf einer Küche oder in einem perfekten Ergebnis auf dem Teller. Diese Momente treiben uns an und genau dafür entwickeln wir seit 90 Jahren Produkte, die den Unterschied machen.

Ob Waagen, Schneidemaschinen oder Küchengeräte – unsere Lösungen werden den hohen Anforderungen moderner Küchen gerecht und stehen unseren Kunden als verlässliche Werkzeuge zur Seite. Sie machen Ihren Arbeitsalltag effizienter, sicherer und angenehmer – immer mit höchstem Anspruch an Qualität und Bedienfreundlichkeit. Jede Produktlinie von ADE verkörpert, was uns ausmacht: Präzision, Langlebigkeit und eine tiefe Leidenschaft für Funktionalität.



Hinweis:
Preisangaben mit Sternchen (***/**/*)
kennzeichnen verschiedene
Rabattgruppen.

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Für Schinken, Wurst, Käse, Fleisch, Fisch, Brot und Brötchen, etc.	
Maschinen für die Vorbereitung	36
Für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Teig, Fleisch, Gemüse, etc.	
Geräte	70
Für Ordnung, Hygiene und Zeit	
Waagen	78
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich	
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

NEUHEITEN

Höchste Qualität, Funktionalität & Wirtschaftlichkeit

NEU

Entdecken Sie unsere Neuheiten – noch vielseitiger,
anwenderfreundlicher und bereit für den Alltag.



**Manuelle Schwungradmaschine
PROSCIUTTO – jetzt in Schwarz**

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 19)



**Senkrechtschneider
JUWEL – jetzt mit Zahnradgetriebe**

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 26)



**Burgerformer in Kombination
mit Bällchenformer
BULLY SYSTEM**

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 51)

NEUHEITEN



Automatischer Schwerkraftschneider
AUTOMATIC 300 - COMPACT

→ **Weitere Produktinfos**
(s. Seite 29)



Stabmixer und Rührbesen
TORNADO45 - MS

→ **Weitere Produktinfos**
(s. Seite 40)



Zählwaage
ZW50

→ **Weitere Produktinfos**
(s. Seite 124)



Zählsysteme
ZS1 / ZS2

→ **Weitere Produktinfos**
(s. Seite 125)



**Manuelle
Burgerpresse**
BP - 3 in 1

→ **Weitere Produktinfos**
(s. Seite 65)



Bodenwaage
BW2-LACK + STAN07

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 138)



Mobile Wägestation
MWSK-200 + FF

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 120)



Insektenvernichter
IK30 LED

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 75)

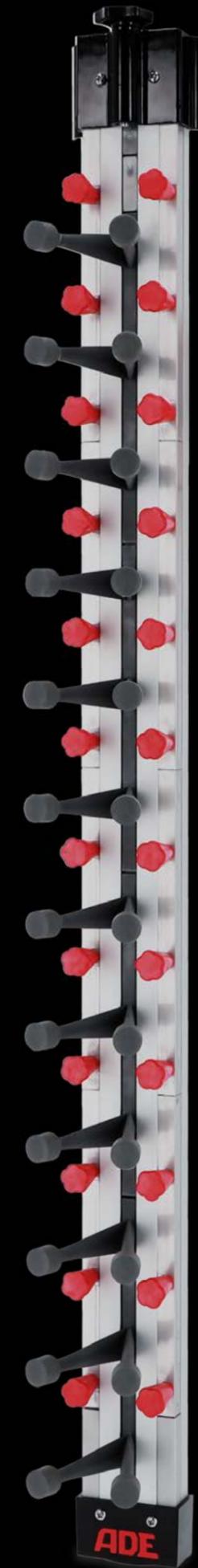


Zubehör
VITALIS / VITALIS PRO Reinigungstools

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 153)

Tellerstapelsystem
Neue Modelle

→ Weitere Produktinfos
(s. Seite 72)





SCHNEIDEMASCHINEN

Hauchzart, aufs Gramm genau

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
EXKLUSIV	
Manuelle Schwungradmaschine	19
EINSTEIGER	
Schrägschneider	20
Senkrechtschneider	24
PROFI	
Senkrechtschneider	25
Schwerkraftschneider	28
SPEZIAL	
Fischschneidemaschine	33
Brot- und Brötchenschneidemaschine	34
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Übersicht Schneidemaschinen 1/2



PROSCIUTTO

SNACK

GRAVIS

HANSE

**VICTORIA
TSM / TSM - V**

GLORIA

**JUWEL /
JUWEL 2K**

**DIAGONAL
SN**

	EXKLUSIV	EINSTEIGER				PROFI			
Anwendung	Schinken, italienische Mortadella	Wurst, Schinken, Käse, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Gemüse		Wurst, Schinken, Käse, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse
Bauart	Schwungradmaschine	Schrägschneider	Schrägschneider	Schrägschneider		Schrägschneider / Senkrechtschneider	Senkrechtschneider	Senkrechtschneider	Schwerkraftschneider
Betriebsdauer	Manuell	Kurzzeitbetrieb	Kurzzeitbetrieb	Kurzzeitbetrieb		Kurzzeitbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb
Schlittenbewegung	Über Schwungrad	Manuell	Manuell	Manuell		Manuell	Manuell	Manuell	Manuell
Empfohlene Verpflegungsanzahl		ca. 30	ca. 50	ca. 60	ca. 100	ca. 100	ca. 500	ca. 500	ca. 500
Messer (ø mm)	300 / 330 / 370	220	250	250	300	250 / 300	250 / 300	250 / 300 / 350	250 / 300 / 350
Schalter		Druckschalter	Druckschalter	Druckschalter		Druckschalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter
Spannung (V)		230	230	230 / 400		230	230 / 400	230 / 400	230 / 400
Besonderheiten	Made in Europe	Made in Europe		Made in Europe		Made in Europe Teflonbeschichtung von Schwert und Messer-abdeckplatte für mühelose Reinigung	Made in Europe	Made in Europe Zahnradgetriebe	Made in Europe
Details	Seite 19	Seite 20	Seite 21	Seite 22		Seite 23 / Seite 24	Seite 25	Seite 26	Seite 28



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Schneidemaschinen 2/2



**AUTOMATIC
300 - COMPACT**



**AUTOMATIC
300 - L**



**AUTOMATIC
300**



**AUTOMATIC
300 - Z**



**AUTOMATIC
300 - XL**



MARE 350



PANIS 250

	PROFI			SPEZIAL			
Anwendung	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Fisch, Carpaccio	Brot			
Bauart	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schrägschneider
Betriebsdauer	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb
Betriebsart	Automatik, auf manuell umschaltbar	Automatik, auf manuell umschaltbar	Manuell	Manuell			
Empfohlene Verpflegungsanzahl	ca. 1000	ca. 1000	ca. 1000	ca. 1000	ca. 1000	ca. 500	ca. 100
Messer (ø mm)	300	300	300	300	300	350	250
Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter	Bedienpanel	Piezo-Schalter	Druckschalter
Stromart (V)	230	230	400	400	230	230	230
Besonderheiten	Made in Europe 3 Wege-Resthalter	Made in Europe	Made in Europe	Made in Europe Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion	Made in Europe 10 Geschwindigkeitsstufen 3 Hublängen Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion	Made in Europe	Made in Europe
Details	Seite 29	Seite 30	Seite 31	Seite 31	Seite 32	Seite 33	Seite 34



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Manuelle Schwungradmaschine PROSCIUTTO



Highlights



Messer Ø
300 / 330 / 370 mm



Betriebsart
Manuell

Anwendung

Schwungradmaschine für perfekten, hauchfeinen Schnitt von Parmaschinken, Serranoschinken und Mortadella

Eigenschaften

- Solides Schwungrad für einfache Bedienung bei gleichzeitigem Messerantrieb, Schlittenvorschub und -führung
- Großer Schnittbereich für Mortadella, diverse gekochte, geräucherte und rohe Wurstwaren, warmes und kaltes Fleisch ohne Knochen sowie Käse und Brot
- Alle Teile mit Schnittgut-Kontakt aus rostfreiem Edelstahl oder aus für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff
- Schnittstärkeneinstellung in bis zu 12 Feinheitsgraden:
PROSCIUTTO 300: 0–2 mm,
PROSCIUTTO 330: 0–3 mm,
PROSCIUTTO 370: 0–4 mm
- Integrierter Schleifapparat für perfekten Präzisionsschliff



Optional: Runder Stellfuß in schwarz oder rot ab 1.670 € (s. Seite 149)



Auf Anfrage in vielen RAL-Farbtönen lieferbar (+ € 250,- netto je Maschine + Fuß)

Die Zeiten, als Aufschnittmaschinen nur mit Muskelkraft betrieben wurden, sind lange vorbei. Heute laufen Schneidemaschinen auf Knopfdruck oder gar automatisch im Elektrobetrieb und sind präzise Hochleistungsgeräte. Doch ganz haben wir der guten alten Mechanik nicht den Rücken gekehrt. Die ADE Prosciutto ist begehrt wie nie. Ihr massives Schwungrad teilt Rohschinken in hauchzarte Scheiben und macht sie zum Blickfang in der gehobenen Gastronomie und bei Banketten.

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PROSCIUTTO 300-rot	4002	300	240 x 210	570 x 775 x 680	44,5	4.360*
PROSCIUTTO 300-schwarz	4002-SCHWARZ					4.610*
PROSCIUTTO 330-rot	4003	330	280 x 220	675 x 815 x 610	62	7.590*
PROSCIUTTO 330-schwarz	4003-SCHWARZ					7.840*
PROSCIUTTO 370-rot	4004	370	290 x 235	750 x 920 x 725	88	8.290*
PROSCIUTTO 370-schwarz	4004-SCHWARZ					8.540*



Perfekte Ergänzung
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - EINSTEIGER

Schrägschneider SNACK 220

Highlights

-  **Messer Ø**
220 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Gehäuse aus Aluminium-Guss lackiert
- Messerschutzhülse, Schnittgutablage und Handschutz aus Aluminium – eloxiert
- Abklappbarer Schlitten für einfache Reinigung
- Luftgekühlter Motor mit leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–14 mm
- Besonders kompakt für geringen Platzbedarf
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Abklappbarer Schlitten für einfache Reinigung

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
SNACK 220-230	4012	220	210 x 145	430 x 535 x 395	12,5	0,14	230	790***

-  **Perfekte Ergänzung**
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - EINSTEIGER

Schrägschneider GRAVIS 250

Highlights

-  **Messer Ø**
250 mm
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb
-  **Betriebsart**
Manuell

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Eloxiertes Aluminiumgehäuse
- Hartverchromtes Messer standardmäßig mit Teflonbeschichtung
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke 0–13 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
GRAVIS 250-230-T	4014T	250	160 x 130	380 x 480 x 360	15	0,13	230	775***

-  **Perfekte Ergänzung**
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - EINSTEIGER

Schrägschneider HANSE

Highlights

-  **Messer Ø**
250 / 300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Unser Bestseller, ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
HANSE250-230/60Hz (Art-Nr. 4089) /
HANSE300-230/60Hz (Art-Nr. 4099)



Abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung



Montierter Schleifapparat

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
HANSE 250-230	4090	250	210 x 185	405 x 530 x 450	16	0,14	230	1.050***
HANSE 300-230	4094	300	235 x 220	510 x 650 x 470	24	0,23	230	1.750***
HANSE 300-400	4095						400	1.790***

 **Perfekte Ergänzung**
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - EINSTEIGER

Schrägschneider VICTORIA TSM

Highlights

-  **Messer Ø**
250 / 300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Standardmäßig mit Teflonbeschichtung von Anschlagsschwert und Messerabdeckplatte
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- Komfortabler Reinigungsabstand
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler Reinigungsabstand



Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
VICTORIA 250TSM-230	4053	250	180 x 160	455 x 560 x 425	20	0,23	230	1.540***
VICTORIA 300TSM-230	4054	300	215 x 180	495 x 645 x 485	23			1.880***

 **Perfekte Ergänzung**
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - EINSTEIGER

Senkrechtschneider VICTORIA TSM - V

Highlights

-  **Messer Ø**
250 / 300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Standardmäßig mit Teflonbeschichtung von Anschlagsschwert und Messerabdeckplatte
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und komfortabler Abstand unterhalb der Messersichel
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler Reinigungsabstand



Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
VICTORIA 250TSM-V-230	4028	250	180 x 175	520 x 560 x 425	19	0,23	230	1.660 ***
VICTORIA 300TSM-V-230	4029	300	215 x 205	560 x 630 x 480	22			1.970 ***

 **Perfekte Ergänzung**
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHNEIDEMASCHINEN - PROFI

Senkrechtschneider GLORIA

Highlights

-  **Messer Ø**
250 / 300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Sichtschlitze am Daumenschutz für sichere Bedienung
- Raue Resthalterplatte für sicheren Halt des Schnittguts
- Sanfter Schlittenanschlag
- Stabiler Daumenschutz aus Edelstahl
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Schlitten, Anschlagsschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- Ausgereifte Antriebstechnik durch luftgekühlten, wartungsfreien Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–13 mm
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Der einfach abzunehmende Schlitten ist ebenso leicht wieder zu montieren und ideal für eine gründliche Reinigung



Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
GLORIA 250-230	4026	250	230 x 195	640 x 710 x 490	21	0,242	230	2.100 ***
GLORIA 250-400	4056						400	2.210 ***
GLORIA 300-230	4027	300	230 x 215	640 x 710 x 490	23		230	2.480 ***
GLORIA 300-400	4057						400	2.590 ***

 **Perfekte Ergänzung**
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Senkrechtschneider JUWEL – jetzt mit Zahnradgetriebe

Highlights



Messer Ø
250 / 300 / 350 mm



Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)



Betriebsart
Manuell



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- **NEU mit Zahnradgetriebe statt Riemenantrieb** - für höhere Effizienz, geringeren Wartungsaufwand und verbesserte Langlebigkeit
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Drehbarer Resthalter
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter, wartungsfreier Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 - 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten und komfortabler Abstand für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter
- **Juwel 2K** besonders kompakte Bauweise, kombiniert einen großen Schnittbereich mit kleiner Standfläche



Komfortabler Reinigungsabstand



Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
JUWEL 1 - 230	4020	250	220 x 175	540 x 620 x 520	27	0,21	230	3.150***
JUWEL 1 - 400	4021					0,27	400	3.190***
JUWEL 2K - 230	4036	300	220 x 215	555 x 620 x 510	29	0,21	230	3.350***
JUWEL 2K - 400	4037					0,27	400	3.390***
JUWEL 2 - 230	4030					0,27	230	3.920***
JUWEL 2 - 400	4032	0,37	400	3.960***				
JUWEL 3 - 230	4018	350	280 x 215	640 x 715 x 645	39	0,27	230	4.420***
JUWEL 3 - 400	4019					0,37	400	4.460***



NEU Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
JUWEL 1 - 230/60Hz (Art-Nr. 4020 - 2) /
JUWEL 2 - 230/60Hz (Art. Nr. 4031) /
JUWEL 2 - 440V/60Hz (Art. Nr. 4032 - 1)



Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung (s. Seite 148)
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

Robuster Piezo-Schalter: Der Klassiker für den Profi

Schalten auf Lebenszeit - Piezoschalter-Technologie

- Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- Extrem robust
- Wartungsfrei
- Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- Mit integrierter Betriebsanzeige
- Hohe Anzahl von Schaltzyklen
- IP 68

Maschinen mit Piezo-Schalter

- GLORIA (s. Seite 25)
- JUWEL (s. Seite 26)
- DIAGONAL SN (s. Seite 28)
- AUTOMATIC 300-COMPACT (s. Seite 29)
- AUTOMATIC 300-L (s. Seite 30)
- AUTOMATIC 300 / 300-Z (s. Seite 31)
- MARE 350 (s. Seite 33)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schwerkraftschneider DIAGONAL SN

Highlights

-  **Messer Ø**
250 / 300 / 350 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb



Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Schlitten mit integrierter Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter



Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
DIAGONAL SN1 - 230	4042	250	220 x 175	475 x 630 x 490	19	0,33	230	2.450 ***
DIAGONAL SN2 - 230	4043	300	270 x 205	580 x 700 x 600	33	0,37	230	3.850 ***
DIAGONAL SN2 - 400	4044						400	
DIAGONAL SN3 - 230	4045	350	305 x 240	580 x 700 x 600	38	0,37	230	4.050 ***
DIAGONAL SN3 - 400	4046						400	

NEU Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
DIAGONAL SN2 - 230/60Hz (Art-Nr. 4043 - 1) /
DIAGONAL SN2 - 400/60Hz (Art. Nr. 4044 - 1) /
DIAGONAL SN2 - 440/60Hz (Art-Nr. 4044 - 2)

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung (s. Seite 148) /
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) /
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300 - COMPACT

Highlights

-  **Messer Ø**
300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb



Anwendung

Ideal zum manuellen oder automatischen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Mit automatischen Schlittenhüben (35 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- Umschalthebel für den einfachen Wechsel vom Automatik- in den manuellen Betrieb
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsfähiger Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Poly-V-Riemenantrieb für sanftes Schneiden und leisem Betrieb
- Restehalter auf drei Arten verstellbar für verschiedenes Schnittgut
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter



3-Wege Restehalter

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-COMPACT-230	4079	300	220 x 145	640 x 600 x 490	25	0,37	230	4.790 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) /
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300 - L

Highlights

-  **Messer Ø**
300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Automatik
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum manuellen oder automatischen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub (40 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell bedienbar
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Messerabnahmevorrichtung aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten



Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)



Abklappbarer Schlitten



Montierter Schleifapparat

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-L-230	4339	300	220 x 180	826 x 688 x 629	43	0,27	230	4.990***

-  **Perfekte Ergänzung**
Messerabnahmevorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) / Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300 / 300 - Z

Highlights

-  **Messer Ø**
300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Automatik
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum manuellen oder automatischen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- **NEU** Umschalthebel für den einfachen Wechsel von Automatik- in den manuellen Betrieb
- **NEU mit Zahnradgetriebe statt Riemenantrieb** – für höhere Effizienz, geringeren Wartungsaufwand und verbesserte Langlebigkeit
- Automatischer Schlittenhub (42 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Resthalter auf drei Arten verstellbar für verschiedenes Schnittgut
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Leistungsstarker Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Zählwerk

- Enthalten im Modell AUTOMATIC 300-Z
- Automatische Abschaltung nach der voreingestellten Anzahl von Schlittenhüben



Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)



Einfacher Wechsel vom Automatik- in manuellen Betrieb

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-400	4070	300	240 x 220	560 x 745 x 685	49	0,37	400	6.150***
AUTOMATIC 300-Z-400	4074							6.450***

-  **NEU** Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen: AUTOMATIC 300-440/60Hz (Art. Nr. 4070-1)

-  **Perfekte Ergänzung**
Messerabnahmevorrichtung (s. Seite 148) / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) / Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerekräftschneider AUTOMATIC 300 - XL

Highlights

-  **Messer Ø**
300 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Automatik
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub in zehn Geschwindigkeitsstufen (20 – 50 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell bedienbar
- Drei Hublängen einstellbar
- Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Messerabnahmevorrichtung aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten



Abklappbarer Schlitten



Montierter Schleifapparat



Bedienpanel

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-XL-230	4340	300	220 x 180	826 x 688 x 629	41,5	0,27	230	6.990***

 **NEU** Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen: AUTOMATIC 300-XL-230/60Hz (Art. Nr. 4340-1)

 **Perfekte Ergänzung**
Messerabnahmevorrichtung (s. Seite 148) /
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) /
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fischschneidemaschine MARE 350

Highlights

-  **Messer Ø**
350 mm
-  **Multifunktionsmesser**
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)
-  **Betriebsart**
Manuell
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb

Anwendung

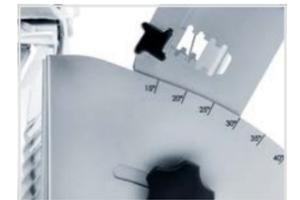
Ideal zum Schneiden von Lachsseiten, Fischfilets und Carpaccio

Eigenschaften

- Leichtgängige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Schlitten mit Auflagefläche in der Neigung von 15° bis 45° für unterschiedliche Scheibengrößen einstellbar - je steiler, desto größere Scheiben möglich
- Spezielle Rippen für Antihaf-Effekt und Leitschiene für sicher gleitendes Schnittgut
- Hohe Schnittpräzision, auch für Carpaccio
- Robustes Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlittenoberfläche aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 20 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Steil geneigter Schlitten mit Leitschiene und Rippen für Antihaf-Effekt



Schlittenneigung für unterschiedliche Scheibengrößen



Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
MARE 350-230	4015	350	244 x 35	844 x 760 x 854	57	0,37	230	6.950***

 **Perfekte Ergänzung**
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Brotschneidemaschine PANIS 250

Highlights

-  **Messer Ø**
250 mm
-  **Betriebszeit**
Dauerbetrieb
-  **Betriebsart**
Manuell

Anwendung

Spezielle Brotschneidemaschine mit gezahntem Messer

Eigenschaften

- Bedienkomfort eines Schrägschneiders durch die leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Zwei Besonderheiten gewährleisten große Schnittfreiheit: Der unter den Schlitten verlagerte Motor und das schräg versetzt zurücklaufende Anschlagsschwert
- Vier Saugfüße sorgen für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Schlitten, Anschlagsschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Hartverchromtes, langverzahntes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- PANIS 250-230-BT mit teflonbeschichtetem Messer
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0-27 mm
- Leichtlaufrollen am Schlitten zur Unterstützung der Schnittpräzision
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung



Schräg versetzt zurücklaufendes Anschlagsschwert für mehr Schnittfreiheit



Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
PANIS 250-230	4013	250	230 x 190	450 x 630 x 465	19	0,30	230	1.880***
PANIS 250-230-BT	4013BT							1.930***

 **Perfekte Ergänzung**
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) /
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Brötchenschneider BS-H

Highlights

-  **Verarbeitungsmenge**
2.000 Stk / h

Anwendung

Schnell und zuverlässig Brötchen, Baguettes, Croissants und vieles mehr schneiden

Eigenschaften

- Einfüllschacht in der Höhe und Breite für unterschiedliche Größen der Schnittgüter verstellbar
- Regulierung des waagerechten Ein- oder Durchschnitts sowie der Höhe des Schnittes mithilfe von Einstellknöpfen, ohne Werkzeug bedienbar
- Einfachste Bedienung: Brötchen in den Einwurfschacht einwerfen und unten in einem beliebigen Sammelbehälter auffangen
- Arbeitsgeschwindigkeit abhängig von der Schnelligkeit der Bedienungsperson, ein Durchlass von bis zu 2.000 Brötchen pro Stunde ist möglich
- Abschaltautomatik, Eingriffschutz und Kontrollfenster aus transparentem Plexiglas zur leichten Überwachung des Schnittvorgangs für zusätzliche Sicherheit
- Robustes, lackiertes Gehäuse
- Alle produktberührenden Flächen aus Edelstahl
- Rundmesser aus Spezialstahl mit Feinverzahnung für einen schonenden Schnitt mit geringer Krümelbildung
- Säubern des Außengehäuses zur täglichen Reinigung ausreichend

Maße Schnittgut

Schnittgutbreite max. 130 mm
Schnittguthöhe min. 40 mm bis max. 80 mm

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BS-H-230	4338	400 x 700 x 840	38	0,75	230	5.730**
BS-H-400	4337				400	5.030**



Müheloses Entfernen der oberen Abdeckung

Maße Einschnitt

Einschnitthöhe 18-28 mm
Einschnitttiefe 0-15 mm oder total



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Staubig war gestern

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	
Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen	
Planetenrührwerk	38
Stabmixer	40
Gemüse- und Fleischverarbeitung	42
Fleischverarbeitung	58
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Planetenrührwerk TWISTER 7

Highlights



Besonderheit
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar

Anwendung

- Zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
 - Kneten von leichten Teigen
 - Schlagen von Eischnee, Sahne u. ä.
 - Mischen von Füllungen

Eigenschaften

- Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- Robustes und stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik
- Einfache Reinigung
- Inklusive Schneebesens, Flachrührer und Knethaken

Verarbeitungsmengen

Teig: ca. 1,5 – 2 kg (bei ca. 600 g Mehl)
Eiweiß: ca. 12 Eier
Sahne: ca. 1 Liter
Fleischfüllung: ca. 2 – 3 kg



Inkl. Rührbesen



Inkl. Knethaken



Inkl. Flachrührer

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TWISTER 7-230	4215	6	300 x 470 x 485	21	0,27	Umdrehungen: 45 – 260 Achsdrehungen: 95 – 580	230	780**



Perfekte Ergänzung
Rührschüssel (Art-Nr. H4215-029 / Preis 57 €*) / Schneebesens (Art-Nr. H4215-030 / Preis 31 €*) / Knethaken (Art-Nr. H4215-046 / Preis 23 €*) / Flachrührer (Art-Nr. H4215-024 / Preis 31 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Planetenrührwerk TWISTER PLUS

Highlights



Besonderheit
3 Arbeitsgeschwindigkeiten einstellbar
Leichtes Absenken der Rührschüssel

Anwendung

- Zum Rühren, Kneten und Vermengen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
 - Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä.
 - Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä.

Eigenschaften

- Robustes und stabiles Aluminiumgehäuse
- Leicht herausnehmbare Rührschüssel
- Edelstahl-Rührschüssel mit Schutzgitter
- Leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebefunktion
- Einfüllöffnung am Schutzgitter
- Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel
- Luftgekühlter Motor
- Inklusive Rührbesens, Knethaken und Flachrührer

Verarbeitungsmengen

Twister Plus 10
Teig: ca. 4,5 kg (bei 0,75–3 kg Mehl) / Sahne: ca. 3 Liter / Baiser: ca. 0,5–2 kg / Fleischfüllung: ca. 4–5 kg

Twister Plus 20
Teig: ca. 9 kg (bei 1,5–6 kg Mehl) / Sahne: ca. 6,5 Liter / Baiser: ca. 1–4 kg / Fleischfüllung: ca. 8–10 kg



Inkl. Rührbesen



Inkl. Knethaken



Inkl. Flachrührer

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TWISTER PLUS10	4216	10	440 x 500 x 630	40	0,45	108 / 195 / 355	230	1.720**
TWISTER PLUS20	4217	20	515 x 560 x 770	83	1,1	97 / 220 / 316	230	2.290**



Perfekte Ergänzung
Rührschüssel: TWISTER PLUS 10 / H4216-017 / 330 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-001 / 530 €*
Schneebesens: TWISTER PLUS 10 / H4216-001 / 155 €* – TWISTER PLUS 20 / Nr. H4217-005 / 195 €*
Knethaken: TWISTER PLUS 10 / H4216-002 / 98 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-004 / 136 €*
Flachrührer: TWISTER PLUS 10 / H4216-003 / 87 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-003 / 127 €*



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

NEU

Stabmixer TORNADO 45-MS-230

Highlights



Verarbeitungsmenge
bis zu 100 Liter

Anwendung

Zum Pürieren, Mixen, Aufschlagen und Kleinschneiden

- Zum Pürieren von Obst und Gemüse
- Mixen mit Flüssigkeiten
- Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten
- Kleinschneiden von Fleisch
- Herstellung von Marinaden, Saucen und Cremes

Eigenschaften

- Stufenloser Drehzahlregler
- Hohe Maximal-Drehzahl für effizientes Arbeiten bei verschiedenen Zutaten
- Ergonomische Handhabung
- Austauschbarer Messerkopf mit robustem Stahlmesser für langlebige Nutzung
- Mischkopf aus Kunststoff, Mixstab aus Edelstahl für hygienisches Arbeiten
- Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab
- Einfacher Austausch von Mixstab und Rührbesen



Messerkopf mit robustem
Stahlmesser



Stufenloser Drehzahl-
Geschwindigkeitsregler



SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Für perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck

Ob cremige Suppen, Saucen oder Smoothies – der Stabmixer bringt alles auf den Punkt. Mit seiner hohen Drehzahl und dem leistungsstarken Motor vermengt er auch große Mengen in Windeseile, sodass Sie in kürzester Zeit perfekte Ergebnisse erzielen. Dank seiner ergonomischen Handhabung wird die Arbeit in der Küche nicht nur schneller, sondern auch komfortabler. Der Stabmixer reduziert die manuelle Arbeitszeit, steigert die Produktivität und sorgt für gleichmäßige, hochwertige Mischungen. Effizienz und Qualität – ganz einfach!

Modell	Art-Nr.	Verarbeitungsmenge (l)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TORNADO 45-MS-230	4821	100	210x110x823	3,32	0,5	4000-16000	220	310**



Perfekte Ergänzung
Rührbesen 250 mm (Art-Nr. Z4820-003 / Preis 160 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



Kochen kann manchmal so einfach sein

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	
Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen	36
Gemüse- und Fleischverarbeitung	
Gemüseschneider	44
Küchencutter	46
Kartoffelschälmaschine	47
Automatische Burgerformer	49
Automatischer Bällchenformer	51
Tischcutter	55
Fleischverarbeitung	58
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Gemüseschneider VITALIS

Highlights



Einfüllöffnung
155 x 80 mm

Anwendung

Zeitsparendes Schneiden von Gemüse, Früchten und Mozzarella sowie Röstis

Eigenschaften

- Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch sensorgesteuerte Abschaltautomatik
- Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (155 x 80 mm) Schnittgut
- Einfacher Scheibenwechsel
- Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- Robuster Bajonett-Deckelverschluss
- Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus rostfreiem Stahl
- Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- Ein- / Aus-Schalter – IP54
- Lieferung ohne Scheiben

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
VITALIS-230/60Hz (Art-Nr. 4498-1)



Große Auswahl an Schneidscheiben für jedes Schnittgut – separat erhältlich (s. Seite 152)



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen (s. Seite 153)



Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
VITALIS-230	4498	6,5	400 x 510 x 770	18,5	0,51	300	230	1.450**



Perfekte Ergänzung

Umfangreiches Scheibensortiment / Scheibenständer / Auswurfrutsche (s. Seite 152 + 153)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Gemüseschneider VITALIS PRO

Highlights



Große Einfüllöffnung
Ø 192 mm

Anwendungsbereich

Zeitsparendes Schneiden von größeren Mengen Gemüse, Früchten und Mozzarella sowie Röstis

Eigenschaften

- Deckel mit großer Einfüllöffnung (mit Haltesteg)
- Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch sensorgesteuerte Abschaltautomatik
- Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (Ø 192 mm mit Steghalterung) Schnittgut
- Einfacher Scheibenwechsel
- Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- Robuster Bajonett-Deckelverschluss
- Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus rostfreiem Stahl
- Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- Ein- / Aus-Schalter – IP54
- Einfache Reinigung durch leicht abnehmbaren Deckel
- Lieferung ohne Scheiben



Große Auswahl an Schneidscheiben für jedes Schnittgut – separat erhältlich (s. Seite 152)



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen (s. Seite 153)



Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
VITALIS PRO-230	4496	6,5	460 x 612 x 915	20	0,51	300	230	2.280**



Perfekte Ergänzung

Umfangreiches Scheibensortiment / Scheibenständer / Auswurfrutsche (s. Seite 152 + 153)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Küchencutter ROTOMAT-V

Highlights



Besonderheit

Integrierter Abstreifer
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
oder über Impulsschalter steuerbar

Anwendung

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen, Homogenisieren und Emulgieren
- Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- Perfektes Pürieren von Speisen z. B. in Altenheimen
- Vegane Rezepte: Hummus & Co. im Handumdrehen

Eigenschaften

- Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
- Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
- Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Mit Impulsbetrieb, um die Konsistenz der Lebensmittel präziser zu steuern
- Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
- Schaber und Schleifstein zum Messerschärfen sind im Lieferumfang enthalten



Integrierter Abstreifer ideal für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten



Verschließbare Nachfüllöffnung im Deckel

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
ROTOMAT-V3-230	4208-3	3	295 x 457 x 300	13,5	0,6	600 – 2.800	230	1.595 **
ROTOMAT-V5-230	4208-5	5	304 x 457 x 362	14,5				1.695 **
ROTOMAT-V9-230	4208-9	9	348 x 560 x 420	23	1,2			2.540 **



Perfekte Ergänzung Spezialmesser (Modell / Art-Nr. / Preis)

Emulsion: ROTOMAT V3 / H4207-028 / 100 €* – ROTOMAT V5 / H4207-029 / 110 €* – ROTOMAT V9 / H4207-030 / 140 €*
 Gezahnt: ROTOMAT V3 / H4207-031 / 110 €* – ROTOMAT V5 / H4207-032 / 120 €* – ROTOMAT V9 / H4207-033 / 150 €*
 Pesto: ROTOMAT V3 / H4207-034 / 132 €* – ROTOMAT V5 / H4207-035 / 142 €* – ROTOMAT V9 / H4207-036 / 172 €*



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Kartoffelschälmaschine KSM

Highlights



Verarbeitungsmenge
bis zu 100/200 kg / h



Betriebszeit
KSM8 für Kurzzeitbetrieb
KSM20 für Dauerbetrieb

Anwendung

Schnelles und müheloses Schälen von Kartoffeln

Eigenschaften

- Einfache Kontrolle des Schälprozesses durch durchsichtigen Deckel aus Polycarbonat
- Einfache Bedienung
- Mit Timer (einstellbar bis 5 Minuten) – der Timer muss zum Betrieb der Maschine aktiviert werden
- Schneller Schälvorgang < 5 Minuten pro Ladung
- Auslassöffnung aus stabilem Kunststoff
- Sicherheitsschalter an der Auslassöffnung und am Deckel
- Innenwände und Arbeitsteller mit langlebigem abrasivem Belag
- Auslass am Geräteboden zum Ablauf des Wassers (Ø 50 mm)
- Ein fester Wasseranschluss ist Voraussetzung
- Leichte Reinigung
- Schlauch für den Wasseranschluss (Ø 1/2 Zoll, Länge 120 cm) ist im Lieferumfang enthalten



Modell	Art-Nr.	Inhalt (kg brutto)	Verarbeitungsmenge (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
KSM8-230	4354	8	bis zu 100	320 x 420 x 800	26	0,44	1.350	230	2.070 **
KSM8-400	4355						1.400	400	2.020 **
KSM20-230	4348	20	bis zu 200	450 x 550 x 950	41	0,63	1.360	230	2.740 **
KSM20-400	4349						1.430	400	2.690 **



Perfekte Ergänzung (Modell / Art-Nr. / Preis)

Untergestell mit Filter aus Edelstahl:
 Für KSM8 (Art-Nr. Z4354 / Preis 680 €*)
 Für KSM20 (Art-Nr. Z4348 / Preis 750 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Auch für vegetarische Pattys

Flexitarier liegen voll im Trend, immer mehr Restaurants erkothen sich auch fleischlos einen Stern. Alternativen zu tierischen Produkten sind massentauglich geworden, auch weil der beliebte Burger ebenfalls mit Patties aus Zucchini, Linsen, Erbsen, Quinoa oder Karotten eine Geschmacksprobe besteht. Da ist es hilfreich, dass die Technik des ADE Bully1000 auch Veggie-Burger schnell und einfach herstellt.

Automatischer Burgerformer BULLY 1000

Highlights



Produktionsmenge
1.300 Pattys / h



Besonderheit
Geschirrspülgerecht + Reinigung mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und einer Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Standardmäßig mit Singleformtrommel Ø 130 mm, Förderbandlänge 390 mm, Einfülltrichter mit 16 Liter Volumen, Aluminium-Mischschaufel und manuellem Abstreifer an der Formtrommel
- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörtteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)



Rotierende Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der Formmasse



Abstreifer zur Reinigung der Formtrommel während des Betriebs



Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY 1000-230	4352	16	390	518 x 579 x 607	bis zu 1.300	57	0,55	230	7.850*



Perfekte Ergänzung
Trennfolienspender 135 x 135 mm für alle runden Pattys bis Ø 130 mm geeignet (Art.-Nr. Z4352 / Preis 295 €)
Trennfolien 114 x 114 mm weiß, 1 VPE = 13.500 Stück (Art.-Nr. Z4352-001 / Preis € 495,-*)
Trennfolien 135 x 135 mm weiß 1 VPE = 13.500 Stück (Art.-Nr. Z4352-004 / Preis € 495,-*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Burgerformer BULLY 2000

Highlights



Produktionsmenge
3.600 Pattys / h



Besonderheit
Geschirrspülgeeignet + Reinigung
mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Inklusive Geschwindigkeitsregler für die Laufgeschwindigkeit des Förderbands
- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Standardmäßig mit Singleformtrommel Ø 130 mm, Förderbandlänge 900 mm, Einfülltrichter mit 20 Liter Volumen, Edelstahl-Mischschaufel, manuellem Abstreifer an der Formtrommel und Pedal zur Fußsteuerung
- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)



Rotierende Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung



Abstreifer zur Reinigung der Formtrommel während des Betriebs



Das Förderband lässt sich anhand des Geschwindigkeitsreglers in der Schnelligkeit anpassen

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY 2000-230	4362-01	20	900	673 x 1.113 x 629	3.600	68	0,75	230	13.537*



Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU Automatischer Bällchenformer BULLY SYSTEM

Highlights



Produktionsmenge
3.600 Pattys / h
7.200 Bällchen / h



Besonderheit
Geschirrspülgeeignet + Reinigung
mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten sowie auch in Bällchenform

Eigenschaften

- Inklusive Geschwindigkeitsregler für die Laufgeschwindigkeit des Förderbands
- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Je nach Verwendung mit Single-, Doppel- oder Sonderformtrommel
- In Kombination mit Bällchenformer BF nur mit Doppel-Formtrommel
- Standardmäßig mit Förderbandlänge 900 mm, Einfülltrichter mit 20 Liter Volumen, Edelstahl-Mischschaufel, manuellem Abstreifer an der Formtrommel, Pedal zur Fußsteuerung, fahrbarem Untergestell für Bully2000 und Bällchenformer BF mit Wasserverteilungssystem mit höhenverstellbarem und fahrbarem Untergestell



Das Förderband lässt sich anhand des Geschwindigkeitsreglers in der Schnelligkeit anpassen



Bällchenformer Ø 35 mm für runde Bällchen

- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY-SYSTEM	4352-02	20	900	1.390 x 620 x 1.570	7.200	93	1,0	230	22.693*



Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Automatischer Burgerformer BULLY 4000

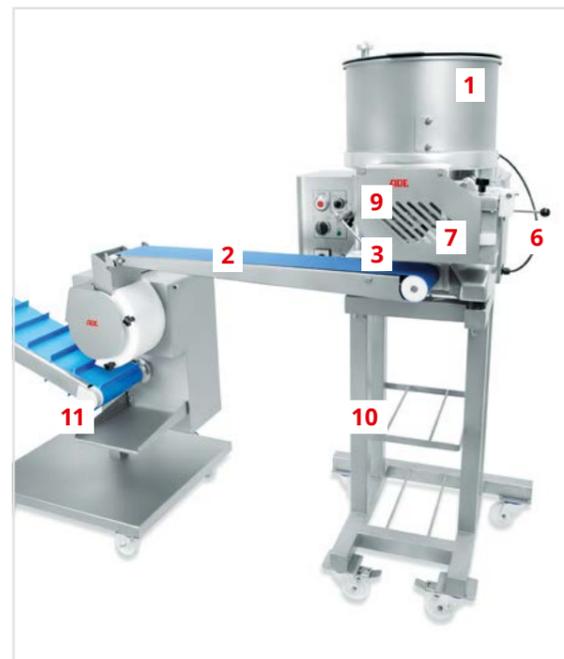
Wird für eine größere Produktionsmenge ein größeres Modell benötigt? Kein Problem - für die automatisierte Herstellung von bis zu 4.000 Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten pro Stunde (bei Verwendung einer Single-Formtrommel) bieten wir den Bully 4000 an. Der Bully 4000 kann um den Bällchenformer BF erweitert werden.



Automatischer Burgerformer BULLY 1000



Automatischer Burgerformer BULLY 2000



Bully Konfigurator

Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar und lassen sich optimal an spezifische Anforderungen anpassen – so entsteht stets eine Maschine, die ideal zu verschiedensten Bedürfnissen passt. Detaillierte Informationen zu den Konfigurationsmöglichkeiten finden Sie in der Tabelle:

Eigenschaft		Bully 1000	Bully 2000
1.	Trichtervolumen	16 Liter	20 Liter oder 40 Liter
2.	Förderband	390 mm oder 900 mm	
3.	Drahtreiniger	Manuell oder Pneumatisch* (optional)	
4.	Fußpedal als Impulsschalter für manuellen Betrieb	✗ Nur optional erhältlich	✓ Inklusive
5.	Mischschaufel	✓ Aluminium oder Edelstahl (optional)	✓ Edelstahl
Optionale Eigenschaft			
6.	Trennfolienspender	114 x 114 mm oder 135 x 135 mm	
7.	Wasserverteilungssystem für Förderband	✗	✓
8.	Reinigungsdraht am Förderband	✓	✓
9.	Weitere Formtrommeln	Single-Formtrommeln, rund, Ø 50 – 130 mm Doppel-Formtrommeln, rund, Ø 20 – 55 mm Dreier-Formtrommeln, rund, Ø 20 – 45 mm Weitere Sonderformen (oval, dreieckig, quadratisch, rechteckig) sowie Spezial-Formtrommeln auf Anfrage	
10.	Fahrbares Untergestell	✓	✓
11.	Kombination mit Modell BF zum Bällchen formen	✗	✓ Nur in Verbindung mit der Förderbandlänge 900 mm möglich



Hinweis

* Für den pneumatischen Drahtreiniger ist ein Druckluftanschluss an einen Kompressor mit 3-4 Bar sowie ein 6 mm-Schlauch zum Anschluss des Kompressors an die Maschine erforderlich.



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Für Profis, die auf Schnelligkeit und Qualität setzen

Der Tondo zerkleinert und kuttert in Sekunden-schnelle – der perfekte Helfer für die schnelle Verarbeitung unterschiedlichster Zutaten.

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, dieses Gerät liefert gleichmäßige Ergebnisse in kürzester Zeit. Besonders ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen und kleine Fleischereien, die auf Effizienz und gleichbleibend hohe Qualität setzen.

Der Tondo sorgt für eine reibungslose Zubereitung und spart wertvolle Arbeitszeit.

Tischcutter TONDO 5

Highlights



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Messer
2 Sichelmesser
aus Edelstahl



Schüsselinhalt
5 l, min. 0,5 kg / max. 3 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Labore und kleinere Fleischereien dank kompakter Abmessungen und robuster Bauweise

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Luftgekühlter Motor mit thermischem Schutz
- Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium
- Schüssel aus Edelstahl
- Einfache und schnelle Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz
- Alle mit Lebensmittel in Kontakt tretenden Teile sind ohne zusätzliche Werkzeuge demontierbar
- Inklusive Werkzeug für den Messerwechsel



Schnelle Demontage von Messer, Schüssel und Deckel für eine gründliche Reinigung

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 5-230	4116	5 l	16	1.380	675 x 450 x 600	38	0,375	230	4.110**
TONDO 5-400	4117							400	4.260**



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Tischcutter TONDO 12

Highlights



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Messer
3 Sichelmesser
aus Edelstahl



Schüsselinhalt
12 l, min. 1 kg / max. 8 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen und kleinere Fleischereien dank kompakter Abmessungen und robuster Bauweise

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff



Schnelle und einfache Demontage von Messer, Schüssel und Deckel für eine gründliche Reinigung

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 12-230	4121	12	14	1.440	902 x 680 x 785	75	0,75	230	5.700**
TONDO 12-400	4122							400	5.600**



Perfekte Ergänzung
Fahrbares Untergestell aus Edelstahl
(Art-Nr. Z4121-001 / Preis 990 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Tischcutter TONDO 20

Highlights



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Messer
3 Sichelmesser
aus Edelstahl



Schüsselinhalt
20 l, min. 2 kg / max. 13 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Fleischereien etc.

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff
- Einfache Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz



3 Sichelmesser aus Edelstahl



Stufenlosen Geschwindigkeitsregler

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 20-230	4123	20	14	600-2.600	1.013 x 822 x 945	93	2,4	230	7.390**



Perfekte Ergänzung
Fahrbares Untergestell aus Edelstahl
(Art-Nr. Z4121-001 / Preis 990 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



Fleisch ist mein Gemüse

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln	
Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen	36
Gemüse- und Fleischverarbeitung	42
Fleischverarbeitung	
Fleischwölfe	60
Fleischmischer	64
Burgerpresse	65
Fleischmürber und Streifenschneider	66
Fleisch- und Knochenbandsäge	68
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleischwolf FLC70

Highlights

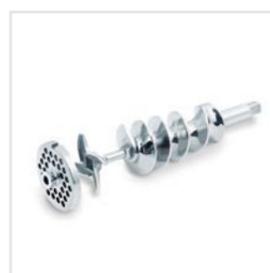
-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb
-  **Verarbeitungsmenge¹**
120 kg/h
-  **Lochscheiben**
Ø 70 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch

Eigenschaften

- Maschinengehäuse, Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl
- Zweiteiliger Enterprise-Schneidsatz bestehend aus 4-flg. Messer und Lochscheibe
- Inklusive zwei Messern und zwei Lochscheiben (Loch-Ø 4,5 mm und 7,8 mm)
- Robuster Motor mit geräuscharmen Lauf
- Inklusive Nachstopfer aus massivem Kunststoff
- Inklusive Wursthülle aus Kunststoff (Auslass Ø 12 mm)
- Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne



Edelstahl-Schneidsatz

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität ¹ (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FLC70-230	4325	70	120	245 x 415 x 500	26	0,55	230	765**

¹ = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

 **Perfekte Ergänzung**
Auffangschale / Lochscheiben (s. Seite 150)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleischwolf FL - E

Highlights

-  **Betriebszeit**
Kurzzeitbetrieb
-  **Verarbeitungsmenge¹**
120/220 kg/h
-  **Lochscheiben**
Ø 70/82 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch oder zur Herstellung von Hummus

Eigenschaften

- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse Einfüll- und Auffangschale aus rostfreiem Edelstahl
- Mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 3-flg. Messer, Lochscheibe (Loch-Ø 4,5 mm)
- Inklusive Nachstopfer aus Kunststoff
- Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
FL-E-1200 - 230/60Hz (Art-Nr. 4324)
FL-E-1200 - 400/60Hz (Art-Nr. 4319-1)



Modelle inklusive Auffangschale

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität ¹ (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL-E-1200-230	4321	70	120	230 x 445 x 385	27	0,8	230	1.490**
FL-E-1200-400	4319						400	
FL-E-2200-400	4320	82	220	240 x 450 x 390	36	1,1	400	1.730**

¹ = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

 **Perfekte Ergänzung**
Lochscheiben (s. Seite 150)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleischwolf FL - N

Highlights



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Verarbeitungsmenge¹
300 / 500 kg/h



Lochscheiben
Ø 82 / 98 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch

Eigenschaften

- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- Mit 5-teiligem kodiertem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Kreuzmessern, 2 Lochscheiben (Loch-Ø 3 und 7,8 mm)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf
- Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- Inklusive Ausziehklaue für FL98N
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung

Optionen

Distanzring zur Verwendung mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
FL82N-440/60Hz (Art-Nr. 4314-2) /
FL98N-440/60Hz (Art-Nr. 4315-1) /
FL98N-400/60Hz (Art-Nr. 4315-2)



Unger-Schneidsatz

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität ¹ (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL82N-400	4314	82	300	300 x 400 x 500	43	1,8	400	3.680 **
FL98N-400	4315	98	500	310 x 490 x 500	46			4.620 **

¹ = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



Perfekte Ergänzung
Lochscheiben (s. Seite 151)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleischwolf mit Kühlung FL82-COOL

Highlights



Betriebszeit
Dauerbetrieb



Verarbeitungsmenge¹
280 kg/h



Lochscheiben
Ø 82 mm



Besonderheit
Integrierte Kühlung

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch und zur Herstellung von Patties

Eigenschaften

- Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschaleschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- Inklusive Pattymaker-Aufsatz zur Herstellung von Pattys zwischen ca. 100 g und 170 g
- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- Mit 5-teiligem kodiertem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (Loch-Ø 3 und 7,8 mm)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Pattymaker-Modus
- Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- Inklusive Ausziehklaue
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung

Optionen

Distanzring zur Verwendung mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz



Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität ¹ (kg)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL82-COOL-400	4327	82	280	350 x 410 x 545	43	1,85	400	5.090 **

¹ = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



Perfekte Ergänzung
Lochscheiben (s. Seite 151)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischmischer MOLTOMIX

Highlights



Kapazität
Bis zu 150 kg



Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Vermischen diverser Fleischsorten

Eigenschaften

- Kippbarer Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung
- Impuls-Knopf für Richtungswechsel zur Optimierung des Mischergebnisses
- Komplett aus Edelstahl
- Hohe Sicherheit durch serienmäßige Niederspannungssteuerung und Notaus-Schalter am Gehäusedeckel
- In verschiedenen Größen erhältlich
- Abnehmbare Schaufeln zur vereinfachten Reinigung
- Inklusive fahrbarem Untergestell

Mischschaufeln

- Modell 30: 1 Schaufel
- Modell 50 – 150: 2 Schaufeln



Stabile Mischschaufeln:
Abnehmbar für leichtes
Reinigen



Mit kippbarem Behälter

Modell	Art-Nr.	Min / Max Kapazität (kg)	Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
MOLTOMIX 30-1-400-D	4333-1	8-10 / 30	23	450 x 720 x 1.050	40	0,75	400	5.590*
MOLTOMIX 50-2-400-D	4334	10-12 / 50	28	570 x 800 x 1.040	100	1,5		6.790*
MOLTOMIX 100-2-400-D	4335	17 / 100		570 x 1.160 x 1.040	110			7.190*
MOLTOMIX 150-2-400-D	4336	25 / 150	630 x 1.260 x 1.080	135	1,8	8.390*		



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU Manuelle Burgerpresse BP - 3 in 1

Highlights



Pattygrößen
100 / 130 / 150 mm

Anwendung

Ideal für die Zubereitung von Hamburgern, vegetarischen Burgern, Fischfrikadellen und ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Einfach zu bedienende Burger-/Pattypresse mit intuitiver Hebelsteuerung
- Langer, robuster Presshebel für mühelose Bedienung ohne großen Kraftaufwand
- Inklusive auswechselbaren Patty-Formern für verschiedene Patty-Größen (Ø 100, 130, 150 mm)
- Integrierter Entnahmebehälter für Antihaf-Zellophan-Trennfolien, ideal für die Stapelung von Patties
- Vier Saugfüße für stabilen Stand während des Betriebs
- Synchronisiertes Arbeiten von Kompression und Extraktion für gleichmäßige Patties
- Gehäuse und Pressform aus langlebigem, eloxiertem Aluminium
- Auswerfer aus Edelstahl für eine hygienische und präzise Verarbeitung
- Einfache Reinigung
- Lieferung inklusive 400 Antihaf-Zellophan-Trennfolien für jeweilige Größe



Patty-Größe
Ø 100 mm



Patty-Größe
Ø 130 mm



Patty-Größe
Ø 150 mm

Modell	Art-Nr.	Pattygröße (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
BP-3in1	4812	100 / 130 / 150	260 x 200 x 250	6,2	215**



Perfekte Ergänzung:

- Trennfolien Ø 100 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-001 / Preis € 24,-*)
- Trennfolien Ø 130 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-002 / Preis € 27,-*)
- Trennfolien Ø 150 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-003 / Preis € 30,-*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleischmürber STEAKONOM

Anwendung

- Mürbt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm

Eigenschaften

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Mit Zahnradgetriebe
- Inklusive STEAKONOM-Einsatz: Zwei Mürbewalzen mit Edelstahl-Klingen
- Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich

Neu

- Für besondere Netzfrequenz, z. B. auf Schiffen: STEAKONOM-230/60Hz (Art-Nr. 3401-01)



SCHNEIDFIX-Einsatz:
Der Streifenschneider kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Streifenbreite (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
STEAKONOM-230	3401	190 x 470 x 530		17	0,18	230	2.030 **
Umrüstsatz zum Streifenschneider Modell Schneidfix (bestehend aus einer Messerwalze und einer Andruckrolle)							
Einsatz Streifenschneider SCHNEIDFIX	3501-04		4				1.240 *
	3501-08		8				
	3501-13		13				



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Einsatz STEAKONOM (Art.-Nr. E3402-0071 / Preis 990 €*)
Ersatz-Kämme-Set einschl. Abstreifblech (Art.-Nr. E3402-005 / Preis 195 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Streifenschneider SCHNEIDFIX

Anwendung

- Zerkleinert Fleisch, Wurst und Käse
- Ideal zur Zubereitung von Salaten und Delikatessen
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm, standardmäßig mit Streifenbreite 4, optional mit 8 oder 13 mm

Eigenschaften

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Mit Zahnradgetriebe
- Inklusive SCHNEIDFIX-Einsatz: Mit Messerwalze mit Klingen und Andruckrolle aus Edelstahl
- Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich
- Optional SCHNEIDFIX-Einsatz für Streifenbreite 8 mm oder 13 mm



STEAKONOM-Einsatz:
Der Fleischmürber kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
SCHNEIDFIX-230	3405	190 x 470 x 530	17	0,18	230	2.780 **
Umrüstsatz zum Fleischmürber Modell Steakonom (bestehend aus zwei Mürbealzen)						
Einsatz Streifenschneider STEAKONOM	E3402-0071					990 *



Perfekte Ergänzung:

Ersatz-Einsatz SCHNEIDFIX (4 mm Art.-Nr. 3501-04 / 8 mm Art.-Nr. 3501-08 / 13 mm Art.-Nr. 3501-13 / Preis 1.240 €*)
Ersatz-Kämme-Set einschl. Abstreifblech und Befestigungsschrauben (Art.-Nr. E3402-005 / Preis 195 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleisch- / Knochenbandsäge ROBUSTA-ELOX

Highlights



Anwendung

Zum Schneiden von Knochen, frischem oder gefrorenem Fleisch und Fisch, geräuchertem Fleisch und Schinken u. ä.

Eigenschaften

- Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
- Serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub
- Außengehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Säge Tisch aus Edelstahl; Arbeitsfläche 410 x 410 mm
- Motor IP65
- Sägeblatt aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt, auch für gefrorenes Fleisch geeignet

Optionen

Edelstahl-Untertisch, stationär



Modell	Art-Nr.	Schnittbereich (mm)	Bandlänge (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
ROBUSTA-ELOX-230	4330	200 x 320	1.830	530 x 420 x 910	38	0,75	230	2.775 **
ROBUSTA-ELOX-400	4331						400	2.675 **

Perfekte Ergänzung

Sägeblatt 1.830 x 16 mm, Mindestabnahme 1 VPE = 3 Stück
Für gefrorenes Fleisch (Art.-Nr. H4330-001 / Preis 83 €*) oder für frisches Fleisch (Art.-Nr. H4330-002 / Preis 83 €*)
Edelstahl-Untertisch stationär (Art.-Nr. Z4330-001 / Preis 495 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleisch- / Knochenbandsäge ROBUSTA-INOX

Highlights



Anwendung

Zum Schneiden von Knochen, frischem oder gefrorenem Fleisch oder Fisch, geräuchertem Fleisch und Schinken u. ä.

Eigenschaften

- Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
- Serienmäßig mit Portionier und Sicherheitsvorschub
- Außengehäuse und Säge Tisch aus rostfreiem Edelstahl; Arbeitsfläche 400 x 500 mm
- Schalter IP55, Schaltkasten IP56
- Leistungsstarker, geräuscharmer Motor
- Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt, auch für gefrorenes Fleisch geeignet

Optionen

Edelstahl-Unterfahrtisch, fahrbar durch Ankippen auf 2 Rollen, 2 feste Standfüße, Höhe Tischfläche: 760 mm / Griff: 900 mm

Neu

- Für besondere Netzfrequenz, z. B. auf Schiffen: ROBUSTA-INOX-230/60Hz (Art.-Nr. 4317-1)



Fahrbarer Untertisch

Modell	Art-Nr.	Schnittbereich (mm)	Bandlänge (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
ROBUSTA-INOX-230	4317	195 x 227	1.700	485 x 510 x 880	50	0,75	230	4.220 **
ROBUSTA-INOX-400	4316						400	3.990 **

Perfekte Ergänzung:

Sägeblatt 1.700 x 16 mm, Mindestabnahme 1 VPE = 3 Stück (Art.-Nr. H4316-0012 / Preis 83 €*)
Untertisch fahrbar (Art.-Nr. Z2232 / Preis 1.120 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

Organisation ist das halbe Leben

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	
Für Ordnung, Hygiene und Zeit	
Tellerstapelsysteme	72
Insektenvernichter	75
Küchentimer	76
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

NEU

Tellerstapelsystem Wandmodelle TS - W

Highlights



Telleranzahl
6/9/12



Höhe
57/80,5/101 cm



Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

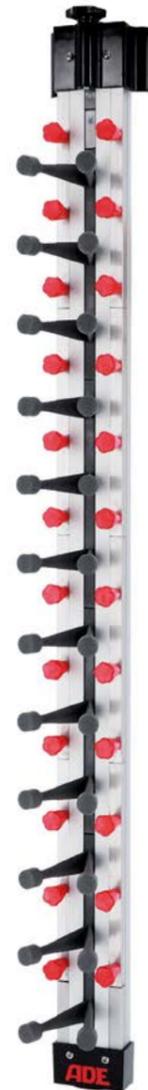
Ideal für kleine Küchen und Ausgabetheken in Cafeterias, oder Kantinen

Eigenschaften

- Geeignet für Teller und Platten in runder, viereckiger oder ovaler Form bis zu 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe
- Säule mithilfe einer Stellschraube auf die Tellerhöhe einstellbar
- Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste



Stellschraube



Modell	Art-Nr.	Teller	Maße (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-W6	4660	6	57,5 x 12 x 10	1,2	100**
TS-W9	4661	9	81 x 12 x 10	1,7	110**
TS-W12	4662	12	101,5 x 12 x 10	2,2	120**



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

NEU

Tellerstapelsystem Tischmodell TS - T12

Highlights



Telleranzahl
12



Höhe
50,5 cm



Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

Platz- und zeitsparendes Stapeln von bis zu 12 Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche

Eigenschaften

- Standardmäßig mit Griff und Öse (z. B. zum Aufhängen in Kühlzellen oder auf Schiffen)
- Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe von Stellschrauben einzeln einstellbar
- Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste



Stellschrauben



Modell	Art-Nr.	Teller	Höhe (cm)	Standfläche (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-T12	4663	12	50,5	28,5 x 28,5	3	140**



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

NEU

Tellerstapelsystem Fahrbarer Wagen TS - F - Z

Highlights



Telleranzahl
48 / 84



Höhe
128 / 192 cm



Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

- Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche
- Speziell für die Vermietung, Cateringbetriebe sowie bei wenig vorhandenem Platz konstruiert

Eigenschaften

- Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- Durch die Rollen einfacher Standortwechsel möglich, z.B. vom Kühlraum bzw. Hotbox zum späteren Servieren
- Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe von Stellschrauben einzeln einstellbar
- Tellerwagen bei Nichtgebrauch platzsparend zusammenklappbar
- Beide Modelle mit Gestell und Laufrollen (davon zwei feststellbar) aus rostfreiem Edelstahl
- Einfache Reinigung mit einem Hochdruckreiniger oder einer Bürste mit Seifenlauge



Stellschrauben

Modell	Art-Nr.	Teller	Höhe (cm)	Standfläche (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-F48Z	4664	48	128	60 x 60	14,2	490**
TS-F84Z	4665	84	192		19,9	790**



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

NEU

Insektenvernichter IK30 LED

Highlights



Besonderheit
Energiesparende LED Technik



Wirkungsbereich
100 m²

Anwendung

Effizientes Hochspannungs-Innengitter für zuverlässige Insektenbekämpfung

Eigenschaften

- Herausnehmbare Auffangschale für hygienische Entsorgung, verhindert Kontakt mit Boden oder Lebensmitteln
- Flexibel einsetzbar: zum Aufstellen oder Aufhängen (inklusive zwei Ketten)
- Pflegeleichtes Gehäuse aus Edelstahl mit Schutzklasse IP25 – geeignet für Wirkungsbereiche bis zu 100 m²
- Kein Zersplittern von Insekten



Modell	Art-Nr.	Wirkungsbereich (m ²)	Leuchtstoffröhren (W)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Spannung (V)	Stromart (V)	Preis (€)
IK30LED	2633	Bis zu 100	2 x 7	520 x 110 x 320	6,0	4.000	230	145**



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

Digitaler Dual-Küchentimer KT102

Highlights



Besonderheit
2 Countdowns gleichzeitig
Besonders laut (max. > 95 dB)

Anwendung

Perfekter Timer für den Einsatz in Küchen, Bäckereien etc.

Eigenschaften

- Dual-Küchentimer: Anzeige von zwei Countdowns gleichzeitig
- Große, sehr gut lesbare Ziffern
- Ausklappbarer Standfuß zum Stellen, Magnetaufhängung
- Akustischer Alarm in drei Lautstärken sowie deaktivierbar, Lautstärke max. > 95dB
- Datum- und Uhrzeitanzeige
- Material ABS-, Edelstahl-Frontblende
- Batteriebetrieb (2 x 1,5V AAA)



Modell	Art-Nr.	Zeitanzeige	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Farbe	Preis (€)
KT102	KT102	23 Std. 59 Min. 59 Sek.	100 x 80 x 25	0,1	Silber / Schwarz	10,95**

Mindestabnahmemenge Modell KT102: 12 Stück (1 VPE)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

Ordnung. Sauberkeit. Perfektes Timing.

In der Profi-Küche hat Chaos keinen Platz – hier ist Effizienz das Maß aller Dinge. Eine gut organisierte Küche ist die Grundlage für reibungslose Abläufe, und praktische Helfer wie ein Tellerstapler bringen System in den Alltag. Sie sorgen für Übersicht, sparen wertvolle Zeit, gerade wenn es hektisch wird. Ein präziser Küchentimer stellt sicher, dass kein Garzeitpunkt verpasst wird. So wird nicht nur Ordnung in der Küche geschaffen, sondern auch in jedem Gericht, das die Gäste mit Freude genießen.



Für Profis, die es genau wissen wollen

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen	
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich	
Waagen für Laden und Verkauf	
Preisrechnende Waagen	82
Etikettierwaagen	85
Waagen für besondere Umgebungen	86
Industriewaagen	106
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Übersicht Waagen für Laden und Verkauf



LW100



LW300



LW300T



LWX200



EWD100

Beschreibung	Preisrechnende Waage		Preisrechnende Zweibereichs-Waage			Preisrechnende Zweibereichs-Waage mit Hochanzeige			Preisrechnende Zweibereichs-Waage / Eigenumbau zur Waage mit Hochanzeige möglich			Etikettierwaage	
Eichung	Geeicht ¹		Geeicht ¹			Geeicht ¹			Geeicht ¹			Geeicht ¹	
Höchstlast (kg)	3	6	6	15	30	6	15	30	6	15	30	6	15
Zifferschritt (g)	1	2	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5
Funktionen	Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg		Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU ² und 10 Indirekt-PLU ² programmierbar			Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU ² und 10 Indirekt-PLU ² programmierbar			Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU ² und 1000 Indirekt-PLU ² alphanumerisch programmierbar Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg Tara-Speicherplätze für verschiedene Tellergeichte Akustische Tastenfunktionskontrolle			Wiegen Tarieren Vorverpackungsmodus Speicher für 2.700 Artikel Einfache Programmierung über Windows ³ -basierte PC-Software Inklusive integriertem Etikettendrucker	
Wiegefläche (mm)	265 x 205		265 x 205			265 x 205			300 x 230			380 x 270	
Stromversorgung	Netzbetrieb		Netzbetrieb			Netzbetrieb			Netzbetrieb			Netzbetrieb	
Akku	Optional		Optional			Optional			Optional			-	
Details	Seite 82		Seite 83			Seite 83			Seite 84			Seite 85	

¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU, ² PLU (Price Look-Up)

³ Windows ist eine eingetragene Marke der Microsoft Corporation



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR LADEN UND VERKAUF

Kompakte Preisrechnende Waage LW100

Highlights

-  **Höchstlast**
3 / 6 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹
-  **Wiegefläche**
265 x 205 mm



Funktionen

Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Preis-eingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitiges Display zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- Schnelle und einfache Preisbestimmung mit höchster Zuverlässigkeit
- Automatische Nullstellung
- Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
- Kompaktes Gehäuse für geringes Platzangebot
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akkuaustausch ohne Verletzung der Eichversiegelung
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Optional: Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer



Kundenseitiges Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LW100-3	2335-3	3	1	265 x 205	285 x 310 x 115	3,5	205 **
LW100-6	2335-6	6	2				

-  **Perfekte Ergänzung**
Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 45 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 € *)

-  **Eichung**
Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR LADEN UND VERKAUF

Preisrechnende Zweibereichs-Waage LW300 / LW300T

Highlights

-  **Höchstlast**
6 / 15 / 30 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹
-  **Wiegefläche**
265 x 205 mm
-  **Besonderheit**
2 Wiegebereiche



Funktionen

Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Preis-eingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- 4 Direkt-PLU und 10 Indirekt-PLU programmierbar
- Einfache Handhabung
- Modelle LW300T mit drehbarer Hochanzeige
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung



LW300T
Kundenseitige Hochanzeige



LW300
Kundenseitiges Display

Optionen

- Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LW300-6	2323-6	6	1 < 3 > 2	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8	235 **
LW300-15	2323-15	15	2 < 6 > 5				
LW300-30	2323-30	30	5 < 15 > 10				
LW300T-6	2324-6	6	1 < 3 > 2	265 x 205	285 x 375 x 510	3,3	265 **
LW300T-15	2324-15	15	2 < 6 > 5				
LW300T-30	2324-30	30	5 < 15 > 10				

-  **Perfekte Ergänzung**
Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 45 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 € *)

-  **Eichung**
Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR LADEN UND VERKAUF

Preisrechnende Zweibereichs-Waage LWX200

Highlights

-  **Höchstlast**
6 / 15 / 30 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹
-  **Wiegefläche**
300 x 230 mm
-  **Besonderheit**
2 Wiegebereiche

Funktion

- Möglichkeit zur Eingabe von Taragewichten – Ideal für unterschiedliche Teller- oder Verpackungsgewichte, perfekter Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets
- Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Preiseingabe, Fixpreisfunktion und Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Taragewicht, Grundpreis und Gesamtpreis
- 4 Direkt-PLU-Tasten und 1000 Indirekt-PLU Speicherplätze, über die alphanumerische 10er-Tastatur programmierbar
- Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
- Durch einfache Umrüstung des kundenseitigen Displays auch als Waage mit Hochanzeige einsetzbar
- LCD-Display mit weißer LED-Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht, Ziffernhöhe 9,5 mm
- Akustische Tastenfunktionskontrolle
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Inklusive RS232-Schnittstelle als Servicetool
- Einfache Akku-Nachrüstung und Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung



Kundenseitiges Display



Umbau zur Hochanzeige

- Einstellbare Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)

Optionen

- Akku mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LWX200-6	2317-6	6	1 < 3 > 2	300 x 230	325 x 465 x 130 / Höhe mit Hochanzeige: 410	4 / Gewicht mit Hochanzeige: 4,4	300**
LWX200-15	2317-15	15	2 < 6 > 5				
LWX200-30	2317-30	30	5 < 15 > 10				

-  **Perfekte Ergänzung**
 Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 45 €*)
 Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 €*)

-  **Eichung**
 Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR LADEN UND VERKAUF

Etikettierwaage EWD100

Highlights

-  **Höchstlast**
6 / 15 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹
-  **Wiegefläche**
380 x 270 mm

Funktion

- Erstellung von individuellen Etiketten, konform nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)
- Wiegen, Trieren, Vorverpackungsmodus

Eigenschaften

- Großes Bediener-TFT-Touch-Display, 220 x 136 mm
- Speicher für 2.700 Artikel
- Programmierbare Nährstoff- und Allergenangaben
- Einfache Programmierung über PC-Software (Windows-basiert)
- Für versch. Etikettengrößen: 58 x 58 mm / 58 x 76 mm
- Druck eines Zusatzetiketts für bspw. Nährwerttabelle oder Zutatenliste möglich, Barcode-Druck
- Rückseitige Hochanzeige im Lieferumfang enthalten
- Thermodrucker grafikfähig
- Ethernet- und WLAN-Anbindung
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Inklusive 50 Etiketten 58 x 58 mm

Optionen

- Grundkonfiguration mit zwei Artikeln nach Kundenvorgabe (netto 198 €), Logo-Integration (netto 149 €)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EWD100-6	2336-6	6	1 < 3 > 2	380 x 270	400 x 500 x 595	8,7	1.490**
EWD100-15	2336-15	15	2 < 6 > 5				

-  **Perfekte Ergänzung**
 Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis € 47*)
 Zusätzliche Etiketten-Kassette (Art-Nr. H2336-001 / Preis € 140*)

-  **Eichung**
 Eichung obligatorisch / Preis 60 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



Etiketten

- 58 x 58 mm 500 Stk./Rolle, (Art-Nr. 46000100 / Preis € 11,-* / Rolle)²
- 58 x 76 mm 400 Stk./Rolle, (Art-Nr. 46000400 / Preis € 11,50* / Rolle)²
- ² Mindestabnahmemenge: 1 VPE = 20 Rollen



Hochanzeige



Weil jedes Gramm zählt

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich	
Waagen für Laden und Verkauf	78
Waagen für besondere Umgebungen	
Kompaktwaagen	92
Edelstahlwaagen	100
Präzisionswaagen	104
Industriewaagen	106
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Übersicht Kompaktwaagen 1/2



PW501

HW945

90612

GW400

ESW50

ZW60-45

Beschreibung	Portionswaage	Portionswaage	Portionswaage		Zweibereichs-Kompaktwaage			Handliche Stativwaage	Kompaktwaage mit extra großem Display
Eichung	Nicht eichfähig	Nicht eichfähig	Geeicht ¹	Nicht eichfähig	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)			Nicht eichfähig	Nicht eichfähig
Höchstlast (kg)	5	3 30	6 15 30	30	6	15	30	15	45
Zifferschritt (g)	1	0,1 1	2 5 10	1	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	2	1
Funktionen	Wiegen Tarieren	Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen	Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen		Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen 2-Tasten-Bedienung			Wiegen Tarieren Zählen Summieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing	Wiegen Tarieren Brutto / Netto Zählen Prozent Summieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing
Wiegefläche (mm)	177 x 140	260 x 215	295 x 220		265 x 205			400 x 300	365 x 235
Stromversorgung	Batteriebetrieb (Netzteil optional)	Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb		Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb
Akku		Inklusive	Inklusive		Optional			Optional	Inklusive
Details	Seite 92	Seite 93	Seite 94		Seite 95			Seite 96	Seite 97

¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Kompaktwaagen 2/2



PWI30

KWE-IP65

KWE-IP68

PWN5

KWN6-IP67

PFA

Beschreibung	Portionswaage mit Induktionsladung	Edelstahl-Kompaktwaage			Edelstahl-Kompaktwaage	Edelstahl-Kompaktwaage	Zweibereichs-Kontrollwaage im Edelstahlgehäuse	Präzisionswaage mit Feinteilung		
Eichung	Nicht eichfähig	Nicht eichfähig			Nicht eichfähig	Nicht eichfähig	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Nicht eichfähig		
IP-Schutzklassen	IP65	IP65			IP68	IP67	IP67	-		
Höchstlast (kg)	30	3	6	15	15	5	6	1	3	6
Zifferschritt (g)	1	0,1/0,2/0,5/1	0,2/0,5/1/2	0,5/1/2/5	0,5/1/2/5	1	1 < 3 kg > 2	0,01	0,1	
Funktionen	Wiegen Tarieren 2-Tasten-Bedienung	Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing			Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing	Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing	Wiegen Tarieren Zählen Summieren im Wiege- und Stückzählmodus Wechsel zwischen der Brutto- und Nettogewichtsanzeige Minusanzeige für Entnahmewägungen Wiegen mit Hochauflösung Toleranzwiegen Check Weighing Mengenzählungen Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hintergrundbeleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades	Wiegen Tarieren Zählen Prozent Check Weighing		
Wiegefläche (mm)	328 x 258	220 x 180			220 x 180	180 x 171	250 x 200	Ø 130	160 x 160	
Stromversorgung	Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb			Netzbetrieb	Netz- und Akkubetrieb	Netzbetrieb	Netz- und Batteriebetrieb		
Akku	Inklusive	Inklusive			-	Inklusive	Optional	-		
Details	Seite 99	Seite 100			Seite 101	Seite 102	Seite 103	Seite 104		

¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Portionswaage PW501

Highlights



Höchstlast
5 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
177 x 140 mm

Funktionen

Wiegen, Trieren

Eigenschaften

- Ideal für den semiprofessionellen Einsatz
- Gut ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 10 mm
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)

Optionen

- Mit Netzteil (100-240 V / 50-60 Hz)



ADE Schmuckkarton

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PW501	2886	5	1	177 x 140	177 x 223 x 38	0,54	70**

Mindestabnahmemenge: 4 Stück



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Netzteil (Art-Nr. 52120110 / Preis 17 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Portionswaage – Der Klassiker HW945

Highlights



Höchstlast
3 / 30 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
260 x 215 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- In zwei Ausführungen:
als Diätwaage (Höchstlast 3 kg / Ziffernschritt 0,1 g)
als Portionswaage (Höchstlast 30 kg / Ziffernschritt 1 g)
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz)
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
HW945-3	2306	3	0,1 (Diätwaage)	260 x 215	260 x 310 x 125	3,6	215**
HW945-30	2307	30	1 (Portionswaage)				205**



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2306-022 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Portionswaage 90612

Highlights



Höchstlast
6 / 15 / 30 kg



Eichung
Geeicht¹ /
nicht eichfähig



Wiegefläche
295 x 220 mm



Funktionen

Wiegen, Trieren

Eigenschaften

- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Geeichte Modelle mit externem Netzteil. Nicht eichfähige Version mit internem Netzteil und Kaltgeräte-Stecker
- Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Optionen

- Kaltgerätestecker, schwarzes Overlay, gerade, 3polig für 90612-30 (Art-Nr. H2311-0031 / Preis 24 €*)
- Kaltgerätestecker, graues Overlay, gewinkelt, 2polig für 90612-30 (Art-Nr. H2311-003 / Preis 24 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
90612-6 ²	2301	6	2	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	245 **
90612-15 ²	2302	15	5				
90612-30 ²	2303	30	10				
90612-30 ³	2311	30	1				225 **

² = geeicht¹, ³ = nicht eichfähig



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 €*)



Eichung
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 35 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Zweibereichs-Kompaktwaage GW400

Highlights



Höchstlast
6 / 15 / 30 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
265 x 205 mm



Besonderheit
2 Wiegebereiche



Funktionen

Wiegen, Trieren

Eigenschaften

- Ideale Tischwaage, auch für den Einsatz im eichpflichtigen Kontrollbereich geeignet
- Einfache Bedienung über zwei Tasten
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 20 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung

Optionen

- Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
GW400-6	2123-6	6	1 < 3 > 2	265 x 205	285 x 310 x 115	2,7	255 **
GW400-15	2123-15	15	2 < 6 > 5				
GW400-30	2123-30	30	5 < 15 > 10				



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 €*)



Eichung
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 35 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Handliche Stativwaage ESW50-15

Highlights



Höchstlast
15 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
400 x 300 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- Präzise, schnelle und vielseitige Mehrzweckwaage
- Komplett montiert mit Digitalanzeige auf Stativ
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)

Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Kompaktwaage mit extra großem Display ZW60-45

Highlights



Höchstlast
45 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
365 x 235 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Brutto, Netto, Zählen, Prozent, Summieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung zum schnellen und deutlichen Ablesen, Ziffernhöhe 52 mm
- Abwischbare Folientastatur mit 10er-Tastatur
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ESW50-15	2882-15	15	2	400 x 300	400 x 300 x 480	8	345**



Perfekte Ergänzung

Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2333-001 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ZW60-45	2853-45	45	1	365 x 235	365 x 365 x 135	5,1	370**



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Was bedeutet eigentlich IP65?

IP Schutzklassen einfach erklärt und was sie über die ADE-Waage verraten

IP 6 5

Ingress Protection für Feststoffe & Flüssigkeiten

kein Schutz	0	0	kein Schutz
geschützt gegen Zugang mit dem Handrücken (Ø > 50 mm)	1	1	Schutz gegen senkrecht fallendes Tropfwasser
geschützt gegen Zugang mit einem Finger (Ø > 12,5 mm)	2	2	Schutz gegen schräg (bis 15°) fallendes Tropfwasser
geschützt gegen Zugang mit einem Werkzeug (Ø > 2,5 mm)	3	3	Schutz gegen Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte
geschützt gegen Zugang mit einem Draht (Ø > 1 mm)	4	4	Schutz gegen allseitiges Spritzwasser
Schutz gegen Staubablagerungen	5	5	Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus allen Richtungen
Schutz gegen Eindringen von Staub (staubdicht)	6	6	Schutz gegen starkes Strahlwasser
		7	Schutz gegen zeitweiliges Untertauchen
		8	Schutz gegen dauerndes Untertauchen

Portionswaage mit Induktionsladung

PWI30-IP65

Highlights

 Höchstlast 30 kg	 Eichung Nicht eichfähig
 Wiegefläche 328 x 258 mm	 IP-Schutzklasse IP65 (s. Seite 98)



Funktionen

Wiegen, Trieren, Unit (kg, g, lb, oz)

Eigenschaften

- Einfache Bedienung über zwei Tasten
- Individuelle Voreinstellungen möglich (z. B. Auto-off, Backlight, Teilung, Einheiten)
- Innovatives ProSeal-Gehäusekonzept
- Vollständig geschlossenes Waagengehäuse
- Keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung
- Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 25 mm
- Abschaltautomatik
- Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, Wiegefläche spülmaschinengeeignet
- Rundherum rückstandslose Reinigung aufgrund abgerundeter Ecken
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz) und Akkubetrieb, Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer



Schnellverschluss



Rückstandslose Reinigung



Induktionsnetzteil



Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PWI30	2334-30	30	1	328 x 258	330 x 360 x 78	4,5	355**

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2334-001 / Preis 55 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2334-002 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Edelstahl-Kompaktwaage KWE-IP65

Highlights

-  **Höchstlast**
3 / 6 / 15 kg
-  **Eichung**
Nicht eichfähig
-  **Wiegefläche**
220 x 180 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen
- Vier Ziffernschritte frei wählbar
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Robuste Waage im stabilen Edelstahlgehäuse
- Beidseitig ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 20 mm
- IP65 (spritzwassergeschützt)
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (230–240 V / 50 Hz; 100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb, Ladekabel 1 Meter
- Akkubetrieb mit bis zu 40 Stunden Betriebsdauer



Rückseitiges LCD-Display

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Edelstahl-Kompaktwaage KWE15-IP68

Highlights

-  **Höchstlast**
15 kg
-  **Eichung**
Nicht eichfähig
-  **Wiegefläche**
220 x 180 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP68 (s. Seite 98)

Funktionen

- Für den Einsatz in Feuchträumen geeignet
- Wiegen, Trieren, Zählen
- Vier Ziffernschritte frei wählbar
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse
- Beidseitig ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 20 mm
- IP68 (tauchwassergeschützt)
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (230–240 V / 50 Hz; 100–240 V / 50–60 Hz) Anschlusskabel 2 Meter



Rückseitiges LCD-Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWE3-IP65	2330-3	3	0,1 / 0,2 / 0,5 / 1				
KWE6-IP65	2330-6	6	0,2 / 0,5 / 1 / 2	220 x 180	230 x 290 x 115	3,8	305 **
KWE15-IP65	2330-15	15	0,5 / 1 / 2 / 5				

 **Perfekte Ergänzung**
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWE15-IP68	2331-15	15	0,5 / 1 / 2 / 5	220 x 180	230 x 290 x 115	3,8	305 **



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Edelstahl-Kompaktwaage PWN5-IP67

Highlights

- 

Höchstlast
5 kg
- 

Eichung
Nicht eichfähig
- 

Wiegefläche
180 x 171 mm
- 

IP-Schutzklasse
IP67 (s. Seite 98)

Funktionen

- Wiegen, Trieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Handliche Kompaktwaage im Edelstahlgehäuse - IP67
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 30 mm
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz) und Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 15 Stunden Betriebsdauer



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PWN5	2332	5	1	180 x 171	187 x 244 x 54	1,8	195**

- 

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2332-003 / Preis 40 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2332-002 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Edelstahl-Kontrollwaage KWN6-IP67

Highlights

- 

Höchstlast
6 kg
- 

Eichung
Geeicht¹ / ungeeicht
- 

Wiegefläche
250 x 200 mm
- 

IP-Schutzklasse
IP67 (s. Seite 98)
- 

Besonderheit
2 Wiegebereiche

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren im Wiege- und Stückzahlmodus, Wechsel zwischen der Brutto- und Nettogewichtsanzeige, Wiegen mit Hochauflösung, Toleranzwiegen, Mengenzählungen
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen
- Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich
- Referenzmengenoptimierung

Eigenschaften

- Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung in Abhängigkeit zum Zielerreichungsgrad
- Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse - IP67
- Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 21 mm
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz) und Akkubetrieb
- 2 x RS232C-Schnittstellen zum Anschluss von Drucker, PC oder Zweitanzeige sowie eines Fußtasters



Farbwechsel im Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWN6-IP67	2333-6	6	1 < 3 > 2	250 x 200	291 x 327 x 98	5,2	440**

- 

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2333-005 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2333-001 / Preis 47 €*)

- 

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 60 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Präzisionswaage mit Feinteilung PFA

Highlights



Höchstlast
1/3 / 6 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
Ø 130 / 160 x 160 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Prozent
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 17 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Mit Windschutz bei Modell PFA1000
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Batteriebetrieb (6 x 1,5V AA)



PFA1000 mit Windschutz

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (g)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFA1000	1881	1.000	0,01	Ø 130	190 x 260 x 78	1,7	265**
PFA3000	1882	3.000	0,1	160 x 160		1,5	185**
PFA6000	1883	6.000					215**



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. 1882-005 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Feinste Waage. Feinster Geschmack.



Gewürzmanufakturen, Feinkostbetriebe oder lebensmittelverarbeitende Unternehmen – überall dort, wo mit feinen Zutaten gearbeitet wird, ist höchste Genauigkeit gefragt. Denn bei edlen Gewürzen zählt nicht nur das Aroma, sondern auch die exakt abgestimmte Menge. Präzision, die man schmeckt. Mit feinsten Teilung sorgen sie dafür, dass selbst die kleinste Prise akkurat gewogen wird – für gleichbleibende Qualität, die man im Geschmack erkennt.



INDUSTRIEWAAGEN

Was haben wir noch auf Lager?

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen	
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich	
Waagen für Laden und Verkauf	78
Waagen für besondere Umgebungen	86
Industriewaagen	
Plattform- und Stativwaagen	112
Zählwaagen / Zählsysteme	123
Mechanische Rundkopfwage	127
Wandwaagen	131
Bodenwaagen	138
Durchfahrwaagen	141
Palettenwaagen	142
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Übersicht Plattformwaagen 1/2



PFW1

PFW2

EPM120

EHR1

EHR7

EHQ1

	BASIC			PROFI		
Beschreibung	Plattformwaage		Plattformwaage	Plattformwaage		Plattformwaage
Eichung	Nicht eichfähig		Nicht eichfähig	Nicht eichfähig		Nicht eichfähig
Höchstlast (kg)	30	60	120	40	60	150
Zifferschritt (g)	10	20	20	10	20	50
Funktionen	Wiegen Tarieren Hold Unit-Funktion (kg, oz, lb)		Wiegen Tarieren Zählen Unit-Funktion (kg, g, lb)	Wiegen Tarieren Zählen Plus- und Minus-Wiegungen zur Stückgewichtskontrolle Memory-Funktion zur Speicherung des Gesamtgewichts		Wiegen Tarieren Zählen
Wiegefläche (mm)	280 x 240		300 x 300	370 x 300		500 x 400
Höhenverstellbare Nivellierfüße	-		-	-		✓
Stromversorgung	Batteriebetrieb / mit Netzteilanschluss		Netz- und Batteriebetrieb	Netz- und Batteriebetrieb		Netz- und Batteriebetrieb
Details	Seite 112		Seite 113	Seite 115		Seite 115



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Plattformwaagen 2/2



EHQ2



VSL1



VSL3



VSL-NIRO1



VSL-NIRO3



FFQ1-200

	PROFI		PREMIUM			PREMIUM			PREMIUM			PROFI					
Beschreibung	Plattformwaage		Plattformwaage mit Edelstahl-Plattform und Unterwerk aus lackiertem Stahl			Plattformwaage mit Edelstahl-Plattform und Unterwerk aus lackiertem Stahl			Plattformwaage mit Plattform und Unterwerk aus Edelstahl			Plattformwaage mit Plattform und Unterwerk aus Edelstahl			Plattformwaage		
Eichung	Nicht eichfähig		Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)			Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)			Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)			Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)			Nicht eichfähig		
IP-Schutzklasse	-		IP65			IP65			IP65			IP65			-		
Höchstlast (kg)	60	150	15			30	60	150	15			30	60	150	200		
Zifferschritt (g)	20	50	5			10	20	50	5			10	20	50	50		
Funktionen	Wiegen Tarieren Zählen		Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades			Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades			Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades			Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades			Wiegen Tarieren Hold Unit Funktion (kg, Ibs, oz, umschaltbar)		
Wiegefläche (mm)	550 x 550		300 x 240			500 x 400			300 x 240			500 x 400			500 x 500		
Höhenverstellbare Nivellierfüße	✓		✓			✓			✓			✓			✓		
Stromversorgung	Netz- und Batteriebetrieb		Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb		
Akku	-		Optional			Optional			Optional			Optional			Optional		
Details	Seite 115		Seite 116			Seite 116			Seite 117			Seite 117			Seite 118		

¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Plattformwaage PFW1

Highlights



Höchstlast
30 / 60 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
280 x 240 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Hold
- Unit-Funktion (kg / oz / lb)

Eigenschaften

- Tischhalterung für das Anzeigergerät
- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Direkter Anschluss zwischen Wägebrücke und Anzeigergerät über 2 m-Spiralkabel
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Digitalanzeige
- Mit Abschaltautomatik
- Batterie-Ladestandsanzeige
- Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA; Batterien im Lieferumfang enthalten); mit Netzteilanschluss

Optionen

- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)



Aufsicht auf die Plattform



Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFW1-30	2883-30	30	10	280 x 240	280 x 240 x 53	2,6	93**
PFW1-60	2883-60	60	20				



Perfekte Ergänzung

Netzteil (Art-Nr. H2883-001 / Preis 24 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Plattformwaage PFW2

Highlights



Höchstlast
30 / 60 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
300 x 300 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen
- Unit-Funktion (kg / g / lb)

Eigenschaften

- Wandhalterung für das Anzeigergerät
- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Direkter Anschluss zwischen Wägebrücke und Anzeigergerät über 1,30 m-Spiralkabel
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Digitalanzeige
- Mit Abschaltautomatik
- Batterie-Ladestandsanzeige
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Batteriebetrieb (3 x 1,5V AAA)
- Steckernetzteil und Batterien im Lieferumfang enthalten



Aufsicht auf die Plattform



Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFW2-30	2884-30	30	5	300 x 300	300 x 300 x 54	3,8	138**
PFW2-60	2884-60	60	10				



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2884-001 / Preis 28 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage EPM120

Highlights



Höchstlast
120 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
275 x 275 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren
- Plus-/Minus-Wiegungen zur Stückgewichtskontrolle
- Memory-Funktion zur Speicherung des Gesamtgewichts (Total Weighing)

Eigenschaften

- Großes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Im praktischen Alu-Koffer
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100 – 240V / 50 – 60Hz) und Batteriebetrieb (1 x 9V Block; Batterie im Lieferumfang enthalten)



Alu-Koffer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EPM120	52010500	120	20	275 x 275	275 x 275 x 45	3	135 **



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage EH

Highlights



Höchstlast
40 / 60 / 150 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
370 x 300 / 500 x 400 / 365 x 365 / 550 x 550 mm



Funktionen

Wiegen, Trieren, Zählen

Eigenschaften

- Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Abwischbare Folientastatur
- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Unterwerk: EHR7, EHQ1 und EHQ2: Streben in Schweißstruktur, EHR1 mit Profilblech
- EHR7, EHQ1 und EHQ2: Höhenverstellbare Nivellierfüße

- Komplett montiert mit Digitalanzeige EH
- EHR1, EHQ1: Direkter Anschluss über Spiralkabel
- EHR7, EHQ2: Anschluss mit Kupplungsstecker
- RS232-Schnittstelle
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100 – 240V / 50 – 60Hz) und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EHR1-40	2870-40	40	10	370 x 300	370 x 300 x 25 / 40	3,7	210 **
EHR1-60	2870-60	60	20				
EHR1-150	2870-150	150	50				
EHR7-40	2878-40	40	10	500 x 400	500 x 400 x 22 / 50	8,4	285 **
EHR7-60	2878-60	60	20				
EHR7-150	2878-150	150	50				
EHQ1-40	2880-40	40	10	365 x 365	365 x 365 x 22 / 50	4,5	245 **
EHQ1-60	2880-60	60	20				
EHQ2-60	2881-60	60	20	550 x 550	550 x 550 x 30 / 75	12	375 **
EHQ2-150	2881-150	150	50				



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Netzteil » Polung: - außen / + innen (Art-Nr. H2870-009 / Preis 47 €*)
Ersatz-Netzteil » für alte EH-Modelle » Polung: + außen / - innen (Art-Nr. H2870-001 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Plattformwaage VSL + STAN07

Highlights



Höchstlast
15 / 30 / 60 /
150 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
300 x 240 /
500 x 400 mm



IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wiegefläche aus hochwertigem Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Wägezelle IP65
- Komplett montiert mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Anzeigegerät zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)



Untergestell Stahl lackiert

Optionen

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
VSL1-15 + STAN07	1220-15	15	5	300 x 240 x 110	11	510**
VSL3-30 + STAN07	1221-30	30	10	500 x 400 x 150	21	680**
VSL3-60 + STAN07	1221-60	60	20			
VSL3-150 + STAN07	1221-150	150	50			



Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €*)



Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 5 – 50 kg: 60 € netto /
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Plattformwaage VSL-NIRO + STAN07

Highlights



Höchstlast
15 / 30 / 60 /
150 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
300 x 240 /
500 x 400 mm



IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wiegefläche und Untergestell aus Edelstahl
- Edelstahlwägezelle IP65
- Komplett montiert mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Anzeigegerät zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)



Untergestell Edelstahl

Optionen

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
VSL-NIRO1-15 + STAN07	1230-15	15	5	300 x 240 x 110	12	750**
VSL-NIRO3-30 + STAN07	1231-30	30	10	500 x 400 x 150	22	1.130**
VSL-NIRO3-60 + STAN07	1231-60	60	20			
VSL-NIRO3-150 + STAN07	1231-150	150	50			



Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €*)



Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 5 – 50 kg: 60 € netto /
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Plattformwaage FFQ1-200

Highlights



Höchstlast
200 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
500 x 500 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Hold
- Unit Funktion (kg, lbs, oz umschaltbar)

Eigenschaften

- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Abwischbare Folientastatur
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Digital-Anzeigegerät im Aluminiumgehäuse
- Überlastanzeige
- Netzbetrieb (inkl. Netzteil)
- Abschaltautomatik

Optionen

- Akkubetrieb (Modell FFQ1-200-A inklusive Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
FFQ1-200	2885-200	200 kg	50 g	500 x 500 mm	500 x 500 x 76,5	8,5 kg	200**
FFQ1-200-A	2885-200-A						269**



Perfekte Ergänzung

Akku / Ersatzakku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDUSTRIEWAAGEN

Stativwaage ESW10-150

Highlights



Höchstlast
150 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
420 x 520 mm



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 24 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Anzeigekopf in der Neigung verstellbar
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Unterwerk Stahlguss lackiert
- RS232-Schnittstelle
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz) und Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ESW10-150	2156	150	10	420 x 520	420 x 670 x 950	17	480**



Perfekte Ergänzung

Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2323-014 / Preis 47 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Mobile Wägestation MWSK-200 + FF

Highlights



Höchstlast
200 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
500 x 500 mm

Funktionen

Wiegen, Trieren, Hold

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrgewagen mit vier Lenkrollen, zwei davon mit Totalfeststellung, Ø 75 mm
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrgewagens, z.B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wiegeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Waagenunterwerk in robuster Ausführung
- Komplet montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige im Aluminiumgehäuse mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer (Inkl. Netzteil und Akku)
- Abschaltautomatik



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWSK-200 + FF	2137-200	200	50	500 x 500	550 x 695 x 1.150	17	1.390**



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Mobile Wägestation MWS-VSL + STAN07

Highlights



Höchstlast
60 / 150 kg



Eichung
Geeicht¹ / ungeeicht



Wiegefläche
500 x 400 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrgewagen mit vier Lenkrollen Ø 75 mm, zwei davon mit Feststellbremse
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrgewagens, z. B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wiegeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Komplet montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Netzbetrieb (100-240V/50-60Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (Inkl. Netzteil und Akku)



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWS-VSL-60+STAN07	2138-60	60	20	500 x 400	550 x 695 x 1.150	29,5	1.890**
MWS-VSL-150+STAN07	2138-150	150	50				



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €*)



Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51-350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Mobile Wägestation MWS-VSL-NIRO + STAN07

Highlights

-  **Höchstlast**
60 / 150 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
-  **Wiegefläche**
500 x 400 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrgewagen mit vier Lenkrollen Ø 75 mm, zwei davon mit Feststellbremse
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrgewagens, z. B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wägeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche und Unterwerk aus rostfreiem Edelstahl
- Komplett montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (Ink. Netzteil und Akku)



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWS-VSL-Niro-60+STAN07	2139-60	60	20	500 x 400	550 x 695 x 1.150	30,5	2.340**
MWS-VSL-Niro-150+STAN07	2139-150	150	50				

 **Perfekte Ergänzung**
Ersatz-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €*)

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51–350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zählwaage HWZ

Highlights

-  **Höchstlast**
6 / 15 / 30 kg
-  **Eichung**
Nicht eichfähig
-  **Wiegefläche**
295 x 220 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung

Eigenschaften

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
HWZ 6	2842	6	0,1	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	255**
HWZ 15	2843	15	0,2				
HWZ 30	2844	30	0,5				

 **Perfekte Ergänzung**
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Zählwaage ZW50

Highlights



Höchstlast
3/6/15/30 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
295 x 220 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Interne Zählauflösung 1:30.000
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung

Eigenschaften

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Mit Zweitwaagen-Anschluss zum Aufbau eines hochauflösenden Zählsystems, z.B. mit einer ADE Plattformwaage VSL oder einer Palettenwaage PWL
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ZW50-3	2850-3	3	0,1	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	340**
ZW50-6	2850-6	6	0,2				305**
ZW50-15	2850-15	15	0,5				
ZW50-30	2850-30	30	1				



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Zählsystem ZS1-VSL-60

Highlights



Höchstlast
Referenzwaage 3 kg
Mengenwaage 60 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
Referenzwaage 295 x 220 mm
Mengenwaage 500 x 400 mm

Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara

Eigenschaften Referenzwaage

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Zweitwaagen-Anschluss mit Mengenwaage VSL zum Aufbau eines hochauflösenden Zählsystems
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Eigenschaften Mengenwaage

- Wiegefläche aus hochwertigem Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Aluminiumwägezelle IP65
- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Füße



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
ZS1-VSL-60	2810-01	Referenzwaage 3 Mengenwaage 60	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 2	Referenzwaage 295 x 220 Mengenwaage 500 x 400	675**



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Zählsystem ZS2-PWL

Highlights



Höchstlast
Referenzwaage 3 kg
Mengenwaage 600 / 1.500 / 3.000 kg



Eichung
Nicht eichfähig



Wiegefläche
Referenzwaage 295 x 220 mm
Mengenwaage optimiert für Euro-Paletten



Funktionen

- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara

Eigenschaften Referenzwaage

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- 3 LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Eigenschaften Mengenwaage

- Palettenwaage in lackierter Ausführung
- Hochkant lagerbar
- Mobiler Einsatz mit Haltegriff und zwei integrierten Transportrollen

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Preis (€)
ZS2-PWL-600	2812-600	Referenzwaage 3 Mengenwaage 600	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 20	Referenzwaage 295 x 220	840 x 1.360 x 80	1.370**
ZS2-PWL-1500	2812-1500	Referenzwaage 3 Mengenwaage 1.500	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 50	Mengenwaage		
ZS2-PWL-3000	2812-3000	Referenzwaage 3 Mengenwaage 3.000	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 100	Optimiert für Euro-Paletten		



Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 45 €*)



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Mechanische Rundkopfwaage R

Highlights



Höchstlast
60 / 150 kg



Eichung
Geeicht¹



Wiegefläche
600 x 650 mm

Funktionen

Wiegen

Eigenschaften

- Großer Waagenkopf
- Deutlich ablesbare Gewichtsanzeige
- Mehrmaliger Zeigerumlauf bis zur Höchstlast
- Manuelle Nullstellung
- Gehäuse und Waagenkopf lackiert
- Wiegefläche schlagfest lackiert



Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
R60	2292-60	60	20	600 x 650	600 x 890 x 1.240	95	2.530**
R150	2292-150	150	50				2.590**



Eichung
Im Preis enthalten
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Wandwaagen TERREX



Eichung	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)	Optional (Geeicht ¹ / ungeeicht)
Höchstlast (kg)	60 150	60 150	60 150	60 150 300	60 150 300	60 150 300
Zifferschritt (g)	20 50	20 50	20 50	20 50 100	20 50 100	20 50 100
Wiegefläche (mm)	550 x 458	550 x 458	550 x 458	550 x 455	550 x 455	550 x 455
Ausführung	Mit Anschlagleiste	Mit Anschlagleiste	Mit Anschlagleiste	Mit Rückwand	Mit Rückwand	Mit Rückwand
Material	Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt	Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt	Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole aus Edelstahl	Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt	Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt	Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole aus Edelstahl
Wägezelle	Aluminium-Wägezelle IP65	Edelstahl-Wägezelle IP68	Edelstahl-Wägezelle IP68	Aluminium-Wägezelle IP65	Edelstahl-Wägezelle IP68	Edelstahl-Wägezelle IP68
Display	Inklusive Digitalanzeige STAN07	Inklusive Digitalanzeige STAN07	Inklusive Digitalanzeige STAN07	Inklusive Digitalanzeige STAN07	Inklusive Digitalanzeige STAN07	Inklusive Digitalanzeige STAN07
Details	Seite 131	Seite 132	Seite 133	Seite 134	Seite 135	Seite 136

¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

INDIKATORENÜBERSICHT

Digitalanzeige STAN07

Art-Nr. Z3036

Eigenschaften

- Digitalanzeige im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- Zwei programmierbare Funktionstasten
- Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)



Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (nicht sinnvoll in Verbindung mit stationären Waagen wie Wand- und Bodeneinbauwaagen)



NEU Digitalanzeige
STA08

Art-Nr. Z3042

Eigenschaften

- Digitalanzeige aus widerstandsfähigem ABS-Kunststoff
- Großes LCD-Display mit hellblauer Hinterleuchtung
- Effiziente und benutzerfreundliche Bedienung: Zweiteiliges Display mit 14 und 22 mm Ziffernhöhe
- Funktionalität und einfache Bedienung vereint: 6 Funktionstasten
- Funktionen: Wiegen, Trieren, Gewichtssummiierung, Stückzählen, Datum, Uhrzeit
- 4 Handtara-Speicherplätze für mehr Zeitersparnis und Flexibilität
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss eines Druckers

- Inklusive Halterung zur Tischaufstellung oder Wandmontage des Anzeigegegerätes
- Energieeffizient: Automatische Abschaltung für Netz- und Batterie-(Akku-)betrieb individuell einstellbar
- Flexibel einsetzbar: Netzbetrieb mit 6V Netzteil oder Batteriebetrieb mit 4 x 1,5V AA-Batterien

Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer oder Batterien (4x 1,5V AA) (nicht sinnvoll in Verbindung mit stationären Waagen wie Wand- und Bodeneinbauwaagen)

Perfekte Ergänzung
STAN07 Lithium-Ionen-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 48 €)
STA08 Lithium-Ionen-Akku (Art-Nr. H2334-001 / Preis 55 €)

INDUSTRIEWAAGEN

Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L + STAN07

Highlights

- Höchstlast**
60 / 150 kg
- Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
- Wiegefläche**
550 x 458 mm
- IP-Schutzklasse**
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen aus Edelstahl, Wandkonsole verzinkt
- Aluminium-Wägezelle IP65
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Verkleidung der Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Hochgeklappter Wägetisch



Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-60 + STAN07	2385-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	2.090 **
TerrexL-150 + STAN07	2385-150	150	50				

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-IP + STAN07

Highlights

-  **Höchstlast**
60 / 150 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
-  **Wiegefläche**
550 x 458 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Besonders für nasse Umgebungen geeignet
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen aus Edelstahl, Wandkonsole verzinkt
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Verkleidung der Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Hochgeklappter Wägetisch



Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-60-IP+STAN07	2386-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	2.870**
TerrexL-150-IP+STAN07	2386-150	150	50				

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-NIRO-IP + STAN07

Highlights

-  **Höchstlast**
60 / 150 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
-  **Wiegefläche**
550 x 458 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich bei hohen Reinigungsanforderungen wie z.B. in Fleischereien und Zerlegungsbetrieben
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen und Wandkonsole aus Edelstahl
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Edelstahlverkleidete Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Hochgeklappter Wägetisch



Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-Niro-60-IP+STAN07	2387-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	3.045**
TerrexL-Niro-150-IP+STAN07	2387-150	150	50				

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand TERREX-N + STAN07

Highlights

-  **Höchstlast**
60 / 150 / 300 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
-  **Wiegefläche**
550 x 455 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Komplett montiert und funktionsgeprüft
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Wägezelle IP65
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung



Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-60 + STAN07	2382-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	2.660**
TerrexN-150 + STAN07	2382-150	150	50				
TerrexN-300 + STAN07 ²	2382-300	300	100				

² nur ungeeicht

 **Perfekte Ergänzung**
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 310 €*)

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-IP + STAN07

Highlights

-  **Höchstlast**
60 / 150 / 300 kg
-  **Eichung**
Geeicht¹ / ungeeicht
-  **Wiegefläche**
550 x 455 mm
-  **IP-Schutzklasse**
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich
- Komplett montiert und funktionsgeprüft
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung



Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-60-IP+ STAN07	2383-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	3.280**
TerrexN-150-IP+ STAN07	2383-150	150	50				
TerrexN-300-IP+STAN07	2383-300	300	100				

 **Perfekte Ergänzung**
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 310 €*)

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-NIRO-IP + STAN07

Highlights

- 
Höchstlast
60 / 150 / 300 kg
- 
Eichung
Geeicht¹ / ungeeicht
- 
Wiegefläche
550 x 455 mm
- 
IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)



Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich bei hohen Reinigungsanforderungen wie z.B. in Fleischereien und Zerlegungsbetrieben
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen verhindert unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand



Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung



Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-Niro-60-IP+ STAN07	2384-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	3.680**
TerrexN-Niro-150-IP+ STAN07	2384-150	150	50				
TerrexN-Niro-300-IP+ STAN07	2384-300	300	100				

 **Perfekte Ergänzung**
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 310 €*)

 **Eichung (optional)**
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Darf es etwas mehr sein?

Warenannahmen von Hotels oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Schlachthöfen oder Jagdkammern – dort wo Wandwaagen eingesetzt werden, sind die Gewichtsmengen groß und die Umgebungen oft rau. Doch auch im Groben sind es Details, die zählen. Bestes Beispiel: die ADE Wandwaagen der Serien Terrex. Mit Wiegeplattformen zum Hochklappen machen sie den Weg frei fürs Wesentliche.

NEU

Bodenwaage BW2-LACK + STAN07

Highlights



Höchstlast
300 / 600 / 1.500 /
3.000 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Zur Aufstellung auf dem Boden: kann problemlos mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen unterfahren werden
- Robuste, flache und ebene Bauform mit einer Höhe von ca. 16 cm gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Höhenverstellbare Füße zur Anpassung an Unebenheiten
- Stahl pulverbeschichtet (RAL 9005, Feinstruktur, matt)
- Abschraubbare Lastplatte
- Verwendung hochwertiger Komponenten – für maximale Zuverlässigkeit und Präzision
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus vernickeltem Stahl IP67
- Kompakter Anschlusskasten aus Aluminium IP66
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005 (Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW2-LACK-1000x800-300+STAN07	1377-300	300	100	1.000 x 800	2.500 *
BW2-LACK-1000x800-600+STAN07	1377-600	600	200		2.580 *
BW2-LACK-1250x1000-600+STAN07	1378-600		1.250 x 1.000	500	2.920 *
BW2-LACK-1250x1000-1500+STAN07	1378-1500	3.000 *			
BW2-LACK-1500x1250-1500+STAN07	1379-1500	1.500 x 1.250	1.000	3.530 *	
BW2-LACK-1500x1250-3000+STAN07	1379-3000			3.620 *	



Eichung (optional)

Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto /
1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Edelstahl-Bodenwaage BW2-NIRO + STAN07

Highlights



Höchstlast
300 / 600 / 1.500 /
3.000 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Zur Aufstellung auf dem Boden: kann problemlos mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen unterfahren werden
- Robuste, flache und ebene Bauform mit einer Höhe von ca. 16 cm gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Höhenverstellbare Füße zur Anpassung an Unebenheiten
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Abschraubbare Lastplatte
- Verwendung hochwertiger Komponenten – für maximale Zuverlässigkeit und Präzision
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus vernickeltem Stahl IP67
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005 (Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW2-NIRO-1000x800-300+STAN07	1367-300	300	100	1.000 x 800	4.050 *
BW2-NIRO-1000x800-600+STAN07	1367-600	600	200		4.130 *
BW2-NIRO-1250x1000-600+STAN07	1368-600		1.250 x 1.000	500	4.790 *
BW2-NIRO-1250x1000-1500+STAN07	1368-1500	4.870 *			
BW2-NIRO-1500x1250-1500+STAN07	1369-1500	1.500 x 1.250	1.000	5.660 *	
BW2-NIRO-1500x1250-3000+STAN07	1369-3000			5.750 *	



Eichung (optional)

Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto /
1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Aufklappbare Edelstahl-Bodenwaage BW3-NIRO + STAN07

Highlights



Höchstlast
300 / 600 /
1.500 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Robuste und flache Bauform gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Aufklappbare Lastplatte mit leistungsstarken spezialbeschichteten Gasdruckfedern für müheloses Öffnen per Hand
- Wägezellen aus Edelstahl IP68
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)

- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung
- Zur Verwendung als Bodeneinbauwaage ist ein passender Fundamentrahmen erforderlich (Grube benötigt lediglich 125 mm Tiefe)

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005 (Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Fundamentrahmen

(obligatorisch zur Verwendung als Bodeneinbauwaage)

Maße (mm)	Art-Nr.	Preis (€)
1.000 x 800	Z1156	1.090*
1.250 x 1.000	Z1127	1.450*
1.500 x 1.250	Z1129	1.460*

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW3-NIRO-1000x800-300+STAN07	1387-300	300	100	1.000 x 800	3.980*
BW3-NIRO-1000x800-600+STAN07	1387-600	600	200		4.060*
BW3-NIRO-1250x1000-600+STAN07	1388-600	1.500	500	1.250 x 1.000	4.510*
BW3-NIRO-1250x1000-1500+STAN07	1388-1500				4.600*
BW3-NIRO-1500x1250-600+STAN07	1389-600	1.500	500	1.500 x 1.250	5.290*
BW3-NIRO-1500x1250-1500+STAN07	1389-1500				5.380*



Eichung (optional)

Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

NEU

Edelstahl Durchfahrwaage DFW-NIRO + STAN07

Highlights



Höchstlast
300 / 600 /
1.500 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
800 x 1.000 / 1.000 x 1.250 mm



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Leicht befahrbare Wägeplattform durch niedrige Einfahrhöhe (ca. 7 cm)
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Inklusive einer Rampe aus Glattblech für bequeme Zufahrt
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus Edelstahl IP68
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel), optional Akkubetrieb
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

- Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005 (Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)
- Zweite Rampe zum direkten Durchfahren (800 x 1.000 Art-Nr. Z16345 / Preis 399 €* / 1.000 x 1.250 Art-Nr. Z16367 / Preis 489 €*)
- Hebevorrichtung zum Hochklappen (800 x 1.000 Art-Nr. Z1635 / Preis 2.190 €* / 1.000 x 1.250 Art-Nr. Z1637 / Preis 2.510 €*)



Mit zweiter Rampe



Mit Hebevorrichtung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
DFW-NIRO-800x1000-300+STAN07	1635-300	300	100	800 x 1.000	5.270*
DFW-NIRO-800x1000-600+STAN07	1635-600				5.370*
DFW-NIRO-1000x1250-600+STAN07	1637-600	1.500	500	1.000 x 1.250	6.370*
DFW-NIRO-1000x1250-1500+STAN07	1637-1500				6.470*



Eichung (optional)

Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Palettenwaage PWL + STAN07

Highlights



Höchstlast
300 / 600 /
1.500 kg



Eichung
Geeicht¹ /
ungeeicht



Wiegefläche
Optimierte Wiegefläche für „Euro“-Paletten
(Standardpalette nach EN 13698-1)



Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s.Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 5-Messkabel
- Palettenwaage in lackierter Ausführung
- Hochkant lagerbar
- Mobiler Einsatz mit Haltegriff und zwei integrierten Transportrollen

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005
(Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Schenkelbreite (mm)	Schenkelabstand (mm)	Maße (mm)	Preis (€)
PWL-LACK-600 + STAN07	1048-600	600	200	70	600	840 x 1.360 x 80	1.340 **
PWL-LACK-1500 + STAN07	1048-1500	1.500	500				
PWL-LACK-3000 + STAN07	1048-3000	3.000	1.000				



Eichung (optional)

Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 351–1.499 kg: 140 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
¹ Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schweres Wiegen leicht gemacht

**Präzise, effizient, unverzichtbar –
die Palettenwaage fürs Lager**

Für eine exakte Bestandskontrolle und ein optimiertes Bestandsmanagement ist unsere Palettenwaage die ideale Lösung. Sie gewährleistet, dass jede Lieferung – selbst bei schwersten Lasten – präzise erfasst und mit der Bestellung abgeglichen wird. In dynamischen Lagerumgebungen sorgt sie für verlässliche Gewichtskontrollen, deckt Fehlmengen auf und verhindert Überbestände. Das Ergebnis: eine effizientere Logistik, optimierte Kostenstrukturen und reibungslose Abläufe – für ein Lager, das jederzeit zuverlässig funktioniert.



Wo wären wir ohne Zubehör?

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Besser-Messer

Multifunktionsmesser der neuesten Generation für Aufschnittmaschinen

Vorteile

- Schmale Messer-Schnittfläche, dadurch minimale Reibung
 - Sauberes Schnittbild ohne Ankleben oder Reißen
 - Schnelle Reinigung durch geringere Rückstände von Fleisch, Käse, etc.
 - Leichtes Schneiden auch von großen Mengen
 - Keine Schnittguterwärmung für besten Aromaschutz
 - Verringert das Anhaften von Lebensmitteln
- **2-Ebenen-Profil mit hartverchromter Oberflächen-Veredelung**
 - **Seine erstklassigen Antihaft-Eigenschaften ersetzen die Anschaffung eines zusätzlichen Teflon-Messers!**

Kreismesser + 2-Ebenenprofil + Glatt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS250, HANSE250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0142	250	111*
JUWEL1, DIAGONALS1, GLORIA250	H4020-0112		205*
HANSE300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0192	300	165*
GLORIA300, JUWEL2K	H4097-0052		278*
JUWEL2, DIAGONALS2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT, AUTOMATIC300-400, AUTOMATIC300-Z-400	H4050-0302		325*
JUWEL3, DIAGONALS3, MARE350	H4064-0022	350	325*



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen

Zubehör

Kreismesser + Glatt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
SNACK 220	H4012-010	220	75*
PROSCIUTTO 300	H4002-001	300	320*
PROSCIUTTO 330	H4003-002	330	450*
PROSCIUTTO 370	H4004-001	370	540*

Kreismesser + Glatt + Teflonbeschichtung

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0141	250	122*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-0111		220*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0191	300	178*
GLORIA 300, JUWEL2K	H4097-0051		308*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT, AUTOMATIC300-400, AUTOMATIC300-Z-400	H4050-0301		308*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	H4064-0021	350	340*

Kreismesser + Langverzahnt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
SNACK 220	H4012-0010	220	90*
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-021	250	100*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-012		220*
PANIS 250	H4013-001		220*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-022	300	176*
GLORIA 300, JUWEL2K	H4097-008		285*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT, AUTOMATIC300-400, AUTOMATIC300-Z-400	H4050-031		285*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	H4064-007	350	335*

Auf Kundenwunsch bei Neukauf Schneidemaschine vormontiert



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen Zubehör

Kreismesser + Langverzahnt + Teflonbeschichtung

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0211	250	139*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-0121		260*
PANIS 250	H4013-0011		260*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0221	300	212*
GLORIA 300, JUWEL2K	H4097-0081		322*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT, AUTOMATIC300-400, AUTOMATIC300-Z-400	H4050-0311		322*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	H4064-0071	350	375*



Messerabnehmvorrichtung

- Zum sicheren Ein- und Ausbau von Kreismessern verschiedener ADE Aufschnittmaschinen (nicht für die Panis250)
- Zusätzlicher Schutz vor Schnittverletzungen und für das Messer
- Einfaches Verschrauben der Abnehmvorrichtung mit dem Messer
- Aus gehärtetem Kunststoff

Durchmesser Ø	Art-Nr.	Preis (€)
250 mm	H4020-051	70*
275 / 300 mm	H4050-106	75*
350 mm	H4064-001	80*



Schnittschutzhandschuh

- Textiler Schnittschutzhandschuh für optimale Bewegungsfreiheit
- Schützt die Hand optimal beim Messerausbau, z. B. zur Messerreinigung, zum Messerwechsel und ähnlichen Arbeiten
- Höchste Schnittschutzstufe 5
- Lieferumfang: 1 Handschuh
- Für Rechts- und Linkshänder geeignet

Größe	Art-Nr.	Preis (€)
M	T6113	21*
XL	T6114	



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen Zubehör

Stellfüße Prosciutto

Modell	Farbe	Art-Nr.	Preis (€)
PROSCIUTTO 300	Rot	Z4000	1.670*
	Schwarz	Z4000-SCHWARZ	1.920*
PROSCIUTTO 330	Rot	Z4002	1.690*
	Schwarz	Z4002-SCHWARZ	1.940*
PROSCIUTTO 370	Rot	Z4004	1.720*
	Schwarz	Z4004-SCHWARZ	1.970*



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Fleischwölfe Zubehör

FLC70

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
KREUZMESSER	H4325-007	30*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm	H4325-0083	41*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm	H4325-008	
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm	H4325-0081	39*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm	H4325-0082	

FL-E-1200

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER	H4319-009	72*
MESSER 3-flg.	H4319-007	61*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4319-001	79*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm INOX	H4319-008	
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4319-012	59*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4319-002	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4319-010	
DISTANZRING 15 mm INOX	H4319-0071	54*



2-teiliger Enterprise-Schneidsatz FLC

Auffangschale FLC / FL-E

FLC / FL-E

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
AUFFANGSCHALE	H4319-016	43*

MODELL FL-E-2200

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER	H4320-008	80*
MESSER 3-flg.	H4320-007	67*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4320-001	81*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm INOX	H4320-006	
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4320-002	65*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	
DISTANZRING 18 mm INOX	H4320-0071	56*



Kreuzmesser FLC



Einfülltülle FLC

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Fleischwölfe Zubehör

FL82N

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4305-0091	85*
KREUZMESSER	H4305-008	57*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4305-029	98*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4305-027	87*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4305-030	77*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4305-031	70*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4305-032	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	65*
DISTANZRING 18 mm INOX	H4305-026	123*

FL98N

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4306-0161	104*
KREUZMESSER	H4306-015	74*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4306-0091	133*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4306-0101	94*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4306-0111	
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4306-0121	90*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4306-0231	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4306-0131	84*
DISTANZRING 20 mm INOX	H4306-0052	155*

FL82-COOL

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4327-001	125*
KREUZMESSER	H4327-002	128*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4305-029	98*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4305-027	87*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4305-030	77*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4305-031	70*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4305-032	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	65*
DISTANZRING 18 mm INOX	H4305-026	123*



Unger-Schneidsatz



Kreuzmesser FL



Vorschneider FL



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de



→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Vitalis Zubehör

Schneidscheiben (A) / Buntschnittscheiben (AW)

Typ	Messer	Art-Nr.	Schnittstärke (mm)	Schnittgut	Preis (€)
A1	3	Z4551	1 (Feinschnitt)	z. B. Champignons, Gurken, Karotten, Paprika (fein), Radieschen, Rotkohl, Weißkohl (fein), Zitronen, Zwiebelringe	85*
A2	3	Z4552	2 (Feinschnitt)		
A3	2	Z4553	3 (Grobschnitt)	z. B. Bananen, Kartoffeln, Kiwi, Orangen, Paprika, Rot-, Weißkohl (grob), Zucchini	80*
A5	1 (Sichel)	Z4555	5	z. B. Kiwi, Paprika (grob), Salatkopf, Tomaten	75*
A8	1	Z4558	8 (Grobschnitt)	z. B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln (grob), Zitrusfrüchte	
A10	1	Z4560	10 (Grobschnitt)		
A2W	3	Z4582	2	z. B. Rote Beete, Karotten, Kartoffeln	245*
A3W	2	Z4583	3		200*

Juliennescheiben (F) / Reibe- / Raspelscheiben (S)

Typ	Messer	Art-Nr.	Schnittbreite (mm)	Schnittgut	Preis (€)
F2.5X2.5	2	Z4597	2,5 x 2,5	z. B. Karotten, Sellerie, Rüben, Gurken, Kohlrabi, Kürbisse etc.	157*
F4X4	2	Z4568	4 x 4		
F6X6	2	Z4569	6 x 6		
F8X8	1	Z4570	8 x 8		
F10X10	1	Z4571	10 x 10		132*
S2		Z4561	2	z. B. für Karotten, Nüsse, Brot	96*
S3		Z4562	3	z. B. für Karotten, Nüsse, Rohkostsalate, Sellerie	
S4		Z4563	4	z. B. für Karotten, Nüsse, Pizzakäse, Rohkostsalate, Sellerie	
S7		Z4565	7	z. B. für Pizzakäse, Rettich	
S8		Z4559	8	z. B. für Röstis	108*
S9		Z4564	9	z. B. Mozzarella-Sticks	
SVG		Z4566	Ø 2	z. B. für Hartkäse, Parmesan, Nüsse, Paniermehl, Schokolade, Zwieback	86*



Vitalis / Vitalis Pro Zubehör

Vitalis (V) / Vitalis Pro (VP)

Würfelgatter (C) / Würfelgatter-Reinigungstools (RC)

Typ	Art-Nr.	Würfelgrößen (mm)	Schnittgut	Preis (€)
C5X5-V	Z4576	5 x 5 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)	z. B. für Äpfel, Karotten, Sellerie	215*
C8X8-V	Z4573	8 x 8 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)		157*
C8X8-VP	Z4540			440*
C10X10-V	Z4574	10 x 10 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)	z. B. für Kartoffeln	137*
C10X10-VP	Z4541			390*
C20X20-V	Z4575	20 x 20 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)		127*
C20X20-VP	Z4542			340*

		Beschreibung	Preis (€)
RC8X8-V	R4573	Reinigungstool für C8x8-V	58*
RC8X8-VP	R4540	Reinigungstool für C8x8-VP	138*
RC10X10-V	R4574	Reinigungstool für C10x10-V	53*
RC10X10-VP	R4541	Reinigungstool für C10x10-VP	130*
RC20X20-V	R4575	Reinigungstool für C20x20-V	45*
RC20X20-VP	R4542	Reinigungstool für C20x20-VP	123*

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
SCHEIBENSTÄNDER	H4501-0621	39*
AUSWURFRUTSCHE	H4498-002	87*



Scheibenständer



Auswurfrutsche



PRODUKTVERZEICHNIS

Maschinen

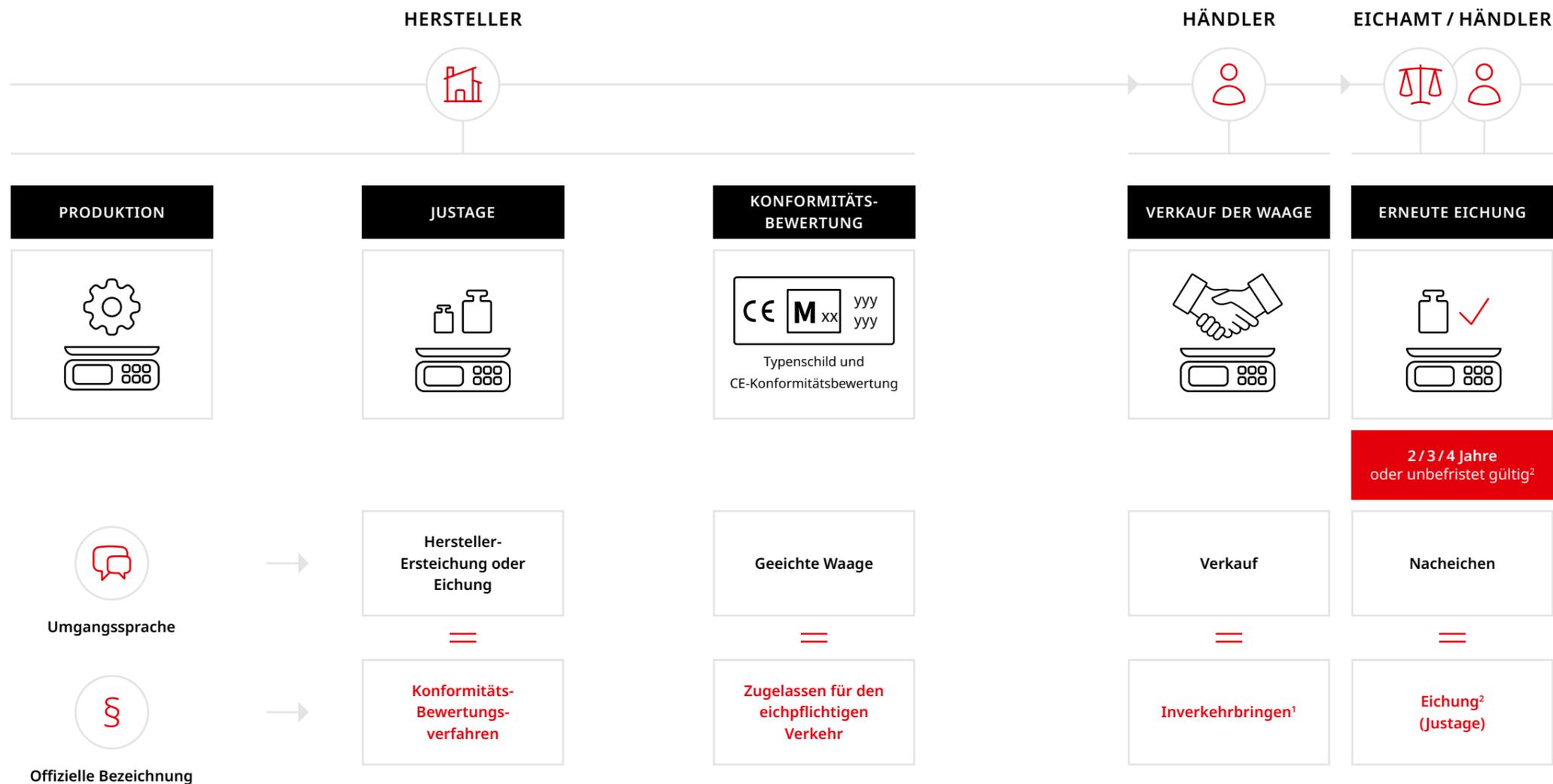
Brotschneidemaschine PANIS 250	34	Schrägschneider AUTOMATIC COMPACT 300-230	29
Brötchenschneider BS-H	35	Schrägschneider SNACK 220	20
Burgerformer BULLY 1000	49	Schrägschneider GRAVIS 250	21
Burgerformer BULLY 2000	50	Schrägschneider HANSE	22
Burgerformer BULLY 4000	52	Schrägschneider VICTORIA TSM	23
Burgerformer BULLY SYSTEM	51	Schwerkraftschneider DIAGONAL SN	28
Digitaler Dual Küchentimer KT102	76	Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300-L	30
Fischschneidemaschine MARE 350	33	Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300 / 300-Z	31
Fleischwolf FLC70	60	Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300-XL	32
Fleischwolf FL-E	61	Senkrechtschneider VICTORIA TSM-V	24
Fleischwolf FL-N	62	Senkrechtschneider GLORIA	25
Fleischwolf mit Kühlung FL82-COOL	63	Senkrechtschneider JUWEL	26
Fleischmischer MOLTOMIX	64	Stabmixer TORNADO 45-MS-230	40
Fleisch- / Knochenbandsäge ROBUSTA-ELOX	66	Streifenschneider SCHNEIDFIX	67
Fleisch- / Knochenbandsäge ROBUSTA-INOX	69	Tellerstapelsystem Wandmodelle TS-W	72
Fleischmürber STEAKONOM	68	Tellerstapelsystem Tischmodell TS-T12	73
Gemüseschneider VITALIS	44	Tellerstapelsystem Fahrbarer Wagen TS-F-Z	74
Gemüseschneider VITALIS PRO	45	Tischcutter TONDO 5	55
Insektenvernichter IK30 LED	75	Tischcutter TONDO 12	56
Kartoffelschälmaschine KSM	47	Tischcutter TONDO 20	57
Küchencutter ROTOMAT-V	46		
Manuelle Burgerpresse BP-3in1	65		
Manuelle Schwungradmaschine PROSCIUTTO	19		
Planetentrührwerk TWISTER 7	38		
Planetentrührwerk TWISTER PLUS	39		

PRODUKTVERZEICHNIS

Waagen

Aufklappbare Bodenwaage BW3-NIRO	140	Portionswaage PW501	92
Digitalanzeige STAN07	130	Portionswaage HW945	93
Digitalanzeige STA08	130	Portionswaage 90612	94
Bodenwaage BW2-LACK	138	Portionswaage mit Induktion PWI30-IP65	99
Bodenwaage BW2-NIRO	139	Präzisionswaage mit Feinteilung PFA	104
Edelstahl-Kompaktwaage PWN5-IP67	102	Stativwaage ESW10-150	119
Edelstahl-Kompaktwaage KWE-IP65	100	Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L	131
Edelstahl-Kompaktwaage KWE15-IP68	101	Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-IP	132
Edelstahl-Kontrollwaage KWN6-IP67	103	Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-NIRO-IP	133
Edelstahl Durchfahrwaage DFW-NIRO	141	Wandwaage mit Rückwand TERREX-N	134
Etikettierwaage EWD100	85	Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-IP	135
Handliche Stativwaage ESW50-15	96	Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-NIRO-IP	136
Kompakte Preisrechende Waage LW100	82	Zählwaage HWZ	123
Kompaktwaage mit großem Display ZW60-45	97	Zählwaage ZW50	124
Mechanische Rundkopfwage R	127	Zählsystem ZS1-VSL-60	125
Mobile Wägestation MWSK-200 + FF	120	Zählsystem ZS2-PWL-600/1500/30	126
Mobile Wägestation MWS-VSL3	121	Zweibereichs-Kompaktwaage GW400	95
Mobile Wägestation MWS-VSL-Niro3	122	Zweibereichs Preisrechende Waage LW300/LW300T	83
Palettenwaage PWL	142	Zweibereichs Preisrechende Waage LWX200	84
Plattformwaage PFW1	112		
Plattformwaage PFW2	113		
Plattformwaage EPM120	114		
Plattformwaage EH	115		
Plattformwaage VSL	116		
Plattformwaage VSL-NIRO	117		
Plattformwaage FFQ1-200	118		

Der Lebenszyklus einer Waage



- ¹ Mit dem Inverkehrbringen der Waage beginnt das Eichintervall.
- ² Sofern die Konformitätsbewertung (Hersteller-Ersteichung) nicht unbefristet gültig ist, muss die Waage 2, 3 oder 4 Jahre nach dem Inverkehrbringen durch die regionale Eichbehörde geeicht und bei Bedarf vorab durch den Waagenfachhändler neu justiert werden.

→ **Eichintervall** 2 Jahre für alle geeichten Waagen-Modelle in diesem Katalog.

Unsere Philosophie



Technik, die mitdenkt

Unsere Lösungen entstehen dort, wo sie gebraucht werden: im direkten Austausch mit der Praxis. Wir hören genau hin: Was brauchen Profis im Alltag wirklich? Wo zählt jede Sekunde – und wo jedes Gramm? Unsere Lösungen sind darauf ausgelegt, Arbeitsprozesse zu erleichtern, Fehler zu vermeiden und zuverlässig zu funktionieren. Unsere Produkte sind Partner im Arbeitsalltag mit Funktionen, die mitdenken. Für maximale Effizienz – und echte Alltagstauglichkeit.

Qualität, die bleibt

Verlässlichkeit ist bei uns kein Zusatz – sie ist Standard. Unsere Produkte überzeugen durch saubere Verarbeitung, durchdachte Konstruktionen und robuste Materialien. Besonders bei unseren Aufschnittmaschinen setzen wir auf echte Manufakturqualität – gefertigt mit handwerklichem Anspruch und größter Sorgfalt. Denn Präzision ist nichts ohne Beständigkeit. Ob in der Gastronomie oder im Industriebereich: Unsere Geräte halten, was sie versprechen. Tag für Tag.

Vielfalt, die überzeugt

Ob Wiegetechnik oder Schneidetechnik – unser Sortiment deckt unterschiedlichste Anwendungsbereiche ab. Dabei setzen wir auf ein tiefes und breites Portfolio, das für viele Branchen die passende Lösung bereithält. Von der Standardwaage bis zum hochwertigen Aufschnittgerät: Wer sich für ADE entscheidet, profitiert von einer sorgfältig kuratierten Produktauswahl, die sich bewährt hat – funktional, langlebig und sofort einsatzbereit.

Menschen, die verstehen

Hinter jeder Waage, jeder Schneidemaschine, jedem Messgerät stehen Menschen, die mitdenken. Beratung auf Augenhöhe, kurze Wege, schnelle Hilfe – das ist für uns selbstverständlich. Ob bei der Produktauswahl, der Integration in bestehende Prozesse oder im laufenden Betrieb – wir sind verlässlich an Ihrer Seite.

Arbeiten auf der sicheren Seite



Effizienz-sicherung

Unsere strukturierte und effiziente Reparaturabwicklung gewährleistet, dass Ihre Kunden auch im Falle technischer Störungen oder Geräteausfälle ihre Arbeitsprozesse ohne längere Unterbrechungen fortsetzen können. Wir verstehen, dass gerade in produktionsrelevanten Bereichen Zeit ein entscheidender Faktor ist – daher setzen wir auf eine umfassende Servicekette, die Stillstandszeiten auf ein Minimum reduziert.

- Abhol- und Anlieferservice
- Produktionsgarantie durch die Bereitstellung von Leih- bzw. Ersatzgeräten

Reparatur

Ein Ausfall der Waage kann Prozesse verzögern und den Betrieb stoppen – deshalb reagieren wir umgehend, damit Sie keine wertvolle Zeit verlieren. Wir setzen alles daran, die Funktionsfähigkeit ihrer Waage in kürzester Zeit wieder herzustellen.

- Fehleranalyse und Kostenvoranschlag
- Instandsetzung, Reparatur und Funktionstest
- Mit Original-Ersatzteilen aus unserem umfangreichen Lager-Sortiment

Sicherheits-Service

Waagen müssen jederzeit präzise und sicher arbeiten – darauf können Sie sich bei uns verlassen. Als zertifizierter Betrieb nach EN ISO 9001, EN ISO 13485 und der EG-Richtlinie 93/42/EWG (Anhang V) bieten wir Ihnen daher folgende Leistungen, teilweise in Zusammenarbeit mit unseren Service-Partnern:

- Werksprüfprotokolle
- Eichvorbereitung und -begleitung
- Kalibrierungen von Waagen
- Elektrische Sicherheitsüberprüfung nach DGUV Vorschrift 3 (DGUV V3)
- Bedarfsgerechte Sorglos-Service-Verträge



→ **E-Mail**
kundendienst@ade-germany.de

→ **Telefon**
+49 40 432776-67

→ **Fax**
+49 40 432776-10

ADE Germany GmbH

Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 432776-0

Fax +49 40 432776-10

professional@ade-germany.de

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen ab Werk zzgl. MwSt. Technische Änderungen, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, ade-germany.de/agb

Gültig ab 01.04.2025

Weitere Informationen sowie ggf. aktualisierte Preise finden Sie auf unserer Website ade-germany.de

