

KÜCHENMASCHINEN

Krefft®

Preisliste inliegend!



Telefon / Telefax

Unsere Bestellannahme und unsere Kundenbetreuung stehen Ihnen von Montag bis Donnerstag von 8.00 bis 16.30 Uhr, Freitag von 8.00 bis 15.00 Uhr zur Verfügung.

Verkauf

Telefon +49 (7222) 90 47 22

Telefax +49 (7222) 90 47 90

Kundendienst & Service

Telefon +49 (7222) 90 47 22

Telefax +49 (7222) 90 47 90

Informationen & Bestellungen

Mail: info@stierlen.de

Versand + Frachtkosten

Versand ab Lager Rastatt zzgl. Frachtkosten und Verpackung.
Nachnahmegebühren für Zahlung bei Lieferung.

Lieferzeiten



Ware ist ab Lager erhältlich.

HINWEIS

Bei Kleinaufträgen unter 50 Euro Netto-Auftragswert berechnen wir eine anteilige Bearbeitungsgebühr von 15 Euro.

Änderungen vorbehalten.

Unverbindliche Preisempfehlung.

Alle Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

WARENRÜCKNAHMEN

- erfolgen gegen eine Bearbeitungs- und Wiedereinlagerungsgebühr in Höhe von 20 % vom Netto-Auftragswert.
- von nicht lagergeführten Artikeln, die für den Kunden bestellt wurden, sind nicht möglich.
- von Sonderanfertigungen auf Kundenwunsch sind nicht möglich.

INHALTSVERZEICHNIS

KREFFT
KÜCHENMASCHINEN

3

KOMPATIBILITÄTS-
ÜBERSICHT UND
UMRÜSTUNGEN

5

ANTRIEBSEINHEIT
KU 3-1
eco2

7

KOMPAKTWOLF &
ANTRIEBSEINHEITEN

9

VORSTECKTEILE
FÜR KU 3-1
eco2

10

ANTRIEBSEINHEIT
KU 1106 eco2 &
VORSTECKTEILE

19

GEMÜSESCHNEIDER G 11 &
SCHEIBENSORTIMENT

25

AUFSCHNITTMASCHINEN

29

AUFSCHNITTMASCHINEN
ZUBEHÖR

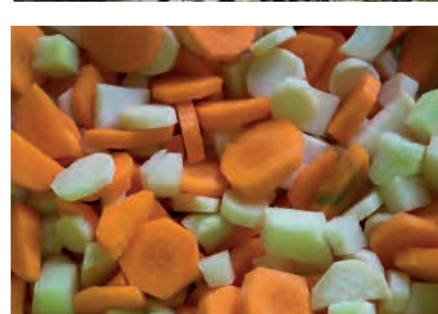
32

PLANETEN
RÜHR- UND
KNETWERKE

33

ALLGEMEINE
GESCHÄFTS-
BEDINGUNGEN

49



KREFFT KÜCHENMASCHINEN ANTRIEBSSYSTEME UND VORSTECKTEILE AUSCHNITTMASCHINEN PLANETEN-RÜHR- UND KNETWERKE

Krefft Antriebssysteme erledigen seit vielen Jahrzehnten professionell und leistungsstark viele Aufgaben in der Speisenvorbereitung.

Krefft Küchenmaschinen sind durch die markante Nabe mit Sechskantwelle bekannt, die über Gerätegenerationen hinweg die modulare Kombination mit Vorsteckteilen ermöglicht und somit bis heute viele Anwendungen in einem Gerät vereint.

Für die Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Schokolade und vielem mehr stehen Ihnen die Modelle KU 3-1 **eco2** in der kleinen und mittleren Küche und KU 1106 **eco2** in der Gemeinschaftsverpflegung zur Seite.

Ganz gleich, ob Sie raspeln, schneiden, wolfen oder würfeln müssen, Krefft Küchenmaschinen haben die passende Lösung für Ihren Bedarf!

KÜCHENMASCHINEN



4

Kompatibilitäts-Übersicht Antriebe & Vorsteckteile

Seite 5

Umrüstung vorhandener Vorsteckteile

Seite 6

Antriebseinheit KU 3-1 **eco2**

Seite 7 - 8

Kompaktwolf & Antriebseinheiten

Seite 9

Vorsteckteile für KU 3-1 **eco2**

Seite 10 - 18

Antriebseinheit KU 1106 **eco2** & Vorsteckteile

Seite 19 - 24

Gemüseschneider G 11 & Scheibensortiment

Seite 25 - 28

Aufschnittmaschinen & Zubehör

Seite 29 - 32

Planeten Rühr- und Knetwerke 5 - 80 Liter

Seite 33 - 48

KOMPATIBILITÄTS-ÜBERSICHT

ANTRIEB / ANBAUTEIL / Art.Nr.		KU 2-1	KU 2-2 E	KU 2-3 E	KU 2-4 E	KU 2-5 E	KU 3-1 540150	A 2-1	A 2-2 540206	AL 2-3	AL 2-4 540306	R 70 N 540453	R 70 540451	PR 10-S 541673	PR 10-ST 541678	PS 21-S 541680	PR 21-ST 541690	PR 20	PR 20-S 541553		
G 23		✓	✓	✓	✓	✓	!							✓*	✓*	✓*	✓*	✓**	✓**		
G 24		✓	✓	✓	✓	✓	!							✓*	✓*	✓*	✓*	✓**	✓**		
G25	540860 540865	✓	✓	✓	✓	✓	!							✓*	✓*	✓*	✓*	✓**	✓**		
G 26	540870 540875						✓														
AG 3		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓*	✓*	✓*	✓*	✓**	✓**		
RV 6	540810	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓*	✓*	✓*	✓*	✓**	✓**		
R 2		✓	✓	✓	✓	✓	!														
R 2.1	540790	✓	✓	✓	✓	✓	!														
R2.2	540782						✓														
R 3			✓	✓	✓	✓	!														
R 4	540825		✓	✓	✓	✓	!														
R5	540827						✓														
KW 2-1	540740	✓	✓	✓		✓		✓	✓												
AR 2-1		✓	✓	✓		✓		✓	✓												
W 60		✓	✓	✓	✓	✓	!	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
W 60 N	540665	✓	✓	✓	✓	✓	!	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
W 70 N	540690						✓														
AW 3		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
FM 2	540785	✓	✓	✓	✓	✓	!	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
FM 2.2	540786						✓														
GEM 2	540780	✓	✓	✓	✓	✓	!	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
GEM 2.2	540781						✓														
AP 2		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
AP 2 N		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
AP2.2N	542777						✓														
GHKU	542100	✓	✓	✓	✓	✓	!							✓	✓	✓	✓	✓	✓		
GHKU3	542102						✓														
Keine Kombination möglich für KU 1100 KU 1105 KU 1106 PR 5 PR5-T PR 8 PR 10 PR 10-T PR 30-T PR 40-T PR 60-T PR 80-T PR 60/30																					
AKTUELLE SERIE	✓	Kombination möglich						*	Führungswange 541534 notwendig						**	Führungswange 541531 notwendig					
	✓	Kombination nur nach Umbau des Antriebes im Werk gem. EN möglich (Art.-Nr.: 800885).																			
	!	Kombination nach Umrüstung vor Ort möglich, entsprechender Artikel zur Umrüstung kann käuflich erworben werden.																			

VORSTECKTEILE „ALT“ & UMRÜSTUNGEN



VORSTECKTEILE FÜR AUF DEM MARKT BEFINDLICHE ANTRIEBE	
Gemüseschneider G 25 GR	540860
Gemüseschneider G 25 K	540865
Fleischwolf W 60 N	540665
Gehäuse GHKU	542100
Rühr- und Knetwerk R 4	540825
Rühr- und Schlagwerk R 2.1	540790
Getreidemühle GEM 2	540780
Flockenmühle FM 2	540785
KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN VON ANTRIEBEN MIT VORSTECKTEILEN SIEHE KATALOG SEITE 5	
BAUSEITIGE UMRÜSTUNG VORHANDENER VORSTECKTEILE ZUR VERWENDUNG AM KERNSTÜCK KU 3-1	
Gemüseschneider G 23 Sicherungsleiste mit Magnet	840800
Gemüseschneider G 24 / G 25 Leiste mit Magnet	840811
Fleischwolf W 60 Stahlgehäuse verchromt Fleischwolfteller mit Magnet	841006
Fleischwolf W 60 N Edelstahlgehäuse mit Krefft Schriftzug Fleischwolfteller mit Magnet	841007
Rühr- und Knetwerk R 3 und R 4 Haube mit Magnet	840353
Rühr- und Schlagwerk R 2 und R 2.1 Bügel mit Magnet	840354
Getreidemühle GEM2 / Flockenmühle FM 2 Bügel mit Magnet	841205
Gehäuse GHKU Winkel mit Magnet	843511

UMRÜSTUNG NICHT GENANNTER VORSTECKTEILE AUF ANFRAGE!

KU 3-1 eco2

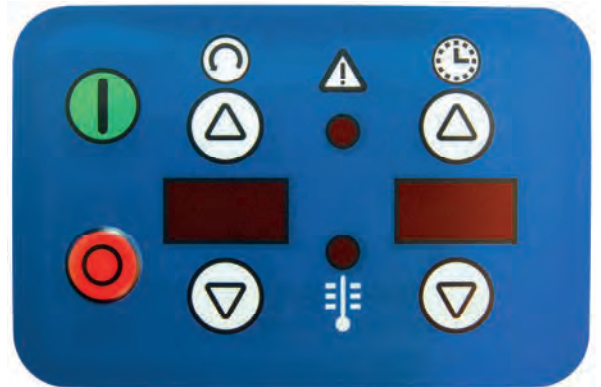


7

Moderner, energie- und geräuscheffizienter Antrieb mit elektronischer Drehzahlregelung mit BOOST-Funktion

- Digitaldisplay mit Folientastatur
- Timer 1 bis 30 Minuten oder Dauerbetrieb
- NOT-AUS Schlagschalter
- Doppelte Sicherheitsabschaltung
gem. DIN / EN Vorschrift
- Standfestes Hochsockelgehäuse komplett aus CNS
- Elektronischer Motorschutzschalter
- Netzkabel mit Stecker





ANTRIEBSEINHEIT KU 3-1 eco2	
Art.-Nr.	540520
BxTxH mm	700x700x510
Anschluss	3,7 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	16,6 kg

Nicht mehr lieferbar!

- starker Drehstrommotor
- elektronische Drehzahlregelung
- automatische Boostfunktion – bis zu zwei Minuten Leistungssteigerung
- Digitaldisplay mit Folientastatur
- Timer 1 bis 30 Min oder Dauerlauf
- NOT-AUS Schlagschalter
- Doppelte Sicherheitsabschaltung gem. DIN / EN Vorschrift
- Standfestes Hochsockelgehäuse komplett aus CNS
- Elektronischer Motorschutzschalter
- Netzkabel mit Stecker



TRANSPORT- UNTERGESTELL TR 1100	
Art.-Nr.	540520
BxTxH mm	700x700x510

Mit Adapterplatte passend zur Antriebseinheit KU 3-1

- Untergestell fahrbar
- 3 Lenkrollen, feststellbar



ADAPTERPLATTE für Untergestell TR 1100	
Art.-Nr.	540525

- Zur Montage der Antriebseinheit KU 3-1 oder des Gemüseschneiders G 11 auf dem Transportuntergestell TR 1100

KREFFT Antriebssysteme erledigen professionell und leistungsstark alle Aufgaben in der Speisenvorbereitung.

Konstante Leistung, elektronisch gesteuerte Drehzahlregelung und entsprechende Sicherheitseinrichtungen garantieren den sicheren Umgang mit diesen Geräten.

Die Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Schokolade und vielem mehr erledigen Sie im Handumdrehen mit unseren leistungsstarken Antriebseinheiten AL 2-4 oder A 2-2 oder der neuen KU 3-1 **eco2**.

Verschiedene Anbauteile stehen Ihnen für die professionelle Produktvorbereitung zur Verfügung.

- Gemüseschneider G 26 GR / G 26 K
- Rühr- und Knetwerke R 2.2 und R 5
- Fleischwolf W 70 N
- Getreidemühle GEM 2.2
- Flockenmühle FM 2.2

Alle Vorsatz- und Steckgeräte dieses Systems können ohne Werkzeug problemlos gewechselt werden.

Unsere Mehrzweckgeräte mit allen verwendbaren Verarbeitungswerkzeugen garantieren eine optimale Speisenvorbereitung und Verarbeitung Ihrer wertvollen Rohstoffe.

KOMPAKTWOLF & ANTRIEBSEINHEITEN



9

KOMPAKTWOLF R 70 N Edelstahl

Art.-Nr.	540453
BxTxH mm	210x495x350
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	17 kg

Gerät besteht aus Antriebseinheit AL 2-4 mit Fleischwolfvorsatz W 60 N

- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten plus Impulsstufe
- Standfestes Aluminium-Gehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker
- Serienmäßiges Zubehör
Abnehmbarer Fleischwolfsteller (ca. 4,8 l Füllvolumen)
3-fach-Schneidsatz Ø 70 mm
Vorschneider/Kreuzmesser
Lochscheibe 4,5 mm
Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke

ANTRIEBSEINHEIT A 2-2

Art.-Nr.	540206
BxTxH mm	195x310x245
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	8,4 kg

- Leistungsstarke Antriebseinheit
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- Motorschutzschalter
- Standfestes Gehäuse
- Zusätzlich Antrieb oben für den Einsatz mit Rühr- und Knetwerk KW 2-1
- Anschlusskabel mit Stecker

ANTRIEBSEINHEIT AL 2-4

Art.-Nr.	540306
BxTxH mm	195x310x245
Anschluss	230 V / 0,6 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	8,4 kg

- Leistungsstarke Antriebseinheit
- 2 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Impulsstufe
- Standfestes Aluminium-Gehäuse
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker



EIN STARKES TEAM

Der Krefft Kompakt-Wolf R 70 N ist eine robuste Antriebseinheit mit leistungsfähigem Edelstahl-Wolf nach neuester DIN- / EN-Vorschrift. Schnell und unkompliziert verarbeitet er zuverlässig große Mengen Fleisch und erfüllt höchste hygienische Ansprüche.

Zu seinen bekannten Merkmalen gehören der elektronisch geregelte Antrieb sowie seine kompakte Bauweise, die dieses Gerät standfest und sicher und zu einem idealen Laden-Fleischwolf in Metzgerei- und Fleischereibetrieben macht.

Sein umfangreiches Zubehör, wie unterschiedliche Edelstahl-Lochscheiben und der Wurststopfer, garantieren handliches Arbeiten mit einer Kompakt-Einheit der Profiklasse.

Je nach gewählter Lochscheibe erzielen Sie eine Leistung von bis zu 100 kg/h.

GEMÜSESCHNEIDER G 26



GEMÜSESCHNEIDER

G 26 GR

Leistung bis max. 100 kg/h

Art.-Nr.	540870
----------	--------

Passend für Antriebseinheit KU 3-1

- Mit doppelter Sicherheitsabschaltung gemäß DIN / EN Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse, teflonbeschichtet, mit Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte
- Rettich- und Gurkenschnaidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand
- Spülmaschinenfest
- Sichelmesserscheibe verstellbar von 0 bis 6 mm



GEMÜSESCHNEIDER

G 26 K

Leistung bis max. 100 kg/h

Art.-Nr.	540875
----------	--------

Passend für Antriebseinheit KU 3-1

- Mit doppelter Sicherheitsabschaltung gemäß DIN / EN Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse, teflonbeschichtet, mit Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte
- Rettich- und Gurkenschnaidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand, Ausziehgriff für Reib- und Kronenscheiben
- 5 Scheiben
- Sichelmesserscheibe verstellbar von 0 bis 6 mm
- Reibscheibe RB 30 (3 mm)
- Reibscheibe RB 50 (5 mm)
- Reibscheibe RB 70 (7 mm)
- Kronenscheibe K 6
- Spülmaschinenfest

10

SCHNEIDEN SIE DOCH, WAS SIE WOLLEN

Schneiden, Reiben oder Raspeln. Für die Speisenvorbereitung finden Sie in unserem umfangreichen Schneid- und Reibscheiben-Sortiment für nahezu jede Aufgabenstellung eine Lösung.

Für die Verarbeitung von Gurken, Kohl, Paprika, Karotten, u. v. m. erhalten Sie serienmäßig bereits im Grundmodell G 26 GR eine 6-fach verstellbare Sichelmesserscheibe (0 bis 6 mm). Das Modell G 26 K liefern wir serienmäßig mit 5 Scheiben, bestehend aus 3 Reibscheiben unterschiedlicher Lochgrößen, der 6-fach verstellbaren Sichelmesserscheibe und einer Kronenscheibe.

Je nach gewählter Scheibe erzielen Sie eine Schneidleistung von bis zu 100 kg/h.

SCHEIBENSORTIMENT G 26 – Ø 190 mm

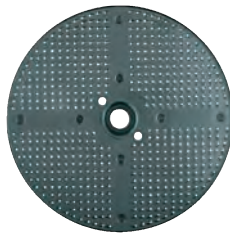
auch für Vorgängermodelle G 22 | G 23 | G 24 | G 25



SICHELMESSERSCHEIBE
teflonbeschichtet

Art.-Nr.	840718
----------	--------

- Schnittstärke 0 bis 6 mm verstellbar
- Garantiert exakten Schnitt
- Vermeidet Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes
- Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kartoffeln oder Paprika



REIBSCHEIBE RB 15
Loch-Ø 1,5 mm

Art.-Nr.	840711
----------	--------



REIBSCHEIBE RB 23
Loch-Ø 2,3 mm

Art.-Nr.	840707
----------	--------



REIBSCHEIBE RB 30
Loch-Ø 3 mm

Art.-Nr.	840727
----------	--------



REIBSCHEIBE RB 50
Loch-Ø 5 mm

Art.-Nr.	840710
----------	--------



REIBSCHEIBE RB 70
Loch-Ø 7 mm

Art.-Nr.	840708
----------	--------



KRONENSCHLEIBE K 6
Löcher kronenförmig

Art.-Nr.	840713
----------	--------

- Geeignet zur Herstellung von Paniermehl und zum Reiben von Hartkäse, Nüssen, Mandeln



SONDERREIBSCHEIBE

Art.-Nr.	840738
----------	--------

- Für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln zu Klößen oder Reibekuchen



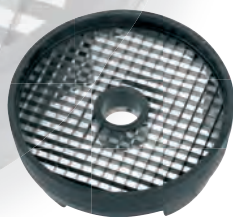
STREIFENSCHLEIBE SV
teflonbeschichtet

Art.-Nr.	840739
----------	--------

- Senkrechte Messer im Abstand von 4 mm
- Waagerechte Messerbalken verstellbar von 0 bis 6 mm

WÜRFELGATTER und AUFBEWAHRUNG

auch für Vorgängermodelle G 22 | G 23 | G 24 | G 25



**WÜRFELGATTER
W10**

Art.-Nr.	840714
----------	--------

- Messerabstand 10x10 mm
- Inkl. Reinigungskamm
- Passend für Gemüseschneider G 23, G 24, G 25 und G 26
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr 840796 verwendbar



**WÜRFELGATTER
W8**

Art.-Nr.	840716
----------	--------

- Messerabstand 8x8 mm
- Inkl. Reinigungskamm
- Passend für Gemüseschneider G 23, G 24, G 25 und G 26
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr 840796 verwendbar



REINIGUNGSKAMM

Art.-Nr.	841598
----------	--------



12



**STREIFENSCHNEIBE
teflonbeschichtet**

Art.-Nr.	840741
----------	--------

- Streifen 2x2 mm
- Nicht verstellbar



**SCHEIBENSCHNEIDSCHNEIBE
S9 / teflonbeschichtet**

Art.-Nr.	840796
----------	--------

- Auch zur Verwendung der Würfelgatter W8 und W10 erforderlich



AUSZIEHGRIFF

Art.-Nr.	840729
----------	--------



**WANDLEISTE WL 4
Edelstahl**

Art.-Nr.	541951
----------	--------

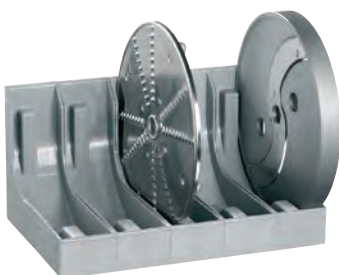
- Für 4 Scheiben



**WANDLEISTE WL 6
Edelstahl**

Art.-Nr.	541950
----------	--------

- Für 6 Scheiben



**KASSETTENSATZ KS 22
Kunststoff**

Art.-Nr.	540600
----------	--------



**KASSETTE (einzeln)
Kunststoff**

Art.-Nr.	840737
----------	--------

Zur optimalen Aufbewahrung von Schneidscheiben der Gemüseschneider
G 23 | G 24 | G 25 | G 26 | G 11 | G 1100

FLEISCHWOLF W 70 N



13



FLEISCHWOLF W 70 N

Edelstahl

Leistung bis zu 100 kg/h

Art.-Nr.

540690

Passend für Antriebseinheit KU 3-1

- Sicherheitsabschaltung nach DIN / EN Vorschrift
- Inkl. 3-fach-Schneidsatz Ø 70 mm, bestehend aus
Vorschneider
Kreuzmesser
Lochscheibe R 70 (4,5 mm)
- Abnehmbarer, rechteckiger Fleischwolfsteller aus CNS
(ca. 4,8 l Füllvolumen) mit Stopfer und Ausziehhaken
für die Wolfschnecke



LOCHSCHEIBEN für Fleischwölfe

zusätzliche Lochscheiben für Fleischwölfe
W 70 N | W 60 N | R 70 N



VORSCHNEIDER N
Edelstahl

Art.-Nr.	841024
----------	--------



KREUZMESSER N
Edelstahl, zum Zerkleinern

Art.-Nr.	841013
----------	--------



LOCHSCHEIBE R 70 N-2
Edelstahl, - Loch-Ø 2 mm

Art.-Nr.	841025
----------	--------



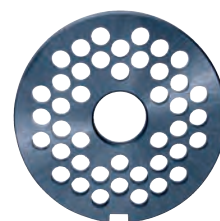
LOCHSCHEIBE R 70 N-3
Edelstahl, - Loch-Ø 3 mm

Art.-Nr.	841026
----------	--------



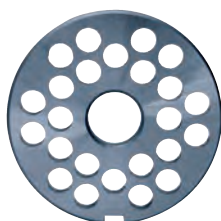
LOCHSCHEIBE R 70 N-4,5
Edelstahl, - Loch-Ø 4,5 mm

Art.-Nr.	841027
----------	--------



LOCHSCHEIBE R 70 N-6
Edelstahl, - Loch-Ø 6 mm

Art.-Nr.	841028
----------	--------



LOCHSCHEIBE R 70 N-8
Edelstahl, - Loch-Ø 8 mm

Art.-Nr.	841029
----------	--------



WURSTSTOPFER
für W 60 N | W 70 N | R 70 N

Art.-Nr.	540760
----------	--------

- Bestehend aus Führungsscheibe und Tülle aus Kunststoff Ø 20 mm
- Auch zum Formen von Cevapcici
- Nur in Verbindung mit Fleischwolf W 60 N | W 70 N | R 70 N zu nutzen



SCHUTZDECKEL
Kunststoff

Art.-Nr.	840915
----------	--------

- Zum Abdecken der Antriebswelle am Antrieb

RÜHR- UND KNETWERKE

15



RÜHR- UND KNETWERK R 5

Art.-Nr.	540827
----------	--------

Passend für Antriebseinheit KU 3-1

- Mit Sicherheitsabschaltung nach DIN / EN Vorschrift
- Edelstahl-Rührschüssel, ca. 9 Liter, spülmaschinenfest
- Schutzhaube mit integrierter Sicherheitsabschaltung und verschließbarer Nachfüllöffnung
- Serienmäßiges Zubehör: Rührbesen, Flachrührer und Knethaken
- Verarbeitung von bis zu 3,0 kg Fertigmasse



RÜHR- UND SCHLAGWERK R 2.2

Art.-Nr.	540782
----------	--------

Passend für Antriebseinheit KU 3-1

- Zum Rühren und Schlagen von ca. 1 Liter Eischnee, ca. 2 Liter Sahne, ca. 5 Liter Mayonnaise, ca. 4 Liter Crêpes- oder anderen Rührteigen, wie z. B. Biskuit- oder Pfannkuchenteig, sowie zum Zubereiten von Puddings, Quarkspeisen oder Cremes
- Serienmäßig großer Rührbesen
- Schutzhaube mit integrierter Sicherheitsabschaltung und verschließbarer Nachfüllöffnung
- Edelstahl-Rührschüssel, ca. 9 Liter, spülmaschinenfest



RÜHR- UND KNETWERKE

Rühr-, Schlag- und Knetwerkzeuge zum Rühren von Mayonnaisen und leichten Teigen, zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, zum Schlagen von Sahne und Eischnee und zum Vermischen von Füllungen und Hackmassen.

GETREIDE- / FLOCKENMÜHLE



GETREIDEMÜHLE

Zum Mahlen von Getreide, Mais, Gewürzen und Kaffeebohnen.

FLOCKENMÜHLE

Zur schonenden Herstellung von Flocken für die Vollwerternährung aus verschiedenen Getreidesorten wie Hafer, Weizen, Roggen oder Leinsamen.

GETREIDEMÜHLE

GEM 2 Z

Art.-Nr. 540781

- Gehäuse und Transportschnecke aus Kunststoff
- Stahlkegel-Mahlwerk zum Mahlen aller Arten von Getreide
- Einstellung fein bis grob

FLOCKENMÜHLE

FM 2 Z

Art.-Nr. 540786

- Gehäuse aus Kunststoff
- Gebärtete Stahl-Rändelwalze zur schonenden Herstellung von Flocken aus verschiedensten Getreidesorten

16





GEHÄUSE GHKU 3 Edelstahl

Art.-Nr.	542102
----------	--------

- Zur Verwendung an der Antriebseinheit KU 3-1 eco2
- Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers
Steakers
Streifenschneiders

GEHÄUSE GHK 1 Edelstahl

Art.-Nr.	542120
----------	--------

- Zur Verwendung an der Antriebseinheit KU 1105 eco2 und KU 1106 eco2
- Leergehäuse zum Einsetzen eines Fleischmürbers
Steakers
Streifenschneiders



VORSATZGEHÄUSE AUS EDELSTAHL zur Aufnahme unterschiedlicher Einsätze

Mit den Gehäusen GHKU 3 (zur Verwendung am Antrieb KU 3-1 ECO2) und GHK 1 (zur Verwendung an den Antrieben KU 1105 ECO2 und KU 1106 ECO2) haben Sie die Möglichkeit, in kürzester Zeit große Mengen Fleisch zu verarbeiten.

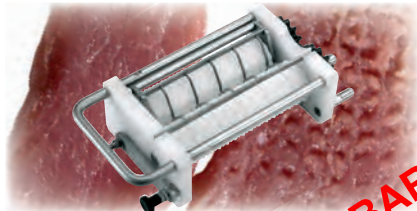
Mit dem Mürber mit verstellbaren Walzen für unterschiedlich dicke Schnitzel können Sie mühelos und sauber Schnitzel mürben. Kein Klopfen, kein Spritzen und kein Lärm belastet Ihren Küchenalltag!

Mit dem Steaker können Sie langfaserige Fleischstücke so bearbeiten, dass sie sehr gut verzehrt werden können.

Die diversen Streifenschneider erleichtern die alltäglichen Schneidarbeiten für z. B. Wurst- oder Käsesalat, Geschnetzeltes, Eintöpfe und Buffets.

EINSÄTZE ZUR FLEISCHBEARBEITUNG

FÜR GEHÄUSE GHKU 3 / GHK 1 / GHKU / GHKS



FLEISCHMÖRSEK

Art.-Nr.	542200
----------	--------

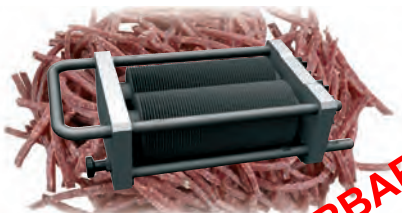
- Verstellbare Walzen aus lebensmittelechtem Kunststoff



STEAKER

Art.-Nr.	542220
----------	--------

18



STREIFENSCHNEIDER

Breite 3 mm

Art.-Nr.	542236
----------	--------

- 2 gegenläufige Messerwellen

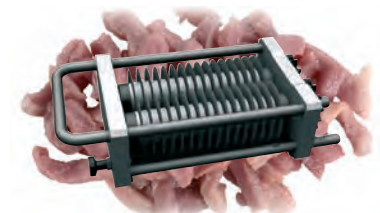


STREIFENSCHNEIDER

Breite 7 mm

Art.-Nr.	542250
----------	--------

- 2 gegenläufige Messerwellen



STREIFENSCHNEIDER

Breite 10 mm

Art.-Nr.	542260
----------	--------

- 2 gegenläufige Messerwellen



STREIFENSCHNEIDER

Breite 13 mm

Art.-Nr.	542270
----------	--------

- 2 gegenläufige Messerwellen



STREIFENSCHNEIDER

Breite 20 mm

Art.-Nr.	542280
----------	--------

- 2 gegenläufige Messerwellen

ANTRIEBSEINHEIT KU 1106 ECO2



ANTRIEBSEINHEIT KU 1106 ECO 2	
Art.-Nr.	541830
BxTxH mm	500x500x580
Anschluss	3-Ph, 16,75 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	45 kg

- Leistungsfähiger **Drehstrommotor**
- Elektronische Drehzahlregelung
- Elektronische Boost-Funktion – bis zu 10 Minuten Leistungssteigerung
- Digitaldisplay mit Folientastatur
- Timer 1 bis 30 Min oder Dauerlauf
- NOT-AUS Schlagschalter
- Doppelte Sicherheitsabschaltung gem. DIN / EN Vorschrift
- Standfestes Hochsockelgehäuse komplett aus CNS
- Elektronischer Motorschutzschalter
- Netzkabel mit Stecker



TISCH	
Art.-Nr.	541830
BxTxH mm	500x500x500

- Für KU 1105, KU 1106, PR 10, PR 21, KU 3-1 und G 11



RÜHR- UND KNETWERK R 1100	
Art.-Nr.	540520

Passend für Antriebseinheit KU 1105 und KU 1106

- Edelstahl-Rühr- und Knetwerk, ca. 15 Liter
- Schutzhaube mit integrierter Sicherheitsabschaltung und Nachfüllöffnung
- Verschiedene Aufsätze, Flachrührer, Knethaken
- Zusatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise, leichten Teigen, zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen, zum Vermengen von Füllmengen und Hackmassen
- Verarbeitungsmenge bis zu maximal 6,0 kg Fertigmasse

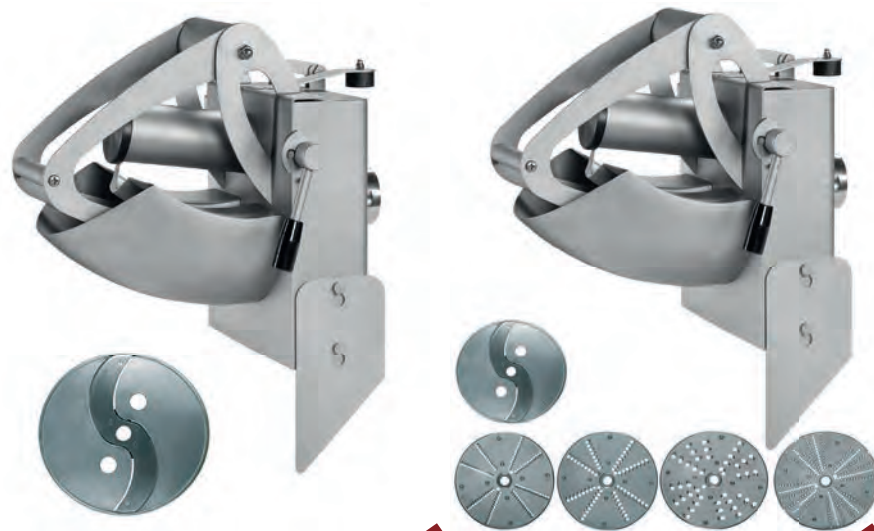


TRANSPORT-UNTERGESTELL TR 1100	
Art.-Nr.	540520
BxTxH mm	700x700x510

Passend für Antriebseinheit KU 1105 und KU 1106

- Untergestell fahrbar
- 3 Lenkrollen, feststellbar

GEMÜSESCHNEIDER G 1100



20

Nicht mehr lieferbar!

GEMÜSESCHNEIDER G 1100	
Art.-Nr.	540550

Passen in die Hebeeinheit KU 1105

unverwundert in das Schneidegehäuse mit doppeltem Sicherheitsabschaltungsgem. DIN / EN-Vorschrift

- Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Sicherungsbügel und Führungswange
- Leistung je nach gewählter Scheibe bis zu 400 kg/h
- Verstellbare Sichelmesserscheibe von 0 bis 10 mm

Nicht mehr lieferbar!

GEMÜSESCHNEIDER G 1100	
Art.-Nr.	540555

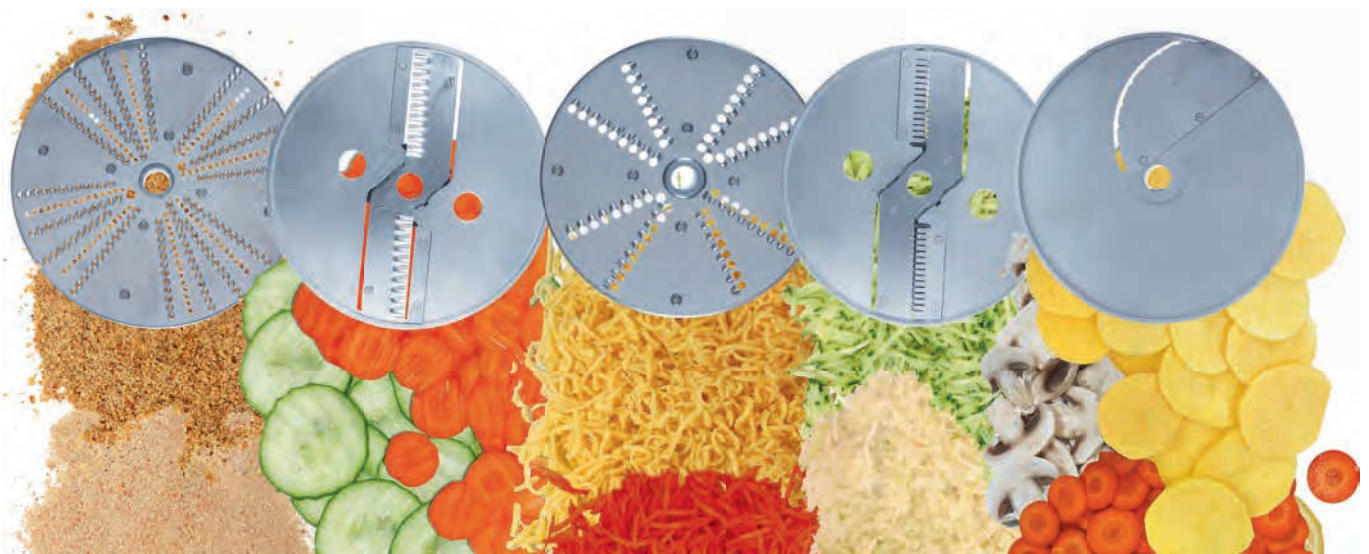
Passen in die Hebeeinheit KU 1105

unverwundert in das Schneidegehäuse mit doppeltem Sicherheitsabschaltungsgem. DIN / EN-Vorschrift

- Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte, Sicherungsbügel und Führungswange
- Leistung je nach gewählter Scheibe bis zu 400 kg/h
- 5 Scheiben
Verstellbare Sichelmesserscheibe von 0 bis 10 mm
Raspelscheibe RS 30 (3 mm)
Raspelscheibe RS 50 (5 mm)
Raspelscheibe RS 70 (7 mm)
Kronenscheibe P (Reibescheibe fein)

GEMÜSESCHNEIDER

Zum Raspeln von Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Rote Bete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für Rohkostsalate oder zum Raspeln von Kartoffeln für z. B. Schweizer Rösti.



SCHEIBENSORTIMENT G 1100 – Ø 210 mm



SICHELMESSERSCHEIBE teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541920
----------	--------

- Schnittstärke von 0 bis 10 mm einstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- **Verwendung bei 1 und 2 mm**
Schneiden von Kohl, Zwiebeln oder Chicorée; Schneiden von Gurken, Radieschen und Kartoffeln usw.
- **Verwendung bei 3 und 6 mm**
Schneiden von Endiviensalat, Kartoffeln, Rote Bete, Karotten, Sellerieknollen, Tomaten usw.
- **Verwendung bei 7 und 10 mm**
Schneiden von Rhabarber, Porree, Kartoffeln oder Sellerie



SCHEIBENSCHNEIDSCHLEIBE teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541925
----------	--------

- Schnittstärke 9 mm
- Schneiden von Chicorée, Endiviensalat, Porree, Paprika, Rhabarber
- Zum Scheibenschneiden von Auberginen, Gurken und Sellerie
- **Auch zur Verwendung der Würfelgatter WG 8/8, WG 10/10 bzw. WG 16/16 erforderlich**



SICHELMESSERSCHLEIBE teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541921
----------	--------

- Mit gezahntem Messer 5 mm
- Besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichem Schneidgut wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Apfelsinen und Äpfeln – aber auch von Kartoffeln, Porree, Lauch usw.



FEINSCHNITTSCHLEIBE teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541928
----------	--------

- Streifen 2x2 mm
- Nicht verstellbar



FEINSCHNITTSCHLEIBE FS 10 / teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541930
----------	--------

- Senkrechte Messer im Abstand von 4 mm
- Waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala



GROBSCHNITTSCHLEIBE GS 10 / teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541931
----------	--------

- Senkrechte Messer im Abstand von 8 mm
- Waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala



RASPELSCHLEIBE RS 23 Loch-Ø 2,3 mm

Art.-Nr.	541935
----------	--------

SCHEIBENSORTIMENT G 1100 – Ø 210 mm



RASPELSCHIBE RS 30
Loch-Ø 3 mm

Art.-Nr.	541936
----------	--------



RASPELSCHIBE RS 50
Loch-Ø 5 mm

Art.-Nr.	541937
----------	--------



RASPELSCHIBE RS 70
Loch-Ø 7 mm

Art.-Nr.	541938
----------	--------



BUNTSCHNITTSCHIBE
BS teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541943
----------	--------

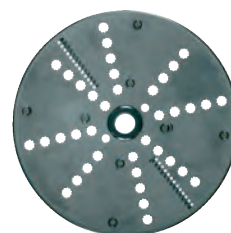
- 0 bis 10 mm verstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- Für Wellenschnitt bei Karotten, Rote Bete, Gurken usw.



KRONENSCHIBE P
(Reibscheibe fein)

Art.-Nr.	541940
----------	--------

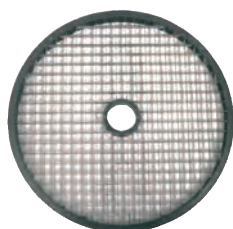
- Zum Reiben von trockenem Brot zu Paniermehl; Parmesankäse, Mandeln, Nüssen, Schokolade oder von Kartoffeln für Reibekuchen und Knödel



KRONENSCHIBE KRB
(Reibscheibe)

Art.-Nr.	541942
----------	--------

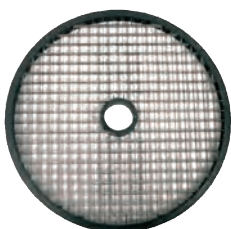
- Speziell zum Reiben von rohen Kartoffeln, z. B. für Reibekuchen



WÜRFELGATTER
WG 8/8

Art.-Nr.	541939
----------	--------

- Messerabstand 8x8 mm
- Inkl. Reinigungskamm
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr. 541925 verwendbar



WÜRFELGATTER
WG 10/10

Art.-Nr.	541932
----------	--------

- Messerabstand 10x10 mm
- Inkl. Reinigungskamm
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr. 541925 verwendbar



REINIGUNGSKAMM

Art.-Nr.	841598
----------	--------

AUFBEWAHRUNG FÜR SCHNEIDSCHEBEN



WANDLEISTE WL 6 Edelstahl

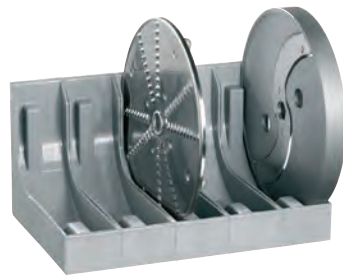
Art.-Nr.	541950
----------	--------

• Für 6 Scheiben / Würfelgatter

WANDLEISTE WL 4 Edelstahl

Art.-Nr.	541951
----------	--------

• Für 4 Scheiben / Würfelgatter



KASSETTENSATZ KS 22 Kunststoff

Art.-Nr.	540600
----------	--------

Zur optimalen Aufbewahrung von Schneidscheiben der Gemüseschneider
G 23 | G 24 | G 25 | G 26 | G 11 | G 1100



KASSETTE (einzeln) Kunststoff

Art.-Nr.	840737
----------	--------



VERWENDUNG VON REIBSCHEIBEN

Zum Reiben von trockenem Brot zu Paniermehl, Parmesankäse, Mandeln, Nüssen, Schokolade oder von Kartoffeln für Reibekuchen und Knödel.

VERWENDUNG VON RASPELSCHEBEN

Zum Raspeln von Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Rote Bete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für Rohkostsalate oder zum Raspeln von Kartoffeln für z. B. Schweizer Rösti.

VERWENDUNG VON WÜRFELGATTERN

Zum Schneiden von Würfeln aus Rote Bete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Äpfeln, Sellerie für Salate, Suppen, Kartoffel- und Gemüsegerichte.

Das Würfelgatter ist nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr. 541925 verwendbar.



FLEISCHWOLF W 1100 N



24

FLEISCHWOLF W 1100 N Edelstahl

Art.-Nr.

Passend für Antriebsscheibe R 1105
und KU 1106

- 5-fach Schneidmesser 32 mm
bestehend aus:
2 Vorwärtsschnitten
1 Rückwärtsschnitt
1 Vorwärtsschnitt
1 Rückwärtsschnitt
- Lochscheibe R 82 (4,5 mm)
mit abnehmbarem, abnehmbarem
Fleischwolfsteller und Kunststoff-
stopfer
- Leistung je nach gewählter Loch-
scheibe bis zu 400 kg/h

FLEISCHWOLF W 1100 KN Edelstahl

Art.-Nr.

Passend für Antriebsscheibe R 1105
und KU 1106

- 3-fach Schneidmesser 32 mm
bestehend aus:
1 Vorwärtsschnitt
1 Rückwärtsschnitt
1 Vorwärtsschnitt
- Lochscheibe R 82 (4,5 mm)
mit abnehmbarem, abnehmbarem
Fleischwolfsteller und Kunststoff-
stopfer
- Leistung je nach gewählter Loch-
scheibe bis zu 300 kg/h

FLEISCHWOLF W 1100 N

Zuverlässige Verarbeitung von
großen Fleischmengen bei hy-
gienisch höchsten Ansprüchen.
Alle Einzelteile des Fleischwolfs
wie Lochscheiben, Kreuzmesser,
Wolfgehäuse, Transportschne-
cke und Einfüllschale sind aus
Edelstahl gefertigt.



VORSCHNEIDER VS 1 Edelstahl

Art.-Nr.

842561



VORSCHNEIDER VS 2 Edelstahl

Art.-Nr.

842563



KREUZMESSER KM Edelstahl

Art.-Nr.

842562



LOCHSCHEIBE R 82-2 Edelstahl, - Loch-Ø 2 mm

Art.-Nr.

842564



LOCHSCHEIBE R 82-3 Edelstahl, - Loch-Ø 3 mm

Art.-Nr.

842565



LOCHSCHEIBE R 82-4,5 Edelstahl, - Loch-Ø 4,5 mm

Art.-Nr.

842566



LOCHSCHEIBE R 82-6 Edelstahl, - Loch-Ø 6 mm

Art.-Nr.

842567



LOCHSCHEIBE R 82-8 Edelstahl, - Loch-Ø 8 mm

Art.-Nr.

842568

NICHT MEHR LIEFERBAR

GEMÜSESCHNEIDER G 11



25

GEMÜSESCHNEIDER G 11 230 Volt	
Art.-Nr.	541903
BxTxH mm	240x610x480
Anschluss	230 V / 0,75 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	23 kg

- Leistungsstarkes Tischmodell
- Sicherheitsabschaltung
- Hochwertiges Aluminium-Edelstahlgehäuse
- Mit Auswerferscheibe
- Leistung je nach gewählter Scheibe zwischen 100 und 400 kg/h
- Motorschutzschalter
- Netzanschlusskabel mit Stecker

GEMÜSESCHNEIDER G 11 400 Volt	
Art.-Nr.	541914
BxTxH mm	240x610x480
Anschluss	400 V / 1,04 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	23 kg

- Leistungsstarkes Tischmodell
- Sicherheitsabschaltung
- Hochwertiges Aluminium-Edelstahlgehäuse
- Mit Auswerferscheibe
- Leistung je nach gewählter Scheibe zwischen 100 und 400 kg/h
- Motorschutzschalter
- Netzanschlusskabel mit Stecker

GEMÜSESCHNEIDER

Der Gemüseschneider G 11 erleichtert Ihnen die tägliche Vorbereitung von Gemüse jeder Art. Dazu stehen Raspelscheiben sowie verstellbare Streifen- und Sichelmesserscheiben mit umfangreichen Funktionen zur Verfügung.

STREIFENSCHNEID-SCHEIBEN

Zum Streifenschneiden von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken, Äpfeln oder Rote Bete für Salate usw.

SCHEIBENSCHNEID-SCHEIBEN

Zum Schneiden von Chicorée, Endivien, Porree, Paprika, Rhabarber, Auberginen, Gurken, Sellerie usw.

SICHELMESSER-SCHEIBEN

Zum Schneiden empfindlicher Produkte wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen – aber auch Kartoffeln, Porree, Lauch usw.

RASPELSCHEBEN

Zum Raspeln von Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Rote Bete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse.





SICHELMESSERSCHEIBE
teflonbeschichtet

Art.-Nr. 541920

- Schnittstärke einstellbar von 0 bis 10 mm
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- **Verwendung bei 1 und 2 mm**
Schneiden von Kohl, Zwiebeln oder Chicorée;
Schneiden von Gurken, Radieschen und Kartoffeln usw.
- **Verwendung bei 3 und 6 mm**
Schneiden von Endiviensalat;
Schneiden von Kartoffeln, Rote Bete, Karotten, Sellerieknollen, Tomaten usw.
- **Verwendung bei 7 und 10 mm**
Schneiden von Rhabarber, Porree;
Schneiden von Kartoffel- oder Selleriescheiben



SCHEIBENSCHNEIDSCHIBE
teflonbeschichtet, - 9 mm

Art.-Nr. 541925

- Auch zur Verwendung der Würfelgatter WG 8/10 (Art.Nr. 541945) bzw. WG 16/20 (Art.Nr. 541946) erforderlich!



SICHELMESSERSCHIBE
gezahnt, - 5 mm

Art.-Nr. 541921

- Teflonbeschichtet
- Mit gezahntem Messer 5 mm, besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichem Schneidgut



FEINSCHNITTSCHIBE FS 10
teflonbeschichtet

Art.-Nr. 541930

- Senkrechte Messer (Abstand 4 mm)
- Waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- Zum Schneiden von Streifen aus Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken, Äpfeln, Rote Bete, usw.



GROBSCHNITTSCHIBE
GS 10

Art.-Nr. 541931

- Teflonbeschichtet
- Senkrechte Messer (Abstand 8 mm)
- Waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- Zum Schneiden von Streifen aus Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken, Äpfeln, Rote Bete, usw.



FEINSCHNITTSCHIBE
2x2 mm

Art.-Nr. 541928

- Teflonbeschichtet
- Nicht verstellbar



RASPELSCHIBE RS 23
Loch-Ø 2,3 mm

Art.-Nr. 541935



RASPELSCHIBE RS 30
Loch-Ø 3 mm

Art.-Nr. 541936



RASPELSCHIBE RS 50
Loch-Ø 5 mm

Art.-Nr. 541937



RASPELSCHEIBE RS 70
Loch-Ø 7 mm

Art.-Nr.	541938
----------	--------



BUNTSCHNITTSCHIBE
teflonbeschichtet BS

Art.-Nr.	541943
----------	--------

- Von 0 bis 10 mm verstellbar
- Schnittstärken-Einrastung mit Einstellskala
- Für Wellenschnitt bei Karotten, Rote Bete, Gurken...



KRONENSCHIBE P
(Reibscheibe fein)

Art.-Nr.	541940
----------	--------

- Zum Reiben von trockenem Brot, Parmesankäse, Mandeln, Nüssen, Schokolade
- Zum Reiben von Kartoffeln für Reibekuchen und Knödel

27



KRONENSCHIBE KRB
(Reibscheibe)

Art.-Nr.	541942
----------	--------

- Speziell zum Reiben von rohen Kartoffeln z. B. für Reibekuchen



WÜRFELGATTER 8/10
teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541945
----------	--------

- Mit Messerabständen 8x8 mm und 10x10 mm
- Im Lieferumfang enthalten:
Ein Würfelgatter
Abdeckplatte für die nicht verwendete Gatterhälfte
Reinigungskamm
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr. 541925 verwendbar



WÜRFELGATTER 16/20
teflonbeschichtet

Art.-Nr.	541946
----------	--------

- Mit Messerabständen 16x16 mm und 20x20 mm
- Im Lieferumfang enthalten:
Ein Würfelgatter
Abdeckplatte für die nicht verwendete Gatterhälfte
Reinigungskamm
- Nur mit Scheibenschneidscheibe Art.-Nr. 541925 verwendbar



WANDLEISTE WL 6
Edelstahl

Art.-Nr.	541950
----------	--------

- Für 6 Scheiben / Würfelgatter



WANDLEISTE WL 4
Edelstahl

Art.-Nr.	541951
----------	--------

- Für 4 Scheiben / Würfelgatter



TRANSPORT-UNTERGESTELL TR 1100

Art.-Nr.	540520
BxTxH mm	700x700x510

Mit Adapterplatte passend für
Gemüseschneider G 11

- Untergestell fahrbar
- 3 Lenkrollen, feststellbar



ADAPTERPLATTE für Untergestell TR 1100

Art.-Nr.	540525
----------	--------

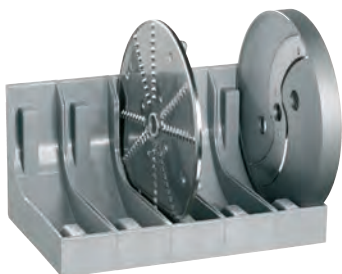
- Zur Montage der Antriebseinheit KU 3-1 oder des Gemüseschneiders G 11 auf das Transportuntergestell TR 1100



VERWENDUNG VON WÜRFELGATTERN

Zweifach verwendbar, halbseitige Gatter mit unterschiedlichen Messerabständen, zum Schneiden von Würfeln aus Rote Bete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Äpfeln, Sellerie und mehr für Salate, Suppen oder Kartoffel- und Gemüsegerichte.

**DAS WÜRFELGATTER IST NUR MIT DER SCHEIBENSCHNEIDSCHIBE
ART.-NR. 541925 VERWENDBAR**



KASSETTENSATZ KS 22 Kunststoff

Art.-Nr.	540600
----------	--------



KASSETTE (einzeln) Kunststoff

Art.-Nr.	840737
----------	--------

Zur optimalen Aufbewahrung von Schneidscheiben der Gemüseschneider
G 23 | G 24 | G 25 | G 26 | G 11 | G 1100





**SCHRÄGSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-LX 20 G/AR**
Messer Ø 200 mm

Art.-Nr.	541105
BxTxH mm	380x235x295
Leistung	0,14 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	10 kg

**SCHRÄGSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-LX 25 G/A**
Messer Ø 250 mm

Art.-Nr.	541110
BxTxH mm	400x250x345
Leistung	0,14 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	14 kg

**SCHRÄGSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-LX 30 G/E**
Messer Ø 300 mm

Art.-Nr.	541135
BxTxH mm	440x290x420
Leistung	0,18 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	24 kg

29

Schneidscheibe der dritten Generation*

- Lebensmittel, Blut, verschiedene Säfte setzen sich aufgrund der neuen Form kaum auf der Oberfläche der Schneidscheibe ab.
- Durch die neue Form der Schneidscheibe wird das Produkt kaum erwärmt. Der volle Geschmack bleibt erhalten.
- Durch das neue Klingenprofil bleibt die Schärfe sehr lange erhalten und das Scheibeninnere bleibt bei den meisten Anwendungen sauber.
- Niedriger Reibungskoeffizient. Erlaubt den Schnitt sehr dünner Scheiben.
- Hohe Beständigkeit gegen Verschleiß und Abrieb, ausgezeichneter Glanz.
- Sehr gute Verarbeitung der meisten Käsesorten, eine Teflonscheibe wird nicht benötigt.
- Sehr gute Reinigungsmöglichkeit durch wegklappbaren Schlitten.
- Mehr Abstand zwischen Motorgehäuse und Schlitten.

Exklusive / einzigartige Funktion



Geöffneter Schlitten K-LX 20 G/A, K-LX 25 G/A



K-LX 30 G/A

Gehäuse, Schlitten und Anschlagplatte aus lackiertem Aluminium, Schneidscheibe der dritten Generation, Schnittstärke stufenlos einstellbar bis ca. 14 mm / 16 mm, Schlitten gleitgelagert, Messerwelle kugelgelagert, Antriebsmotor mit Kühlung, Messer – Schleifapparat serienmäßig, steckerfertige Ausführung, Änderungen vorbehalten

*Nicht geeignet für gefrorene Lebensmittel, Sonderklingen für gefrorene Lebensmittel auf Anfrage.



**SCHRÄGSCHNEIDE-AUFSCHNITTMASCHINE
K-KE 25 A/K**
Messer Ø 250 mm

Art.-Nr.	541122
BxTxH mm	420x297x362
Leistung	0,14 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	15 kg



**SCHRÄGSCHNEIDE-AUFSCHNITTMASCHINE
K-KE 25 A/K TEF**
Messer Ø 250 mm

Art.-Nr.	541125
BxTxH mm	420x297x362
Leistung	0,14 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	15 kg



**SCHRÄGSCHNEIDE-AUFSCHNITTMASCHINE
K-KE 30 A/K TEF**
Messer Ø 300 mm

Art.-Nr.	541155
BxTxH mm	420x297x387
Leistung	0,18 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	17,5 kg

Ausführung TEF:



Gleitplatte und Klingenschutz mit Teflonbeschichtung. Weniger Reibung für alle Lebensmittel, leichtere Reinigung.



Schneidscheibe der dritten Generation*

- Lebensmittel, Blut, verschiedene Säfte setzen sich aufgrund der neuen Form kaum auf der Oberfläche der Schneidscheibe ab.
- Durch die neue Form der Schneidscheibe wird das Produkt kaum erwärmt. Der volle Geschmack bleibt erhalten.
- Durch das neue Klingenprofil bleibt die Schärfe sehr lange erhalten und das Scheibeninnere bei den meisten Anwendungen sauber.
- Niedriger Reibungskoeffizient. Erlaubt den Schnitt sehr dünner Scheiben.
- Hohe Beständigkeit gegen Verschleiß und Abrieb, ausgezeichneter Glanz.
- Sehr gute Verarbeitung der meisten Käsesorten, eine Teflonscheibe wird nicht benötigt.
- Sehr gute Reinigungsmöglichkeit durch wegklappbaren Schlitten.
- Großer Abstand zwischen Klinge und Antrieb, erleichtert die Abfuhr der geschnittenen Ware.

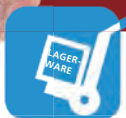
Exklusive / einzigartige Funktion



Gehäuse, Schlitten und Anschlagplatte aus lackiertem Aluminium, Schneidscheibe der dritten Generation, Schnittstärke stufenlos einstellbar bis ca. 14 mm / 16 mm, Schlitten gleitgelagert, Messerwelle kugellagert, Antriebsmotor mit Kühlung, Messer – Schleifapparat serienmäßig, steckerfertige Ausführung, Änderungen vorbehalten

*Nicht geeignet für gefrorene Lebensmittel, Sonderklingen für gefrorene Lebensmittel auf Anfrage.

AUFSCHNITTMASCHINEN



**VERTIKALSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-KEV 30 S/KPF**
Messer Ø 300 mm

Art.-Nr.	541170
BxTxH mm	420x335x485
Leistung	0,23 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	22,5 kg



**VERTIKALSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-KAVS 35 S/K****
Messer Ø 350 mm

Art.-Nr.	541175
BxTxH mm	615x450x600
Leistung	0,30 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	53 kg



**SCHRÄGSCHNEIDE-
AUFSCHNITTMASCHINE
K-KE AU-30 MGS**
Messer Ø 300 mm

Art.-Nr.	541180
BxTxH mm	487x545x685
Leistung	0,23 kW
Spannung	230 V, 50 Hz
Gewicht	49 kg

Aufpreis Teflon: Messerabdeckscheibe und Schnittgut-Gleitfläche teflonbeschichtet.

**Entnehmbare Edelstahlfinger
zur Reinigung in der Spülmaschine



**Entnehmbare Edelstahlplatte
zur Reinigung in der Spülmaschine



Automatischer Digital Schräg- schneider K-KE AU-30 MGS

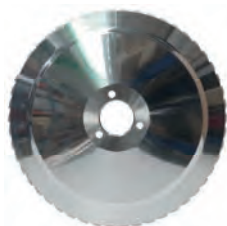
- 3 Drehzahlen der Schneidscheibe einstellbar.
- 3 Geschwindigkeiten des Schlittens einstellbar.
- Kontroll-LEDs für die eingestellte Funktion.
- Scheibenzähler mit Digitalanzeige.
- Manuelle Bedienung des Schlittens möglich.
- Der spezielle Resteandrücker hält und führt auch unförmige Stücke, welche mit einem herkömmlichen Andrücker nicht geführt werden können.



Gehäuse, Schlitten und Anschlagplatte aus lackiertem Aluminium, Schneidscheibe der dritten Generation*, Schnittstärke stufenlos einstellbar bis ca. 14 mm / 16 mm, Schlitten gleitgelagert, Messerwelle kugellagert, Antriebsmotor mit Kühlung, Messer – Schleifapparat serienmäßig, steckerfertige Ausführung, Änderungen vorbehalten

*Nicht geeignet für gefrorene Lebensmittel, Sonderklingen für gefrorene Lebensmittel auf Anfrage.

ZUBEHÖR


**SÄGEZAHNSCHNEID-
SCHEIBE ZS 200**

Art.-Nr.	541116
----------	--------

- hartverchromt
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 200 mm
- zum Schneiden von Brot, Toast ...


**SÄGEZAHNSCHNEID-
SCHEIBE ZS 250**

Art.-Nr.	541117
----------	--------

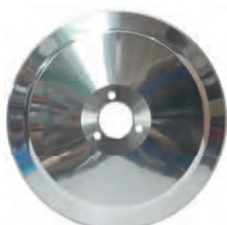
- hartverchromt
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 250 mm
- zum Schneiden von Brot, Toast ...


**SÄGEZAHNSCHNEID-
SCHEIBE ZS 300**

Art.-Nr.	541118
----------	--------

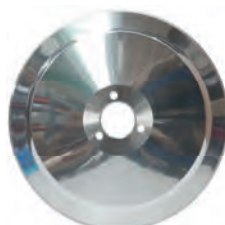
- hartverchromt
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 300 mm
- zum Schneiden von Brot, Toast ...

32


**SCHNEIDSCHEIBE
TB 200**

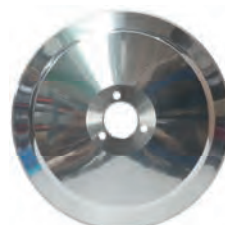
Art.-Nr.	541126
----------	--------

- teflonbeschichtet
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 200 mm
- zum Schneiden von Käse, Kochfleisch ...


**SCHNEIDSCHEIBE
TB 250**

Art.-Nr.	541127
----------	--------

- teflonbeschichtet
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 250 mm
- zum Schneiden von Käse, Kochfleisch ...


**SCHNEIDSCHEIBE
TB 300**

Art.-Nr.	541128
----------	--------

- teflonbeschichtet
- für Aufschnittmaschinen mit einem Scheibendurchmesser von 300 mm
- zum Schneiden von Käse, Kochfleisch ...



PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 5-T



33

RÜHR- UND KNETWERK PR 5-T

Art.-Nr.	541651
BxTxH mm	400x310x450
Anschluss	230 V / 0,75 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	15 kg

- 10 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Timer 1 bis 30 Min oder Dauerlauf
- Kessel (ca. 5 Liter) und 3 Arbeitswerkzeuge aus CNS: Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- Spezialmotor mit abgestimmtem Planeten- / Schneckenradgetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität
- Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Anschlusskabel mit Stecker

EDELSTAHLKESSEL

Art.-Nr.	844000
----------	--------

- Passend für Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 5 und PR 5-T
- Edelstahlkessel, ca. 5 Liter



FLACHRÜHRER Edelstahl

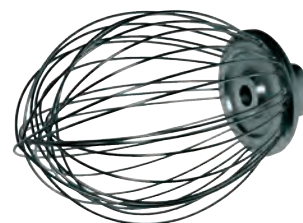
Art.-Nr.	844003
----------	--------

- Passend für Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 5 und PR 5-T

KNETHAKEN Edelstahl

Art.-Nr.	844002
----------	--------

- Passend für Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 5 und PR 5-T



RÜHRBESEN Edelstahldrähte

Art.-Nr.	844004
----------	--------

- Passend für Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 5 und PR 5-T



EDELSTAHL-SCHUTZGITTER Edelstahl

Art.-Nr.	845534
----------	--------

- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung



PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 8-T



RÜHR- UND KNETWERK PR 8-T	
Art.-Nr.	541655
BxTxH mm	470x280x580
Anschluss	230 V / 0,19 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	25 kg

EDELSTAHLKESSEL PR 8-T	
Art.-Nr.	844100

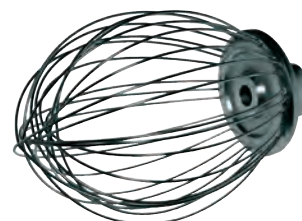
- Passend für Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 8-T
- Edelstahlkessel, ca. 8 Liter

KNETHAKEN PR 8-T Edelstahl	
Art.-Nr.	845628

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Kessel (ca. 8 Liter) und 3 Arbeitswerkzeuge aus CNS: Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- Spezialmotor mit abgestimmtem Planeten- / Kegelradgetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität
- Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Anschlusskabel mit Stecker
- Digitaltimer 1 bis 15 Min



FLACHRÜHRER PR 8-T Edelstahl	
Art.-Nr.	845629



RÜHRBESEN PR 8-T Edelstahldrähte	
Art.-Nr.	844104

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 8-T

Universeller Küchenhelfer.
Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.
Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.
Für sicheres Arbeiten sorgt der Spritzschutz mit integrierter Sicherheitsabschaltung.



EDELSTAHL-SCHUTZGITTER Edelstahl	
Art.-Nr.	845630

- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 10-S / 10-ST



35

RÜHR- UND KNETWERK PR 10-S

Art.-Nr.	541673
BxTxH mm	460x450x760
Anschluss	230 V / 0,25 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	65 kg

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 10 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge: Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Anschlusskabel mit Stecker
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung für z. B. Gemüseschneider G 25 oder Fleischwolf W 60 N

RÜHR- UND KNETWERK PR 10-ST

Art.-Nr.	541678
BxTxH mm	460x450x760
Anschluss	230 V / 0,25 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	65 kg

- Gerätebeschreibung wie PR 10-S, jedoch zusätzlich mit Timer 1 bis 15 Min einstellbar

EDELSTAHLKESSEL PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	844205
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 10-S / 10-ST
- Edelstahlkessel, ca. 10 Liter

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 10-S / 10-ST

Universeller Küchenhelfer.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.

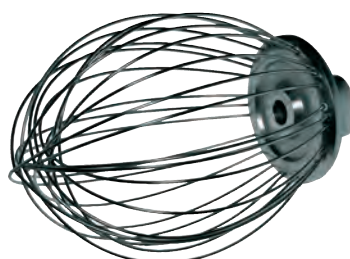
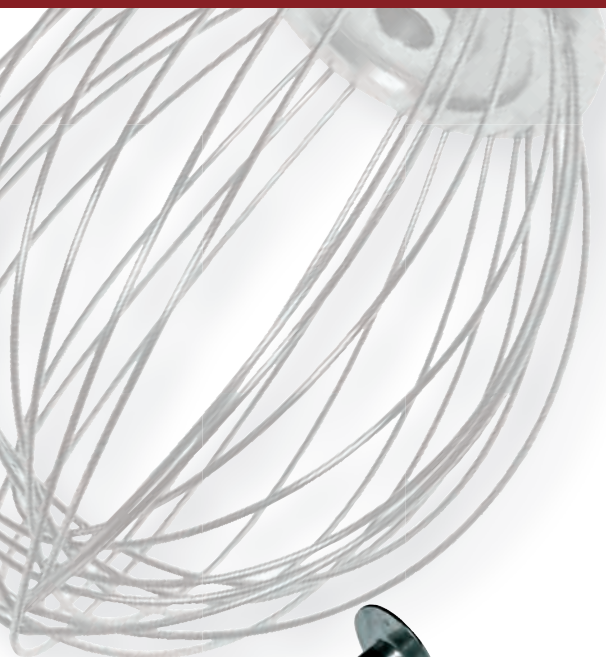
Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.

Für sicheres Arbeiten sorgen Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.

Alle Vorsatzteile aus dem Küchenmaschinen-System wie Gemüseschneider G 24, G 25 oder Fleischwolf W 60 N können am Rühr- und Knetwerk betrieben werden.



ZUBEHÖR FÜR PR 10



36

KNETHAKEN

PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	541672
----------	--------

- Edelstahl

RÜHRBESEN

PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	844209
----------	--------

- Edelstahldrähte

FLACHRÜHRER

PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	541674
----------	--------

- Edelstahl



KNETHAKEN

PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	844207
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

TISCH für KU 1105 / PR 10 / PR 21

Art.-Nr.	541830
----------	--------

BxTxH mm	500x500x500
----------	-------------

FLACHRÜHRER

PR 10-S / 10-ST

Art.-Nr.	844208
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 21-S / 21-ST



EDELSTAHLKESSEL PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	844305
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 21-S / 21-ST
- Edelstahlkessel, ca. 20 Liter

RÜHR- UND KNETWERK PR 21-S

Art.-Nr.	541680
BxTxH mm	530x520x870
Anschluss	230 V / 0,55 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	85 kg

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 20 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge: Rührbesen, Flachrührer, Kneithaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Anschlusskabel mit Stecker
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung für z. B. Gemüeschneider G 25 oder Fleischwolf W 60 N

RÜHR- UND KNETWERK PR 21-ST

Art.-Nr.	541690
BxTxH mm	530x520x870
Anschluss	230 V / 0,55 kW
Spannung	50 Hz
Gewicht	85 kg

- Gerätebeschreibung wie PR 21-S, jedoch zusätzlich mit Timer 1 bis 15 Min einstellbar



NACHRÜSTSATZ RÄDER PR 10 / 21

Art.-Nr.	844321
----------	--------

- 4 Lenkrollen, feststellbar
- Ohne Montage

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 21-S / PR 21-ST

Universeller Küchenhelfer.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.

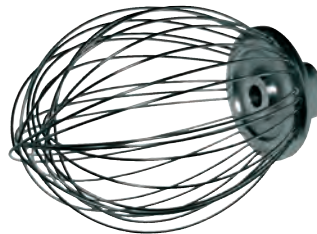
Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.

Für sicheres Arbeiten sorgen ein Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.

Alle Vorsatzteile aus dem Küchenmaschinen-System wie Gemüeschneider G 24, G 25 oder Fleischwolf W 60 N können am Rühr- und Knetwerk betrieben werden.



ZUBEHÖR FÜR PR 21



38

KNETHAKEN PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	541682
----------	--------

- Edelstahl

RÜHRBESEN PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	844309
----------	--------

- Edelstahldrähte

FLACHRÜHRER PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	541683
----------	--------

- Edelstahl



KNETHAKEN PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	844307
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

TISCH für KU 1105 / PR 10 / PR 21

Art.-Nr.	541830
----------	--------

BxTxH mm	500x500x500
----------	-------------

FLACHRÜHRER PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	844308
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

ZUBEHÖR und REDUKTIONSSSET FÜR PR 21



39



KESSEL

für Reduktionsset 10 l

Art.-Nr.	844313
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / 21-ST
- Edelstahlkessel, ca. 10 Liter



KNETHAKEN

für Reduktionsset 10 l

Art.-Nr.	844315
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / 21-ST
- Aluminium-Druckguss

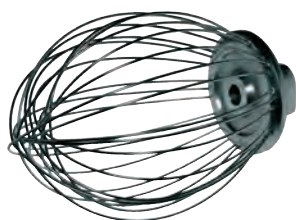


FLACHRÜHRER

für Reduktionsset 10 l

Art.-Nr.	844316
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / 21-ST
- Aluminium-Druckguss



RÜHRBESEN

für Reduktionsset 10 l

Art.-Nr.	844314
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / PR 21-ST
- Edelstahldrähte



REDUKTIONSSSET

PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	844312
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / PR 21-ST
- Edelstahlkessel, ca. 10 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen
- Aluminium-Druckguss
- Edelstahldrähte



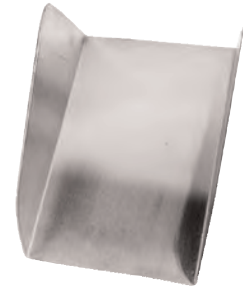
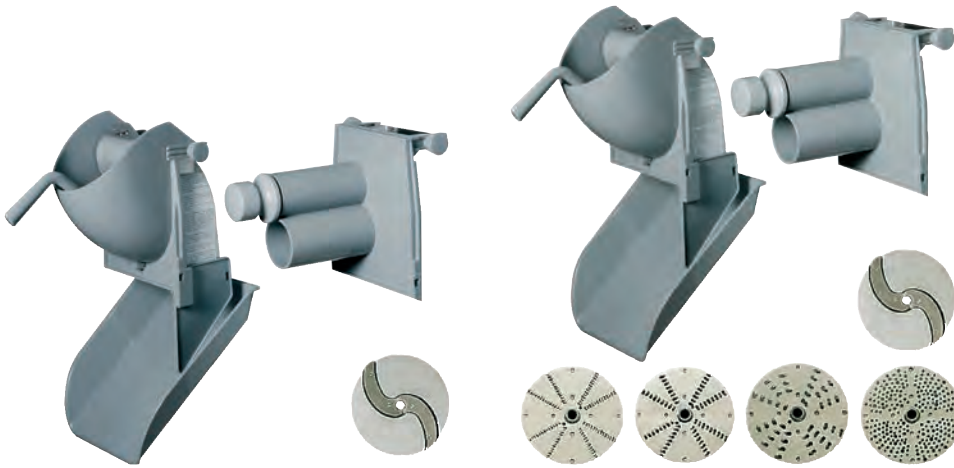
KESSELSCHABER

PR 21-S / 21-ST

Art.-Nr.	541684
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 21-S / PR 21-ST
- Zur nachträglichen Montage
- Nur geeignet für 20 Liter Kessel

GEMÜSESCHNEIDER G 25 FÜR PR 10 / PR 21



40

GEMÜSESCHNEIDER G 25 GR

Leistung bis max. 100 kg/h

Art.-Nr.	540860
----------	--------

- Sicherheitsabschaltung gemäß DIN / EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse, teflonbeschichtet, mit Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte
- Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand
- Sichelmesserscheibe 0 bis 6 mm verstellbar
- Spülmaschinenfest

GEMÜSESCHNEIDER G 25 K

Leistung bis max. 100 kg/h

Art.-Nr.	540865
----------	--------

- Sicherheitsabschaltung gemäß DIN / EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidgehäuse, teflonbeschichtet, mit Antriebsnabe
- Großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Drückplatte
- Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand
- Ausziehgriff für Reib- und Kronenscheiben
- 5 Scheiben
Sichelmesserscheibe von 0 bis 6 mm verstellbar
Reibscheibe RB 30 (3 mm)
Reibscheibe RB 50 (5 mm)
Reibscheibe RB 70 (7 mm)
Kronenscheibe K 6
- Spülmaschinenfest

FÜHRUNGSWANGE PP 21 / Edelstahl

Art.-Nr.	541534
----------	--------

- In Verbindung mit Gemüseschneider G 24 | G 25

GEMÜSESCHNEIDER G 25

Mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN / EN Vorschrift. Die ergonomische Geräteform erlaubt müheloses und körpergerechtes Arbeiten. Ein umfangreiches Scheibensortiment deckt alle Schneid- und Reibeaufgaben ab wie das Schneiden, Reiben, Raspeln von Kohl, Gurken, Kartoffeln, Paprika ...

Leistung je nach gewählter Schneidscheibe bis zu 100 kg/h

HINWEIS

Weitere Vorsteckteile entnehmen Sie bitte der Übersichtstabelle auf Seite 5

HINWEIS

Führungswange für Gemüseschneider G 24 und G 25, bei Einsatz mit PR 21-S und PR 21-ST – siehe Art.-Nr. 541534

SCHEIBENSORTIMENT

siehe Seiten 11 bis 12



PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 30-T

41



RÜHR- UND KNETWERK PR 30-T	
Art.-Nr.	541560
BxTxH mm	670x550x1170
Anschluss	400 V / 1,35 kW
Spannung	50 Hz, 3/N/PE
Gewicht	180 kg

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 30 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge:
Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Serienmäßig mit Timer 1 bis 15 Min
- Anschlusskabel
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung

EDELSTAHLKESSEL PR 30-T	
Art.-Nr.	844405

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 30-T
- Edelstahlkessel, ca. 30 Liter

KNETHAKEN PR 30-T	
Art.-Nr.	844407

- Aluminium-Druckguss

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 30-T

Universeller Küchenhelfer.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.

Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.

Für sicheres Arbeiten sorgen ein Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.



ZUBEHÖR und REDUKTIONSSSET FÜR PR 30-T



FLACHRÜHRER
PR 30-T

Art.-Nr.	844408
----------	--------

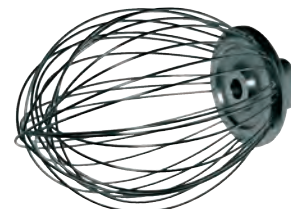
- Aluminium-Druckguss



FLACHRÜHRER
PR 30-T

Art.-Nr.	541562
----------	--------

- Edelstahl



RÜHRBESEN
PR 30-T

Art.-Nr.	844409
----------	--------

- Edelstahldrähte



REDUKTIONSSSET
PR 30-T

Art.-Nr.	844412
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 30-T
- Edelstahlkessel, ca. 20 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen



KESSELROLLWAGEN
PR 30-T

Art.-Nr.	844504
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 30-T



KESSELSCHABER
PR 30-T

Art.-Nr.	844418
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 30-T
- Kesselschaber zur nachträglichen Montage
- Nur geeignet für 30 Liter-Kessel

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 40-T

43



RÜHR- UND KNETWERK PR 40-T

Art.-Nr.	541570
BxTxH mm	750x650x1310
Anschluss	400 V / 1,55 kW
Spannung	50 Hz, 3/N/PE
Gewicht	250 kg

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 40 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge:
Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- Kesselrollwagen
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Serienmäßig mit Timer 1 bis 15 Min
- Anschlusskabel
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung

EDELSTAHLKESSEL PR 40-T

Art.-Nr.	844505
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 40-T
- Edelstahlkessel, ca. 40 Liter

KNETHAKEN PR 40-T

Art.-Nr.	844507
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 40-T

Universeller Küchenhelfer.
Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.
Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.
Für sicheres Arbeiten sorgen ein Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.



ZUBEHÖR und REDUKTIONSSSET FÜR PR 40-T



FLACHRÜHRER
PR 40-T

Art.-Nr.	844508
----------	--------

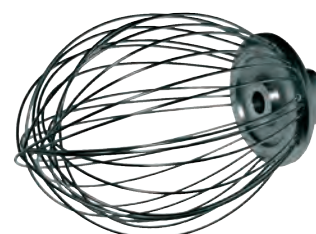
- Aluminium-Druckguss



FLACHRÜHRER
PR 40-T

Art.-Nr.	541572
----------	--------

- Edelstahl



RÜHRBESEN
PR 40-T

Art.-Nr.	844509
----------	--------

- Edelstahldrähte



REDUKTIONSSSET 20 LITER
PR 40-T

Art.-Nr.	844512
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 40-T
- Reduktionsset komplett
- Edelstahlkessel, ca. 20 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen



KESSELROLLWAGEN
PR 40-T

Art.-Nr.	844504
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 40-T



KESSELSCHABER
PR 40-T

Art.-Nr.	844518
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 40-T
- Kesselschaber zur nachträglichen Montage
- Nur für 40 Liter-Kessel geeignet

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 60-T

45



RÜHR- UND KNETWERK PR 60-T

Art.-Nr.	541500
BxTxH mm	780x650x1310
Anschluss	400 V / 2,3 kW
Spannung	50 Hz, 3/N/PE
Gewicht	270 kg

- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 60 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge:
Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- Kesselrollwagen
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Serienmäßig mit Timer 1 bis 15 Min
- Anschlusskabel
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung

EDELSTAHLKESSEL PR 60-T

Art.-Nr.	541506
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 60-T
- Edelstahlkessel, ca. 60 Liter

KNETHAKEN PR 60-T

Art.-Nr.	541510
----------	--------

- Aluminium-Druckguss

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 60-T

Universeller Küchenhelfer.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.

Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.

Für sicheres Arbeiten sorgen ein Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.



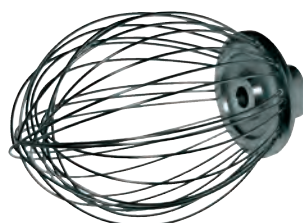
ZUBEHÖR und REDUKTIONSSSET FÜR PR 60-T



FLACHRÜHRER
PR 60-T

Art.-Nr.	541512
----------	--------

- Aluminium-Druckguss



RÜHRBESEN
PR 60-T

Art.-Nr.	541508
----------	--------

- Edelstahldrähte



KESSELROLLWAGEN
PR 60-T

Art.-Nr.	541516
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 60-T



REDUKTIONSSSET 30 LITER
PR 60-T

Art.-Nr.	541502
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 60-T
- Reduktionsset komplett
- Edelstahlkessel, ca. 30 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen



REDUKTIONSSSET 40 LITER
PR 60-T

Art.-Nr.	541504
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 60-T
- Reduktionsset komplett
- Edelstahlkessel, ca. 40 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen



KESSELSCHABER
PR 60-T

Art.-Nr.	541514
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 60-T
- Kesselschaber zur nachträglichen Montage
- Nur für 60 Liter-Kessel geeignet

PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 80-T

47



RÜHR- UND KNETWERK PR 80-T	
Art.-Nr.	541600
BxTxH mm	1080x790x1560
Anschluss	400 V / 2,3 kW
Spannung	50 Hz, 3/N/PE
Gewicht	455 kg

- 4 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Edelstahlkessel, ca. 80 Liter
- 3 Arbeitswerkzeuge:
Rührbesen, Flachrührer, Knethaken
- Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge
- Kesselrollwagen
- 2 separate Taster für Start / Stop
- Serienmäßig mit Timer 1 bis 15 Min
- Anschlusskabel
- Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung
- Elektrische Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung

EDELSTAHLKESSEL PR 80-T	
Art.-Nr.	541606

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 80-T
- Edelstahlkessel, ca. 80 Liter

KNETHAKEN PR 80-T	
Art.-Nr.	541610

- Aluminium-Druckguss



PLANETEN RÜHR- UND KNETWERK PR 80-T

Universeller Küchenhelfer.

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie zum Mischen von Quarkspeisen.

Das Planetengetriebe garantiert eine hervorragende Verarbeitungsqualität.

Für sicheres Arbeiten sorgen ein Schutzgitter sowie eine integrierte Sicherheitsabschaltung.

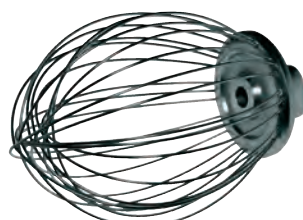
ZUBEHÖR und REDUKTIONSSSET FÜR PR 80-T



FLACHRÜHRER
PR 80-T

Art.-Nr.	541612
----------	--------

- Aluminium-Druckguss



RÜHRBESEN
PR 80-T

Art.-Nr.	541608
----------	--------

- Edelstahldrähte



REDUKTIONSSSET 40 LITER
PR 80-T

Art.-Nr.	541604
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 80-T
- Reduktionsset komplett
- Edelstahlkessel, ca. 40 Liter
- Inklusive 3 Werkzeugen



KESSELROLLWAGEN
PR 80-T

Art.-Nr.	541616
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 80-T



KESSELSCHABER
PR 80-T

Art.-Nr.	541614
----------	--------

- Passend für Planeten Rühr- und Knetwerk PR 80-T
- Kesselschaber zur nachträglichen Montage
- Nur geeignet für 80 Liter-Kessel

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Für den Umfang der Lieferungen oder Leistungen (im folgenden: Lieferungen) sind die beiderseitigen schriftlichen Erklärungen maßgebend. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bestellers gelten jedoch nur insoweit, als der Lieferer oder Leistende (im folgenden: Lieferer) ihnen ausdrücklich schriftlich zugestimmt hat.
2. An Kostenvoranschlägen, Zeichnungen und anderen Unterlagen (im folgenden: Unterlagen) behält sich der Lieferer seine eigentums- und urheberrechtlichen Verwertungsrechte uneingeschränkt vor. Die Unterlagen dürfen nur nach vorheriger Zustimmung des Lieferers Dritten zugänglich gemacht werden und sind, wenn der Auftrag dem Lieferer nicht erteilt wird diesem auf Verlangen unverzüglich zurückzugeben. Die Sätze 1 und 2 gelten entsprechend für Unterlagen des Bestellers; diese dürfen jedoch solchen Dritten zugänglich gemacht werden, denen der Lieferer zulässigerweise Lieferungen übertragen hat.
3. An Standardsoftware hat der Besteller das nicht ausschließliche Recht zur Nutzung mit den vereinbarten Leistungsmerkmalen in unveränderter Form auf den vereinbarten Geräten. Der Besteller darf ohne ausdrückliche Vereinbarung eine Sicherungskopie erstellen.
4. Teillieferungen sind zulässig soweit sie dem Besteller zumutbar sind.
5. Unsere Angebote sind stets freibleibend bis zur schriftlichen Auftragsbestätigung.

49

II. Preise und Zahlungsbedingungen

1. Die Preise verstehen sich ab Werk ausschließlich Verpackung zuzüglich der jeweils geltenden Umsatzsteuer. Soweit nichts anderes vereinbart ist gelten folgende Zahlungsbedingungen:

das Zahlungsziel beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum

Bei Reparaturen und Montagen beträgt das Zahlungsziel 14 Tage ab Rechnungsdatum

Die Preise des Lieferers basieren auf der derzeitigen Kostenlage. Bei einer Änderung derselben ist der Lieferer zu einer Angleichung der Preise bezüglich derjenigen Teile seiner Lieferungen berechtigt, die vereinbarungsgemäß oder aus Gründen die der Lieferer nicht zu vertreten hat, später als 4 Monate nach Vertragsabschluß erbracht werden. Wenn der Lieferer Scheck oder Wechsel annimmt, so geschieht dies nur erfüllungshalber, nicht aber an Erfüllung statt. Im Verzugsfall ist der Lieferer berechtigt Verzugszinsen in Höhe von 8% p.a. über dem Basiszinssatz zu verlangen.

2. Hat der Lieferer die Aufstellung oder Montage übernommen und ist nicht etwas anderes vereinbart, so trägt der Besteller neben der vereinbarten Vergütung alle erforderlichen Nebenkosten wie Reisekosten, Kosten für den Transport des Handwerkszeugs und des persönlichen Gepäcks sowie Auslösungen.
3. Zahlungen sind frei Zahlstelle des Lieferers zu leisten.
4. Der Besteller kann nur mit solchen Forderungen aufrechnen, die unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

III. Eigentumsvorbehalt

1. Die Gegenstände der Lieferungen (Vorbehaltsware) bleiben Eigentum des Lieferers bis zur Erfüllung sämtlicher ihm gegen den Besteller aus der Geschäftsverbindung zustehenden Ansprüche. Soweit der Wert aller Sicherungsrechte, die dem Lieferer zustehen, die Höhe aller gesicherten Ansprüche um mehr als 20% übersteigt, wird der Lieferer auf Wunsch des Bestellers einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte frei geben.
2. Während des Bestehens des Eigentumsvorbehaltes ist dem Besteller eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung untersagt und die Weiterveräußerung nur Wiederverkäufern im gewöhnlichen Geschäftsgang und nur unter der Bedingung gestattet, daß der Wiederverkäufer von seinem Kunden Bezahlung erhält oder den Vorbehalt macht, daß das Eigentum auf den Kunden erst übergeht, wenn dieser seine Zahlungsverpflichtungen erfüllt hat.
3. Bei Pfändungen, Beschlagnahmen oder sonstigen Verfügungen oder Eingriffen Dritter hat der Besteller den Lieferer unverzüglich zu benachrichtigen.
4. Forderungen gegen Dritte aus der Weiterveräußerung oder Weiterverarbeitung der von uns gelieferten Gegenstände werden hiermit im voraus und in Höhe des Wertes unserer Lieferung an uns abgetreten. Der Besteller ist zur Einziehung der sicherungshalber abgetretenen Forderungen nur im ordnungsgemäßen Geschäftsgang und nur widerruflich ermächtigt. Der Widerruf darf nur erfolgen, wenn der Besteller seine vertraglichen Verpflichtungen verletzt, seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nicht nachkommt, zahlungsunfähig oder überschuldet ist, die Eröffnung des Insolvenzverfahrens über sein Vermögen beantragt wurde, im Falle eines Scheck- oder Wechselprotestes oder im Falle einer erfolgten Pfändung. In den vorgenannten Fällen erlischt ferner das Recht zum Weiterverkauf oder zur Verarbeitung der Ware. In diesen Fällen hat der Besteller nach einer entsprechenden Aufforderung durch uns die Forderungsabtretung unverzüglich offen zu legen. Der Lieferer ist dann berechtigt, die Abtretung gegenüber dem Vertragspartner des Bestellers offen zu legen. Der Besteller ist verpflichtet, uns bei Widerruf der Einziehungsermächtigung Name und Firma seines Kunden bzw. Abnehmers und deren Anschrift bekannt zu geben. Nach Widerruf eingehende abgetretene Außenstände sind sofort auf einem Sonderkonto anzusammeln. Kommt der Besteller mit seinen Zahlungsverpflichtungen in Verzug, so ist der Lieferer berechtigt, die Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen. Die Geltendmachung des Eigentumsvorbehalts gilt nicht als Rücktritt vom Vertrag.
5. Bei Pflichtverletzungen des Bestellers, insbesondere bei Zahlungsverzug ist der Lieferer im übrigen nach erfolglosem Ablauf einer dem Besteller gesetzten angemessenen Frist zur Leistung zum Rücktritt und zur Rücknahme berechtigt. Die gesetzlichen Bestimmungen über die Entbehrlichkeit einer Fristsetzung bleiben unberührt. Der Besteller ist zur Herausgabe verpflichtet.

IV. Fristen für Lieferungen; Verzug

1. Die Einhaltung von Fristen für Lieferungen setzt den rechtzeitigen Eingang sämtlicher vom Besteller zu liefernden Unterlagen, erforderlichen Genehmigungen und Freigaben, insbesondere von Plänen, sowie die Einhaltung der vereinbarten Zahlungsbedingungen und sonstigen Verpflichtungen durch den Besteller voraus. Werden diese Voraussetzungen nicht rechtzeitig erfüllt, so verlängern sich die Fristen angemessen. Dies gilt nicht, wenn der Lieferer die Verzögerung zu vertreten hat. Eine Verpflichtung zur Einhaltung einer Lieferzeit entsteht nur durch eine schriftliche Lieferzeitvereinbarung. Eine solche vereinbarte Frist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung nach Eingang der vorgenannten Unterlagen.
2. Ist die Nichteinhaltung der Fristen auf höhere Gewalt z.B. Mobilmachung, Krieg, Aufruhr oder auf ähnliche Ereignisse z.B. Streik, Aussperrung u.ä. zurückzuführen (unabhängig davon, ob diese Ereignisse in der Sphäre des Lieferers oder bei Zulieferanten eintreten), verlängern sich die Fristen angemessen.
3. Sowohl Schadensersatzansprüche des Bestellers wegen Verzögerung der Lieferung als auch Schadensersatzansprüche statt der Lieferung sind in allen Fällen verzögerter Leistung, auch nach Ablauf einer dem

Lieferer etwa gesetzten Frist zur Lieferung, ausgeschlossen. Dies gilt nicht, soweit in Fällen des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit oder wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit zwingend gehaftet wird. Vom Vertrag kann der Besteller im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen nur zurücktreten, soweit die Verzögerung der Lieferung vom Lieferer vertreten ist. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Bestellers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden. Der Besteller ist verpflichtet, auf Verlangen des Lieferers innerhalb einer angemessenen Frist zu erklären, ob er wegen der Verzögerung der Lieferung vom Vertrag zurücktritt oder auf der Lieferung besteht.

4. Werden Versand oder Zustellung auf Wunsch des Bestellers um mehr als einen Monat nach Anzeige der Versandbereitschaft verzögert, kann dem Besteller für jeden angefangenen Monat Lagergeld in Höhe von 0,5% des Preises der Gegenstände der Lieferungen, höchstens jedoch insgesamt 5%, berechnet werden. Der Nachweis höherer oder niedrigerer Lagerkosten bleibt den Vertragsparteien unbenommen.

V. Gefahrübergang

1. Die Gefahr geht auch bei frachtfreier Lieferung wie folgt auf den Besteller über:

a) bei Lieferungen ohne Aufstellung oder Montage, wenn Sie zum Versand gebracht oder abgeholt worden sind. Auf Wunsch und Kosten des Bestellers werden Lieferungen vom Lieferer gegen die üblichen Transportrisiken versichert;

b) bei Lieferungen mit Aufstellungen oder Montage am Tage der Übernahme im eigenen Betrieb oder, soweit vereinbart, nach einwandfreiem Probetrieb.

2. Wenn der Versand, die Zustellung, der Beginn, die Durchführung der Aufstellung oder Montage, die Übernahme im eigenen Betrieb oder der Probetrieb aus vom Hersteller zu vertretenden Gründen verzögert wird oder aus sonstigen Gründen in Annahmeverzug kommt, so geht die Gefahr auf den Besteller über.

3. Falls keine Vorschriften gemacht sind, nimmt der Lieferer den Versand nach seinem Ermessen vor, ohne daß er die Verantwortung für die kürzeste Frachtzeit übernimmt. Bei Anlieferungen frei Haus sind vom Besteller zum Entladen kostenlos Hilfskräfte und Hilfsmittel zur Verfügung zu stellen.

VI. Aufstellung und Montage

1. Vor Beginn der Aufstellungs- und Montagearbeiten hat der Besteller die nötigen Angaben über die Lage verdeckt geführter Strom-, Gas-, Wasserleitungen oder ähnliche Anlagen sowie die erforderlichen statischen Angaben unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.

2. Vor Beginn der Aufstellung oder Montage müssen sich die für die Aufnahme der Arbeiten erforderlichen Beistellungen und Gegenstände an der Aufstellungs- oder Montagestelle befinden und alle Vorarbeiten vor Beginn des Aufbaus soweit fortgeschritten sein, daß die Aufstellung oder Montage vereinbarungsgemäß begonnen und ohne Unterbrechung durchgeführt werden kann.

3. Verzögern sich die Aufstellung, Montage oder Inbetriebnahme durch nicht vom Lieferer zu vertretende Umstände, so hat der Besteller in angemessenem Umfang die Kosten für Wartezeit und zusätzlich erforderliche Reisen des Lieferers oder des Montagepersonals zu tragen.

4. Verlangt der Lieferer nach Fertigstellung die Abnahme der Lieferung, so hat sie der Besteller innerhalb von 2 Wochen vorzunehmen. Geschieht dies nicht, so gilt die Abnahme als erfolgt. Die Abnahme gilt gleichfalls als erfolgt, wenn die Lieferung - ggfs. nach Abschluß einer vereinbarten Testphase - in Gebrauch genommen wird.

VII. Entgegennahme

Der Besteller darf die Entgegennahme von Lieferungen wegen unerheblicher Mängel nicht verweigern.

VIII. Sachmängel

Für Sachmängel haftet der Lieferer wie folgt:

1. Alle diejenigen Teile oder Leistungen sind nach Wahl des Lieferers unentgeltlich nachzubessern, neu zu liefern oder neu zu erbringen, die innerhalb der Verjährungsfrist - ohne Rücksicht auf die Betriebsdauer - einen Sachmangel aufweisen, sofern dessen Ursache bereits im Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag.
2. Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gem. §§ 438 Abs. 1 Nr. 2; 479 Abs. 1 und 634 a Abs. 1 Nr. 2 BGB längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Lieferers und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelung über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
3. Der Besteller hat Sachmängel gegenüber dem Lieferer unverzüglich schriftlich zu rügen.
4. Bei Mängelrügen dürfen Zahlungen des Bestellers in einem Umfang zurückgehalten werden, die in einem angemessenen Verhältnis zu den aufgetretenen Sachmängeln stehen. Der Besteller kann Zahlungen nur zurückhalten, wenn eine Mängelrüge geltend gemacht wird, über deren Berechtigung kein Zweifel bestehen kann. Erfolgt die Mängelrüge zu unrecht, ist der Lieferer berechtigt, die ihm entstandenen Aufwendungen vom Besteller ersetzt zu verlangen.
5. Zunächst ist dem Lieferer Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren.
6. Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Besteller - unbeschadet - etwaiger Schadensersatzansprüche gem. Ziff. XI - vom Vertrag zurücktreten oder die Vergütung mindern. Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten Beschaffenheit, bei nur unerheblicher Beeinträchtigung der Brauchbarkeit, bei natürlicher Abnutzung oder Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel, oder die aufgrund besonderer äußerer Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind, sowie bei nicht reproduzierbaren Softwarefehlern. Werden vom Besteller oder von Dritten unsachgemäße Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten vorgenommen, so bestehen für diese und die daraus entstehenden Folgen ebenfalls keine Mängelanprüche.
7. Ansprüche des Bestellers wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege, Arbeits- und Materialkosten sind ausgeschlossen, soweit die Aufwendungen sich erhöhen, weil der Gegenstand der Lieferung nachträglich an einem anderen Ort als die Niederlassung des Bestellers verbracht worden ist, es sei denn, die Verbringung entspricht seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
8. Rückgriffsansprüche des Bestellers gegen den Lieferer gem. § 478 BGB bestehen nur insoweit, als der Besteller mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Bestellers gegen den Lieferer gem. § 478 Abs. 2 BGB gilt ferner Nr. 8 entsprechend.
9. Für Schadensersatzansprüche gilt im übrigen Art. XI. Weitergehende oder andere als die in diesem Art. VIII geregelten Ansprüche des Bestellers gegen den Lieferer und dessen Erfüllungsgehilfen wegen eines Sachmangels sind ausgeschlossen.

IX. Gewerbliche Schutz- und Urheberrechte; Rechtsmängel

1. Soweit nichts anderes vereinbart, ist der Lieferer verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferorts frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritten (im folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch vom Lieferer erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Besteller berechnigte Ansprüche erhebt, haftet der Lieferer gegenüber dem Besteller innerhalb der in Art. VIII Nr. 2 bestimmten Frist wie folgt:

a) der Lieferer wird nach seiner Wahl und auf seine Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, daß das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist dies dem Lieferer nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Besteller die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu;

b) die Pflicht des Lieferers zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Art. XI c. Die vorstehend genannten Verpflichtungen des Lieferers bestehen nur, soweit der Besteller den Lieferer über die von Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und dem Lieferer alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Besteller die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, daß mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.

2. Ansprüche des Bestellers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.

3. Ansprüche des Bestellers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Bestellers, durch eine vom Lieferer nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, daß die Lieferung vom Besteller verändert oder zusammen mit nicht vom Lieferer gelieferten Produkten eingesetzt wird.

4. Im Falle von Schutzrechtsverletzungen gelten für die in Nr. 1a geregelten Ansprüche des Bestellers im übrigen die Bestimmungen des Art. VIII Nr. 4, 5 und 9 entsprechend.

5. Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen des Art. VIII entsprechend.

6. Weitergehende oder andere als die in diesem Art. IX geregelten Ansprüche des Bestellers gegen den Lieferer und dessen Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.

X. Unmöglichkeit; Vertragsanpassung

1. Soweit die Lieferung unmöglich ist, ist der Besteller berechnigt, Schadensersatz zu verlangen, es sei denn, daß der Lieferer die Unmöglichkeit nicht zu vertreten hat. Jedoch beschränkt sich der Schadensersatzanspruch des Bestellers auf 10% des Wertes desjenigen Teils der Lieferung, der wegen der Unmöglichkeit nicht in zweckdienlichen Betrieb genommen werden kann. Diese Beschränkung gilt nicht, soweit in Fällen des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit oder wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit zwingend gehaftet wird; eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Bestellers ist hiermit nicht verbunden. Das Recht des Bestellers zum Rücktritt vom Vertrag bleibt unberührt.

2. Sofern unvorhersehbare Ereignisse im Sinne von Art. IV Nr. 2 die wirtschaftliche Bedeutung oder den Inhalt der Lieferung erheblich verändern oder auf den Betrieb des Lieferers erheblich einwirken, wird der Vertrag unter Beachtung von Treu und Glauben angemessen angepaßt. Soweit dies wirtschaftlich nicht vertretbar ist, steht dem Lieferer das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten. Will er von diesem Rücktrittsrecht Gebrauch machen, so hat er dies nach Erkenntnis der Tragweite des Ereignisses unverzüglich dem Besteller mitzuteilen und zwar auch dann, wenn zunächst mit dem Besteller eine Verlängerung der Lieferzeit vereinbart war.

XI. Sonstige Schadensersatzansprüche

1. Schadens- und Aufwendungsersatzansprüche des Bestellers (im folgenden: Schadensersatzansprüche) gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen.
2. Dies gilt nicht, soweit zwingend gehaftet wird, z.B. nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit, wegen der Verletzung des Lebens des Körpers oder der Gesundheit und wegen der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Der Schadensersatzanspruch für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt, soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegt oder wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit gehaftet wird. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Bestellers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.
3. Soweit dem Besteller nach diesem Art. XI Schadensersatzansprüche zustehen, verjähren diese mit Ablauf der für Sachmängelansprüche geltenden Verjährungsfrist gem. Art. VIII Nr. 2. Bei Schadensersatzansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz gelten die gesetzlichen Verjährungsvorschriften.

XII. Gerichtsstand und anwendbares Recht

54

1. Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Besteller Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten der Sitz des Lieferers. Der Lieferer ist jedoch auch berechtigt, am Sitz des Bestellers zu klagen.
2. Für die Rechtsbeziehungen im Zusammenhang mit diesem Vertrag gilt ausschließlich deutsches materielles Recht und deutsches Zivilprozeßrecht unter Ausschluß des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (CISG).

XIII. Verbindlichkeit des Vertrages

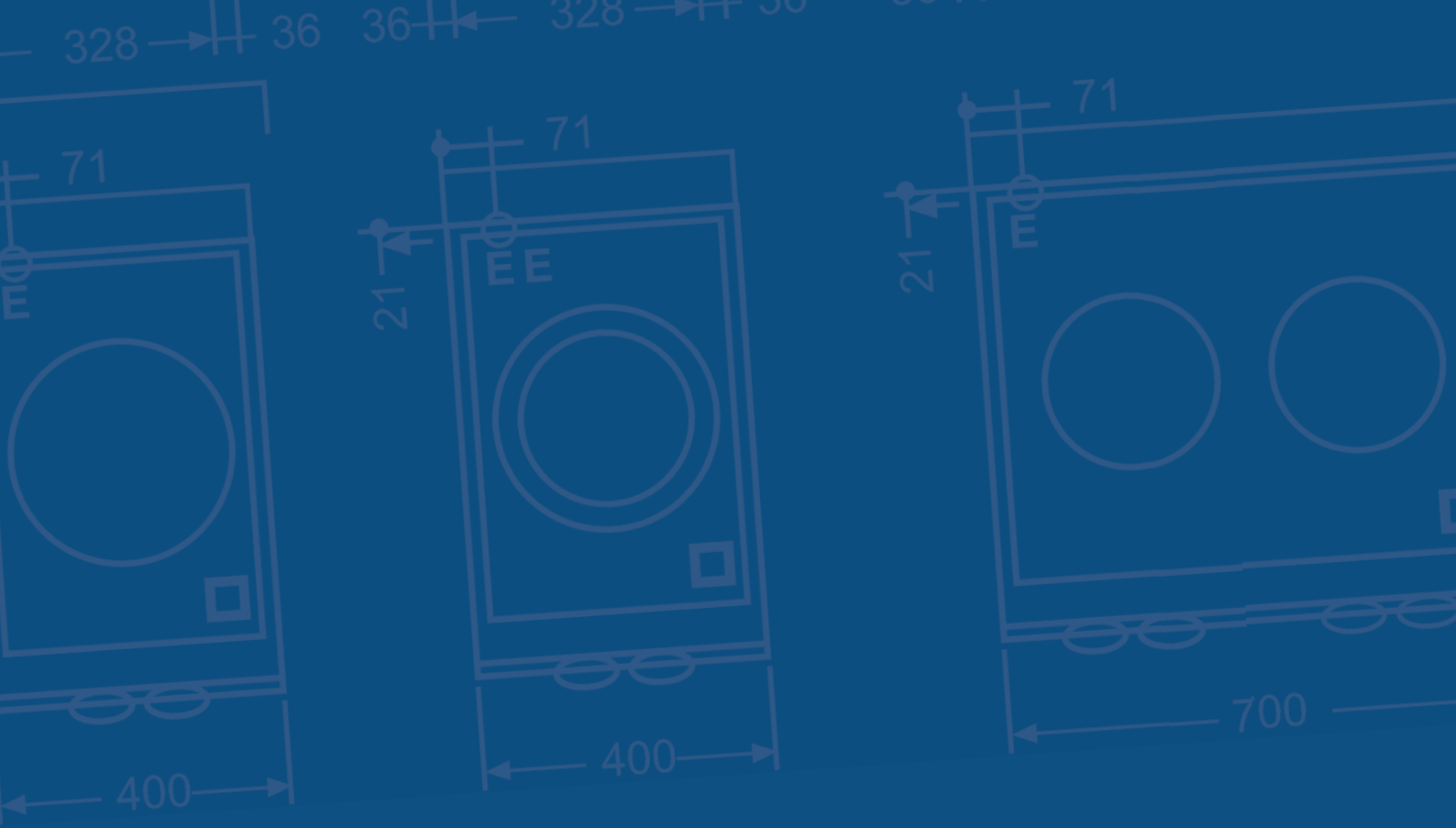
Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein oder unwirksam werden, so bleibt die Gültigkeit der übrigen Vertragsbestimmungen hiervon unberührt. In einem solchen Falle gilt eine dem angestrebten rechtlichen und wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommende Ersatzregelung. Dies gilt nicht, wenn das Festhalten an dem Vertrag eine unzumutbare Härte für eine Partei darstellen würde.

Stierlen GmbH Stand Mai 2012

IMPRESSUM

Stierlen GmbH, Lochfeldstraße 30, D-76437 Rastatt
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. (FH) Siegfried Hilser
Amtsgericht Mannheim HR B 711295 / USt-IdNr. DE 812145297

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Maßangaben und Anschlusswerte beruhen auf Angaben des Herstellers. **Technische Änderungen sowie Preisänderungen bleiben vorbehalten.** Es gelten die abgedruckten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Nachdruck des Kataloges, auch auszugsweise oder auf fotomechanischem und elektronischem Wege oder die Verwendung von Ausschnitten zu Werbezwecken, sind verboten. Alle im Katalog abgebildeten Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Bildverwendung u. a. durch fotolia.com – Mit Erscheinen dieses Katalogs verlieren alle anderen Kataloge / Preislisten / ihre Gültigkeit.



- After-Sales-Service
- Lager – Beratung – Verkauf von
 - Ersatzteilen
 - Krefft Küchenmaschinen
 - Großküchentechnik
- Projekt- und Planungsunterstützung
- Schulungs-, Seminar- und Trainingscenter

Ausführliche Informationen erhalten sie unter
www.stierlen.de

Stierlen GmbH
Lochfeldstr. 30
D-76437 Rastatt
Telefon +49 (0)7222/9047-0
Telefax +49 (0)7222/9047-90
E-Mail: info@stierlen.de
Internet: www.stierlen.de

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence