

Kompakt-Fleischwolf R 70 N (Ausführung Nirosta)



R 70 N

Aufstellfläche	210 mm x 340 mm
Bauhöhe	240 mm
Gewicht	15,0 kg
Anschlusswert	0,60 KW
Stromart	230 V 1~ 50 Hz
Durchsatzleistung	ca. 100 kg / h

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Nirosta-Fleischwolf W 60 N für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

Lochscheiben- und Zubehör für Kompakt-Fleischwolf R 70 N

Lochscheibe- und Zubehör für R 70 N

Vorschneider	
Kreuzmesser zum Zerkleinern	
Lochscheibe R 70 N - 2	Lochgrößen 2,0 mm Ø
Lochscheibe R 70 N - 3	Lochgrößen 3,0 mm Ø
Lochscheibe R 70 N - 4,5	Lochgrößen 4,5 mm Ø
Lochscheibe R 70 N - 6	Lochgrößen 6,0 mm Ø
Lochscheibe R 70 N - 8	Lochgrößen 8,0 mm Ø

Schutzdeckel zum Abdecken der Antriebswelle

Wurststopfer W 20 (Führungsscheibe und Tülle) Füllrohr 20,0 mm Durchmesser

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Kreuzmesser zum Zerkleinern

Lochscheiben mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser

Hack, Mett, Wurst- und Gemüsefüllungen

Wurststopfer

Cevapcici

Antriebseinheit A 2-2



A 2-2

Breite	195 mm
Tiefe	310 mm
Bauhöhe	250 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 – 60 Hz
Anschlusswert	0,60 kW
Drehzahlregelung	Impuls – 1 / 2
Gewicht	8,4 kg

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Antriebseinheit mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe

Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle,

Getreidemühle sowie Rührwerke

Antriebseinheit AL 2-4



AL 2-4



Breite	195 mm
Tiefe	310 mm
Bauhöhe	245 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 – 60 Hz
Anschlusswert	0,60 kW
Drehzahlregelung	Impuls – 1 / 2
Gewicht	8,4 kg



Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck



Antriebseinheit mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe

Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle,

Getreidemühle

KU 2-4 E	Antriebseinheit KU 2-4 E   IP 23D	
	Breite	260 mm
	Tiefe	360 mm
	Bauhöhe	450 mm
	Stromart	230 V 1 ~ 50 – 60 Hz
	Anschlusswert	0,80 kW
	Drehzahlregelung	Stufenlos
	Gewicht	14,5 kg
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
	Leistungsstarke Antriebseinheit auf Hochsockel mit elektronischer Drehzahlregelung Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Beerenpresse, Flockenmühle, Getreidemühle sowie Rühr- und Knetwerke	

G 24 GR	Gemüseschneider G 24 GR (Grundausstattung)  	
	Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift	
	Verarbeitungsmenge	bis 100 kg/h
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüsse	

G 24 K	Gemüseschneider G 24 K (mit 5 Scheiben)  	
	Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift	
	Verarbeitungsmenge	bis 100 kg/h
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüsse	

Schieben und Zubehör für G 24	Scheiben- und Zubehör-Sortiment für G 24	
	Sichelmesserscheibe, verstellbar	0 - 6 mm
	Reibscheibe RB 15	Lochgröße 1,5 mm Ø
	Reibscheibe RB 23	Lochgröße 2,3 mm Ø
	Reibscheibe RB 30	Lochgröße 3,0 mm Ø
	Reibscheibe RB 50	Lochgröße 5,0 mm Ø
	Kronenscheibe K 6	Löcher kronenförmig
	Sonderreibscheibe für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln	
	Reibscheibe RB 70	Lochgröße 7,0 mm Ø
	Reibscheibe RB 90	Lochgröße 9,0 mm Ø
	Reibscheibe RB 120	Lochgröße 12,0 mm Ø
	Streifenscheibe SV	Verstellbar 4 x (0-6 mm)
	Scheiben-Kassetten-Satz aus Kunststoff zur Aufbewahrung der Scheiben Edelstahl-Wandleiste als Halterung für 4 bzw. 6 Scheiben	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck Sichelmesserscheibe 0 – 6 mm einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Paprika, usw. Reibscheiben mit Lochgrößen von 1,5 bis 12,0 mm eignen sich je nach Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw. Kronenscheibe für Paniermehl, Hartkäse, Nüsse, Mandeln, usw. Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Klößen und Reibekuchen aus rohen Kartoffeln Streifenscheibe verstellbar und besitzt im Abstand von 4 mm senkrechte und waagerechte, von 0 – 6 mm verstellbare Messerbalken	

Fleischwolf W 60 N (Ausführung Nirosta)



W 60 N

Durchsatzleistung
 Lochscheibendurchmesser
 3-fach-Nirosta-Schneidsatz best. aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe

ca. 100 kg / h
 70 mm

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Nirosta-Fleischwolf für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

Lochscheiben- und Zubehör für Fleischwolf W 60 N

Lochscheiben und Zubehör für W 60 N

Vorschneider
 Kreuzmesser zum Zerkleinern
 Lochscheibe R 70 N - 2
 Lochscheibe R 70 N - 3
 Lochscheibe R 70 N - 4,5
 Lochscheibe R 70 N - 6
 Lochscheibe R 70 N - 8

Lochgrößen 2,0 mm Ø
 Lochgrößen 3,0 mm Ø
 Lochgrößen 4,5 mm Ø
 Lochgrößen 6,0 mm Ø
 Lochgrößen 8,0 mm Ø

Schutzdeckel zum Abdecken der Antriebswelle
 Wurststopfer W 20 (Führungsscheibe und Tülle) Füllrohr 20,0 mm Ø

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Kreuzmesser zum Zerkleinern
Lochscheiben mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser zur Herstellung von Hack , Mett, Wurst- und Gemüsefüllungen, usw.
Wurststopfer auch zum Formen von Cevapcici

Fleischwolf AW 3



AW 3

2-Fach-Schneidsatz, bestehend aus Kreuzmesser und je einer Lochscheibe der Größen 8 / 3 (mm) und 8 / 4,5 (mm)
 Verarbeitungsmenge

ca. 30 kg/h

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Fleischwolf für den Einsatz in der Fleischverarbeitung

Lochscheiben- und Zubehör für Fleischwolf AW 3

Lochscheiben und Zubehör für AW 3

Kreuzmesser zum Zerkleinern
 Doppelmesser für Speck
 Lochscheibe 8 / 2
 Lochscheibe 8 / 3
 Lochscheibe 8 / 4,5
 Lochscheibe 8 / 6
 Lochscheibe 8 / 8

Lochgrößen 2,0 mm Ø
 Lochgrößen 3,0 mm Ø
 Lochgrößen 4,5 mm Ø
 Lochgrößen 6,0 mm Ø
 Lochgrößen 8,0 mm Ø

Schutzdeckel zum Abdecken der Antriebswelle
 Wurststopfer AWS (Führungsscheibe und Tülle) Füllrohr 20,0 mm Ø

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Kreuzmesser zum Zerkleinern
Doppelmesser für Speck
Lochscheiben mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser zur Herstellung von Hack , Mett, Wurst- und Gemüsefüllungen, usw.
Wurststopfer auch zum Formen von Cevapcici

Gemüseschneider AG 3



Scheiben-Grundausrüstung bestehend aus Messerscheibe Nr. 21,
 Reibscheibe Nr. 22 und Reibscheibe Nr. 23
 Verarbeitungsmenge

ca. 15 kg/h

AG 3

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst, und Nüssen

Scheiben-Sortiment für Gemüseschneider AG 3

Reibscheibe Nr. 24

Lochgröße 1,5 mm Ø

Reibscheibe Nr. 22

Lochgröße 2,5 mm Ø

Reibscheibe Nr. 23

Lochgröße 5,0 mm Ø

Reibscheibe Nr. 26

Lochgröße 12,0 mm Ø

Messerscheibe Nr. 24

Lochgröße 1,5 mm Ø

Messerscheibe Nr. 21

Lochgröße 2,5 mm Ø

Sonderreibscheibe Nr. 24 für die Verarbeitung von rohen Kartoffeln

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Reibscheiben mit Lochgrößen von 1,5 bis 12,0 mm eignen sich je nach Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw.

Messerscheiben 1,5 und 2,5 mm zum Schneiden von Gurken, Paprika, usw.

Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Klößen und Reibekuchen aus rohen Kartoffeln

Scheiben-Sortiment für AG 3

**Reibzylinder-Vorsatz RV 6**

Trommel-Grundausrüstung bestehend aus:

Bircher-Trommel BT 6, Scheiben-Trommel BT 6, Grob-Trommel GT 6,
Fein-Trommel FT 6, Stäbchen-Trommel TT 6 und Püree-Trommel PT 6

RV 6

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst, und Nüssen, usw.

Trommel-Sortiment für Reibzylinder-Vorsatz RV 6

Bircher-Trommel BT 6

Scheiben-Trommel ST 6

Fein-Trommel FT 6

Stäbchen-Trommel TT 6

Püree-Trommel PT 6







Trommel-Sortiment für RV 6

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Bircher-, Grob-, Fein- oder Stäbchen-Trommeln eignen sich für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw.

Scheiben-Trommel zum Schneiden von Kraut, Kohl, Gurken, Rettich, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Zucchini, usw.

Püree-Trommel für die Zubereitung von Klößen und Reibekuchen aus rohen Kartoffeln

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 		
R 4	Schüsselvolumen	8Liter
	Verarbeitungsmenge, Fertigmasse	3,0 kg
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
	Rühren und Schlagen von Eischnee	ca. 1,2 Liter
	Schlagen von Sahne	ca. 3,0 Liter
Rühren von Mayonnaise	ca. 5,0 Liter	
Rühren von leichten Teigen, Kneten von Brot- Hefe- und Schmalzteigen		
Vermengen von Füllmengen und Hackmassen.		
Rühr- und Schlagwerk R 2 		
R 2	Schüsselvolumen	12 Liter
	Verarbeitungsmenge, Fertigmasse	3,0 kg
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
	Rühren und Schlagen von Eischnee	ca. 1,1 Liter
	Schlagen von Sahne	ca. 2,0 Liter
	Rühren von Mayonnaise	ca. 5,0 Liter
	Rühren von Crepes- und anderen Rührteigen	
Zubereitung von Puddings, Quarkspeisen oder Cremes		
Rühr-, Knetwerk KW 2-1 		
KW 2-1	Schüsselvolumen	10 Liter
	Verarbeitungsmenge, Fertigmasse	2,0 kg
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
Rühren und Kneten von leichten Teigen und Massen		
Beerenpresse AP 2 		
AP 2	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
Verarbeitung von Beeren aller Art		
Flockenmühle FM 2 		
FM 2	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
Herstellung von frischen Flocken aus verschiedenen Getreidesorten wie Hafer, Weizen, Roggen, usw. oder aus Reis oder Leinsamen für Vollwerternährung		
Getreidemühle GEM 2 		
GEM 2	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck	
Mahlen aller Getreidearten, sowie Mais, Ölsaaten und Gewürze		
Einstellung von fein bis grob		

Antriebseinheit KU 1100		IP 23D	
KU 1100	Breite	600 mm	
	Tiefe	330 mm	
	Bauhöhe	540 mm	
	Stromart	230 V 1 ~ 50 - 60 Hz	
	Anschlusswert	1,10 kW	
	Anzahl einstellbarer Geschwindigkeiten	15	
	Gewicht	45,0 kg	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
	Leistungsstarke Antriebseinheit auf Hochsockel mit elektronischer Drehzahlregelung	√	
	Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift	√	
Verwendung mit Gemüseschneider, Fleischwolf, Rühr- und Knetwerk	√		
Gemüseschneider G 1100 GR (Grundausstattung)			
G 1100 GR	Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift		
	Verarbeitungsmenge	bis 400 kg/h	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüsse			
Gemüseschneider G 1100 K (mit 5 Scheiben)			
G 1100 K	Vorsatz mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift		
	Verarbeitungsmenge	bis 400 kg/h	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse, Kartoffeln, Obst und Nüsse			
Scheiben- und Zubehör-Sortiment für G 1100			
Schieben und Zubehör für G 1100	Sichelmesserscheibe, verstellbar	0 - 10 mm	
	Scheibenschneidscheibe	Lochgröße 9,0 mm Ø	
	Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer	5,0 mm	
	Feinschnittscheibe 2 x 2 mm		
	Feinschnittscheibe FS 10, verstellbar		
	Grobschnittscheibe GS 10, verstellbar		
	Raspelscheibe RS 23	Lochgröße 2,3 mm Ø	
	Raspelscheibe RS 30	Lochgröße 3,0 mm Ø	
	Raspelscheibe RS 50	Lochgröße 5,0 mm Ø	
	Raspelscheibe RS 70	Lochgröße 7,0 mm Ø	
	Buntschnittscheibe BS, verstellbar	0 – 10 mm	
	Kronenscheibe KRB (Reibscheibe)	Löcher kronenförmig	
	Kronenscheibe P (Reibscheibe, fein)	Löcher kronenförmig	
	Würfegatter WG 8 / 8 (Verwendung mit verstellbarer Sichelmesserscheibe 541 920)	8,0 x 8,0 mm	
	Würfegatter WG 10 / 10 (Verwendung mit verstellbarer Sichelmesserscheibe 541 920)	10,0 x 10,0 mm	
	Würfegatter WG 16 / 16 (Verwendung mit verstellbarer Sichelmesserscheibe 541 920)	16,0 x 16,0 mm	
Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck			
Sichelmesserscheibe 0 – 10mm einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln, usw.			
Raspelscheiben mit Lochgrößen von 2,3 bis 7,0 mm eignen sich je nach Lochgröße und eigenen Erfahrungen für Rohkost, Karotten, Rettich, Hartkäse, Schokolade, Nüsse, Mandeln, usw.			
Kronenscheibe für Paniermehl, Hartkäse, Nüsse, Mandeln, usw.			
Sonderreibscheibe für die Zubereitung von Reibekuchen aus rohen Kartoffeln			
Streifenscheibe verstellbar und besitzt im Abstand von 4 mm senkrechte und waagerechte, von 0 – 10 mm verstellbare Messerbalken			

Fleischwolf W 1100



Durchsatzleistung
 Lochscheibendurchmesser
 5-fach-Nirosta-Schneidsatz bestehend aus 2 Vorschneider, 2 Kreuzmesser und 1 Lochscheibe

ca. 400 kg / h
 82 mm

W 1100

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Nirosta-Fleischwolf für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung

Lochscheiben- und Zubehör für Fleischwolf W 1100

Vorschneider I und Vorschneider II
 Kreuzmesser zum Zerkleinern
 Lochscheibe R 82 - 2
 Lochscheibe R 82 - 3
 Lochscheibe R 82 - 4,5
 Lochscheibe R 82 - 6
 Lochscheibe R 82 - 8

Lochgrößen 2,0 mm Ø
 Lochgrößen 3,0 mm Ø
 Lochgrößen 4,5 mm Ø
 Lochgrößen 6,0 mm Ø
 Lochgrößen 8,0 mm Ø

Lochscheiben für W 1100

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Kreuzmesser zum Zerkleinern
Lochscheiben mit Lochgrößen von 2,0 mm bis 8,0 mm Durchmesser zur Herstellung von Hack , Mett, Wurst- und Gemüsefüllungen, usw.

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100



Schüsselvolumen
 Verarbeitungsmenge, Fertigmasse
Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck
 Rühren und Schlagen von Eischnee
 Schlagen von Sahne
 Rühren von Mayonnaise
 Rühren von leichten Teigen, Kneten von Brot- Hefe- und Schmalzteigen
 Vermengen von Füllmengen und Hackmassen.

15,5 Liter
 max. 6,0 kg
 ca. 1,2 Liter
 ca. 3,0 Liter
 ca. 5,0 Liter

R 1100



Küchen-Kutter KV 55-2



Breite	240 mm
Tiefe	610 mm
Bauhöhe	480 mm
Stromart	230 Volt, 50 Hz
Anschlusswert	0,75 kW
Kesselvolumen	5,5 Liter
Anzahl Geschwindigkeiten	1 plus Impulsstufe
Leistung	100 – 400 kg/h
Drehzahl	2.800 U/min
Gewicht	19,0 kg



Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Anwendung im Bereich Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei- und Bäckereibetriebe

- Zwiebeln hacken oder pürieren
- Petersilie schonend zerkleinern
- Karkassen von Fisch und Krustentieren mühelos zerreiben
- Nüsse, Mandeln, trockenes Brot fein hacken
- Früchte und Beeren zu feinen Saucen
- Gemüse für Suppen pürieren
- Butter kombiniert mit Knoblauch oder Gewürzen zu schmackhafter Kräuterbutter mischen
- Eigelb, Essig und Öl zu Mayonnaisen rühren
- Tartar, Farcen aus Fisch oder Fleisch
- Pasta und Pastetenfüllungen herstellen
- Schonkost für den Diätbereich zubereiten

Aufschnittmaschine K-LX 20		 	
K-LX20	Breite	350 mm	
	Tiefe	320 mm	
	Bauhöhe	300 mm	
	Scheibendurchmesser	200 mm	
	Stromart	230 Volt, 50 Hz	
	Anschlusswert	0,11 kW	
	Schnittstärkeneinstellung	Stufenlos bis 14 mm	
	Gewicht	10,0 kg	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
	Aufschnittmaschine für die Gastronomie, Catering und Feinkostgeschäfte.		Aufschnittmaschine K-LG25G/A

Aufschnittmaschine K-LG25G/A		 	
K-LG25G/A	Breite	480 mm	
	Tiefe	363 mm	
	Bauhöhe	365 mm	
	Scheibendurchmesser	250 mm	
	Stromart	230 Volt, 50 Hz	
	Anschlusswert	0,14 kW	
	Schnittstärkeneinstellung	Stufenlos bis 14 mm	
	Gewicht	14,0 kg	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
	Aufschnittmaschine für die Gastronomie, Catering und Feinkostgeschäfte.		

Aufschnittmaschine K-L300/AL		 	
K-L300/AL	Breite	570 mm	
	Tiefe	480 mm	
	Bauhöhe	420 mm	
	Scheibendurchmesser	300 mm	
	Stromart	230 Volt, 50 Hz	
	Anschlusswert	0,23 kW	
	Schnittstärkeneinstellung	Stufenlos bis 14 mm	
	Gewicht	24,0 kg	
	Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck		
	Aufschnittmaschine für die Gastronomie, Catering und Feinkostgeschäfte.		

Gemüseschneider G 11



Aufstellfläche	240 mm x 610 mm
Breite	240 mm
Tiefe	610 mm
Bauhöhe	480 mm
Stromart Einphasenstrom	230 V 1 ~ 50 Hz
Stromart Drehstrom	400 V 3 ~ 50 Hz
Motorleistung 230 Volt	0,75 kW
Motorleistung 400 Volt	1,04 kW
Drehzahl an der Welle	ca. 340 U / min.
Gewicht	23,0 kg
Scheiben-Durchmesser	210 mm
Durchsatzleistung	ca. 100 kg / h
Geräteschutzklasse	IP 23D
Motorschutzschalter	IP 54
Arbeitsplatzbezogener Schalldruckpegel gemäß DIN	< 70 dB
GS-Prüfzeichen und CE	✓
Sicherheitsabschaltung an Gerätedeckel und Druckhebel	✓
Andrückhebel, Deckel und Schneidgehäuse aus Aluminiumdruckguss	✓
Motorverkleidung aus Chrom-Nickel-Stahl	✓

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Schneiden von Gemüse wie Kohl, Zwiebeln, Chicorée, Gurken, Radieschen Porree, Sellerie, Paprika, Rettich, Kartoffeln, usw.

Schonendes Schneiden von Champignons, Tomaten, Zitronen, Apfelsinen, Äpfeln, Birnen, etc.

Raspeln von Hartkäse, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Roter Beete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für z.B. Rohkostsalat oder zum

Raspeln von Kartoffeln und Schweizer Rösti.

Leistung je nach gewählter Scheibe zwischen 100 und 400 kg/Stunde

G 11

Scheiben- und Zubehör-Sortiment für Gemüseschneider G 11

Sichelmesserscheibe, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 - 10 mm
Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer	5 mm
Scheibenschneidscheibe (erforderlich bei Einsatz von Würfelgatter)	9 mm
Feinschnittscheibe	2 x 2 mm
Feinschnittscheibe 4 mm, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 – 10 mm
Grobschnittscheibe 8 mm, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 – 10 mm
Raspelscheiben mit Lochdurchmesser	2,3 / 3,0 / 5,0 / 7,0 mm
Buntschnittscheibe, verstellbar, mit Einstell-Ableseskala	0 – 10 mm
Kronenscheiben (Reibscheiben)	fein / grob
Würfelgatter 8/10	8 x 8 und 10 x 10 mm
Würfelgatter 16/20	16 x 16 und 20 x 20 mm
Edelstahl-Wandleiste als Halterung	4 bzw. 6 Scheiben

Anwendungsbeispiel / Verwendungszweck

Sichelmesserscheibe 0 – 10 mm einstellbar für exakten Schnitt, vermeidet das Aufrauen und Ausbluten des Schneidgutes. Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Paprika, usw.

1- und 2 mm Einstellung

Schneiden von Kohl, Zwiebeln oder Chicorée, Scheibenschneiden von Gurken, Radieschen, Kartoffeln, usw.

3- und 6 mm Einstellung

Schneiden von Endiviensalat, Scheibenschneiden von Kartoffeln, Rote Beete, Karotten, Sellerie, Tomaten, etc.

7- und 10 mm Einstellung

Schneiden von Rhabarber, Porree, Scheibenschneiden von z.B. Kartoffeln, oder Sellerie

Scheiben-Schneidscheibe zum Schneiden von Chicorée, Endiviensalat, Porree, Paprika, Rhabarber und Scheibenschneiden von Auberginen, Gurken, Sellerie, etc. Diese Scheibe ist erforderlich bei Verwendung der Würfelgatter 8/10 und 16/20 mm (Art.-Nr. 541 945 und Art.-Nr. 541 946)

Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichen Schneidgut wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Apfelsinen, Äpfel und Birnen, aber auch von Kartoffeln, Porree, Lauch, usw.

Streifenschneidscheiben wie Fein- und Grobschnittscheiben zum Schneiden von Streifen aus Kartoffeln, Sellerie, Gurken, Äpfel, Birnen, Roter Beete, Salate, Rösti aus rohen Kartoffeln, usw.

Raspelscheiben zum Raspeln von Hartkäse, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Roter Beete, Karotten, Sellerie und sonstigem Gemüse für z.B. Roh-Kostsalat oder zum Raspeln von Kartoffeln und Schweizer Rösti.

Buntschnittscheibe für Wellenschnitt bei Karotten, Roter Beete, Gurken, usw.

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

Würfelgatter zum Schneiden von Würfeln aus Roter Beete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Äpfel, Birnen, etc. für Salate, Suppen oder Kartoffel- bzw. Gemüsegerichte. Das Würfelgatter ist nur in Verbindung mit der darüber montierten Scheibenschneidscheibe (Art.-Nr. 541 925) 9 mm verwendbar.

Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 20-S



Sicherheitseinrichtung gemäß DIN EN-Vorschrift		✓
Anschlusskupplung für Vorsatzsysteme		✓
Aufstellfläche Tiefe x Breite		500 x 500 mm
Gerätehöhe		730 mm
Stromart		230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel		1,8 m mit Stecker
Anschlusswert		1,2 kW
Anzahl der Geschwindigkeiten		3
Drehzahlen der Arbeitswerkzeuge	Stufe I	ca. 105 U/min.
	Stufe II	ca. 200 U/min.
	Stufe III	ca. 360 U/min.
Gewicht		95 kg
Anwendungsbeispiele		
Rühren von leichten Teigen		8 kg
Kneten von Pizzateig		5 kg
Schlagen von Eierschnee		3 kg
Rühren von Kartoffelpüree		10 kg
Kneten von Mürbeteig		5 kg
Mischen von Füllmengen		8 kg
Kneten von Kuchenteigen		5 kg
Rühren von Brandteig		5 kg
Schlagen von Biskuitmasse		25 Eigelbe

PR 20-S

PR 60/30

Planeten Rührmaschine PR 60/30



Sicherheitsabschaltung		✓
Motorgetriebenes Heben und Senken des Kessel auf jede Höhe		✓
Antrieb über wartungsfreies, im Ölbad laufendes, Vollzahngetriebe		✓
Präzise arbeitendes Planetensystem		✓
Schnellwechsel-System für Kessel und Werkzeuge		✓
Timer		optional
Aufstellfläche Tiefe x Breite		1.070 x 570 mm
Gerätehöhe		1.125 mm
Stromart		230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel		1,5 m mit Stecker
Anschlusswert		1,5 kW
Geschwindigkeitsregelung		stufenlos
Gewicht (mit Zubehör)		ca. 350 kg
Anwendungsbeispiele		
Rühren und Kneten von Teigen	Kessel 1 (60 Liter)	ca. 15 - 20 kg
Schlagen von Eischnee	Kessel 1 (60 Liter)	ca. 12 kg
Rühren und Kneten von Teigen	Kessel 2 (30 Liter)	ca. 7 - 10 kg
Schlagen von Eischnee	Kessel 2 (30 Liter)	ca. 6 kg



Mini-Pizzaofen OE 2

Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung	✓
Zeitschaltuhr für Backzeiten von 1 – 15 Minuten	✓
Thermostatische Kontrolle der Backtemperatur von 50 bis 300°	✓
Kontrollleuchte für erreichte Backtemperatur	✓
Unterhitze abschaltbar	✓
Stand-By-Betrieb für permanente Vorheizung des Backraumes auf ca. 100° C	✓
Abmessungen (L x B x H)	380 x 460 x 214 mm
Gerätetiefe mit Griff	570 mm
Backraumabmessungen (L x B x H)	320 x 330 x 60 mm
Stromart	230 V 1 ~ 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m mit Stecker
Anschlusswert	1,8 kW

Anwendungsbeispiele

Tiefgefrorene, vorgebackene oder frische	Pizzen Bruschetta Ciabatta Hot Dogs
--	--

Einsatzbereiche

- Bistro
- Restaurant
- Fast Food
- Imbis
- Pizzerien