

Der professionelle Partner für die Nahrungsmittelindustrie.
Le partenaire professionnel pour l'industrie alimentaire.

Flury
Schlachttechnik GmbH

Qualität seit 1997

Qualité depuis 1997

| Flury
Schlachttechnik GmbH

Qualität, die gewählt wird.

<p>5 Schlachttechnik <i>Technique d'abattage</i></p>	<p>Treiben Elektrobetäubung, Stimulierung Viehschussgeräte, Zubehör Rundumsorglos-Paket Hörner- und Beinscheren Halbierungssägen, Sägen Federzüge Vakuum-Saug-System Schneid- und Absauggeräte Zubehör Schlachthaus</p>	<p><i>Fouetter</i> <i>Anesthésie, stimulation</i> <i>Pistolets d'abattage, accessoires</i> <i>Pack de service sans souci</i> <i>Cisailles hydrauliques pour pattes et cornes</i> <i>Scies à partager les carcasses, scies</i> <i>Enrouleurs équilibreurs</i> <i>Système de vide par le vide</i> <i>Coupe et aspiration</i> <i>Accessoires d'abattoir</i></p>	
<p>25 Einrichtungen <i>Équipement</i></p>	<p>Schlachthauseinrichtungen Betriebeinrichtung Personal- und Betriebshygiene</p>	<p><i>Installations d'abattoir</i> <i>Rangement, transport</i> <i>Hygiène et équipement</i></p>	
<p>33 Zerlege- und Verarbeitungstechnik <i>Technique de coupe et technologie de traitement</i></p>	<p>Zerlege-, Stich- und Kreissägen Spare-Ribs und Rib-Top Cutter Trimmer, Handskinner Entvlies- und Entschwartzungsmaschinen Slicer, Schneidemaschinen Bandsägen Fleischwölfe Kutter Mischwolf Portionier- und Abdrehvorrichtung Knetmischer Wurstfüller Hamburger-Formmaschinen Hackfleischpressen Tischwurstfüller</p>	<p><i>Scies à découper et sur quartier, circulaires</i> <i>Machine à ribs, découpeur de haut de côtes</i> <i>Trimmers, handskinner</i> <i>Machines à plucher et à découenner</i> <i>Slicer, trancheuses verticales / horizontales</i> <i>Scies à ruban</i> <i>Hachoirs à viande</i> <i>Cutters</i> <i>Hachoirs mélangeur</i> <i>Portionneur-torsadeur</i> <i>Pétrins</i> <i>Poussoirs de saucisses</i> <i>Machines à steak hachés</i> <i>Presses pour fricadelles</i> <i>Poussoir de saucisses</i></p>	
<p>59 Schleifmaschinen Messer Fleischerwerkzeuge Affûteuses Couteaux Outils de boucherie</p>	<p>Schleifmaschinen Abziehstähle Abziehgeräte Spalter, Haumesser Kotelett- und Plätzliklopfer Haustock, Schneideplatten Fleischermesser Kochmesser Kochwerkzeuge Messerhalter-Systeme Bandsägeblätter Klingen Kreis- und Stichsägeblätter</p>	<p><i>Affûteuses</i> <i>Fusils</i> <i>Aiguiser à couteaux</i> <i>Couperets et fendoirs, parterets</i> <i>Battoirs</i> <i>Billot, planches à découper</i> <i>Couteaux à viande</i> <i>Couteaux de chef</i> <i>Outils de cuisine</i> <i>Systèmes de supports de couteaux</i> <i>Lames pour scies à ruban</i> <i>Lames à découenner</i> <i>Lames de scie</i></p>	
<p>103 Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitskleidung Équipement de protection individuelle et vêtements de travail</p>	<p>Stichschutzartikel Schnittschutzhandschuhe Handschuhe Einwegartikel Spender Schürzen Schuhe, Stiefel</p>	<p><i>Équipement de protection</i> <i>Gants anti-coupure</i> <i>Gants</i> <i>Articles jetables</i> <i>Distributeurs</i> <i>Tabliers</i> <i>Chaussures, bottes</i></p>	
<p>121 Verbrauchsmaterial, diverse Geräte und Zubehör Consommables, appareils et outils divers</p>	<p>Schleifzubehör Kreuzmesser, Klingen und Vorschneider Lochscheiben Rippenzieher, Rippenlöser Messinstrumente Haken Nadeln, Spicknadeln Schaufeln, Rührspaten Wurstheber, Schöpfer, Siebe Bürsten, Wischer Diverse Geräte, Werkzeuge Spiessli Schinken- und Rouladenformen Handsägen Lakespritzen und Lakeprüfer</p>	<p><i>Accessoires d'aiguisage</i> <i>Couteaux, lames et plaques à couteau</i> <i>Crilles pour hachoir</i> <i>Tire-côtes, appareils à désosser</i> <i>Instruments de mesure</i> <i>Crochets</i> <i>Aiguilles, lardoirs</i> <i>Pelles, Spatules</i> <i>Poche à saucisse, puisoirs, passoires</i> <i>Brosses, balais</i> <i>Appareils et outils divers</i> <i>Brochettes</i> <i>Moules à jambon et paupiettes</i> <i>Scies à main</i> <i>Pompe à saumure et pèse-saumure</i></p>	

Gegründet im Jahr 1997 hat sich unser Unternehmen seither als kompetenter und leistungsstarker Lieferpartner für ein qualitativ hochwertiges Sortiment an Maschinen und Verbrauchsartikeln auf dem Gebiet der industriellen und gewerblichen Nahrungsmittelproduktion etabliert.

Das Schwergewicht unserer Marktleistung liegt auf dem Gebiet der Fleischproduktion. Durch das Umdenken der Konsumenten und dem Trend hin zu vegetarischen und veganen Nahrungsmitteln, gehört auch die Verarbeitung von pflanzlichen Produkten zu unserer Zielgruppe.

Wir stellen Ihnen eine umfassende technische Unterstützung bei Reparaturarbeiten und Montagen zur Verfügung. Mit unserem Know-how und unserem persönlichen Engagement begleiten wir Sie kompetent durch alle Produktions- und Verarbeitungsschritte Ihres Betriebes. Darauf können Sie sich verlassen – seit über 25 Jahren!

Fondée en 1997, notre société s'est depuis lors imposée comme un fournisseur compétent et performant d'une gamme de machines et de consommables de pointe dans le domaine de la production alimentaire industrielle et commerciale.

Notre performance sur le marché est axée sur le domaine de la production de viande. En raison de la refonte des consommateurs et de la tendance aux aliments végétariens et végétaliens, la transformation de produits à base de plantes fait également partie de notre groupe cible.

Nous vous fournissons une assistance technique complète pour les travaux de réparation et de montage. Grâce à notre savoir-faire et à notre engagement personnel, nous vous accompagnons avec compétence à travers toutes les étapes de production et de transformation de votre entreprise. Vous pouvez compter sur cela – depuis plus de 25 ans !



Kontaktieren Sie uns Contactez nous

📍 Flury Schlachttechnik GmbH
Grienackerweg 9
CH-4226 Breitenbach

☎ T +41 61 783 94 20

✉ info@flury-schlachttechnik.ch

🌐 www.flury-schlachttechnik.ch





Schlachttechnik *Technique d'abattage*

Treiben
Elektrobetäubung, Stimulierung
Viehschussgeräte, Zubehör
Hörner- und Beinscheren
Halbierungssägen, Sägen
Federzüge
Vakuum-Saug-System
Schneid- und Absauggeräte
Zubehör Schlachthaus

Fouetter
Anesthésie, stimulation
Pistolets d'abattage, accessoires
Cisailles hydrauliques pour pattes et cornes
Scies à partager les carcasses, scies
Enrouleurs équilibreurs
Système de vide par le vide
Coupe et aspiration
Accessoires d'abattoir

Viehtreiber KAWE 21
Aiguillon électronique KAWE 21

Elektronischer Viehtreiber zum wirkungsvollen und tierschutzgerechten Treiben von Vieh.

- Automatisches Abschalten des Stromimpulses nach 1 Sekunde
- Batteriebetrieben
- Wartungsfreie Elektronik
- Der KAWE 21 entspricht den geltenden Anforderungen des Tierschutzes

65251

Aiguillon électronique permettant de guider le bétail de manière efficace et conforme aux exigences du bien-être animal.

- Coupure automatique de l'impulsion de courant après 1 seconde
- Fonctionnement sur batterie
- Électronique sans entretien
- Le KAWE 21 correspond à toutes les exigences en vigueur concernant le bien-être animal



Verlängerungsstab
Tige d'extension

Verlängerungsstab für KAWE 21
Erhöht die Reichweite des Anwenders
Müheless aufsteckbar

05250

Tige d'extension pour KAWE 21
Augmente la portée de l'utilisateur
Enfichable sans effort



Viehtreiber MOVIT-M
Tige d'extension

Klatsche zum wirkungsvollen und tierschutzgerechten Treiben von Vieh.

- Schmerzfreies Treiben: keine Elektro-Schocks, keine scharfen Spitzen
- Plötzliches Geräusch und Berührung lösen Fluchtinstinkt aus
- Reduziertes Risiko von Blutungen und verendeten Tieren
- Der MOVIT-M Viehtreiber entspricht allen Anforderungen des Tierschutzes

4943004

Claquette permettant de guider le bétail de manière efficace et conforme aux exigences du bien-être animal.

- Guidage sans douleur: pas de chocs électriques, pas de pointes aiguisées
- Le bruit et le contact soudains déclenchent l'instinct de fuite
- Réduction des risques d'hémorragie et de mort des animaux
- L'aiguillon MOVIT-M répond à toutes les exigences en matière de bien-être animal



Betäubungsgerät STUN-E4 Transformateur d'anesthésie STUN-E4

Elektronisches Hochfrequenz Konstantstrom Betäubungsgerät für kleine Handwerksbetriebe.

- 4 Betäubungsprogramme vorinstalliert
- Lineare Frequenzrampe, ohne abrupte Abstufungen
- Akustische und optische Anzeige für Fehler und Betäubungszeitende
- Komfortable 6 Tasten für Programmwahl und Programmierung
- Interner Datenspeicher für zusätzliche Datensicherung
- Fernprogrammierung der Parameterdatensätze über Webinterface möglich

Transformateur d'anesthésie électronique à courant constant et à haute fréquence.

- 4 programmes d'étourdissement préinstallés
- Rampe de fréquence linéaire, sans gradations abruptes
- Signaux acoustiques et optiques en cas d'erreurs et de fin du temps d'étourdissement
- 6 touches pratiques pour la sélection et la programmation des programmes
- Mémoire de données interne pour une sauvegarde supplémentaire des données
- Programmation à distance des données de paramètres possible via l'interface web

150-906300602



Betäubungsgerät STUN-E6 XXL Transformateur d'anesthésie STUN-E6 XXL

Elektronisches Hochfrequenz Konstantstrom Betäubungsgerät Cloudfähig für mittelgroße Betriebe (wie STUN-E4, zusätzlich):

- 8 Betäubungsprogramme vorinstalliert und individuell anpassbar
- Optional erhältlich: Geflügel und Seuchenprogramm

Transformateur d'anesthésie électronique à courant constant et haute fréquence (utilisable avec le Cloud) pour les entreprises et exploitations artisanales moyennes (comme STUN-E4, en supplément):

- 8 programmes d'étourdissement préinstallés et personnalisables
- Disponible en option: programme pour la volaille et épidémiologique

150-906300606



Betäubungsgerät STUN-E8 XXL Transformateur d'anesthésie STUN-E8 XXL

Elektronisches Hochfrequenz Konstantstrom Betäubungsgerät Cloudfähig für Grossbetriebe oder Industrie (wie STUN-E6 XXL, zusätzlich):

- Für Fallenbetäubung geeignet, mit Fernsteuerausgang für pneumatische Betäubungszange und pneumatische Herzelektrode

Transformateur d'anesthésie électronique à courant constant et haute fréquence (utilisable avec le Cloud) pour les établissements industriels (comme STUN-E6 XXL, en supplément):

- *Convient pour l'étourdissement dans un piège, avec sortie de commande à distance pour pince d'étourdissement pneumatique et électrode cardiaque pneumatique*

150-906300607



Elektronisches Stimulierungsgerät STIM-E512 Stimulateur électronique STIM-E512

Voll programmierbares Stimulationsgerät für Mittel- und Industriebetriebe

- Bessere Entblutung
- Erhöhte Ausbeute durch geringeren Gewichtsverlust
- Zarteres Fleisch
- verkürzte Reifezeit, längere Haltbarkeit

Stimulateur totalement programmable pour entreprises moyennes et industrielles.

- *Meilleure saignée*
- *Rendement accru grâce à une perte de poids réduite*
- *Viande plus tendre*
- *Temps de maturation raccourci, durée de conservation plus longue*

1000608



Betäubungszange STUN-TONG-EP STEEL *Pince à anesthésier STUN-TONG-EP STEEL*

Elektro-Betäubungszange für Schweine und Mast-
schweine. Grosse Öffnungsweite für Kopf- und
Herzbetäubung.

150-906300028

*Pince d'étourdissement électrique pour porcs et porcs
d'engraissement. Grande largeur d'ouverture pour
l'anesthésie de la tête et du coeur.*



Betäubungszange STUN-TONG-EA STEEL *Pince à anesthésier STUN-TONG-EA STEEL*

Elektro-Betäubungszange für Schafe, Lämmer und
Ziegen. Extra lange Zacken für optimalen Hautkontakt.

150-906300029

*Pince d'étourdissement électrique pour moutons,
agneaux et chèvres. Dents extra longues pour un
contact optimal avec la peau.*



Betäubungszange STUN-TONG-ES STEEL *Pince à anesthésier STUN-TONG-ES STEEL*

Elektro-Betäubungszange für Schweine und Sauen. Mit
6-Kant-Elektroden für besseren Kontakt. Abgewinkelter
ergonomischer Handgriff.

150-906300034

*Pince d'étourdissement électrique pour porcs et truies.
Avec des électrodes hexagonales pour un meilleur
contact. Poignée ergonomique coudée.*



Das Sorglos-Paket für Elektrobetäubungs- und Bolzenschussgeräte

Unser Sortiment ist immer so vielseitig wie der Bedarf unserer Kunden. Modernste Technik ist die Lösung, um den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Tierschutz zu bewältigen. Hierbei achten wir besonders darauf, dass alle gesetzlichen Vorgaben und Richtlinien eingehalten werden.

Mit jedem FREUND bzw. SCHERMER Gerät entscheiden Sie sich nicht nur für ein langlebiges Spitzenprodukt, sondern auch für eine solide, langfristige Partnerschaft. Daher bieten wir Ihnen präzise abgestimmte Serviceangebote für einen optimalen technischen und wirtschaftlichen Gerätezustand an.

Ihre Vorteile:

- Reduzierung von Ausfallzeiten
- Maximale Verfügbarkeit und Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte
- Planbare und transparente Kosten für Wartung und Service
- Komplette administrative Abwicklung durch Flury Schlachttechnik GmbH

Unser Leistungsversprechen:

- Ständige Einsatzbereitschaft des Viehschussgerätes und der Elektrobetäubungsanlage bei Ihnen vor Ort mit allen vorgeschriebenen Prüfungen.

Pack de service sans souci pour les appareils électriques d'étourdissement et les pistolets d'abattage

Notre gamme est toujours aussi variée que les besoins de nos clients. La technologie de pointe est la solution pour maîtriser l'équilibre entre économie et bien-être animal. Nous accordons une attention particulière au respect de toutes les exigences et directives légales.

Avec chaque appareil FREUND ou SCHERMER, vous optez non seulement pour un produit haut de gamme durable, mais aussi pour un partenariat solide et à long terme. C'est pourquoi nous vous proposons des offres de service parfaitement coordonnées pour un état technique et économique optimal de l'appareil.

Vos avantages:

- Réduction des temps d'arrêt
- Disponibilité et performance maximale de vos appareils
- Coûts prévisibles et transparents pour la maintenance et le service
- Traitement administratif complet par Flury Schlachttechnik GmbH

Notre engagement:

- Disponibilité permanente des pistolets d'abattage et des étourdisseurs électriques sur votre site avec tous les contrôles prescrits.

Flury
Schlachttechnik GmbH



Bolzenschussapparat Schermer K Serie
Pistolet d'abattage de la série K de Schermer

- Hohe Durchschlagskraft auch bei hoher Schlachtleistung
 - Selbsttätiger Kartuschenauswerfer
 - Schnellschliessender Bajonettverschluss
 - Wenig Verschleiss durch robuste Bauweise
 - Einfache Handhabung
 - Kostengünstige und nässeunempfindliche Hochleistungskartuschen
- *Pouvoir de pénétration élevé, même avec une performance d'abattage élevée*
 - *Éjecteur automatique de cartouches*
 - *Fermeture à baïonnette à fermeture rapide*
 - *Peu d'usure grâce à une construction robuste*
 - *Manipulation simple*
 - *Cartouches haute performance rentables et résistantes à l'humidité*

- 6024000 Schermer KS**
 Bolzenschussapparat mit automatischem Schussbolzen-Rückholssystem
- Bolzenaustritt 80-85 mm
 - Geeignet für Tiere bis 650 kg

- Schermer KS**
Pistolet d'abattage avec système de retour automatique de la tige
- *Sortie des tiges: 80 - 85 mm*
 - *Convient pour des animaux jusqu'à 650 kg*



- 6026000 Schermer KL**
 Bolzenschussapparat in verlängerter Bauweise.
- Bolzenaustritt 125 mm
 - Geeignet für Tiere über 1000 kg wie Zuchtbullen und Wasserbüffel

- Schermer KL**
Pistolet d'abattage long.
- *Sortie des tiges: 125 mm*
 - *Convient pour les gros animaux > 1000 kg comme les taureaux reproducteurs et les buffles d'eau*



Patronen zu KS+KL
Cartouches pour KS+KL

- 6020004** Kaliber 27, 6,8 x 15 mm, blau, für Klein- und Mittellvieh
Calibre 27, 6,8 x 15 mm, bleu, pour petit et moyen bétail

- 6020002** Kaliber 27, 6,8 x 15 mm, rot, für Grossvieh
Calibre 27, 6,8 x 15 mm rouge, pour gros bétail

Packungseinheit: 100 Stück
Contenu par boîte: 100 pièces



Bolzenschussapparat Cash Magnum
Pistolet d'abattage Cash Magnum

Betriebssicheres Betäubungsgerät für Rinder, Kälber, Pferde und Schafe. Für alle Betriebsgrößen.

- Leicht und schnell zu bedienen
- Robuste solide Konstruktion
- Sichere Bedienung

- *Appareil d'étourdissement fiable pour les bovins, les veaux, les chevaux et les moutons. Pour toutes les tailles d'exploitation.*
- *Facile et rapide à utiliser*
- *Construction solide et robuste*
- *Utilisation sûre*

2009800 Kaliber 22
Calibre 22

2009880 Kaliber 25
Calibre 25

2009860 Kaliber 25 XL
Calibre 25 XL



Patronen, Kaliber 22
Cartouches, calibre 22

2009102 Kaliber 22, grün, für Kälber
Calibre 22, verte pour animaux légers (veaux)

2009101 Kaliber 22, rot, für Mittelvieh
Calibre 22, rouge pour animaux moyens (vaches)

2009105 Kaliber 22, schwarz, für Grossvieh
Calibre 22, noir pour animaux lourds (taureaux)

Packungseinheit: 1000 Stück
Contenu par boîte: 1000 pièces



Patronen, Kaliber 25
Cartouches, calibre 25

20007755 Kaliber 25, schwarz, für Kühe und Bullen
Calibre 25, noire pour vaches et taureaux

20007756 Kaliber 25, grün, für schwere Bullen
Calibre 25, verte pour taureaux lourds

20007757 Kaliber 25, rot, für sehr schwere Bullen
Calibre 25, rouge pour taureaux lourds

Packungseinheit: 1000 Stück
Contenu par boîte: 1000 pièces

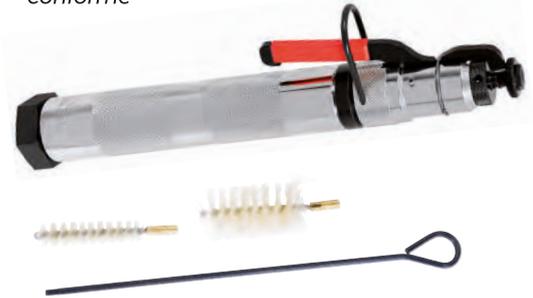


Schussapparat BLITZ-Kerner
Pistolet BLITZ-Kerner

- 09115-V2** Tierbetäubungsapparat in vernickelter, robuster und zuverlässiger Ausführung für die gewerbliche Anwendung.
- Kaliber 9 x 17 mm, für Klein- und Grossvieh
 - Bolzenaustrittslänge: 83 mm
 - Bolzendurchmesser: 12 mm
 - Schutzbügel über dem Auslösehebel
 - Einsatz des «Cartridge Security Systems» = keine Zündung mit nicht zugelassenen Kartuschen möglich

Appareil à étourdir le bétail robuste, fiable. Fabriqué en Allemagne dans un acier de première qualité.

- Calibre 9 x 17 mm, pour petit et gros longueur
- Longueur de la tige sortie: 83 mm
- Diamètre de la tige: 12 mm
- Arceau de sécurité pour la protection de la détente
- Utilisation du «Cartridge Security Systems» = Ne peut-être utilisé avec des munitions non conforme



Puffergarnitur
Set amortisseur

- 09116** 1 Schussbolzenfeder, 1 Gummipuffer.
1 ressort à broche, 1 amortisseur en caoutchouc.



Patronen
Cartouches

- 06422** 9 mm, grün, für Kleinvieh
9 mm, vert, pour petit bétail
- 06421** 9 mm, blau, für Mittelvieh
9 mm, bleu, pour moyen bétail
- 06420** 9 mm, rot, für Grossvieh
9 mm, rouge, pour gros bétail
- Packungseinheit: 50 Stück
Contenu par boîte: 50 pièces



Betäubungsgerät BTG II für Grossgeflügel bis 25 kg
Appareil à étourdir BTG II pour volatile jusque 25 kg

- 9 0234 10** Keine Munition erforderlich.
Fonctionne sans cartouches.



Bolzenschussapparat für Kaninchen
Pistolet pour lapin

- 09114** Keine Munition erforderlich.
Fonctionne sans cartouches.



Horn- und Beinschere HLS12 Cisailles hydrauliques pour pattes et cornes HLS12

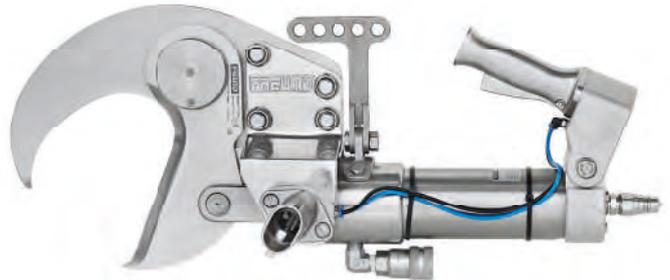
Hydraulische Horn- und Beinschere für industrielle Rinder-Schlachtlinien.

- Messeröffnung: 120 mm
- Betriebsdruck: 3-8 bar
- Gewicht: 26,4 kg

150-902018504

Cisaille hydraulique pour pattes et cornes pour l'abattage industriel.

- Ouverture de lame: 120 mm
- Pression: 3-8 bar
- Poids: 26,4 kg



Beinschere LS15 Cisaille à pattes LS15

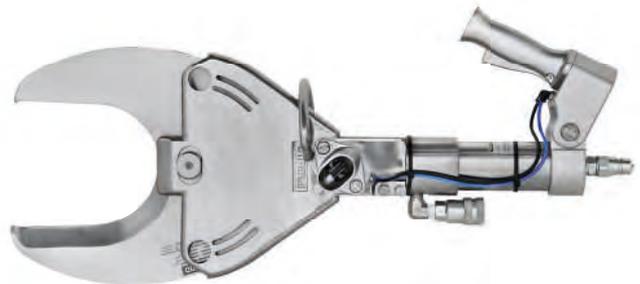
Hydraulische Beinschere für Rinder und Schweine in Industriebetrieben.

- Messeröffnung: 150 mm
- Betriebsdruck: 3-8 bar
- Gewicht: 21,6 kg

150-902026000

Cisaille hydraulique pour les pattes des bovins et porcs en abattage industriel.

- Ouverture de lames: 150 mm
- Pression: 3-8 bar
- Poids: 21,6 kg



Pfoten- und Nackenschere FNS9 Cisaille coupe patte et nuque FNS9

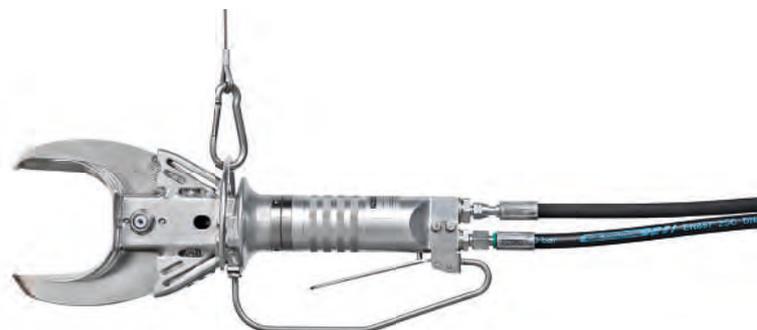
Pfoten- und Nackenschere zum Durchtrennen des Kopfgelenks und Absetzen der Pfoten bei halbierten Schweinen und Sauen durch einen Bediener.

- Messeröffnung: 90 mm
- Betriebsdruck: 6 bar
- Gewicht: 3,9 kg

1002031

Cisaille pour couper les pattes et les vertèbres cervicales sur les carcasses et demi-carcasses des porcs et des truies par un opérateur.

- Ouverture: 90 mm
- Pression: 6 bar
- Poids: 3,9 kg



Neuheit
Nouveauté

Halbierungssäge SB46-24 Scie à partager les carcasses SB46-24

Für Schweine und Schafe in Industriebetrieben, sowie für die Spreizbügel-Schlachtung.

- Motorleistung: 2200 Watt
- Sägeband: 2864
- Schnitttiefe: 460 mm
- Gewicht: 70 kg

Pour porcs et moutons dans les établissements industriels, ainsi que pour l'abattage sur crochets porte-carcasses.

- Puissance: 2200 Watt
- Longueur de ruban: 2864
- Profondeur de coupe: 460 mm
- Poids: 70 kg

150-SB462401_V003 42 Volt / 50 Hz



Halbierungssäge SB46-08 Scie à partager les carcasses SB46-08

Für Schweine, Schafe (Industriebetrieb) und Rinder (Mittelbetrieb) im Kombi-Schlachtband.

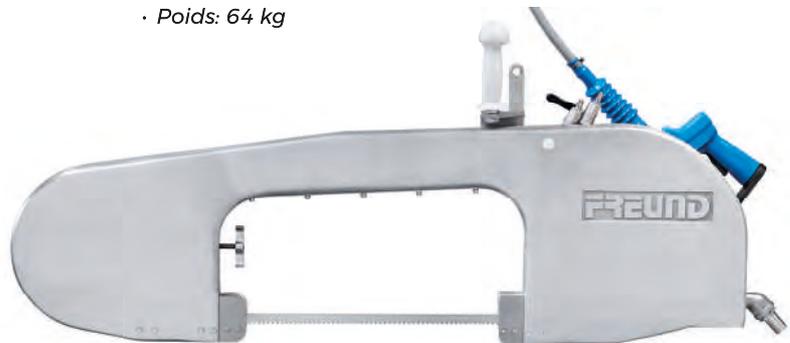
- Motorleistung: 2300 Watt
- Sägeband: 2864 mm
- Schnitttiefe: 460 mm
- Gewicht: 64 kg

Pour porcs, moutons (établissements industriels) et bovins (établissement de taille moyenne) dans la chaîne d'abattage combinée.

- Puissance: 2300 Watt
- Longueur de ruban : 2864 mm
- Profondeur de coupe: 460 mm
- Poids: 64 kg

1004608 42 Volt / 50 Hz

1004618 380 Volt / 50 Hz



Halbierungssäge SB50-08 Scia à partager les carcasses SB50-08

Für Rinder und Sauen in Industriebetriebe.

- Motorleistung: 2300 Watt
- Sägeband: 3248 mm
- Schnitttiefe: 500 mm
- Gewicht: 74 kg

Pour bovins et truies dans les établissements industriels.

- Puissance: 2300 Watt
- Longueur de ruban: 3248 mm
- Profondeur de coupe: 500 mm
- Poids: 74 kg

1005008 42 Volt / 50 Hz

1005018 380 Volt / 50 Hz



Spalt-Hubsäge SH60-03

Scie égoïne pour partager SH60-03

Zum Halbieren von bis zu 100 Schweinen oder 20 Rindern pro Woche. Wasseranschluss mit Spiralschlauch zum Kühlen und Spülen der Schnittfläche.

- Motorleistung: 1300 Watt
- Sägeblatt: 600 mm
- Gewicht: 21,6 kg

1005385 42 Volt / 50 Hz

1005380 380 Volt / 50 Hz

Pour découpe en demi-carcasses jusqu'à 100 porcs ou 20 bovins par semaine. Raccordement à l'eau avec tuyau en spirale pour le refroidissement et le rinçage de la surface de coupe.

- Puissance: 1300 Watt
- Lame: 600 mm
- Poids: 21,6 kg



Spalt-Stichsäge SST50-13

Scie égoïne à partager SST50-13

Kleinste Spalt-Stichsäge Ihrer Art mit vollkommen geschlossenem Drehstrommotor. Für bis zu 2 Rindern, 15 Schweinen oder 50 Schafen pro Woche.

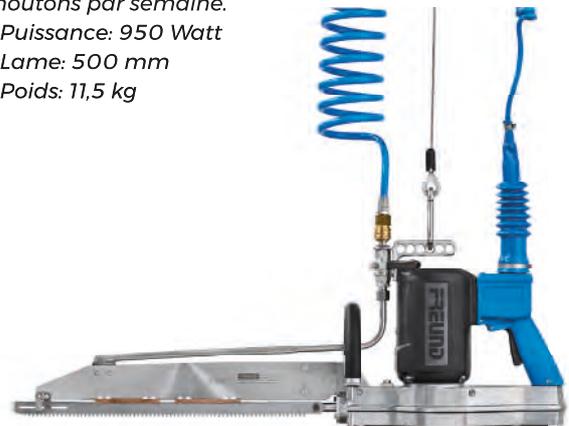
- Motorleistung: 950 Watt
- Sägeblatt: 500 mm
- Gewicht: 11,5 kg

1005083 42 Volt / 50 Hz

1005013 380 Volt / 50 Hz

La plus petite scie alternative de ce type avec un moteur triphasé entièrement fermé. Pour jusqu'à 15 porcs ou 50 moutons par semaine.

- Puissance: 950 Watt
- Lame: 500 mm
- Poids: 11,5 kg



Brustbein-Hubsäge BBH30-03

Scie égoïne à sternum BBH30-03

Säge für Rinder- und Sauenschlachtung in Industriebetrieben.

- Motorleistung: 1300 Watt
- Sägeblatt: 300 mm
- Gewicht: 21,5 kg

1007883 42 Volt / 50 Hz

1007803 380 Volt / 50 Hz

Pour bovins et truies dans les établissements industriels.

- Puissance: 1300 Watt
- Lame: 300 mm
- Poids: 21,5 kg



Artikel-Nr. N° d'article	Typ Typ	Tragkraftbereich Plage de résistance	Seilauszug Course de câble
150-920400000	F0,5-1,6N	0,2 – 0,5 kg	1.6 Meter 1.6 mètre
150-920401000	F1-1,6N	0,4 – 1,0 kg	
150-920402000	F2-1,6N	1,0 – 2,0 kg	
150-920403000	F3-1,6N	2,0 – 3,0 kg	
150-920426100	F14-2SK	10 – 14 kg	2 Meter 2 mètre
150-920430100	F18-2SK	14 – 18 kg	
150-920431100	F22-2SK	18 – 22 kg	
150-920432100	F25-2SK	20 – 25 kg	
150-920436000	F30-2	25 – 30 kg	2 Meter 2 mètre
150-920437000	F35-2	30 – 35 kg	
150-920438000	F45-2	35 – 45 kg	
150-920439100	F55-2 SK	45 – 55 kg	
150-920440000	F65-2	55 – 65 kg	
150-920441000	F75-2	65 – 75 kg	
150-920442000	F90-2	75 – 90 kg	2 Meter 2 mètre
150-920443000	F105-2	90 – 105 kg	
150-920414001	F4-2,5	2 – 4 kg	2.5 Meter 2.5 mètre
150-920415102	F6-2,5SK	4 – 6 kg	
150-920416101	F8-2,5SK	6 – 8 kg	
150-920417101	F10-2,5SK	8 – 10 kg	
150-920418101	F14-2,5SK	10 – 14 kg	
150-920470100	F20-3SK	15 – 20 kg	3 Meter 3 mètre
150-920471000	F25-3	20 – 25 kg	
150-920472000	F35-3	25 – 35 kg	
150-920473000	F45-3	35 – 45 kg	3 Meter 3 mètre
150-920474000	F50-3	40 – 50 kg	
150-920475000	F60-3	50 – 60 kg	
150-920476000	F70-3	60 – 70 kg	
150-920477000	F80-3	70 – 80 kg	
150-920478000	F90-3	80 – 90 kg	
150-920479000	F100-3	80 – 100 kg	
150-920480000	F115-3	100 – 115 kg	3 Meter 3 mètre
150-920481000	F130-3	115 – 130 kg	
150-920482000	F140-3	130 – 140 kg	
150-920483000	F150-3	140 – 150 kg	
150-920484000	F160-3	150 – 160 kg	
150-920485000	F180-3	160 – 180 kg	



Vakuum-Saug-System Systeme de vide par le vide

Zum Absaugen von Rückenmark, Gehirn, Flomen und Fettresten, Lungen bei Geflügel etc. mittels Vakuum.

Individuell kombinierbare Anlage aus:

- Vakuumtank (rostfrei) in verschiedenen Grössen
- Diverse Schläuche
- Handstücke für verschiedene Anwendungsfälle

Pour l'aspiration des résidus de la moëlle épinière, le cerveau, la graisse sous-cutanée et les restes de graisse, les poumons de volaille etc. par le vide.

Installation combinable individuellement à partir des éléments suivants:

- Cuve à vide (inoxydable - en différentes tailles)
- Divers tuyaux
- Poignées pour différentes applications



Handstück VSS-VH38B Poignée VSS-VH38B

150-VH38B

Vakuum-Saug-System-Handstück mit Kratzkante. Zur Entfernung des Rückenmarks (aus dem halbierten Tierkörper) bei Rindern, Schweinen und Schafen.

Poignée en option pour le système d'aspiration par le vide VSS. Pour le retrait de la moëlle épinière (dans la carcasse coupée en deux) chez les bovins, les porcins et les ovins.



Handstück VSS-VH38H Poignée VSS-VH38H

150-VH38H

Vakuum-Saug-System-Handstück mit Kratzdorn. Zur Entfernung des Rückenmarks (aus dem halbierten Tierkörper) bei Rindern, Schweinen und Schafen.

Poignée en option pour le système d'aspiration par le vide VSS. Pour le retrait de la moëlle épinière (dans la carcasse coupée en deux) chez les bovins, les porcins et les ovins.



Rückenmarkentferner-Trimmer Trimmer pour moëlle épinière

Der modernste Weg das Rückenmark zu entfernen, indem das Risikomaterial komplett isoliert wird.

Der Rückenmarksstrang wird mittels Vakuum (VSS Vakuumanlage = Zubehör) angesaugt. Die innen liegende Schneide trennt die spirale Ganglinie ab ohne die Rückenmarkshaut zu verletzen.

Le moyen le plus moderne de retirer la moëlle épinière en isolant complètement la matière éventuellement dangereuse

La moëlle épinière est aspirée au moyen d'un vide (système de vide VSS = accessoire). Le bord coupant interne sépare les ganglions rachidiens sans endommager la peau de la moëlle épinière



Vakuum-Trimmer 35 Trimmer à aspiration 35

- Absaug-Trimmer mit anwendungsoptimiertem Design
- Verschiedene Messerarten
- Geringe Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleissarme Qualitätsbauteile
- Ruhiger Lauf minimiert Vibrationen am Handstück
- Wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben

- *Design optimisé pour l'application*
- *Différents types de lames (lames droites lames crochet)*
- *Réduction des temps d'arrêt et des coûts de maintenance grâce à des composants de qualité à faible usure*
- *Le fonctionnement fluide minimise les vibrations au niveau de la pièce à main*
- *Au choix, à entraînement électrique ou pneumatique*



Vakuum-Trimmer 52 Trimmeur sous vide 52

- Vakuum-Trimmer mit anwendungsoptimiertem Design
- Leichtes Handling aufgrund Absaug-Kugelkopf
- Verschiedene Messerarten
- Geringe Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleissarme Qualitätsbauteile
- Wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben

- *Design optimisé pour l'application*
- *Manipulation facile grâce à la tête articulée d'aspiration*
- *Différents types de lames (lames droites lames crochet)*
- *Réduction des temps d'arrêt et des coûts de maintenance grâce à des composants de qualité à faible usure*
- *Au choix, à entraînement électrique ou pneumatique*



Entblute-Hohlmesser EBH
Trocart EBH

150-906001001

- Für die hygienische Blutgewinnung
- Klinge und Klingenhalter leicht auswechselbar

- *Pour une saignée hygiénique*
- *Lame et porte-lame facilement changeable*



Enthäuter SD11
Dépouilleur SD11

150-914001001

- Pneumatischer Enthäuter mit sternförmigen Messern. Effizientes, sauberes und sicheres Enthäuten – vermeidet Einschnitte, Kerben oder Löcher.
- Betriebsdruck: 3,5 bar
 - Luftverbrauch: 370 l / min.
 - Häutermesser: 110 mm
 - Gewicht: 1,4 kg

- Dépouilleur pneumatique à lames en forme d'étoile. Dépouillement efficace, propre et sûr - évite les coupures, les entailles ou les trous.*
- *Pression: 3,5 bar*
 - *Consommation d'air: 370 l / min.*
 - *Couteaux: 110 mm*
 - *Poids: 1,4 kg*



Roddingstab
Canne de ligature herbière

4921006

- Aus Edelstahl
- Zum korrekten platzieren von Schlund-Clip (Speiseröhren-Verschluss)
- Stab wird an der Speiseröhre entlang geführt um einen Clip vor der Kardia zu platzieren
- Verhindert Austreten von Pansensaft

- *En acier inoxydable*
- *Pour le placement correct du clip à herbières (fermeture de l'œsophage)*
- *La canne est passée le long de l'œsophage afin de placer un clip devant le cardia*
- *Empêche les fuites de jus de panse*



Schlundclip
Clips

2031504

- Sicherer und einfacher Verschluss der Speiseröhre verhindert Kontamination durch auslaufenden Mageninhalt.

- La fermeture sûre et simple de l'œsophage empêche la contamination par l'écoulement du contenu de l'estomac.*

Packungseinheit: 2000 Stk

Contenu par boîte: 2000 pièces



Sparbrause
Douchettes économiques

Erlaubt das Waschen von Tierkörpern, Boden, etc. mit Leichtigkeit für die Lebensmittel-industrie.

La douchette permet le lavage des carcasses, des sols, etc. en toute simplicité pour l'industrie alimentaire.

Artikel-Nr. N° d'article	Anschluss Raccordement	Farbe Couleur	Material Matériau
58300	¾"	weiss / blanc	Schlagfester Kunststoff Plastique incassable
58310	½"	weiss / blanc	

Max. Wasserdruck 6 bar, Brausestrahl.
 Pression d'eau maximale de 6 bars, douche à jet



Wasserbrause
Douchettes

Artikel-Nr. N° d'article	Anschluss Raccordement	Farbe Couleur	Material Matériau
8515081	¾"	weiss / blanc	Schlagfester Kunststoff Plastique incassable
8515083	¾"	rot / rouge	
8515088	¾"	blau / bleu	

- Wasserdruck mind. 2 bar / max. 4 bar
- Temperatur max. 85° C (bei 4 bar Wasserdruck max. 65° C)
- Anschlussnippel 19 mm

- Pression d'eau mind. 2 bar / max. 4 bar
- Température max. 85° C (À 4 bar pression d'eau max. 65° C)
- Raccord 19 mm



Wasserpistole
Pistolet de lavage

- 801070** Dinga - Wasserpistole Kunststoff, blau
 Pistolet de lavage Dinga en plastique, bleu
- 801080** Dinga - Wasserpistole mit Handschutz Kunststoff, blau
 Pistolet de lavage Dinga avec protection de la main en plastique, bleu



Schabglocke
Cloche à gratter

49750 Rostfrei, oval
Acier inoxydable, ovale



Kalbshaxenschaber
Grattoir pour pied de veau

05130 Aus Kunststoff
En plastique



Fleischzeichenstifte
Crayons de viande

Ausführung: Dienen zur Kennzeichnung von Fleischstücken. Schreiben am besten auf einem hellen, leicht feuchten Untergrund.

Exécution: Utilisé pour identifier des morceaux de viande. Ecrire le mieux sur un support clair et légèrement humide.

66300 Fleischsignierstift blau
Crayon bleu pour le marquage de la viande

66301 Fleischsignierstift braun
Crayon brun pour le marquage de la viande

Packungseinheit: 12 Stück / Schachtel,
auch einzeln erhältlich.

*Contenu par boîte: 12 pièces / box,
Également disponibles séparément.*



Viehzeichenstifte
Crayon gras

Ausführung: Zur kurzzeitigen Markierung von Rindern, Schafen, Schweinen etc. Gute Schreibfähigkeit auf Fell, Inhaltsstoffe sind unbedenklich.

Exécution: Pour le marquage à court terme des bovins, moutons, porcs, etc. Bonne capacité d'écriture sur le pelage, les composants sont inoffensifs.

66350 Viehzeichenstifte rot
Crayon gras rouge

66351 Viehzeichenstifte blau
Crayon gras bleu

66352 Viehzeichenstifte grün
Crayon gras vert

66354 Viehzeichenstifte violett
Crayon gras violet

Packungseinheit: 10 Stück / Schachtel,
Auch einzeln erhältlich

*Contenu par boîte: 10 pièces / box,
Également disponibles séparément*



Auszeichnungssystem Tag Fast
Systeme d'agrafage Tag Fast

Für das Etikettieren von Fleisch, zugelassen und hergestellt aus lebensmitteltauglichen, zertifizierten Materialien.

Pour l'étiquetage de la viande, homologué et fabriqué à partir de matériaux alimentaires certifiés.

- 81700** Fäden, blau (Schachtel à 5000)
 • Nennfadlänge: 20 mm
 • Geeignet für Lebensmittelkontakt

Agrafes nylon, bleu (boîte de 5000)
 • *Longueur du fil: 20 mm*
 • *Adapté au contact alimentaire*



- 81701** Fäden, blau (Schachtel à 5000)
 • Nennfadlänge: 40 mm
 • Geeignet für Lebensmittelkontakt

Agrafes nylon, bleu (boîte de 5000)
 • *Longueur du fil: 40 mm*
 • *Adapté au contact alimentaire*



- 81004** Anheftpistole Mark III
 Mit integrierter Nadel

Pistolet à agrafe Mark III
Avec aiguille intégrée



- 81109** Stahlnadeln zu Anheftpistole Mark III
 5 Stück / Set

Aiguilles en acier pour pistolet Mark III
Boîte de 5 pièces



Schmiermittel
Graisse

- 7320410** Lebensmittelechtes Fett NSF H1 zur Schmierung von Stichsagen, Kreissagen, Blitz, Rohrbahnen, usw.

Graisse alimentaire NSF H1 pour graisser: Scie égoïne, scie circulaire, cutter, rails de convoyage, etc.

- 7320420** Lebensmittel verträgliches Fett. 420 ml Kartusche

Graisse compatible alimentaire. 420 ml cartouche

- 7320430** Lebensmittelechter Universal Öl-Spray NSF3H für Maschinen nach der Reinigung.

Huile qualité alimentaire NSF 3H à usage universel pour la lubrification des machines après nettoyage.

- 7320448** Lebensmittelechter NSF 3H Fett PürGel Klear 420 g.

Graisse alimentaire NSF 3H 420 g

- 402170** Ballistol Universalöl Spray, 200 ml

Ballistol huile universelle aérosol, 200 ml

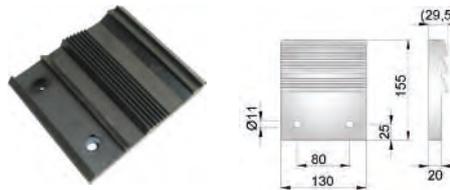
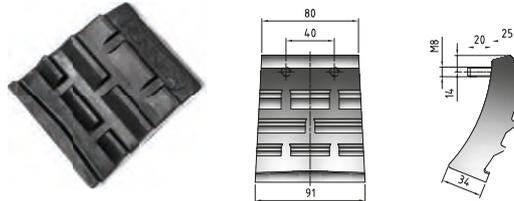
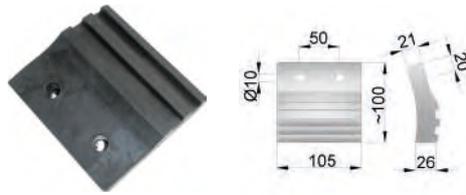
Gummis schläger
Matraque en caoutchouc

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

2400061 Typ Renner / AWE / JWE
 Type Renner / AWE / JWE

2406563 Mit integrierten Schrauben
 Type Abele / Haas

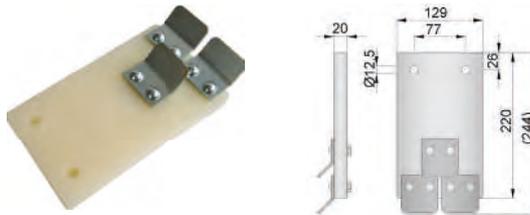
2400104 Typ Baumann / Rothmann
 Type Baumann / Rothman



Schläger 5 x 9"
Matraque 5 x 9"

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

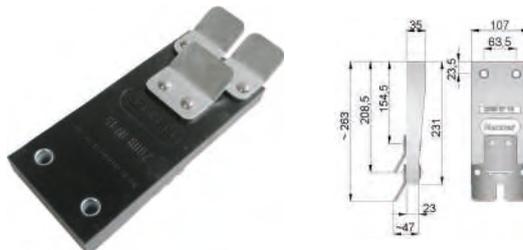
2400127 Gummi
 Caoutchouc



Gummis schläger 4 x 9"
Matraque en caoutchouc 4 x 9"

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

2400039 Premium
 Premium



Kunststoff-Enthaarungspeitsche
Fouet dépilatoire en plastique

Artikel-Nr. Farbe Ausführung
 N° d'article Couleur Version

2405663 blau Solid
 bleu Solide



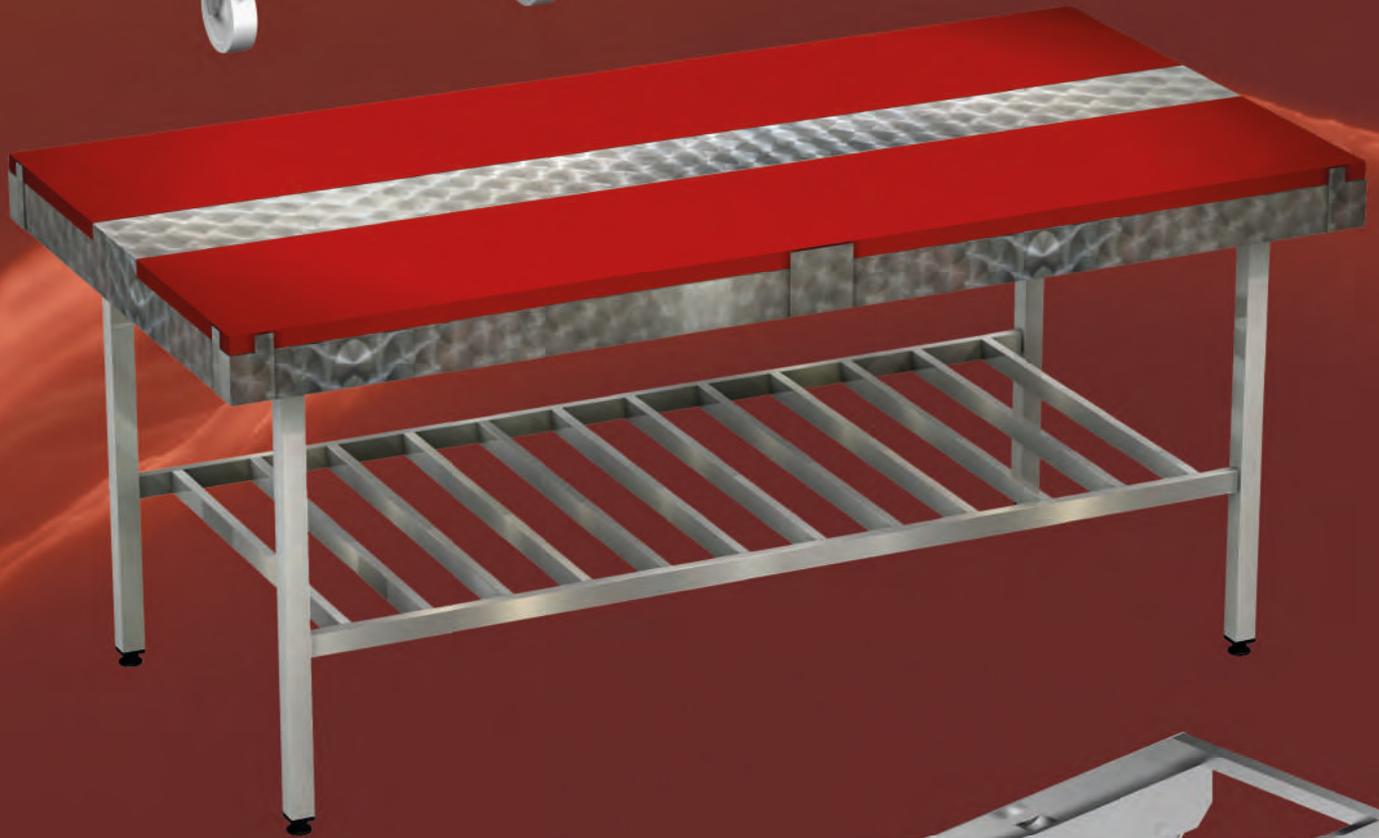
Enthaarungspeitsche
Fouet dépilatoire

Artikel-Nr. Farbe Ausführung
 N° d'article Couleur Version

2400082 weiss Kunststoff
 blanc Plastique

2400045 schwarz Gummi
 noir Caoutchouc





Einrichtungen Équipement

Schlachthauseinrichtungen
Betriebseinrichtung
Personal- und Betriebshygiene

*Installations d'abattoir
Rangement, transport
Hygiène et équipement*

Die Nahrungsmittelindustrie befindet sich im Wandel. Immer höhere Anforderungen der Verbraucher an Qualität und Nachhaltigkeit auf der einen Seite und der Bedarf an einer optimierten Prozesskette, um wirtschaftlich zu arbeiten, fordern die Produzenten auf allen Ebenen heraus. Neben der Belieferung von Technik und Maschinen für die Nahrungsmittelverarbeitung bieten wir unseren Auftraggebern daher auch in puncto Planung und Realisierung von Neu- oder Umbauten fundierte Unterstützung.

Auf Basis unserer jahrelangen Branchenerfahrungen entwickeln wir in enger Abstimmung mit Ihnen die optimalen Pläne und Konzepte. Wir unterstützen Sie vom ersten Beratungsgespräch bis zur fertigen Umsetzung in allen Fragen rund um die Realisierung und Optimierung Ihrer Produktionsstätte. In zunehmendem Masse gewinnen hierbei auch die Digitalisierung und Automatisierung von Abläufen an Relevanz. Unsere Experten haben immer im Blick, dass alle hygienischen und gesetzlichen Vorgaben zuverlässig eingehalten werden. Sie möchten gern mehr darüber erfahren, wie wir Sie dabei unterstützen können, Ihre Produktion von Anfang an auf Effizienz und Wirtschaftlichkeit hin auszurichten? Dann nehmen Sie Kontakt auf. Wir beraten und informieren Sie gern.

L'industrie alimentaire est en train de changer. Les exigences croissantes des consommateurs en matière de qualité et de durabilité d'une part et la nécessité d'une chaîne de processus optimisée pour fonctionner de manière économique défient les producteurs à tous les niveaux. En plus de fournir des technologies et des machines pour la transformation des aliments, nous offrons également à nos clients un soutien solide en termes de planification et de réalisation de nouveaux bâtiments ou de transformations.

Sur la base de nos nombreuses années d'expérience dans l'industrie, nous développons les plans et concepts optimaux en étroite collaboration avec vous. Nous vous accompagnons de la première consultation à la mise en oeuvre finale dans toutes les questions relatives à la réalisation et à l'optimisation de votre outil de production. La numérisation et l'automatisation des processus deviennent également de plus en plus pertinentes. Nos experts veillent toujours à ce que toutes les exigences hygiéniques et légales soient respectées de manière fiable. Vous souhaitez en savoir plus sur la manière dont nous pouvons vous aider à aligner votre production sur l'efficacité et la rentabilité dès le départ? Alors contactez-nous. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller et de vous informer.



Laden- und Doppelstufentisch
Table à étage double

- Aus Edelstahl
- Passend für PE-Schneidebretter
- Abmessungen und Ausführungen auf Anfrage

- *En acier inoxydable*
- *Adapté aux planches à découper en PE*
- *Dimensions et modèles sur demande*



Schneidbretter für Laden- und Stufentische
Planches à découper pour tables à étage pour magasins

- Aus Kunststoff PE 500
- Abmessungen auf Anfrage

- *En plastique PE 500*
- *Dimensions sur demande*



Wulstrandtisch
Table-plan de travail

- Aus Edelstahl
- Mit umlaufenden Wulstrand
- Vorne links Ablaufstutzen D=20 mm
- Abmessungen und Ausführungen auf Anfrage

- *En acier inoxydable*
- *Avec bord à bourrelet périphérique*
- *Avec raccord d'écoulement*
Ø 20 mm pour raccord de tuyau à
l'avant à gauche
- *Dimensions et modèles sur demande*



Regalsystem B59 *Système de rayonnage B59*

5911100

Variabler Einsatz, hohe Stabilität und Standfestigkeit. Die Montage erfolgt einfach und schnell mit wenigen Montagehilfsmitteln. Die Regalsysteme basieren auf dem Baukastenprinzip und bieten daher eine grosse Flexibilität, verbunden mit einer hohen Tragkraft und sicherer Standfestigkeit. Durch die Verwendung hochwertiger Materialien bietet das Regalsystem einen vielfältigen Einsatz rund um die hygienische Lebensmittellagerung in un- und gekühlten Räumen oder in Kühl- und Tiefkühlzellen.

Pour toute utilisation, stable et robuste. Montage facile et rapide avec un simple tournevis. Le principe du jeu de construction offre une grande flexibilité d'utilisation, une capacité de charge importante et une stabilité optimale. Grâce à la réalisation en matériaux nobles, les rayonnages offrent des possibilités d'utilisation diverses conformes aux normes d'hygiène: Locaux sec ou humide, frigos, congélateurs.



Regal *Rayonnage*

5830100

- aus Edelstahl
- Für 3 x 3 E-Kisten
- Schräg eingeschweisst, mit Neigung nach vorne
- Vorne mit Aufkantung als Rutschkante
- Etagenabstand 470 mm, liches Mass
- Tragfähigkeit pro Boden 85 kg

- *En acier inoxydable*
- *Pour caisses 3 x 3*
- *Soudée en diagonale, avec inclinaison vers l'avant*
- *À l'avant avec bord relevé anti-chute*
- *Espace entre les étages 470 mm, cote intérieure*
- *Capacité de charge par tablette 85 kg / m*



Müllsackhalter *Support pour sacs poubelle*

5340100

- Müllsackhalter mit manuell klappbarem Deckel
- stationär, 500 x 650 x 950 mm, 120 Liter

- *Support pour sacs poubelle avec couvercle rabattable manuellement*
- *Fixe, 500 x 650 x 950 mm, 120 litres*



Rauchwagen
Chariot de fumage

6521900

- Aus Edelstahl
- Tragkraft 500 kg
- mit 6 Rädern aus Polyamid auf Kippmoment
- Temperaturbereich -20 °C bis +80 °C
- für 1000 mm Stäbe

- *En acier inoxydable*
- *Capacité de charge 500kg*
- *Avec 6 roues en polyamide à effet de bascule*
- *Plage de température: -20 °C à +80 °C*
- *Pour barre de 1000 mm*



Rauchstabwagen
Chariot de transport pour bâtons de fumage

3360200

- Aus Edelstahl
- zum Transport und zur Lagerung von Rauchspiesen
- Masse 600 x 400 x 710 mm
- Geschlossene Form mit Ablaufschlitzen, Gehäuse aus Blech,
- mit Teilungskreuz
- mit 6 Rädern D=150 mm aus Polypropylen auf Kippmoment

- *En acier inoxydable*
- *Pour le transport et le stockage de bâtons de fumage*
- *Dimensions 600 x 400 x 710 mm*
- *Forme fermée avec fentes d'écoulement, boîtier en tôle*
- *Avec croisillon de compartimentage,*
- *Avec 6 roues D=150 mm en polypropylène à effet de basculegauche*



Rauchstab
Barre de fumage

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Material Matériel	Ausführung Exécution
97500	100 cm	Aluminium <i>Aluminium</i>	Dreikant-Sternprofil <i>Profilé triangulaire en étoile</i>
97490	90 cm	Aluminium <i>Aluminium</i>	Dreikant-Sternprofil <i>Profilé triangulaire en étoile</i>
97501	100 cm	Edelstahl <i>Acier inoxydable</i>	Dreikant-Sternprofil <i>Profilé triangulaire en étoile</i>
97502	90 cm	Edelstahl <i>Acier inoxydable</i>	Dreikant-Sternprofil <i>Profilé triangulaire en étoile</i>



Transportrolli
Chariot de transport

3270100

- Aus Edelstahl
- Abmessung 410 x 655 mm
- Passend für 1 Eurokiste
- Tragfähigkeit: 200 kg
- Fahrbar mit 6 Rädern, D=12,5 cm, auf Kippmoment

- *En acier inoxydable*
- *dimensions 410 x 655 mm*
- *Convient pour 1 caisse euro*
- *Capacité de charge: 200 kg*
- *Mobile avec 6 roues, D=12,5 cm, à effet de bascule*



Transportrolli – Doppelrolli
Chariot double

3280100

- Wie 3270100
- Abmessung 610 x 870 mm
- Passend für 2 Eurokisten

- *En acier inoxydable*
- *Dimensions 610 x 870 mm*
- *Convient pour 2 caisses euro*

Hub- und Beschickungswagen
Chariot élévateur et de chargement

3320200

- Aus Edelstahl
- Inhalt: 200 Liter
- 4 Räder auf Kippmoment
- Erhältlich auch in gelochter Ausführung

- *En acier inoxydable*
- *Contenu: 200 litres*
- *4 roues à effet de bascule*
- *Disponibles également en version perforée*



Theken- und Gastrowagen
Chariot de service / gastronomie

3370500

- Aus Edelstahl
- Ohne Griffe
- 4 Lenkrollen D=100 mm, 1 Stop
- Abmessungen: 430 x 620 x 1350 mm

- *En acier inoxydable*
- *Sans poignée*
- *4 roulettes pivotantes (dont 1 avec frein)*
- *D= 100 mm*
- *Dimensions: 430 x 620 x 1350 mm*



Beistellkessel
Bouilloire

6080200

- Aus Edelstahl
 - 2-Kammer-System
 - Inkl. Glyzerinfüllung
 - Ohne Isolierung
 - Sicherheits-Entleerhahn
 - Mit CEE-Normstecker 16 A
 - Stationär oder fahrbar
 - Innen rund
-
- *En acier inoxydable*
 - *Système double paroi*
 - *Avec remplissage de glycérine*
 - *Sans isolation thermique*
 - *Robinet de purge de sécurité*
 - *Raccordement CEE 16A*
 - *Fixe ou mobile*
 - *Intérieur rond*



Kochkessel
Marmite

6080900

- aus Edelstahl
 - 3-Kammer-System
 - Inkl. Glyzerinfüllung und Isolierung
 - Sicherheits-Entleerhahn
 - Digitale Temperatursteuerung
 - Stationär
 - Innen eckig
 - Mit CEE-Normstecker 16 A
-
- *En acier inoxydable*
 - *Système triple paroi*
 - *Avec remplissage de glycérine et isolation thermique*
 - *Robinet de purge de sécurité*
 - *Avec commande numérique de la température*
 - *Raccordement CEE 32A*
 - *Fixe*
 - *Intérieur rond*
 - *Raccordement CEE 16 A*



Kochkessel
Bouilloire

6080700

- Aus Edelstahl
 - 3-Kammer-System
 - Inkl. Glyzerinfüllung und Isolierung
 - Sicherheits-Entleerhahn
 - Digitale Temperatursteuerung
 - Mit CEE-Normstecker 16 / 32 A
 - Fahrbar
 - Innen rund
-
- *En acier inoxydable*
 - *Système triple paroi*
 - *Avec remplissage de glycérine et isolation thermique*
 - *Robinet de purge de sécurité*
 - *Avec commande numérique de la température*
 - *Raccordement CEE 16 / 32A*
 - *Mobile*
 - *Intérieur rond*



Sterilisationsbecken
Bac de stérilisation

5200100-001

- Für 4 Messer
- Zur Wandbefestigung
- Mit Wärme-Isolierung
- Mit thermostatischer Regelung, auf 85 °C voreingestellt
- Mit herausnehmbarem Messereinsatz aus Edelstahl
- Anschlusswert 220 Volt

- *Pour 4 couteaux*
- *Pour fixation murale*
- *Avec isolation thermique*
- *À régulation thermostatique, pré-réglée sur 85 °C*
- *Avec range-couteaux amovible en acier spécial*
- *Puissance connectée 220 Volt*



Handwaschbecken
Bac lave-mains

5310700

- Aus Edelstahl
- Spritzschutzwand nahtlos mit Beckenkörper verbunden
- Bedienung über Sensorschalter
- Stromversorgung über steckerfertiges Netzteil
- Mit thermostatischem Wassermischer mit Rückflussverhinderer
- Wasserablauf in der Mitte, Stopfenventil 1 ½"
- Netzspannung 220 Volt, Steuerspannung 24 Volt

- *En acier inoxydable*
- *Dossieret anti-éclaboussures raccordé sans soudure au corps du bac*
- *Commande par interrupteur à capteur*
- *Avec mélangeur thermostatique à clapet anti-retour*
- *Évacuation de l'eau au centre, bonde à panier 1 ½"*
- *Tension d'alimentation 220 Volt, tension de commande 24 Volt*



Sohlenreiniger
Lave-semelles

6870200

- Aus Edelstahl
- Abm. 483 x 685 x 1060 mm
- Mit 1 rotierende Sohlenreinigungsbürste
- Betätigung über im Handgriff eingelassenen Sensorschalter

- *En acier inoxydable*
- *Dimensions 483 x 685 x 1060 mm*
- *Avec 1 brosse rotative pour le nettoyage des semelles*
- *Actionnement par interrupteur à capteur encastré dans la poignée*





Zerlege- und Verarbeitungstechnik

Technique de coupe et technologie de traitement

Zerlege-, Stich- und Kreissägen
 Spare-Ribs und Rib-Top Cutter
 Trimmer, Handskinner
 Entvlies- und
 Entschwartungsmaschinen
 Slicer, Schneidemaschinen
 Bandsägen
 Fleischwölfe
 Kutter
 Mischwolf
 Portionier- und Abdrehvorrichtung
 Knetmischer
 Würstfüller
 Hamburger-Formmaschinen
 Hackfleischpressen
 Tischwürstfüller

*Scies à découper et sur quartier, circulaires
 Machine à ribs, découpeur de haut de côtes
 Trimmers, handskinner
 Machines à plucher et
 à découper
 Slicer, trancheuses verticales / horizontales
 Scies à ruban
 Hachoirs à viande
 Cutters
 Hachoirs mélangeur
 Portionneur- torsadeur
 Pétrins
 Pousoirs de saucisses
 Machines à steak hachés
 Presses pour fricadelles
 Pousoir de saucisses*

Zerlege- und Abviertel-Stichsäge ST40-11S
Scie à découper et sur quartier ST40-11S

Die handliche Stichsäge zum Abvierteln und Halbieren. Mit Spiralkabel. Vibrationsarmer Lauf durch eingebaute Gegengewichte.

- Motorleistung: 860 Watt
- Sägeblatt: 400 mm
- Gewicht: 7,4 kg

1004012 220 Volt / IP 24

La scie pratique pour partager et mettre en quartiers. Avec câble spiralé SK. Fonctionnement à faibles vibrations grâce à des contrepoids intégrés.

- Puissance: 860 Watt
- lame de scie: 400 mm
- Poids: 7,4 kg



Zerlege- und Abviertel-Stichsäge ST40-13
Scie à découper et sur quartier ST40-13

Die kleinste Maschine ihrer Art mit vollkommen geschlossenem Drehstrommotor. Mit Spiralkabel. Vibrationsarmer Lauf durch eingebaute Gegengewichte.

- Motorleistung: 950 Watt
- Sägeblatt: 400 mm
- Gewicht: 12,7 kg

1004013 380 Volt / IP 65

La plus petite machine de ce type avec un moteur triphasé entièrement fermé. Avec câble spiralé SK. Fonctionnement à faibles vibrations grâce à des contrepoids intégrés.

- Puissance: 950 Watt
- lame de scie: 400 mm
- Poids: 12,7 kg



Zerlege-Kreissäge pneumatisch K16-P4 evo2
Scie circulaire pneumatique de découpe K16-P4 evo2

Einhand-Zerlege-Kreissäge für universellen Einsatz.

- Sägeblatt: Ø 160 mm
- Schnitttiefe: 15 - 51 mm
- Luftverbrauch: 950 l / min.
- Gewicht: 3,1 kg

1001694-evo2 6 bar

Scie circulaire à découper pour la découpe générale dans les établissements de taille moyenne.

- lame de scie: Ø 160 mm
- Profondeur de coupe: 15 - 51 mm
- Consommation d'air: 950 l / min.
- Poids: 3,1 kg



Zerlege- und Abviertel-Kreissäge K18-01 Scie à découper et sur quartier K18-01

Die Zerlege-Kreissäge für allgemeine Zerlegearbeiten in Mittelbetrieben. Integrierte elektronische Motorbremse (Stillstand in weniger als 3 Sekunden).

- Motorleistung: 1050 Watt
- Sägeblatt: ø 180 mm
- Schnitttiefe: 15 – 65 mm
- Gewicht: 6,3 kg

1001801 220 Volt / 50 Hz

Scie à découper et sur quartier pour la découpe générale dans les établissements de taille moyenne. Frein moteur électronique intégré (immobilisation en moins de 3 secondes).

- Puissance: 1050 Watt
- Lame de scie: ø 180 mm
- Profondeur de coupe: 15 - 65 mm
- Poids: 6,3 kg



Zerlege- und Abviertel-Kreissäge K18-13 Scie à découper et sur quartier K18-13

Die Zerlege-Kreissäge für allgemeine Zerlegearbeiten in Mittelbetrieben. Integrierte elektronische Motorbremse (Stillstand in weniger als 3 Sekunden).

- Motorleistung: 950 Watt
- Sägeblatt: ø 180 mm
- Schnitttiefe: 15 – 65 mm
- Gewicht: 11,5 kg

1001813 380 Volt / 50 Hz

Scie à découper et sur quartier pour la découpe générale dans les établissements de taille moyenne. Frein moteur électronique intégré (immobilisation en moins de 3 secondes).

- Puissance: 950 Watt
- Lame de scie: ø 180 mm
- Profondeur de coupe: 15 - 65 mm
- Poids: 11,5 kg



Zerlege- und Abviertel-Kreissäge K23-03 Scie à découper et sur quartier K23-03

Die Zerlege-Kreissäge für allgemeine Zerlegearbeiten in Mittelbetrieben. Mechanische Motorbremse, Sägeblatt-Stopp innerhalb 3 Sekunden nach abschalten (EU-Norm).

- Motorleistung: 1300 Watt
- Sägeblatt: ø 230 mm
- Schnitttiefe: 15 – 75 mm
- Gewicht: 14,5 kg

1002303 380 Volt / 50 Hz

Scie à découper et sur quartier pour la découpe générale dans les établissements de taille moyenne. Frein moteur mécanique MMB, Arrêt de la lame de scie dans les 3 secondes après l'arrêt (norme UE).

- Puissance: 1300 Watt
- Lame de scie: ø 230 mm
- Profondeur de coupe: 15 - 75 mm
- Poids: 14,5 kg



Spare-Ribs-Cutter, Rib-Top-Cutter *Machine à ribs, découpeur de haut de côtes*

Spare-Ribs-Cutter SRC 34 *Machine à ribs SRC 34*

Zum optimalen Trennen des Rippenstücks (Loin- oder Back-Ribs) vom gespaltenen Rückgrat

- Bis zu 2000 Stück / Stunde mit angelerntem Personal
- Sauberer, glatter und gleichmässiger Schnitt
- Gleichmässige Ausbeute (praktisch kein Verlust von Fleisch)
- Sicheres Arbeiten

- Motorleistung: 2800 Watt
- Sägeblatt: ø 345 mm
- Gewicht: 250 kg

Pour une fente optimale des côtes (longe ou côte dorsale) à partir de la colonne vertébrale

- Jusqu'à 2 000 pièces / heure avec du personnel qualifié
- Coupe nette, lisse et uniforme
- Rendement uniforme (pratiquement aucune perte de viande)
- Travail sûr

- Puissance: 2800 Watt
- Lame de scie: ø 345 mm
- Poids: 250 kg



Rib-Top-Cutter RTC 34 *Découpeur de haut de côtes RTC 34*

- Hohe Leistung mit bis zu 1500 Kotelettsträngen pro Stunde
- Konstant präzise Schnitte, weniger Knochenentfernung
- Gute Einstellbarkeit, inkl. Schnellverstellung für Schnitttiefe
- Einfache Wartung und Reinigung

- Motorleistung: 2800 Watt
- Sägeblatt: ø 345 mm
- Gewicht: 260 kg

- Rendement élevé avec jusqu'à 1 500 longues par heure
- Coupes toujours précises, moins d'os retirés
- Bonne capacité de réglage, avec réglage rapide de la profondeur de coupe
- Maintenance et nettoyage simples

- Puissance: 2800 Watt
- Lame de scie: ø 345 mm
- Poids: 260 kg



In der modernen Fleischverarbeitung haben die Art, Effizienz und Qualität des eingesetzten Handwerkzeugs einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Endprodukts und die erzielbare Ausbeute.

- Qualitätstrimmer wahlweise elektrisch oder pneumatisch angetrieben
- Geringere Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten durch verschleissarme Qualitätsbauteile
- Signifikante Verbesserung der Anwendersicherheit durch optimales Start-Stopp-Sicherheitssystem
- Ruhiger Lauf minimiert Vibrationen am Handstück

Dans la transformation moderne de la viande, le type, l'efficacité et la qualité des outils manuels utilisés exercent une influence significative sur la qualité du produit final et le rendement réalisable.

- Trimmer de qualité au choix, à entraînement électrique ou pneumatique
- Réduction des temps d'arrêt et des coûts de maintenance grâce à des composants de qualité à faible usure
- Amélioration significative de la sécurité des utilisateurs grâce au système optionnel de sécurité start-stop
- Le fonctionnement fluide minimise les vibrations au niveau de la pièce à main



Trimmer Motor TM-E6001 EF2_evo2 Moteur électrique TM E6001 EF_evo2

Stufenlos einstellbar bis 6500 U / min.

- Leistung: 550 Watt
- Gewicht: 16 kg

Réglable en continu jusqu'à 6500 tr / min.

- Puissance: 550 Watt
- Poids: 16 kg

150-928050301 IP 65



Handskinner pneumatisch HSK8-P3_evo2 Handskinner pneumatique HSK8-P3_evo2

Handentschwarter zum einfachen Entschwarten von Schweinehälften und Teilstücken (kalt entfetten).

- Motorleistung: 320 Watt
- Druck: 6 bar
- Messer: 76 mm
- Verbrauch: 420 l / min.
- Gewicht: 1,6 kg

150-929000100 Handskinner-Kopf

150-929001150 Pneumatik-Motor

**Neuheit
Nouveauté**

Découenneuse à main facilitant le découennage des demi-carcasses et des découpes de porc (dégraissage à froid).

- Puissance: 320 Watt
- Pression: 6 bar
- Couteau: 76 mm
- Consommation: 420 l / min
- Poids: 1,6 kg

Handskinner tête

Moteur pneumatique



Skinner Modell C 35 PM
Machine à plucher modèle C 35 PM

160-C35PM

- Arbeitsbreite 350 mm
- Kontinuierliche pneumatische Reinigung der Zugwalze
- Optimaler Einsatz in kleinen und mittelgrossen Betrieben
- Design mit abgerundeten Kanten, für eine ideale Reinigung

- *Largeur de travail utile de 350 mm.*
- *Système de nettoyage à l'air de l'arbre pour garantir une efficacité maximale pendant le travail.*
- *Utilisation optimale dans les petites et moyennes entreprises.*
- *Design à angles arrondis pour une hygiène parfaite.*



Skinner Modell MS 520 PM
Machine à plucher modèle MS 520 PM

160-MS520PM

- Arbeitsbreite 520 mm
- Hochbelastbare Zugwalze und Speziallager garantieren eine längere Lebensdauer und eine dauerhafte Leistungsfähigkeit.
- Ein Messerschnellwechselsystem verringert die Stillstandzeiten der Maschine.
- Pneumatische, kontinuierliche Reinigung der Zugwalze mit geringem Luftverbrauch.
- «CLO»-Sicherheitssystem optional verfügbar.

- *Largeur de travail utile de 520 mm*
- *Arbre denté en acier haute résistance et roulements spécifiques garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps.*
- *Rotation rapide de l'arbre denté pour une productivité plus importante*
- *Système de changement rapide de la lame, sans besoin d'outils, permettant de réduire les temps morts*
- *Système pneumatique de nettoyage de la zone de travail avec faible consommation d'air.*
- *Système de sécurité «CLO» disponible en option.*



Automatische Entschwartungsmaschine Modell NAB 520
Découenneuse automatique modèle NAB 520

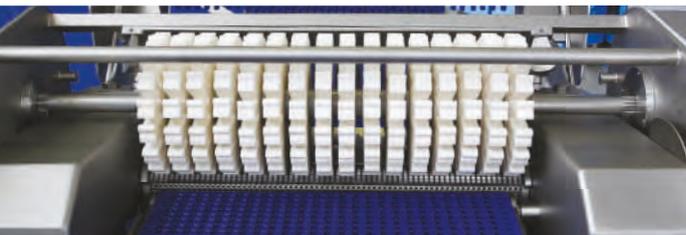
160-NAB520

Entschwartungsmaschine mit höchster Ergiebigkeit und einfacher Handhabung. Gewährleistet Exaktheit und Präzision bei der Verarbeitung von Schweine- und Geflügel-fleisch, auch der zartesten Sorten.

Vollautomatische Entschwartungsmaschine, die vollständig in die Fertigungslinie integriert werden kann. Die einfache Einstellung, die Belastbarkeit der Maschine und die spezifischen Druckwalzen gewährleisten eine dauerhafte gleichbleibende Ergiebigkeit.

Découenneuse à haut rendement et facile à l'emploi. Elle garantit exactitude et précision dans le traitement des viandes de porc, même les plus délicates.

Découenneuse complètement automatique qui peut être intégrée dans la ligne de production. La facilité de réglage, la robustesse de la machine et les rouleaux de pressage spécifiques garantissent des performances élevées et constantes dans le temps.



Schneidemaschinen für das Gewerbe und die Industrie NSL
Trancheuse verticale pour la coupe de viande pour l'artisanat et l'industrie

Vertikaler Scheibenschneider für einen perfekt parallel ausgerichteten Fleischschnitt mit oder ohne Knochen, dank des Grasselli-Multimessersystems. Extreme Präzision, auch für die dünnsten Schnittstärken und hohe Erträge: eine technologisch fortschrittliche Lösung zur Verarbeitung von Frischfleisch.

Vorzüge

- Optionales Messerschnellwechselsystem für den Wechsel des gesamten Schneidsatzes in wenigen Minuten.
- Schnitt von Fleisch mit Knochen, ohne Splitter zu produzieren.
- Möglichkeit, auch Fleisch zu schneiden, dessen Oberfläche auf -4 / -5 Grad gefroren ist (crust-frozen).
- Ausgesprochen flexible Maschine mit vielen Schnittoptionen.

Trancheuse verticale pour la coupe de tranches de viande avec ou sans os de façon parfaitement parallèle, grâce au système de coupe multilames Grasselli. Précision extrême, même pour les épaisseurs les plus fines, et rendements élevés : une solution à la pointe de la technologie pour la préparation de la viande fraîche.

Avantages

- *Système de changement de lames rapide en option pour remplacer le jeu de lames en quelques minutes seulement.*
- *Coupe de viandes avec os sans production d'éclats.*
- *Possibilité de couper également des viandes congelées en surface à -4 / -5 degrés (congélation superficielle).*
- *Flexibilité extrêmement élevée avec de nombreuses options de coupe.*

160-NSL



Automatische Fleischschneidemaschinen NSA
Trancheuse verticale automatique pour la coupe de viande NSA

Vertikaler Scheibenschneider für rohes oder gekochtes Fleisch ohne Knochen, entworfen und hergestellt, um grosse Erträge und hohe Schnittqualität auch bei warmen Produkten zu erhalten. Ein- und Ausgang des Produkts sind vollautomatisch, ideal zur Integration in die Fertigungslinie, und die Scheiben sind absolut gleichmässig, auch bei geringer Schnittstärke.

Vorzüge

- Geschwindigkeit und Druck auf das Produkt regulierbar.
- Optionales Messerschnellwechselsystem für den Wechsel des gesamten Schneidsatzes in wenigen Minuten.
- Motor, elektrisches Schaltbrett und mechanische Teile leicht zugänglich.
- Auch in Version «B», vollständig aussen und innen desinfizierbar, erhaltlich.
- Empfohlen für Bereiche, in denen Fertigprodukte verarbeitet werden (RTE).

Trancheuse verticale pour la coupe de viande sans os crue et cuite, étudiée et fabriquée en vue d'obtenir des rendements élevés et une qualité de coupe excellente même sur un produit chaud. Entrée et sortie du produit totalement automatiques idéal pour l'intégration dans la ligne de production, et des tranches parfaitement uniformes, même sur des épaisseurs fines.

Avantages

- Vitesse de coupe et pression sur le produit réglables.
- Système de changement de lames rapide en option pour remplacer le jeu de lames en quelques minutes seulement.
- Moteur, tableau électrique et parties mécaniques facilement accessibles.
- Également disponible en version «B», pouvant être complètement désinfecté à l'extérieur ainsi qu'à l'intérieur.
- Conseillée pour les environnements où sont traités des produits prêts à être consommés (RTE).

160-NSA



Schneidemaschinen KSL
Trancheuse horizontale KSL

Horizontaler Scheibenschneider für Frischfleisch ohne Knochen mit einer Schneidekapazität von mehr als 2000 kg / h und ausserordentlicher Präzision bei der Scheibendicke. Regulierbare Schneideparameter und «benutzerfreundliche» Technologie mit grosser Effizienz auch bei den zartesten Schnitten.

Vorzüge

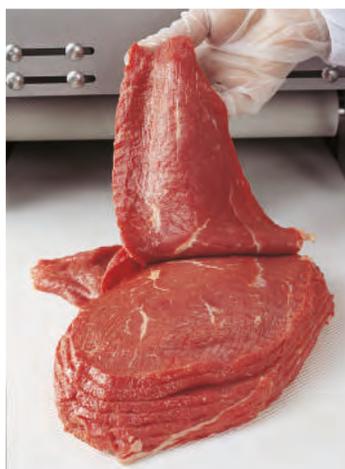
- Horizontaler Schnitt von genau parallelen Scheiben mit dem Multimessersystem von Grasselli.
- Vollständig einstellbare Schneideparameter ermöglichen eine grössere Ergiebigkeit- auch bei besonders empfindlichen Produkten (einschliesslich der Option «through slicing» für 100% Leistung).
- Die Förderbänder können für eine vollständige Reinigung und bessere Desinfektion geöffnet werden.
- Möglichkeit der Einfügung in vollständig automatisierte Fertigungslinien.
- Für die Vorbereitung zur Desinfektion sind keine Werkzeuge und kein Ausbau von Teilen erforderlich.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweissnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Desinfektion.
- Optional für «Butterfly-Schnitt» an der Maschine montierbar.
- Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl.

Trancheuse horizontale pour viandes fraîches sans os avec une capacité de coupe de plus de 2000 kg / h et une extrême précision d'épaisseur des tranches. Paramètres de coupe réglables et technologie «douce» d'une efficacité maximale même pour les coupes les plus délicates.

Avantages

- *Tranches horizontales parfaitement parallèles avec le système de coupe multilames Grasselli.*
- *Les paramètres de coupe complètement réglables permettent d'obtenir les meilleures performances, même pour des produits particulièrement délicats (option «through slicing» pour un rendement à 100%).*
- *Convoyeurs s'ouvrant pour un lavage parfait et un meilleur assainissement.*
- *Possibilité d'insertion dans des lignes complètement automatisées.*
- *Aucun outil n'est requis pour la préparation à la désinfection et aucune partie n'est à démonter.*
- *Design d'avant-garde avec soudures continues et coins arrondis pour un assainissement*
- *Option coupe papillon applicable à la machine.*
- *Châssis fabriqué entièrement en acier inox contrôlé et certifié.*

160-KSL



Tischstreifenschneider und -fleischmürber ST200
Découpeuse en dés et attendrisseur de table ST200

Diese kompakte und robuste Maschine zeichnet eine einfache und zugleich ausgeklügelte Bauweise aus: So kann sie in nur wenigen Sekunden und ganz ohne Werkzeuge von einer Maschine für die Produktion von Finger Food (Streifen und Würfel) aus Fleisch und frischen Produkten ohne Knochen in einen Fleischmürber verwandelt werden.

Compacte, solide, essentielle, en quelques secondes seulement elle peut se convertir de machine pour la fabrication de finger food (bandes et petits cubes) de viandes et de produits frais sans os à attendrisseur à viande sans l'aide d'aucun outil.

160-ST200



- Sehr robuste Bandsägen für die fleisch- und fischverarbeitende Industrie.
- Die neue Generation an Bandsägen BC überzeugt durch das elegante Design, Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit.
- Mit einem kompakten Gehäuse aus unverformbarem Edelstahl.
- Mit verschiedenen Typen Sägeband für spezifische Schnitte, beispielsweise frisches Fleisch mit Knochen, tiefgefrorenes Fleisch und Fisch.

- *Scies à ruban très robustes, idéales pour l'industrie de la viande et de la pêche.*
- *La nouvelle génération de scies à ruban BC surprend par son design élégant, sa fiabilité et son efficacité.*
- *Équipées de châssis compacts en acier inoxydable indéformable.*
- *Équipées de plusieurs types de lames spécialement conçues pour la découpe de la viande fraîche avec des os, des produits surgelés et du poisson.*



BC-1800



BC-2200



BC-2800



BC-3200

Bandsäge BC-1800 Scie à ruban BC-1800

1BC18

Das Basismodell ist mit einem manuellen Bandspanner ausgestattet, und mit einem Anschlag zum Regulieren der Dicke und einer Kippvorrichtung, die sich auf das feste Band stützt.

- Motor 3-fasig: 1,5 PS
- Raddurchmesser: 230 mm
- Bandlänge: 1750 mm
- Schnitthöhe: 175 mm
- Schnittdicke: 200 mm

Le modèle de base comprend un tenseur manuel de la lame, une butée pour régler l'épaisseur et un poussoir pivotant avec appui intermédiaire fixe de la lame.

- Moteur triphasé: 1,5 PS
- Diamètre roue: 230 mm
- Longueur lame: 1750 mm
- Hauteur de coupe: 175 mm
- Épaisseur de coupe: 200 mm

Bandsäge BC-2200 Scie à ruban BC-2200

1BC22

Das Basismodell ist mit einem manuellen Bandspanner ausgestattet, und mit einem Anschlag zum Regulieren der Dicke und einer Kippvorrichtung, die sich auf das einstellbare Band stützt.

- Motor 3-fasig: 2 PS
- Raddurchmesser: 275 mm
- Bandlänge: 2280 mm
- Schnitthöhe: 310 mm
- Schnittdicke: 233 mm

Le modèle de base comprend un tenseur manuel de la lame, une butée pour régler l'épaisseur et un poussoir pivotant avec appui intermédiaire réglable de la lame.

- Moteur triphasé: 2 PS
- Diamètre roue: 275 mm
- Longueur lame: 2280 mm
- Hauteur de coupe: 310 mm
- Épaisseur de coupe: 233 mm

Bandsäge BC-2800 Scie à ruban BC 2800

1BC28

Das Basismodell ist mit einem automatischen Bandspanner ausgestattet, und mit einem Anschlag zum Regulieren der Dicke und einer Kippvorrichtung, die sich auf das einstellbare Band stützt, und mit Auffangvorrichtung für Ausschuss und Belüftungseinheit.

- Motor 3-fasig: 2,5 PS
- Raddurchmesser: 300 mm
- Bandlänge: 2720 mm
- Schnitthöhe: 352 mm
- Schnittdicke: 280 mm

Le modèle de base comprend un tenseur manuel de la lame, une butée pour régler l'épaisseur, un poussoir pivotant avec appui intermédiaire réglable de la lame, un réservoir pour recueillir les restes et un kit de ventilation forcée.

- Moteur triphasé: 2,5 PS
- Diamètre roue: 300 mm
- Longueur lame: 2720 mm
- Hauteur de coupe: 352 mm
- Épaisseur de coupe: 280 mm

Bandsäge BC-3200 Scie à ruban BC 3200

**Neuheit
Nouveauté**

1BC32

Das Basismodell ist mit einem automatischen Bandspanner ausgestattet, und mit einem Anschlag zum Regulieren der Dicke und einer Kippvorrichtung, die sich auf das einstellbare Band stützt, und mit Auffangvorrichtung für Ausschuss. Ebenso hat sie einen festen Tisch zum Entladen des Produktes und eine Belüftungseinheit

- Motor 3-fasig: 4 PS
- Raddurchmesser: 330 mm
- Bandlänge: 3060 mm
- Schnitthöhe: 400 mm
- Schnittdicke: 310 mm

Le modèle de base comprend un tenseur manuel de la lame, une butée pour régler l'épaisseur, un poussoir pivotant avec appui intermédiaire réglable de la lame, un réservoir pour recueillir les restes, une table fixe avec une rampe pour décharger le produit et un kit de ventilation forcée.

- Moteur triphasé: 4 PS
- Diamètre roue: 330 mm
- Longueur lame: 3060 mm
- Hauteur de coupe: 400 mm
- Épaisseur de coupe: 310 mm

Die neue Generation von Fleischwölfen PC verbindet ein einzigartiges und innovatives Design mit überraschender Leistung und interessanten Funktionen. Das innere Design des Einfüllbereichs ist absolut innovativ. Das Design der Förderschnecke und der grössere Durchmesser sorgen für eine ausgezeichnete Zerkleinerung des Fleisches. Das Fleisch kommt gleichmässig zerkleinert und kontinuierlich aus dem Fleischwolf heraus. Der Austritt ist so gestaltet, dass keine Wärme am Ausgang der Maschine auf das Fleisch übertragen wird. Der Ausgangsbereich hat eine einfache Halterung, die man leicht öffnen kann, um diesen Maschinenteil für die Reinigung abzunehmen. Zuverlässige und robuste Übertragung durch Getriebe mit Ölbad. Leistungsfähige Motoren mit hohen Kapazitäten, um alle Arten von Fleisch zu hacken.

La nouvelle génération de hachoirs à viande PC combine un design innovant avec des prestations surprenantes. Le design intérieur du groupe boca est de dernière génération. Sa performance a été augmentée grâce au design soigné de sa vis et à son plus grand diamètre. Sortie uniforme et continue de la viande par la bouche. Son design, avec la bouche placée à l'extérieur de la machine, évite totalement la transmission de chaleur à la viande. Son système de fixation latérale moyennant une simple manette est facile et rapide à démonter pour son nettoyage. Transmission par engrenages baignés dans l'huile, de haute fiabilité et robustesse. Moteurs puissants avec une grande capacité de surcharge, capables de hacher tous types de viande.



PM-70



PC-82



PC-98L / PC-114L

Fleischwolf PM-70 Hachoir à viande PM70

Modell für kleine und mittlere Produktionsmengen.
Die kompakte Grösse eignet sich ideal für Metzgereien und Supermärkte.
Produktion: ± 170 kg / h,
Mundstück ø 70 mm

Modèle recommandé pour les productions courtes et intermittentes. Idéal pour les comptoirs de magasins ou de supermarchés, pour sa taille réduite.
Production: ± 170 kg / h,
Diamètre bouche ø 70 mm

1PM70W Motor 3-fasig: 1 PS / 0,74 kW
380 Volt / 50 Hz

*Moteur triphasé: 1 PS / 0,74 kW
380 Volt / 50 Hz*

1PM70A Motor 1-fasig: 0,75 PS / 0,55 kW
220 Volt / 50 Hz

*Moteur monophasé: 0,75 PS / 0,55 kW
220 Volt / 50 Hz*

Fleischwolf PC-82 Hachoir à viande PC-82

Produktion: ± 350 kg / h
Mundstück ø 82 mm

*Production: ± 350 kg / h
Diamètre bouche ø 82 mm*

1PC82R Motor 3-fasig: 1,5 PS / 1,1 kW
380 Volt / 50 Hz

*Moteur triphasé: 1,5 PS / 1,1 kW
380 Volt / 50 Hz*

Fleischwolf PC-98L Hachoir à viande PC-98L

Produktion: ± 800 kg / h
Mundstück ø 98 mm

*Production: ± 800 kg / h
Diamètre bouche ø 98 mm*

1PS98R Motor 3-fasig: 5 PS / 3,7 kW
380 Volt / 50 Hz

*Moteur triphasé: 5 PS / 3,7 kW
380 Volt / 50 Hz*

Fleischwolf PC-114L Hachoir à viande PC-114L

Produktion: ± 1150 kg / h
Mundstück ø 114 mm

*Production: ± 1150 kg / h
Diamètre bouche ø 114 mm*

1PS11R Motor 3-fasig: 5 PS / 3,7 kW
380 Volt / 50 Hz

*Moteur triphasé: 5 PS / 3,7 kW
380 Volt / 50 Hz*

Scheiben, Kreuzmesser, Lochscheiben und Klingen
siehe unter Verbrauchsmaterial 124-127.

*Grilles, couteaux, grille pour hachoir et lames voir sous
«consommables» page 124-127.*

Mit zwei unabhängigen Motoren, jeder Motor mit zwei Geschwindigkeiten. Die Geschwindigkeiten können miteinander kombiniert werden (langsam / langsam, schnell / schnell oder langsam / schnell). Mit Schneidkopf, um mit 3 oder 6 Messern zu arbeiten. Hohe Absorptionsfähigkeit für Emulsionen. Einheitliche Textur des Teigs. Auch für gefrorenes Fleisch bis -20 °C geeignet. Mit den besten Sicherheitsvorrichtungen. Sofortiges Bremsen der Messer beim Hochheben der Abdeckung. Schalter zum Leeren und Waschen des Trogs.

Équipés de 2 moteurs indépendants à deux vitesses. Vitesses combinables entre elles (lente / lente, rapide / rapide ou lente / rapide). Tête pour travailler avec 3 à 6 couteaux. Grande capacité d'absorption en émulsions. Texture homogène de la pâte. Peuvent être utilisés avec de la viande congelée jusqu'à - 20 °C. Dotés d'une sécurité maximale. Les couteaux s'arrêtent automatiquement lorsque l'on essaie de soulever le couvercle. Interrupteur pour le déchargement et le lavage de la cuve.



CM-14



CM-21



CM-41



CM-41S

Kutter CM-14
Cutter CM-14

Tischmodell, das sich aus ausgezeichnet für die Produktion in handwerklichen Verfahren eignet.
Schüsselinhalt in Litern: 14 l
Schüsselinhalt in kg: ± 9 kg

1CM14R Motor 3-fasig 380 Volt / 50 Hz

2CMMS Aufstelltisch mit Rädern zu CM-14

Modèle de table idéal pour les productions artisanales.
Capacité de la cuve en litres: 14 l
Capacité de la cuve en kg: ± 9 kg

Moteur triphasé 380 Volt / 50 Hz

Table support à roues pour CM-14

Kutter CM-21
Cutter CM-21

Standmodell, das sich aus ausgezeichnet für kleine Produktionsmengen eignet.
Schüsselinhalt in Litern: 22 l
Schüsselinhalt in kg: ± 15 kg

1CM21R Motor 3-fasig 380 Volt / 50 Hz

Modèle sur pieds idéal pour petites productions.
Capacité de la cuve en litres: 22 l
Capacité de la cuve en kg: ± 15 kg

Moteur triphasé 380 Volt / 50 Hz

Kutter CM-41
Cutter CM-41

Robustes und zuverlässiges Standmodell für mittelgrosse Produktionen.
Schüsselinhalt in Litern: 40 l
Schüsselinhalt in kg: ± 25 kg

1CM41R Motor 3-fasig: 380 Volt / 50 Hz

Modèle sur pieds robuste et fiable pour les productions moyennes.
Capacité de la cuve en litres: 40 l
Capacité de la cuve en kg: ± 25 kg

Moteur triphasé: 400 V, 50 Hz

Kutter CM-41S
Cutter CM-41S

Die höhere Version zum Modell CM-41, mit variabler Geschwindigkeit der Messer und zwei umkehrbaren Mischgeschwindigkeiten bei 80 und 150 rpm.
Schüsselinhalt in Litern: 40 l
Schüsselinhalt in kg: ± 25 kg

1CM41S Motor 3-fasig: 380 Volt / 50 Hz

Il s'agit de la version supérieure du modèle CM-41. Elle dispose de couteaux à vitesse variable et de deux vitesses de mélange réversibles à 80 et 150 rpm.
Capacité de la cuve en litres: 40 l
Capacité de la cuve en kg: ± 25 kg

Moteur triphasé: 380 Volt / 50 Hz

Kutter CM-75S
Cutter CM-75S

Robustes und zuverlässiges Standmodell für mittelgrosse Produktionen. Motoren der Messer und der Schüssel kombinierbar.

Schüsselinhalt in Litern: 75 l
Schüsselinhalt in kg: \pm 50 kg

Modèle sur pieds robuste et fiable pour les productions moyennes. Équipé d'une vitesse de lame variable et de deux vitesses de mélange réversibles.

Capacité de la cuve en litres: 75 l
Capacité de la cuve en kg: \pm 50 kg

- 1CM75S**
- Motor 3-fasig: 380 Volt / 50 Hz
 - Moteur triphasé: 380 Volt / 50 Hz



Mischwolf
Hachoir-mélangeur

Alles in einem. Diese Maschine ist ein Fleischwolf mit automatischer Befüllung (viel schneller als Fleischwölfe mit manueller Befüllung) und sie kann gleichzeitig auch mischen und würzen. Sie eignet sich ideal für die Herstellung von gewürztem Hackfleisch und Fleischteig für Wurst und Hamburger, alles in einem einzigen Gerät. Das Fleisch kommt gleichmässig zerkleinert und kontinuierlich aus dem Fleischwolf heraus. Der Austritt ist so gestaltet, dass keine Wärme am Ausgang der Maschine auf das Fleisch übertragen wird. Zuverlässige und robuste Übertragung durch Getriebe mit Ölbad. Leistungsfähige Motoren mit hohen Kapazitäten, um alle Arten von Fleisch zu hacken.

Schüsselinhalt in Liter: 95 l
Schüsselinhalt in kg: \pm 65 kg

Deux en un. Ils permettent à la fois de hacher automatiquement les aliments (beaucoup plus rapidement que les hachoirs manuels) et de les mélanger et les condimenter. Idéals pour l'élaboration de viande hachée condimentée ou de pâte pour charcuterie et steaks hachés, dans une même machine. Sortie uniforme et continue de la viande par la bouche. Son design, avec la bouche placée à l'extérieur de la machine, évite totalement la transmission de chaleur à la viande. Transmission par engrenages de haute fiabilité et robustesse. Moteurs puissants avec une grande capacité de surcharge, capables de hacher tous types de viande.

Capacité de la cuve en litres: 95 l
Capacité de la cuve en kg: \pm 65 kg.

- 1MG95R**
- Motor 3-fasig: 380 Volt / 50 Hz
 - Moteur triphasé: 380 Volt / 50 Hz



Portionier- und Abdrehvorrichtung PR-360 Portionneur-torsadeur PR-360

Die neue Portionier- und Abdrehmachine PR-360 ist ein ausgezeichnetes Gerät für kleinere und mittlere Produktionsmengen an Wurst. Mit diesem Gerät und Ihrem Wurstfüller arbeiten Sie sehr effizient. Sie können jetzt schon beim Abfüllen die Wurst portionieren und abdrehen.

Einstellen der Portionsgröße. (zwischen ± 20 g und ± 1000 g), wählen Sie den Betriebsmodus und los gehts! Ungefähre Produktion: ± 1 Portion pro Sekunde (bis 250 kg / Stunde) Das Gerät kann mit Naturdarm, Kollagen, Polyamid und Zellulose benutzt werden. Mit drei Trichtern aus Edelstahl mit den Durchmesser 12, 15 und 17 mm. Optional auch 11 und 20 mm.

Le nouveau portionneur-torsadeur PR-360 est une machine formidable qui changera sans aucun doute la vie de nombreux petits et moyens producteurs de saucisses. Tirez profit au maximum de votre pousoir à saucisses grâce à cet équipement. Vous pourrez désormais portionner et torsader les boyaux tout en les remplissant.

Vous n'avez qu'à ajuster la taille des portions (entre ± 20 g et ± 1000 g), sélectionner le mode d'opération... et vous serez fin prêt! Production estimée: ± 1 portion par seconde (jusqu'à 250 kg / heure) Indiqué pour être utilisé avec des boyaux naturels, en collagène, polyamide ou cellulose. Équipé de 3 embouts inoxydables de 12, 15 et 17 mm de diamètre extérieur. En option, 11 et 20 mm.



1PR360



Diese Maschinen eignen sich nicht nur für die Fleisch-industrie, sondern auch für Gastronomie- und Cateringbetriebe. Sie dienen zur Zubereitung des Dressings für Salate, zum Mischen von Nahrungsmitteln, zum Würzen usw. Schaufeln mit zwei Drehrichtungen: in eine Richtung mischen sie und in die andere Richtung kneten sie und pressen sie die Luft aus dem Teig. Einheitliches Mischen ohne Luftblasen. Das ist bei der Wurstherstellung und Härtung sehr wichtig. Perfektes Kneten und Mischen bei voller Lademenge und bei kleinen Mengen. Hohe Absorptionfähigkeit für Flüssigkeiten. Das Kneten ist auch möglich, wenn man die Brecher der Wanne entfernt. Es wird eine ausgezeichnete Feuchtigkeitskontrolle des Produkts garantiert. T-förmige und manuell ohne Werkzeuge abmontierbare Schaufeln. Kippbare Wanne zum vollständigen Entleeren des Produkts.

Indiqués non seulement pour l'industrie de la viande, mais aussi pour l'hôtellerie et la restauration, pour assaisonner les salades, mélanger les aliments, les condimenter, etc. Double sens de rotation des pales: elles mélangent dans un sens et pétrissent dans l'autre, en éliminant l'air de la pâte. Un mélange homogène et un pétrissage sans bulles d'air, indispensables pour le bon affinage de la charcuterie. Aussi efficaces avec de petites quantités qu'à charge complète. Bonne absorption des liquides. Capables de malaxer si l'on démonte les bras de la cuve. Garantissent un bon contrôle de l'humidité du produit. Pales en forme de T démontables manuellement sans outils. Cuve basculante pour le déchargement du produit.



RM-20



RC-40



RC-100



RM-200

Knetmischer RM-20 Pétrin RM-20

Tischmodell, das sich auszeichnet für die Produktion in handwerklichen Verfahren eignet.
Fassungsvermögen der Wanne in Liter: 20 l
Fassungsvermögen der Wanne in kg: ± 12 kg

1RM20R Motor 3-fasig: 380 Volt, 50 Hz

Modèle sur table idéal pour les usines pilotes et les productions artisanales.
Capacité de la cuve en litres: 20 l
Capacité de la cuve en kg: ± 12 kg

Moteur triphasé: 380 Volt, 50 Hz

Knetmischer RC-40 Pétrin RC-40

Tischmodell, das sich auszeichnet für kleine Produktionsmengen eignet.
Fassungsvermögen der Wanne in Liter: 40 l
Fassungsvermögen der Wanne in kg: ± 25 kg

1RC40R Motor 3-fasig: 380 Volt, 50 Hz

OPTIONEN:
Mit Rädern zum Verschieben
Auflagetisch aus Edelstahl

Modèle sur table idéal pour petites productions.
Capacité de la cuve en litres: 40 l
Capacité de la cuve en kg: ± 25 kg

Moteur triphasé: 380 Volt, 50 Hz

OPTIONS:
Roues de déplacement
Table support en acier inoxydable

Knetmischer RC-100 Pétrin RC-100

Robustes und zuverlässiges Standmodell für mittelgroße Produktionen.
Schüsselinhalt in Liter: 95 l
Schüsselinhalt in kg: ± 65 kg

1RC10R Motor 3-fasig 380 Volt, 50 Hz

OPTIONEN:
Mit Rädern zum Verschieben

Modèle sur pieds, robuste et fiable, pour les productions moyennes.
Capacité de la cuve en litres: 95 l
Capacité de la cuve en kg: ± 65 kg

Moteur triphasé 380 Volt, 50 Hz

OPTIONS:
Roues de déplacement

Knetmischer RM-200 Pétrin RM-200

Robustes und zuverlässiges Standmodell für grosse Produktionen. Ausgerüstet mit digitaler Programmier-einheit für verschiedene Mischzyklen.
Schüsselinhalt in Liter: 200 l
Schüsselinhalt in kg: ± 125 kg

1RM15R Motor 3-fasig: 380 Volt, 50 Hz

OPTIONEN:
Mit Rädern zum Verschieben
Ohne Werkzeugeinsatz
abmontierbare Schaufeln

Modèle sur pieds, robuste et fiable, pour les grandes productions. Equipé avec programmeur numérique pour sélectionner différents cycles de mélange.
Capacité de la cuve en litres: 200 l
Capacité de la cuve en kg: ± 125 kg

Moteur triphasé: 380 Volt, 50 Hz

OPTIONS:
Roues de déplacement
Pale démontable sans outils

Wurstfüller Poussoirs de saucisses

Widerstandsfähige und zuverlässige hydraulische Wurstfüller für die fleischverarbeitende Industrie und für die Lebensmittelverarbeitung (mit unabhängigem Öltank). Fester Zylinder mit innerem Schliff und individueller Einstellung aller Kolben, um eine maximale Dichte und Präzision zu garantieren. Die Arbeitsgeschwindigkeit und der Arbeitsdruck können einfach mit einem Einstellknopf reguliert werden. Automatischer Druckablass am Kolben durch Loslassen des Knie-Bedienelements, um das Austreten des Produkts durch den Zylinder zu unterbrechen. Sanfter Auslass für das Produkt, damit das Fleisch nicht schmiert und die Farbe verliert. Einfach für die Reinigung abmontierbarer Kolben. Mit drei Trichtern aus Edelstahl mit den Durchmessern 15, 20 und 30 mm. (optional: 12, 25 und 43 mm Ø). Bauart: Ganz aus Edelstahl 18 / 10, ausser Deckel und Kolben aus eloxiertem Aluminium. Optional Deckel und Kolben aus Edelstahl 18 / 10.

Des poussoirs hydrauliques très robustes et fiables, idéals pour l'industrie de la viande et / ou alimentaire (avec réservoir d'huile indépendant). Cylindre fixe avec rectification intérieure et ajustement individuel de chaque piston, garantissant une étanchéité et une précision maximales. Vitesse et pression de travail facilement ajustables moyennant un bouton de réglage. Décompression automatique du piston en lâchant la genouillère, pour arrêter la sortie du produit par l'embout. Bouche de sortie douce évitant le bourrage et la perte de couleur de la viande. Piston facile à démonter pour le nettoyage. Équipé de 3 embouts inoxydables de 15, 20 et 30 mm de Ø. (en option : 12, 25 et 43 mm de Ø). Construction : entièrement en acier inoxydable 18 / 10, sauf couvercle et piston, en aluminium anodisé. En option, couvercle et piston en acier inoxydable 18 / 10.



FC-12



FC-20



FC-25 / FC-30



FI-50

Wurstfüller FC-12 Poussoir de saucisses FC-12

Widerstandsfähiges und robustes Modell, das sich ausgezeichnet für die Produktion in handwerklichen Verfahren eignet.

Zylinderinhalt in Litern: 12 l
Zylinderinhalt in kg: ± 10 kg

Modèle robuste et fiable, idéal pour les productions artisanales.

*Capacité du cylindre en litres: 12 l
Capacité du cylindre en kg: ± 10 kg*

1FC12R Motor 3-fasig 0,6 PS / 0,44 kW
380 Volt, 50 Hz

*Moteur triphasé 0,6 PS / 0,44 kW
380 Volt, 50 Hz*

Wurstfüller FC-20 Poussoir hydrauliques FC-20

Widerstandsfähiges und robustes Modell, das sich ausgezeichnet für kleine Produktionsmengen eignet.

Zylinderinhalt in Litern: 20 l
Zylinderinhalt in kg: ± 18 kg

Modèle robuste et fiable, idéal pour les petites productions.

*Capacité du cylindre en litres: 20 l
Capacité du cylindre en kg: ± 18 kg*

1FC20R Motor 3-fasig: 1,25 PS / 0,92 kW
380 Volt, 50 Hz

*Moteur triphasé: 1,25 PS / 0,92 kW
380 Volt, 50 Hz*

Wurstfüller FC-25 Poussoir hydrauliques FC-25

Zylinderinhalt in Litern: 25 l
Zylinderinhalt in kg: ± 23 kg

*Capacité du cylindre en litres: 25 l
Capacité du cylindre en kg: ± 23 kg*

1FC25R Motor 3-fasig: 1,75 PS / 1,29 kW
380 Volt, 50 Hz

*Moteur triphasé: 1,75 PS / 1,29 kW
380 Volt, 50 Hz*

Wurstfüller FC-30 Poussoir hydrauliques FC-30

Widerstandsfähiges und robustes Modell, das sich ausgezeichnet für mittlere Produktionsmengen eignet.

Zylinderinhalt in Litern: 30 l
Zylinderinhalt in kg: ± 28 kg

Modèle robuste et fiable, idéal pour les productions moyennes.

*Capacité du cylindre en litres: 30 l
Capacité du cylindre en kg: ± 28 kg*

1FC30R Motor 3-fasig: 1,75 PS / 1,29 kW
380 Volt, 50 Hz

*Moteur triphasé: 1,75 PS / 1,29 kW
380 Volt, 50 Hz*

Wurstfüller FI-50 Poussoir hydrauliques FI-50

Widerstandsfähiges und robustes Modell, das sich ausgezeichnet für mittlere Produktionsmengen eignet.

Zylinderinhalt in Litern: 50 l
Zylinderinhalt in kg: ± 48 kg

Modèle robuste et fiable, idéal pour les productions moyennes.

*Capacité du cylindre en litres: 50 l
Capacité du cylindre en kg: ± 48 kg*

1FI30R Motor 3-fasig: 2,25 PS / 1,65 kW
380 Volt, 50 Hz

*Moteur triphasé: 2,25 PS / 1,65 kW
380 Volt, 50 Hz*

Hamburger-Formmaschine Machines à steak hachés

Manuell bedienbare und sehr bedienfreundliche Hamburgermaschine. Die Zubereitungszeit von Hand wird verringert, und alle Hamburger haben das gleiche Gewicht. Es können Hamburger und Fleischklösse mit verschiedenen Durchmessern zubereitet werden. Dazu muss nur die drehbare Formscheibe ausgewechselt werden. Alle Formscheiben können ausgetauscht werden.

Fassungsvermögen des Trichters in Litern: 2,5 l
(Neuer Trichter aus Edelstahl)
Fassungsvermögen des Trichters in kg: ± 2,1 kg

Formeuse à steaks hachés totalement manuelle, très faciles à utiliser. Réduisent le temps d'élaboration à la main et le poids est maintenu pour toutes les unités. Plusieurs diamètres de steaks et de boulettes possibles. Il suffit de changer le plateau tournant. Tous les plateaux sont interchangeables.

Capacité de la trémie en litres: 2,5 l
(nouvelle trémie en acier inoxydable)
Capacité de la trémie en kg: ± 2,1 kg



1MH100	MH-100	Für Hamburger mit Ø 100 mm <i>Pour hamburger avec Ø 100 mm</i>
1MH120	MH-120	Für Hamburger mit Ø 120 mm <i>Pour hamburger avec Ø 120 mm</i>
1MH130	MH-130	Für Hamburger mit Ø 130 mm <i>Pour hamburger avec Ø 130 mm</i>
1MH55	MH-55	Für 3 Mini-Hamburger mit Ø 55 mm <i>Pour 3 mini-hamburger avec Ø 55 mm</i>
1MA05	MA-5	Für 5 Fleischklösse mit Ø 38 mm <i>Pour 5 boulettes de viande avec Ø 38 mm</i>
1MA10	MA-10	Für 10 Fleischklösse mit Ø 25 mm <i>Pour 10 boulettes de viande avec Ø 25 mm</i>



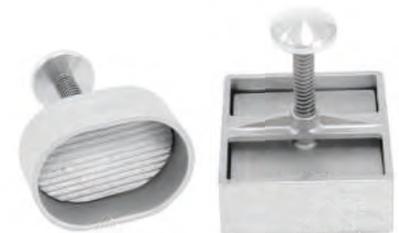
Automatische Hamburger Maschine HA-2200 Machine à hamburger automatique HA-2200

- 1HA22A**
- Motorleistung 0,75 HP / 0,55 kW
 - 220 Volt, 50 Hz
 - Produktion bis zu 2200 Einheiten pro Stunde. Maschine mit variabler Geschwindigkeit ausgestattet.
 - In verschiedenen Ausführungen erhältlich
-
- *Puissance 0,75 HP / 0,55 kW*
 - *220 Volt, 50 Hz*
 - *Production jusqu'à 2200 unités par heure. Machine équipée d'une vitesse variable.*
 - *Disponible en différentes versions*



Hackfleischpressen Presses pour fricadelles

Artikel-Nr. N° d'article	Ø	Form Forme	Ausführung Exécution
47095	5,5 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47100	8,5 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47102	10 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47103	12,5 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47109	15 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47102.04	10 cm	Rund <i>Ronde</i>	Aluminium kunststoffbeschichtet blau Spülmaschinen geeignet <i>Aluminium thermolaqué bleu Convient au lave-vaisselle</i>
47290	11 cm	Rund <i>Ronde</i>	Edelstahl Spülmaschinen geeignet <i>En acier inoxydable Convient au lave-vaisselle</i>
47104	9x9 cm	Viereckig <i>Carré</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47108	10,5 x 7,5 cm	Oval <i>Ovale</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47106	11 x 9,5 cm	Kotelettform <i>Forme côtelette</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>
47107	10 x 8,5 cm	Herzform <i>Forme coeur</i>	Aluminium <i>Aluminium</i>



Cellophan-Einlagen Feuilles cellophane

Artikel-Nr. N° d'article	Ø	Blatt Feuilles
65102	10,0 cm	1000
65106	13,0 cm	1000

Tischwurstfüller rostfrei

Poussoir de saucisses en acier inoxydable

Artikel-Nr. N° d'article	Inhalt Capacité	Nettogewicht Poids net	Höhe Hauteur
9 0509 00	9 l	23,5 kg	98,5 cm
9 0512 00	12 l	25 kg	115,5 cm
9 0515 00	15 l	26 kg	135,5 cm

Die handbetriebenen F. DICK-Tischwurstfüller gehören seit Jahren zur Grundausstattung jedes Einzelhandelsgeschäftes mit eigener Wurstherstellung. Die Bedienung ist intuitiv und einfach, das Zweiganggetriebe in Edelstahlausführung erfüllt die gehobenen Profi-Ansprüche. Der Wurstfüller lässt sich einfach reinigen und ist absolut hygienisch. Der Kunststoffkolben schliesst durch einen Gummiring dicht gegen den Zylinder ab. Auch das Entlüftungsventil aus Kunststoff ist so konstruiert, dass es zur Säuberung durch einen leichten Druck von oben herausgenommen werden kann. Eine Metallbuchse im Kolben sichert gegen ein Ausreißen des Gewindes.



Les poussoirs de saucisses manuels F. DICK font partie depuis des années de l'équipement de base de chaque magasin de détail avec sa propre production de saucisses. L'utilisation est intuitive et simple, le mécanisme à deux vitesses en acier inoxydable répond aux exigences professionnelles les plus élevées. L'embossoir à saucisses est facile à nettoyer et absolument hygiénique. Le piston en plastique se ferme hermétiquement contre le cylindre grâce à un anneau en caoutchouc. La soupape d'aération en plastique est également conçue de manière à pouvoir être retirée par le haut par une légère pression pour le nettoyage. Une douille métallique dans le piston empêche l'arrachement du filetage.

Tischwurstfüller HTW II

Poussoir de saucisses HTW II

Artikel-Nr. N° d'article	Inhalt Capacité	Nettogewicht Poids net	Höhe Hauteur
9 0607 00	6,8 l	11,8 kg	48,4 cm

Zu unserem Sortiment gehört seit Jahren der handliche Hausschlachterwurstfüller mit 6,8 Liter Fassungsvermögen. Dieser bewährte und erfolgreiche F. DICK Tischwurstfüller wurde nun komplett überarbeitet. Die neue Generation baut auf die bewährte, robuste und standfeste Grundkonstruktion von der Vorgängerversion auf. Neu ist, dass der Füller durch die geschlossene Konstruktion und dem zusätzlichen Korrosionsschutz an Zahnrädern und Seitenstangen noch hygienischer ist. Das Befüllen bleibt durch den herausnehmbaren Zylinder denkbar einfach, ebenfalls natürlich auch die Reinigung.

Neuheit
Nouveauté



Notre gamme de produits comprend depuis des années le remplisseur de saucisses de boucherie domestique pratique d'une capacité de 6,8 litres. Ce poussoir de saucisses de table F. DICK éprouvé et couronné de succès a été entièrement remanié. La nouvelle génération s'appuie sur la construction de base robuste et stable de la version précédente. La nouveauté réside dans le fait que l'embossoir est encore plus hygiénique grâce à sa construction fermée et à la protection anticorrosion supplémentaire des roues dentées et des barres latérales.

9 0711 00 Füllrohre
Edelstahlfüllrohre Set
12, 18, 22 und 30 mm

Tubes de remplissage
Set de tubes de remplissage
En acier inoxydable
12, 18, 22 et 30 mm





Schleifmaschinen, Messer und Fleischerwerkzeuge *Affûteuses, Couteaux et Outils de boucherie*

Schleifmaschinen
Abziehstähle
Abziehgeräte
Spalter, Haumesser
Kotelett- und Plätzliklopfer
Haustock, Schneideplatten
Berufsmesser
Kochmesser
Kochwerkzeuge
Messerhalter-Systeme
Bandsägeblätter
Klingen
Kreis- und Stichsägeblätter

*Affûteuses
Fusils
Aiguseur à couteaux
Couperets et fendoirs, parterets Battoirs
Parterets, battoirs
Billot, planches à découper
Couteaux professionnels
Couteaux de chef
Outils de cuisine
Systèmes de supports de couteaux
Lames pour scies à ruban
Lames à découenner
Lames de scie*

DICK Schleifmaschine DICK affûteuse

9 8060 00 RS-75

Kleine Schärfmaschine für den Laden und die Gastronomie.
220 Volt, 50 Hz

RS-75

Petite affûteuse pour l'étal et la gastronomie.
220 Volt, 50 Hz



DICK Schleif- und Abziehmaschine DICK affûteuse et repasseuse

9 8050 00 RS-150 Duo

Schleifen und Abziehen.
Ideal für Gastronomie, Grossküche und Theken.
220 Volt, 50 Hz

RS-150 Duo

Affûte et affine. Idéale pour l'étal, la gastronomie et la cuisine collective
220 Volt, 50 Hz



DICK Lamellenschleifmaschine DICK affûteuse à lamelle

9 8080 00 SM-90

Schleifen und Polieren.
Einfach, schnell und scharf.
220 Volt, 50 Hz
Drehzahlen: 1480 U / min.
Polierscheibe: 200 x 25 x 16 mm

SM-90

Affûter et polir. Simple, rapide et efficace.
220 Volt, 50 Hz
Vitesse: 1480 t / min.
Meule à polir en feutre: 200 x 25 x 16 mm



DICK Bandschleifmaschine
DICK affûteuse à bande abrasive

9 8070 00 SM-100

Schleifen und Polieren für alle Messerarten.
220 Volt, 50 Hz
Ein-Phasen-Wechselstrom

SM-100

Affûtage et polissage pour toutes les sortes de couteaux
220 Volt, 50 Hz
Monophasé



DICK Schleif-, Abzieh- und Poliermaschine
DICK affûteuses et repasseuses

9 8200 00 SM-110

Fachgerechtes und schnelles Messerschleifen und Abziehen mit Wasserkühlung. Haltemagnete gewährleisten eine sichere Führung und winkelgenaues Schleifen. Einfaches Abziehen des Schleifgrats durch gegenläufige Abziehscheiben.
220 Volt, 50 Hz
Ein-Phasen-Wechselstrom

SM-110

Pour l'affûtage et le repassage professionnel des couteaux. Meules refroidies à l'eau. Des aimants retenant le couteau assurent un guidage sûr et un affilage dans un angle précis. Repassage aisé de la bavure par des meules tournant en contresens du fil de la lame.
220 Volt, 50 Hz
Tension du circuit



9 8210 00 SM-111

Bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Abziehscheiben nach Bedarf zu verstellen und auf einer Polierscheibe die Schneide für höchste Ansprüche zu polieren.
220 Volt, 50 Hz
Ein-Phasen-Wechselstrom

SM-111

Offre en plus à l'utilisateur la possibilité d'ajuster à loisir les meules à repasser et de finir le tranchant sur une meule à polir.
220 Volt, 50 Hz
Tension du circuit



DICK Schleifmaschine DICK affûteuse



Die Allround Nassschleifmaschine für Hand- und Kuttermesser, Spalter sowie Besteckmesser mit Wellenschliff. Edelstahlausführung.

L'affûteuse à eau complète pour couteaux à main et de cutter, pour fendoirs, ainsi que pour couteaux de table à lame crantée. Réalisation en acier inoxydable.

- Wassergekühlte Band- und Lamellenschleifeinrichtung
- Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste
- Umfangreiches Zubehörprogramm

- Dispositif d'affûtage à bande et à meule lamellaires, avec refroidissement à eau
- Repassage et polissage sur meule humide
- Large gamme d'accessoires

9 8300 001 SM 160 T
220 Volt, 50 Hz

9 8300 000 SM 160 T
380 Volt, 50 Hz



MADO Nassband-Schärfmaschine MADO affûteuse à bande humide



Die SUPERSCHLIFF Nassband-Schärfmaschine MNS 630 zum Schärfen von Schneidmessern, Ausbeinmessern und Kuttermessern mit optimaler Wasserkühlung ist das erfolgreiche Topmodell für den Profi.

L'affûteuse à bande humide SUPERSCHLIFF MNS 630 pour affûter les couteaux à désosser, les couteaux à parer et les couteaux de cutters, avec refroidissement à eau intégré, est le modèle de pointe pour le professionnel.

- Schleifband: 800 x 50 mm
- Korn: 100 / 120 / 150 mm
- Polierscheibe Ø: 200 x 25 mm

- Bande abrasive: 800 x 50 mm
- Grain: 100 / 120 / 150 mm
- Disque à polir Ø: 200 x 25 mm

5050350 MNS 630 W
220 Volt, 50 Hz

5050330 MNS 630 D
380 V, 50 Hz (D)



Abziehstähle

Fusils

DICKORON DICKORON	
7 5983 30 30 cm Saphirzug <i>Taille saphir</i>	
DICK micro DICK micro	
7 5003 30 30 cm Superfeinzug <i>Taille fine superieur</i>	
DICK polish DICK polish	
7 5503 30 30 cm Zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten, scharfen Schneide <i>Pour redresser et polir le fil plié d'un tranchant aiguisé</i>	
DICK combi DICK combi	
7 5982 30 30 cm 2 Seiten Saphirzug, 2 Seiten poliert <i>2 faces taille saphir, 2 faces polis</i>	
DICK hygienic DICK hygiénique	
7 5971 30 30 cm Saphirzug, rostfreie Edelstahlklinge, hygienischer Vollkunststoffgriff <i>Taille saphir, corps en acier inoxydable, manche en matière plastique pleine de conception hygiénique</i>	
7 5973 30 30 cm	
DICK titan DICK titan	
7 9103 30 30 cm Superharte Spezialbeschichtung <i>Revêtement spécial haute densité</i>	
DICK Multiron DICK Multiron	
7 6503 30 30 cm Schleifwirkung bei starkem Druck, feines Abziehen bei leichtem Druck <i>Une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler</i>	
DICK Duo Diamant & Keramik DICK Duo diamant & céramique	
7 9302 25 25 cm Diamantbeschichtet, Keramik Körnung 1000 <i>Recouvert de diamant, céramique grain 1000</i>	

DICK Multicut, 7 Stähle in 1
DICK Multicut, 7 fusils en 1



7 6504 28

28 cm

Fein- und Standardzug, Schleifwirkung bei starkem Druck, feines Abziehen bei leichtem Druck
Taille fine et standard, une forte pression permet d'affûter, une légère pression permet d'affiler

DICK 2000
DICK 2000



7 2000 28

28 cm

Feinzug, Flachstahl
Taille fine, fusil plat

DICK REGULARCUT
DICK REGULARCUT



7 3173 30-63

30 cm

Standardzug, Griff rot / schwarz
Taille standard, manche rouge / noir

DICK FINECUT
DICK FINECUT



7 3571 30

30 cm

Feinzug Griff blau / schwarz
Taille fine manche bleu // noir

Ehrenstahl
Fusil d'honneur



7 5873 30

30 cm

Saphirzug, Buchenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren
Taille saphir, manche en hêtre poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces

Standardzug Serie 1905
Taille standard Série 1905



7 5871 25

25 cm

Standardzug, Buchenholzgriff mit Neusilbereinlagen für Gravuren
Manche en hêtre poli avec plaques en alliage d'argent pour gravure de dédicaces

SUPERCUT
SUPERCUT

08122

31 cm

Ultra-fein
Taille ultra fine



POLICUT
POLICUT

08124

31 cm

Ultra-fein extra
Taille ultra fine extra



Abziehstahl PX 88
Fusil de boucher PX 88

08160

31 cm

Extreme Oberflächenhärte
Surface extrêmement dure



Abziehstein
Pierre à affûter

7 1360 00

Körnung 360 / 1000
Grain 360 / 1000



Doppelabziehstein
Meule à eau double

06487

Körnung 120 / 320
Grain 120 / 320



Für Blitzmesser, mit Kunststoffgriff, Öl und Wasser.
Pour couteaux Blitz avec manche en plastique, huile et eau

von Köchen bevorzugt
choisis par les plus grands chefs

7 6551 30

30 cm

Standardzug
Taille standard

7 6553 30

30 cm



von Köchen bevorzugt
choisis par les plus grands chefs

7 6541 30

30 cm

Standardzug
Taille standard



Der Wetzstahl-Ersatz Rapid Steel
L'alternative au fusil Rapid Steel

Einfach durchziehen. Schärfstäbe aus Edelstahl.
Reduzierte Verletzungsgefahr.

Un simple passage suffit. Tiges affileuses en acier inoxydable. Risques de blessure réduits.

Rapid Steel Action
Rapid Steel Action

9 0091 00 **Rapid Steel Action**
Stäbe mit Spezialbeschichtung.

Tiges affileuses en acier avec revêtement, spéciale haute densité.

9 0092 00 **Rapid Steel Action Set**
Inklusiv Standplatte
Socle inclu

9 0071 16 **Schärfstäbe-Ersatzteil**
Set 3-teilig für Rapid Steel Action

Tiges affûteuses
Pour Rapid Steel action, 3 pièces



Rapid Steel polish
Rapid Steel polish

9 0080 00 Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten.

Avec tiges polies pour Redresser et lisser.

9 0061 20 **Schärfstäbe-Ersatzteil**
Set 3-teilig für Rapid Steel polish

Tiges affûteuses
Pour Rapid Steel polish, 3 pièces



Rapid Steel HyperDrill
Rapid Steel HyperDrill

9 0081 00 Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten.

Avec des tiges taille super fine pour repasser et lisser.

9 0061 16 **Schärfstäbe-Ersatzteil**
Set 3-teilig für Rapid Steel Hyper Drill

Tiges affûteuses
Pour Rapid Steel Hyper Drill, 3 pièces



Der Wetzstahl-Ersatz Master Steel
L'alternative au fusil Master Steel Master Steel

Schutzstäbe mit Polierwirkung. Schnelles, sicheres Arbeiten als Handgerät oder im Halter.

Tiges protectrices avec action de polissage.
Une manipulation rapide et sûre avec cet outil à tenir ou à poser dans son support.

Master Steel polish
Master Steel polish

9 0083 00-05 Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten.

Avec tiges polies pour redresser et lisser.

9 0083 40 **Schärfstäbe-Ersatzteil**
Set 3-teilig für Master Steel polish

Tiges affûteuses
Pour Master Steel polish, set 3 pièces



Master Steel HyperDrill
Master Steel HyperDrill

9 0082 00-05 Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten.

Avec des tiges taille super fine pour repasser et lisser.

9 0082 40 **Schärfstäbe-Ersatzteil**
Set 3-teilig für Master Steel HyperDrill.

Tiges affûteuses
Pour Master Steel HyperDrill, set 3 pièces



Der Wetzstahl-Ersatz Magneto Steel
L'alternative au fusil Magneto Steel

Winkelgenaue Messerführung dank integriertem Magneten. Edelstahl-Schutzplatte.

Le guidage du couteau se fait toujours selon l'angle exact grâce aux aimants intégrés. Plaque de protection. En acier inoxydable.

Magneto Steel
Magneto Steel

9 0085 00 Magneto Steel polish
Mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten.
Avec tiges polies pour redresser et lisser.

9 0084 00 Magneto Steel HyperDrill
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten.
Avec tiges taille super fine pour repasser et lisser.



Silver Steel
Silver Steel

Komplett aus gehärtetem rostfreiem Stahl.
Doppelte Leistung durch 4 Schärfstäbe.

Construit entièrement en acier inoxydable durci. Durée de vie deux fois plus longue grâce aux 4 tiges affileuses.

9 0086 00 Silver Steel HyperDrill
Mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten.
Silver Steel HyperDrill avec tiges taille super fine pour repasser et lisser.

9 0086 02 Verlängerung für Halter
Prolongement pour support.



Abziehgeräte Aigiseur à couteaux

Messerschärfer Sharp Easy Aigiseur à couteaux Sharp Easy

BOBET
matériel

- 68440** Gelb, mit Halterung, aus Kunststoff.
Jaune, avec support, en plastique
- 68440 bl** Blau, mit Halterung, aus Kunststoff
Bleu, avec support, en plastique
- 68440 ro** Rot, mit Halterung, aus Kunststoff
Rouge, avec support, en plastique
- 68440 w** Weiss, mit Halterung, aus Kunststoff
Blanc, avec support, en plastique
- 68440 st** Aus Edelstahl, mit Halterung
En Acier inoxydable, avec support
- 68442** Ersatzschärfbügel, Paar
Ressorts à affûter, paire



Messerschärfgerät Aigiseur à couteaux

COZZINI

- OHES-1** Ergo Steel I
- OHES-501** Schärfstäbe-Ersatzteil
Abziehstange einfach

Tiges affûteuses
Simple barre d'affilage
- OHES-502** Schärfstäbe-Ersatzteil
Abziehstange doppelt

Tiges affûteuses
Double barre d'affilage
- OHES-2** Ergo Steel II
- OHES-3** Ergo Steel III
- OHES2-501** Schärfstäbe-Ersatzteil
Abziehstahl einfach

Tiges affûteuses
Simple barre d'affilage
- OHES2-502** Schärfstäbe-Ersatzteil
Abziehstahl doppelt

Tiges affûteuses
Double barre d'affilage



Kotelett- und Grossküchenspalter
Couperet de cuisine et à côtelettes

Artikel-Nr. N° d'article	Blatt Feuille	Gewicht Poids	Grifflänge Longueur manche
-----------------------------	------------------	------------------	-------------------------------

9 3100 18	18 cm	0,9 kg	17 cm
------------------	-------	--------	-------



Ladenspalter
Couperet

Artikel-Nr. N° d'article	Blatt Feuille	Gewicht Poids	Grifflänge Longueur manche
-----------------------------	------------------	------------------	-------------------------------

9 2022 20	20 cm	1,5 kg	25 cm
------------------	-------	--------	-------

9 2022 23	23 cm	1,7 kg	25 cm
------------------	-------	--------	-------

9 2022 25	25 cm	1,9 kg	25 cm
------------------	-------	--------	-------

9 2098 20	20 cm	0,9 kg	17 cm
------------------	-------	--------	-------



Schweinespalter
Fendoir à porc

Artikel-Nr. N° d'article	Blatt Feuille	Gewicht Poids	Grifflänge Longueur manche
-----------------------------	------------------	------------------	-------------------------------

9 2107 35	35 cm	2,7 kg	46 cm
------------------	-------	--------	-------



Rinderspalter
Fendoir à boeuf

Artikel-Nr. N° d'article	Blatt Feuille	Gewicht Poids	Grifflänge Longueur manche
-----------------------------	------------------	------------------	-------------------------------

9 2042 35	35 cm	3,0 kg	46 cm
------------------	-------	--------	-------

9 2042 40	40 cm	3,3 kg	46 cm
------------------	-------	--------	-------



Haumesser
Parteret

Artikel-Nr. N° d'article	Blatt Feuille	Gewicht Poids	Grifflänge Longueur manche
-----------------------------	------------------	------------------	-------------------------------

68185	17 cm	1,5 kg	14,5 cm
--------------	-------	--------	---------



Kotelett- und Plätzliklopper *Battoirs*

Plätzliklopper *Battoir*

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Material <i>Matériau</i>
68380	1,5 kg	Edelstahl <i>Acier inoxydable</i>



Kotelettklopper *Batte à côtelettes*

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Dimension <i>Dimensions</i>
9 1004 00	12,5 x 8,5 cm



Fleischklopper *Batteur de viande*

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Länge <i>Longueur</i>	Ausführung <i>Version</i>
9 0016 00	30 cm	Kunststoffgriff <i>Manche plastique</i>



Fleisch- und Steakhammer *Marteau à steak*

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Länge <i>Longueur</i>	Ausführung <i>Version</i>
67510	25 cm	Aluminium <i>Aluminium</i>



Haustock, Schneideplatten Billot, planche à découper

Haustock Billot

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Klotzhöhe Hauteur sans pieds	ganze Höhe Hauteur totale	Ausführung Execution
23500	40 x 40 cm	30 cm	90 cm	Holz Bois
23510	40 x 50 cm	30 cm	90 cm	Holz Bois
23520	40 x 40 cm	10 cm	85 cm	Kunststoff weiss, Untergestell inox Plastique blanc, Socle inox
23530	50 x 50 cm	10 cm	85 cm	Kunststoff weiss, Untergestell inox Plastique blanc, Socle inox



Kunststoff-Schneidbrett mit Safrille, beidseitig verwendbar Planche à découper, avec rainure, utilisable des deux côtés

Artikel-Nr. N° d'article	Dimension Dimensions	Farbe Couleur	Verwendung Utilisation
9 1530 00	53 x 32,5 x 1,8 cm	Weiss Blanc	Backwaren Pâtisseries
9 1530 00-03	53 x 32,5 x 1,8 cm	Rot Rouge	Rotes Fleisch Viande rouge
9 1530 00-12	53 x 32,5 x 1,8 cm	Blau Bleu	Fisch Poisson
9 1530 00-02	53 x 32,5 x 1,8 cm	Gelb Jaune	Geflügel Volaille
9 1530 00-14	53 x 32,5 x 1,8 cm	Grün Vert	Gemüse Légumes
9 1530 00-15	53 x 32,5 x 1,8 cm	Braun Brun	Gekochte Lebensmittel Aliments cuits
9 1530 00-90	53 x 32,5 x 1,8 cm	Marmoriert Marbré	Backwaren Pâtisseries
9 1265 00	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Weiss Blanc	Backwaren Pâtisseries
9 1265 00-03	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Rot Rouge	Rotes Fleisch Viande rouge
9 1265 00-12	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Blau Bleu	Fisch Poisson
9 1265 00-02	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Gelb Jaune	Geflügel Volaille
9 1265 00-14	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Grün Vert	Gemüse Légumes
9 1265 00-15	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Braun Brun	Gekochte Lebensmittel Aliments cuits
9 1265 00-90	26,5 x 32,5 x 1,8 cm	Marmoriert Marbré	Backwaren Pâtisseries



Stechmesser
Couteau à saigner

- 8 2007 15** 15 cm
 Griff auch schwarz, gelb
Aussi avec manche noir, jaune



Stechmesser
Couteau à saigner

- 8 2006 18** 18 cm
- 8 2006 21** 21 cm
 Griff auch gelb, rot
Aussi avec manche jaune, rouge



Ausbeinmesser, breit
Couteau à désosser, large

- 8 2259 13** 13 cm
- 8 2259 15** 15 cm
- 8 2259 18** 18 cm
 Griff auch schwarz, gelb, rot, grün
Aussi avec manche noir, jaune, rouge, vert



Ausbeinmesser, schmal
Couteau à désosser, étroit

- 8 2368 13** 13 cm
- 8 2368 15** 15 cm
- 8 2368 18** 18 cm
- 8 2368 21** 21 cm



Ausbeinmesser, geschweifte Klinge
Couteau à désosser, lame courbée

- 8 2981 13** 13 cm Flexibel
Flexible
- 8 2981 15** 15 cm Flexibel
Flexible
- 8 2982 13** 13 cm Semi-flexibel
Demi-flexible
- 8 2982 15** 15 cm Semi-flexibel
Demi-flexible
- 8 2991 13** 13 cm Steif
Rigide
- 8 2991 15** 15 cm Steif
Rigide



Griff auch schwarz, gelb, rot, grün
Aussi avec manche noir, jaune, rouge, vert

Ausbeinmesser
Couteau à désosser

8 2980 15	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
8 2980 18	18 cm	Flexibel <i>Flexible</i>



Zerlegemesser
Couteau à découper

8 2425 18	18 cm	
8 2425 21	21 cm	Griff auch schwarz, gelb und orange <i>Aussi avec manche noir, jaune et orange</i>
8 2425 26	26 cm	



Zerlegemesser mit Kullenschliff
Couteau à découper, lame alvéolée

8 2425 21K	21 cm	Griff auch rot <i>Aussi avec manche rouge</i>
8 2425 26K	26 cm	



Blockmesser
Couteau de boucher

8 2348 18	18 cm
8 2348 21	21 cm
8 2348 23	23 cm
8 2348 26	26 cm
8 2348 30	30 cm



Abhäutemesser
Couteau à dépouiller

8 2264 15	15 cm	Griff auch rot <i>Aussi avec manche rouge</i>
------------------	-------	--



Fischfiletierreiermesser
Couteau à fileter le poisson

8 2417 18	18 cm	Semi-flexibel <i>Demi-flexible</i>
8 2417 21	21 cm	Semi-flexibel <i>Demi-flexible</i>



Gekrösemesser
Couteau à tripes

8 2139 15 15 cm



Knochenauslöser
Gouge à jambon

8 2161 19 23 cm



Messersatz in SB-Tragetasche, 3-teilig
Garniture de 3 couteaux en pochette plastique pour libre-service

8 2553 00

3-teiliges Set beinhaltet:
Set de 3 pièces contient:

8 2368 13

13 cm

Ausbeinmesser
 Désosseur, étroit

8 2006 18

18 cm

Stechmesser
Couteau à saigner

8 2348 21

21 cm

Blockmesser
Couteau de boucher



Stechmesser
Couteau à saigner

8 2106 15 15 cm

8 2106 18 18 cm



Ausbeinmesser schmal
Couteau à désosser étroit

8 2168 13 13 cm

8 2168 15 15 cm



Ausbeinmesser breit
Couteau à désosser large

8 2159 15 15 cm



Ausbeinmesser, flexibel
Couteau à désosser, flexible

8 2181 13 13 cm

8 2181 15 15 cm



Ausbeinmesser, semi-flexibel
Couteau à désosser, semi-flexible

8 2182 13 13 cm

8 2182 15 15 cm

Ausbeinmesser, steif
Couteau à désosser, rigide

8 2191 13 13 cm

8 2191 15 15 cm

Filetmesser, semi-flexibel
Couteau à fileter, semi-flexible

8 2183 15 15 cm



Filetier- / Zerlegemesser, semi-flexibel
Couteau à fileter / à découper, semi-flexible

8 2117 21 21 cm



Zerlegemesser
Couteau à découper

8 2125 21 21 cm

8 2125 26 26 cm



Blockmesser
Couteau de boucher

8 2148 21 21 cm



Spezial-Ausbeinmesser
Couteaux à désosser spéciaux

Geschweifte Klinge, flexibel
Lame courbe, flexible

8 2881 13 13 cm

8 2881 15 15 cm
Griff auch gelb
Aussi avec manche jaune



Geschweifte Klinge, semi-flexibel
Lame courbe, demi-flexible

8 2882 13 13 cm

8 2882 15 15 cm
Griff auch gelb
Aussi avec manche jaune

Geschweifte Klinge, steif
Lame courbe, rigide

8 2891 13 13 cm

8 2891 15 15 cm
Griff auch gelb
Aussi avec manche jaune

Gerade Klinge, steif
Lame droite, rigide

8 2868 13 13 cm

8 2868 15 15 cm
Griff auch orange
Aussi avec manche orange



Zerlegemesser
Couteau à découper

8 2425 21-53 21 cm



Käsemesser
Couteaux à fromage

Weichkäsemesser
Couteau à fromage à pâte molle

8 1052 15 15 cm



Käsemesser Kullenschliff
Couteau à fromage, lame alvéolée

8 1058 12K 12 cm



Käsemesser Kullenschliff
Couteau à fromage, lame alvéolée

8 1057 26K 26 cm

8 1057 30K 30 cm



Käsemesser Kullenschliff 2 Griffe
Couteau à fromage, 2 manches, lame alvéolée

8 1056 30K 30 cm



Ausbeinmesser mit schmaler Klinge
Couteau à désosser avec lame étroite

15013	13 cm
15016	16 cm

Griff auch gelb, blau
Aussi avec manche jaune, bleu



Ausbeinmesser mit gebogener Klinge
Couteau à désosser avec lame relevée

15013h	13 cm	Hart <i>Dur</i>
15013f	13 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
15015h	15 cm	Hart <i>Dur</i>
15015f	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>



Ausbeinmesser mit gebogener Klinge
Couteau à désosser avec lame relevée

15013f.11	13 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
15015f.11	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>



Ausbein- und Stechmesser
Couteau à désosser et saigner

15113	13 cm
15116	16 cm
15118	18 cm
15121	21 cm
15124	24 cm
15130	30 cm

Griff auch gelb, rot
Aussi avec manche jaune, rouge



Ausmach- und Bankmesser
Couteau à dépouiller et dépecer

15216	16 cm
15218	18 cm
15221	21 cm
15224	24 cm
15227	27 cm
	Griff auch gelb <i>Aussi avec manche jaune</i>
15230	30 cm
15236	36 cm



Abschwartmesser
Couteau à découenner

15320 20 cm

15325 25 cm

Griff auch gelb
 Aussi avec manche jaune



Bank- und Plätzlimesser
Couteau à dépecer

15425f 25 cm Flexibel
 Flexible

15431f 31 cm Flexibel
 Flexible



Dressiermesser
Couteau à dénervier

15622 22 cm Flexibel
 Flexible



Ausbein- und Stechmesser Body Guard
Couteau à désosser et saigner Body Guard

17121 21 cm

17124 24 cm



Ausbeinmesser mit gebogener Klinge
Couteau à désosser avec lame relevée

15013fk	13 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
15015hk	15 cm	Hart <i>Dur</i>
15015fk	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>



Ausbein- und Stechmesser
Couteau à désosser et saigner

15118k	18 cm
15121k	21 cm
15124k	24 cm



Ausmach- und Bankmesser
Couteau à dépouiller et dépecer

15221k	21 cm
15224k	24 cm
15227k	27 cm



Abschwartmesser
Couteau à découenner

15320k	20 cm
15325k	25 cm



Abschwartmesser Body Guard
Couteau à découenner Body Guard

17325k	25 cm
---------------	-------



Ausbeinmesser mit gebogener Klinge
Couteau à désosser avec lame relevée

11253 13	13 cm	Sehr flexibel <i>Très flexible</i>
11253 15	15 cm	Sehr flexibel <i>Très flexible</i>
11250 13	13 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
11250 15	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
11251 13	13 cm	Hart <i>Dur</i>
11251 15	15 cm	Hart <i>Dur</i>



Abschwartmesser
Couteau à découenner

12200 22	22 cm
12200 25	25 cm



Abschwartmesser mit Kullenschliff, gebogen
Couteau à découenner, lame alvéolé, relevée

12200k 25	25 cm
------------------	-------



Ausbeinmesser
Couteau à désosser

12253 13	13 cm	Sehr flexibel <i>Très flexible</i>
12253 15	15 cm	Sehr flexibel <i>Très flexible</i>
12250 13	13 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
12250 15	15 cm	Flexibel <i>Flexible</i>
12251 13	13 cm	Hart <i>Dur</i>
12251 15	15 cm	Hart <i>Dur</i>



Ausbeinmesser mit schmaler Klinge
Couteau à désosser avec lame étroite

5 8401 14	14 cm
5 8401 16	16 cm
5 8401 18	18 cm



Ausbeinmesser mit gebogener Klinge
Couteau à désosser avec lame relevée

5 8405 16	16 cm	Hart <i>Dur</i>
5 8406 16	16 cm	Flexibel <i>Flexible</i>



Stechmesser mit gerader Klinge
Couteau à désosser avec lame droite

5 8411 18	18 cm
5 8411 20	20 cm
5 8411 22	22 cm
5 8411 25	25 cm



Ausmach- und Bankmesser mit gerader Klinge
Couteau à dépouiller et dépecer avec lame droite

5 8431 24	24 cm
5 8431 26	26 cm
5 8431 31	31 cm



Blockmesser, mit gebogener Klinge
Couteau de plot, avec lame relevée

5 8435 22	22 cm
5 8435 26	26 cm



Ausbein- und Stechmesser
Couteau à désosser et saigner

- 5 5503 18** 18 cm
- 5 5503 20** 20 cm
- 5 5503 22** 22 cm
- 5 5503 25** 25 cm
- 5 5503 30** 30 cm



Ausbeinmesser mit gebogener schmaler Klinge
Couteau à désosser avec lame étroite relevée

- 5 6603 12** 12 cm
- 5 6603 15** 15 cm



Ausbeinmesser mit gerader breiter Klinge
Couteau à désosser avec lame droite large

- 5 6003 12** 12 cm
- 5 6003 15** 15 cm



Ausbeinmesser mit gebogener schmaler Klinge
Couteau à désosser avec lame étroite relevée

- 5 6613 12** 12 cm Flexibel
Flexible
- 5 6613 15** 15 cm Flexibel
Flexible



Schlachtmesser mit gebogener schmaler Klinge
Couteau de boucher avec lame étroite relevée

- 5 7203 25** 25 cm



Allzweckmesser, Wellenschliff
Couteau universel, tranchant ondulé

- | | |
|------------------|---|
| 8 2610 09 | Küchenmesser, 9 cm
Griff schwarz

<i>Couteau de cuisine, 9 cm</i>
<i>Manche noir</i> |
| 8 5015 11 | Allzweckmesser, Wellenschliff, 11 cm
Griff schwarz, gelb, rot, weiss, blau, apfelgrün,
türkis, pink, violett

<i>Couteau universel, 11 cm</i>
<i>Manche noir, jaune, rouge, blanc, bleu, vert</i>
<i>pomme, turquoise, rose, violet</i> |
| 8 2620 11 | Küchenmesser, 11 cm
Griff schwarz, gelb, rot, weiss, blau, apfelgrün,
türkis, pink

<i>Couteau de cuisine, 11 cm</i>
<i>Manche noir, jaune, rouge, blanc, bleu, vert</i>
<i>pomme, turquoise, rose</i> |
| 8 5016 11 | Brötchen- / Sandwichmesser, 11 cm
Griff schwarz

<i>Couteau snack, 11 cm</i>
<i>Manche noir</i> |



Universalmesser, Wellenschliff
Couteau universel, tranchant ondulé

- | | |
|------------------|--|
| 8 5151 26 | 26 cm
Griff auch gelb
<i>Aussi avec manche jaune</i> |
|------------------|--|



Universalmesser, Wellenschliff
Couteau universel, tranchant ondulé

- | | |
|------------------|-------|
| 8 5153 26 | 26 cm |
|------------------|-------|



Premier Plus geschmiedete Serie

Kompromisslos für kreatives Kochen. Geschmiedet, ausbalanciert und vollendeter Griff in Volumen und Form. Überraszendes Griffkonzept: fugenlos finden hier Griff und Klinge zueinander und sichern damit einwandfreie Hygiene und Pflege. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 gefertigt. Diese steht für lange Schnitthaltigkeit, Verschleissfestigkeit und höchste Endschärfe. Jedes Messer wird von Hand gearbeitet, geschärft, abgezogen und poliert.

Forgés Serie Premier Plus

Pas de compromis pour une cuisine créative. Forgé, bien équilibré, doté d'un manche au volume et à la forme parfaits. Excellente conception du manche: jonction d'assemblage sans espace entre le manche et la lame pour une hygiène parfaite et un entretien aisé. La lame est en acier X50Cr-MoV15 de grande qualité, ce qui garantit une tenue de coupe plus longue, une grande résistance à l'usure et un tranchant maximum. Chaque couteau est aiguisé, affûté et poli à la main.

Officemesser
Couteau d'office

8 1447 09 9 cm

8 1447 12 12 cm



Brotmesser, Wellenschliff
Couteau à pain, tranchant ondulé

8 1039 21 21 cm



Tranchiermesser
Tranchelard

8 1456 21 21 cm

8 1456 26 26 cm



Kochmesser
Couteau de chef

8 1447 21 21 cm

8 1447 26 26 cm

8 1447 30 30 cm



Santoku, Kullenschliff
Santoku, lame alvéolée

8 1442 14K 14 cm

8 1442 18K 18 cm



Geschmiedete Serie 1905

Verknüpfung von Tradition und Moderne durch die Neuauflage des historischen Designs. Im Jahr 1905 hat Friedr. Dick eine Kochmesserserie mit massiven Zwingen entwickelt, diese ersetzen die bisher üblichen Nieten.

Damals wie heute besticht die Serie durch ihre ungewöhnliche Optik. Die Klinge besteht aus dem speziellen deutschen Edelstahl XcrMoVMn.

forçés Série 1905

Une association de tradition et modernité pour une réédition d'un couteau au design historique. C'est en 1905 que Friedr. Dick a créé la série de couteaux de chef avec des anneaux massifs à la place des rivets utilisés jusqu'alors pour fixer le manche du couteau sur l'acier.

Aujourd'hui comme naguère, la série séduit par son optique originale. La lame est en acier inoxydable allemand spécial XcrMoVMn.

Officemesser
Couteau d'office

8 1947 09 9 cm



Universalmesser, Kullenschliff
Couteau universel, lame alvéolée

Neuheit
Nouveauté

8 1911 15K 15 cm



Steakmesser
Couteau à steak

8 1902 12 12 cm



Zerlegemesser
Couteau à découper

Neuheit
Nouveauté

8 1925 18 18 cm



Filetmesser
Couteau à fileter

8 1954 18 18 cm

Flexibel
Flexible



Tranchiermesser
Tranchelard

8 1956 15 15 cm

8 1956 21 21 cm



Santoku
Santoku

8 1942 18K 18 cm



Kochmesser «AJAX»
Couteau de chef «AJAX»

8 1922 22 22 cm



Kochmesser
Couteau de chef

8 1947 15 15 cm

8 1947 21 21 cm

8 1947 26 26 cm



Universalmesser, Wellenschliff
Couteau universel, tranchant ondulé

8 1951 26 26 cm



Brotmesser, Wellenschliff
Couteau à pain, tranchant ondulé

8 1939 21 21 cm



Lachs- / Schinkenmesser, Kullenschliff
Couteau à saumon et jambon, lame alvéolée

8 1950 32K 32 cm



PinkSpirit

Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff besitzt eine aussergewöhnliche Haptik. Er liegt perfekt in der Hand und erfüllt alle ergonomischen Anforderungen von Profiköchen und ambitionierten Hobbyköchen. Der rutschfeste Griff aus hochwertigem Kunststoff ermöglicht es dir das Messer harmonisch und komfortabel zu führen – ein besonderer Vorteil bei intensivem Gebrauch.

Die Klingen sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt und werden deshalb auch extra schlank ausgeschliffen. Wie jedes unserer Messer ist auch die Serie Pink Spirit aus hochlegiertem, rostfreiem Stahl gefertigt.

PinkSpirit

Le manche rond, typiquement asiatique, possède une haptique exceptionnelle. Il tient parfaitement dans la main et répond à toutes les exigences ergonomiques des cuisiniers professionnels et des amateurs ambitieux. Le manche antidérapant en plastique de haute qualité permet de manier le couteau de manière harmonieuse et confortable - un avantage particulier en cas d'utilisation intensive.

Les lames sont conçues pour être tranchantes sans compromis et sont donc affûtées de manière extra fine. Comme tous nos couteaux, la série Pink Spirit est fabriquée en acier inoxydable hautement allié.

Officemesser **Couteau d'office**

8 1747 09-79 9 cm



Kochmesser **Couteau d'office**

8 1747 21-79 21 cm



Santoku, Kullenschliff **Santoku, lame alvéolée**

8 1742 18K-79 18 cm



Brotmesser **Couteau à pain**

8 1739 26-79 26 cm



Messerset, 2-Teilig **Set de couteau, 2 pièces**

8 1797 00



RedSpirit

Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine aussergewöhnliche Haptik.

Forgés RedSpirit

Il suffit d'un regard pour que la personne qui voit cette série de couteaux ressent toute l'inspiration et la passion qu'elle dégage. Les couteaux de notre série Red Spirit sont conçus pour offrir un tranchant exceptionnel. Les lames sont affûtées pour être très minces et le tranchant est poli. La forme ronde du manche de style typiquement asiatique garantit une prise en main remarquable.

Kochmesser «AJAX» Couteau de chef «AJAX»

8 1722 20 20 cm



Officemesser Couteau d'office

8 1747 09 9 cm



Tranchiermesser Tranchelard

8 1756 21 21 cm



Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée

8 1742 18K 18 cm



Chinesisches Kochmesser Couteau de chef chinois

8 1706 18 18 cm



Brotmesser, Wellenschliff Couteau à pain, tranchant ondulé

8 1739 26 26 cm



Messerblöcke Blocs à couteaux

Acryl - Messerblock «4KNIVES» RedSpirit Bloc à couteaux acrylique «4KNIVES» RedSpirit

8 1772 00	4-teiliges Set beinhaltet: Set de 4 pièces contenant:	
8 1747 21	21 cm	Kochmesser Couteau de chef
8 1742 18K	18 cm	Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée
8 1739 26	26 cm	Brotmesser, Wellenschliff Couteau à pain, tranchant ondulé
8 1747 09	9 cm	Officemesser Couteau d'office



Acryl - Messerblock «4KNIVES» PinkSpirit Bloc à couteaux acrylique «4KNIVES» PinkSpirit

Neuheit
Nouveauté

8 1772 00-05-79	4-teiliges Set beinhaltet: Set de 4 pièces contenant:	
8 1747 09-79	9 cm	Officemesser Couteau d'office
8 1747 21-79	21 cm	Kochmesser Couteau de chef
8 1742 18K-79	18 cm	Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée
8 1739 26-79	26 cm	Brotmesser Couteau à pain



Acryl - Messerblock «4KNIVES» 1905 Bloc à couteaux acrylique «4KNIVES» 1905

8 1972 00	4-teiliges Set beinhaltet: Set de 4 pièces contenant:	
8 1447 23	23 cm	Kochmesser Couteau de chef
8 1442 18K	18 cm	Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée
8 1039 21	21 cm	Brotmesser Couteau à pain
8 1447 09	9 cm	Officemesser Couteau d'office



Messerblöcke

Blocs à couteaux

Acryl- Messerblock 4KNIVES, leer

Bloc à couteaux acrylique «4KNIVES», vide

8 8040 01	24 x 12,5 x 28 cm	Transparent Transparent
8 8040 01-05	24 x 12,5 x 28 cm	Weiss Blanc

Neuheit
Nouveauté



Design Magnet-Messerblock, Premier Plus

Bloc de couteaux Design, magnétique, Premier Plus

8 8090 00	5-teiliges Set beinhaltet: Set de 5 pièces contient:	
8 1447 21	21 cm	Kochmesser Couteau de chef
8 1442 18K	18 cm	Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée
8 1151 26	26 cm	Universalmesser, Wellenschliff Couteau universel tranchant ondulé
8 1447 12	12 cm	Officemesser Couteau d'office
9 0082 21	21 cm	Küchenschere Ciseaux de cuisine
8 8090 01	Design Magnet-Messerblock ohne Bestückung Bloc à couteaux Design magnétique vide	



Messer-Hort, 1905

Porte-couteaux, 1905

8 1971 00	6-teiliges Set beinhaltet: Set de 6 pièces contient:	
8 1947 21	21 cm	Kochmesser Couteau de chef
8 1942 18K	18 cm	Santoku, Kullenschliff Santoku, lame alvéolée
8 1956 21	21 cm	Tranchiermesser Trancheland
8 1945 15	15 cm	Ausbeinmesser Couteau à désosser
8 1947 09	9 cm	Officemesser Couteau d'office
9 0082 21	21 cm	Küchenschere Ciseaux de cuisine
8 8020 01	Messer-Hort, ohne Bestückung Porte-couteaux, vide	



Textilrolltasche
Trousse en tissu

8 1076 01

7-teilig, waschbar, leer
7 pièces, lavable, vide



Textilrolltasche
Trousse en tissu

8 1077 01

11-teilig, waschbar, ohne Bestückung
11 pièces, lavable, vide



Aufschnittgabel
Fourchette pour charcuterie

9 2018 13

13 cm
Griff auch blau
Aussi avec manche bleue



Fleischgabel geschmiedet
Fourchette de chef, forgée

9 2020 18

18 cm
Griff auch rot
Aussi avec manche rouge



Tranchiergabel RedSpirit
Fourchette RedSpirit

9 1701 20

20 cm



Tranchiergabel 1905
Fourchette 1905

9 1901 20

20 cm



Wiegemesser, Einzel-Klinge
Hâchoir berceuse, simple

9 1059 23 23 cm



Wiegemesser mit doppelter Klinge
Hâchoir berceuse, lame double

9 1060 23 23 cm



Palette
Palette

8 5331 23 23 cm



Winkelpalette
Palette-spatule coudée

8 1335 20 20 cm



Universalzange, Kunststoffgriff
Pince universelle, manche plastique

9 0155 24 24 cm

9 0155 40 40 cm



Wendepinzette
Pince à rôtir

82877 30 cm



Wendepinzette, abgewinkelt
Pince à rôtir, biaisée

82879 35 cm



Messerhalter
Boîte à couteau

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

9 0250 01 500 x 200 x 130 mm

Messerhalter für 4 Messer, 2 Wetzstähle und Handschuhhalter, abschliessbare Ausführung.

Boîte à couteau pour 4 couteaux, 2 fusils fermeture avec un cadenas (non fourni).



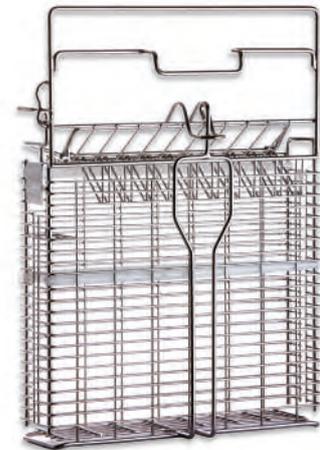
Messerhalter
Boîte à couteau

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

9 0211 01 500 x 385 x 140 mm

Messerhalter für 10 Messer, 2 Wetzstähle und Handschuhhalter, abschliessbare Ausführung

Boîte à couteau pour 10 couteaux, 2 fusils fermeture avec un cadenas (non fourni).



Schubladeneinsatz Gastronorm, leer
Porte-couteaux pour tiroir, norme gastro vide

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

18500 485 x 275 x 70 mm



Halterung zu Schubladeneinsatz
Porte-couteaux

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

18505 220 x 50 x 50 cm



Magnetleiste
Support magnétique

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

9 0591 33 33 cm

9 0591 55 55 cm



Magnetschiene
Porte-couteaux magnétisé

Artikel-Nr. Abmessungen
 N° d'article Dimensions

08650 50 cm



schlagfester Kunststoff, schwarz
plastique incassable, noir

Messerscheide
Foureau à couteau

9 0129 00 Für 1 Messer, Kunststoff, weiss
En plastique, blanc, pour 1 couteau



Messerscheide für Kochmesser «AJAX» RedSpirit
Foureau à couteau «AJAX» RedSpirit

9 0131 00 Schwarz
Noir



Messerscheide für Kochmesser «AJAX» 1905
Foureau à couteau «AJAX» 1905

9 0136 00 Schwarz
Noir



Messerköcher
Foureau

9 0130 00 Für 4 Messer mit Gürtel und
 Wetzstahlhalterriemen, leer

*Pour 4 couteaux avec ceinture
 et lanière pour fusil, vide*



PREMIUM gehärtet écroui

3 TPI Geeignet für Fleisch und Fisch gefroren
13, 16, 19 mm *Convient pour les viandes et les poissons congelés*



4 TPI Geeignet für Frischfleisch mit Knochen
13, 16, 19 mm *Convient pour les viandes fraîches non désossées*



CT Geeignet für Frischfleisch mit Knochen
16, 19 mm *Convient pour les viandes fraîches non désossées*



ESB gehärtet écroui

CT Geeignet für Fleisch, Halbierung
19 mm *Convient pour le partage / la division de la viande*



CONVEX Wellenschliff tranchant ondulé

COX Geeignet für Geflügel
13, 16 mm *Convient pour la volaille*



SCALLOP Wellenschliff tranchant ondulé

SCA Geeignet für Frischfleisch ohne Knochen oder Brot
13, 16, 19 mm *Convient pour les viandes fraîches désossées ou le pain*



STRAIGHT Bandmesser Couteau ruban

STR Geeignet für Frischfleisch ohne Knochen,
Wurst oder Käse
13, 16 mm *Convient pour les viandes fraîches
désossées, les saucisses ou le fromage*



PREMIUM 4 TPI

16 mm breit
16 mm de largeur

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions
4060051	1600 x 16 mm
40162016	1620 x 16 mm
40165016	1650 x 16 mm
40167016	1670 x 16 mm
40172016	1720 x 16 mm
40174016	1740 x 16 mm
4017505	1750 x 16 mm
40176016	1760 x 16 mm
40180016	1800 x 16 mm
4082050	1820 x 16 mm
40182516	1825 x 16 mm
4098050	1980 x 16 mm
4004051	2040 x 16 mm
40212016	2120 x 16 mm
40217016	2170 x 16 mm
4031550	2315 x 16 mm
40234016	2340 x 16 mm
4043050	2430 x 16 mm
4049050	2490 x 16 mm
40272016	2720 x 16 mm
4091450	2915 x 16 mm
40293016	2930 x 16 mm
4025413	3150 x 16 mm
4025414	3160 x 16 mm
4020050	3200 x 16 mm
40320416	3204 x 16 mm
4037052	3370 x 16 mm
4080050	3800 x 16 mm

PREMIUM 4 TPI

19 mm breit
19 mm de largeur

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions
40160019	1600 x 19 mm
40162019	1620 x 19 mm
40175019	1750 x 19 mm
40195019	1950 x 19 mm
40231519	2315 x 19 mm
4043151	2430 x 19 mm

PREMIUM CT

16 + 19 mm breit
16 + 19 mm de largeur

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions
4086416	2864 x 19 mm
4015050	3150 x 16 mm
4020450	3204 x 16 mm
4024816	3248 x 19 mm
40337016	3370 x 16 mm
4035113	3700 x 19 mm

ESB & CT

19 mm breit
19 mm de largeur

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions
4084550	2845 x 19 mm
4090450	2904 x 19 mm
4014150	3141 x 19 mm
4022650	3226 x 19 mm
4023450	3234 x 19 mm

Bandsägeblätter für Halbierungssägen der Marke FREUND

Lames pour scies à ruban pour scies à partager les carcasses de la marque FREUND

- SB 46-08** Bitte fragen Sie unser Verkaufsteam an.
- SB 49-08** Veuillez vous informer auprès de notre équipe de vente.
- SB 50-08**



Packungseinheit: Schachtel à 5 Stück
In allen Längen erhältlich. Weitere Bandsägeblätter auf Anfrage.

Contenu par boîte: 5 pièces par carton
Disponible dans toutes les longueurs. Autre lames de scie à ruban disponibles sur demande.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die gängigsten Entschwarkungs- und Entvliesklingen. Weitere Masse auf Anfrage.

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les lames à plucher et découenner les plus courantes. Autres dimensions sur demande.



Grösse Hersteller <i>Dimension fournisseur</i>	Maschinentyp <i>Type de machine</i>	Ausklüfung <i>Entaille</i>
297 x 20 x 1 mm	MAJA (alt / ancien)	ohne / sans
350 x 22 x 0,7 mm	Grasselli C35	ohne / sans
397 x 22 x 0,7 mm	Weber ASB 400 / 600 / ASE 400	mit / avec
434 x 22 x 0,7 mm	MAJA EVM 3002 / EVM 4004 / ESB 4434	mit / avec
434 x 20 x 1 mm	MAJA Skinny II / ESB 4434 / ESM 435 / BXM 434 / EVM 437	mit / avec
460 x 20 x 1 mm	Weber AS 460 / Nock / Cretel	mit / avec
468 x 22 x 0,7 mm	Townsend	mit / avec
470 x 22 x 0,7 mm	Grasselli 475	mit / avec
497 x 20 x 1 mm	Weber, MAJA GEA 3421 / Typ 505, Nock Cortex CB 595 / 501 / 495	mit / avec
497 x 22 x 0,7 mm	Weber, MAJA GEA 3421, Nock V 560 / V 5644	mit / avec
517 x 22 x 0,7 mm	Grasselli 520	mit / avec
518 x 22 x 0,7 mm	Townsend / Marel	mit / avec
520 x 22 x 0,7 mm	Grasselli RST 520 M	mit / avec
520 x 20 x 1 mm	Grasselli (2 x «S» und 2 x «L»)	mit / avec
533 x 22 x 0,7 mm	Weber ASB 400 / 600 / ASE 400	mit / avec
554 x 22 x 0,7 mm	MAJA ESM 3550 / BXM 554 / VBA 5550 / EVM 4006	mit / avec
554 x 20 x 1 mm	MAJA ESM 3550 / BXM 554 / VBA 5550 / EVM 4006	mit / avec
593 x 20 x 1 mm	Weber	mit / avec
718 x 22 x 0,7 mm	Townsend	mit / avec

Kreissägeblätter (optionales Zubehör) für FREUND Zerlegesägen. Kreissägeblätter für Fremdmaschinen wie EFA, JARVIS usw. fragen Sie bitte bei unserem Verkaufsteam an.

Lames de scie circulaires (accessoires en option) pour scie circulaire de la marque FREUND. Lames de scie circulaires pour des machines d'autres marques tel que EFA, JARVIS etc. Veuillez vous informer auprès de notre équipe de vente.



Hartmetall
Carbure

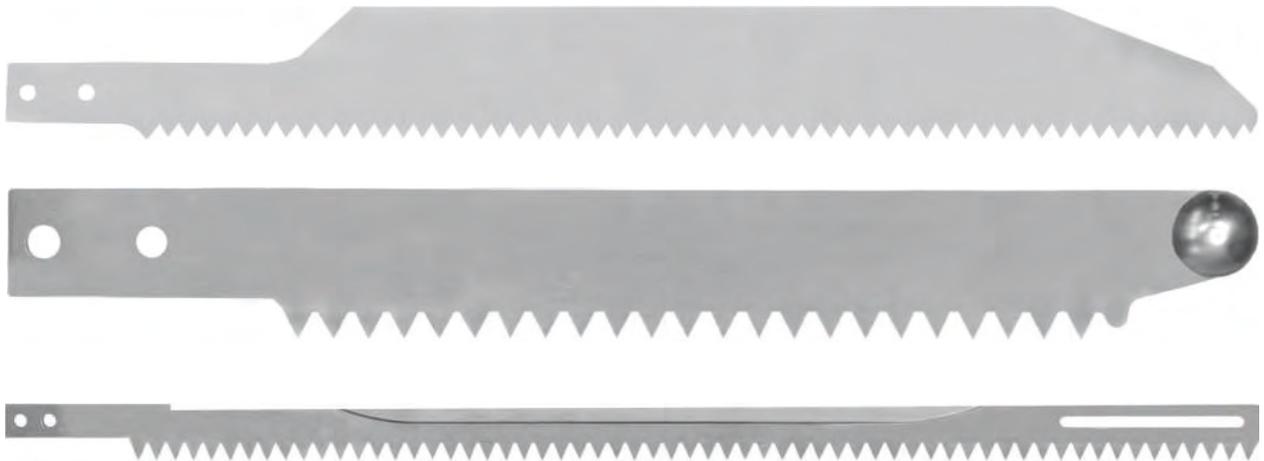
Geräuscharm
Silencieuse

Fein- / Grobzahn
Dents fines / grosses

Zahnung <i>Dents</i>	∅ <i>∅</i>	 <i>Q</i>	mm <i>mm</i>	Typ <i>type</i>
Feinzahn <i>Dents fines</i>	160	120	0,8	KFZ160
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	160	60	0,8	KgZ160
Feinzahn <i>Dents fines</i>	180	120	1,3	KFZ180
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	180	90	1,3	KgZ180
Spezialzahn geräuscharm <i>Dents spéciales silencieuses</i>	180	120	1,2	KSZ180GA
Hartmetall-Kreissägeblatt <i>Lame de scie carbure</i>	180	30	1,4	KHZ180GH
Feinzahn <i>Dents fines</i>	230	150	1,5	KFZ230
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	230	110	1,5	KgZ230
Spezialzahn <i>Dents spéciales</i>	230	18	1,3	KSZ230-16
Spezialzahn geräuscharm <i>Dents spéciales silencieuses</i>	230	120	1,7	KSZ230GA
Hartmetall-Kreissägeblatt <i>Lame de scie carbure</i>	230	36	1,7	KHZ230GA
Feinzahn <i>Dents fines</i>	280	200	1,5	KFZ280
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	280	140	1,6	KgZ280
Hartmetall-Kreissägeblatt <i>Lame de scie carbure</i>	280	40	1,7	KHZ280GA

Stich- und Hubsägeblätter für FREUND Maschinen (optionales Zubehör) Sägeblätter für Fremdmaschinen wie EFA, JARVIS usw. fragen Sie bitte bei unserem Verkaufsteam an.

Lames de scie pour scie à découper et égoïne de la marque FREUND (en option) Lames de scie pour des machines d'autres marques tel que EFA, JARVIS etc. Veuillez vous informer auprès de notre équipe de vente.



Stichsägeblätter

Lames de scie pour scie à découper

Zahnung <i>Dents</i>	Länge mm <i>Longueur mm</i>	Typ <i>type</i>
Feinzahn <i>Dents fines</i>	300	STFZ 300
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	300	STGZ 300
Feinzahn Brustbein <i>Dents fines sternum</i>	315	STFZ 315 BB
Feinzahn <i>Dents fines</i>	400	STFZ 400
Grobzahn <i>Grosses dents</i>	400	STGZ 400
Feinzahn <i>Dents fines</i>	500	STFZ 500

Hubsägeblätter

Lames de scie pour scie égoïne

Zahnung <i>Dents</i>	Länge mm <i>Longueur mm</i>	Typ <i>type</i>
Feinzahn Brustbein <i>Dents fines sternum</i>	300	HUFZ 300 BB
Grobzahn Brustbein <i>Grosses dents sternum</i>	300	HUGZ 300 BB
Feinzahn Spalten <i>Dents fines pour partager</i>	600	HUFZ 600 SP
Grobzahn Spalten <i>Dents fines pour partager</i>	600	HUGZ 600 SP



Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitskleidung

Équipements de protection individuelle et vêtements de travail

Stichschutzartikel
Schnittschutzhandschuhe
Handschuhe
Einwegartikel
Spender
Schürzen
Schuhe, Stiefel

*Équipement de protection
Gants anti-coupeure
Gants
Articles jetables
Distributeurs
Tabliers
Chaussures, bottes*

Stichschutzschürze
Tabliers de protection

Ausführung:

- Flexibles Ringgeflecht aus Chromnickelstahl
- Robust und hygienisch
- Gute Bewegungsfreiheit

Version:

- *Treillis d'anneaux flexible en acier chromé nickelé*
- *Robuste, inoxydable et hygiénique*
- *N'entrave pas les mouvements*

0255800

Typ 8055

Abmessungen: 80 x 55 cm
Dimensions: 80 x 55 cm

0260850

Typ 8560

Abmessungen: 85 x 60 cm
Dimensions: 85 x 60 cm

AC3900

TPU-X-Beriemung als Ersatz
TPU-X-Brettelles pour tablier



Stichschutzschürze, Bolero
Tablier de protection, Bolero

Ausführung:

- Flexibles Ringgeflecht aus Chromnickelstahl
- Robust und hygienisch
- Gute Bewegungsfreiheit
- Zusätzlicher Schutz für den gesamten Oberkörper
- Blauer, hygienischer TPU-Hüftgurt

Version:

- *Treillis d'anneaux flexible en acier chromé nickelé*
- *Robuste, inoxydable et hygiénique*
- *N'entrave pas les mouvements*
- *Une protection supplémentaire pour l'ensemble du tronc*
- *Avec ceinture bleue hygiénique en TPU*

2155900

Typ 9055

Abmessungen: 90 x 55 cm
Dimensions: 90 x 55 cm



Niroflex 2000

Einfache Handhabung ohne Ersatzteile wie Druckknöpfe, Schnallen oder Ersatzbänder. Wahlweise rechts oder links tragbar.

Niroflex 2000

Manipulation facile, sans pièces fragiles tels que boutons pression ni bande de serrage. Disponible en version droite ou gauche

Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 8 cm
Gants de protection avec manchette 8 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
2111007	XS	grün / vert
2111107	S	weiss / blanc
2111207	M	rot / rouge
2111307	L	blau / bleu
2111407	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 15 cm
Gants de protection avec manchette 15 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
2111015	XS	grün / vert
2111115	S	weiss / blanc
2111215	M	rot / rouge
2111315	L	blau / bleu
2111415	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 19 cm
Gants de protection avec manchette 19 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
2111019	XS	grün / vert
2111119	S	weiss / blanc
2111219	M	rot / rouge
2111319	L	blau / bleu
2111419	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 22 cm
Gants de protection avec manchette 22 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
2111022	XS	grün / vert
2111122	S	weiss / blanc
2111222	M	rot / rouge
2111322	L	blau / bleu
2111422	XL	orange / orange



Niroflex easyfit

Einfacher und schneller Bandwechsel ohne Werkzeuge.
 Wahlweise rechts oder links tragbar.

Niroflex easyfit

Remplacement rapide des bandes de serrage sans outil.
 Disponible en version droite ou gauche.

Stichschutzhandschuhe
Gants de protection

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
1011000	XS	grün / vert
1011100	S	weiss / blanc
1011200	M	rot / rouge
1011300	L	blau / bleu
1011400	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 7,5 cm
Gants de protection avec manchette 7,5 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
1011007	XS	grün / vert
1011107	S	weiss / blanc
1011207	M	rot / rouge
1011307	L	blau / bleu
1011407	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe mit Stulpe 19 cm
Gants de protection avec manchette 19 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
1011019	XS	grün / vert
1011119	S	weiss / blanc
1011219	M	rot / rouge
1011319	L	blau / bleu
1011419	XL	orange / orange



Stichschutzhandschuhe Ganzarm
Gants de protection bras complet

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
1211000	XS	grün / vert
1211100	S	weiss / blanc
1211200	M	rot / rouge
1211300	L	blau / bleu
1211400	XL	orange / orange



Latex Bebänderung
Rubans latex

Handgelenkband
Ruban poignet

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
AC3390	XS	grün / vert
AC3400	S	weiss / blanc
AC3410	M	rot / rouge
AC3420	L	blau / bleu
AC3430	XL	orange / orange



Stulpenband für Stickschutzhandschuhe mit 7,5 cm Stulpe
Ruban pour gant de protection avec manchette 7,5 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
AC3090	XS	grün / vert
AC3100	S	weiss / blanc
AC3110	M	rot / rouge
AC3120	L	blau / bleu
AC3130	XL	orange / orange



Stulpenband für Stickschutzhandschuhe mit 19 cm Stulpe
Ruban pour gant de protection avec manchette 19 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
AC3530	XS	grün / vert
AC3540	S	weiss / blanc
AC3550	M	rot / rouge
AC3560	L	blau / bleu
AC3570	XL	orange / orange



Wäschenetze
Filets de blanchisserie

98107	Weiss 90 x 60 cm Mit Doppelt-Druckknopfverschluss
	<i>Blanc 90 x 60 cm Fermeture par 2 boutons pression</i>



Verwendbar für die Nahrungsmittelindustrie: Fleisch-, Geflügel-, und Meeresfrüchteverarbeitung, Schlachten, Zerschneiden, Knochen lösen, beim Reinigen und Handhaben von Klingen. Die Schnittschutzhandschuhe sind angenehm zu Tragen, bieten hervorragende Passform und Beweglichkeit. EN 388 Klasse 5 für Schnittschutz.

Utilisable dans l'industrie alimentaire, manipulation de tous types d'aliments (viandes, poissons, légumes...) applications diverses telles que désossage, découpe, manipulation de lames. Très souples ils s'adaptent parfaitement à vos mains. EN 388 classe 5 contre les coupures.

Schnittschutzhandschuh PANZERHAND S1 Gant anti-coupure PANZERHAND S1

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
19200	7: S	weiss / blanc
19210	8: M	rot / rouge
19220	9: L	blau / bleu
19230	10: XL	orange / orange

Komfortabel und glasfrei

- Feinstrickhandschuh
- Hoher Tragekomfort, beidseitig tragbar
- Maschinenwäsche



Confortable et exempt de verre

- Gant en maille fine
- Grand confort de port, ambidextre
- Lavage en machine

Schnittschutzhandschuh PANZERHAND M2 Gant anti-coupure PANZERHAND M2

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
19100	7: S	weiss / blanc
19110	8: M	rot / rouge
19120	9: L	blau / bleu
19130	10: XL	orange / orange

Extra schwer – Extrem sicher

- Extra dicker Handschuh, glasfrei
- Gutes Tastgefühl, beidseitig tragbar
- Maschinenwäsche



Extra lourd – extrêmement sûr

- Gant ultra épais, exempt de verre
- Grande sensibilité tactile, ambidextre
- Lavage en machine

Schnittschutzhandschuh Sharping Food Gant anti-coupure Sharping Food

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
18000	7: S	weiss / blanc
18010	8: M	rot / rouge
18020	9: L	blau / bleu
18030	10: XL	orange / orange
18040	11: XXL	grün / vert

Sicher und komfortabel

- Für mittelschwere Arbeiten
- Hochentwickelte Faser
- Beidseitig tragbar
- Grössenstabil nach dem Waschen



Sûr et confortable

- Pour les travaux moyennement lourds
- Fibre de pointe
- Ambidextre
- Taille reste stable après lavage

Schnittschutzhandschuh Puremond DIAMOND

Gant anti-coupure Puremond DIAMOND

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
19682	5: XXS	braun / brun
19692	6: XS	grün / vert
19702	7: S	weiss / blanc
19712	8: M	rot / rouge
19722	9: L	blau / bleu
19732	10: XL	orange / orange

Für mittelschwere Arbeiten

- Vielseitig einsetzbar mit hohem Schnittschutz
- Beidseitig tragbar
- Grössenstabil nach dem Waschen

Pour les travaux moyennement lourds

- Polyvalent avec une protection élevée contre les coupures
- Ambidextre
- Taille reste stable après lavage



Handschuh Thermohand

Gant de protection Thermohand

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
20000	6: XS	grün / vert
20100	7: S	weiss / blanc
20110	8: M	rot / rouge
20120	9: L	blau / bleu
20130	10: XL	orange / orange

Kälteschutz-Handschuh

- Thermisch isolierende Strickhandschuhe
- Breites Einsatzspektrum in Kalträumen
- Sicherer Umgang mit kalten oder tiefgekühlten Produkten

Gant de protection contre le froid

- Gant en tricot à isolation thermique
- Vaste de champ d'utilisation dans des locaux à basse température
- Travail en toute sécurité avec des produits froids ou congelés



Handschuh Thermohand GRIP

Gant de protection Thermohand GRIP

Neuheit
Nouveauté

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
24500	6: XS	grün / vert
24510	7: S	weiss / blanc
24520	8: M	rot / rouge
24530	9: L	blau / bleu
24540	10: XL	orange / orange

Kälteschutz-Handschuh mit Noppen

- Kontaktkälte bis -20 °C
- Thermisch isolierender Strickhandschuh
- Sicherer Umgang mit kalten und tiefgekühlten Produkten
- Handinnenfläche mit schwarzen PVC-Noppen
- Erhöhe Griffsicherheit

Gant de protection thermique avec picots

- Température de contact jusqu'à -20 °C
- Gant en tricot à isolation thermique
- Travail en toute sécurité avec des produits froids ou congelés
- Paume de la main avec picots en PVC noir
- Augmente la sécurité de maintien



Entvlies-Schutzhandschuhe Gants de dépeçage avec membrane

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
62400	S	blau / bleu
62410	M	blau / bleu
62420	L	blau / bleu
62430	XL	blau / bleu
62440	XXL	blau / bleu

Material: Latex / Baumwolle

- Chemikalien-Schutzhandschuhe mit abriebfester Anti-Rutsch Oberfläche.
- Für Lebensmittelkontakt zugelassen.
- Ideal für Entvliesen und ähnliche Arbeiten.

Packungseinheit: 12 Paar / Polybeutel,
auch Paarweise erhältlich



Matière: latex / laine

- Gants de protection chimique avec surface antidérapante résistante à l'abrasion.
- Homologués pour le secteur alimentaire.
- Idéal pour le dépouillement de la viande et autres travaux similaires.

Unité d'emballage: 12 paires / par sachet,
également disponible par paire

Schutzhandschuhe SHOWA 660 Gants de protection SHOWA 660

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
26540	M	blau / bleu
26550	L	blau / bleu
26560	XL	blau / bleu
26570	XXL	blau / bleu

Material: Baumwolle / PVC

- Nahtlos verarbeitete Handschuhe mit dreifacher PVC-Beschichtung.
- Mit rauer Oberfläche für erhöhte Griffsicherheit.
- Ideal für Reinigungsarbeiten aller Art.
- Paarweise verpackt

Packungseinheit: 10 Paar / Polybeutel



Matière: coton / PVC

- Gants sans couture avec triple revêtement PVC.
- Avec surface rugueuse pour une meilleure prise en main.
- Idéal pour les travaux de nettoyage en tout genre.
- Emballé par paire

Unité d'emballage: 10 paires / par sachet

Schutzhandschuhe SHOWA NSK26 Gants de protection SHOWA NSK26

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
26579	L	blau / bleu
26580	XL	blau / bleu

Material: Baumwolle-Polyester / Nitril

- 650 mm lange, säureresistente öl- und wasserabweisende Chemikalien-Schutzhandschuhe.
- Mit Öse und elastischem Bund. Raue Oberfläche für erhöhte Griffsicherheit.
- Paarweise verpackt

Packungseinheit: 10 Paar / Polybeutel



Matière: coton-polyester / nitrile

- Gants de protection chimique de 650 mm de long, résistants aux acides, oléofuges et hydrofuges.
- Avec anneau et poignet élastique. Surface rugueuse pour une meilleure adhérence.
- Emballés par paire.

Unité d'emballage: 12 paires / par sachet

Fingerfix Handschuhspanner Fixation pour gant de protection

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Menge Quantité
3042095	blau bleu	100 Stück / Polybeutel 100 pièces / par sachet
3042092	blau bleu	25 Stück / Polybeutel 25 pièces / par sachet



Material: Polyurethan

- Fingerstraffer für Stechschutzhandschuhe aus strapazierfähiger PU-Folie.
- Universalgrösse

Matière: polyuréthane

- tendeur de gants pour gant de protection métallique en film polyuréthane
- taille unique

Baumwolle-Unterziehandschuhe, 35 cm Sous-gant en coton 35 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Menge Quantité
431404	natur naturelle	24 Stück / Polybeutel 24 pièces / par sachet



Material: Baumwolle

- Beidseitig tragbare, naturfarbene (ungebleichte) Unterziehandschuhe.
- Zum Tragen unter Stechschutzhandschuhen

Matière: coton

- Sous-gants ambidextres, de couleur naturelle (non blanchis).
- A porter sous des gants de protection métallique.

Packungseinheit: 1200 Stück / Karton

Contenu: 1200 pièces / par carton

Strickhandschuh (Baumwolle) mit Bund, 27 cm Gant tricoté (en coton) avec bordure, 27 cm

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Menge Quantité
5010993	natur naturelle	24 Stück / Polybeutel 24 pièces / par sachet



Material: Baumwolle

- Beidseitig tragbare, naturfarbene (ungebleichte) Strickhandschuhe.
- Verhindert verrutschen und bietet gleichzeitig einen Kälteschutz.

Matière: coton

- Gants réversibles en tricot de couleur naturelle (non blanchis).
- Empêche de glisser et offre en même temps une protection contre le froid.

Packungseinheit: 480 Stück / Karton

Unité d'emballage: 480 pièces / par carton

Nitril-Handschuhe
Gants nitrile

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Grösse <i>Grandeur</i>	Farbe <i>Couleur</i>
231021-S	S	blau / <i>bleu</i>
231021-M	M	blau / <i>bleu</i>
231021-L	L	blau / <i>bleu</i>
231021-XL	XL	blau / <i>bleu</i>



Material: Nitril

- Puder-, latex- und allergenfrei.
- Praktische Spenderbox.
- Für Lebensmittelkontakt

Packungseinheit: 100 Stück / Box,
10 x 100 Stück / Karton

Matière: nitrile

- *Sans poudre, sans latex et sans allergène.*
- *Boîte de distribution pratique.*
- *Homologués pour le secteur alimentaire.*

*Unité d'emballage: 100 pièces / boîte,
10 x 100 pièces / carton*

Poly-Handschuhe
Gants jetables

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Länge <i>Longueur</i>	Farbe <i>Couleur</i>
231084b	38 cm	blau / <i>bleu</i>



Material: Polyethylen (PE)

- Handschuhe aus glatter und strapazierfähiger PE-Folie.
- Beispielsweise zum Tragen unter Stechschutzhandschuhen.

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
40 x 100 Stück / Karton

Matière: polyéthylène (PE)

- *Gants en film PE lisse et résistant.*
- *A porter par exemple sous des gants de protection métallique.*

*Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet,
40 x 100 pièces / carton*

Poly-Handschuhe
Gants jetables

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Länge <i>Longueur</i>	Menge <i>Quantité</i>
231085	50 cm	rot / <i>rouge</i>
231085b	50 cm	blau / <i>bleu</i>



Material: Polyethylen (PE)

- Handschuhe aus glatter und strapazierfähiger PE-Folie.
- Einheitsgrösse

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
20 x 100 Stück / Karton

Matière: polyéthylène (PE)

- *Gants en film PE lisse et résistant.*
- *Taille unique*

*Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet,
20 x 100 pièces / carton*

Baretthauben
Bonnets jetable

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Grösse Grandeur
234010	weiss / blanc	Einheitsgrösse Taille unique
234011	blau / bleu	



Material: Vliesstoff (PP)

- Angenehmes Tragegefühl durch geringes Gewicht und Baretiform.
- Hohe Luftdurchlässigkeit garantiert.
- Mit eingenähtem Gummiband

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
10 x 100 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- Agréable à porter grâce à son faible poids et à sa forme de béret.
- Haute perméabilité à l'air garantie.
- Avec bande élastique cousue.

*Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet,
10 x 100 pièces / carton*

Cliphauben
Bonnets jetable clipé

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Grösse Grandeur
234020	weiss / blanc	Einheitsgrösse Taille unique
234021	blau / bleu	
234022	grün / vert	
234023	rot / rouge	
234024	gelb / jaune	



Material: Vliesstoff (PP)

- Luftdurchlässige und robuste Cliphauben.
- Mit integriertem Gummiband für einen festen Sitz.

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
20 x 100 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- Bonnets à clipser perméables à l'air et robustes.
- Avec bande élastique intégrée pour une bonne tenue.

*Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet,
20 x 100 pièces / carton*

Schildmütze
Bonnets à visière

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	
234030	weiss blanc	Mit Haarschutz Avec protection capillaire
234040	weiss blanc	Ohne Haarschutz Sans protection capillaire



Material: Vliesstoff (PP)

- Luftdurchlässige und robuste Schildmütze.
- Ideal für Arbeiten in der Lebensmittelindustrie.
- Einheitsgrösse.

Packungseinheit: 50 Stück / Polybeutel,
20 x 50 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- Casquette à visière perméable à l'air et résistante.
- Idéale pour les travaux dans l'industrie alimentaire.
- Taille unique.

*Unité d'emballage: 50 pièces / par sachet,
20 x 50 pièces / carton*

Astrohaube mit 3-lagiger Mundschutz
Cagoule avec masque

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Farbe <i>Couleur</i>
234050 / 256	weiss <i>blanc</i>
234050 / 256b	blau <i>bleu</i>



Material: Vliesstoff (PP)

- Luftdurchlässige und robuste Astrohauben.
- Integrierter 3-lagiger Mundschutz (CE-Zertifiziert-EN 14683 Typ IIR) mit Gummibändern.
- Ideal für alle hygienischen Bereiche

Packungseinheit: 50 Stück / Polybeutel,
20 x 50 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- *Cagoule avec masque perméable à l'air et robuste.*
- *Masque triple épaisseur (certifié CE-EN 14683 type IIR) avec cordon élastique.*
- *Idéal pour tous les secteurs hygiéniques.*

*Unité d'emballage: 50 pièces / par sachet,
20 x 50 pièces / carton*

Mundschutz Vlies 2-lagig
Masque de protection en textile non tissé double épaisseur

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Grösse <i>Grandeur</i>	Farbe <i>Couleur</i>
232030	Einheitsgrösse / <i>Taille unique</i>	weiss / <i>blanc</i>



Material: Vliesstoff (PP)

- Mit anpassbarem Nasenbügel.
- Optimaler Komfort durch weiche latexfreie Gummihaltebänder.

Packungseinheit: 100 Stück / Box,
20 x 100 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- *Avec barrette nasale adaptable.*
- *Confort optimal grâce aux bandes de maintien en caoutchouc souple sans latex.*

*Unité d'emballage: 100 pièces / boîte,
20 x 100 pièces / carton*

Mundschutz Vlies 3-lagig
Masque de protection en textile non tissé triple épaisseur

Artikel-Nr. <i>N° d'article</i>	Grösse <i>Grandeur</i>	Farbe <i>Couleur</i>
232032	Einheitsgrösse / <i>Taille unique</i>	blau / <i>bleu</i>



Material: Vliesstoff (PP)

- 3-lagiger Mundschutz mit anpassbarem Nasenbügel.
- Optimaler Komfort durch weiche latexfreie Gummihaltebänder.
- Typ II R CE. Latexfrei.

Packungseinheit: 50 Stück / Box,
40 x 50 Stück / Karton

Matière: en textile non tissé (PP)

- *Masque triple épaisseur avec barrette nasale adaptable.*
- *Confort optimal grâce aux bandes de maintien en caoutchouc souple sans latex.*
- *Type II R CE. Sans latex.*

*Unité d'emballage: 50 pièces / boîte,
40 x 50 pièces / carton*

Einweg-Schürzen
Tabliers jetables

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur		
235070	130 x 76 cm	weiss / <i>blanc</i>	55 my	geblockt / <i>en bloc</i>
235071	130 x 76 cm	blau / <i>bleu</i>	55 my	geblockt / <i>en bloc</i>
235272	150 x 100 cm	blau / <i>bleu</i>	55 my	geblockt / <i>en bloc</i>
235136R	140 x 76 cm	blau / <i>bleu</i>	50 my	auf Rolle / <i>en rouleau</i>



Material: Polyethylen (PE)

- Die hochwertigen Einweg-Schürzen sind lebensmittelecht, dehnbar und wasserdicht.
- Aus reissfester PE-Folie und geblockt oder auf Rolle erhältlich.

Packungseinheit: 50 Stück / Polybeutel (geblockt),
70 Stück / Polybeutel (Rolle)

Matière polyéthylène (PE)

- *Les tabliers jetables de qualité supérieure sont adaptés au secteur alimentaire, extensibles et imperméables.*
- *Fabriqués en film PE indéchirable, ils sont disponibles en bloc ou en rouleau.*

Unité d'emballage: 50 pièces / par sachet (en bloc), 70 pièces / par sachet (en rouleau)

Armstulpen PE
Surmanches PE

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur	Stärke Epaisseur
236011	Einheitsgrösse <i>Taille unique</i>	blau <i>bleu</i>	20 my <i>20 my</i>



Material: Polyethylen (PE)

- Armstulpen aus reissfester und wasserdichter PE-Folie.
- Mit Gummizug an beiden Enden.

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
40 x 100 Stück / Karton

Matière: polyéthylène (PE)

- *Surmanche pour bras en film PE indéchirable et imperméable.*
- *Avec élastique aux deux extrémités.*

Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet, 40 x 100 pièces / carton

Überziehschuhe CPE
Surchaussures CPE

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur	Stärke Epaisseur
237010	Einheitsgrösse <i>Taille unique</i>	blau <i>bleu</i>	40 my <i>40 my</i>



Material: Polyethylen (CPE)

- Hygienische Überziehschuhe aus strapazierfähiger CPE-Folie.
- Mit eingebautem Gummizug für einen festen Sitz.

Packungseinheit: 100 Stück / Polybeutel,
40 x 100 Stück / Karton

Matière: polyéthylène (CPE)

- *Surchaussures hygiéniques en film CPE résistant.*
- *Avec élastique intégré pour un bon maintien.*

Unité d'emballage: 100 pièces / par sachet, 40 x 100 pièces / carton

Einweg-Overall
Combinaison jetable

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur	
231567	XXL	weiss / blanc	Mit Kapuze / Avec capuche
231568	XXXL		Mit Kapuze / Avec capuche
28202	XXL		Ohne Kapuze / Sans capuche
28203	XXXL		Ohne Kapuze / Sans capuche



Material: aus Vliesstoff (PP)
 · Aus schwerem, reissfestem und wasserabweisendem Vlies.
 · Version des Einwegoveralls ohne Kapuze mit stabilem Stehkragen.

Matière: en textile non-tissé (PP)
 · *En textile non-tissé lourd, résistant à la déchirure et hydrofuge.*
 · *Version de la combinaison à usage unique sans capuche avec col montant stable.*

Packungseinheit: 1 Stück / Polybeutel,
50 Stück / Karton

*Unité d'emballage: 1 pièce / par sachet,
50 pièces / carton*

Einweg-Besuchermantel
Blouse de visiteur jetable

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Farbe Couleur
231570	Einheitsgrösse / Taille unique	weiss / blanc
231571	Einheitsgrösse / Taille unique	blau / bleu



Material: aus Polyethylen (PE)
 · Aus reissfester und hygienischer PE-Folie mit integrierter Kapuze.
 · Verschliessbar mithilfe von Druckknöpfen.

Matière: en polyéthylène (PE)
 · *En film PE indéchirable et hygiénique avec capuche intégrée.*
 · *Fermeture à l'aide de boutons-pression.*

Packungseinheit: 50 Stück / Box,
10 x 50 Box / Karton

*Unité d'emballage: 50 pièces / boîte,
10 x 50 boîtes / carton*

Einweg-Besuchersets
Set visiteur jetable

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	
239910	Einheitsgrösse / Taille unique	Set PP
239920	Einheitsgrösse / Taille unique	Set PE



Set PP: Vliesmantel (2XL, weiss), Paar Überschuhe (blau, 40 my), Mundschutz (weiss, 3-lagig) Cliphaube (weiss)

Manteau en textile non-tissé (2XL, blanc), une paire de surchaussures (bleu, 40my), masque jetable (blanc, triple épaisseur), bonnet jetable (blanc)

Set PE: PE-Mantel (weiss), Paar Überschuhe (blau 40my), Mundschutz (weiss, 3-lagig) Cliphaube (weiss)

Manteau en PE (blanc), une paire de surchaussures (bleu 40 my), masque jetable (blanc, triple épaisseur), bonnet jetable (blanc)

Die Spender sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und stellen eine praktische und hygienische Lagerung für ihre Einwegprodukte dar. An der Wand montiert ermöglichen sie eine schnelle Entnahme der Produkte. Perfekt für Betriebe aus Lebensmittel- und Hygienebereiche.

Les distributeurs sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité et constituent un stockage pratique et hygiénique pour vos produits jetables. Montés au mur, ils permettent de prélever rapidement les produits. Parfaits pour les entreprises des secteurs de l'alimentation et de l'hygiène.

Spender für Astrohauben
Distributeur pour cagoule avec masque

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59865	320 x 700 x 230 mm



Universalspender mit 2 Grifföffnern
Distributeur universel avec deux trous de prise

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59860	310 x 240 x 240 mm



Universalspender Briefkasten mit Abdeckplatte
Distributeur universel boîte aux lettres avec couvercle

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59870	350 x 420 x 140 mm



Wandspender für 1 Box Einweghandschuhe Nitril
Distributeur mural pour une boîte de gants en nitrile

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59800	235 x 130 x 75 mm



Wandspender mit Deckel für 1 Box Einweghandschuhe Nitril
Distributeur mural avec couvercle pour une boîte de gants en nitrile

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59820	140 x 240 x 105 mm



Wandspender für 1 Rolle Einwegschrürzen
Distributeur mural pour un rouleau de tabliers jetables

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen BxHxT Dimensions LxHxP
59815	450 x 180 x 180 mm



Schürze DELTA, Polyurethan
Tablier DELTA, polyuréthane

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Farbe Couleur
1000812	90 x 110 cm	blau / <i>bleu</i>
1000822	90 x 120 cm	
1000832	90 x 130 cm	
1005322	90 x 120 cm	rot / <i>rouge</i>
1005332	90 x 130 cm	
1000522	90 x 120 cm	weiss / <i>blanc</i>
1000532	90 x 130 cm	

- Widerstand gegen tierische Fette und Blut.
- Sehr glatt, glänzend, leicht zu reinigen.
- Härtet nicht aus.

300 µ, 355 g / m²
EN 340 / EN 14325



- *Résistance aux graisses animales, au sang, aux produits d'entretien courants.*
- *Très lisse, brillant, se nettoie facilement.*
- *Ne durcit pas.*

300 µ, 355 g / m²
EN 340 / EN 14325

Schürze BRAVO, Nitril
Tablier BRAVO, nitrile

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Farbe Couleur
11100X120	100 x 120 cm	weiss / <i>blanc</i>
11100X130	100 x 130 cm	
16100X120	100 x 120 cm	grün / <i>vert</i>
16100X130	100 x 130 cm	
14100X120	100 x 120 cm	braun / <i>brun</i>
14100X130	100 x 130 cm	
15100X120	100 x 120 cm	blau / <i>bleu</i>
15100X130	100 x 130 cm	

- Beidseitig beschichtet auf einem Polyesterträger.
- Sehr hohe Beständigkeit gegen tierische Fette, Blut und Temperaturen.
- Hält die Flexibilität.

500 µ, 600 g / m²
EN 340 / EN 14325

Beriemung der Arbeitsschürzen, Standard
Verstellbarer Riemen um den Hals, Befestigung am Rücken durch rostfreien Haken und Gummiband.



- *Enduction deux faces sur un support polyester.*
- *Très haute résistance aux graisses animales, au sang et à la température.*
- *Garde sa souplesse*

500 µ, 600 g / m²
EN 340 / EN 14325

Les fermetures des tabliers de travail, standard
Sangle réglable autour du cou, fixation arrière par crochet inox et élastique.

Schürze BRAVO mit Rückenkreuzberiemung
Tablier BRAVO avec bretelles croisées sans boucles

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Farbe Couleur
31090X130	90 x 130 cm	weiss / blanc
36100X130	100 x 130 cm	grün / vert

- Riemen auf den Schultern
- Rückenbefestigung
- *Sangles sur les épaules*
- *Fixation arrière par nouage*



72111.1 Tailienverschluss, Gummizug mit Haken
(Kunststoff, detektierbar)

*Attache caoutchouc avec crochet
(plastique, détectable)*



Sicherheits-Schlupfschuh SIXTON
Chaussure de sécurité à enfiler SIXTON

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Taille	Ausführung Version	Farbe Couleur
50841	VENEZIA	halb / basses	weiss / blanc
51841	VERONA	hoch / hautes	weiss / blanc

- Weisses, atmungsaktives, wasserabstossendes Mikrofasermaterial
- Antibakterielles Textilfutter
- Gepolsterter Schafttrand
- Ristelastik
- Schutzlasche
- Temperatur regulierende, korrosionsfreie und nicht magnetische Zehenschutz-Kunststoffkappe
- Fussbett: Texonbrandsohle, antibakterielle Einlegesohle, Fussgelenkstütze
- Sohle: Trittweiche Duo-PU-Sohle, öl-, benzin- und säurefest, antistatisch
- Hitzebeständig bis 120 °C, Schockabsorber im Fersenbereich
- Grössen 36 - 47

- *Matériaux en microfibres blanche hydrofuge à aération active*
- *Doublure en textile antibactérienne*
- *Bord de semelle rembourrée*
- *Languette de protection*
- *Embout de sécurité synthétique antimagnétique non corrosif thermo régulé*
- *Semelle intérieure antibactérienne, soutien de la cheville*
- *Semelle extérieure en Texon souple Duo-PU résistante aux huiles, hydrocarbures et*
- *Aux acides, antistatique Réfractaire jusqu'à 120 C°, absorbeur de chocs dans le talon*
- *Pointures 36-47*



VENEZIA



VERONA

Sicherheitsstiefel DUNLOP
DUNLOP bottes de sécurité en polyuréthane

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Taille	Ausführung Version	Farbe Couleur
1030	FOODPRO	hoch / hautes	weiss / blanc
1031	FOODPRO	hoch / hautes	blau / bleu

Polyurethan-Stiefel mit Stahlkappe.

- Rutschfeste Aussensohle und glatte Oberfläche zur leichten Reinigung.
- Öl- und fettbeständig.

EN ISO 20345

Bottes en polyuréthane avec embout en acier.

- *Semelle extérieure antidérapante et surface lisse pour un nettoyage facile.*
- *Résistante aux huiles et aux graisses.*

EN ISO 20345



Thermo-Stiefel NORA
Botte thermique NORA

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Taille	Ausführung Version	Farbe Couleur
104	ULTRAMAX	hoch / hautes	orange / orange

Thermo-Stiefel mit Stahlkappe aus Polyurethan.

- Hohe Flexibilität und Wärmedämmung auch bei extremen Temperaturen.
- Öl- und fettbeständig.

EN ISO 20345

Bottes thermiques avec embout en acier en polyuréthane.

- *Grande flexibilité et isolation thermique même à des températures extrêmes.*
- *Résistante aux huiles et aux solides.*

EN ISO 20345





Verbrauchsmaterial, diverse Geräte und Zubehör *Consommables, appareils et outils divers*

Schleifzubehör
Kreuzmesser, Klingen und
Vorschneider
Lochscheiben
Rippenzieher, Rippenlöser
Messinstrumente
Haken
Nadeln, Spicknadeln
Schaufeln, Rührspaten
Wurstheber, Schöpfer, Siebe
Bürsten, Wischer
Diverse Geräte, Werkzeuge
Spiessli
Schinken- und Rouladenformen
Handsägen
Lakespritzen und Lakeprüfer

*Accessoires d'aiguisage
Couteaux, lames
et plaques à couteau
Grilles pour hachoir
Tire-côtes, appareils à désosser
Instruments de mesure
Crochets
Aiguilles, lardoirs
Pelles, Spatules
Poche à saucisse, puisoirs, passoires
Brosses, balais
Appareils et outils divers
Brochettes
Moules à jambon et paupiettes
Scies à main
Pompe à saumure et pèse-saumure*

Schleifbänder
Bandes abrasives

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Korn Grain	
06292	675 / 40 mm	120	fein / <i>fin</i>
06301	710 / 45 mm	100	rauh / <i>mordant</i>
06302	710 / 45 mm	120	fein / <i>fin</i>
06310	800 / 45 mm	80	sehr rauh / <i>très mordant</i>
06311	800 / 45 mm	100	rauh / <i>mordant</i>
06312	800 / 45 mm	120	fein / <i>fin</i>
06315	800 / 45 mm	150	sehr fein / <i>très fin</i>
06317	800 / 50 mm	100	nass / <i>humide</i>
06318	800 / 50 mm	120	nass / <i>humide</i>
06319	800 / 50 mm	150	nass / <i>humide</i>
9 8079 3647	1020 / 55 mm	120	DICK SM-100



Lamellenscheiben
Disque lamelles

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Korn Grain	Typ Type
06130	130 / 25 / 14 mm	K 100	MADO
06150	150 / 40 / 14 mm	K 100	MADO
9 8300 2421	150 / 65 / 15 mm	K 280	DICK SM-160
9 8089 3772	200 / 50 / 16 mm	K 120	DICK SM-90
06170	250 / 50 / 20 mm	K 240	



Filz- und Abziehscheiben
Disques feutre

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Typ Type
06135	125 / 20 / 14 mm	MADO
06155	150 / 20 / 14 mm	MADO
06195	200 / 25 / 14 mm	MADO
9 8219 0320	150 / 30 / 10 mm	DICK SM-111
9 8079 3648	200 / 25 / 16 mm	DICK SM-90 / 100



Polierpaste
Pâtes à polir

Artikel-Nr. N° d'article	Farbe Couleur	Gewicht Poids
06200	weiss / <i>blanc</i>	ca. 1250g / <i>en. 1250g</i>
06206	grün / <i>vert</i>	ca. 500g / <i>en. 500g</i>



Diamant-Schleifscheiben und Abziehscheiben
Disques d'affûtage et de rodage

Artikel-Nr. N° d'article		Typ Type
9 8052 047	Schleifscheibe Ø 74 mm <i>Affûtage Ø 74 mm</i>	Zu DICK RS75 / 150 <i>Pour DICK RS75 / 150</i>
9 8209 0251	Abziehscheibe <i>Rodage</i>	Zu DICK SM-110 / 111, RS75 / 150 <i>Pour DICK SM-110 / 111, RS75 / 150</i>
9 8209 0029	Schleifsteine K240 <i>Pierres K240</i>	Zu DICK SM-110 / 111 <i>Pour DICK SM-110 / 111, RS75 / 150</i>



Schleifscheibe Ø 74 mm
Affûtage Ø 74 mm



Abziehscheibe
Rodage



Schleifsteine K240
Pierres K240

Polierscheiben (Baumwoll-Stoffscheibe)
Disques polir (coton-tissus)

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Typ Type
55572	150 / 20 / 14 mm	MADO
55573	150 / 50 / 15 mm	DICK
55570	200 / 35 / 14 mm	MADO
55574	250 / 50 / 14 mm	



Kreuzmesser LICO, System Unger, rostfrei
Couteaux LICO, Unger système, inox

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Ø	Ausführung Version
08007	R 70	70 mm	Rostfrei Acier inoxydable
08001	H	82 mm	
08000	A	90 mm	
08002	B	98 mm	
08003	C	106 mm	
08004	D	114 mm	
08005	E	130 mm	
08006	J	150 mm	



R70 - D



E - J

Vorschneider LICO, System Unger
Plaques à couteau LICO, Unger système

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Ø	Material Matériau
09428	R 70 / 0	70 mm	Rostfrei Acier inoxydable
08429	H / 0	82 mm	
08469	A / 0	90 mm	
08419	B / 0	98 mm	
08499	C / 0	106 mm	
08439	D / 0	114 mm	
08449	E / 0	130 mm	
08459	J / 0	150 mm	



Klingen LICO
Lames LICO

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Stück per Box Pièces pro boîte	Material Matériau
08048	R 70	9	Rostfrei Acier inoxydable
08051	H		
08050	A		
08052	B		
08053	C / D		
08055	E	10	
08056	J		



Schrauben LICO
Vis LICO

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Material Matériau
08021	H, A, B +Schlüssel / +Clé	Rostfrei Acier inoxydable
08020	C / D / E / J	
08022	GU / FW	

5 Stück
5 pièces



Scheiben System UNGER, rostfrei
Grilles, système UNGER, inox

Artikel-Nr. N° d'article	Lochgrösse Taille de trou	Typ Type
08420	2 mm	H / 82 mm Ø
08421	3 mm	Rostfrei
08422	4 mm	Acier inoxydable
08423	5 mm	
08424	6 mm	
08425	8 mm	
08426	10 mm	
08427	13 mm	

Artikel-Nr. N° d'article	Lochgrösse Taille de trou	Typ Type
08410	2 mm	B / 98 mm Ø
08411	3 mm	Rostfrei
08412	4 mm	Acier inoxydable
08413	5 mm	
08414	6 mm	
08415	8 mm	
08416	10 mm	
08417	13 mm	

Artikel-Nr. N° d'article	Lochgrösse Taille de trou	Typ Type
08430	2 mm	D / 114 mm Ø
08431	3 mm	Rostfrei
08432	4 mm	Acier inoxydable
08433	5 mm	
08434	6 mm	
08435	8 mm	
08436	10 mm	
08437	13 mm	
08438	16 mm	

Artikel-Nr. N° d'article	Lochgrösse Taille de trou	Typ Type
08440	2 mm	E / 130 mm Ø
08441	3 mm	Rostfrei
08442	4 mm	Acier inoxydable
08443	5 mm	
08444	6 mm	
08445	8 mm	
08446	10 mm	
08447	13 mm	
08448	16 mm	

Artikel-Nr. N° d'article	Lochgrösse Taille de trou	Typ Type
09421	3 mm	R70 B / 70 mm Ø
09422	4,5 mm	Rostfrei
09423	5 mm	Acier inoxydable
09424	6 mm	
09425	8 mm	
09426	10 mm	
09427	13 mm	



Sichelringmesser L+W, System Unger Couteaux faucilles L+W, Unger système

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	∅ ∅	Ausführung Version
09001	H	82 mm	4-flügelig rostfrei 4 branche acier inoxydable
09002	B	98 mm	
09003	C	106 mm	5-flügelig rostfrei 5 branche acier inoxydable
09004	D	114 mm	
09005	E	130 mm	



Vorschneider LICO, System Unger Plaques à couteau LICO, Unger système

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	∅ ∅	Ausführung Version
08551	H / 0	82 / 22 mm	Gerade grosses Mittelloch
08552	B / 0	98 / 26 mm	Trou droit, grand central
08554	D / 0	114 / 29 mm	
08555	E / 0	130 / 32 mm	

Muss mit Sichelringmesser oben verwendet werden.
A utiliser avec le couteau faucille en haut.



Kreuzmesser Robot L+W, System Unger, rostfrei Couteaux robot L+W, système Unger, inox

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	∅ ∅
08082	H	82 mm
08083	A	90 mm
08084	B	98 mm
08085	C	106 mm
08086	D	114 mm
08087	E	130 mm
08095	G	160 mm
08091	U	200 mm



Kreuzmesser L+W, System Unger, rostfrei Couteaux L+W, Unger système, inox

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	∅ ∅
09013	R 70	70,0 mm



Kreuzmesser LICO, System Enterprise

Couteaux LICO, système Entreprise

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Ø	Ausführung Version
08011	10 / 12	70 mm	Rostfrei, mit Klingen
08012	20 / 22	83 mm	Acier inoxydable, avec lames
08014	30 / 32	100 mm	
09011	10 / 12	70 mm	Normalstahl
09012	20 / 22	83 mm	Acier ordinaire
09014	30 / 32	100 mm	



Klingen LICO, System Enterprise

Lames LICO, système Entreprise

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Ausführung Version
08311	12	9 Stück / 9 pièces
08312	22	9 Stück / 9 pièces
08314	32	9 Stück / 9 pièces



Scheiben, System Enterprise, rostfrei

Grilles, système Entreprise en acier inoxydable

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Lochgrösse Dimension du trou	Ø
09401	10 / 12	3,0 mm	70 mm
09403	10 / 12	4,5 mm	
09404	10 / 12	6,0 mm	
09405	10 / 12	8,0 mm	
09406	10 / 12	10,0 mm	
09407	10 / 12	13,0 mm	
09411	20 / 22	3,0 mm	83 mm
09413	20 / 22	4,5 mm	
09414	20 / 22	6,0 mm	
09415	20 / 22	8,0 mm	
09416	20 / 22	10,0 mm	
09417	20 / 22	13,0 mm	



Schrauben LICO, System Enterprise

Vis LICO, système Entreprise

Artikel-Nr. N° d'article	Typ Type	Ausführung Version
08023	12 / 22 / 32	+ Schlüssel / + Clé



Rippenzieher, Rippenlöser

Tire-côtes, appareils à désosser

Rippenzieher Appareil à désosser

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Nylonsaite Longueur de corde en nylon	Ø Nylonsaite Ø corde en nylon	Material Matériau
07475	300 mm	2 mm	Schlagfester Kunststoff Plastique incassable



Ersatzsaiten zu Rippenzieher Cordes de rechange pour tire-côtes

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Nylonsaite Longueur de corde en nylon	Ø Nylonsaite Ø corde en nylon	Material Matériau
06472	200 mm	2 mm	Nylon / Nylon
06475	300 mm	2 mm	Nylon / Nylon



Rippenlöser Appareil à désosser

Artikel-Nr. N° d'article	Schnittbreite Largeur de coupe	Ausführung Version
08510	16 mm	Klinge auswechselbar Kunststoffgriff blau <i>Lame échangeable Manche plastique bleu</i>



Carreausbeiner Appareil à désosser les carrés

Artikel-Nr. N° d'article	Schnittbreite Largeur de coupe	Ausführung Version
08530	14 mm	Klinge auswechselbar Kunststoffgriff blau <i>Lame échangeable Manche plastique bleu</i>



Ersatzklingen zu Rippenlöser und Carréausbeiner Lames de rechange pour appareil à désosser et appareil à désosser les carrés

Artikel-Nr. N° d'article	Schnittbreite Largeur de coupe	
08514	14 mm	
08516	16 mm	oo
08518	18 mm	ooo
08520	20 mm	oooo
08522	22 mm	oooo



Messinstrumente
Instruments de mesure

76331 **Stichthermometer PRIMA long**
 Temperaturbereich -50 °C - +200 °C
 Nicht geeignet für Backofen oder Mikrowelle

Thermomètre pointu PRIMA long
 Plage de température -50 °C - +200 °C
 Ne convient pas pour les fours et micro-ondes



76330 **Digitalthermometer TDC 150**
 Temperaturbereich -50 °C - +150 °C
 Nicht geeignet für Backofen oder Mikrowelle

Thermomètre digital TDC 150
 Plage de température -50 °C - +150 °C
 Ne convient pas pour les fours et micro-ondes



76384 **Dualthermometer TLC 750i**
 Temperaturbereich -50 °C - +250 °C
 Fühlernadel klappbar
 Infrarot

Thermomètre Dual TLS 750i
 Plage de température -50 °C - +250 °C
 sonde pliable
 Infrarouge



Digitalthermometer Ebro
Thermo mètre digital Ebro

Temperaturbereich -50°C - +300 °C
 Hitzebeständiges Fühlerkabel, Fühler aus Edelstahl,
 rostfrei

Plage de température -50 °C - +300 °C
 Sonde en acier inoxydable à câble résistant à la chaleur

76440 **TFX 410**
 • Universell einsetzbar, besonders für Messungen im Nassbereich
 • Sondenkabel aus Silikon, 60 cm lang, fix verbunden mit Gerät

TFX 410
 • A usage universel, surtout en milieu humide sonde fixe.
 • Câble de sonde en silicone, 60 cm de long

76442 **TFX 410-1, Silikon**
 • Universell einsetzbar, besonders für Messungen im Nassbereich
 • Sondenkabel aus Silikon, 60 cm lang, abnehmbar

TFX 410-1, Silikon
 • À usage universel, surtout en milieu humide
 • Câble de sonde en silicone, 60 cm de long, démontable

76443 Ersatzsonde Silikon, 60 cm

Sonde de rechange en silicone, 60 cm

76444 **TFX 410-1, Teflon**
 • Universell einsetzbar, besonders für Messungen im Backofen
 • Sondenkabel aus Teflon, 150 cm lang, abnehmbar

TFX 410-1, Teflon
 • À usage universel, surtout pour four
 • Câble de sonde en téflon, 150 cm de long, démontable

76445 Ersatzsonde Teflon, 150 cm

Sonde de rechange en téflon, 150 cm



G-Form Normhaken, 100 g
Crochet norme en forme G, 100 g

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	∅	Material Matériau
18210	185 mm	7 mm	Rostfrei / <i>Inox</i>



S-Form Haken
Crochet en forme S

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	∅	Material Matériau
18101	80 mm	4 mm	Rostfrei / <i>Inox</i>
18102	100 mm	4 mm	
18103	120 mm	5 mm	
18104	140 mm	5 mm	
18106	160 mm	6 mm	
18108	180 mm	7 mm	
18109	220 mm	10 mm	



Handhaken, Kunststoffgriff
Crochet à main, manche en plastique

Artikel-Nr. N° d'article	Länge longueur	Material Matériau
18300	170 mm	Rostfrei / <i>Inox</i>



Speckhaken
Crochet à lard

Artikel-Nr. N° d'article	Breite Largeur	Ausführung Version	Material Matériau
78200	16 cm	4 Spitzen 2 Aufhänger 4 pointes 2 crochets	Rostfrei / <i>Inox</i>



Speckhaken
Crochet à lard

Artikel-Nr. N° d'article	Breite Largeur	Ausführung Version	Material Matériau
78220	16 cm	4 Spitzen 1 Aufhänger 4 pointes 1 crochets	Rostfrei / <i>Inox</i>



Filetspicknadel
Lardoir pour filet

Artikel-Nr. Klingenlänge
 N° d'article Longueur de lame

08248 20 cm



Specknadel, Kunststoffgriff
Aiguille pour lard, manche en plastique

Artikel-Nr. Länge
 N° d'article Longueur

05105 20 cm



Packnadel
Aiguille

Artikel-Nr. Länge Material
 N° d'article Longueur Matériau

08731 15 cm Rostfrei
08732 18 cm *Inox*



Spicknadel, Kunststoffgriff
Lardoir, manche en plastique

Artikel-Nr. Länge Material
 N° d'article Longueur Matériau

08251 34 cm Rostfrei
08252 44 cm *Inox*



Spicknadel
Lardoir

Artikel-Nr. Länge
 N° d'article Longueur

68500 36 cm Für Schwedenbraten
 Pour rôti suédois



Leberschaufel
Pelle à foie

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Material Matériau
48130	250 ml	Rostfrei / <i>Inox</i>



Schaufeln
Pelles

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Material Matériau
45120	250 ml	Kunststoff weiss <i>Plastique blanc</i>
45130	500 ml	
45140	700 ml	



Eisschaufeln
Pelles à glace

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Material Matériau
47120	18 x 13 cm	Kunststoff weiss <i>Plastique blanc</i>
47140	23 x 16 cm	



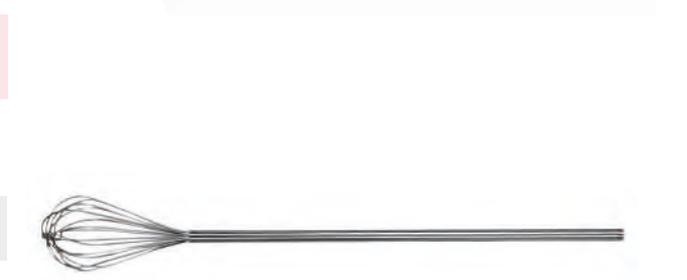
Rührspaten
Spatules

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longeur	Material Matériau
39120	120 cm	Kunststoff <i>Plastique</i>



Rührbesen
Fouet

Artikel-Nr. N° d'article	Länge Longueur	Material Matériau
25210	115 cm	Edelstahl <i>Acier inoxydable</i>



Wurstheber, Schöpfer, Siebe Poches à saucisse, puisoirs, passoires

Wurstheber Poche à saucisse

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Material Matériau
27180	40 x 26 cm	Edelstahl <i>Acier inoxydable</i>
27190	42 x 28 cm	Aluminiumguss mit hygienischem Kunststoff-Griff weiss <i>Puisoir en fonte d'aluminium et manche en plastique blanc</i>



Schaufel Pelle

Artikel-Nr. N° d'article	Grösse Grandeur	Gesamtlänge Longueur totale	Material Matériau
25200	26 x 36 cm	110 cm	Kunststoff weiss <i>Plastique blanc</i>



Schöpfer Puisoir

Artikel-Nr. N° d'article	∅	Kapazität Capacité	Ausführung Version
67410	22 cm	1,8 l	Spezial-Kunststoff, hitzebeständig <i>Plastique spécial, résistant à la chaleur</i>



Blutsieb Passoire à sang

Artikel-Nr. N° d'article	∅	Material Matériau
78340	26 cm	Rostfrei <i>Inox</i>



Fettsieb Passoire à graisse

Artikel-Nr. N° d'article	∅	Material Matériau	Ausführung Version
79100	26 cm	Rostfrei <i>Inox</i>	Sehr stark <i>Très robuste</i>



Fegbürste
Brosse

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

75101 Gerade Borsten
Soies droites

Heisswasserbeständig, weiss
Résistant à l'eau bouillante, blanc



Grillbürste
Brosse pour grill

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

75115 Mit Kratzeisen
Avec grattoir



Blitzbürste
Brosse pour nettoyage éclair

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

75210 Mit Handschutz
Avec protection de la main

Heisswasserbeständig, weiss
Résistant à l'eau bouillante, blanc



Scheffelbürste
Brosse pour machine à hacher

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

75220 90 mm ø
Grösse H / B / C
Grandeur H / B / C

Heisswasserbeständig, weiss
Résistant à l'eau bouillante, blanc



Scheffelbürste
Brosse pour machine à hacher

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

75221 120 mm ø
Grösse D / E / J
Grandeur D / E / J

Heisswasserbeständig, weiss
Résistant à l'eau bouillante, blanc



↪ Stiel siehe Artikel-Nr. 75500
Concernant manche voir article no. 75500

Schrubber
Balai-brosse

Artikel-Nr. Abmessungen
N° d'article Dimensions

75225	225 x 60 mm	Heisswasserbeständig, weiss <i>Résistant à l'eau bouillante, blanc</i>
75240	300 x 70 mm	

Stiel siehe Artikel Nr. 75500, 75510, 75515
Concernant manche voir article no. 75500, 75510, 75515



Wasserwischer
Racloir à eau

Artikel-Nr. Breite
N° d'article Largeur

75440	400 mm	Heisswasserbeständig weiss <i>Résistant à l'eau bouillante blanc</i>
75460	600 mm	

Stiel siehe Artikel Nr. 75500, 75510, 75515
Concernant manche voir article no. 75500, 75510, 75515



Tischwischer
Racloir de table

Artikel-Nr.
N° d'article

75550	Breite 255 mm Zweiteilig aus Kunststoff
	<i>Largeur 255 mm Double en plastique</i>



Stiel für Bürsten, Wischer, Schrubber
Manche pour brosses, balais-brosse

Artikel-Nr. Länge Material
N° d'article Longueur Matériau

75500	650 mm	Alu
75510	1450 mm	Carbon
75515	1450 mm	Alu



Blockbürste, Kunststoffgriff
Brosse à billot, matière plastique

Artikel-Nr. Grösse
 N° d'article Grandeur

9 0012 00 20 cm

Immer ein sauberes Schneidbrett
Pour une planche à découper toujours nette



Blank-Boy
Blank-Boy

Artikel-Nr. Grösse
 N° d'article Grandeur

9 0028 00 9 cm



Wurstrohrputzer
Brosse pour canule

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

76110 2-teilig, 18 und 35 mm ø 460 mm lang
double, 18 et 35 mm ø 460 mm de long



Schnetzlwalzen- und Steakerbürste Profi-Line
Brosse schnetzler et steaker Profi-Line

Artikel-Nr. Ausführung Material
 N° d'article Version Matériau

75120 Lange Borsten Kunststoff
Soies longues Plastique



Wurststuffer
Pique-saucisse

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

05120 Mit 3 Nadeln, schwarzer Kunststoffgriff
Avec 3 aiguilles, manche en plastique noir



Dosenöffner
Ouvre-boîte

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

06120

- Edelstahl
- Für Dosen bis 36 cm Höhe
- Kurbel und Messerblock aus glasfaserverstärktem Kunststoff

· *Acier inoxydable*

· *Pour boîte jusqu'à 36 cm de haut*

· *Manivelle et bloc de couteaux en*

· *Plastique renforcé de fibres de verre*



Geflügelschere
Cisaille à volaille

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

08720 Rostfrei
Inox



Aufschnittzange
Pince pour charcuterie

Artikel-Nr. Ausführung
N° d'article Version

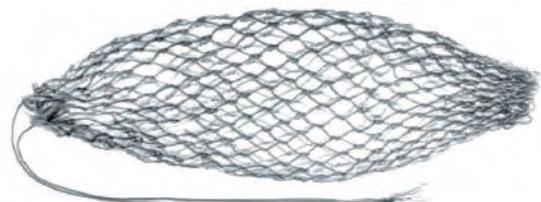
08740 Für Aufschnitt und Cornichon, rostfrei
Pour charcuterie et cornichons, inox



Kesselnetz
Filet à couenne

Artikel-Nr. Länge
N° d'article Longueur

76150 Ca. 80 cm lang
Env. 80 cm de long



Abbindapparat rostfrei
Appareil à ficeler inoxydable

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

37991 Für Wand- und Tischmontage
Montage mural et sur table



Abbindapparat rostfrei
Appareil à ficeler inoxydable

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

37992 Mit Klemme an Tischrand
Avec pince pour bord de table



Bindfaden
Ficelle

Artikel-Nr. Gewicht Ausführung Farbe
 N° d'article Poids Version Couleur

37512 100 g LFC 1600 weiss
blanc

37515 100 g LFC 1600 rot-weiss
rouge-blanc

Karton mit 10 Knäueln à 100 gr.
Carton avec 10 pelotes à 100 gr.



Bindfadendose
Boîte à ficeler

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

37430 Rostfrei
Inox



Wurstschneider
Machine à trancher des saucisses

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

99400 Edelstahl 220 V
 Acier inoxydable 220 V



Wurstschneider
Machine à couper des saucissons

Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

99410 Edelstahl
 Acier inoxydable



Cervelat-Ritzer
Egratigneur pour cervelats

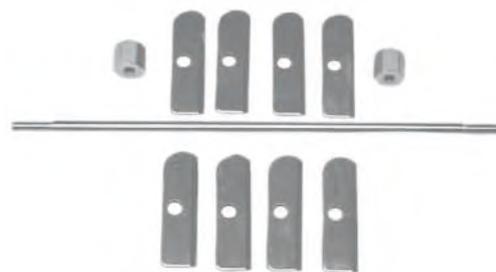
Artikel-Nr. Ausführung
 N° d'article Version

07000 Mit unzerbrechlichen Klingen
 Avec lames incassables



Cervelatritzer Klingen-Set
Set de lames de rechange égratigneur

07001 Set à 8 Klingen, nicht rostfrei
 Jeu de 8 lames, non inoxydable



Bratwurstzange
Pince-saucisses

Artikel-Nr. Ausführung Grösse
 N° d'article Version Grandeur

08700 Rostfreier Chromstahl 30 cm
 Acier inoxydable chromé

08702 Rostfreier Chromstahl 44 cm
 Acier inoxydable chromé



Spiesschen
Brochettes

23100	100 / 3 mm	Buche	23242	120 / 3,8 mm	Buche
23150	150 / 3 mm	Hêtre	23244	160 / 3,8 mm	Hêtre
23205	160 / 3 mm		23246	175 / 3,8 mm	
23207	175 / 3 mm		23248	185 / 3,8 mm	
23210	200 / 3 mm		23250	200 / 3,8 mm	
23310	250 / 3 mm		23252	220 / 3,8 mm	
23400	350 / 3 mm		23255	250 / 3,8 mm	



Packungseinheit: ca. 1000 Stück
Contenu par boîte: ca. 1000 pièces



Spiesschen
Brochettes

23109	90 / 2,5 mm	Birke
23209	200 / 3,0 mm	Bouleau



Packungseinheit: ca. 1000 Stück
Contenu par boîte: ca. 1000 pièces

23494	400 x 10 mm	Tanne
23495	500 x 10 mm	Sapin



Packungseinheit: ca. 100 Stück
Contenu par boîte: ca. 100 pièces

Mit Griff
Avec manche

Flaggenspiesschen
Brochettes - Fanion

79609	90 mm	Bambus
79612	120 mm	Bambou
79615	150 mm	
79618	180 mm	
79620	240 mm	



Packungseinheit: ca. 200 Stück
Contenu par boîte: ca. 200 pièces

Metallspiesse, flach
Brochettes en acier inox, plate

18253	250 / 3 mm
18303	300 / 3 mm
18354	350 / 4 mm



Schinken- und Rouladenformen Moules à jambon et paupiettes

Fleischkäseform Edelstahl Moules pour fromage d'Italie inox

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions	Kapazität Capacité
38551	300 x 140 x 90 mm	ca. 3 kg
38553	350 x 150 x 90 mm	ca. 4 kg



Rouladenform Edelstahl Moule à charcuterie inox

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions
98150	250 x 100 x 100 mm



Rechteckform tiefgezogen Edelstahl Presse rectangulaire emboutie inox

Artikel-Nr. N° d'article	Abmessungen Dimensions	Kapazität Capacité
754310N	265 x 140 x 140 mm	4 kg



Rollform für Schinken Edelstahl Moule à jambon inox

Artikel-Nr. N° d'article	Innenmasse Masse intérieure	Kapazität Capacité	Ausführung Version
75690NG	Länge 370 mm ø 115 mm	4 kg	Innen glatt
	Longueur 370 mm ø 115 mm		Intérieur lisse



Schlesinger Racloir

Artikel-Nr. N° d'article	Masse Masse	Ausführung Version
65200	120 / 90 mm	Kunststoff Plastique



Hackfleisch-Spachtel Spatule à viande hachée

Artikel-Nr. N° d'article	Ausführung Version
05200	weiss, unzerbrechlich blanc, incassable



↪ Andere Formen auf Anfrage.
D'autres formes sont disponibles sur demande.

Bogensäge, Kunststoffgriff
Scie à arc, manche plastique

- 9 1007 50** Blattlänge: 500 mm
Rostfrei, mit Schnellspannvorrichtung
Longueur de lame: 500 mm
Inoxydable, avec dispositif de tension rapide



Ersatzsägeblätter, rostfrei
Lames de rechange, inoxydable

- 9 1008 52** 500 mm



Handsäge, Kunststoffgriff
Scie à main, manche plastique

- 78140** Blattlänge: 400 mm
Longueur de lame: 400 mm
- 78150** Blattlänge: 500 mm
Longueur de lame: 500 mm
- 78241P** Blatthalter
Vis à papillon
- 78242** Griff mit 3 Schrauben
Manche avec 3 vis



Ersatzsägeblätter, 20 mm breit
Lames de rechange, 20 mm de large

- 78240** 40 cm
- 78250** 50 cm
- 78180** 10 m Rolle / *Rouleau*



Spannsäge ProfiLine
Scie à bûches ProfiLine

- 78151** Blattlänge: 508 mm, 20"
Bogen aus rostfreiem, gehärtetem Stahl
Longueur de lame: 508 mm, 20 "
Arc en acier trempé inoxydable
- 78163** Blattlänge: 635 mm, 25"
Bogen aus rostfreiem, gehärtetem Stahl
Longueur de lame: 635 mm, 25 "
Arc en acier trempé inoxydable
- 78252** Griff mit 3 Schrauben
Manche avec 3 vis



Ersatzsägeblätter ProfiLine, 10 mm breit
Lames de rechange, ProfiLine, 10 mm large

- 78251** 520 mm, °-° 508 mm
- 78261** 598 mm, °-° 584 mm
- 78263** 635 mm, °-° 623 mm



Elektrischer Handinjektor Modell FMS
Pompe à salaison électrique FMS

88380

Kompl. montiert mit Spritzpistole und Einernadel

- Elektroanschluss: 220 Volt
- Spritzdruck: 3,0 - 3,5 bar
- Gehäuse: Edelstahl
- Abmessungen: 410 x 205 x 290 mm

Montée avec pistolet d'injection complet.

- Raccordement électrique: 220 Volt
- Puissance d'injection: 3,0 - 3,5 bar
- Capot protecteur: Acier inoxydable
- Dimensions: 410 x 205 x 290 mm



09730

Stichkanüle
Canule pointue



Lakespritze
Pompe à saumure

9 0050 00

Zum Pökeln kleiner Fleischmengen
Aus Kunststoff

Pour la salaison de petites quantités de viande
En plastique.



Sieb
Crépine

9 0050 20

Stichkanüle DICK
Canule pointue DICK



Lakeprüfer 0 - 25%
Pèse-Saumure 0 - 25%

9 0003 19

19 cm



Abziehgeräte	66 - 69
Abziehstähle	63 - 65
Bandsägeblätter	98 - 99
Bandsägen	44 - 45
Betriebseinrichtung	27 - 31
Bürsten, Wischer	134 - 135
DICK Kochmesser	87 - 91
DICK Messer	73 - 86
Diverse Geräte und Werkzeuge	136 - 139
Einwegartikel	112 - 116
Elektrobetäubung	7 - 8
Entschwartungsklingen, Entvliesklingen	100
Entvlies- und Entschwartungsmaschinen	38 - 39
Ersatzteile Stichschutzartikel	107
Federzüge	17
Fleischwölfe	46 - 47
GIESSER Messer	80 - 83
Hackfleischpressen	57
Haken inox	130
Halbierungssägen, Sägen	15 - 16
Hamburger-Formmaschine	56
Handsägen	142
Handschuhe	110
Haustock, Schneideplatten	72
Hörner- und Beinscheren	14
Klingen und Vorschneider	124
Knetmischer	52 - 53
Kochwerkzeuge	94 - 95
Kotelett- und Plätzliklopfer	71
Kreissägeblätter	101
Kreuzmesser und Lochscheiben	124 - 127
Kutter	48 - 50
Lakespritzen und Lakeprüfer	143
Messerblöcke	92 - 93
Messerhalter-Systeme	96 - 97
Messinstrumente	129
Mischwolf	50
Nadeln, Spicknadeln	131
Personal- und Betriebshygiene	32
Portionier- und Abdrehvorrichtung	51
Rippenzieher, Rippenlöser	128
Schaufeln, Rührspaten	132

Schinken- und Rouladenformen	141
Schlachthauseinrichtungen	26
Schleifmaschinen	60 - 62
Schleifzubehör	122 - 123
Schneid- und Absauggeräte	19
Schnittschutzhandschuhe	108 - 109
Schuhe	119
Schürzen	118 - 119
Slicer, Schneidemaschinen	40 - 43
Spalter, Haumesser	70
Spare-Ribs-Cutter, Rib-Top-Cutter	36
Spender	117
Spießli	140
Stichsägeblätter	102
Stichschutzartikel	104 - 106
Stiefel	120
Stimulierung	8
Swibo Messer	84
Tischwurstfüller	58
Treiben	6
Trimmer, Handskinner	37
Unterziehhandschuhe	111
Vakuum-Saug-System	18
Victorinox Messer	85
Viehschussgeräte, Zubehör	11 - 13
Wurstfüller	54 - 55
Wurstheber, Schöpfer, Siebe	133
Zerlege-, Stich- und Kreissägen	34 - 35
Zubehör Schlachthaus	20 - 24

Accessoires d'abattoir	20 - 24	Machines à plucher et à découenner	38 - 39
Accessoires d'aguisage	122 - 123	Machines à steak hachés	56
Affûteuses	60 - 62	Moules à jambon et paupiettes	141
Aiguilles, lardoirs	131	Outils de cuisine	94 - 95
Aiguiser à couteaux	66 - 69	Pelle, Spatules	132
Anesthésie	7 - 9	Pétrins	52 - 53
Appareils et outils divers	136 - 139	Pièces de rechange gant de protection	107
Articles jetables	112 - 116	Pistolets d'abattage, accessoires	11 - 13
Battoirs	71	Poches à saucisse, puisoirs, passoires	133
Billot, planche à découper	72	Pompe à saumure et pèse-saumure	143
Blocs à couteaux	92 - 93	Portionneur-torsadeur	51
Bottes	120	Poussoirs de saucisses	54 - 58
Brochettes	140	Presses pour fricadelles	57
Brosses, balais	134 - 135	Rangement	27 - 31
Chaussures	119	Scies à découper et sur quartier, circulaires	34 - 35
Cisailles hydrauliques pour pattes et cornes	14	Scies à main	142
Coupe et aspiration	19	Scies à partager les carcasses, scies	15 - 16
Couperets et fendoirs, parterets	70	Scies à ruban	44 - 45
Couteaux et grilles pour hachoir	126 - 127	Slicer, trancheuses horizontales	42 - 43
Couteaux, lames et plaques à couteau	124	Slicer, trancheuses verticales	40 - 41
Crochets inox	130	Sous-gants	111
Cutters	48 - 50	Stimulation	8
DICK Couteaux de boucher	73 - 86	Swibo Couteaux	84
DICK Couteaux de chef	87 - 91	Système de vide	18
Distributeurs	117	Systèmes de support de couteaux	96 - 97
Enrouleurs équilibreurs	17	Tabliers	118 - 119
Équipement de protection	104 - 106	Tire-côtes, appareils à désosser	128
Fouetter	6	Transport	30
Fusils	63 - 65	Trimmers, Handskinner	37
Gants	108 - 110	Victorinox Couteaux	85
GIESSER Couteaux de boucher	80 - 83		
Grilles pour hachoir	125		
Hachoir-mélangeur	50		
Hachoirs à viande	46 - 47		
Hygiène et équipement	32		
Installations d'abattoir	26		
Instruments de mesure	129		
Lames à découenner	100		
Lames de scie	102		
Lames de scie circulaires	101		
Lames pour scies à ruban	98 - 99		
Machine à ribs, découpeur de haut de côtes	36		

1. Geltungsbereich

Diese Bedingungen gelten für alle mit der Firma Flury Schlachttechnik GmbH mit Sitz in Breitenbach abgeschlossenen Geschäfte.

2. Offerten

Falls nichts anderes vereinbart wurde gelten unsere unterzeichneten Offerten 30 Tage.

3. Preise

Alle Preise unserer Preisliste verstehen sich rein netto exklusive MWST. Auf gewissen Artikel gewähren wir Mengenrabatte auf Anfrage. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

4. Versandkosten

Die Versandkosten gehen zu Lasten des Käufers. Der Versand erfolgt immer auf Gefahr des Kunden.

5. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen der Flury Schlachttechnik GmbH sind innerhalb 30 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto zu bezahlen. Andere Zahlungsbedingungen bedürfen zu ihrer Gültigkeit der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

6. Garantiesprüche und Mängelrüge

Bei nachweisbar fehlerhaftem Material oder fehlerhafter Lieferung wird, entsprechend den Bestimmungen unserer Lieferwerke, das Material entweder kostenlos ersetzt oder der Betrag dafür gutgeschrieben. Für irgendwelche darüber hinausgehenden Ansprüche, wie Vergütung von Herstellungskosten, Schadenersatz irgendwelcher Art (auch von Drittpersonen) usw., wird jegliche Haftung ausdrücklich ausgeschlossen.

Der Empfänger einer Lieferung ist verpflichtet, diese sofort nach Erhalt zu prüfen und eventuelle Mängel der Verkäuferin unverzüglich anzuzeigen. Sofern bei dieser innert 8 Arbeitstagen nach Ankunft der Ware beim Empfänger keine Mängelrüge eintrifft, so gilt die Ware als genehmigt. Spätere Reklamationen werden nur entgegengenommen, wenn die Mängel bei Ablieferung trotz ordentlicher Prüfung nicht erkennbar waren.

7. Eigentumsvorbehalt

Alle von der Flury Schlachttechnik GmbH ausgelieferten Waren bleiben bis zu vollständigen Bezahlung Eigentum der Verkäuferin und müssen ihr zur freien Verfügung stehen.

**DIESE LIEFERVEREINBARUNG UNTERSTEH
SCHWEIZERISCHEM RECHT. FÜR ALLE STREITIG
KEITEN AUS DIESER VEREINBARUNG ANERKEN
NEN DER KÄUFER UND DIE VERKÄUFERIN ALS
ALLEINIGEN RICHTSSTAND DORNACH.**

1. Champ d'application

Ces conditions sont applicables à toutes les affaires conclues avec Flury Schlachttechnik GmbH à Breitenbach.

2. Offres

Sauf autres dispositions, nos offres restent valables 30 jours après la date de l'offre signée.

3. Prix

Les prix de notre liste de prix s'entendent nets, hors TVA, sauf sous réserve d'une hausse considérable du matériel de base. Des rabais de quantité sont accordés sur demande pour certains articles.

4. Port

Le port est en sus, à la charge du client. Le transport a lieu aux risques et périls du destinataire.

5. Conditions de paiement

Les factures de la Flury Schlachttechnik GmbH sont payables à 30 jours net de la date de facturation. Toutes autres conditions concernant le paiement doivent être confirmées par la Flury Schlachttechnik GmbH, par écrit.

6. Garanties et défauts

En cas de livraison incorrecte ou de matériel défectueux, il sera procédé, selon les conditions de nos fournisseurs, soit au remplacement de la marchandise, soit au crédit de la somme correspondante en faveur du client. Toute autre réclamation, comme le remboursement de frais de fabrication, et toute demande d'indemnisation, même d'un tiers, ne pourra être prise en considération.

Le destinataire est tenu de contrôler le contenu de la livraison dès réception. Si aucune réclamation n'a lieu au cours des 8 jours ouvrables suivant la réception, la marchandise est considérée comme acceptée. Des réclamations ultérieures ne pourront être prises en considération que si il peut être prouvé que la défectuosité n'était pas décelable à l'arrivée, malgré un contrôle rigoureux de la marchandise, ou sans preuve de défectuosité de l'emballage.

7. Réserve de propriété

Toutes les marchandises livrées restent propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de celles-ci et doivent rester à sa disposition.

CET ACCORD RELEVE DU DROIT SUISSE. POUR TOUTE CONTESTATION DE L'UNE OU L'AUTRE PARTIE, LE TRIBUNAL DE DORNACH EST SEUL COMPETENT A DEPARTAGER LE DROIT.

|Flury
Schlachttechnik GmbH

Le choix de la qualité

2023 / 2024

Flury Schlachttechnik GmbH

Grienackerweg 9
CH-4226 Breitenbach

T +41 61 783 94 20

www.flury-schlachttechnik.ch
info@flury-schlachttechnik.ch