



ZENTRALGENOSSENSCHAFT DES EUROPÄISCHEN
FLEISCHERGEWERBES EG

Heiße Preise

Gültigkeit: April - Juni 2022

testo 174 T Starterkit

Mit diesem Set lassen sich Lagertemperaturen von Lebensmitteln kontinuierlich und immer zuverlässig überwachen. Temperaturbereich von -30°C bis +70°C, Anzeige von Grenzwertverletzungen, Messdatenspeicher für bis zu 16.000 Messwerte, Komfortable Excel-Exportfunktion, automatische Messdatensicherung bei Batteriewechsel oder leerer Batterie, Datenauswertung

Lieferumfang:

3x Mini-Temperatur-Datenlogger testo 174 T, USB-Interface, Software ComSoft Basic auf CD-ROM zum Programmieren und Auslesen der Datenlogger



182.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 771257

Graef Master 3020

Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe, kein Anhaften von Schneidgut durch Cera³. Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar. Spannung: 230 oder 400 V, ~ Leistungsaufnahme: 500 Watt
Messergröße: 300 mm
Schnittstärke: 0 - 24 mm
Schnittgröße (L x B): 260 x 195 mm



2999.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 230 V = 821932; 400 V = 820938

Graef Concept 30

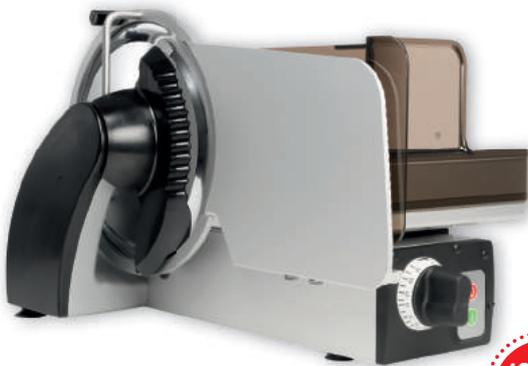
Allerschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst. Hybridantrieb, Motorkühlsystem, geschlossene, leicht abnehmbare Messerabdeckplatte und Messerabstreifer.

Leistung: 230 V ~ 300 Watt

Schnittstärke: 0 - 20 mm

Schnittgröße (L x B): 230 x 180 mm

Außenmaße (L x B x H): 630 x 360 x 402 mm



1828.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 822098

Graef Master M 20 Alleschneider

Flüsterleiser 170 Watt Kondensatormotor, wartungsfrei
Ø 170 mm glattes Vollstahlmesser aus Edelstahl, mit Hohlschliff, Schnittstärkeneinstellung 0 - 20 mm.

Leistung: 230 V, 170 Watt, ~ 50 Hz

Außenmaße (L x B x H): 370 x 310 x 240 mm



298.⁵⁰ €
Stück

Art. Nr. 821463



ZENTRALGENOSSENSCHAFT DES EUROPÄISCHEN
FLEISCHERGEWERBES EG

HOBART Geschirrspülmaschine PROLITE FXLB-10C

inkl. Lieferung, Aufstellung und Einweisung

Das FXLB-Modell mit der XL
Einschubtiefe spült problemlos
Bleche und Metzgerkisten
(bis zu 600 x 400 mm).

Dadurch ist sie der ideale
Partner für Metzgereien,
Fleischereien und Gastrobetriebe.
Ausstattung mit Genius-X-
Feinfiltersystem,
Thermostopp-Funktion,
Clip-In Wascharme und
elektronischer Steuerung
mit 3 Programmen.

Leistung bis zu 40 Körbe/h,
Wasserverbrauch 2 l/Korb,
Anschlusswerte 400 V / 6,8 kW – 230 V / 2,7 kW

Komplett anschlussfertig, inkl. 1 Tellerkorb, 1 Einsatz für Ladebleche und
1 Besteckkorb

Lieferzeit: ca. 4 Wochen

Optional auch mit integrierter Wasserenthärtung erhältlich



5216.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. FXLB-10C

HOBART Geschirrspülmaschine PROFI FXL-10B

inkl. Lieferung, Aufstellung und Einweisung

Das PROFI Modell mit der XL
Einschubtiefe spült problemlos
Bleche und Metzgerkisten
(bis zu 600 x 400 mm).

Dadurch ist sie der ideale
Partner für Fleischereien und
Gastrobetriebe. Top Ausstattung
mit farbigem Touchscreen,
Smart Connect App und
Feinfiltersystem.

Leistung bis zu 40
Körbe/h,
Wasserverbrauch
2 l/Korb,
Anschlusswerte 400 V / 6,8
kW – 230 V / 2,7 kW

Komplett anschlussfertig, inkl.

1 Tellerkorb, 1 Einsatz für Ladebleche und 1 Besteckkorb

Lieferbar: August/September 2022

Optional auch mit integrierter Wasserenthärtung erhältlich



5816.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 821263

Tischwaage KERN FCF

Wägebereich: 30 kg mit 1 g Teilung oder 3 kg mit 0,1 g erhältlich.

Mit ihrem großen Wiegebereich kommt diese Waage in Küchen und
Produktionsräumen zum Einsatz. Es können sämtliche Zutaten darauf
abgewogen und portioniert werden.

Einfache und komfortable 5-Tasten-Bedienung, sehr schnelle Anzeige:
stabile Wägewerte innerhalb von ca. 3 Sekunden.

Hohe Mobilität: Dank Batteriebetrieb/Akku (optional), kompakter Bauweise
und geringem Eigengewicht, geeignet zum Einsatz an mehreren Standorten.
Arbeitsschutzhaube im Lieferumfang enthalten.



178.⁵⁰ €
Stück

Art. Nr. 3kg = 727884; 30 kg = 727732

Plattformwaage Kern EOB

Wägebereich: 35 kg mit 10 g Teilung oder 60 kg mit 20 g erhältlich.

Großes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm.

Abmessungen Wägeplatte, Edelstahl (B x T x H): 315 x 305 x 57 mm

Allround-Plattformwaage mit robuster Edelstahlwägeplatte. Unterbau Stahl
lackiert, einfache und komfortable 4-Tasten-Bedienung.

Wandhalterung zur Wandmontage des Auswertegeräts serienmäßig.

Hold-Funktion: bei unruhigen Wägebewegungen wird durch Mittelwertbildung
ein stabiler Wägewert errechnet.

Arbeitsschutzhaube im Lieferumfang enthalten.

Universal-Netzadapter extern im Lieferumfang enthalten.

Weitere Größen und Auflösungen auf Anfrage erhältlich.



144.⁵⁰ €
Stück

Art. Nr. 35 kg = 770835; 60 kg = 770836

Heiße Preise

Gültigkeit: April - Juni 2022

CASO DRY AGED MASTER 125

Fleischreifeschrank mit Kompressortechnik

Maße (BxHxT): 597 x 825 x 640 mm
Spannung: 220-240 V/ 50 Hz,
Leistung: 140 Watt.

Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressor-Technik, Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch, Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 - 85 %. Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur, Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld, Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht.

Mit eingebautem Aktivkohlefilter.
Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken
(aus rostfreiem Edelstahl),
Temperatur elektronisch einstellbar von 2 - 14 °C (in 1 °C-Schritten)



1215⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 690

Kärcher BR 40/10 C ADV

Die BR 40/10 C ist die wirtschaftlichste Maschine ihrer Klasse. Die kompakte und kraftvolle Maschine verfügt über eine Arbeitsbreite von 400 mm und über ein Tankvolumen von 10 l. Die Advance Variante verfügt über zusätzliche Transporträder und eine Bürstenanpressdruckverstellung.

Inkl. kostenloses Verlängerungskabel und Desinfektionsreiniger
Inkl. kostenloser Einweisung vor Ort



1999⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. BR 40/10

CASO DRY AGED MASTER 380 PRO

Fleischreifeschrank mit Kompressortechnik

Maße (B x H x T): 600 x 1860 x 735 mm,
Spannung: 220-240 V/ 50 Hz,
Leistung: 240 Watt.

Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressor-Technik, Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 - 85 %. Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur. Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld, zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht. Mit eingebautem Aktivkohlefilter.

Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken (aus rostfreiem Edelstahl),
Temperatur elektronisch einstellbar von 2 - 14 °C (in 1 °C-Schritten).



2430⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 691

ADE Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker-Aufsatz - FL 82 - Cool

Inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys.

Maße (B x H x T): 270 x 545 x 410 mm, Spannung: 400 V, Leistung: 1,1 kW,
Kapazität: bis zu 280 kg

Variabler Vorsatz zur Herstellung von Pattys zwischen ca. 100g und 170g.
Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur. Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl.
Mit 5-teiligem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (3 mm und 7,8 mm)



3535⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. 4327



ZENTRALGENOSSENSCHAFT DES EUROPÄISCHEN
FLEISCHERGEWERBES EG

Heiße Preise

Gültigkeit: April - Juni 2022

Jpack Thermoschweißgerät halbautomatisch TSS 125 Skin

Maße (B x T x H): 590 x 750 x 1440 mm,
Spannung: 380 V, pneumatische Versorgung (bar): 6-8
Schweißvorgang in MAP und SKIN, mit Ausstanzung, Pumpenfilter,
10 Verpackungsprogramme, integrierte 40 m³/h Vakuumpumpe
Inkl. 2 x Rahmen mit zwei Fächern für Schalen 227 x 178 und 2 x Rahmen
mit vier Fächern für Schalen 187 x 137 für Skin und Map geeignet
Kompressor TSS 125, Schalenhebevorrichtung
Inkl. Einweisung und Transport

**Auch andere Ausführung und Schalengrößen erhältlich,
bitte Fragen Sie bei uns nach**



26720.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. TSS 125 Skin

Maja Rundmesser-Schneidemaschine STC 400

Zum vertikalen Schneiden von Fleischscheiben bzw. Streifen.

Maße (B x H x T): 766 x 1282 x 2185 mm
Spannung: 1,5 kW, 3 AC/50 Hz/400 V - 2,0 PS, 208-230/460 V/60 Hz
Rundmesser-Schneidwalze, z.B. 24 mm, geeignet für Hüfte, Nackensteaks etc.
Verlängertes Zuführband, Abführband mit Eingreifschutz, inkl. Aufbewahrungsbox für 1 Messerwalze

Vorteile: Einfache Herstellung gleichmäßiger Portionen, zum vertikalen Schneiden von Teilstücken ohne Knochen, hoher Durchsatz, einfachste Bedienung

Weitere Messerabstände ab 8 mm erhältlich.



23966.⁰⁰ €
Stück

Art. Nr. STC 400

Wir beraten Sie gern: