

Ihre Ausstattung und Service aus einer Hand



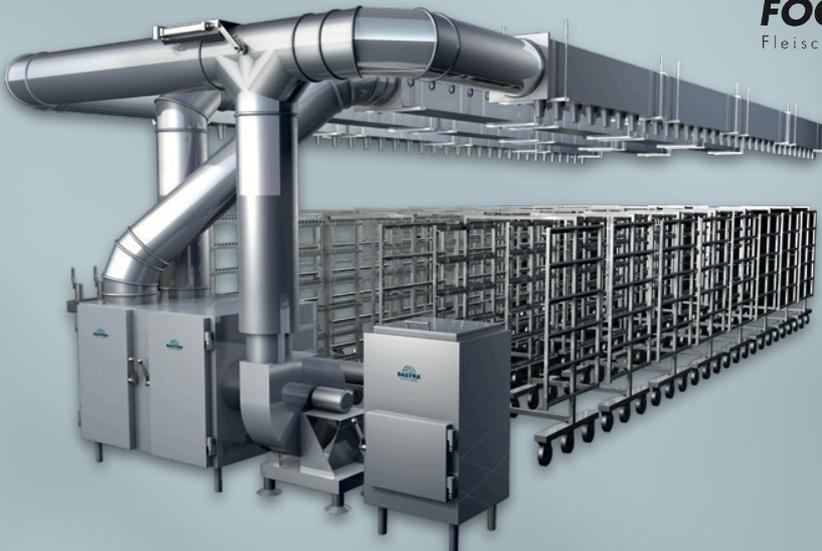
  
**BASTRA**<sup>®</sup>  
Genuss mit Zukunft.



**GRAEF**  
Für heute. Für morgen. Für dich.



**FOODLOGISTIK**  
Fleischereimaschinen GmbH





## Verzeichnis

<b>Produkt</b>	<b>Seite</b>
Räucheranlagen	4-11
Reife-, Nachreifeanlagen	12-13
Kochkessel	14-15
Kutter	16-18
Automatenwölfe	19
Extruderwölfe	20
Bandsägen	21
Injektoren	22-23
Feinkostmischer	24
Vakuum-, Meng- und Massiermaschinen	25
Klipper	26-31
Schneidmaschinen	32-38
Würfelschneider	39-41
Entschwartemaschinen	42
Gemüse und Obst Schneider	43
Scheiben- und Portionenschneider	47

# Koch- und Räucheranlagen von BASTRA



**Bastramat Modell 850 FR50**

Beheizungsart	Elektrisch
Raucherzeuger	Zerstäubung mittels Druckluft des Rauchkondensats
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1220x845x2170mm
Erforderliche Raumhöhe min.	2350mm
Erforderliche Türbreite min.	940mm
Rauchstocklänge	800mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	830x700x1360mm
Beschickungsmengen	45-150 kg

## Serienausstattung

- vollautomatische, elektromotorische Rauch- und Luftklappenbetätigung
- präzise, elektronische Raum- und Kerntemperaturregelung
- psychrometrische Feuchtemessung und -regelung
- Druckluftbefeuchtung zur optimalen Feuchtigkeits-sättigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- Druckluftschäumreinigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- mehrstufige Luftumwälzung – stark, gleichmäßig und geräuscharm
- hochwertige Edelstahl Rauch- und Abluftrohre
- Innenraum der Kammer in dampfdicht verschweißter Ausführung, rundum vollisoliert
- doppelwandige Tür mit Rundum-Silikon-Profilabdichtung und schweren Verschlusselementen aus Edelstahl
- bodenbefahrbar
- Touchpanel-Steuerung BASTRA-Profi500 direkt in die Kopfblende eingebaut

## Sonderausstattung

- Kühleinrichtung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine
- 3. Umluftstufe zum Reifen, optional stufenlos regelbar
- eingebaute Kühldusche
- automatische Türentriegelung
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte
- Glastür mit Innenbeleuchtung
- klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Kombination der angebotenen Raucherzeugungssysteme
- Sichtfenster oder Glastür mit Innenbeleuchtung
- Visualisierungssoftware „VisuNet“
- Rauchstöcke aus Edelstahl
- Touchdisplay 7“ oder 10,4“ im separaten Schaltschrank

## Hackspanraucherzeuger in der Tür



### Bastramat Modell 851 TF

Beheizungsart	Elektrisch
Raucherzeuger	Hackspanraucherzeuger in der Tür
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1220x845x2170 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	2350 mm
Erforderliche Türbreite min.	940 mm
Rauchstocklänge	800 mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	830x700x1360 mm
Beschickungsmengen	45-150 kg

### Serienausstattung

- elektromotorische Rauchklappe
- herausnehmbarer Staubabscheider
- elektrische Zündung
- Brandschutzeinrichtung in Raucherzeugertür
- Automatische Kammer- und Raucherzeuger Schaumreinigung
- Raucherzeugertürüberwachung während Reinigungsablaufs

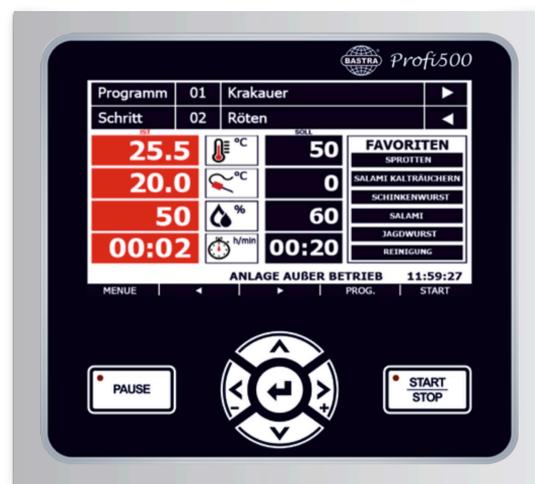
### Eigenschaften

Verarbeitung von Hackspänen  
 Partikelgröße Hauptteil 4,0 bis 12,0 mm  
 Abluftvolumenstrom < 50 m³/h

### Sonderausstattung

- Kühleinrichtung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine
- 3. Umluftstufe zum Reifen, optional stufenlos regelbar
- eingebaute Kühldusche
- automatische Türentriegelung
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte
- Glastür mit Innenbeleuchtung
- klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Kombination der angebotenen Raucherzeugungssysteme
- Sichtfenster

### Steuerung Profi 500



## Reibraucherzeuger in der Tür



## Nebenstehernder Reibraucherzeuger



## Bastramat Modell 1201 RR

Beheizungsart	Elektrisch, HD-Dampf, Gas, Öl
Raucherzeuger	Reibrauch in der Tür
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1395xx990x2525 mm
Maße ohne Tür (BxTxH) Gas/ Ölheizung	1395x990x2580 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	2630 mm
Erforderliche Türbreite min.	1120 mm
Rauchstocklänge	900 mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	980x800x1500 mm
Beschickungsmengen	60-220 kg
Balkenmaße BxT	80x80 mm

### Serienausstattung

- leistungsstarker Antriebsmotor mit 2.800 U/min.
- patentierte, robuste pneumatische Einrichtung für den Holzvorschub
- Scharniere und Verschlüsse aus massivem Edelstahl
- gehärtetes Reibrad aus hochwertigem, verschleißbarem Edelstahl
- automatische Reinigung des Raucherzeugers zusammen mit der Anlage
- Automatische Befeuchtung des Holzabriebs, keine Brandgefahr

### Eigenschaften

für Buchenholz-Kanthölzer  
80 x 80 x 700 mm  
Geräuschentwicklung unter 75 db/(A)

### Sonderausstattung

- Reifepaket mit dritten Umluftstufe, zweiten Befeuchtung, Kühlverdampfer zum Anschluss an die bauseitige Kühlmaschine.
- Automatische Türentriegelung.
- Eingebaute Kühldusche.
- Großes Touchpanel Profi 1000 (10,4" Bildschirm)
- Frequenzumformer.
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte.
- Klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
- Kombination unterschiedlicher Raucherzeugersysteme
- Visualisierungssoftware „VisuNet“
- Rauchstöcke aus Edelstahl

## Sägemehlraucherzeuger nebenstehend



## Bastramat Modell 1500 UF

Beheizungsart	Elektrisch, ND-Dampf, Gas, Öl
Raucherzeuger	Nebensteher Sägemehlraucherzeuger
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1500x1140x2820 mm
Maße ohne Tür (BxTxH) Gas/ Ölheizung	1500x1140x2890 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	3500 mm
Erforderliche Türbreite min.	1200 mm
Rauchstocklänge	900/1000 mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	930x840x1690/ 1030x840x1690 mm
Beschickungsmengen	80-300 kg
Sägemehlgröße	0,1-3 mm

### Standardausstattung

- Automatische Sägemehlbefeuchtung
- Touchpanel Profi 700 (7“ Bildschirm)
- 2 Umluftstufen
- Druckluftbefeuchtung
- Sichtfenster an der Raucherzeugertür
- Zubehör:
- Rauchwagen für 800 mm, 900 mm oder 1000 mm Rauchstöcke.

### Sonderausstattung

- Reifepaket mit dritten Umluftstufe, zweiten Befeuchtung, Kühlverdampfer zum Anschluss an die bauseitige Kühlmaschine.
- Automatische Türentriegelung.
- Eingebaute Kühldusche.
- Großes Touchpanel Profi 1000 (10,4“ Bildschirm)
- Frequenzumformer.
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte.
- Glastür mit Innenbeleuchtung.
- Klappbare Einfahrschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
- Kombination unterschiedlicher Raucherzeugersysteme
- Visualisierungssoftware „VisuNet“
- Rauchstöcke aus Edelstahl

## Sägemehl in der Tür



## Offene RE Tür



## Bastramat Modell 1501 UF/GS

Beheizungsart	Elektrisch, ND-Dampf, Gas, Öl
Raucherzeuger	Sägemehlraucherzeuger in der Tür
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1500x1140x2820 mm
Maße ohne Tür (BxTxH) Gas/ Ölheizung	1500x1140x2890 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	3500 mm
Erforderliche Türbreite min.	1200 mm
Rauchstocklänge	900/1000 mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	930x840x1690/ 1030x840x1690 mm
Beschickungsmenge n	80-300 kg
Sägemehlgröße	0,1-3 mm

### Serienausstattung

- Sägemehlraucherzeuger in der Tür
- Zwei Umluftstufen
- Automatisches Rührwerk und Sägemehlbefeuchtung in der Tür
- Sichtfenster an der Raucherzeugertür zum Beobachten der Rauchentwicklung
- Löscheinrichtung in der Raucherzeugertür
- vollautomatische, elektromotorische Rauch- und Luftklappenbetätigung
- präzise, elektronische Raum- und Kerntemperaturregelung
- psychrometrische Feuchtemessung und Frischluftautomatik
- Druckluftbefeuchtung zur optimalen Feuchtigkeits- sättigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- Druckluftschäumreinigung zum Anschluss an bauseitigen Kompressor
- mehrstufige Luftumwälzung – stark, gleichmäßig und geräuscharm
- hochwertige Chromnickelstahl-Rauch- und Abluftrohre
- Innenraum der Kammer in dampfdicht verschweißter Ausführung, rundum vollisoliert
- doppelwandige Tür mit Rundum-Silikon-Profilabdichtung und schweren Verschlusselementen aus Chromnickel- stahl
- bodenbefahrbar
- Touchpanel-Steuerung BASTRA-Profi700
- zu öffnendes Sichtfenster
- Touch Display 7 Zoll

### Sonderausstattung

- Kühleinrichtung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine
- dritte Umluftstufe zum Reifen, optional stufenlos regelbar
- Frequenzumrichter für stufenlosen Drehzahleinstellung des Umluftmotors
- eingebaute Kühldusche
- automatische Türentriegelung
- horizontale oder vertikale Wechselumluft für liegende Produkte
- katalytischer Abluftreiniger
- klappbare Einfahrtschiene zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- Kombination der angebotenen Raucherzeugungssysteme
- Touch Display 10,4 Zoll
- Visualisierungssoftware „ProfiNet“

## Nebenstehender Hackspanraucherzeuger 340 H



## Bastramat Modell 2000 TF

Beheizungsart	Elektrisch, ND-Dampf, HD-Dampf, Gas, Öl
Raucherzeuger	Hackspanraucherzeuger nebenstehend
Maße ohne Tür (BxTxH) Elektroheizung	1500x1230x3245 mm
Maße ohne Tür (BxTxH) Gas/Ölheizung	1500x1230x3315 mm
Maße ohne Tür (BxTxH) HD/ND	1500x1230x3245 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	4000 mm
Erforderliche Türbreite min.	1300 mm
Rauchstocklänge	1000 mm
Rauchwagen-Außenmaße (BxTxH)	1030x1000x1900 mm
Beschickungsmengen	110-400 kg
Hackspangröße	4,0-12,0 mm

### Serienausstattung

- Gebläse für Verbrennungsluft und Verdünnungsluft
- Scharniere, Verschlüsse und Füße aus massivem Edelstahl
- Rührwerk mit Direktantrieb und außenliegendem Getriebemotor
- robuste pneumatischbetätigte Klappen
- Löscheinrichtung
- Brandschutzfühler

### Eigenschaften

- Verarbeitung von Hackspänen der Partikelgröße vom Hauptteil:  
4,0 bis 12,0 mm

## Bedienteil 7 Zoll oder optional 10,4 Zoll



## Smart500



### Daten Smart 500

Beheizungsart	Elektrisch
Raucherzeuger	Clean Smoke
Maße (BxTxH)	980x1020x2000 mm
Erforderliche Raumhöhe min.	2020 mm
Kochrauminhalt	430 Liter
Erforderliche Türbreite min.	1100 mm
Rauchstocklänge	570 mm
Beschickungsmengen	35-110 kg
Heizleistung	15 kW

Mit BASTRASmart500 bringen Sie Frische und Genuss direkt an Ihre Theke. Ob klassische Räucherwaren, ob Kalt- und Heißräuchern, Erwärmen, Trocknen, Brühen oder Braten: Die voll ausgestattete Universalanlage bietet Ihnen unzählige Möglichkeiten und ist dabei besonders intuitiv und einfach zu steuern.

Im Smart500 kommt anstatt herkömmlicher Raucherzeugung von BASTRA patentiertes Rauchkondensat zum Einsatz.

Das verspricht authentischen Räuchergenuss ohne Schadstoffe, ohne Brennstelle und somit ohne Feuergefahr im Laden. Für ein Mehr an Sicherheit hinter der Theke, gesunde Lebensmittel und ein Genuss-Erlebnis direkt am POS.

#### Serienausstattung:

Kühldusche

Innenbeleuchtung

#### Sonderausstattung:

Kühleinrichtung zum Anschluss an bauseitige Kühlmaschine

Stärkere Isolierung für höhere Temperaturen

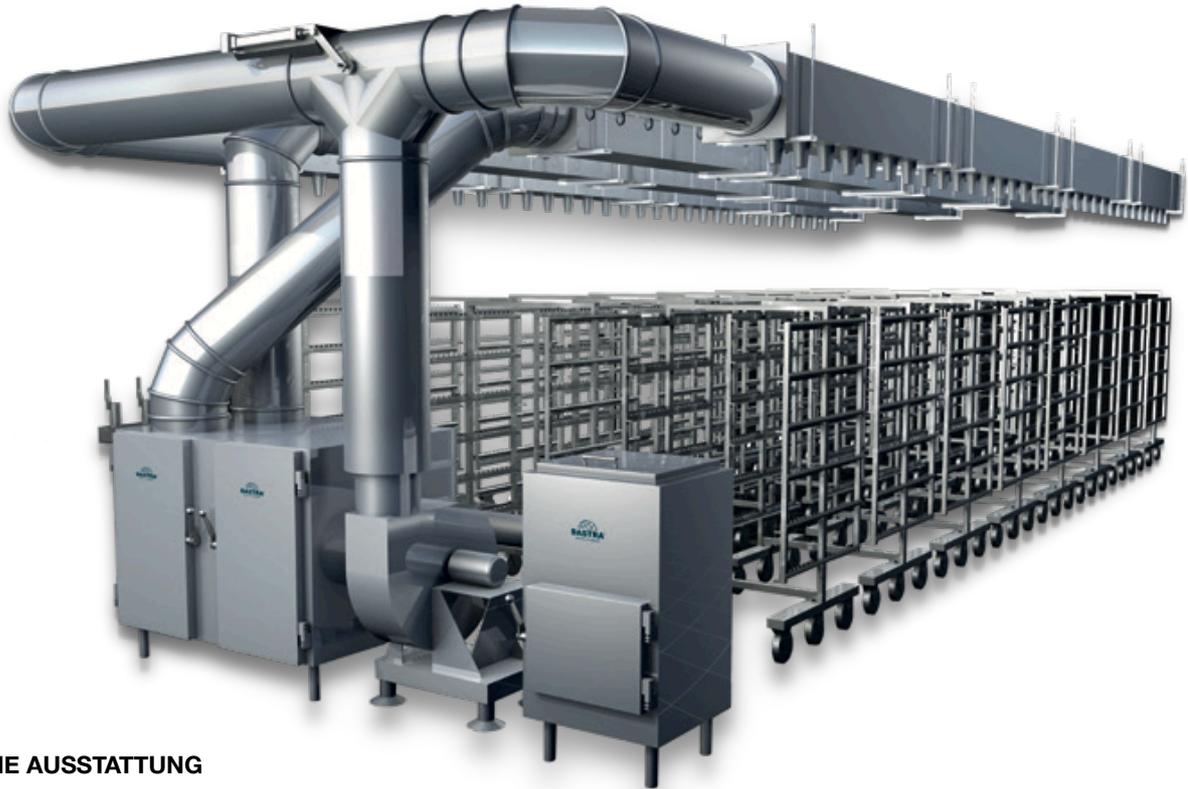
Außenlackierung

Wunschlogo

## Maßangaben in mm von älteren elektrisch beheizten Anlagen

Modell/ Daten	850	851 TF	851 UF/ GS	851 RR	1200	1201 TF	1201 GS/ UF	1201 RR	1500	1501 TF	1501 UF/ GS	1501 RR	2000	2001 TF	2001 UF/ GS	2001 RR
B/T/H ohne Tür mm	1220/ 845/ 2170	1220/ 845/ 2170	1220/ 845/ 2170	1220/ 845/ 2170	1395/ 990/ 2325	1395/ 990/ 2325	1395/ 990/ 2325	1395/ 990/ 2325	1495/ 1050/ 2520	1495/ 1050/ 2520	1495/ 1050/ 2520	1495/ 1050/ 2520	1490/ 1190/ 3075	1490/ 1190/ 3075	1490/ 1190/ 3075	1490/ 1190/ 3075
B/T/H mit Tür mm	1220/ 925/2 170	1220/ 1060/ 2170	1220/ 1245/ 2170	1220/ 1187/ 2170	1395/ 1070/ 2325	1395/ 1205/ 2325	1395/1 390/2 325	1395/1 330/2 325	1495/ 1130/ 2520	1495/ 1265/ 2520	1495/ 1450/ 2520	1495/ 1390/ 2520	1490/ 1245/ 3075	1490/ 1380/ 3075	1490/ 1570/ 3075	1490/ 1510/ 3075
Nutzraum- inhalt Liter	1000	1000	1000	1000	1700	1700	1700	1700	2200	2200	2200	2200	3000	3000	3000	3000
Erforderli- che Raumhöhe	2350	2350	2500	2500	2370	2370	2630	2630	2580	2580	2830	2580	3200	3200	3200	3200
Erforderli- che Türbreite	940	1075	1240	1195	1110	1220	1410	1350	1180	1280	1465	1405	1295	1400	1600	1540
Elektroans- chlusswert der Anlage	16,55 kW	16,05 kW	16,35 kW	21,05 kW	23,00 kW	23,30 kW	23,63 kW	28,30 kW	25,80 kW	26,30 kW	26,63 kW	31,30 kW	31,80 kW	32,30 kW	32,63 kW	37,30 kW
Elektroans- chlusswert mit nebensteh- enden Raucherze- uger																
FR	15,55 kW				22,80 kW				25,80 kW				31,80 kW			
UF	16,53 kW				23,78 kW				26,78 kW				32,78 kW			
TF	16,98 kW				24,23 kW				27,23 kW				34,23 kW			
RR	30 kW				28,30 kW				31,30 kW				37,30 kW			
Nennwär- meleistun- g																
Dampf für Befeuchtu- ng 0,2 bar																
Dampf für Heizung 6 bar																
Absicheru- ng bei 400 V 3-N	35 A	35 A	35 A	50 A	63 A	63 kW	63 kW	63 kW								
Rauchstoc- klänge	800	800	800	800	900	900	900	900	900- 1000	900- 1000	900- 1000	900- 1000	1000	1000	1000	1000

# Klima-Reife-Rauchanlage



## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- relative Feuchte regelbar von 65% bis 98%
- Mischkammer komplett aus Edelstahl gefertigt
- Mischkammer mit 2 Kontrolltüren für mühelose Wartung und Reinigung
- Ventilatereinheit schwingungsgedämpft, getrennt von der Mischkammer befestigt
- stufenlose Regelung der Umluftgeschwindigkeit
- Schaltschrank und Bedienteil mit Mikroprozessor-Steuerung BASTRAProfi1000 (10,4 Zoll) als jeweils eigenständige Einheit zur individuellen Platzierung
- Bedienteil mit Sicherheits-Temperaturregler zur Übertemperaturabschaltung
- Feuchte-Messeinrichtung mit automatischer Wasserzuführung
- optischer und akustischer Alarmgeber bei Störungen und Grenzwertabweichungen
- Ausblas- und Absaugkanäle aus Edelstahl
- separate und stufenlose Einstellung der Ausblas- und Absaugöffnungen
- Kanäle und Formstücke mit Kontrollöffnungen
- pneumatisch angetriebene Wechselklappe
- halbautomatisches oder automatisches Reinigungssystem zur Reinigung der Mischkammer, der Kanäle und der Rauchrohre; optional kann Druckluft zur besseren Verschäumung des Rauchharzentferners zugeführt werden

## BASTRA KLIMA- NACHREIFE-ANLAGEN

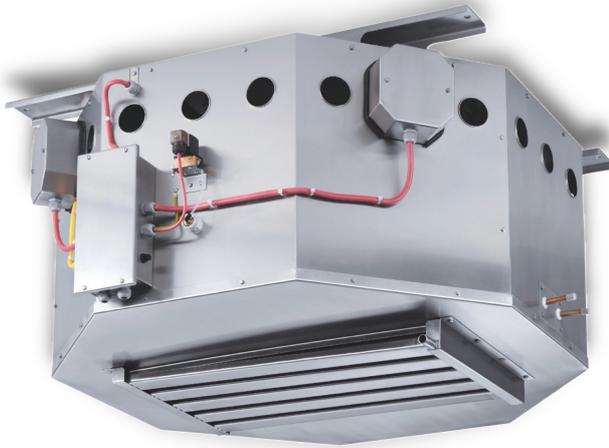
Zum Nachreifen bei Temperaturen zwischen +10°C und +20°C stehen Anlagen mit Kapazitäten von bis zu 120 Wagen zur Verfügung. Dabei berücksichtigen wir eine maximal 8-reihige Aufstellung.

## BASTRA KLIMA- REIFE- & KLIMA-REIFE-RAUCH-ANLAGEN

Zum Reifen oder Reifen in Verbindung mit Rauchveredelung im Temperaturbereich von +10°C bis +30°C können die Anlagen für bis zu 36 Wagen ausgelegt werden. Es ist eine maximal 3reihige Aufstellung berücksichtigt.

# Klimadeckengeräte

## DG 64



Die wirtschaftliche Lösung für Nachreifeprozesse in Lager- und Nachreiferäumen.

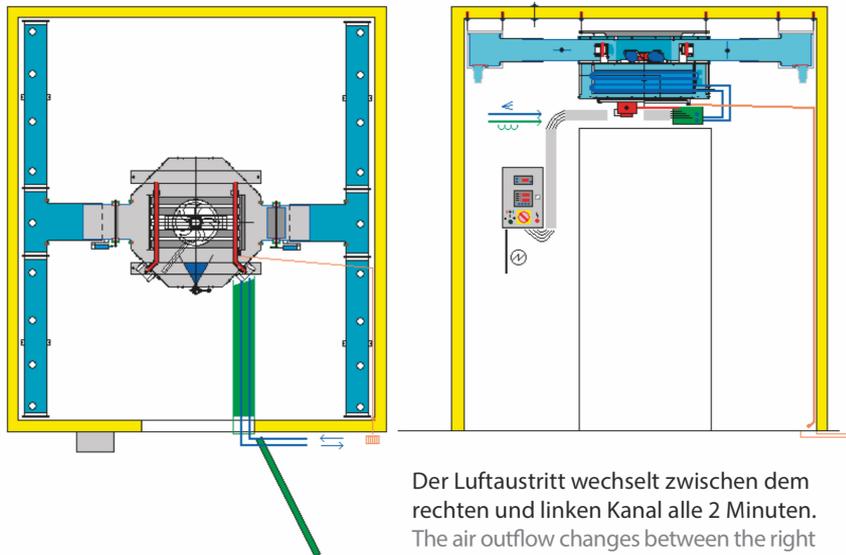
Das Klimadeckengerät DG 64 wurde ausgelegt für maximal 8 Wagen (produktabhängig), bzw. für eine Grundfläche von ca. 12 Quadratmeter.

Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse so- wie Kühlleistung müssen bauseitig zur Verfügung stehen.

- Temperaturbereich: + 13°C bis + 18°C regelbar
- Feuchte: 65 % bis 85 % relative Feuchte regelbar
- Erforderliche Raumhöhe\*: min. 2,70 m bzw. max. 3,00 m
- Raumvolumen: max. 36 Kubikmeter.

\* andere Raumhöhen auf Anfrage

## DG 1210



Der Luftaustritt wechselt zwischen dem rechten und linken Kanal alle 2 Minuten.  
The air outflow changes between the right and the left channel every two minutes.

Für Reiferäume (ohne Rauch), ausgestattet mit Ausblaskanälen und 2 Wechselklappen.

Das Klimadeckengerät DG 1210 wurde ausgelegt für maximal 8 Wagen (produktabhängig), bzw. für eine Grundfläche von ca. 12 Quadratmeter.

Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse so- wie Kühlleistung müssen bauseitig zur Verfügung stehen.

- Temperaturbereich: + 13°C bis + 28°C regelbar
- Feuchte: 65 % bis 95 % rel. Feuchte regelbar
- Erforderliche Raumhöhe\*: min. 2,70 m bzw. max. 3,00 m
- Raumvolumen: max. 36 Kubikmeter.

\* andere Raumhöhen auf Anfrage

# Kochkessel

## Glyzerinbadkochkessel 50-150 Liter.

Das ideale Kochgerät für vielfältigen Einsatz



- Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301
- Oberfläche glasperlengestrahlt
- Doppelmantel mit hochwertigem Glycerin als Wärmeübertragungsmedium gefüllt - Direktbeheizung über Elektro-Schraubrohrheizkörper mit Thermostat
- Einstellbereich 50-220°C
- 2 isolierte Tragegriffe
- Schauglas für den Glycerinstand x
- Nachfüllstutzen für Glycerin
- Sicherheitsüberdruckrohr
- Unterbau mit Kreuzverstrebung und mit 3 höhenverstellbaren Füßen - steckerfertige Ausführung
- CNS-Ablaufhahn 1 1/4"

## Glyzerinbadkochkessel 200 Liter

Das Ideale Kochgerät zur Herstellung von Suppen, Gulasch und sonstigen Kochgerichten, sowie zum Auslassen von Fett



- Selbsttragende Konstruktion aus Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301 - Oberfläche gebürstet
- Doppelwandiger, hygienischer und pflegeleichter Kesseleinsatz
- Fugenlos verschweißt
- Mit doppelwandigem Deckel und Deckelscharnier - Innenkessel rundum mit Vollisolierung
- CNS-Ablasshahn 1 1/4"
- Fahrbar mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar
- Steckerfertige Ausführung mit 3m langem Anschlusskabel und CEE-Form-Stecker 16A
- Steuerung über Mikroprozessor MC40 mit Vorwahl- und Arbeitszeit, vertieft in der Vorderfront eingebaut



## Steuerung KDN-Kessel

## Technische Daten

Kesselinhalt	50 Liter	120 Liter	150 Liter	200 Liter
Kesseltiefe		510 mm	510 mm	530 mm
Innendurchmesser	400 mm	540 mm	610 mm	700 mm
Außenmaße	470 mm	610 mm	680 mm	(BxTxH) 850x1043x940 mm
Glyzerinfüllung	25 Liter	32 Liter	37 Liter	50 Liter
Elektroanschluss	230 V	400 V 3-N	400 V 3-N	400 V 3-N
Anschlusswert	3 kW	8 kW	8 kW	11 kW

## Kochkessel 2000 Plus



Fassungsvermögen von 200l bis 1200 Liter

- Als Beheizungsarten stehen Elektro, Gas, Öl und Dampf zur Verfügung. Die Kessel werden komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl gefertigt und sind mit einer effizienten Rundum-Isolierung ausgestattet.

### Sonderausstattung

- Mikroprozessorsteuerung BASTRAProfi200K für Kern-Temperatur-Verfahren
- Integrierte Warmwasserzuführung
- Wasserbad oder Glyzerinbad
- Einwandiger Deckel
- PC-Schnittstelle für Visualisierungssoftware BASTRA-ProfiNet
- Kern- und Delta-Temperaturverfahren, Delta-Kochverfahren, Delta-Start-Temperaturvorgabe, F- und C-Wert-Eingabe

## Steuerung Kochkessel 2000 plus



# Kutter von MADO



## MSM 769 SL und MSM 769 VA

- Speicherprogrammierbare Steuerung für Rezepturen und Arbeitsschritte
- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte
- Endabschaltung über Temperatur oder Schüsselumdrehungen
- Bis zu 8 Schnellwahltasten für Messerwellendrehzahl (frei konfigurierbar)
  - 5 Schüsselstufen (frei konfigurierbar)
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Messerwelle für Schneiden und Mischen
- 8er Messerkopf
- Ablassöffnung in Kutterschüssel
  - Hydraulische Schneidhaube
- Hydraulischer Lärmschutzdeckel
- Automatische Entleerungseinrichtung
- Automatische Beschickungseinrichtung (wahlweise für 120 Liter oder 200 Liter Normwagen)
- Hydraulische Spannmutter
- Gewürzluke

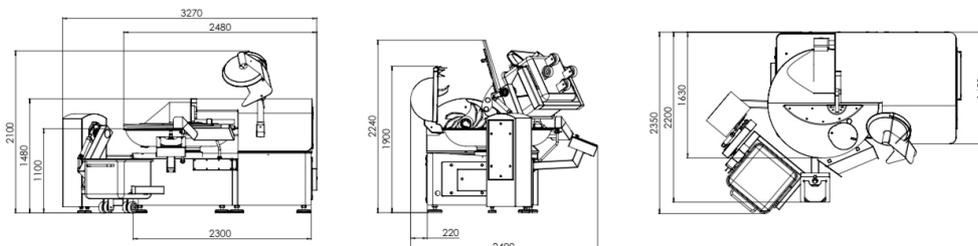
Die Ausführung VA verfügt zusätzlich über einen automatischen hydraulischen Vakuumdeckel. Die Vakuumeinstellung erfolgt über die Touchsteuerung.

## Technische Daten SL und VA

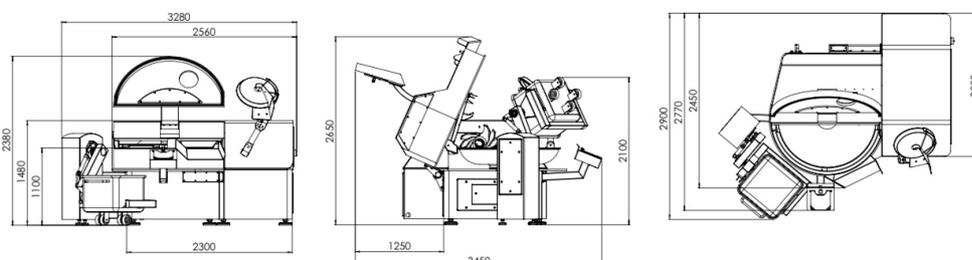
Modell	MSM 769 SL	MSM 769 VA
Messerwellendrehzahl	500-5000 U/min	500-5000 U/min
Mischen Vor- und rückwärts	50-500 U/min	50-500 U/min
Schüsseldrehzahl	8-20 U/min	8-20 U/min
Schüsselvolumen	220 Liter	220 Liter
Maße	3250x2400x2240mm	
Gewicht	4200 kg	6800 kg
Leistung-Messerwelle	135 kW (5000 U/min)	135 kW (5000 U/min)
Messerklopf	8er	8er
Schüssel-Ø	1420mm	1420mm

Abschaltautomatik über Temperatur oder Anzahl vorgewählter Schüsselumdrehungen programmierbar.

### MSM 769 SL



### MSM 769 VA



## MSK 761 SL



## MSM 764 SL



## MSM 765 SL



### Serienausstattung:

MSK 761 SL / MSM 764 SL

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur und Schüsselumdrehungen
- Stufenlose Drehzahlregulierung der Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Zwei Drehzahlstufen der Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Programmierbare Steuerung zur Speicherung von Rezepturen mit Arbeitsschritten
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss

### Serienausstattung:

MSM 765 SL

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur- und Schüssel- umdrehungen
- Stufenlose Drehzahlregulierung der Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Bis zu fünf konfigurierbare Drehzahlstufen der Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Programmierbare Steuerung zur Speicherung von Rezepturen mit Arbeitsschritten
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Ablassöffnung in Kutterschüssel

## MSM 766/767 SL



### Serienausstattung:

MSM 766 / 767 SL

- Speicherprogrammierbare Steuerung für Rezepturen und Arbeitsschritte
- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte
- Endabschaltung über Temperatur oder Schüsselumdrehungen
- Bis zu 8 Schnellwahltasten für Messerwellendrehzahl (frei konfigurierbar)
- 5 Schüsselstufen (frei konfigurierbar)
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Messerwelle für Schneiden und Mischen
- 6er Messerkopf
- Ablassöffnung in Kutterschüssel
- Hydraulische Schneidhaube

## MSM 767 VA



### Serienausstattung:

MSM 767 VA

- Speicherprogrammierbare Steuerung für Rezepturen und Arbeitsschritte
- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte
- Endabschaltung über Temperatur oder Schüsselumdrehungen
- Bis zu 8 Schnellwahltasten für Messerwellendrehzahl (frei konfigurierbar)
- 5 Schüsselstufen (frei konfigurierbar)
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Messerwelle für Schneiden und Mischen
- 6er Messerkopf
- Ablassöffnung in Kutterschüssel
- Hydraulische Schneidhaube
- Hydraulischer Vakuumdeckel
- Vakuumeinrichtung
- Automatische Entleerungseinrichtung
- Automatische Beschickungseinrichtung (wahlweise für 120 Liter oder 200 Liter Normwagen)

## Technische Daten SL/VA

Modell	MSK 761 SL	MSM 764 SL	MSM 765 SL	MSM 766 SL	MSM 767 SL	MSM 767 VA Mit Auswerfer und Beschickung
Messerwellen- drehzahl	500-4000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/ min	500-5000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/min
Mischen vor- und rückwärts	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min
Schüsseldre- hzahl	8,6/17,2 U/min	9/18 U/min	7/10/13/15/18 U/min	8-20 U/min (5 frei wählbare Stufen)	8-20 U/min (5 frei wählbare Stufen)	8-20 U/min (5 frei wählbare Stufen)
Schüsselvol- umen	35 Liter	50 Liter	70 Liter	100 Liter	130 Liter	130 Liter
Maße (BxTxH)	1230 x 925 x 1180 mm	1245x1000x112 3 mm	1350x1075x120 0 mm	2250x2235x1295 mm	2250x2235x1965 mm	2250x2235x1965 mm
Gewicht ca.	471 kg	790 kg	900 kg	1150 kg	1300 kg	3000 kg
Leistung- Messerwelle	12 kW (4000 U/ min)	19 kW (5000 U/ min)	26 kW (5000 U/ min)	32 kW (5000 U/ min)	38 kW (5000 U/ min)	38 kW (5000 U/ min)
Messerkopf	6er	6er	6er	6er	6er	6er
Schüssel-Ø	770 mm	820 mm	910 mm	1070 mm	1120 mm	1120 mm

### Optionen

- 3er Messerkopf
- Schüssel mit geschraubter Ablassöffnung  
(MSM 764 H / M / SL)
- Elektrisch betätigte Schneidhaube (MSM 765 M / SL)
- Manuell einschwenkbare Entleerung, elektrisch  
betätigte Schneidhaube inbegriffen  
(MSM 765 M / SL)
- Leistungsstärkerer Antrieb der Messerwelle  
(MSK761M/SL: 15kW, MSM764/765M/SL: 32kW)
  
- 3er Messerkopf (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- 6er Messerkopf (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- 4er Messerkopf (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- Automatische Entleerung (MSM 766 / 767 SL)
- Automatische Beschickungseinrichtung (MSM 766 / 767 SL)
- Gewürzluke (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- Leistungsstärkerer Antrieb der Messerwelle  
(MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA: 52 kW bei 5.000 U/min.)
- Wasserdosierung

# Automatenwölf

## MEW 724-D114/ E52



## Technische Daten Automatenwölfe

Modell	MEW 721/ MEW 721K	MEW 722/ MEW 722M	MEW 722B/ MEW 722BM	MEW 723/ MEW 723K	MEW 724
Trichtervolumen ca.	70 Liter	160 Liter	300 Liter	120 Liter	120 Liter
Gewicht ca.	325 kg	450 kg 500 kg (MEW 722M)	750 kg 800 kg (MEW 722BM)	350 kg	400 kg
Motorleistung	AS 4 kW MW 1,1 kW	AS 5/11 kW MW 1,1 kW (722M)	AS 5/11 kW MW 1,1 kW (722BM)	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 5/7,8 kW MW 1,1 kW
Drehzahlen	AS 185 U/ min MW 14 U/ min	AS 110/220 U/min MW 14 U/ min (722M)	AS 110/220 U/min MW 14 U/ min (722BM)	AS 210 U/ min MW 14 U/ min	AS 100/195 U/ min MW 14 U/ min
Schneidsatz Standard	Unger B 98, 5-tlg. Enterprise E 32, 2-tlg.	Unger E 130, 5-tlg.	Unger E 130, 5-tlg.	Unger B 98, 5-tlg. Enterprise E 32, 2-tlg.	Unger D 114, 5-tlg. Enterprise E 52, 2-tlg.
Theoretische Stundenleistung ca.	1200 kg/h	3000 kg/h	3000 kg/h	1600 kg/h	2200 kg/h

### MEW 721 / MEW 723 / MEW 724

#### Serienausstattung:

Maschine und Schnecke aus Edelstahl  
Rückwärtslauf  
Spülkammer  
Herausnehmbare Mischeinrichtung  
Abnehmbares Schneckengehäuse  
Mechanischer Schneckenausstoßer (MEW 724)

#### Optionen / Zubehör:

Fahrbare Ausführung  
Auslaufschutz elektrisch verriegelt  
Schnecke Edelstahl / Kunststoff (POM)  
Frequenzumrichter zur stufenlosen Regulierung der Schnecke  
Frequenzumrichter zur stufenlosen Regulierung der Mischeinrichtung  
Schneidsatz Unger D114 (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)  
Schneidsatz Unger E130 (MEW 721 / MEW 723)  
Schneidsatz Enterprise E 52 (MEW 723)  
Trennsatz zentral manuell für Unger-Schneidsätze  
Leistungsstärkerer Antrieb  
Fußtaster für Betrieb mit Hackfleisch-portioniergerät (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)

### MEW 722

#### Serienausstattung:

Maschine und Schnecke aus Edelstahl  
Rückwärtslauf  
Spülkammer  
Absicherung Trichteroberkante über elektrisch verriegelten Schaltrahmen (MEW 722 B / MEW 722 BM)

#### Optionen / Zubehör:

Schnecke in Ausführung Edelstahl / Kunststoff (POM)  
Frequenzumrichter zur stufenlosen Regulierung der Schnecke  
Frequenzumrichter zur stufenlosen Regulierung der Mischeinrichtung  
Trennsatz seitlich oder zentral manuell  
Trennsatz seitlich pneumatisch inkl. Steuerung  
„DuoSeparat“ seitlich und zentral manuell  
„DuoSeparat“ seitlich und zentral pneumatisch, inkl. Steuerung  
Elektrisch verriegelter Auslaufschutz  
Hydraulische Beschickung (MEW 722 B / MEW 722 BM)

# Extruderwölfe

## MMG 233-U200



### Werkzeugwagen



## MMG 235/239/243-U200



### Technische Daten Extruderwölfe

Modell	MMG 233-U200	MMG 235-U200	MMG 239-U200	MMG 243-U200
Maße	4540x2550x1990mm	4800x3050x2100mm	5000x3050x2300mm	5200x3050x2500mm
Trichtervolumen ca.	500 Liter	1000 Liter	1500 Liter	2200 Liter
Gewicht ca.	3200 kg	3000 kg	3300 kg	3450 kg
Theoretische Stundenleistung ca.	7000 kg/h	7000 kg/h	12000 kg/h	12000 kg/h
Beschreibung	<p>Komplett mit patentiertem Zwillingsschneidsystem, 5-tlg. Schneidsatz, 3-tlg. Misch-Schneidsatz. Maschine inklusive zentraler Mischwelle, elektrisch verriegeltem Auslaufschutz, stufenlos regelbarer Mischzeit und Drehzahl der Zubringer- und Arbeitsschnecken. Programmierbare Steuerung mit übersichtlichem Touchscreen. Alle Antriebe werden mit Frequenzumrichter gesteuert. Werkzeugwagen serienmäßig.</p> <p><b>Optional</b> mit automatischer Beschickung für 200 Liter Normwagen lieferbar. Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.</p>	<p>Komplett mit patentiertem Zwillingsschneidsystem, 5-tlg. Schneidsatz und 3-tlg. Misch-Schneidsatz, elektrisch verriegeltem Auslaufschutz mit zentraler Mischwelle, Reinigungsplattform, stufenlos regelbarer Mischzeit und Drehzahl der Zubringer- und Arbeitsschnecken. Programmierbare Steuerung mit übersichtlichem Touchscreen. Alle Antriebe werden mit Frequenzumrichter gesteuert. Werkzeugwagen serienmäßig.</p> <p><b>Optional</b> mit automatischer Beschickung für 200 Liter Normwagen lieferbar. Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.</p>	<p>Komplett mit patentiertem Zwillingsschneidsystem, 5-tlg. Schneidsatz und 3-tlg. Misch-Schneidesatz. Maschine inklusive elektrisch verriegeltem Auslaufschutz, zentraler Mischwelle, Reinigungsplattform, stufenlos regelbarer Mischzeit und Drehzahl der Zubringer- und Arbeitsschnecken. Programmierbare Steuerung mit übersichtlichem Touchscreen. Alle Antriebe werden mit Frequenzumrichter gesteuert. Werkzeugwagen serienmäßig.</p> <p><b>Optional</b> mit automatischer Beschickung für 200 Liter Normwagen. Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.</p>	<p>Komplett mit patentiertem Zwillingsschneidsystem, 5-tlg. Schneidsatz und 3-tlg. Misch-Schneidesatz. Maschine inklusive elektrisch verriegeltem Auslaufschutz, zentraler Mischwelle, Reinigungsplattform, stufenlos regelbarer Mischzeit und Drehzahl der Zubringer- und Arbeitsschnecken. Programmierbare Steuerung mit übersichtlichem Touchscreen. Alle Antriebe werden mit Frequenzumrichter gesteuert. Werkzeugwagen serienmäßig.</p> <p><b>Optional</b> mit automatischer Beschickung für 200 Liter Normwagen. Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.</p>

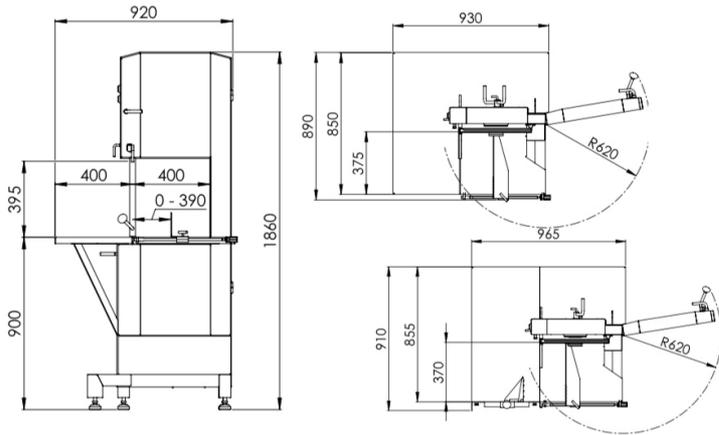


**Serienausstattung**

- Portioniereinrichtung (MKB 749 - 757)
- Knochenmehlbehälter
- Andrückvorrichtung (MKB 749)
- Abnehmbare Andrückvorrichtung (MKB 750 - 758)
- Höhenverstellbarer Bandschutz (MKB 750 - 758)
- Festtisch (MKB 749, 750, 751, 753, und 757)
- Rollentisch (MKB 758)

**Optionen**

- FPS-Version (MKB 751 - 754)
- Wandkonsole (MKB 749)
- Aufsatzschiebetisch (MKB 750, 751, 753)
- Schnellläufer (MKB 757 - 758)
- Linksausführung (MKB 749 - 750)
- Portioniereinrichtung mit Feineinstellung (MKB 751 - 754)



Mit einem Schnittdurchlass von 230 – 500 mm umfasst unser Sortiment an Bandsägen für jede Anwendung die richtige Durchlasshöhe. Das Finger Protection System (FPS) sorgt für die optimale Sicherheit des Bedieners.

Löst der integrierte optische Sensor der Säge aus, wird die Bandsäge automatisch, binnen weniger Millisekunden durch das Sicherheitssystem gestoppt. Im Anschluss kann die Maschine wieder wie gewohnt gestartet werden. Eine Erneuerung des Sägebandes ist auch nach mehrmaligem Auslösen der Sicherheitsfunktion nicht erforderlich.

Das FPS ist für die MADO-Bandsägen MKB 751 – 754 erhältlich. Die MADO typische Edelstahlkonstruktion der Maschine, inkl. der Laufräder, ist selbstverständlich und erlaubt eine leichte und hygienische Reinigung. MADO-Bandsägen sind optional mit vielfältigen Sonderausstattungen erhältlich.

**Technische Daten von Bandsägen**

Modell	MKB 749 D/W	MKB 750	MKB 751	MKB 752	MKB 753	MKB 754	MKB 757	MKB 758
Motorspannung	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom	400 V, 50 Hz, Drehstrom						
Motorleistung	1,1 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW	4,0 kW	4,0 kW
Netzabsicherung	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge
Drehzahlen/Speed r.p.m.	1440 U/min	1440 U/min	1445 U/min	1445 U/min	970 U/min	970 U/min	970 U/min	970 U/min
Schnittgeschwindigkeit / Cutting speed	17 m/s	20 m/s	22 m/s					
Schnittbreite max.	190 mm	230 mm	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm	810 mm	810 mm
Schnitthöhe max.	230 mm	270 mm	330 mm	330 mm	395 mm	400 mm	500 mm	500 mm
Bandsägeblatt	1750x16 mm	2170x16 mm	2430x16 mm	2430x16 mm	3150x16 mm	3150x16 mm	4455x16 mm	4455x16 mm
Gewicht	Ca. 60 kg	Ca. 102 kg	Ca. 147 kg	Ca. 170 kg	Ca. 205 kg	Ca. 225 kg	Ca. 400 kg	Ca. 400 kg

**FPS-Version: Für Betrieb ist ein Druckluftanschluss (7-8 bar) notwendig. Gewicht + ca. 10 kg**

# Industrie-Injektoren von VAKONA

Pökelinjektor PI 54-105



Pökelinjektor PI 81-184



## Serienausstattung

- Bedienerfreundliches und ergonomisches Industriedesign
- Direkter Antrieb durch Servotechnik
- Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadel-Brücken-System
- Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufes von allen elektromechanischen Komponenten
- Produktbezogene Pumpenauswahl
- Vorfiltersystem mit elektronischer Überwachung
- Vollautomatische Rotationsfilteranlagen
- Prozessparameter stufenlos einstellbar
- Spezialförderband aus Polyäthylen - einfach herausnehmbar
- Touch-Screen Steuerung mit
- 100 Programmplätze für Rezepturverwaltung
- Stufenlose Hubhöhenvorwahl
- Taktzahl bis zu 50 Hübe/Minute
- Automatischer Stand-by-Betrieb für
- Nadelkopf und Lakepumpe
- Hohe Injektionsgenauigkeit durch positioniergesteuertes Lakeventil
- Stichbildveränderung über Bandpositionierung
- Automatisches Reinigungsprogramm
- USB/Ethernet und CAN-Bus serienmäßig
- Optional dynamische Hubhöhenbetrieb
- Pneumatische Einzelnadelfederung
- Alle Anlagenfunktionen und Prozess-Programmabläufe werden über eine Touch-Screen Steuerung bedient.

Modell	PI 54	PI 75	PI 105	PI 81	PI 124	PI 184
Injektionsnadeln	54	75	105	81	124	184
Länge/Breite/Höhe	1750/860/2200 mm	1750/860/2200 mm	1750/860/2200 mm	2250/1120/2400 mm	2250/1120/2400 mm	2250/1120/2400 mm
Arbeitsbreite	365 mm	365 mm	365 mm	480 mm	480 mm	480 mm
Vorschub	74/37/24,5 mm	74/37/24,5 mm	74/37/24,5 mm	90/45/30 mm	90/45/30 mm	90/45/30 mm
Max. Durchlasshöhe	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Arbeitshöhe	1130 mm	1130 mm	1130 mm	1150 mm	1150 mm	1150 mm
Anschlusswert	7,0 kW	7,0 kW	7,0 kW	14,5 kW	14,5 kW	14,5 kW

# Pökelinjektoren für Handwerk und Mittelstand

PI 17 V



PI 21 V



PI 26 V



PI 52 V



Modell	PI 17 V	PI 21 V	PI 26 V	PI 52 V
Injektionsnadeln	17	21	26	52
Länge/Breite/Höhe	1400/560/1750mm	1400/700/1760mm	1600/800/1850mm	1600/800/1850mm
Länge Förderband	1150 mm	1100 mm	1250 mm	1250 mm
Arbeitsbreite	265 mm	280 mm	345 mm	345 mm
Max. Durchlasshöhe	180 mm	210 mm optional 240 mm	210 mm optional 240 mm	210 mm
Arbeitshöhe	820 mm	780 mm	930 mm	930 mm
Anschlusswert	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW
Gewicht	290 kg	320 kg	450 kg	480 kg
Serienausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums</li> <li>Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadel-Brücken-System</li> <li>Mechanische Federung jeder einzelnen Nadel für Produkte mit Knochen</li> <li>Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufs von allen elektromechanischen Komponenten</li> <li>Standardausführung mit Edelstahl Kreiselpumpe</li> <li>Produktbezogene Pumpenauswahl</li> <li>Vorfiltersystem</li> <li>Spezialförderband aus Polyäthylen, einfach herausnehmbar</li> <li>Stichbildveränderung über mechanische Bandvorschubeinstellung</li> </ul> <p><b>Optionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halbautomatische Filteranlage VHF</li> <li>H-Ausführung für Fisch und Geflügel</li> <li>Steakermesservorsatz für knochenlose Produkte</li> <li>Handspritzanschluß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums</li> <li>Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadel-Brücken-System</li> <li>Mechanische Federung jeder einzelnen Nadel für Produkte mit Knochen</li> <li>Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufs von allen elektromechanischen Komponenten</li> <li>Standardausführung mit Edelstahl Kreiselpumpe</li> <li>Produktbezogene Pumpenauswahl</li> <li>Vorfiltersystem</li> <li>Spezialförderband aus Polyäthylen, einfach herausnehmbar</li> <li>Stichbildveränderung über mechanische Bandvorschubeinstellung</li> <li>Steuerung für stufenlose Regelung der Prozessparameter</li> <li>20 Programmplätze für Rezepturverwaltung</li> </ul> <p><b>Optionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halbautomatische Filteranlage VHF</li> <li>H-Ausführung für Fisch und Geflügel</li> <li>Steakermesservorsatz für knochenlose Produkte</li> <li>Handspritzanschluß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums</li> <li>Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadel-Brücken-System</li> <li>Mechanische Federung jeder einzelnen Nadel für Produkte mit Knochen</li> <li>Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufs von allen elektromechanischen Komponenten</li> <li>Standardausführung mit Edelstahl Kreiselpumpe</li> <li>Produktbezogene Pumpenauswahl</li> <li>Vorfiltersystem</li> <li>Spezialförderband aus Polyäthylen, einfach herausnehmbar</li> <li>Stichbildveränderung über mechanische Bandvorschubeinstellung</li> <li>Steuerung für stufenlose Regelung der Prozessparameter und 20 Programmplätzen für Rezepturverwaltung</li> <li>Stichbild ist über die Steuerung wählbar</li> <li>Zusätzlich mit einem unabhängigen Bandantrieb</li> </ul> <p><b>Optionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halbautomatische Filteranlage VHF</li> <li>H-Ausführung für Fisch und Geflügel</li> <li>Steakermesservorsatz für knochenlose Produkte</li> <li>Handspritzanschluß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Direkter mechanischer Antrieb für Nadelkopf und Band oberhalb des Pökelraums</li> <li>Präzisionsnadelköpfe mit Schnellwechsel-Nadel-Brücken-System</li> <li>Mechanische Federung jeder einzelnen Nadel für Produkte mit Knochen</li> <li>Vollständige Trennung des gesamten Pumpenkreislaufs von allen elektromechanischen Komponenten</li> <li>Standardausführung mit Edelstahl Kreiselpumpe</li> <li>Produktbezogene Pumpenauswahl</li> <li>Vorfiltersystem</li> <li>Spezialförderband aus Polyäthylen, einfach herausnehmbar</li> <li>Stichbildveränderung über mechanische Bandvorschubeinstellung</li> <li>Steuerung für stufenlose Regelung der Prozessparameter und 20 Programmplätzen für Rezepturverwaltung</li> <li>Stichbild ist über die Steuerung wählbar</li> <li>Zusätzlich mit einem unabhängigen Bandantrieb</li> </ul> <p><b>Optionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halbautomatische Filteranlage VHF</li> <li>H-Ausführung für Fisch und Geflügel</li> <li>Steakermesservorsatz für knochenlose Produkte</li> <li>Handspritzanschluß</li> </ul>

# VAKONA Feinkostmischer FM60-250

FM 100 STL



FM 750 STL-B



Typ / type	Volumen / volume	Kapazität (kg) / capacity
FM 60	60 L	5 - 40
FM 100	100 L	10 - 75
FM 125	125 L	10 - 90
FM 150	150 L	15 - 110
FM 220	220 L	25 - 160
FM 250	250 L	25 - 180
FM 300	300 L	25 - 210
FM 350	350 L	25 - 245
FM 400	400 L	25 - 280
FM 500	500 L	50 - 350
FM 750	750 L	50 - 525
FM 850	850 L	50 - 600
FM 1200	1200 L	100 - 950
FM 1500	1500 L	150 - 1150
FM 1800	1800 L	200 - 1350

**Serienausstattung:**

- Umdrehung des Armes mit verschiedenen Geschwindigkeiten (FM 60 - 220)
- Umdrehungsgeschwindigkeit des Armes stufenlos regelbar (FM 250 - 1800)
- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar (FM 60 - 220)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 250-1800)
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (FM 300 - 500)
- elektrische Deckelbetätigung (FM 750 - 1800)
- 2-fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ FM 250, ab Typ FM 300 feststehend)

**Optionen:**

- Computer-Steuerung
- Touch-Screen-Steuerung
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 | Normwagen
- elektrische Deckelbetätigung (FM 300 - 500) (auf Anfrage)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 60 - 220)

# VAKONA Vakuum-, Meng- und Massiermaschinen

## VM 1800 STL

## VM 300 STL



## VM 750 STL-B



Typ	VM 60	VM 100	VM 125	VM 150	VM 220	VM 250	VM 300	VM 350
Behältervolumen	60 L	100 L	125 L	150 L	220 L	250 L	300 L	350 L
Kapazität (kg)	5 - 40	10 - 75	10 - 90	15 - 110	25 - 160	25 - 160	25 - 210	25 - 245
Breite	115 cm	120 cm	120 cm	120 cm	130 cm	130 cm	140 cm	140 cm
Tiefe	65 cm	70 cm	70 cm	70 cm	80 cm	80 cm	110 cm	110 cm
Höhe	120 cm	125 cm	130 cm	136 cm	140 cm	150 cm	235 cm	240 cm
Gewicht	110 kg	130 kg	140 kg	150 kg	180 kg	240 kg	370 kg	390 kg

Typ	VM 400	VM 500	VM 750	VM 850	VM 1200	VM 1500	VM 1800
Behältervolumen	400 L	500 L	750 L	850 L	1200 L	1500 L	1800 L
Kapazität (kg)	25 - 280	50 - 350	50 - 525	50 - 600	100 - 950	150 - 1150	200 - 1350
Breite	140 cm	160 cm	225 cm	225 cm	350 cm	350 cm	Auf Anfrage
Tiefe	110 cm	120 cm	145 cm	145 cm	160 cm	160 cm	„
Höhe	245 cm	270 cm	300 cm	310 cm	330 cm	345 cm	„
Gewicht	415 kg	500 kg	850 kg	870 kg	1650 kg	1800 kg	„

### Serienausstattung

- Computer-Steuerung ST450V (VM 60 - 220)
- Touch-Screen-Steuerung (VM 250 - 1800)
- Getriebemotor mit einer Geschwindigkeit (VM 60 - 220)
- stufenloser Getriebemotor (VM 250 - 1800)
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar (VM 60 - 220)
- elektrisches Schwenken des Behälters (VM 250 - 1800)
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (VM 300 - 500)
- elektrische Deckelbetätigung (VM 750 - 1800)
- 2-fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ VM 250, ab Typ VM 300 feststehend)

### Optionen

- Touch-Screen-Steuerung (VM 60 - 220)
- automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- stufenloser Getriebemotor (VM 60 - 220)
- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 l Normwagen
- elektrische Deckelbetätigung (VM 300 - 500)
- elektrisches Schwenken des Behälters (VM 60 - 220)

# Clipper von Tipper Tie

## Bilder und Beschreibung folgen in Kürze

### Vollautomatische Doppelclipper

Modell			
Kaliber			
Luftbedarf			
Clipserie			
Höhe			
Anschlußspannung			
Leistungsaufnahme			
Absicherung			
Gewicht			



Beschreibung

#### Optionen

- Optionen

# Halbautomatische Doppelclipper

Beschreibung



Modell Model			
Kaliber			
Luftbedarf			
Clipserie			
Höhe			
Gewicht			



## Technik

Beschreibung

## Sicherheit

- Beschreibung

## Optionen

- Optionen

## Halbautomatischer Tisch - Doppelclipper



Rollclip / cross-over clip



<b>Modell / model</b>		
<b>Luftdruck</b>		
<b>Luftbedarf</b>		
<b>Kaliber</b>		
<b>Clipserie</b>		
<b>Maße Lx B x H</b>		
<b>Gewicht</b>		
<b>Fadenspender für Ringware</b>		
<b>Perfex String Halterung</b>		
<b>Perfex Top Schlaufeneinlegeautomat</b>		
<b>Schwenkplatte, Darmbremse und Auflageblech Swivel plate,</b>		
<b>Perfex Spulenclipsystem</b>		

Hier folgt die Beschreibung

## Tisch-Einzelclipper der Serie

<b>Modell</b>				
<b>Kaliberbereich</b>				
<b>Luftdruck</b>				
<b>Luftbedarf</b>				
<b>Clipserie</b>				
<b>Clipform</b>				
<b>Gewicht</b>				
<b>Maße LxB xH</b>				
<b>Auflageblech</b>				
<b>Messer manuell</b>				
<b>Pneumatisches Messer</b>				
<b>Schlaufeneinlegeautomat</b>				
<b>Spulenclipsystem</b>				
<b>Druckregler</b>				
<b>Wartungseinheit</b>				



### Tippen Tie

- Hier folgt die Beschreibung



Modell	
Luftdruck	
Luftbedarf	
Kaliber	
Clipserie	
Maße L x B x H	
Gewicht	
Pneumatisches Messer	
Messerauslösung am Griff	
Druckminderer angebaut	
Spulenclipsystem	
Wartungseinheit 1/4"	

**Rollclip / cross-over clip**



Hier folgt die Beschreibung



<b>Modell</b>			
<b>Kaliber</b>			
<b>Luftbedarf</b>			
<b>Clipserie</b>			
<b>Gewicht</b>			
<b>Optionen</b>			

Hier folgt die Beschreibung

# Professionelle Master Schneidemaschinen von GRAEF

- Wartungsfreier Motor mit Luftkühlungs-system für den Dauereinsatz
- Optimale Ergonomie für ermüdungsfreies Arbeiten
- Zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten
- Piezo Schaltertechnik – unverwüstlich und wasserdicht
- Leistungsstarke, kompakte Aufschnittmaschine für den Einsatz im Thekenbereich, z. B. von Fleischereien, in der Produktion oder in der Gastronomie und Catering
- Bruchfeste und chemikalienbeständige Kunststoffe
- Freilaufendes, glattes, hart verchromtes Hochleistungsmesser, Ø 270 mm
- Präzise und stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0–15 mm
- Leicht laufender Schlitten mit ergonomischer Bedienung des Restehalters
- Beste Gleiteigenschaften und gleichbleibend sauberes Schnittbild durch Cera-3-Beschichtung und exakte Führungsritzen in Anschlag, geschlossene Messerabdeckplatte und leicht laufender Schlitten
- Schnelle Reinigung durch glatte, überall frei zugängliche Flächen und abnehmbare hygienerelevante Teile
- Geschlossener Gummirahmen für festen Stand und hygienische Schneideumgebung

## Master 2720



### Kompakt und Leistungsstark

Der Einsteiger in die Masterline. Durch ihre Kompaktheit und Qualität die Lösung für kleine Aufstellflächen. Auch ideal als Thekenmaschine einsetzbar.

## Master 3020



### Der Allrounder

Der kompakter Spitzenreiter mit großer Schnittleistung und kompromissloser Qualität. Mit den vielen Optionen bietet die 3020 optimierte Lösungen für alle Einsatzgebiete.

## Optionen für Master 3020

### Basis-Schlitten



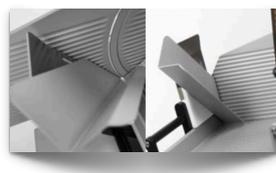
- großflächig und leicht laufend
- ergonomisch bedienbares Restehaltersystem
- zur Reinigung abnehmbar
- Schnittgröße 260x195 mm
- Schlittengröße (Lx B) 260 x 300 mm

### VS-Schlitten



- ein Schlitten - zwei Funktionen
- einfaches Umschwenken in V-Stellung
- garantiert entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten
- Vorbeugen von Sehenerkrankungen
- zur Reinigung abnehmbar
- Schnittgröße 260x195 mm
- Schlittengröße (Lx B) 260 x 300 mm

### MS-Einsatz



- schnelle & sichere Umsetzung für dekorative Thekenauslagen im Schrägschnitt
- zur Reinigung abnehmbar

### Waage



- Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung
- Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes
- Wegfall von Wegstreifen zwischen Schneidemaschine und Verbundwaage
- Wiegebereich: 0 - 5000g /1g /lbs Teilung
- 100% Tara: nicht eichfähig

## Master 3310



### Innovation aus Erfahrung

Eine Maschine, auf welche Sie große Stücke setzen können. Ideal für den Einsatz im Fleischschneidebereich.

## Optionen für Master 3310

### Basis Schlitten



- großflächig und leichtlaufend
- Schnittlänge 300 mm
- ergonomisch bedienbares Restehaltersystem
- zur Reinigung abnehmbar
- Schnittgröße 300 x 223 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

### DS Schlitten



- ideal für den Einsatz im Fleischbereich
- mit innenliegendem 2. Zuführschlitten
- ermöglicht gleichmäßige Schnitte bei weichem Schneidgut
- Schnittlänge 300 mm
- zur Reinigung abnehmbar
- GRAE:
- Schnittgröße 300x223 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

### EA Schlitten



- ideal für die großen Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken
- Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes
- leichte und sichere Zuführung
- zur Reinigung abnehmbar
- Schnittgröße. 300x210 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

## Waage



- Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung
- Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes
- Wegfall von Wegstrecken zwischen Schneidemaschine und Verbundwaage
- Wiegebereich: 0-5000g/1g/lbs Teilung
- 100% Tara nicht eichfähig

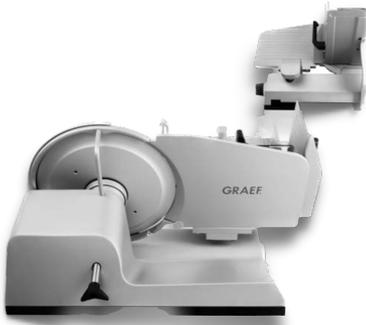
## Bedienfeld



### Messeroption:

Käsemesser glatt Cera3 beschichtet

## Master 3370



### Der Schwerkraftschneider

Für alle Anwender, die es schräg mögen. Mit der bewährten Qualität, der Gradschneider und den bekannten GRAEF Standards in Bezug auf Schnittleistung, Bedienung und Reinigung.

## Optionen für Master 3370

### Basisschlitten



- großflächig und leicht laufend
- Schnittlänge 300 mm
- Schneidguthalteleiste
- Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße 300x244 mm
- Schlittengröße (LxB) 300 x 340 mm

### 18° - Schlitten



- Fixierung des Schneidgutes durch Neigung
- schnelle und einfache Bedienung
- Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße (rund) 244 mm
- Schnittgröße (eckig) 300 x 158 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

### SA Schlitten mit Schneidgutzuführung



- die hohe Schneidguthalteleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung
- ermöglicht auch das Schneiden von Tomaten und Gemüse oder auch mehreren Kalibern gleichzeitig
- der abnehmbare Resthalterkamm sorgt für einen optimalen Andruck und garantiert kleinste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße 300x244 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm



## SA 3370



### schnellster Schneidautomat von GRAEF

Die Kombination des patentierten Zuführsystems und der automatischen Kalibriererkennung machen diese Maschine unschlagbar. Überall dort wo große Mengen ohne dekorative Anforderungen anfallen.

### SA Schlitten mit Schneidgutzuführung



- die hohe Schneidgutleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung
- ermöglicht auch das Schneiden von Tomaten und Gemüse oder auch mehreren Kalibern gleichzeitig
- der abnehmbare Resthalterkamm sorgt für einen optimalen Andruck und garantiert kleinste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung abklappbar
- Schnittgröße 300x244 mm
- Schlittengröße (L x B) 300 x 340 mm

### Automatische Kalibriererkennung

- Beim erstmaligem Vorfahren des Schlittens wird die Länge des Schneidgutes erfasst und der zu fahrende Hub festgelegt. Bei kurzem Hub kommt man auf bis zu 80 Hübe/min
- mit der „L“-Taste kann die Hublänge auch manuell festgelegt werden. Kurz 140 mm, mittel 240 mm, lang 295 mm
- mit der „S“-Taste kann die Hubgeschwindigkeit manuell eingestellt werden. Auch während des Schneidvorganges möglich

### Technische Daten Master und SA

Typ	Master 2720	Master 3020	Master 3310	Master 3370	SA 3370
Spannung	230 oder 400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Motorleistung	300 Watt	500 Watt	500 Watt	450 Watt	450 Watt
Betriebsdauer	Dauerhaft	Dauerhaft	Dauerhaft	Dauerhaft	Dauerhaft
Geräuschpegel	<69 dBA				
Messerggröße	270 mm	300 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Messerdrehzahl	190 U/min	230 U/min	230 U/min	229 U/min	229 U/min
Schnittgröße	230x167 mm	260x195 mm	300x223 mm	300x244 mm	300x244 mm
Schnittstärke	0-15 mm	0-24 mm	0-24 mm	0-24 mm	0-24 mm
Schlittengröße (LxB)	230x250 mm	260x300 mm	300x340 mm	300x340 mm	300x340 mm
Außenmaße (LxBxH)	540x510x390 mm	600x570x420 mm	650x605x445 mm	660x620x470 mm	660x620x510 mm
Aufstellfläche (LxB)	470x370 mm	540x440 mm	540x440 mm	585x440 mm	585x440 mm
Gewicht	25,2 kg	37,1 kg	37,1 kg	40,3 kg	50 kg
Garantie	2 Jahre				

# Halbautomaten

## HA 800



### Die Premium Halbautomatenserie für Profis - Perfektion als Prinzip

Wenn es um erstklassiges Schneiden und perfektes Ablegen geht, hat die HA 800 Serie alle Vorteile auf ihrer Seite: Innovative Technik, hochwertige Materialien sowie ein ergonomisches, durchdachtes Design.

#### HA 800 Basis-Schlitten

- Großflächig
- ergonomisch bedienbares Resthaltersystem
- kleinste Reststücke durch einen exakt geführten Resthalter
- Fixierung des Schneidgutes durch verschiebbare Halteleiste

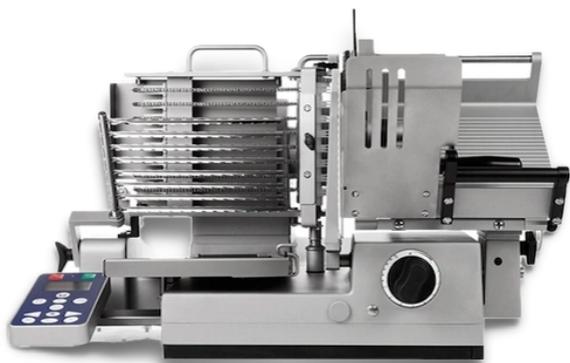
#### HA 800 HS

- ideal für die Umsetzung von Schrägschnitt
- entspanntes, sicheres, schnelles Arbeiten
- Schrägschnitt stufenlos von 30° - 50°
- ermöglicht das Angebot von „Hauchschnitt“
- Resthalterkamm zur Reinigung abnehmbar

#### HA 800 LS

- für das Schneiden von Lachs und Fischfilet
- frisch, geräuchert oder angefroren bis max. -10°C
- variable Winkeleinstellung von 10° - 40°

## HA 810



### Die Premium Halbautomatenserie für Profis - Perfektion als Prinzip.

Die HA 810 ist das Universal-Profigerät, wenn es um die Verarbeitung unterschiedlichster Schneidgüter geht.

Zudem bietet sie hohen Bedienkomfort, ergonomisches Handling sowie vorbildliche Reinigungsmöglichkeiten für den professionellen Einsatz.

HA 810 / Vario Slice

Ein Schlitten - 2 Funktionen

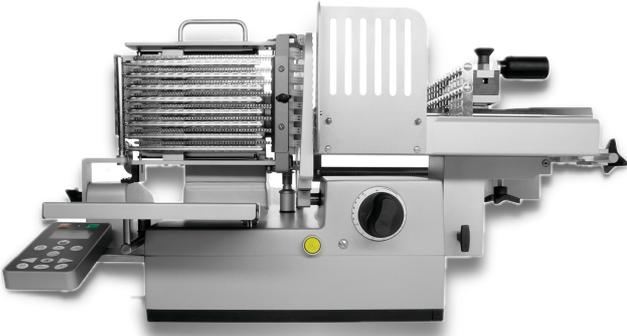
#### V-Stellung

- automatische Fixierung des Schneidgutes
- entspanntes, schnelles und sicheres Arbeiten
- Vorbeugung von Sehnenerkrankungen
- einfaches Umschwenken auf Geradstellung
- optimal für hohes/kastiges Schneidgut

Modell	HA 800/810
Motorleistung	500 Watt/230V oder 400 V
Schnittlänge	250 mm
Außenmaße	600x790x450 mm
Arbeitsraummaße	700x850x570 mm
Emissions-Geräuschpegel	<69 dBA
Messerdrehzahl	229 U/min
Messerdurchmesser	300 mm
Schnittstärke	0,5-10 mm
Gewicht	56 kg
Aufstellfläche	540x440 mm
Zubehör	Robuste Reinigungsbürste Abnehmbarer 2-Scheiben Messerschärfer und Speziellöl

# Vollautomaten

## VA 802



### VA 802 H Halbautomatenfunktion im Handbetrieb

Für spezielle Schneidgutarten oder Kleinstmengen im Thekenbetrieb lässt sich der Schlitten durch einfaches Umstellen des T-Griffs unterhalb des Schlittens auf die Halbautomatenfunktion umstellen. Die Servounterstützung des Schlittens sorgt für einen mühelosen Lauf des Schlittens ohne zusätzlichen Kraftaufwand.

### Vollautomat VA 802

- Niedriger Gesamtaufbau
- Unterschiedliche Schlittenlängen und Förderbänder (modellabhängig)
- Automatisches Ablegen mit Schläger aus rostfreiem Spezialfederstahl
- Kettenrahmen mit einteiligen Kettengliedern aus Edelstahl (patentiert)
- Vollautomatische Aufschnittmaschine für den Thekenbereich, für Großküche, industrielle Fertigung oder Catering – mit und ohne Förderband erhältlich
- Intuitives Bedienterminal mit tropfwassergeschützter Folientastatur
- Freilaufendes, glattes, hart verchromtes Vollstahlmesser, Ø 300 mm
- Wartungsfreier Motor mit Luftkühlssystem für den Dauereinsatz
- Automatischer Schlittenantrieb und Schneidgutvorschub
- Minimale Reibung durch schmale Messerwarte und geschlossene Messerabdeckplatte
- Beste Gleiteigenschaften und gleichbleibend sauberes Schnittbild durch Cera-3-Beschichtung und exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- Stapeln bis zu 4 Stapelablagen
- Längs- und Querfächer, variabel bis zu 4 Reihen, und Rundablage

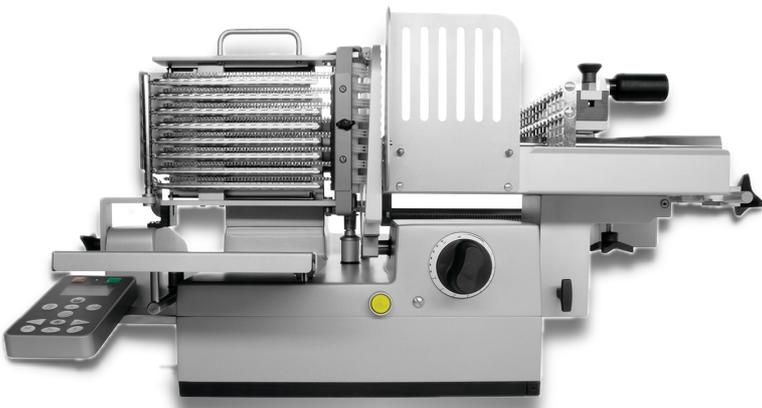
### Vollautomatische Schneidmaschine mit Förderband



### Schneidmaschine mit Förderband auf einem Rollgestell



## VA 806



## Technische Daten Halbautomat und Vollautomaten

Modell	HA 800	VA 802	VA 802 H	VA 804	VA 806	VA 804 FB	VA 806 FB
Ablagetablett	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Automatischer Schlittenlauf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schneidgut-zuführung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Förderband	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Daten							
Schlittenhub	Manuell	30-70	30-70	30-60	30-55	30-60	30-55
Aufstellfläche mm	540x440						
Außenmaße mm	600x790x450	600x880x500	600x880x500	600x1060x500	600x1240x500	600x1060x500	600x1240x500
Arbeitsraum mm	700x850x570	700x900x640	700x900x640	700x1100x640	700x1280x640	700x1100x640	700x1280x640
Gewicht kg	56	59	59	70	78	78	78
Reinigung							
Schlitten abnehmbar	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schlitten abklappbar 90 Grad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Optionen							
Fleischkettenrahmen	<input checked="" type="checkbox"/>						
Käsekettenrahmen	<input checked="" type="checkbox"/>						
Vario-Slice	Schlitten	<input type="checkbox"/>					
Hauchschnitt	Schlitten	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz
Lachs-schneider	Schlitten	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz	Einsatz
Scheiben-falter	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Interleaver	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Maschinen-tische	<input checked="" type="checkbox"/>						
Bedienter-minal oben	<input checked="" type="checkbox"/>						

# Würfelschneider von FOODLOGISTIK

## Classic



## Daten Würfelschneider Classic

Maschinentyp	Classic 90	Classic 96	Classic 90+	Classic 96+
Maximaler Durchsatz	950 kg/h	1100 kg/h	1250 kg/h	1400 kg/h
4-Seiten-Vorpressung		Inklusive		Inklusive
Anschlusswert	4,8-5,1 kW	4,8-5,1 kW	4,8-5,1 kW	4,8-5,1 kW
Arbeitskammer	90x90x310 mm	96x96x310 mm	90x90x530 mm	96x96x530 mm
Gatterquerschnitt	90x90 mm	90x90 mm	90x90 mm	90x90 mm
Schnittlänge	0-45 mm	0-45 mm	0-45 mm	0-45 mm
Maße LxBxH	1300x660x1115 mm	1300x660x1115 mm	1700x660x1115 mm	1700x660x1115 mm
Gewicht	260 kg	260 kg	300 kg	300 kg

**DAS MULTITALENT** - perfekt geeignet für das Schneiden von Würfeln, Streifen, Scheiben oder Raspeln aus Wurst, Käse, Fleisch, Gemüse, Obst, Fisch und vielen anderen Produkten

**Stärkster Würfelschneider seiner Klasse** - Motorleistung von 2,6 kW

**Unerreichte Hydraulikpower** - mehr als die doppelte Ölmenge vergleichbarer Maschinen

**Sagenhafte Abschnittlänge** - stufenlos bis zu 45 mm einstellbar

**Hohe Durchsatzleistung** - bis zu 560 Abschnitte pro Minute

**Extra langer Gatterhub** - garantiert ein sauberes Durchtrennen von Fleisch und Sehnen sowie perfekt vereinzelte Würfel mit akkuraten Schnittkanten

**Hygienetür** sichert rundherum sauberes Arbeiten - die Schneidprodukte können nicht mehr auf den Boden fallen

**Fahrbar** mit Lenkrolle

### Weitere Vorteile:

**Verarbeitungstemperatur bis -3°C** für alle Produkte ab einer Schnittgröße von 4 mm

**Ausgeklügelte Form des Abschneidemessers** garantiert einen kraftvollen und formgenauen Abschnitt

Ergonomische **Ein-Hand-Bedienung** mit einzigartigem **Längsschiebersystem**

Extra verstärkte, **hoch belastbare Edelstahlgatter** serienmäßig

**Exzellentes Doppelkammersystem** für gleichzeitiges Beschicken und Schneiden

**Vorschub** wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Mehrfachmessern oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

Automatische **Messerpositionierung**

**Werkzeugloser Wechsel der Schneidesätze** in kurzer Zeit

Einstellbare **Längsvorpressung**

**Anzeige für Beschickungsbereitschaft** für vortreffliche Bedienbarkeit

**Benutzerfreundliche Bedienung** und geringe Einarbeitungszeit auch für angelernte Arbeitskräfte

## Comfort



### Daten Würfelschneider Comfort

Maschinentyp	Comfort 105	Classic 96 Comfort 112
Maximaler Durchsatz	1900 kg/h	2100 kg/h
4-Seiten-Vorpressung		Inklusive
Anschlusswert	5,812,6 kW	5,812,6 kW
Arbeitskammer	105x105x530 mm	112x112x530 mm
Gatterquerschnitt	105x105 mm	105x105 mm
Schnittlänge	0-40 mm	0-40 mm
Maße LxBxH - Auslass in Kisten - Austrageband	1800/2251x753/822x1066 mm 1688/2140x686/779x1066 mm	1800/2251x753/822x1066 mm 1688/2140x686/779x1066 mm
Gewicht	525-590 kg	525-590 kg

**DER ALLESKÖNNER** - für das Schneiden von Wurst, Käse, Fleisch, Gemüse, Obst, Ei, Fisch sowie einer Vielzahl weiterer Produkte. Die extra lange Arbeitskammer sorgt für hohe Durchsatzleistungen und minimalen Vorbereitungsaufwand.

#### Extrem vielseitig in der Ausstattung:

- Maschinensteuerung über **SPS mit Farb-Touchscreen** oder über **mechanische Bedienelemente**
- Kräfteschonendes Beladen über **Säulenbeschickung für 200-Liter-Wagen** oder **integrierten Lift** für Euro-Kisten optional
- Kontinuierlicher Abtransport der geschnittenen Produkte über **Austrageband** oder **Produktauslass in 200-Liter Wagen** oder **direkter Produktauslass** in Euro-Kisten auf Rollwagen

**Minimaler Platzbedarf** durch modernes und kompaktes Maschinendesign

**Imposanter Durchsatz** aufgrund **hoher Geschwindigkeiten** von bis zu 300 Abschnitten pro Minute im taktweisen und 400 Abschnitten pro Minute im kontinuierlichen Einzelmesserbetrieb

**Stufenlose Einstellung des Vorpressdruckes** und **der Messerdrehzahl** sowie **Drucküberwachung** optional

**Großzügig bemessene Vorfüll- und Arbeitskammer**

**Konstruiert für härteste Belastungen** und ausgestattet mit **massiven Edelstahlgattern** sowie **kugelgelagerten Gleitelementen**

**Hoher Hygienestandard** dank **vollverschweißtem Maschinengestell** und Schneidkammer mit **Ablaufschacht**

## Capacity 120



**DER VIELSEITIGE MEHRZWECKSCHNEIDER - ist perfekt geeignet für das Schneiden großer Mengen Wurst, Käse, Fleisch oder Fisch in Würfel, Streifen und Scheiben oder fürs Raspeln.**

**Extra große Schneidkammern** für doppelte Kostenminimierung:

- Erhebliche Zeiteinsparung, weil lästiges **Vorschneiden fast völlig entfällt**
- Verarbeitung von **mehr Produkt pro Schneidzyklus**, denn die Arbeitskammer fasst ein Volumen von bis zu 10,8 Litern

**Zahlreiche Ausstattungsvarianten:**

- **SPS mit Touchscreen und Farbdisplay** oder **mechanische Bedienelemente**
- Geringer Beladungsaufwand durch **Säulenbeschickung für 200-Liter-Wagen** oder **integrierten Lift für Euro-Kisten**
- **Austrageband** zur Produktabführung oder **Produktauslass in 200-Liter-Wagen** oder **direkter Produktauslass in Euro-Kisten** auf Rollwagen

### Daten Mehrzweckschneider Capacity

Durchsatz max.	2400 kg/h	2600 kg/h
4-Seiten-Vorspeisung		<b>Serienmäßig</b>
Anschlusswert	<b>7,7-16,2 kW</b>	<b>7,7-16,2 kW</b>
Arbeitskammer	<b>120x120x550 mm</b>	<b>126x126x550 mm</b>
Gatterquer-schnitt	<b>120x120 mm</b>	<b>120x120 mm</b>
Schnittlänge	<b>0-40 mm</b>	<b>0-40 mm</b>
LxBxH		
-Austrageband (Lift E-Kiste)	<b>1814x750x1224 mm</b>	<b>1814x750x1224 mm</b>
-auf Podest	<b>2185x1203x1594 mm</b>	<b>2185x1203x1594 mm</b>
Gewicht	<b>600-650 kg</b>	<b>600-650 kg</b>

**Leistungsstarke Hydraulik** sowie kräftige Gatterantriebe mit kugelgelagerten Gleitelementen für höchste Belastungen

**Stufenlos regelbare Messergeschwindigkeit** mit bis zu 400 Abschnitten pro Minute im Einfachmesserbetrieb verfügbar

**Massive Edelstahlgatter** mit Vierfach-Klemmung für härteste Anwendungen

**System zur Drucküberwachung** mit stufenloser Vorpressdruckregelung verfügbar

**Perfekte Hygiene** und einfache Reinigung durch schräge Ablaufflächen sowie Ablaufschacht in der Arbeitskammer

# Entschwarten, Schneiden

## Classic 450



**Automatisches und manuelles Entschwarten und Scheibenschneiden auf einer Maschine -**

**Der DerindR® ist hervorragend geeignet für Handwerksbetriebe und industrielle Anwendungen**

- Entschwarten von flachen und runden Produkten in gleichbleibend hoher Qualität
- Kontinuierliches Arbeiten mit Zuführband und optionalem Austrageband zum Entschwarten flacher Teilstücke
- Manueller Betrieb mit Fußschalter für das Entschwarten von Rundstücken
- Schneller Umbau vom automatischen zum manuellen Betrieb

## Comfort 450



- Zwei Schneidgeschwindigkeiten für hohe Durchsatzleistungen im automatischen und sicheres Arbeiten im manuellen Betrieb
- Andruckwalzen höhenverstellbar und federnd gelagert - optimale Produktpassung bei minimalen Schneidverlusten und schonender Produktbehandlung
- Einfache Bedienung für müheloses Arbeiten und geringe Einarbeitungszeit
- Ausgezeichnete Hygiene und schnelle Reinigung durch werkzeuglosen Ausbau der Anbauteile sowie schräge Ablaufflächen
- Hoher Sicherheitsstandard nach internationalen Normen
- Hohe Langlebigkeit im Dauereinsatz durch robustes Maschinengestell
- Fahrbares Maschinengestell mit Lenkrollen

## Technische Daten DerindR

Technische Daten	Classic 450	Comfort 450
Schneidgeschwindigkeit Automat Manuell	14 m/min	28 m/min 14 m/min
Schnittbreite	445 mm	445 mm
Schnittdicke	0-4 mm	0-4 mm
Produckthöhe maximal	—	90 mm
Motorleistung Automat Manuell	0,75 kW	1,1 kW 0,75 kW
Gewicht	200 kg	245 (260) kg
L (mit Austrageband)xBxH	951x863x1137 mm	1553 (1970)x863x1321 mm

## ShreddR classic 140



### Der Spezialist für das kontinuierliche Schneiden von Gemüse und Obst in Würfel, Streifen und Scheiben

- Extra robustes Maschinendesign für hohe Belastungen im Dauereinsatz
- Maschinengestell vollständig aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- Beidseitig gelagerte Messerwalzen für optimale Laufeigenschaften auch bei hohen Beanspruchungen
- Kompakte Bauweise für geringen Platzbedarf
- Einfache Bedienung für müheloses Arbeiten und geringe Einarbeitungszeit
- Schneidqualität für höchste Ansprüche
- Kleine Schneidgrößen für dünne Streifen und kleine Würfel
- Stufenlos regelbare Drehzahl serienmäßig
- Perfekte Hygiene und mühelose Reinigung
- vollverschweißter Maschinenrahmen
- Abläufe für Produktreste und Reinigungsflüssigkeit - komplett abgetrennter Antriebsbereich
- unkomplizierter Ausbau von Schneidsätzen und Einfülltrommel
- Hoher Sicherheitsstandard nach internationalen Normen
- Fahrbares Maschinengestell mit Lenkrollen

### Datenblatt ShreddR Classic

Maschinentyp	Classic 140
Max. Durchsatz	1500 kg/h
Motorleistung	1,5 kW
Trommelbreite	140 mm
Trommeldurchmesser	318 mm
LxBxH	1640x1083x1689 mm
Gewicht	270 kg
Drehzahl	Stufenlos regelbar
Schneidgröße	3,4,5,6,7,8,10,12,15,20 mm

## SlicR classic

**Scheiben und Portionen aus knochenlosen und knochenhaltigen Produkten - Die SLICR® von Foodlogistik sind genau das Richtige für Handwerksbetriebe, Großküchen, Supermärkte, Hypermärkte und Industriebetriebe**



Verarbeitungstemperatur bis -4°C für alle Produkte  
 Klassisch strukturierte Kammeroberfläche sorgt für optimalen Transport des Schneidgutes oder Abtransport der geschnittenen Scheiben über ein Austrageband (optional)  
 Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die SLICR® schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in gleichmäßige Scheiben - eine präzise Portionierung ist garantiert  
 Der ziehende Schnitt des Abschneidemessers erzeugt glatte, saubere Schnittflächen und schneidet Kotelett nahezu splitterfrei  
 Minimaler Reinigungsaufwand - die SLICR® sind problemlos mit wenigen Handgriffen zu reinigen  
 Vorschub wahlweise kontinuierlich für hohe Durchsätze beim Schneiden mit dem Doppelmesser oder taktweise für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb  
 Stabile PET- oder Edelstahlabdeckungen (optional)  
 Selbstverständlich entsprechen alle SLICR® den neuesten EU-Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

**Der profitable Scheiben- und Portionenschneider (optional auch mit breitem und verlängertem Einlegeschacht) - genau auf Ihre Produkte zugeschnitten ... Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Fisch, Käse und Wurstwaren**

**hohe Durchsatzleistung** - bis zu 400 Abschnitte pro Minute

**exakte Schnittlängenregulierung** - stufenlos bis 32 mm einstellbar

**benutzerfreundliche Bedienung** über robuste Einzeltasten

**visuelle Störungsanzeige** für einfachste Fehlererkennung

**zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung** - automatisch

**Betriebsart wahlweise** kontinuierlich für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Doppelmesser oder taktweise für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

**verstellbarer Greifer** - hält alle Produkte richtig fest, für optimale Schneidergebnisse

**Maschine auf Rollen** - problemloses Umsetzen in der Produktion möglich

### Technische Daten SlicR classic

Maschinentyp	SLICR classic 21	SLICR classic 21+	SLICR classic 25	SLICR classic 25+	SLICR classic 36
Anschlusswert	2,7 kW	2,7 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Kammermaß	210x235x760 mm	210x235x1160 mm	250x235x760 mm	250x235x1160 mm	360x235x760 mm
Schnittlänge	1-32 (50) mm	1-32 (50) mm	1-32 (50) mm	1-32 (50) mm	1-32 (50) mm
LxBxH (Mit Austrageband)	1950(3010)x830x1240 mm	2700(3410)x830x1240 mm	1950(3010)x930x1340 mm	2725(3410)x930x1340 mm	1950(3010)x1170x1385 mm
Gewicht (mit Austrageband)	280(338) kg	320(378) kg	365(423) kg	410(468) mm	450(517) kg
Schneidleistung Einfach/ Doppelmesser	200/400 Abschnitte pro Minute	200 Abschnitte pro Minute			

## SlicR comfort



## Verstellbarer Greifer



### Der intelligente Scheiben- und Portionenschneider mit elektronischer Steuerung (optional mit verlängertem Einlegeschacht und extra breitem Einlegeschacht) - genau auf Ihre

Produkte zugeschnitten ... Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Fisch, Käse und Wurstwaren

**Flexibilität ohne Grenzen** - Scheibenstärke stufenlos von 1 mm bis Kammerlänge einstellbar, für eine besonders hohe Produktvielfalt

**Zeitersparnis und hohe Schnittgenauigkeit** durch:

- integriertes optisches Sensorsystem
- zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung
- Betriebsart wahlweise kontinuierlich für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Doppelmesser oder taktweise für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

**optimale Produktausbeute** durch:

- automatische Restscheibenaufteilung reduziert die Schneidreste auf ein Minimum
- Abschnittprogrammierung - die Aufteilung in Schneidbereiche garantiert eine bestmögliche Ausbeute, denn verschiedene Schnittstärken sind innerhalb eines Schneidzyklus programmierbar
- exakter Schneidebeginn ohne Leerschnitt für perfekte Scheiben ab dem ersten Schnitt - die eingebaute Anfahr- und Suchlauf- automatik macht es möglich

**Produktabtransport für jeden Einsatzfall:**

- Ablage der Scheiben in Gruppen - Anzahl der Scheiben und Zwischenraum je Gruppe einstellbar
- Ablage der Scheiben geschindelt
- automatische Steuerung der Transportbandgeschwindigkeit

**Bedienerfreundliches Handling:**

- großes LCD-Display für einfache Dateneingabe und Übersicht zum Schneidvorgang
- 99 Programme zum getakteten und kontinuierlichen Schneiden sofort abrufbar - garantiert vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten
- leichte Dateneingabe wie Scheibendicke, Anzahl der Scheiben und Nachlaufzeit des Transportbandes

**verstellbarer Greifer** - hält alle Produkte richtig fest, für optimale Schneidergebnisse

## Technische Daten SlicR comfort

Maschinentyp	SlicR comfort 21	SlicR comfort 21+	SlicR comfort 25	SlicR comfort 25+	SlicR comfort 36
Anschlusswert	3,7 kW	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Kammermaß	210x235x760 mm	210x235x1160 mm	250x235x760 mm	250x235x1160 mm	360x235x760 mm
Schnittlänge	0,5-500 mm	0,5-500 mm	0,5-500 mm	0,5-500 mm	0,5-500 mm
LxBxH (Mit Austrageband)	1950(3010)x830x1 240 mm	2700(3410)x830x1 240 mm	1950(3010)x930x1 340 mm	2725(3410)x930x1 340 mm	1950(3010)x1170x 1385 mm
Gewicht (mit Austrageband)	290(348) kg	330(388) kg	380(438) kg	430(488) kg	470(537) kg
Schneidleistung Einfach/ Doppelmesser	220/440 Abschnitte pro Minute	220/440 Abschnitte pro Minute	220/440 Abschnitte pro Minute	220/440 Abschnitte pro Minute	220 Abschnitte pro Minute

## SlicR capacity



### Der starke Portionenschneider für industrielle Anwendungen und enorme Schneidleistung mit bis zu 600 Abschnitten pro Minute

- komfortable Bedienung über großes Touch-Display:
  - Abschnittprogrammierung mit bis zu 100 Programmen zum getakteten und kontinuierlichen Schneiden
  - Produktabtransport einzeln, gefächert oder in Gruppen – garantiert vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten
  - Restscheibenaufteilung sowie Anfahr- und Suchlaufautomatik über optischen Sensor
- regelbare Messergeschwindigkeit - ausgezeichnete Schneidqualität durch flexible Anpassung der Messerdrehzahl an das Schneidprodukt
- hohe Genauigkeit auch bei dünnen Scheiben:
  - Schnittstärke von 0,5 bis 500 mm einstellbar
  - automatischer Klappenöffner und pneumatischer Greifer für Reststückausstoß optional erhältlich

### Technische Daten SlicR capacity

Maschinentyp	SlicR capacity 25	SlicR capacity 25+	SlicR capacity 36
Anschlusswert	7,7 kW	7,7 kW	7,7 kW
Kammermaß	250x235x760 mm	250x235x1160 mm	360x235x760 mm
Schnittlänge	0,5-500 mm	0,5-500 mm	0,5-500 mm
LxBxH (Mit Austrageband)	1950(3010)x930x1340 mm	2725(3410)x930x1340 mm	1950(3010)x1170x1385 mm
Gewicht (mit Austrageband)	380(438) kg	430(488) kg	470(537) kg
Schneidleistung Einfach/ Doppelmesser	330/660 Abschnitte pro Minute	330/660 Abschnitte pro Minute	330 Abschnitte pro Minute

## SlicR line



- kontinuierlicher Produktionsfluss - keine Leerzeiten durch Zurückfahren des Greifers oder Öffnen der Schneidkammer
- enorme Leistung - Stundendurchsatz von bis zu 4 Tonnen
- unerreichte Schneidgeschwindigkeit - bis zu 600 echte Scheiben pro Minute im taktweisen Betrieb
- perfektes Handling - vollautomatische Beschickung während des Schneidvorgangs
- Programmierung von Schneidbereichen über großes Farbdisplay mit Touch-Funktion
- optimale Produktanpassung - Messergeschwindigkeit individuell von 60 - 500 / 600 Scheiben je Minute einstellbar
- Einzelschnittfunktion in hoher Geschwindigkeit - vereinzelt Ablage der Scheiben für weitere Produktionsprozesse
- exakte Schneidergebnisse mit Scheibendicken von 0,5 mm bis unendlich
- ausgezeichnete Hygiene - leichte und schnelle Reinigung
- die Produkterkennung über Lichtschranken ermöglicht Anfahr- und Suchlaufautomatik
- Automatisches Greifer-System für optimale Produktfixierung während des Schneidens (Slick line 28)

### Technische Daten SlicR line

TECHNISCHE DATEN /	line 25	Line 36	Line 28
Anschlusswert	8,5kW	9,4kW	9,5kW
Max. Einlegequerschnitt (BxH)	250x180mm	360x180mm	280x180mm
Max. Einlegelänge	∞	∞	∞
Länge (mit Austrageband)	3600mm	3600mm	3725mm
Breite	1050mm	1230mm	1077mm
Höhe	1650mm	1650mm	1765mm
Gewicht	720kg	900kg	1050kg
Schneidleistung Einfachmesser	60-500 1/min	60-500 1/min	20-600 1/min
automatisches Greifersystem	Nein	Nein	Ja

**Kontakt**  
**info@as-technical.de**  
**0160 5566117**

**[www.as-technical.de](http://www.as-technical.de)**



**AS Technical Solutions GmbH**  
**Alter Postweg 4**  
**48324 Sendenhorst**