



# Gutes Werkzeug für gute Arbeit

... und der Laden läuft.

Präsentieren und Verkaufen – Schneiden und Wiegen – Backöfen und Mikrowellen – Thekengestaltung und Dekorationen – Bretter, Platten und Blöcke – Kühlen und Erhitzen – Kundenbewirtung – Ladenbedarf  
Preisauszeichnung

Seite 51–68



## Konzepte für den Ladenbau

*Eine gut gestaltete Theke im Fleischerfachgeschäft trägt maßgeblich zum Erfolg eines Unternehmens bei. Denn viele Kaufentscheidungen trifft der Kunde erst im Geschäft.*



Integriertes modernes Ladenkonzept zur Verkaufsförderung

### Modernisieren

Ganz gleich, ob ein bestehendes Fachgeschäft modernisiert oder ein komplett neues Ladenlokal eingerichtet werden soll – überall da, wo weit reichende Entscheidungen zu treffen sind, lohnt sich die kompetente Beratung durch einen Partner vom Fach. Oft genügt eine einfache Neugestaltung eines Geschäfts, um den Umsatz neu anzukurbeln, manchmal ist eine Kombination mit weiteren umsatzfördernden Maßnahmen sinnvoll.

### Diversifizieren

Der Umbau oder die Neugestaltung eines Ladenlokals ist in jedem Fall eine Investition in die Zukunft. Besondere Bedeutung kommt dabei der Erschließung neuer Umsatzquellen zu. Die zentrale Rolle hierbei spielt der Snack- oder Imbiss-Bereich, der inzwischen zu einer der wichtigsten Säulen im täglichen Fleischeregeschäft avanciert ist. Da immer mehr Menschen zu günstigen Preisen außer Haus essen möchten, bietet sich der modernen Metzgerei mit eigenem Gastro-Segment ein wesentlicher Konkurrenzvorteil gegenüber dem Lebensmittelhandel.



links: Verkaufsförderung vor Ort  
unten: Integrierter Stehimbiss



### Konzipieren

Ausgangsbasis für eine erfolgreiche Gestaltung des Ladenlokals ist immer ein ganzheitliches Konzept, das gemeinsam mit dem Auftraggeber entwickelt wird und sich sowohl am persönlichen Geschmack als auch an allgemeingültigen Gestaltungsregeln orientiert. Für die Planung und Umsetzung der entwickelten Konzepte sorgen branchenerfahrene Teams aus qualifizierten Innenarchitektinnen und Architekten, die auch alle handwerklichen Arbeiten koordinieren.

### Optimieren

Für ein optimales Einkaufserlebnis ist eine barrierefreie Kundenführung im Ladenlokal ebenso wichtig wie eine strategische Warenpräsentation oder eine abgestimmte Beleuchtung. Die zentralen Elemente sind einerseits der Eingang, der eine gewisse Sogwirkung ausüben soll, andererseits der Übergang zwischen Verkaufsfläche und Auslage, der ebenfalls in die Gestaltung mit einbezogen werden sollte.



Umsatzgarant Imbiss



Ergonomie am Arbeitsplatz: freundlich und funktionell

### Rationalisieren

Eine ergonomisch gestaltete Arbeitsumgebung gewährleistet, dass häufig ausgeführte Handhabungen in logischer und schneller Abfolge durchgeführt werden können; unnötige Wege werden vermieden.

### Motivieren

Die gesamte Einrichtung sollte für alle Mitarbeiter gleich gut nutzbar sein. Das erhöht die Motivation des Personals und führt gleichzeitig auch zu einer Steigerung der Produktivität.

### Profitieren

Die professionellen Ladenbau-Lösungen der Dagma-Mitglieder sind nicht nur überzeugend in ihrer qualitativen Umsetzung sondern auch in ihrem Preis-/Leistungsverhältnis. Darüber hinaus sitzt bei den Profis vom Fach jeder Griff, so dass selbst komplexe Projekte in kürzester Zeit umgesetzt werden können.



Mehr Platz dank geschickter Anordnung

## BÄRO – Food-Light Mini!

### Das perfekte Licht für die Fleischerei

BÄRO – ein Pionier in der warenspezifischen Beleuchtung von frischen Lebensmitteln – beschäftigt sich seit mehr als 40 Jahren mit der optimalen Beleuchtung von Fleischereien. Alle Bereiche der Fleischerei können mit der BÄRO-Lichttechnik warenschonend und verkaufsfördernd beleuchtet werden.

Dieser Aspekt ist heute sehr wichtig. Fleischereien mit eingeschränktem Warenangebot sind rückläufig, der Fleischer von heute entwickelt sich mehr und mehr zum Allround-Versorger. Fast jede gut geführte Fleischerei bietet neben einem umfangreichen Fleisch- und Wurstwarenangebot auch Käse, Feinkost, Snacks, Handelswaren und viele Dinge mehr an. Waren, die erst im richtigen Licht zu Verkaufsstars werden. Und gerade hier ist der Lichtprofi gefordert, die unterschiedlichen Warenbereiche in der Fleischerei perfekt zu beleuchten.

Unter dem Begriff Food-Light wurde ein Lichtkonzept speziell für frische Lebensmittel entwickelt. Dieses Konzept erstreckt sich von Frischfarben-Leuchtstofflampen über Frischfarben-Niedervolt-Halogen-Leuchten bis hin zur BÄRO Top-Beleuchtung auf Natriumdampfbasis.

Eine der Kreationen aus dem Hause BÄRO trägt den Namen BFL-MINI (BFL=BÄRO Food-Light). Die Lichtart basiert ebenfalls auf Natrium-Dampf-Basis – eine Technik, die seit Jahren sehr erfolgreich im Lebensmittel-Bereich eingesetzt wird. BÄRO gewährleistet mit seiner patentierten Filtertechnik eine warenschonende und verkaufsfördernde Beleuchtung von Fleischwaren.

**DIE TECHNIK MACHT'S MÖGLICH: KLEINER UND SPARSAMER UND TROTZDEM HELLER UND BESSER!**

**NEUE LEUCHTGENERATION BFL MINI:**

### CARINA

- Einbauleuchte, schwenkbar
- 50 W und 100 W



### BONDO

- Aufbauleuchte, dreh- und schwenkbar
- 50 W und 100 W



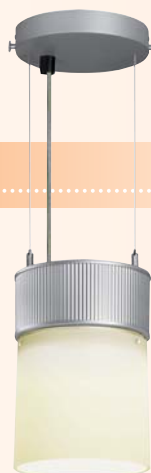
### PEGASUS II

- Einbauwandfluter, schwenkbar
- 50 W und 100 W



### PENDO NANO MIT GLASSCHIRM

- Pendelleuchte
- 50 W und 100 W



*Weitere Leuchtmittel, wie z. B. Leuchtstoffröhren, sind sofort ab Lager lieferbar!*

### Fleischkühlvitrine FKV-U-S-150

- Bruttoinhalt Vitrine: 1.022 l
- Bruttoinhalt Unterbau: 453 l
- Temperatur-Bereich:
- Vitrine: 2 – 8° C bei 25° C UT und 60% RF
- Unterbau: -2° C bis 8° C bei 25° C UT und 60% RF
- Kälteleistung bei VT -5° C
- Vitrine: 0,79 kW
- Unterbau: 0,425 kW
- Kältemittel: R 134 A
- Fleischkühlvitrine für externen Kälteanschluss mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen.
- Gastronorm-Unterbau-Kühltisch
- Komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301
- Maße (L x B x H): 1500 x 660 x 2100 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,11 kW



NordCap®

### Kühlvitrine VM 100 STD

- inkl. Fahrgestell,
- Maße außen (BxTxH): 1010 x 940 x 1150 mm
- Steckerfertige Mehrzweck-Kühlvitrine mit gerader Frontscheibe
- stille Kühlung
- außen und innen komplett aus Edelstahl, Edelstahl-Arbeitsfläche
- Korpus für problemlose individuelle Verkleidung mit geraden Profilen
- 1 Glaszwischenetage
- helle Beleuchtung im Deckenteil, gesondert schaltbar
- Bedienungsseite mit 2 herausnehmbaren Plexiglas Schiebescheiben
- Thermostat, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bruttoinhalt: 217 l
- Temp.-Bereich: +4 bis 10°C bei 25°C UT und 60 % RF
- Kältemittel: R 134a
- Anschlusswert: 230 W/230 V
- Bruttogewicht: 95 kg
- Artikelnummer 5622014

#### Kühlvitrine VM 125 STD

- Wie oben jedoch
- Maße außen (BxTxH): 1260 x 940 x 1150 mm
  - Bruttoinhalt: 276 l
  - Bruttogewicht: 108 kg
  - Artikelnummer 5622030

#### Kühlvitrine VM 150 STD

- Wie oben jedoch
- Maße außen (BxTxH): 1510 x 940 x 1150 mm,
  - Bruttoinhalt: 336 l
  - Bruttogewicht: 109 kg
  - Artikelnummer 5622055



### Wandkühlregal Minor 2000 130 SL/MT

- Kälteleistung bei -10° C VT: 2333 W
- Energieverbrauch: 23 kW h/24 Std.
- Kältemittel: R 404 a
- Kältemittel-Füllmenge: 1250 g
- Temperatur-Bereich: 0 – 4° C bei 25° C UT und 60% RF
- Steckerfertiges Wandkühlregal, Umluftkühlung, mit Großflächenverdampfer
- Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- 4 höhen- und neigungsverstellbare Etagen
- Serienzubehör: Beleuchtung im Deckenteil
- höhenverstellbare Füße, Thermometer
- Gewicht: 214 kg
- Maße (L x B x H): 1268 x 885 x 1940 mm
- Stromanschluss: 230 V



### Isa Frischwaretheke Sight

- Frischwaretheke mit Umluftkühlung; steckerfertige Ausführung mit Aggregat; gebogene Frontverglasung mit Hebescheibensystem über beidseitig angeordnete Stoßdämpfer; 900 mm tiefe CNS-Auslagefläche; serienmäßig mit großflächigen Panorama-Seitenteilen mit Thermoverglasung
- doppelt angeordnete helle Beleuchtung im Deckenteil unter der Glaszahlplatte, elektronische Steuerung; Thermometer; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Neben dem umfangreichen Sonderzubehör ist die Serie Sight in weiteren Variationen auf Anfrage erhältlich:



ISA

Modell	Sight 125	Sight 187	Sight 250	Sight 375
B/T/H in mm	1340x1153x1216	1965x1153x1216	2590x1153x1216	3840x1153x1216
Ausstellfläche	1,15 m <sup>2</sup>	1,72 m <sup>2</sup>	2,3 m <sup>2</sup>	2,87 m <sup>2</sup>
Auslage	91 cm	91 cm	91 cm	91 cm
Anschlusswert	620W/230V	1000W/230V	1320W/230V	2050W/400V
E.-verbrauch	7,7 kW/d.	11,0 kW/d.	19,5 kW/d.	19,5 kW/d.
Temperatur	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C	-1° C bis + 8° C
Bruttogewicht	216 kg	255 kg	310 kg	410 kg

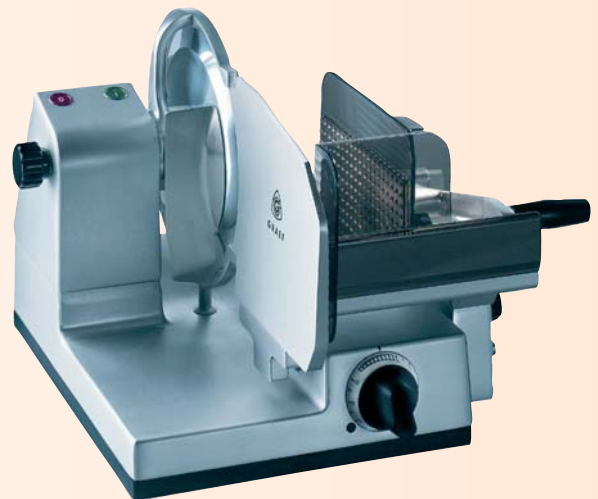
### Aufschnittmaschine Typ: Euro 2710

- geringe Aufstellfläche
- lauffruher Motor
- beste Schneidergebnisse
- Spezial-Hochleistungsmesser, hartverchromt, Ø 270 mm
- Maße (L x B x H): 540 x 510 x 390 mm
- Gewicht: 27 kg
- Standfläche (L x B): 470 x 370 mm
- Schnitthöhe: 167 mm
- Schnittlänge: 230 mm
- Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Schlitten abnehmbar
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Option: teflonbeschichtete Ausführung als Käseschneider

#### Euro 2710 Käse

*Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser*

- Stromanschluss/Verbrauch:  
230 V/0,3 kW Wechselstrom  
400 V/0,3 kW Drehstrom



### Aufschnittmaschine Typ: Euro 3010

- Verarbeitung unterschiedlichster Schneidgüter, wie Wurstwaren, Speck, Rauchfleisch, Käse oder Feinkost
- hohe Schneidkapazität sowie eine lange Schnitthaltigkeit
- optimaler Durchzug ist auch bei schwierigem Schneidgut garantiert
- ergonomische Bauweise
- hohe Funktionalität
- ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten
- Schlitten abnehmbar
- Spezial-Hochleistungsmesser, hartverchromt, Ø 300 mm
- Maße (L x B x H): 600 x 580 x 420 mm
- Gewicht: 40 kg
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Standfläche (L x B): 540 x 435 mm
- Schnitthöhe: 195 mm
- Schnittlänge: 260 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm

#### Euro 3010 Käse

*Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser*

- Stromanschluss/Verbrauch:  
230 V/0,45 kW Wechselstrom  
400 V/0,45 kW Drehstrom



### Aufschnittmaschine Typ: Euro 3310 & Euro 3310 DS

- für großes Schneidgut
- großflächige Schlitten
- kugelgelagerten Innenschlittens (gilt nur für DS Ausführung)
- leichte Zuführung des Schneidgutes zum Messer
- große Schnittlänge von 300 mm
- Reinigungsaufwand minimal
- Doppelschlitten für den speziellen Einsatz (DS = Doppelschlitten)
- Schlitten abnehmbar
- Messer Ø 330 mm
- Maße (L x B x H): 655 x 580 x 445 mm
- Maße DS (L x B x H): 655 x 590 x 445 mm
- Gewicht: 40 kg
- Zubehör: 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl
- Standfläche (L x B): 540 x 435 mm
- Schnitthöhe: 223 mm
- Schnittlänge: 300 mm
- Schnittstärke: 0 – 24 mm
- Stromanschluss/Verbrauch:  
230 V/0,45 kW Wechselstrom  
400 V/0,45 kW Drehstrom



### Aufschnittmaschine Typ: Euro 3370

- Schwerkraftschneider
- der Piezotaster sorgt für ein verzögerungsfreies Ein- bzw. Ausschalten, er ist wasserdicht und zerstörungssicher.
- Motor ca. 450 W/230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom
- hartverchromte Spezial-Hochleistungsmesser (ø: 330 mm)
- perfekter Schnitt
- lange Schnitthaltigkeit
- Schnittlänge von 340 mm
- geschlossene Bodenplatte
- einfache Reinigung durch frei zugängliche Flächen
- Schneidgutgröße:
  - rund: 244 mm
  - eckig: 300 x 244 mm
- Schnittstärke: 0–24 mm
- Außenmaße (L x B x H): 725 x 590 x 440 mm
- Gewicht: 50 kg
- Zubehör: 2-Scheiben Messerschärfer, Spezialöl



### Aufschnittmaschinen Typ: EURO 2500

- Ganzmetallmaschine aus Aluminium
- poliert und eloxiert
- Spezial-Hochleistungsmesser 250 mm, glatt
- Motor ca. 300 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
- Schlitten abklappbar
- Bodenplatte abnehmbar
- CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung
- Zubehör: Messerschärfapparat
- auch in Sonderausführung als Käseschneider mit Spezial-Käsemesser lieferbar
- Außenmaße:
  - L x B x H = 515 x 430 x 370 mm
- Standfläche: L x B = 460 x 320 mm
- Schnitthöhe: 165 mm
- Schnittlänge: 220 mm
- Schnittstärke: 0-15 mm
- Gewicht: 18 kg



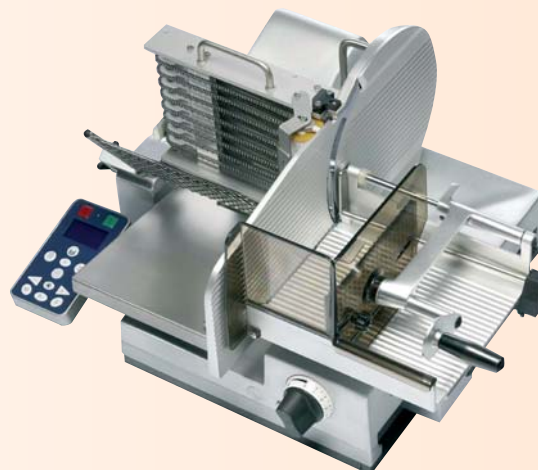
### Aufschnittmaschinen Typ: EURO 2560 S

- Ganzmetallmaschine aus Aluminium
- Schwerkraftschneider
- poliert und eloxiert
- Spezial-Hochleistungsmesser 250 mm, glatt
- Motor ca. 300 Watt / 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom
- Schlitten abklappbar
- Bodenplatte abnehmbar
- CE-Zeichen und Unterspannungsschutzeinrichtung
- Zubehör: Messerschärfapparat (nur bei glattem Messer)
- auch in Sonderausführung als Brotschneider mit spezialverzahntem Messer lieferbar
- Außenmaße:
  - L x B x H = 515 x 380 x 370 mm
- Standfläche: L x B = 460 x 320 mm
- Schnitthöhe: 165 mm
- Schnittlänge: 230 mm
- Schnittstärke: 0-15 mm
- Gewicht: 18 kg



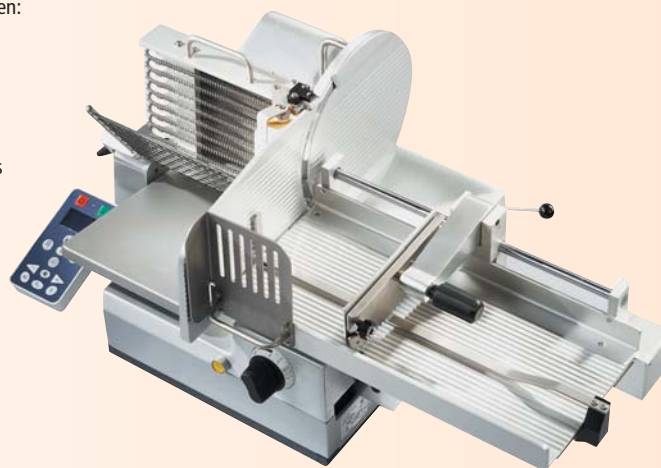
## Aufschnittmaschinen der HA-800-Serie

- kompakte, robuste und sehr ruhig laufende halbautomatische Schneidemaschinen Made in Germany
- handgeführter Schlitten mit automatischer Schneidgutablage.
- Bedienerterminal mit tropfwassergeschützter Tastatur
- servounterstützter Schlitten sorgt für ein müheloses Arbeiten
- Variierung des Ablagebildes auf dem Tablett über Menüfunktionen.
- Motorleistung: 450 Watt
- Messerdurchmesser: 300 mm
- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen: max. 250 x 180 mm / min. 30 x 30 mm
- Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 x 195 mm
- Schnittlänge: 250 mm
- Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos
- Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführ.)
- Stapelhöhe: 60 mm
- Tablettgröße: 300 x 255 mm
- Schnittstelle: seriell
- Gewicht: 58 kg ohne Verpackung



## Aufschnittmaschinen der VA-800-Serie

- kompakte, robuste und sehr ruhig laufende vollautomatische Schneidemaschinen Made in Germany.
- niedriger Maschinenaufbau für optimale Bestückung des Schlittens mit Schneidgut
- 450 Watt starker Motor mit Kühlsystem und doppelt gelagertem Getriebe
- Bedienerterminal mit tropfwassergeschützter Tastatur
- frei regulierbare Schlittenhubzahl passend für jedes Schneidgut von 30 - 70 Hüben/min. (je nach Modell)
- Motorleistung: 450 Watt
- Messerdurchmesser: 300 mm
- Messerdrehzahl: 229 U/min
- Schneidgutgröße mit Kettenrahmen: max. 250 x 180 mm / min. 30 x 30 mm
- Schneidgutgröße ohne Kettenrahmen: max. 260 x 195 mm
- Schnittlänge: 250 mm
- Schnittgeschwindigkeit: VA-802 + H 30-70 Hübe/min, VA-804 30-60 Hübe/min, VA-806 30-55 Hübe/min
- Schnittstärke: 0,5 - 10 mm stufenlos
- Ablagemöglichkeiten: Stapeln, Längs- u. Querfächern, Rundablage (variabel je nach Ausführ.)
- Stapelhöhe: 60 mm
- Tablettgröße: 300 x 255 mm
- Schnittstelle: seriell



## Messerschärfer Profi 2000

Der patentierte Zwei-Stufen-Schärfprozess erzeugt in Sekunden eine superscharfe langlebige Schneide. Präzisionsführungen gewährleisten eine perfekte Kontrolle des Schärfwinkels in beiden Stufen.

Das Gerät ist extrem sicher und leicht zu bedienen. Die Maschine erhält die Qualität der hochwertigen Messer. Und noch ein Zusatznutzen: Der Schärfaufsatz lässt sich zur Reinigung im Spülbecken oder im Geschirrspüler leicht abnehmen. Für alle glatten Gewerbemesser. Diamantbeschichtete Schleifkörper. Genaue Messerpositionierung durch präzise Elastomerführung. Sicher und gefahrlos für jede Messerqualität. Minimaler Materialabtrag.

- 2-Stufen-Schärfprozess: Schärfen – Abziehen
- Farbe: grau
- Maße (L x B x H): 310 x 130 x 130 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,11 kW



## Steaken – Plätten und Streifenschnaider

**STEAKER - UND STREIFENSCHNEIDER  
GRUNDGERÄT - TYP GM 35**

Das ideale Gerät für den Ladenbereich,  
extrem ruhiger Lauf, geringer Platzbedarf.

**STEAKER MOD. GM 35  
DREHSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 400V/ 0,37 kW
- Maße (L x B x H): 400 x 200 x 450 mm
- Gewicht: 21 kg
- Artikelnummer 5066246

**STEAKER MOD. GM 35  
WECHSELSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 230V/ 0,25 kW
- Maße (L x B x H): 400 x 200 x 450 mm
- Gewicht: 21 kg
- Artikelnummer 5066238

**STEAKER - UND STREIFENSCHNEIDER  
GRUNDGERÄT - TYP FM 35**

Das Profigerät für die Produktion und den  
Dauereinsatz.

**STEAKER MOD. FM 35  
DREHSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 400V/ 0,6 kW
- Maße (L x B x H): 510 x 235 x 500 mm
- Gewicht: 27 kg
- Artikelnummer 5066261

**STEAKER MOD. FM 35  
WECHSELSTROM**

- Stromanschluss/Verbrauch: 230V/ 0,6 kW
- Maße (L x B x H): 510 x 235 x 500 mm
- Gewicht: 27 kg
- Artikelnummer 5066253

**Edertal**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

**STEAKER WALZENSATZ**

- glatte Messer (stumpf)
- Artikelnummer 5066340

**STEAKER WALZENSATZ**

- geschliffene Messer
- Artikelnummer 5066338

**STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 3,3 mm****STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 5,0 mm**

- Artikelnummer 5066334

**STREIFENSCHNEID WALZENSATZ 10,0 mm**

- Artikelnummer 5066336

**PLÄTTER WALZENSATZ PMW 2**

- Artikelnummer 5066342
- für Fleischstücke bis 15 mm

**PLÄTTER WALZENSATZ PMW 4**

- Artikelnummer 5066344
- für Fleischstücke von 15–22 mm



## Eskimo-Kühlwolf Type MEW 615

- Schneidsatz: System Unger H 82 oder Enterprise 22. Problemlose Erfüllung der Hackfleischverordnung. Die Kühlung von Schale, Einfüllstutzen und Verarbeitungshäuser bewirkt, dass das Fleisch bei der Zerkleinerung fast nicht erwärmt wird.
- hohe Förderleistung (ca. 400 kg/h)
  - herausragender Hygienestandard
  - Maße (L x B x H): 556 x 430 x 471 mm
  - Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,5 kW
  - Option: Kühlwolf mit Vorkammer



MA  
DO

## Ladenwolf Type MEW 613

- erstklassiges Schnittbild bei minimaler Materialerwärmung
- größtmöglichen Hygienestandard
- besondere Formgebung des Einfüllstutzens
- leichte, hygienisch einwandfreie Reinigung

**613-22 D**

Schneidsatz Enterprise

- Messer 4-flg.
- Scheibe 3 mm
- Gewicht: 41,5 kg
- Artikelnr. 5006887

**613-82 D**

Schneidsatz 3-tlg.

- Vorschneider
- Sichelmesser
- Scheibe 3 mm
- Einlegering (B): 18 mm
- Gewicht: 42,2 kg
- Artikelnr. 5006879



## Ladenwolf LW 82

- Edelstahl-Maschinengehäuse
- höchste Hygiene
- Wolfgehäuse blitzschnell abnehmbar
- konisch öffnende Einfüllschach
- große Füllschale
- hohe Durchsatzleistung
- Schneidsatz: System Unger H 82 oder Enterprise 22
- Lochscheiben-Ø: 82 mm
- Schüsselvolumen: 6 l
- Förderleistung bei 3 mm Scheibe: ca. 350 kg/h
- Stellfläche: 325 x 395 mm
- Höhe bis Unterkante Auslauf: 150 mm
- Gewicht: 41 kg
- Maße (B x H x T): 325 x 440 x 515 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,45 kW



KOLBE



### Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander

#### 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

- Chromnickelstahl 18/10
- höhenverstellbares Heizelement, Fettauffangschale und Grillrost B 540 x T 370 mm
- Anschlusswert: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
- Abmessung (B x T x H): 570 x 500 x 520 mm
- Gewicht: 50 kg

Ohne Abbildung:

Konsole zur Wandbefestigung



### Pizzaofen NT 621

- Ausführung verzinktes Stahlblech
- thermostatische Temperaturregelung von 0°C bis 400°C
- unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat (max. erreichbare Temperatur 420°C)
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Abmessung (B x T x H): 890 x 810 x 440 mm
- Backkammer (B x T x H): 620 x 620 x 140 mm
- 4 Pizzen Ø 30 cm
- Anschlusswert: 5 kW / 3 NAC 400 V
- Gewicht: 76 kg



### Pizzaofen NT 622 (doppelt)

- 2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
- Anschlusswert: 10 kW / 3 NAC 400 V
- Abmessung (B x T x H): 890 x 810 x 770 mm
- Gewicht: 144 kg

### Backmaster EB 30 Electronic

- Temperaturbereich: 30°–250°C, 50°–250°C (EB 30 Digital)
- Festwasseranschluss oder Wassertank/Inhalt: 1,5 l
- Kapazität: 3 Bleche 440 x 350 mm
- Zubehör: Untergestell, Kondensationshaube
- Maße (B x H x T): 600 x 530 x 620 mm
- Wasser- / Stromanschluss: G 3/4A / 230 V AC

Der kompakte, platzsparende Backofen in klassischem Design ist ein echtes Backstuberlebnis. Mit ausgereifter Technik ist der EB 30 universell und variabel einsetzbar und mit anderen Backöfen kombinierbar. Ideal für Convenience Backwaren aller Art, herzhaft und süß. 100% Ofenfrische zu jeder Tageszeit.

Der EB 30 ist mit 30 Programmen, jeweils mit bis zu 5 Backschritten, programmierbar. Piktogramm-tasten garantieren eine sehr einfache, übersichtliche und anwenderfreundliche Bedienung. Backvorgänge und Betriebsarten werden mit BakeConnect gespeichert und archiviert.

Auch als EB 30 Digital mit Drehknöpfen erhältlich.



### Multimax B

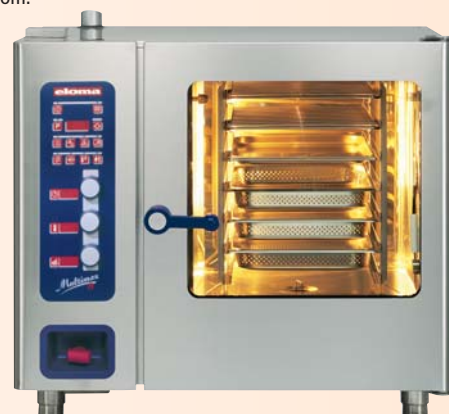
- Temperaturbereich: 30°C - 300°C
- Kapazität: GN 6-11, GN 10-11, GN 20-11, GN 12-21, GN 20-21; bei Eloma immer mit einem Einschub mehr!
- Zubehör: Multi-Öko-Kondensationshaube, autoclean, Untergestell
- Maße MB 6-11 (B x H x T): 925 x 840 x 805 mm
- Wasser- / Stromanschluss: G 3/4A / 230 V AC

Der Kombidämpfer in Premium-Qualität ist mit seinen 8 Betriebsarten ein Multitalent. Das original Eloma Frischdampfsystem spart bis zu 46% Energiekosten. Für optimale Gleichmäßigkeit sorgt das Autoreverse - Lüfterrad.

Klassische Bedienelemente, komfortable Drehknöpfe und eine überdurchschnittliche Ausstattung machen den Multimax in jeder Küche unersetzlich.

Als Gas- oder Elektrogerät, optional mit Linksanschlag erhältlich.

Weitere Informationen zum Eloma Produktportfolio finden Sie unter [www.eloma.com](http://www.eloma.com).



### Heisse Theke „Eurostar“ HT-1P

mit 1x 1/1 GN, 40 mm tief, komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 460 x 770 x 500 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/1,826 kW



### Heisse Theke „Eurostar“ HT-2P

mit 2x 1/1 GN, 40 mm tief, meistverkaufte Serie, seit über 10 Jahren in der Praxis bewährt. Theke komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung. Ansprechende Warenpräsentation durch moderne Panoramaglasausführung, ansprechendes Design, perfekte Funktion.

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 730 x 770 x 500 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/2,039 kW



### Heisse Theke „Eurostar“ HT-1S-P

Breitformat - mit 1x 1/1 GN, 40 mm tief, komplett mit Hebetüre, Zwischenrostgestell, Beleuchtung, Wasserschublade und Umluftbeheizung. Optisch ansprechende Warenpräsentation durch moderne Panoramaglasausführung, ansprechendes Design, perfekte Funktion.

- beleuchtete Dia-Leiste
- Temperaturbereich 30°–100°C
- Maße (L x B x H): 600 x 565 x 505 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/1,813 kW



### Heisse Theke „Hotstar“ Typ VT-2

mit 2x 1/1 GN, 40 mm tief, beheizte Vitrine mit Zwischenrost, Beleuchtung und Wasserschublade, abnehmbare Panoramasscheibe. Diese Theke ist mit einer Einschiebe-Hebetüre auf der Bedienseite ausgestattet.

- Temperaturbereich 30°–90°C
- Maße (L x B x H): 750 x 775 x 585 mm
- Stromanschluß/Verbrauch: 230V/2,14 kW



## Kühltischserie Concept Line, steckerfertig

ALPENINOS



### Concept Line CLM 2-7001

- mit 2 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 1234 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 119 kg
- Maße innen (B x T x H): 730 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 265 l
- Kälteleistung: 343 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 6,48 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: -2 bis +10 °C



### Concept Line CLM 3-7001

- mit 3 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 1718 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 142 kg
- Maße innen (B x T x H): 1095 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 415 l
- Kälteleistung: 378 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 5,83 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: 2 bis +10 °C



### Concept Line CLM 4-7001

- mit 4 Türen
- wahlweise auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- Maße außen (B x T x H): 2201 x 700 x 850 mm
- Bruttogewicht: 186 kg
- Maße innen (B x T x H): 1460 x 580 x 543 mm
- Bruttoinhalt: 560 l
- Kälteleistung: 410 W/VT -10 °C
- Energieverbrauch: 6,78 kWh/24 Std.
- Temp.-Bereich bei 43 °C UT/ 60 % RF: -2 bis +10 °C

#### Ausführung:

- Steckerfertiger Kühltischlinie mit Umluftkühlung; wahlweise Modelle in 2, 3 oder 4-türiger Ausführung
- Ausstattung neben Türelementen auch mit GN 1/1 Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 und 1/2 bestückt
- außen und innen CNS DIN 1.4301, Sichtseiten matt geschliffen; eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum nach HACCP-Norm gefertigt mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- servicefreundliche Tauwasser-Ablaufrinne oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- je Türabteil eine leicht zu reinigende Stellage mit 6 kippbaren Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- selbstschließende und nicht überstehende Türen (ab 95°-Stellung offen) mit leicht und ohne Werkzeug wechselbarer Magnetdichtung
- CNS-Griffleisten; 50 mm schalldämmende Arbeitsplatte aus CNS

## Gewerbekühlschrank KU 701 CNS

- Umluft-Gewerbekühlschrank für Fleischkühlung
- Abmessungen innen (B x T x H): 600 x 665 x 1440 mm
- Ausführung: Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft.
- Isolierung FKW- und FCKW-frei, Tür 60 mm, Seiten, Dach und Boden 75 mm, Rückseite 55 mm, Cyclopentan-Hartschaum. Selbstschließende Tür mit Griffleiste und Schloss, nicht überstehend, dadurch Reihenaufstellung möglich, Türanschlag rechts, wechselbar. Schimmelresistenter Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar. Steckerfertiges und leicht herausnehmbares Kälteaggregat, Verdampfer, automatische Tauwasserverdunstung mit Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis im Maschinenfach oben, außerhalb des Innenraumes. Frontblende zur einfachen Reinigung des Kondensators klappbar, digitale Schalttafel zum Ändern der Parameter mit elektronischem Thermostat und Digitalthermometer, Schalter für hohe/niedrige Luftfeuchte (75/90%). Innenbeleuchtung, höhenverstellbare Füße aus CNS (150 – 200 mm), sockelfähig, Schrankinnenraum in Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken, tiegezogenem Boden und Reinigungsabfluss. Das Gerät ist zur Aufnahme von 2/1 GN Behältern geeignet.
- Serienzubehör: 3 Roste grau, GN 2/1. 3 Satz höhenverstellbare, kippbare Auflageschienen
- Temperaturbereich: -2° bis 10° C, Maße (B x T x H): 750 x 795 x 2050 mm, Stromanschluss/Verbrauch: 4,0 kWh/24 Std.
- Gewicht: 153 kg
- Option: mit Eco Plus (Smart) Elektronik erhältlich. Tiefkühlschrank TKU 701 CNS
- Umluft-Gewerbetiefkühlschrank. Bruttoinhalt: 650 l.
- Beschreibung und Maße siehe Gewerbekühlschrank KU 701 CNS
- Serienzubehör: 5 Roste grau, GN 2/1. 5 Satz höhenverstellbare, kippbare Auflageschienen
- Temperaturbereich: -15° bis -24° C, Stromanschluss/Verbrauch: 8,14 kWh/24 Std.



## Primea Cappuccino Duo

- Saeco Duo Grinding System – zwei Scheibenmahlwerke aus Keramik
- Touch 2 Cappuccino – 2 Cappuccino/Latte Macchiato gleichzeitig
- im Gerät integrierter Milchbehälter
- 8 individuell einstellbare Kaffee- oder Milchschaumspezialitäten
- Saeco Brewing System SBS – mit einem Dreh vom milden zum starken Kaffeearoma
- elektronisch höhenverstellbare Abtropfschale Touch Lift
- Sofortdampffunktion Insta-Steam
- Teefunktion über Heißwasserauslauf
- Maximale Tassenhöhe (mm): 148
- Einstellbare Brühtemperatur
- Timer & Uhrzeitanzeige
- Energiesparfunktion
- Inhalt Bohnenbehälter: (A) 200 g/(B) 150 g
- Inhalt herausnehmbarer Wassertank: 2 L
- Inhalt Satzbehälter: 24 Portionen
- Abmessung (B x T x H): 375 x 495 x 380 mm
- Farbe: Klavierlack/Silber

 **Saeco**



4-Farb  
Touch-Screen Display



Touch Lift



Keramikmahlwerk



## Royal Cappuccino

- 2 Heizsysteme zur gleichzeitigen Zubereitung von Kaffee & Milchschaum
- Milchschaum auf Knopfdruck direkt aus der Tüte in die Tasse
- einfache Bedienung über das Digitaldisplay
- 3 speicherbare Tassenfüllmengen für Ihre Lieblingstasse
- robustes Metallgehäuse und große Behälter für die Nutzung im Haushalt und im semiprofessionellen Einsatz
- elektronisch programmierbare Tassenfüllmenge
- Teefunktion über Heißwasserauslauf
- Maximale Tassenhöhe (mm): 90
- Mahlgrad einstellbar
- einstellbare Brühtemperatur
- Inhalt Bohnenbehälter: 300 g
- Inhalt Satzbehälter: 30 Portionen
- Inhalt abnehmbarer Wassertank: 2,4 l
- Anschlußwerte: 230 V/2300 Watt
- Abmessungen in mm (B x T x H): 390 x 455 x 395 mm
- Farbe außen/innen: Schwarz/Silber
- Artikelnummer 5077427



## Royal Office

- extra großer Bohnenbehälter für hohen Kaffee- und Espressobedarf
- extra großer Wassertank erspart häufiges Nachfüllen
- einfache Bedienung über das Digitaldisplay
- robustes Metallgehäuse und große Behälter für die Nutzung im Haushalt und im semiprofessionellen Einsatz
- elektronisch programmierbare Tassenfüllmenge
- Heißwasserdüse
- Maximale Tassenhöhe (mm): 90
- Mahlgrad einstellbar
- einstellbare Brühtemperatur
- Inhalt Bohnenbehälter: 950 g
- Inhalt Satzbehälter: 30 Portionen
- Inhalt abnehmbarer Wassertank: 6,0 l
- Anschlußwerte: 230 V/1500 Watt
- Abmessungen in mm: (B x T x H) 390 x 450 x 460 mm
- Farbe außen/innen: Silber
- Artikelnummer 5077422



## Kaffee „Crème Classic“

ganze Bohnen, mild

- 1 kg
- Artikelnummer 2640005



## Kaffee „Barista“

ganze Bohnen, vollmundig

- 1 kg
- Artikelnummer 2640010



## Kaffee „Espresso“

ganze Bohnen, kräftig

- 1 kg
- Artikelnummer 2640025



## Zuckersticks

Portionspackungen

- Karton = 1.000 Sticks à 4 g
- Artikelnummer 2640100



## Kaffeesahne 10%

Portionspackungen

- Karton = 240 Stück à 7,5 g
- Artikelnummer 2624005



## Karamellgebäck

Portionspackungen

- Karton = 200 Stück
- à 6 g
- Artikelnummer 3608100



### Thekenaufsatz

Wenn Sie Ihre Ware unter diese Haube bringen, können Sie diese an den Stellen Ihres Ladengeschäftes oder auch draußen präsentieren, an denen es bisher aus hygienischen Gründen nicht möglich war.

Die aus kristallklarem Acryl gefertigten Hauben verleihen Ihrer Ware zudem ein noch attraktiveres Aussehen, was sich eindeutig verkaufsfördernd auswirkt. Die stabilen Abdeckhauben sind in den Ausführungen rund (wie abgebildet) und eckig erhältlich.



Bezeichnung	Maße in mm (B x H x T)	Artikelnr.
eckig	450 x 200 x 200	1409036
rund	450 x 200 x 200	1409101
eckig	600 x 200 x 200	1409044
rund	600 x 200 x 200	1409119
eckig	800 x 200 x 200	1409051
rund	800 x 200 x 200	1409127

### Thekenaufsatz, Mini-Theke

- verchromte Stäbe, lebensmittelecht
- mit 2 Kunststoffböden, 2 Etagen
- Ausführung: Acryl/Kunststoff
- schwarz/weiß marmoriert
- Maße (L x B x H): 600 x 300 x 350 mm



### Vitrine/Thekenaufsatz

PS, glasklar, rutschfest, aus einem Teil „gespritzt“. Vielseitig einsetzbar: für die Verkaufstheke, Kantine, Büffett etc.  
 • Maße (L x B x H): 635 x 250 x 250 mm



### Brötchen-, Snackpräsentier

PS, zur Präsentation von max. 6 Brötchen/ 3 Baguettes, mit Safrille und Griffmulde, spülmaschinenfest. Passend für Vitrine/Thekenaufsatz.  
 • Farbe: schwarz  
 • Maße (L x B x H): 330 x 195 x 80 mm  
 • Artikelnummer 1409150



### Schneidbrett

- mit 4 Gummistopfen
- Material: PE-500
- Maße (L x B x H): 500 x 300 x 15 mm
- Farbe: weiß
- Artikelnr. 1560952
- Farbe: grün
- Artikelnr. 1560929
- Farbe: gelb
- Artikelnr. 1560911
- Farbe: rot
- Artikelnr. 1560937
- Farbe: blau
- Artikelnr. 1560960
- Farbe: schwarz
- Artikelnr. 1560903
- Farbe: marmoriert
- Artikelnr. 1560945



### Schneidbrett

- mit Safrille
- Kante gebrochen
- Maße (L x B x H): 440 x 290 x 15 mm
- Farbe: braun
- Material: PE 500
- Artikelnummer 1561091



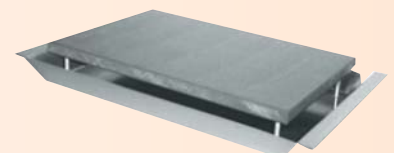
### Schneidbrett

- mit 4 Gummistopfen, ohne Safrille, Kanten gebrochen
- Farbe: weiß
- Material: PE 500
- Maße (L x B x H): 400 x 250 x 20 mm
- Artikelnr. 1560705
- Maße (L x B x H): 500 x 250 x 20 mm
- Artikelnr. 1560739
- Maße (L x B x H): 400 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560796
- Maße (L x B x H): 500 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560820
- Maße (L x B x H): 600 x 300 x 20 mm
- Artikelnr. 1560853



### Tranchierboard CNS

- Gewerbegröße
- braunes Schneidbrett
- Mattschliff
- Schneidbrettgröße: 400 x 280 x 15 mm
- Schneidbrett liegt auf 4 Bolzen und ist leicht abzunehmen
- passt in jede Gewerbespülmaschine
- Maße (L x B x H): 500 x 330 x 55 mm
- Artikelnr. 1562000



## Edelstahl-Auslegeplatte

Maße in mm  
(L x B x H)

Artikelnummer

420 x 280 x 10 mm	1520097
420 x 190 x 10 mm	1520220
350 x 240 x 10 mm	1520048
310 x 210 x 10 mm	1520030
310 x 150 x 10 mm	1520204
240 x 180 x 10 mm	1520188
210 x 280 x 10 mm	1520154
210 x 160 x 10 mm	1520121

## Edelstahl-Auslegebecken

Maße in mm  
(L x B x H)

Artikelnummer

350 x 240 x 40 mm	1521038
300 x 190 x 50 mm	1521012
244 x 216 x 55 mm	1521368
320 x 230 x 55 mm	1521350
410 x 310 x 55 mm	1521343
350 x 240 x 80 mm	1521103
470 x 300 x 80 mm	1521152

## Melamin Auslegeplatte schwarz

- Option: weiß, blau und granit

Maße in mm  
(L x B)

Artikelnummer

200 x 150 mm	1520584
270 x 210 mm	1520600
280 x 140 mm	1520642
300 x 150 mm	1520592
300 x 190 mm	1520618
350 x 240 mm	1520626
420 x 280 mm	1520634

## Melamin Auslegebecken schwarz

- Option: weiß, blau und granit

Maße in mm  
(L x B x H)

Artikelnummer

200 x 150 x 40 mm	1521699
290 x 160 x 30 mm	1521749
290 x 160 x 50 mm	1521756
300 x 190 x 80 mm	1521715
350 x 240 x 40 mm	1521707
350 x 240 x 100 mm	1521723
420 x 280 x 60 mm	1521673

## RIFLEX: Über 50 Jahre Schweizer Qualität für Ihre Theke



Die Premium Thekenausstattung für Metzgereien, Käsereien und Bäckereien aus Schweizer Hand. Die Rigiflex AG aus dem Schweizerischen Erlinsbach ist seit über 50 Jahren der führende Anbieter innovativer Lebensmittel-Präsentationshilfen für die Thekenauslage. Die Marke Riflex verkörpert massgeschneiderte Lösungen, feinste Verarbeitung und beste Qualität.

Die breite Produktpalette an Platten, Schalen, Schüsseln und Thekenstufen zeichnet sich durch höchste Bruchsicherheit (LongLife-Qualität), Spülmaschinenfestigkeit, Lebensmittel-Echtheit sowie viele spezifische Formate aus, welche die Bedürfnisse für alle gängigen Thekentiefen optimal abdecken.

**Der Anwendungsbereich der Rigiflex-Produkte ist daher fast uneingeschränkt:** Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Salate, Antipasti und Käse können ebenso wie Back- und Confisserieswaren vorteilhaft und gewinnbringend dem Kunden präsentiert werden.



## Sortiment

### Riflex Platten, 2 cm hoch

- 100.2821.17 280 x 210 x 20 mm; schwarz, Artikelnummer 1519100
- 100.2919.17 290 x 190 x 20 mm, schwarz
- 100.2919.07 290 x 190 x 20 mm, weiss
- 100.3829.17 380 x 290 x 20 mm, schwarz
- 100.3829.07 380 x 290 x 20 mm, weiss
- 100.4020.17 400 x 200 x 20 mm, schwarz
- 100.4228.17 420 x 210 x 20 mm, schwarz, Artikelnummer 1519110
- 100.5822.17 580 x 220 x 20 mm, schwarz

### Riflex Schalen, 4cm hoch

- 120.102814.17 280 x 140 x 40 mm; schwarz
- 120.102821.17 280 x 210 x 40 mm; schwarz
- 120.502828.17 280 x 280 x 40 mm; schwarz
- 120.502920.17 290 x 200 x 40 mm; schwarz

### Riflex Schalen, 7 cm hoch

- 102.2214.17 220 x 145 x 70 mm, schwarz, Artikelnummer 1519012
- 102.2214.07 220 x 145 x 70 mm, weiss
- 102.2970.17 290 x 220 x 70 mm, schwarz
- 121.5002821.17 280 x 210 x 70 mm, schwarz
- 121.5004228.17 420 x 280 x 70 mm, schwarz
- 121.504029.17 400 x 290 x 70 mm, schwarz



### Stufe 1/4-Kreis, 3-teilig, PE500, 6,5 cm hoch

- 154.100.17 80 x 80 x 6,5 cm, schwarz, Artikelnummer 1519040

### Dreiecke, Trapeze, Top-Schale, 2 und 4 cm hoch (zu Stufe 1/4-Kreis)

- 112.505830.17 580 x 420 x 420 x 20 mm, schwarz Dreieck, Artikelnummer 1519060
- 112.5058304.17 580 x 420 x 420 x 40 mm, schwarz Dreieck
- 122.5040284.17 400 x 280 x 280 x 40 mm, schwarz Dreieck
- 112.102417.17 240 x 240 x 170 x 24 mm, schwarz Trapez, Artikelnummer 1519045
- 122.1024174.17 240 x 240 x 170 x 40 mm, schwarz Trapez, Artikelnummer 1519050
- 122.5028284.17 280 x 280 x 40 mm, schwarz Top-Schale, Artikelnummer 1519055

### Riflex Schüsseln, 1,8 und 3,0 lt

- 125.101818.17 180 x 180 x 95 mm, schwarz, 1,8 lt, Artikelnummer 1519002
- 125.101818.07 180 x 180 x 95 mm, weiss, 1,8 lt, Artikelnummer 1519000
- 125.102323.17 230 x 230 x 100 mm, schwarz, 3,0 lt, Artikelnummer 1519007
- 125.102323.07 230 x 230 x 100 mm, weiss, 3,0 lt, Artikelnummer 1519005

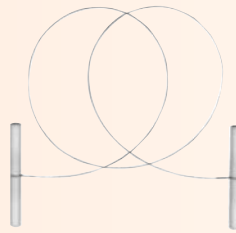
### Käsehobel

- Griff in verschiedenen Farben lieferbar
- Maße (L): 225 mm
- Giesser Artikelnummer 9492



### Schneidedraht

- Maße (L): 1200 mm
- Giesser Artikelnummer 9493



### Käsemesser mit Kullenschliff

- Maße (L): 260 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9605ww
- Maße (L): 300 mm



### Käsemesser mit Kullenschliff

mit 2 Griffen

- Maße (L): 260 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9615ww



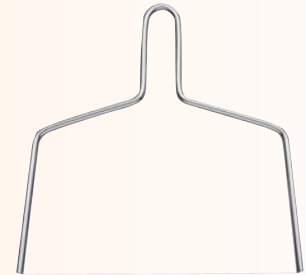
### Käsespaten

- Maße (L): 200 mm
- Farbe: schwarz
- Giesser Artikelnummer 9620



### Käsedrahtschneider

- Maße (L): 230 mm
- Giesser Artikelnummer 9630



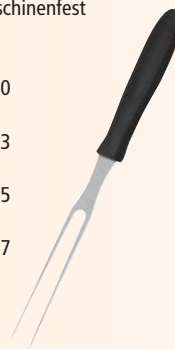
### Weichkäsemesser

- Griff ist in verschiedenen Farben lieferbar
- Maße (L): 150 mm
- Giesser Artikelnummer 9655



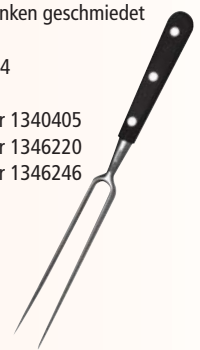
### Aufschnittgabel

- Kunststoffgriff, spülmaschinenfest
- Maße (L): 130 mm
- Farbe: rot  
Artikelnummer 1340430
- Farbe: blau  
Artikelnummer 1340433
- Farbe: grün  
Artikelnummer 1340435
- Farbe: gelb  
Artikelnummer 1340437



### Fleischgabel

- rostfrei, mit geraden Zinken geschmiedet
- Maße (L): 150 mm
- Artikelnummer 1346204
- weitere Maße (L):  
130 mm Artikelnummer 1340405  
180 mm Artikelnummer 1346220  
210 mm Artikelnummer 1346246



### Spalter Dagema

Ladenspalter aus rostfreiem Edelstahl, matt poliert, mit geschraubtem schwarzen Kunststoffgriff

- Maße (L): 200 mm  
Artikelnummer 1316272
- Maße (L): 220 mm  
Artikelnummer 1316280
- Maße (L): 240 mm  
Artikelnummer 1316231

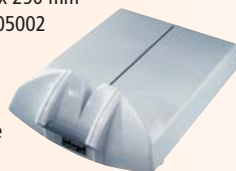


### Käseschneider Handee

- aus hygienischem Kunststoff
- leicht zu reinigen & einfach in der Bedienung
- schneidet alle Käsesorten
- inkl.: 12 Ersatzdrähte, 1 Halterung für die Montage an der Arbeitsplatte
- Maße (L x B): 380 x 290 mm
- Artikelnummer 1305002

Ohne Abbildung:  
Ersatzdraht Handee

- Beutel à 12 Drähte
- Maße (L): 600 mm
- Artikelnummer 1305044



### Schwartenmesser

Die rostfreien Klingen erledigen die Kreuzschnitte auf Bratenstücken im Handumdrehen.

- Farbe: rot
- Artikelnummer 1311109
- Ersatzklingen Artikelnummer 1311158





### Ablegezange

- Kunststoff
- Farbe: weiß
- Maße: 15 x 90 mm



### Krautgabel Plexi

- 13,5 cm
- Artikelnummer 1346055



### Gurkenzange Plexi

- 24 cm
- Artikelnummer 1346097



### Salatlöffel

- Farbe: weiß
- Kunststoff 24 cm oval SAN
- Artikelnummer 1359306
- Farbe: klar
- Kunststoff 24 cm rund SAN
- Artikelnummer 1359389
- Farbe: weiß
- große Laffe
- Kunststoff 24 cm oval SAN
- Artikelnummer 1359454
- Farbe: schwarz
- Kunststoff 30 cm SAN
- Artikelnummer 1359488



### Hackfleischmesser

- 13,5 cm
- rostfrei, mit Kunststoffgriff
- unzerbrechlich
- spülmaschinenfest
- Artikelnummer 1311299



### Hackfleischmesser Plexi

- 27 cm
- Artikelnummer 1311349



### Heftzange „ELJU“ rostfrei

durch leichte Reinigung hochgradig hygienisch, Fett und Schmutz lassen sich durch heißes Seifenwasser wieder entfernen. Für Dauereinsatz geeignet, für geschlossene Heftung. Nickelfrei.

- Farbe: Edelstahl
- Artikelnummer 1348890



### Heftklammern 9/5 „ELJU“

- verzinkt**
- für Heftzangen „ELJU“
  - Artikelnummer 1348935



### Heftzange Novus B 33

- für ca. 100 Klammern Heftung fest und lösbar
- für Klammern 24/6
  - Farbe: Hochglanz verchromt
  - Artikelnummer 1348853



**NOVUS**  
... im Büro in guter Form.

### Heftzange Novus B 38

- für 150–200 Klammern
- Heftung fest und lösbar
- für Klammern 24/6, 24/8, 26/6, 26/8
- Farbe: Hochglanz vernickelt
- Artikelnummer 1348887



### Heftzange Delta

- robuste Ganzmetall-Heftzange, geeignet für Heftklammern 24/6
- Heftung fest und lösbar
- Artikelnummer 1348846



### Heftklammern 24/6

- verzinkt DIN 7405**
- für Heftzangen B 33, B 38 und Delta
  - Artikelnummer 1348911



### Gemüsezopf bunt gemischt

- Maße (L): 75 cm
- Artikelnummer 0860080



### Balkanzopf

- Maße (L): 50 cm
- Artikelnummer 0860189



### Weintrauben blau

- Artikelnummer 0860148



ohne Abbildung

### Weintrauben grün

- Artikelnummer 0860130

### Klapprahmen-Alu Rondo DIN A3

- verchromte Rondo-Ecken
- Schutz der Plakate durch Antireflexfolie
- schneller Plakatwechsel durch Aufklappen der Aluminium-Profilleisten
- Maße (L x B): 297 x 420 mm
- Artikelnummer 0854505



#### Klapprahmen-Alu Rondo DIN A2

- Maße (L x B): 420 x 594 mm
- Artikelnummer 0854513

#### Klapprahmen-Alu Rondo DIN A1

- Maße (L x B): 594 x 841 mm
- Artikelnummer 0854521

### Kundenstopper/Strassenaufsteller

#### Klapprahmen-Alu Rondo DIN A1

- abgerundete Ecken
- Schutz der Plakate durch Antireflex-Schutzfolie
- einfacher Plakatwechsel durch Aufklappen der Profilleisten
- Alu-Profil silbereloxiert.
- Maße (L x B): 594 x 841 mm
- Artikelnummer 0854554

Ohne Abbildung:

#### Folie Tafelack Din A1

- zu Kundenstopper
- beidseitig verwendbar
- mit Kreide beschreibbar
- Artikelnummer 0854570



### Meto ProLine M

Zweizeiliger Auszeichner mit 14–20 Druckziffern. Maximale Drucktypenhöhe modellabhängig 4,3 mm zur Preis-, Datums- oder Pfandauszeichnung sowie Codierung. Etikettenformat: 22 x 16 mm, 26 x 16 mm.

- Artikelnummer 0870006

