



# Elektro-Kleingeräte für die Großküche





### Sehr geehrte Damen und Herren,

dieser Katalog ist ein Resultat der neu geschlossenen Zusammenarbeit zwischen der igefa, eine der führenden Fachgroßhandelsgruppen in Europa, und Dito Sama, dem führenden Spezialisten für Geräte und Maschinen im Bereich der Speisenvorbereitung.

Als Teil der Electrolux-Gruppe bietet Dito Sama die größte Auswahl an Speisenvorbereitungsgeräten für professionelle Anwender. Ob schälen, schneiden, hacken, mixen, kneten oder rühren: Die Geräte sparen Zeit und Mühe im täglichen Einsatz. Dabei zeichnen sie sich durch Qualität, Lebensmittelsicherheit, Ergonomie und schnelle Verarbeitung aus. Zudem sind die Produkte platzsparend und einfach zu bedienen.

Von diesen Vorteilen werden nun auch Sie als igefa-Kunde profitieren. Im Zuge der Kooperation mit Electrolux erweitert die igefa ihr Sortiment und damit die Möglichkeiten für ihre Kunden. Die starke Partnerschaft fußt auf einem soliden Fundament: Seit Jahrzehnten vertrauen hunderttausende Kunden auf der ganzen Welt aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Care oder aus dem Facility Management auf die Geräte und Maschinen von Dito Sama, die Sie ab sofort auch über die igefa beziehen können.

Indem wir unsere jeweiligen Stärken bündeln, können wir Lösungen anbieten, die noch individueller auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Mit diesem Katalog bekommen Sie schon einmal einen ersten Vorgeschmack, wie wir Sie beim Thema Speisenvorbereitung unterstützen können.

Wir freuen uns, Sie zukünftig gemeinsam zu begeistern!

Es grüßen Sie herzlich

**Ihr Dr. Heinz-Joachim Reinhardt**  
igefa Geschäftsführer

**Ihr Franz Hobelsberger**  
Regional Manager  
Dito Sama D/A/CH

**SPEISENVORBEREITUNGSGERÄTE**

**5-106**

<b>Schneidemaschinen</b>	<b>5-26</b>	<b>Handmixer</b>	<b>55-67</b>
· Gemüseschneider TRS	5	· Handmixer Bermixer PRO	55
· Hinweis zur Wahl von Gemüseschneidern	6	· Übersicht der kompletten Handmixer Serie	56
· Mini Green Gemüseschneidemaschine	8	· Übersicht Handmixer / Turbo-Standmixer	57
· TRS Classic Gemüseschneidemaschine	9	· Speedy Mixer 250 W	58
· TRS Gemüseschneidemaschine	10	· Bermixer 350 W	59
· TR210 Gemüseschneidemaschine	11	· Bermixer 450 W	60
· Zubehör TRS Classic/TRS/TR210	12	· Bermixer Pro Turbo 550 W	61
· Übersicht Edelstahlscheiben	14	· Bermixer Pro Turbo 650 W	62
· TR260 Gemüseschneidemaschine	18	· Bermixer Pro Turbo 750 W	63
· Zubehör TR260	19	· Bermixer Pro Combi	64
· Pommes Frites Schneider RC14	21	· Bermixer Pro Turbo Combi	65
· Hinweis zur Wahl von Handschneidemaschinen	23	· Bermixer Pro (Edelstahl und verstärkter Rührbesen)	66
· CT6 Manueller Tomatenschneider	24	· Zubehör für Bermixer Pro	67
· DTA Tomaten-, Zitrus- und Apfelterer	25	<b>Turbo-Standmixer</b>	<b>68</b>
· CF4 Manueller Pommes Frites Schneider	26	· TBX 130 Turbo-Standmixer	68
<b>Kutter K45 / K55 / K70</b>	<b>27-33</b>	· TBM 150 Turbo-Standmixer	68
· Hinweis zur Wahl eines Kutters	28	<b>Rührmaschinen DMix</b>	<b>69-71</b>
· K25 - 2,5 Liter Kutter	29	· DMix 5,5 Liter Planetenrührwerk	71
· K35 - 3,5 Liter Kutter	30	<b>Planetenrührmaschinen</b>	<b>73-82</b>
· K45 - 4,5 Liter Kutter	31	· Übersicht Planetenrührmaschinen	74
· K55 - 5,5 Liter Kutter	32	· Planetenrührmaschinen Tischmodelle	76
· K70 - 7 Liter Kutter	33	· BE5 - 5 Liter Planetenrührwerk	77
<b>Kutter mit variabler Geschwindigkeit</b>	<b>34-35</b>	· BE8 - 8 Liter Planetenrührwerk	79
· KE120S - 11,5 Liter Kutter	34	· XBE10 - 10 Liter Planetenrührwerk	81
· KE180S - 17,5 Liter Kutter	35	· XBE20 - 20 Liter Planetenrührwerk	82
· Rotoren K TRK	36	<b>Planetenrührmaschinen für die Großküche</b>	
<b>Kombimaschinen:</b>		<b>20 Liter / 30 Liter</b>	<b>83-87</b>
<b>Kutter &amp; Gemüseschneider TRK</b>	<b>37-44</b>	· XBM20 / DXBM30	84
· Hinweis zur Wahl von Kutter/Gemüseschneider-Kombis	38	· XBM20 - 20 Liter Planetenrührwerk	85
· Multi Green Kutter/Gemüseschneider	39	· XBM30 - 30 Liter Planetenrührwerk	87
· TRK45 Kutter/Gemüseschneider	40	<b>Planetenrührmaschinen</b>	
· TRK55 Kutter/Gemüseschneider	41	<b>Standmodelle 40, 60, 80 Liter</b>	<b>89-91</b>
· TRK70 Kutter/Gemüseschneider	42	· MBE40 - 40 Liter Planetenrührwerk	90
· Zubehör TRK	43	<b>Planetenrührmaschinen</b>	
<b>Gemüseschälmaschinen</b>	<b>45-49</b>	<b>Standmodelle 60 Liter / 80 Liter</b>	<b>92-97</b>
· Gemüseschälmaschinen T-Serien	45	· BMX60 - 60 Liter Planetenrührwerk	93
· Hinweis zur Wahl von Schälmaschinen	46	· XBE60 - 60 Liter Planetenrührwerk	95
· T5S - 5kg Gemüseschälmaschine	47	· XBE80 - 80 Liter Planetenrührwerk	97
· T10E/T15E - 5kg/15kg Schälmaschine	48	· Zubehör für Planetenrührwerke mit Aufstecknabe "H"	99-101
· 1Ti25 - 25kg Gemüseschälmaschine	49	· Zubehör für Planetenrührmaschinen	101
<b>Gemüsewasch- und Schleudermaschinen</b>	<b>51-54</b>	<b>Fleischwölfe und Zubehör</b>	<b>102-106</b>
· Hinweis zur Wahl von Gemüsewasch- und Schleudermaschinen	52	· Aufsteckfleischwolf MH70/MMH82	102
· LVA100B 2-6 kg Gemüsewaschmaschine mit Schleuder / EL40 Gemüseschleuder 5kg	53	· P200 Passiergerät	103
· ELX65 Gemüseschleuder 10kg	54	· Fleischwolf 70 mm / 82 mm und Zubehör	104
		· Aufschnittmaschinen und Zubehör	105
		· Vacuumverpackungsmaschinen/Zubehör	106

## BÄCKEREI- UND KONDITOREIGERÄTE

107-126

Planetenrührmaschinen für Bäckereien und Konditoreien	109-110
· Übersicht Planeten-Rührmaschinen für Bäckereien und Konditoreien	110
Planetenrührmaschinen für Patisserie und Bäckereien 20 / 30 / 40 Liter	111-114
· XBB20 - 20 Liter Planetenrührwerk	112
· XBB30 - 30 Liter Planetenrührwerk	113
· MB40 - 40 Liter Planetenrührwerk	114
Knetwerke	115-120
· Hinweis zur Wahl von Gabel- und Spiralknetmaschinen	116
· BPO25 - 25 Liter Gabelknetwerk	117
· BPO45 - 45 Liter Gabelknetwerk	118
· ZSP Spiralkneter 1 Geschwindigkeit	119
· PSF50 - 50 Liter Spiralknetwerk	120
· PSF100 - 100 Liter Spiralknetwerk	120

Teigausrollmaschinen	121-125
· Hinweise zur Wahl von Teigausrollmaschinen	122
· LMP400	
- Manuelle Teigausrollmaschine 400 mm	123
· LMP500	
- Manuelle Teigausrollmaschine 500 mm	123
· LMP500BT Tischmodell	
- Manuelle Teigausrollmaschine 500 mm	124
· LMP500BF Standmodell	
- Manuelle Teigausrollmaschine 500 mm	124
· LMP600BF - Bandteigausrollmaschine für Bodenaufstellung 600 mm	125
Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen	126



## Lebensmittelsicherheit, keine Kreuzkontamination und beste Performance

Dito Sama wählt und testet (durch unabhängige Dritte) bei der Speisenvorbereitung sorgfältig Materialien um Verunreinigungen durch potentiell gefährliche Stoffe zu verhindern.

Darüber hinaus stoppt Dito Sama im Einklang mit geltenden Empfehlungen den Einsatz von BPA (Bisphenol A) in allen Kunststoff-Komponenten.

Von den 100% spülmaschinenfesten Komponenten des Bestsellers im Bereich Speisenvorbereitung bis hin zu der Rohmaterialanalyse hat das Unternehmen einmal mehr gezeigt, wie dessen Priorität und dass Streben nach Innovation sowie der verantwortliche Umgang mit Materialien die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Dies zu fördern ist ein Anliegen und Quelle der Inspiration für den gesamten Entwicklungsprozess im Bereich Speisenvorbereitung bei Dito Sama.

Mit einer umfangreichen Auswahl an Gerätegrößen, Funktionen und stattlicher Zubehörpalette bietet Dito Sama bestmögliche Leistungen, einfache Anwendung und Sicherheit: die Voraussetzungen, die Sie brauchen um Ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen.





## SPEISENVORBEREITUNGSGERÄTE

- Schneidemaschinen
- Kutter
- Kutter mit variabler Geschwindigkeit
- Rotoren
- Kombimaschinen: Kutter & Gemüseschneider
- Gemüseschälmaschinen
- Gemüsewasch- und Schleudermaschinen
- Handmixer
- Turbo-Standmixer
- Rührmaschinen DMix
- Planetenrührmaschinen
- Planetenrührmaschinen für die Großküche
- Planetenrührmaschinen Standmodelle
- Fleischwölfe und Zubehör
- Vacuumverpackungsmaschinen und Zubehör

# Fordern Sie Ihren neuen Fachkatalog für Gastronomie- und Serviceartikel an.

igefa. Passgenaue Versorgungslösungen für die Gastronomie.

## Themenübersicht:

Servierartikel

Buffet und Banquet

Chafing Dish

Gastronorm-Behälter

Bar und Wein, Rauchen,  
Kerzenleuchter

Körbe, Tischsets, Menagen,  
Kaffee und Tee, Serviettenhalter

Backen, Pizza

Kellen, Rührer, Schnitzer,  
Wender, Zangen

Küchengeräte, Siebe, Schüsseln

Zubehör, Hauben





## ■ GEMÜSESCHNEIDER TRS

Höchste Produktivität, herausragende Leistung, hochwertige und robuste Ausführung. Der TRS-Gemüseschneider erfüllt alle Ihre Ansprüche bei der Gemüse- und Obstverarbeitung.



Runder Edelstahl-Fülltrichter  
(215 cm<sup>2</sup>)



Einfülltrichter mit Stößel für  
Stängengemüse  
(Ø 60mm)



Schneidkammer, Edelstahl-  
hebel und -trichter sind  
einfach abnehmbar



Flache, wasserdichte  
Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion für  
präzises Schneiden



Edelstahlscheiben

Schneidkammer, Edelstahlhebel und -trichter sowie alle neuen Edelstahlschneidscheiben und -gatter sind 100% geschirrspülmaschinenfest.

# HINWEIS ZUR GEMÜSESCHNEIDERWAHL

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>MINI GREEN</b></p>	<p>Restaurants, Imbissbetriebe</p> <p>✘ 10 bis 50 Portionen</p> <p>Speziell für Salate, Sandwiches und frisches Gemüse</p> <p>Kapazität : bis zu 70 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geringer Platzbedarf</li> <li>• Flexibel aufstellbar</li> <li>• Schneiden, Reiben und Streifenschneiden (kein Würfeln möglich)</li> <li>• Alle Aufsätze (Oberteil und Scheiben) sind 100% spülmaschineneeignet</li> <li>• Edelstahl- Schneid- und Reibescheiben (Ø 17,5 cm)</li> </ul>
 <p><b>TRS</b></p>	<p>Restaurants / kleine und mittlere Catering-Betriebe</p> <p>✘ 100 – 400 Portionen. bis zu 800 Portionen im Catering</p> <p>Kapazität : bis zu 450 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Große Schnittvielfalt</li> <li>• Großer, runder Trichter 215 cm<sup>2</sup></li> <li>• Aufsätze 100% spülmaschinenfest – alle Teile die im Arbeitsprozeß verwendet werden, können in der Spülmaschine gereinigt werden</li> <li>• Herausnehmbare Schneidkammer – kein Lebensmittelkontakt mit dem Motorblock</li> <li>• 39 verschiedene Edelstahl- Schneid- Würfel- und Reibescheiben (Ø 20 cm)</li> </ul>
 <p><b>TR210</b></p>	<p>Kleine und mittlere Catering-Betriebe</p> <p>✘ 100 – 800 Portionen. bis zu 1000 Portionen im Catering</p> <p>Kapazität : bis zu 2100 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit automatischem Einfülltrichter für größere Verarbeitungsmengen, besonders zum Reiben, Schneiden und Würfeln.</li> <li>• Herausnehmbare Schneidkammer – kein Lebensmittelkontakt mit dem Motorblock</li> <li>• 39 verschiedene Edelstahl- Schneid- Würfel- und Reibescheiben (Ø 20 cm)</li> <li>• Tischmodelle oder Modelle mit Edelstahlwagen verfügbar.</li> <li>• Schneidaufsatz und Schneidscheiben sind 100% spülmaschinenfest.</li> </ul>



# HINWEIS ZUR GEMÜSESCHNEIDERWAHL

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>TR260</b></p>	<p>Catering, kleine Lebensmittelabriken, Zentralküchen</p> <p>✘ 400 – 600 Portionen. bis zu 2000 Portionen im Catering</p> <p>Kapazität: von 500 bis 2500 kg/h (abhängig vom Aufsatz und Produkt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Aufsätze für den kundenspezifischen Bedarf</li> <li>• Auch automatische Befüllung möglich</li> <li>• Breite Auswahl an Schneid-, Reibe- und Streifenschneidscheiben, sowie Würfelgatter (Ø 30 cm)</li> <li>• Einfach zu reinigen</li> </ul>
 <p><b>TR300</b></p>	<p>Große Catering-Betriebe und Zentralküchen</p> <p>✘ Mehr als 600 Portionen, bis zu 5000 Portionen im Catering</p> <p>Kapazität : von 1000 bis 4000 kg/h (abhängig vom Aufsatz und Produkt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Anfrage erhältlich</li> </ul>
 <p><b>RC14</b></p>	<p>Große Catering-Betriebe und Themen-Restaurants</p> <p>Kapazität : bis zu 1500 kg/h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielles Gerät zum schneiden großer Mengen von Kartoffeln</li> <li>• Geringer Platzbedarf</li> <li>• Einfach zu Reinigen</li> </ul>



**Maximale Performance mit Energieklasse A.**



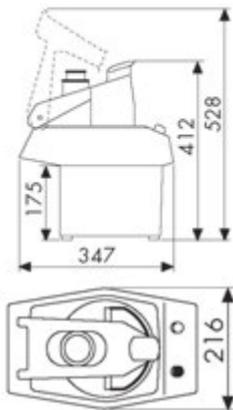


**Electrolux** Fragen Sie Ihre/n igeafa Fachberater/in



**MINI GREEN**  
**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE**

Der Mini Green eignet sich besonders für die Zubereitung von Rohkost. Seine einfache Bedienung und Wartung wird besonders für die Salatzubereitung kurz vor dem Servieren geschätzt. Der Mini Green besteht aus einer Antriebsgruppe mit 230 V Wechselstrommotor sowie einem Einfülltrichter mit Druckhebel und Sicherheitsabschaltung. Das Gerät arbeitet mit einer Geschwindigkeit von 1000 U.p.M.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kompakter Gemüseschneider mit Auswurfscheibe - 230V 220-240V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 216x347x412	12.0 0.25	<b>2152748</b> DMIGY	★ 929,00
Scheiben Set (TD2-2 mm Schneidscheibe, TD5-5 mm Schneidscheibe, RD2-2 mm Reibscheibe).	0.8 0.0	<b>2152749</b> DKMUG	★ 140,00
Reibscheibe 2 mm	0.5 0.0	<b>2152750</b> RD2	★ 62,00
Reibscheibe 3 mm	0.5 0.0	<b>2152751</b> RD3	★ 62,00
Reibscheibe 4 mm	0.5 0.0	<b>2152752</b> RD4	★ 62,00
Reibscheibe 7 mm	0.5 0.0	<b>2152753</b> RD7	★ 62,00
Schneidscheibe 2 mm	0.15 0.0	<b>2152754</b> TD2	★ 52,00
Schneidscheibe 3 mm	0.15 0.0	<b>2152755</b> TD3	★ 52,00
Schneidscheibe 5 mm	0.5 0.0	<b>2152756</b> TD5	★ 52,00
Schneidscheibe 7 mm	0.5 0.0	<b>2152757</b> TD7	★ 52,00
Streifenscheibe 2x2 mm	0.5 0.0	<b>2152758</b> ED2	★ 98,00
Streifenscheibe 4x4 mm	0.5 0.0	<b>2152759</b> ED4	★ 98,00



Scheibendurchmesser 17,5 cm





**TRS CLASSIC**

**GEMÜSESCHNEIDER**

Der klassische Gemüseschneider eignet sich für Restaurants mit bis zu 400 Mahlzeiten. Die Schnittqualität dieses Gemüseschneiders macht diesen in jeder Küche unabkömmlich für die Zubereitung von frischem Gemüse und Salat.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschneider mit Auswurfscheibe, mit einer Geschwindigkeit von 340 U/min., 370 W. - 230V 220-240V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 246x557x466	18.0 0.37	<b>2152760</b> DTRSC	★ 1.999,00
Gemüseschneider mit Auswurfscheibe, mit einer Geschwindigkeit von 340 U/min., 370 W. - 400V; 230/400V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 246x557x466	18.0 0.37	<b>2152761</b> DTRS3C	★ 1.999,00
Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben	26.0 0.0	<b>2152762</b> WT OD2522	1.528,00



Scheibendurchmesser 20 cm

# icos pro. Ihr maßgeschneidertes Bestell- und Informationssystem.



Bestell-, Controlling- und Suchfunktionen:

**icos pro** ist für Anwender aus dem Management, für Bereichsleiter, Einkäufer und Controller konzipiert, die Zugriff auf alle Planungs- und Steuerungsfunktionen bis hin zu Bestellungen und Trackinginformationen haben.

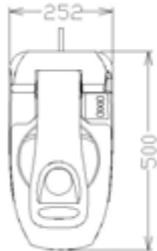
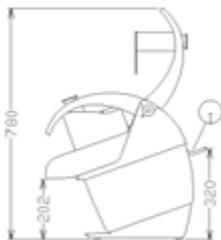




**TRS**

**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE**

Der TRS eignet sich für Restaurants und Großküchen mit bis zu 600 Mahlzeiten. Die Schnittqualität dieses Gemüseschneiders macht ihn in modernen Küchen unabkömmlich für die Zubereitung von frischem Gemüse und Salat. Mit der TRS erreicht man im täglichen Einsatz höchste Produktivität bei einer ergonomischen Bedienung ohne Ermüdung. Die TRS ist langlebig, auch unter starker Beanspruchung.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschneider mit Auswurfscheibe, mit einer Geschwindigkeit von 340 U/min., 500 W. - 230V; Großer Einfülltrichter mit Druckhebel aus Edelstahl für hohe Leistung. 220-240 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H: 252x500x502</b>	21.4 0.5	<b>2152763</b> DTRS1V501	★ 1.718,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
653772 Auswurfflügel 1			
Gemüseschneider mit Auswurfscheibe, mit einer Geschwindigkeit von 340 U/min., 500 W. - 400 V; Großer Einfülltrichter mit Druckhebel aus Edelstahl für hohe Leistung. 200-240/380-440 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x500x502</b>	21.4 0.5	<b>2152764</b> DTRS1V503	★ 1.748,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
653772 Auswurfflügel 1			
Gemüseschneider mit Auswurfscheibe, mit 2 Geschwindigkeiten von 340 und 680 U/min., 750 W. - 400V; großer Einfülltrichter mit Druckhebel aus Edelstahl für hohe Leistung. 380-440V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x500x502</b>	23.0 0.75	<b>2152765</b> DTRS2V753	★ 1.038,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
653772 Auswurfflügel 1			
Gemüseschneidemaschine, variable Geschwindigkeit von 140 bis 750 U.p.M. - 750 W. - 230 V; Fülltrichter mit Hebel aus Edelstahl für starke Beanspruchung. 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x500x502</b>	21.4 0.5	<b>2152766</b> DTRSV1	★ 1.998,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
653772 Auswurfflügel 1			
Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben 	26.0 0.0	<b>2152762</b> WT OD2522	1.528,00



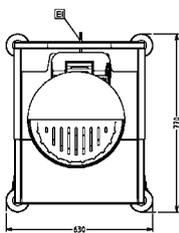
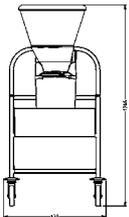
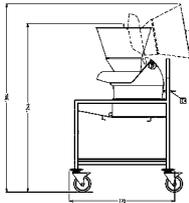
Scheibendurchmesser 20 cm



**TR210**

**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE MIT AUTOMATISCHEM EINFÜLLTRICHTER**

Der TR210 eignet sich für Küchenbetriebe mit bis zu 800 Mahlzeiten. Der automatische Einfülltrichter gestattet eine schnellere Befüllung des Gemüseschneiders. Zudem kann die TR210 auch noch mit einem Langgemüsetrichter oder einem manuellen Befülltrichter ausgestattet werden.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschneider mit automatischem Fülltrichter, variable Geschwindigkeit 140 bis 750 U/min, 230V - 500 W 208-240 V - 1 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 416x490x690</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 653772 Auswurf Flügel 1	24.1 0.5	<b>2152767</b> DTR210WV	2.921,00
Gemüseschneider mit automatischem Fülltrichter, variable Geschwindigkeit 140 bis 750 U/min, 230 V und Edelstahlwagen 208-240 V - 1 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 630x770x1250</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 653772 Auswurf Flügel 1 650065 Edelstahlwagen für TR210 und GN 2/1 Behälter 1	44.8 0.5	<b>2152768</b> DTR210WVT	4.140,00
Edelstahl Langgemüsetrichter für TR210 (mit 4 Röhren ) mit Stopfer 	8.0 0.0	<b>2152769</b> LVH210	722,00
Edelstahl Einfülltrichter mit Druckhebel für TR210 	5.0 0.0	<b>2152770</b> LEV-HOPPER	515,00



Scheibendurchmesser 20 cm. Zusätzliche Modellvarianten (zum Beispiel Modell mit 1 Geschwindigkeit oder mit 400 V) auf Anfrage!



**ZUBEHÖR TRS Classic / TRS / TR210**

**SCHNEIDSCHLEIBEN**

Schleiben mit Durchmesser 20cm geeignet für TRS Classic, TRS, TR210 und TRK Modelle. Jede Schleibe wird serienmäßig mit einem Wandhalter geliefert. Mehrere Wandhalter können zu einem großen Wandhalter zusammengebaut werden.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Reibschleibe 2 mm - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152771</b> J2X	★ 82,00
Reibschleibe 3 mm - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152772</b> J3X	★ 82,00
Reibschleibe 4 mm - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152773</b> J4X	★ 82,00
Reibschleibe 7 mm - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152774</b> J7X	★ 82,00
Reibschleibe 9 mm - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152775</b> J9X	★ 80,00
Reibschleibe K für Kartoffeln und Brot - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152776</b> KX	★ 82,00
Reibschleibe P für Hartkäse - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152777</b> PX	★ 82,00
S-Messer Schneidschleibe 0,6 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152778</b> C06SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 1 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152779</b> C1SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 2 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152780</b> C2SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 3 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152781</b> C3SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 4 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152782</b> C4SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 5 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152783</b> C5SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 6 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152784</b> C6SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 8 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152785</b> C8SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 10 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152786</b> C10SX	★ 131,00
S-Messer Schneidschleibe 12 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152787</b> C12SX	★ 131,00
S-Messer Schneidschleibe 13 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152788</b> C13SX	★ 131,00

**ZUBEHÖR TRS Classic / TRS / TR210**
**SCHNEIDSCHEBEN, STREIFENSCHNEIDER, WÜRFEL & POMMES FRITES GATTER**

		kg Elf. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 2 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152789</b> C2WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152790</b> C3WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152791</b> C6WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152792</b> C8WX	★ 133,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152793</b> C10WX	★ 133,00
Streifenschneider 2x2 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152794</b> AS2XX	★ 203,00
Streifenschneider 2x8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152795</b> AS2X8X	★ 196,00
Streifenschneider 2x10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152796</b> AS2X10X	★ 196,00
Streifenschneider 3x3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152797</b> AS3XX	★ 196,00
Streifenschneider 4x4 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152798</b> AS4XX	★ 196,00
Streifenschneider 6x6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152799</b> AS6XX	★ 196,00
Streifenschneider 8x8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152800</b> AS8XX	★ 196,00
Streifenschneider 10x10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152801</b> AS10XX	★ 196,00
Würfelgatter 5x5 mm - spülmaschinenfest		0.341 0.0	<b>2152802</b> MT05T	★ 195,00
Würfelgatter 8x8 mm - spülmaschinenfest		0.325 0.0	<b>2152803</b> MT08T	★ 161,00
Würfelgatter 10x10 mm - spülmaschinenfest		0.29 0.0	<b>2152804</b> MT10T	★ 161,00
Würfelgatter 12x12 mm - spülmaschinenfest		0.339 0.0	<b>2152805</b> MT12T	★ 161,00
Würfelgatter 20x20 mm - spülmaschinenfest		0.28 0.0	<b>2152806</b> MT20T	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 6 mm - spülmaschinenfest		0.49 0.0	<b>2152807</b> FT06	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 8 mm - spülmaschinenfest		0.448 0.0	<b>2152808</b> FT08	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 10 mm - spülmaschinenfest		0.408 0.0	<b>2152809</b> FT10	★ 161,00
Scheiben-Set Bistro (C2SX, C5SX, J2X) - spülmaschinenfest		5.0 0.0	<b>2152810</b> SCEQXX	★ 292,00
Scheiben-Set Gastronomie (C2SX, C5SX, J2X, AS4XX, C10PSX, MT10T) - spülmaschinenfest		5.0 0.0	<b>2152811</b> SCREQXX	★ 722,00

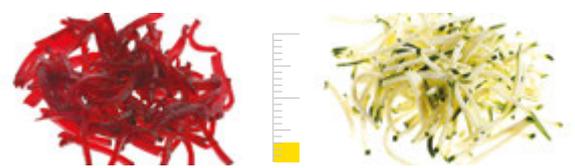


**Edelstahl-  
Streifenschneidscheiben**

**2 mm bis 10 mm**



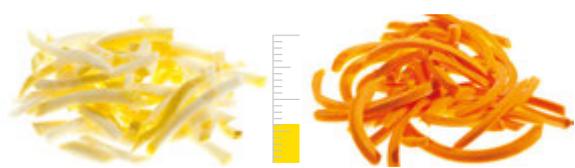
**AS2XX** 2 mm  
Art.-Nr.: 2152794



**AS3XX** 3 mm  
Art.-Nr.: 2152797



**AS4XX** 4 mm  
Art.-Nr.: 2152798



**AS6XX** 6 mm  
Art.-Nr.: 2152799



**AS8XX** 8 mm  
Art.-Nr.: 2152800



**AS2X8X** 8 mm Art.-Nr.: 2152795  
**AS2X10X** 10 mm Art.-Nr.: 2152796



**AS10XX** 10 mm  
Art.-Nr.: 2152801



**Edelstahl-  
Reibescheiben**

**2 mm bis 9 mm**



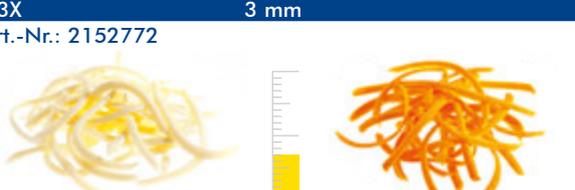
**J2X** 2 mm  
Art.-Nr.: 2152771



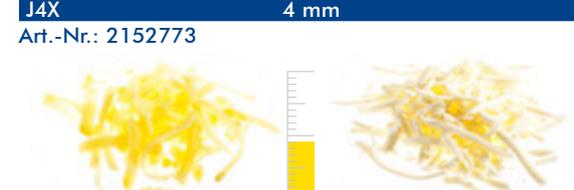
**J3X** 3 mm  
Art.-Nr.: 2152772



**J4X** 4 mm  
Art.-Nr.: 2152773



**J7X** 7 mm  
Art.-Nr.: 2152774



**J9X** 9 mm  
Art.-Nr.: 2152775



**KX** für Brot / Kartoffeln  
Art.-Nr.: 2152776



**PX** für Parmesan / Schokolade  
Art.-Nr.: 2152777



**Edelstahl-Schneidscheiben**  
0.6 mm bis 13 mm



**C1SX**  
Art.-Nr.: 2152779



1 mm



**C06SX**  
Art.-Nr.: 2152778



0.6 mm



**C2SX**  
Art.-Nr.: 2152780



2 mm



**C3SX**  
Art.-Nr.: 2152781



3 mm



**C4SX**  
Art.-Nr.: 2152782



4 mm



**C5SX**  
Art.-Nr.: 2152783



5 mm



**C6SX**  
Art.-Nr.: 2152784



6 mm



**C8SX**  
Art.-Nr.: 2152785



8 mm



**C10SX**  
Art.-Nr.: 2152786



10 mm



**C12SX**  
Art.-Nr.: 2152787



12 mm



**C13SX**  
Art.-Nr.: 2152788



13 mm



**Edelstahl-Wellenschnittscheiben**  
2 mm bis 10 mm



**C3WX**  
Art.-Nr.: 2152790



3 mm



**C6WX**  
Art.-Nr.: 2152791



6 mm



**C8WX**  
Art.-Nr.: 2152792



8 mm



**C10WX**  
Art.-Nr.: 2152793



10 mm





## Würfeligatter

5x5 mm bis 20x20 mm

zu kombinieren mit **Schneidscheiben (C)** und **Wellenschnittscheiben (CW)**



**C5SX+MT05T** 5x5x5 mm  
Art.-Nr.: 2152783+2152802



**C8SX+MT08T** 8x8x8 mm  
Art.-Nr.: 2152785+ 2152803



**C10SX+MT10T** 10x10x10 mm  
Art.-Nr.: 2152786+2152804



**C12SX+MT12T** 12x12x12 mm  
Art.-Nr.: 2152787+2152805



**C10WX+MT20T** 10x20x20 mm  
Art.-Nr.: 2152793+2152806



**C2WX+MT20T** 2x20x20 mm  
Art.-Nr.: 2152789+ 2152806



**C3WX+MT12T** 3x12x12 mm  
Art.-Nr.: 2152790+2152805

**C6WX+MT20T** 6x20x20 mm  
Art.-Nr.: 2152791+2152806



**C6WX+MT10T** 6x10x10 mm  
Art.-Nr.: 2152791+2152804

**C13SX+MT20T** 13x20x20 mm  
Art.-Nr.: 2152788+2152806



**C3SX+MT12T** 3x12x12 mm  
Art.-Nr.: 2152781+2152805



**C4SX+MT20T** 4x20x20 mm  
Art.-Nr.: 2152782+2152806



## Gatter

6,8 und 10 mm

zu kombinieren mit **Schneidscheiben (C)**  
und **Wellenschnittscheiben (CW)**



**cC6SX+FT06** 6x6 mm  
Art.-Nr.: 2152784+2152807



**C8SX+FT08** 8x8 mm  
Art.-Nr.: 2152785+2152808



**C10WX+FT10** 10x10 mm  
Art.-Nr.: 2152793+2152809



**C2SX+FT10** 2x10 mm  
Art.-Nr.: 2152780+2152809



**C3WX+FT10** 3x10 mm  
Art.-Nr.: 2152790+2152809

# Wissen für die Praxis



igefa Campus – Unser Dienstleister für Weiterbildung.

Der igefa Campus ist der bundesweit agierende Weiterbildungsdienstleister der igefa – sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für unsere Kunden. Von der igefa Zentrale bei Berlin aus wird das vielfältige Schulungsangebot gesteuert und weiterentwickelt. Unseren Kunden bieten wir eine Vielzahl praxisnaher Seminare, in denen es neben der Wissensvermittlung auch um den Erfahrungsaustausch geht. Darüber hinaus entwickeln wir für Sie individuelle Inhalte und Lösungen – maßgeschneidert und ganz auf Ihren Bedarf abgestimmt.

**Aus unserem Seminarprogramm:**

## Mitarbeiterführung zwischen Effizienz und Menschlichkeit

„Human capital“: Mitarbeiterführung, Motivation, Personalentwicklung, Führungsstile, Teamentwicklung, Mitarbeitergespräche, das Verhalten nach innen und außen und die Identifikation der Mitarbeiter mit ihrem Unternehmen bekommen für den Unternehmenserfolg in einem immer enger werdenden Wettbewerb eine herausragende Bedeutung. Das Seminar gibt eine effektive Einführung in die theoretischen Grundlagen, eine Sensibilisierung für die Probleme und Vorgehensweisen sowie praktische, persönliche Umsetzungsmöglichkeiten und es zeigt Perspektiven für die Fortentwicklung auf.

*Seminarinhalte:*

- Die Unternehmenskultur und innere Organisationsstrukturen
- Mitarbeiterführung und Personalentwicklung
- Ist- und Soll-Analysen und Zielsetzungen
- Führungsaufgaben und Führungsstile
- Demotivation und Motivationstechniken
- Mitarbeitergespräche und Besprechungen
- Verhaltensgrundsätze und Führungsleitlinien
- Teamentwicklung und Führen durch Zielvereinbarung
- Ausblicke

*Zielgruppen:*

- Führungskräfte aller Fachbereiche



Weitere Infos zu Seminaren erhalten Sie über den QR-Code oder unter [www.igefa.de/campus](http://www.igefa.de/campus).



Der igefa Campus ist zertifizierter Lerndienstleister nach DIN ISO 29990.

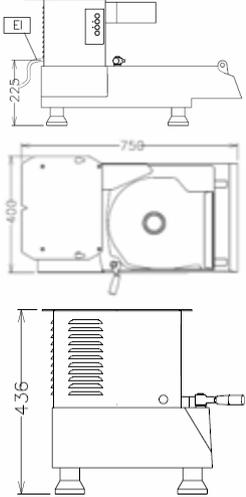




**TR260**

**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE**

Der TR260 eignet sich für Küchenbetriebe mit bis zu 1500 Mahlzeiten und mehr. Steuerung erfolgt über eine moderne flache Bedienblende mit Berührungstasten. Motorblock mit verschiedenen Einfülltrichtern kombinierbar.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschneider - 2 Geschwindigkeiten - nur Motoreinheit (ohne Trichter); Stundenleistung: bis 600 kg 380-415 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 750x380x460	49.0 2.0	<b>2152812</b> DTR260F2V3	4.286,00
Automatischer Fülltrichter 	15.0 0.0	<b>2152813</b> AH260	2.716,00
Volumetricheiter (nur mit Kohlschneid- oder Volumen-Reibescheiben verwendbar) 	15.0 0.0	<b>2152814</b> CABH260	5.094,00
Einfülltrichter mit Druckhebel 	18.0 0.0	<b>2152815</b> LH260	3.494,00
Fülltrichter für lange Gemüse, 3 Schächte 	20.0 0.0	<b>2152816</b> LVALH260	511,00
Vorratsbehälter für Volumetricheiter oder Langgemüsetrichter 	3.0 0.0	<b>2152817</b> FED260	470,00
Fahrbares Gerätegestell 	15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00
Fahrbares Gestell für GN-Behälter 2/1 (abgebildeter GN Behälter nicht inkludiert) 	20.0 0.0	<b>2152819</b> TTX21-0D2137	953,00
Schneidscheibenständer für 6 Scheiben 	2.3 0.0	<b>2152820</b> DRX OD1804	290,00



Scheibendurchmesser 30 cm - Schubstange für fahrbares Gestell (0D6491) als Zubehör auf Anfrage erhältlich.

**ZUBEHÖR TR260****REIBSCHEIBEN UND ZUBEHÖR**

		kg Elf. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Reibscheibe 2 mm		2.5 0.0	<b>2152821</b> J302N	356,00
Reibscheibe 3 mm		2.5 0.0	<b>2152822</b> J303N	356,00
Reibscheibe 4 mm		2.5 0.0	<b>2152823</b> J304N	356,00
Reibscheibe 7 mm		2.5 0.0	<b>2152824</b> J307N	356,00
Reibscheibe 9 mm		2.5 0.0	<b>2152825</b> J309N	356,00
Reibscheibe 7 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		2.5 0.0	<b>2152826</b> J307MN	458,00
Reibscheibe 9 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		2.5 0.0	<b>2152827</b> J309MN	458,00
Reibscheibe für Parmesan		2.5 0.0	<b>2152828</b> P300	308,00
Reibscheibe für Knödel		2.5 0.0	<b>2152829</b> K300	308,00
Würfegatter 10 mm		1.3 0.0	<b>2152851</b> MT310	826,00
Würfegatter 12 mm		1.3 0.0	<b>2152852</b> MT312	826,00
Würfegatter 16 mm		1.3 0.0	<b>2152853</b> MT316	826,00
Würfegatter 20 mm		1.3 0.0	<b>2152854</b> MT320	826,00
Würfegatter 25 mm		1.3 0.0	<b>2152858</b> MT325	826,00
Würfegatter 32 mm		1.3 0.0	<b>2152855</b> MT332	826,00



Scheibendurchmesser 30 cm.



		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Schneidscheibe 1 mm		2.5 0.0	<b>2152830</b> C301	308,00
Schneidscheibe 2 mm		2.5 0.0	<b>2152831</b> C302	308,00
Schneidscheibe 3 mm		2.5 0.0	<b>2152832</b> C303	308,00
Schneidscheibe 5 mm		2.5 0.0	<b>2152833</b> C305	308,00
Schneidscheibe 6 mm		2.5 0.0	<b>2152834</b> C306	308,00
Schneidscheibe 8 mm		2.5 0.0	<b>2152835</b> C308	308,00
Schneidscheibe 10 mm		2.5 0.0	<b>2152836</b> C310	308,00
Schneidscheibe 16 mm		2.5 0.0	<b>2152837</b> C316	308,00
Kohlschneidscheibe 1 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		1.0 0.0	<b>2152838</b> D601	412,00
Kohlschneidscheibe 2 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		1.0 0.0	<b>2152839</b> D602	412,00
Kohlschneidscheibe 3 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		1.0 0.0	<b>2152840</b> D603	412,00
Kohl-Reibescheibe 7 mm (zur Verwendung mit dem Volumetric)		2.0 0.0	<b>2152841</b> DJ607N	458,00
Schneidscheibe 2 mm mit gewellter Schneide		1.7 0.0	<b>2152842</b> C302W	360,00
Schneidscheibe 3 mm mit gewellter Schneide		1.7 0.0	<b>2152843</b> C303W	360,00
Schneidscheibe 6 mm mit gewellter Schneide		1.7 0.0	<b>2152844</b> C306W	360,00
Streifenscheibe 2x2 mm		2.5 0.0	<b>2152845</b> A302	412,00
Streifenscheibe 3x3 mm		2.5 0.0	<b>2152846</b> A303	412,00
Streifenscheibe 4x4 mm		2.5 0.0	<b>2152847</b> A304	412,00
Streifenscheibe 6x6 mm (auch zum Pommes schneiden verwendbar)		2.5 0.0	<b>2152848</b> AF306	412,00
Streifenscheibe 8x8 mm (auch zum Pommes schneiden verwendbar)		2.5 0.0	<b>2152849</b> AF308	412,00
Streifenscheibe 10x10 mm (auch zum Pommes schneiden verwendbar)		2.5 0.0	<b>2152850</b> AF310	412,00



Scheibendurchmesser 30 cm.



## POMMES FRITES SCHNEIDER RC14

Hochleistungs-Kartoffelschneider für große Cateringbetriebe oder für die Chipsproduktion in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben.



Mobiles Edelstahl-  
untergestell  
(optionales Zubehör)



Chips-Schneideblock  
(optionales Zubehör)



Automatischer Trichter  
Kapazität bis zu 1 500 kg/h  
(25 kg/min)



Pommes-Schneideblock  
(optionales Zubehör)

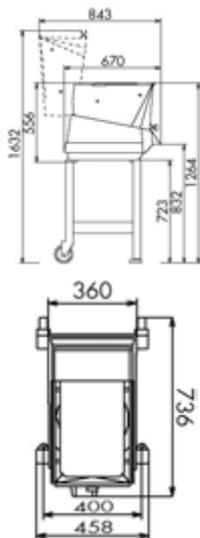
Der RC14 ist für intensiven Gebrauch ausgelegt und bietet ein hohes Maß an Arbeitssicherheit.



**RC14**

**POMMES FRITES SCHNEIDER**

Der RC14 ist ein Pommes Frites Schneider mit hoher Arbeitsleistung und automatischer Befüllung für Großküchen und spezialisierte Produktionseinheiten. Funktionen: 8 x 8, 10 x 10, 12 x 12 oder 14 x 14 mm Querschnitt.



		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Pommes Frites Schneider ohne Klingeneinsatz und ohne Schneidblock, Stundenleistung: bis zu 1500 kg - 400 V 230/400 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 360x670x560		37.0 0.37	<b>2152856</b> DRC143	4.126,00
Pommes Frites Schneider ohne Klingeneinsatz und ohne Schneidblock, Stundenleistung: bis zu 1500 kg - 230 V 230V - 1N - 50 Hz L x B x H: 360x670x560		37.0 0.37	<b>2152857</b> DRC14	4.126,00
Klingeneinsatz für Pommes Frites 8 mm		1.0 0.0	<b>2152859</b> CHB80U0620	226,00
Klingeneinsatz für Pommes Frites 10 mm		5.5 0.0	<b>2152860</b> CHB100U0621	226,00
Klingeneinsatz für Pommes Frites 12 mm		1.0 0.0	<b>2152861</b> CHB120U0622	226,00
Klingeneinsatz für Pommes Frites 14 mm		1.0 0.0	<b>2152862</b> CHB140U0623	226,00
Schneidblock für Kartoffelscheiben 4 mm		0.9 0.0	<b>2152863</b> CB-4-RC140U0624	205,00
Schneidblock für Kartoffelscheiben 6 mm		0.9 0.0	<b>2152864</b> CB-6-RC140U0625	205,00
Schneidblock für Kartoffelscheiben 8 mm		0.9 0.0	<b>2152865</b> CB-8-RC140U0626	205,00
Fahrbares Gerätegestell		15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00
Fahrbares Gestell für GN-Behälter 2/1 (abgebildeter GN Behälter nicht inkludiert)		20.0 0.0	<b>2152819</b> 653224 · TTX21	934,00

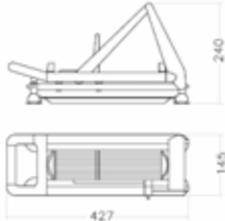


Schubstange für fahrbares Gestell als Zubehör (0D6491) auf Anfrage erhältlich



# HINWEISE ZUR WAHL VON HANDSCHNEIDEMASCHINEN

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p>CT6</p>	<p>Restaurants, Schnellimbiss, Cateringbetriebe</p> <p>Anwendungsbereiche: zum Garnieren von Imbissen und der Dekoration von Platten in Restaurants, Hotels, Partyservice und Cateringbetrieben</p>	<p>Geschnittene Tomaten können im Ganzen entnommen werden. Bedienerfreundlich.</p>
 <p>DTA</p>	<p>Restaurants, Schnellimbiss, Bars</p> <p>Kalte Küche, Anrichten von Salaten, Verarbeitung von Zitrusfrüchten und Nachspeisen.</p>	<p>Sehr einfach zu bedienendes, manuelles Gerät. Ausgezeichnete Schneideergebnisse bei allen Arten von Früchten</p>
 <p>CF4</p>	<p>Restaurants, Pommes Frites-Herstellung, kleine Catering-Betriebe.</p> <p>Frische Zubereitung von Chips und Pommes Frites.</p>	<p>Robust, geeignet für professionellen Einsatz. Reinigungsfreundlich.</p>



**CT6**

**MANUELLER TOMATENSCHNEIDER**

Der CT6 ermöglicht das Schneiden von Tomaten in gleichmäßige Scheiben unter Beibehaltung ihrer ursprünglichen Form. Ausführung in Aluminium und Edelstahl. Wird mit Klingeneinsatz geliefert.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Tomatenschneider komplett 6 mm <b>L x B x H: 145x427x240</b>				
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>		3.0	<b>2152866</b> CT6	★ 308,00
2152868 Führungsschlitten zu Tomatenschneider 6 mm	1	0.0		
2152867 Klingeneinsatz 6 mm	1			
Klingeneinsatz 6 mm		0.3 0.0	<b>2152867</b> CB6	★ 101,00
Führungsschlitten zum Tomatenschneider 6 mm		0.36 0.0	<b>2152868</b> TG6	101,00

## SpeeDelight – vielseitig verwendbar und anschaulich erklärt!

Technische Erklärungen und tolle Rezepte als Videoclip!

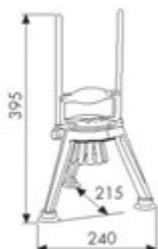
Alle Fragen, die Sie hinsichtlich des SpeeDelight Kontaktgrills haben, werden anschaulich und nachvollziehbar erklärt. Und tolle Rezepte mit vielseitigen Snacks finden Sie hier auch.

Schauen Sie einfach bei uns rein:



<https://www.youtube.com/user/ElectroluxProDACH/videos>





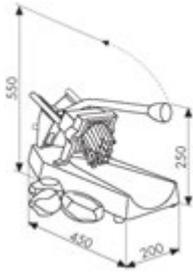
**DTA**

**TOMATEN-, ZITRUS- UND APFELTEILER**

Der DTA schneidet je nach gewähltem Schneidgatter Tomaten, Orangen und Zitronen in 4, 6, 8 oder 12 Teile sowie Äpfel in 8 oder 12 Teile mit zentriertem Gehäuseausschneider.

		kg Elf. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Tomaten- und Zitrusfruchtteiler mit Gatter und Druckplatte, 4 Portionen <b>L x B x H: 240x215x395</b>		1.7	<b>2152869</b> DTAT4	261,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152879	Druckplatte 4/8 Portionen	1		
2152873	Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 4 Portionen	1		
Tomaten- und Zitrusfruchtteiler mit Gatter und Druckplatte, 6 Portionen <b>L x B x H: 240x215x395</b>		1.7	<b>2152870</b> DTAT6	261,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152880	Druckplatte 6/12 Portionen	1		
2152874	Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 6 Portionen	1		
Tomaten- und Zitrusfruchtteiler mit Gatter und Druckplatte, 8 Portionen <b>L x B x H: 240x215x395</b>		1.7	<b>2152871</b> DTAT8	261,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152879	Druckplatte 4/8 Portionen	1		
2152875	Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 8 Portionen	1		
Tomaten- und Zitrusfruchtteiler mit Gatter und Druckplatte, 12 Portionen <b>L x B x H: 240x215x395</b>		1.7	<b>2152872</b> DTAT12	261,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152876	Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 12 Portionen	1		
2152880	Druckplatte 6/12 Portionen	1		
Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 4 Portionen		0.11	<b>2152873</b> TCG4	82,00
Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 6 Portionen		0.11	<b>2152874</b> TCG6	82,00
Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 8 Portionen		0.11	<b>2152875</b> 6TCG8	82,00
Tomaten-, Zitrusfruchtgatter für 12 Portionen		0.11	<b>2152876</b> TCG12	82,00
Apfelgatter für 8 Portionen		0.09	<b>2152877</b> AG8	82,00
Apfelgatter für 12 Portionen		0.09	<b>2152878</b> AG12	82,00
Druckplatte 4/8 Portionen		0.55	<b>2152879</b> PB8	82,00
Druckplatte 6/12 Portionen		0.55	<b>2152880</b> PB12	82,00





**CF4**

**MANUELLER POMMES FRITES SCHNEIDER**

Der CF4 ist ein manueller Pommes Frites Schneider für Restaurants und kleinere Küchen. Bei leichter und gefahrloser Arbeit erzielt man eine ausgezeichnete Schnittgüte. Drei verschiedene Pommes Frites Querschnitte sind möglich.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Pommes Frites Schneider, 7 mm Gatter und Druckplatte, ohne Sockel <b>L x B x H: 200x450x250</b>		2.0	<b>2152881</b> CF407	239,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152888 Druckplatte für CF4 7 mm	1			
2152885 Gatter 7mm	1			
Pommes Frites Schneider, 9 mm Gatter und Druckplatte, ohne Sockel <b>L x B x H: 200x450x250</b>		2.0	<b>2152882</b> CF409	239,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152886 Gatter 9 mm	1			
2152889 Druckplatte für CF4 9 mm	1			
Pommes Frites Schneider, 11 mm Gatter und Druckplatte, ohne Sockel <b>L x B x H: 200x450x250</b>		2.0	<b>2152883</b> CF411	239,00
Serienmäßiges Zubehör		0.0		
2152887 Gatter 11 mm	1			
2152890 Druckplatte für CF4 11 mm	1			
Sockel für CF4		5.7 0.0	<b>2152884</b> CF4B	104,00
Gatter 7 mm		0.2 0.0	<b>2152885</b> G7CF4	67,00
Gatter 9 mm		0.2 0.0	<b>2152886</b> G9CF4	67,00
Gatter 11 mm		0.2 0.0	<b>2152887</b> G11CF4	67,00
Druckplatte für CF4 7 mm		0.2 0.0	<b>2152888</b> PB7CF4-0D3749	16,00
Druckplatte für CF4 9 mm		0.17 0.0	<b>2152889</b> PB9CF4	16,00
Druckplatte für CF4 11 mm		0.17 0.0	<b>2152890</b> PB11CF4	16,00





## ■ KUTTER K45 / K55 / K70

Leistungsstark und für Langlebigkeit konstruiert, kann der Kutter alle Zutaten Ihrer Zubereitungen hacken, zerkleinern, mixen und emulgieren. Die ideale Maschine für den professionellen Einsatz!

bis zu  
3 700 UpM



Transparenter Deckel mit Schaber für besseres Homogenisieren



Hoher Mittelschaft erhöht die tatsächliche Verarbeitungskapazität



K70



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Impulsfunktion zum groben Hacken großer Teile

Einfaches Emulgieren dank des Schabers – gleichmäßige Ergebnisse in wenigen Sekunden!

# HINWEIS ZUR WAHL EINES KUTTERS

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>K25</b></p>	Restaurants, Imbissbetriebe <input checked="" type="checkbox"/> 10 bis 50 Gedecke Kapazität (z.B. Mayonnaise): bis zu 1kg  Anwendungsbereich: Zerkleinern von Kräutern, mixen von Saucen, faszieren von Fisch & Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geringer Platzbedarf</li> <li>• Leicht zu transportieren</li> <li>• 2,5 l Edelstahlkessel mit glattem Rotor</li> <li>• Transparenter Deckel mit einer Öffnung zum Beigeben von Produkten</li> <li>• 1500 U/min</li> </ul>
 <p><b>K35</b></p>	Restaurants <input checked="" type="checkbox"/> 10 bis 70 Gedecke Kapazität (z.B. Mayonnaise): bis zu 1,8kg  Anwendungsbereich: Zerkleinern von Kräutern, mixen von Saucen, faszieren von Fisch & Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geringer Platzbedarf</li> <li>• Robust, geeignet für Intensive Nutzung</li> <li>• 3,5 l Edelstahlkessel mit schrägem Rotor für schnelles Zerkleinern</li> <li>• Transparenter Deckel mit einer Öffnung zum Beigeben von Produkten</li> <li>• 1 und 2 Geschwindigkeits- Modelle (bis zu 3000 U/min)</li> </ul>
 <p><b>K45-K55-K70</b></p>	Restaurants / Altenheime / Pflegeheime / Catering Betriebe <input checked="" type="checkbox"/> 50 bis 150 Gedecke (je nach Modell)  Kapazität (z.B. Mayonnaise): K45: bis zu 2 kg K55: bis zu 2,5 kg K70: bis zu 3,5 kg  Hauptanwendungsbereich: Herstellung von Füllungen, Pasteten, Cremes, Gewürzmischungen Emulgieren: Herstellung von flüssigen Mischungen, Breikost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robust, geeignet für intensive Nutzung</li> <li>• Maximale Geschwindigkeit bis zu 3700 U/min. (Modelle mit variabler Geschwindigkeit)</li> <li>• Perfektes Emulgieren</li> <li>• Deckel leicht zu demontieren und geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Hoher Mittelschaft erhöht die tatsächliche Verarbeitungskapazität</li> <li>• Transparenter Deckel mit einer Öffnung zum Beigeben von Produkten</li> <li>• Rotoren mit glatten Messern, abgesetzten Messern und mit microverzahnten Messern erhältlich</li> <li>• Alle Teile, Kessel, Messer und Deckel können in der Spülmaschine schnell und einfach gereinigt werden</li> </ul>
 <p><b>K120S / KE120S</b></p>	Restaurants / Krankenhäuser / Catering Betriebe <input checked="" type="checkbox"/> 100 bis 200 Gedecke  Kapazität (z.B. Mayonnaise): bis 6 kg Zerkleinern von Kräutern, mixen von Saucen, faszieren von Fisch & Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Großkapazitäts- Kutter zur Verarbeitung von großen Mengen</li> <li>• Ausgestattet mit abnehmbarem Abstreifer und neuen microverzahnten Rotoren für bessere Emulsionsergebnisse.</li> <li>• Glatte und gezahnte Rotoren optional erhältlich</li> <li>• Modelle mit 2 Geschwindigkeiten oder mit variabler Geschwindigkeit (bis zu 3500 U/min)</li> </ul>
 <p><b>K180S / KE180S</b></p>	Restaurants, Feinkosthersteller, Catering Betriebe <input checked="" type="checkbox"/> 100 bis 300 Gedecke  Kapazität (z.B. Mayonnaise): bis 8 kg Zerkleinern von Kräutern, mixen von Saucen, faszieren von Fisch & Fleisch	

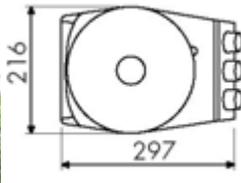
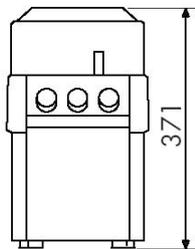
Alle Kutter verfügen über einen Edelstahlkessel mit zentralem Überlaufschutzkanal und einer Edelstahl-Rotorachse. Der Rotor mit schräggestellten Klingen gewährleistet eine gleichmäßige Verarbeitung. Die Magnetschalter mit Kessel und Deckelschließerkennung sorgen für die Sicherheit des Benutzers.



**K25**

**2,5 LITER KUTTER**

Tisch-Kutter. 2,5 Liter Fassungsvermögen. Edelstahl-Kessel. Deckelhaube mit zentraler Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät. Mit einer Geschwindigkeit und mit Impulsfunktion. Deckel und Kessel sind geschirrspülmaschinenfest.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 2,5 l - 1 Geschwindigkeit 1500 U/Min- 230 V, Rotor mit glatten Messern, Edelstahlkessel 220-240 V - 1N - 50 Hz L x B x H: 216x297x371	12.4 0.37	<b>2152891</b> DK25Y	★ 1.025,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152892 2,5 l Edelstahlkessel für Kutter	1		
2152893 Rotor mit glatten Messern 2,5 l	1		
2,5 l Edelstahlkessel für Kutter	0.8 0.0	<b>2152892</b> SSB-C3LT	★ 184,00
Rotor mit glatten Messern 2,5 l	0.15 0.0	<b>2152893</b> SBRCUT OKL463	★ 58,00
Rotor mit microverzahnten Messern 2,5 l	0.15 0.0	<b>2152894</b> ROTM	★ 58,00

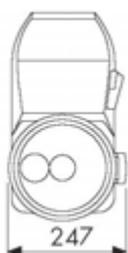
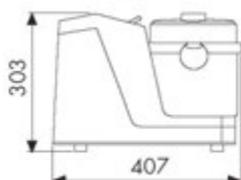




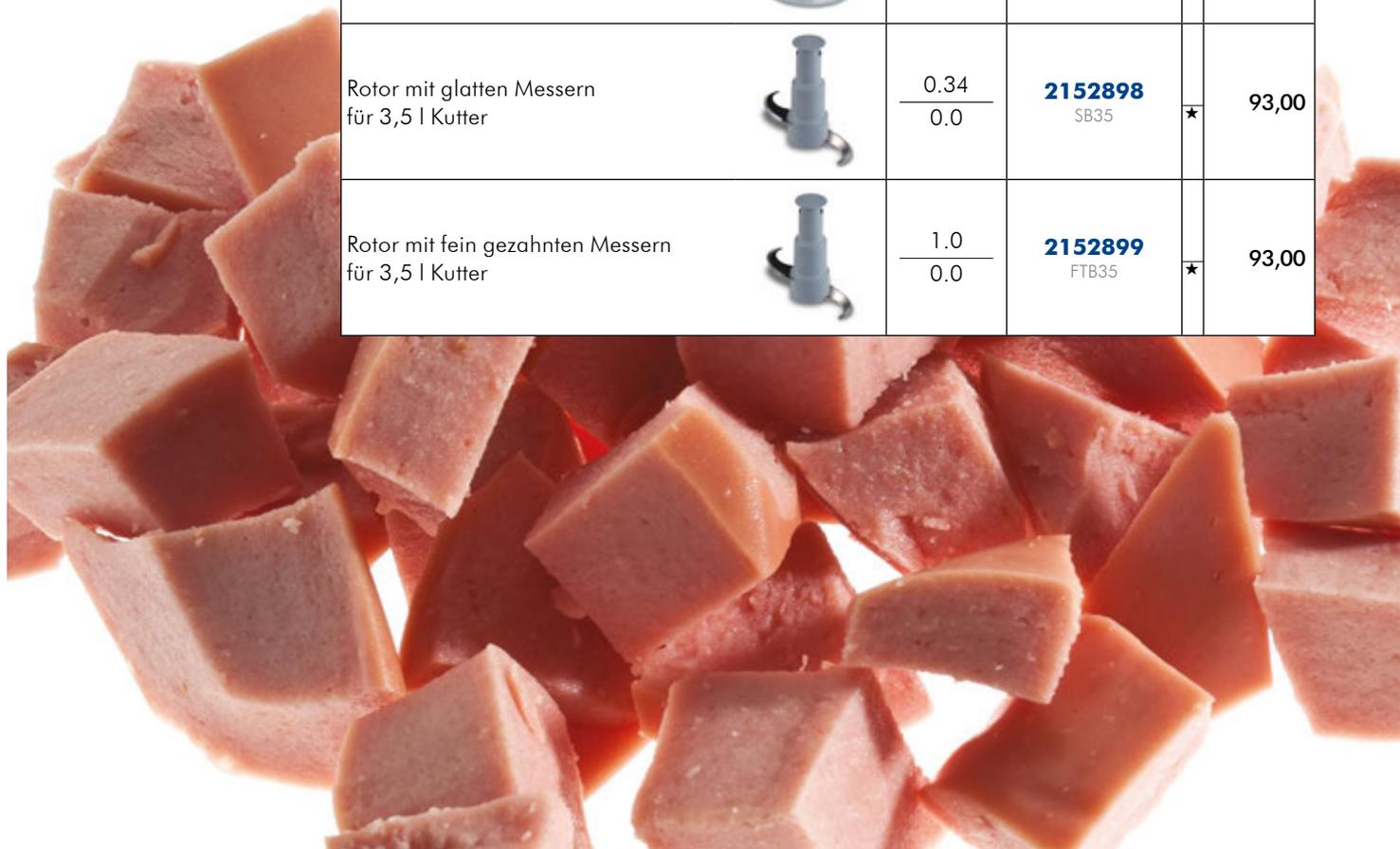
**K35**

**3,5 LITER KUTTER**

Tisch-Kutter. 3,5 Liter Fassungsvermögen. Verarbeitungsmenge von 100 g bis 1,5 kg für Hackarbeiten, Terrinen, Konditorarbeiten, Saucen und Kräuter. Serienmäßig mit Impulsfunktion. Transparenter Deckel mit Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät. Einfach zu bedienen, extra robust und vielseitig einsetzbar. Modelle mit 1 Geschwindigkeit oder 2 Geschwindigkeiten.

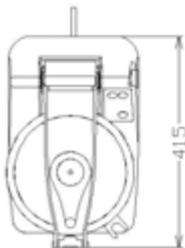
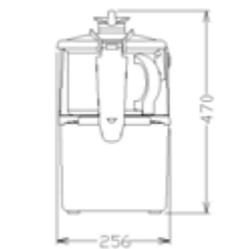
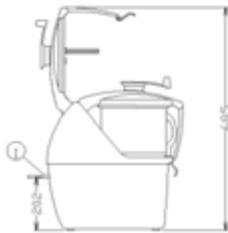


	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 3,5 l - 1 Geschwindigkeit 1500 U/Min. 230 V, Rotor mit feinverzahnten Messern 220-240 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H: 247x407x303</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	15.4 0.5	<b>2152895</b> DK35Y	★ 1.263,00
2152897 Edelstahlkessel für 3,5 l Kutter 1 2152899 Rotor mit fein gezahnten Messern für 3,5 l Kutter 1			
Kutter 3,5l - 2 Geschwindigkeiten 1500/3000 U/Min. 400 V, Rotor mit feinverzahnten Messern 380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 247x407x303</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	15.4 0.5	<b>2152896</b> DK35Y3	★ 1.447,00
2152897 Edelstahlkessel für 3,5 l Kutter 1 2152899 Rotor mit fein gezahnten Messern für 3,5 l Kutter 1			
Edelstahlkessel für 3,5 l Kutter 	1.0 0.0	<b>2152897</b> BX350KJ004	226,00
Rotor mit glatten Messern für 3,5 l Kutter 	0.34 0.0	<b>2152898</b> SB35	★ 93,00
Rotor mit fein gezahnten Messern für 3,5 l Kutter 	1.0 0.0	<b>2152899</b> FTB35	★ 93,00



**K45****4,5 LITER KUTTER**

Verarbeitungsmenge von 100 g bis 2 Kg. Geeignet zum Hacken, Herstellen von Terrinen, Fisch- und Gemüsepasteten, Konditorarbeiten, Soßen und Kräuterbutter.



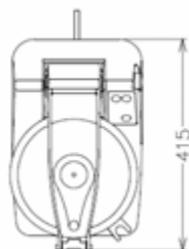
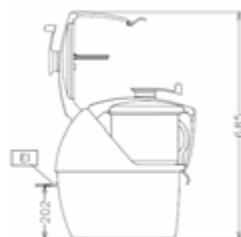
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 4,5 l - 1 Geschwindigkeit 1500 U/Min. 230 V, Rotor mit glatten Messern 230-240 V - 1N - 50 Hz L x B x H: 256x415x470	22.0	<b>2152919</b> DK451V	★ 1.650,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.75		
2152926 Rotor mit glatten Messern für 4,5 l Kutter 1 Deckel mit Emulgierer für 4,5 l Kutter 1 2152925 Edelstahlkessel 4,5 l 1			
Kutter 4,5l - 2 Geschwindigkeiten 1500/3000 U/min. 400 V, Rotor mit microverzahnten Messern 380-440 V - 3 - 50/60 Hz L x B x H: 256x415x470	22.0	<b>2152923</b> DK452V	1.860,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.9		
Deckel mit Emulgierer für 4,5 l Kutter 1 2152929 Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5 l Kutter 1 2152925 Edelstahlkessel 4,5 l 1			
Kutter 4,5 Liter - variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min - 230 V, Rotor mit microverzahnten Messern 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 256x415x470	22.0	<b>2152924</b> DK45WE	★ 2.132,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	1.0		
Deckel mit Emulgierer für 4,5 l Kutter 1 2152929 Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5 l Kutter 1 2152925 Edelstahlkessel 4,5 l 1			
Edelstahlkessel 4,5 l	1.25 0.0	<b>2152925</b> BOWLK45	253,00
Rotor mit glatten Messern für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152926</b> 653579 · SBRK45	★ 99,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152928</b> 653614 · SBRE45	★ 99,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152929</b> 653580 · MBRK45	★ 99,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152930</b> MBRE45	★ 136,00



**K55**

**5,5 LITER KUTTER**

Tisch-Kutter. 5,5 Liter Fassungsvermögen. Verarbeitungsmenge von 100 g bis 2,5 kg. Geeignet zum Hacken, Herstellen von Terrinen, Fisch- und Gemüsepasteten, Konditorarbeiten, Soßen und Kräuterbutter.

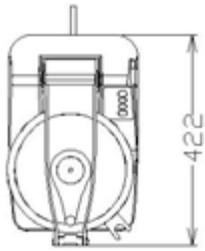
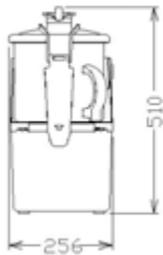
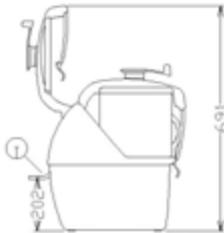


	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 5,5 l - 2 Geschwindigkeiten 1500/3000 U/Min. 400 V, Rotor mit microverzahnten Messern 380-440V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 256x415x470</b>	23.0	<b>2152931</b> DK552V38	2.096,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	1.0		
2152936 Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5 l Kutter 1 2152933 Edelstahlkessel 5,5 l Deckel mit Emulgierer für 5,5 l Kutter 1			
Kutter 5,5l - variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/Min 230V, Rotor mit microverzahnten Messern 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 256x415x470</b>	20.0	<b>2152932</b> DK55VVE	★ 2.377,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	1.3		
2152936 Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5 l Kutter 1 2152933 Edelstahlkessel 5,5 l Deckel mit Emulgierer für 5,5 l Kutter 1			
Edelstahlkessel 5,5 l	1.36 0.0	<b>2152933</b> BOWLK55	★ 261,00
Rotor mit glatten Messern für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152934</b> SBRK55	★ 115,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152935</b> SBRE55	★ 115,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152936</b> MBR-K55	★ 115,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152937</b> DMBRE55	★ 1478,00



**K70****7 LITER KUTTER**

Tisch-Kutter. 7 Liter Fassungsvermögen. Verarbeitungsmenge von 100 g bis 3 kg. Geeignet zum Hacken, Herstellen von Terrinen, Fisch- und Gemüsepasteten, Konditorarbeiten, Soßen und Kräuterbutter.



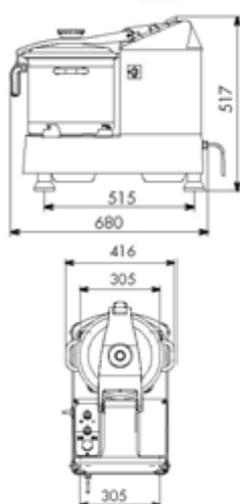
		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 7 I - 2 Geschwindigkeiten 1500/3000 U/Min. 400 V, Rotor mit microverzahnten Messern 380-440 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 256x422x510</b>		24.0	<b>2152938</b> DK702V	2.543,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>		1.2		
2152943	Rotor mit microverzahnten Messern für 7 l Kutter	1		
2152940	Edelstahlkessel 7 l Deckel mit Emulgierer für 7 l Kutter	1 1		
Kutter 7 I - variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/Min - 230 V, Rotor mit microverzahnten Messern 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 256x422x510</b>		24.0	<b>2152939</b> DK70VE	★ 2.877,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>		1.5		
2152943	Rotor mit microverzahnten Messern für 7 l Kutter	1		
2152940	Edelstahlkessel 7 l Deckel mit Emulgierer für 7 l Kutter	1 1		
Edelstahlkessel 7 l		1.61 0.0	<b>2152940</b> BOWLK70	25,00
Rotor mit glatten Messern für 7 l Kutter		0.52 0.0	<b>2152941</b> SBR-K70	★ 125,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 7 l Kutter		0.52 0.0	<b>2152942</b> SBRE70	★ 145,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 7 l Kutter		0.52 0.0	<b>2152943</b> MBR-K70	★ 125,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 7,0 l Kutter		0.52 0.0	<b>2152944</b> DMBRE70	145,00



**KE120S**

**11,5 LITER KUTTER - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT**

Tisch-Kutter mit 11,5 Liter Fassungsvermögen. Mit variabler Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3000 U/Min. Steuerung erfolgt über eine moderne flache Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr. Verarbeitungsmenge von 200 g bis 5 kg. Für alle Hackarbeiten, Emulsionen, Leber- und Fischpasteten, Konditorarbeiten und Saucen.



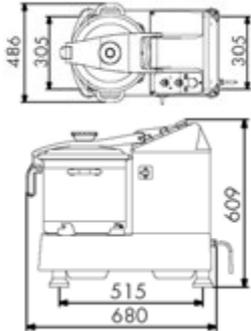
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 11,5l - variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3500 U/Min - 230V, Rotor mit microverzahnten Messern, Kesselwand- und Deckelabstreifer 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 416x680x517</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	58.0 2.2	<b>2152945</b> DKE120S	5.803,00
2152946 Edelstahlkessel für 11,5 l Kutter	3.6	<b>2152946</b> BX115L	673,00
2152946 Edelstahlkessel für 11,5 l Kutter Kesselwand- und Deckabstreifer für K120S und KE120S	0.0		
2152950 Rotor mit microverzahnten Messern für 11,5 l Kutter	1.58	<b>2152947</b> SBR-11,5-0KI618	504,00
Edelstahlkessel für 11,5 l Kutter	0.0		
Rotor mit glatten Messern für 11,5 l Kutter	3.0	<b>2152948</b> KKR1150U0422	504,00
Rotor mit gezahnten Messern für 11,5 l Kutter	0.0		
Rotor mit gezahnten Messern für Fleisch für 11,5 l Kutter	3.2	<b>2152949</b> MR-K115	504,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 11,5 l Kutter	0.0		
Rotor mit gezahnten Messern für 11,5 l Kutter	1.4	<b>2152950</b> MBR115	504,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 11,5 l Kutter	0.0		
Fahrbares Gerätegestell 	15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00



Schubstange für fahrbares Gestell (OD6491) als Zubehör auf Anfrage erhältlich

**KE180S****17,5 LITER KUTTER - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT**

Tisch-Kutter mit 17,5 Liter Fassungsvermögen. Mit variabler Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3000 U/Min. Steuerung erfolgt über eine moderne flache Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr. Verarbeitungsmenge von 500 g bis 8 kg. Für alle Hackarbeiten, Emulsionen, Leber- und Fischpasteten, Konditorarbeiten und Saucen.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kutter 17,5 l - variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3000 U/Min - 400V, Rotor mit microverzahnten Messern, Kesselwand- und Deckelabstreifer 380/440 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 416x680x603</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	68.0 3.0	<b>2152951</b> DKE180S	7.654,00
2152956 Rotor mit microzahnten Messern für 17,5 l Kutter	1		
2152952 Edelstahlkessel für 17,5 l Kutter Kesselwand- und Deckabstreifer für K180S und KE180S	1 1		
Edelstahlkessel für 17,5 l Kutter	4.5 0.0	<b>2152952</b> BX175L	820,00
Rotor mit glatten Messern für Kutter 17,5 l	2.02 0.0	<b>2152953</b> SBR175-OKL026	610,00
Rotor mit gezahnten Messern für 17,5 l Kutter	3.7 0.0	<b>2152954</b> KKR175 OD3712	610,00
Rotor mit gezahnten Messern für Fleisch für 17,5 l Kutter	3.9 0.0	<b>2152955</b> MR-K175	610,00
Rotor mit microzahnten Messern für 17,5 l Kutter	2.0 0.0	<b>2152956</b> MBR175	610,00
Fahrbares Gerätegestell	15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00



Schubstange für fahrbares Gestell (OD6491) als Zubehör auf Anfrage erhältlich

# ROTOREN ■ K ■ TRK

(K45, K55, K70 und TRK45, 55, 70)  
Wählen Sie den perfekten Rotor für Ihre Zubereitung



Rotor mit glatten  
Messern



Rotor mit mikrogezahnten Messern



Rotor mit glatten Emulgiermessern



Rotor mit mikrogezahnten  
Emulgiermessern



Hackfleisch



Mandeln



Spargel



Hummus (Kichererbsen)



Schokolade



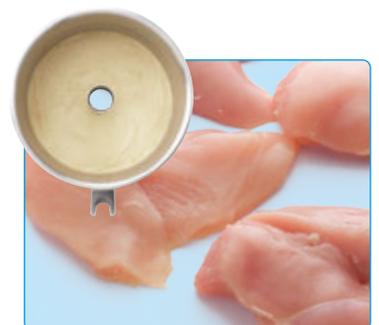
Paprika



Tomaten



Frische Kräuter



Hühnerfleisch



## ■ KOMBIMASCHINEN: KUTTER & GEMÜSESCHNEIDER TRK

3 in 1! Grenzenlose Kreativität mit den TRK-Kombigeräten.  
3 Funktionen: Gemüseschneider, Kutter, Emulgierer. 3 Größen: 4,5; 5,5 und 7 Liter.  
Variable Geschwindigkeit von 300 bis 880 UpM (Gemüseschneider)  
und bis zu 3 700 UpM (Kutter).



Runder Edelstahltrichter  
(215 cm<sup>2</sup>)



Flaches, wasserfestes  
Bedienfeld (IP55)



Einfülltrichter mit Stößel  
für Stängengemüse  
(Ø 60 mm)



Leichtes, sicheres und schnelles Umrüsten von der  
Kutter/Emulgier- zur Gemüseschneidefunktion dank des  
Neigungssystems und der automatischen  
Geschwindigkeitsbegrenzungsvorrichtung.



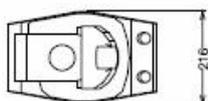
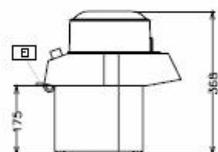
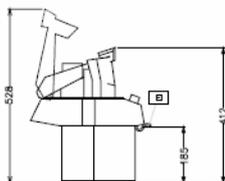
Transparenter Deckel mit  
Schaber für gleichmäßige  
Durchmischung

# HINWEIS ZUR WAHL VON KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER KOMBI'S

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>MULTI GREEN</b></p>	<p>Kleine Restaurants / Imbissbetriebe</p> <p>Kutterfunktion: Grob und fein hacken, Saucen, faschieren von Fleisch &amp; Fisch</p> <p>✘ 10 bis 50 Portionen</p> <p>Kutter Kapazität (z.B. Mayonnaise): bis zu 1 kg</p> <p>Gemüseschneiderfunktion: Frisches Gemüse für Sandwiches und Salate</p> <p>✘ bis zu 70 Portionen</p> <p>Gemüseschneider Kapazität: bis zu 50 kg/h (Abhängig vom Schnitt und Produkt)</p>	<p>Kutter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geringer Platzbedarf</li> <li>• Flexibel Aufstellbar</li> <li>• 2,5 l Edelstahlkessel mit glattem Rotor (Messer)</li> <li>• Transparenter Deckel mit Nachfüllöffnung</li> <li>• 1500 U/min</li> </ul> <p>Gemüseschneider:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schneiden, Reiben und Streifenschneiden (kein Würfeln möglich)</li> <li>• Lang- Gemüseschacht</li> <li>• Gemüseschneidaufsatz und Schneidscheiben sind 100% spülmaschinenfest</li> <li>• Edelstahl Schneidscheiben (Ø 17,5 cm)</li> </ul>
 <p><b>TRK45-TRK55-TRK70</b></p>	<p>Restaurants, öffentliche Betriebe, Catering-Unternehmen, Kindergärten, Altenheime</p> <p>Kutterfunktion : Grob und fein hacken, Saucen, faschieren von Fleisch &amp; Fisch, Emulgieren</p> <p>✘ 50 bis 150 Portionen (abhängig vom Modell)</p> <p>Kutter Kapazität (z.B. Mayonnaise):</p> <p>TRK45: bis zu 2 kg TRK55: bis zu 2,5 kg TRK70: bis zu 3,5 kg</p> <p>Gemüseschneiderfunktion : Frisches Gemüse und Obst</p> <p>✘ 100 bis 400 Portionen bis zu 800 Portionen im Catering</p> <p>Gemüseschneider Kapazität: Bis zu 450 kg/h (Abhängig vom Schnitt und Produkt)</p>	<p>Kutter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Robust, für starke Beanspruchung</li> <li>• Bis 3700 Umdrehungen / Minute</li> <li>• Durchsichtiger Deckel mit Zugabeöffnung für einfaches Nachfüllen und Überwachung des Produktionsvorganges</li> <li>• Deckel mit Kesselwandschaber, leicht zu demontieren und geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Optimierte Kesselkapazität (bis zu 75% nutzbar)</li> <li>• Gerundete Ecken für leichte Reinigung</li> </ul> <p>Gemüseschneider:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Große Schnittvielfalt</li> <li>• Großer, runder Trichter 215 cm</li> <li>• 100% spülmaschinenfest – alle Teile die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können in der Spülmaschine gereinigt werden</li> <li>• Herausnehmbare Schneidekammer – kein Lebensmittelkontakt mit dem Motorblock</li> <li>• Mehr als 40 verschiedene Edelstahl-Schneid- und Reibescheiben (Ø 20 cm)</li> </ul>


**MULTI GREEN**
**KOMBIGERÄT KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER**

Die Multi Green besitzt zwei wesentliche Funktionen in der Gemüsezubereitung: als Gemüseschneider mit Einfülltrichter und als Kutter mit 2,5 Liter-Kessel und Sichtdeckel.



		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kombigerät Kutter/Gemüseschneider - mit Gemüseeinfülltrichter aus Kunststoff, Auswurfscheibe und 2,5 Liter Edelstahlkutterkessel; Geschwindigkeit 1500 U/Min 230V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H: 220x360x420</b>		14.0 0.37	<b>2152957</b> DMUGYXND5	★ 1.304,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>				
Gemüseschneidaufsatz	1			
Kutter Ausrüstung (Edelstahlkessel, Deckel, Rotor)	1			
Scheiben Set (TD2-2 mm Schneidscheibe, TD5-5 mm Schneidscheibe, RD2-2 mm Reibscheibe).		0.8 0.0	<b>2152749</b> DKMUG	★ 140,00
Rotor mit glatten Messern 2,5 l		0.15 0.0	<b>2152893</b> SBRCUT OKL463	★ 58,00
Rotor mit microverzahnten Messer 2,5 l		0.15 0.0	<b>2152894</b> ROTM	★ 58,00
2,5 l Edelstahlkessel für Kutter		0.8 0.0	<b>2152892</b> SSB-C3LT	★ 184,00
Reibscheibe 2 mm		0.5 0.0	<b>2152750</b> RD2	★ 62,00
Reibscheibe 3 mm		0.5 0.0	<b>2152751</b> RD3	★ 62,00
Reibscheibe 4 mm		0.5 0.0	<b>2152752</b> RD4	★ 62,00
Reibscheibe 7 mm		0.5 0.0	<b>2152753</b> 653005 · RD7	★ 62,00
Schneidscheibe 2 mm		0.15 0.0	<b>2152754</b> TD2	★ 52,00
Schneidscheibe 3 mm		0.15 0.0	<b>2152755</b> TD3	★ 52,00
Schneidscheibe 5 mm		0.5 0.0	<b>2152756</b> TD5	★ 52,00
Schneidscheibe 7 mm		0.5 0.0	<b>2152757</b> TD7	★ 52,00
Streifenscheibe 2x2 mm		0.5 0.0	<b>2152758</b> ED2	★ 98,00
Streifenscheibe 4x4 mm		0.5 0.0	<b>2152759</b> ED4	★ 98,00



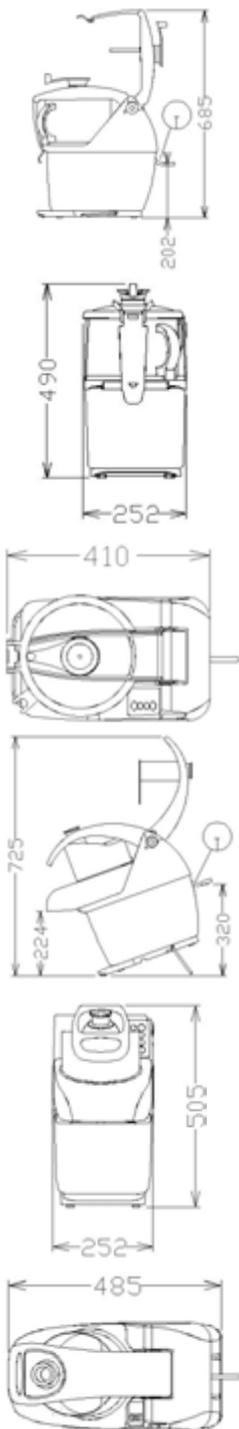
Scheibendurchmesser 17,5 cm



**TRK45**

**KOMBIGERÄTE KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER**

Der TRK45 ist ein Kombigerät Kutter/Gemüseschneider mit variabler Geschwindigkeitsregelung für Restaurantbetriebe mit bis zu 400 Mahlzeiten. Der Gemüseschneider beinhaltet einen Einfülltrichter mit Druckhebel und eingebautem Langgemüsetrichter. Der Kutter besteht aus einem 4,5 Liter-Edelstahlkessel, einem Rotor mit glatten oder gezahnten Messern und einem transparenten Sicherheitsdeckel mit abnehmbarer Dichtung und Kesselschaber.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kombigerät Kutter/Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 4,5 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl. 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x485x505</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	27.4 1.0	<b>2152958</b> DTRK45VVE	★ 2.971,00
Auswurfflügel 1 Deckel mit Emulgierer für 4,5 l Kutter 1 2152929 Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5 l Kutter 1 2152925 Edelstahlkessel 4,5 l 1			
Edelstahlkessel 4,5 l	1.25 0.0	<b>2152925</b> BOWLK45	★ 253,00
Rotor mit glatten Messern für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152926</b> SBR-K45	★ 99,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152928</b> SBRE45	★ 99,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152929</b> MBR-K45	★ 99,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152930</b> MBRE45	★ 136,00
Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben	26.0 0.0	<b>2152762</b> WORKTABLE OD2522	★ 1.528,00



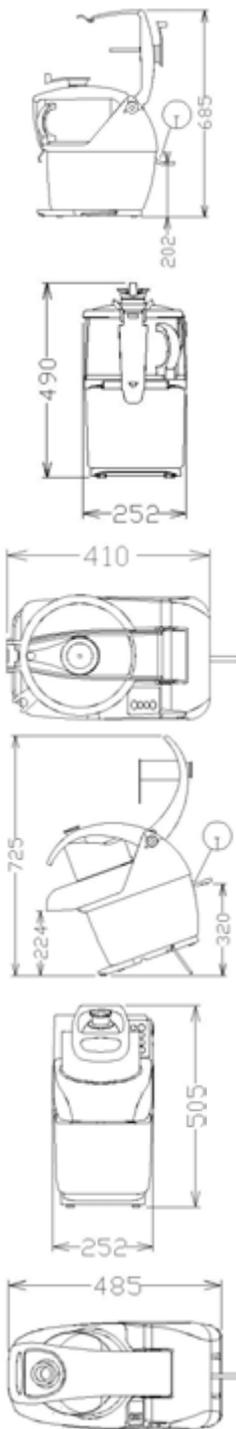
Scheiben mit Durchmesser 20 cm.



**TRK55**

**KOMBIGERÄTE KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER**

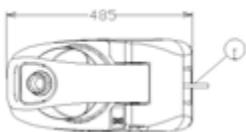
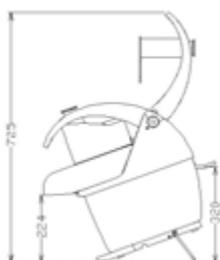
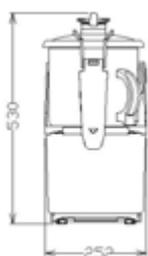
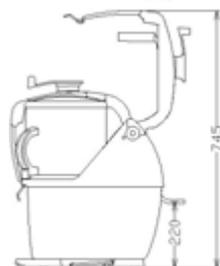
Der TRK55 ist ein Kombigerät Kutter/Gemüseschneider mit variabler Geschwindigkeitsregelung für Restaurantbetriebe mit bis zu 450 Mahlzeiten. Der Gemüseschneider beinhaltet einen Einfülltrichter mit Druckhebel und eingebautem Langgemüsetrichter. Der Kutter besteht aus einem 5,5 Liter-Edelstahlkessel, einem Rotor mit glatten oder gezahnten Messern und einem transparenten Sicherheitsdeckel mit abnehmbarer Dichtung und Kesselschaber.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kombigerät Kutter/Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 5,5 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl. 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x485x505</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	27.4 1.3	<b>2152959</b> DTRK55VVE	★ 3.133,00
Auswurfflügel 1 2152936 Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5 l Kutter 1 2152933 Edelstahlkessel 5,5 l 1 Deckel mit Emulgierer für 5,5 l Kutter 1			
Edelstahlkessel 5,5 l	1.36 0.0	<b>2152933</b> BOWLK55	★ 261,00
Rotor mit glatten Messern für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152934</b> SBR-K55	★ 115,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152935</b> 653665 · SBRE55	★ 115,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152936</b> MBR-K55	★ 115,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 5,5 l Kutter	0.46 0.0	<b>2152937</b> MBRE55	★ 147,00
Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben	26.0 0.0	<b>2152762</b> WORKTABLE OD2522	1.528,00



Scheiben mit Durchmesser 20 cm.



**TRK70**

**KOMBIGERÄTE KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER**

Der TRK70 ist ein Kombigerät Kutter/Gemüseschneider mit variabler Geschwindigkeitsregelung für Restaurantbetriebe mit bis zu 500 Mahlzeiten. Der Gemüseschneider beinhaltet einen Einfülltrichter mit Druckhebel und eingebautem Langgemüsetrichter. Der Kutter besteht aus einem 7 Liter-Edelstahlkessel, einem Rotor mit glatten oder gezahnten Messern und einem transparenten Sicherheitsdeckel mit abnehmbarer Dichtung und Kesselschaber.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Kombigerät Kutter/Gemüseschneider, variable Geschwindigkeitsregelung von 300 bis 3700 U/min. Lieferung inklusive 7 Liter Edelstahlkessel, Rotor mit microverzahnten Messern und Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl. 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 252x485x530</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	27.9 1.5	<b>2152960</b> DTRK70VVE	3.714,00
Auswurf­flügel 1 2152943 Rotor mit microverzahnten Messern für 7 l Kutter 1 2152940 Edelstahlkessel 7 l 1 Deckel mit Emulgierer für 7 l Kutter 1			
Edelstahlkessel 7 l	1.61 0.0	<b>2152940</b> BOWLK70	265,00
Rotor mit glatten Messern für 7 l Kutter 	0.52 0.0	<b>2152941</b> SBR-K70	★ 125,00
Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 7 l Kutter 	0.52 0.0	<b>2152942</b> SBRE70	★ 145,00
Rotor mit microverzahnten Messern für 7 l Kutter 	0.52 0.0	<b>2152943</b> MBR-K70	★ 125,00
Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 7 l Kutter 	0.52 0.0	<b>2152944</b> DMBRE70	145,00
Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben 	26.0 0.0	<b>2152762</b> WORKTABLE OD2522	1.528,00



Scheiben mit Durchmesser 20 cm.

**ZUBEHÖR TRK**
**SCHNEIDSCHLEIBEN**

Schleiben mit Durchmesser 20 cm für TRK. Auch geeignet für TRS und TR210 Modelle. Jede Schleibe wird serienmäßig mit einem Wandhalter geliefert. Mehrere Wandhalter können zu einem großen Wandhalter zusammengebaut werden.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Reibschleibe 2 mm - spülmaschinenfest		0.5	<b>2152771</b> J2X0D0815	★ 82,00
Reibschleibe 3 mm - spülmaschinenfest		0.0	<b>2152772</b> J3X	★ 82,00
Reibschleibe 4 mm - spülmaschinenfest		0.5	<b>2152773</b> J4X	★ 82,00
Reibschleibe 7 mm - spülmaschinenfest		0.0	<b>2152774</b> J7X	★ 82,00
Reibschleibe 9 mm - spülmaschinenfest		0.5	<b>2152775</b> J9X	★ 82,00
Reibschleibe K für Kartoffeln und Brot - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152776</b> KX	★ 82,00
Reibschleibe P für Hartkäse - spülmaschinenfest		0.5 0.0	<b>2152777</b> PX	★ 82,00
S-Messer Schneidschleibe 0,6 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152778</b> C06SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 1 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152779</b> C1SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 2 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152780</b> C2SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 3 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152781</b> C3SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 4 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152782</b> C4SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 5 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152783</b> C5SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 6 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152784</b> C6SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 8 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152785</b> C8SX	★ 128,00
S-Messer Schneidschleibe 10 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152786</b> C10SX	★ 131,00
S-Messer Schneidschleibe 12 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152787</b> C12SX	★ 131,00
S-Messer Schneidschleibe 13 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>650165</b> C13SX	★ 131,00

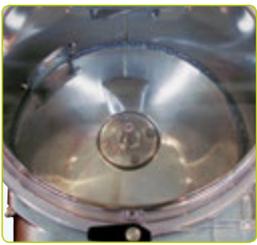
**ZUBEHÖR TRK**

**SCHNEIDSCHNEIBEN**

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 2 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152789</b> 650089 · C2WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152790</b> C3WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152791</b> C6WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152792</b> C8WX	★ 133,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152793</b> C10WX	★ 133,00
Streifenschneider 2x2 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152794</b> AS2XX	★ 203,00
Streifenschneider 2x8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152795</b> AS2X8X	★ 203,00
Streifenschneider 2x10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152796</b> AS2X10X	★ 196,00
Streifenschneider 3x3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152797</b> AS3XX	★ 196,00
Streifenschneider 4x4 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152798</b> AS4XX	★ 196,00
Streifenschneider 6x6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152799</b> AS6XX	★ 196,00
Streifenschneider 8x8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152800</b> AS8XX	★ 196,00
Streifenschneider 10x10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152801</b> AS10XX	★ 196,00
Würfelgatter 5x5 mm - spülmaschinenfest		0.341 0.0	<b>2152802</b> MT05	★ 195,00
Würfelgatter 8x8 mm - spülmaschinenfest		0.325 0.0	<b>2152803</b> MT08	★ 161,00
Würfelgatter 10x10 mm - spülmaschinenfest		0.29 0.0	<b>2152804</b> MT10-TRK2	★ 161,00
Würfelgatter 12x12 mm - spülmaschinenfest		0.339 0.0	<b>2152805</b> MT12	★ 161,00
Würfelgatter 20x20 mm - spülmaschinenfest		0.28 0.0	<b>2152806</b> MT20T	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 6 mm - spülmaschinenfest		0.49 0.0	<b>2152807</b> FT06	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 8 mm - spülmaschinenfest		0.448 0.0	<b>2152808</b> FT08	★ 161,00
Pommes Frites Gatter 10 mm - spülmaschinenfest		0.408 0.0	<b>2152809</b> FT10	★ 161,00
Scheiben-Set Bistro (C2SX, C5SX, J2X) - spülmaschinenfest		5.0 0.0	<b>2152810</b> SCEQXX	★ 292,00
Scheiben-Set Gastronomie (C2SX, C5SX, J2X, AS4XX, C10PSX, MT10T) - spülmaschinenfest		5.0 0.0	<b>2152811</b> SCREQXX	★ 722,00



## GEMÜSESCHÄLMASCHINEN T-SERIEN



Transparenter Deckel mit abnehmbarer Sprühpistole



Abrasive Schältscheibe und Zylinder



T10E/T15E



Flache und wasserfeste Bedienblende mit Programmzeitwahl (IP55)



Große Öffnung für leichtes Entladen



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- **100 bis 500 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Gemüseschälen, -bürsten, -waschen und -schleudern



- **T10E:** 10 kg Kapazität pro Charge  
Maximale Leistung: 160 kg/h
- **T15E:** 15 kg Kapazität pro Charge  
Maximale Leistung: 240 kg/h

- Edelstahlkonstruktion
- Plattendrehgeschwindigkeit: **300 U<sub>p</sub>M**
- Abnehmbare, mit abrasivem Lavamaterial beschichtete Drehscheibe garantiert **ein perfektes Schälergebnis und Langlebigkeit**
- Optional sind weitere Scheiben (Messerschältscheibe, Zwiebelschältscheibe, Muschelscheibe, Bürsttscheibe) und ein **Trockenkorb** erhältlich
- **Sicherheit:** der Motor hält an, wenn Deckel oder Tür während des Betriebs geöffnet werden

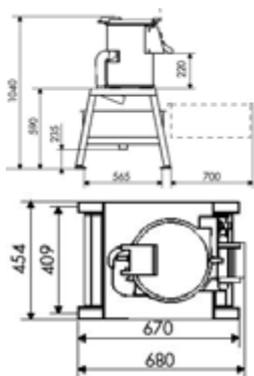
# HINWEIS ZUR SCHÄLMASCHINEN WAHL

	KUNDEN	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>T5S</b></p>	<p>T5S : Restaurants / Altenheime</p> <p>✘ 30 – 100 Gedecke</p> <p>Kapazität: 5 kg Produktivität: 80 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit langlebiger "Carborundum" Schälscheibe</li> <li>• Große Entladetür für schnelle Entladung und hohe Produktivität</li> <li>• Transparenter Deckel zur Kontrolle des Schälergebnisses</li> <li>• Filtertisch als Option erhältlich</li> <li>• Messerschälscheibe und Schleuderkorb als Option erhältlich</li> <li>• Mit Zeitautomatik</li> </ul>
 <p><b>T5E/T5M - T8E/T8M</b></p>	<p>T5E/T8E : Restaurants / Gemüsefachhandel</p> <p>✘ T5E 30 – 100 Gedecke</p> <p>Kapazität: 5 kg Produktivität: 80 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p> <p>✘ T8E 80 – 150 Gedecke</p> <p>Kapazität: 8 kg Produktivität: 130 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herausnehmbare Schälkammer für besseren Transport der geschälten Produkten</li> <li>• Schälkammer kann komplett zum Reinigen abgebaut werden</li> <li>• Integrierte Handbrause</li> <li>• Integrierter Filterkorb</li> </ul>
 <p><b>T10E / T15E</b></p>	<p>T10E/T15E : Restaurants / Catering / Altenheime</p> <p>✘ T10E 50 – 200 Gedecke</p> <p>Kapazität: 10 kg Produktivität: 160 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p> <p>✘ T15E 80 – 300 Gedecke</p> <p>Kapazität: 15 kg Produktivität: 240 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit langlebiger "Carborundum" Schälscheibe</li> <li>• Große Entladetür für schnelle Entladung und hohe Produktivität</li> <li>• Transparenter Deckel zur Kontrolle des Schälergebnisses, inklusive Handbrause</li> <li>• Filtertisch als Option erhältlich</li> <li>• Messerschälscheibe, Zwiebelschälscheiben und Schleuderkorb als Option erhältlich</li> <li>• Mit Zeitautomatik</li> </ul>
 <p><b>Ti25 T25E</b></p>	<p>Krankenhäuser / Catering / Großküchen</p> <p>✘ 100 bis 500 Gedecke</p> <p>Kapazität: 25 kg Produktivität: +400 kg/h (inklusive Belade- und Entladevorgang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit langlebiger "Carborundum" Schälscheibe</li> <li>• Große Entladetür für schnelle Entladung und hohe Produktivität</li> <li>• Schnell- Schälzyklus</li> <li>• Herausnehmbare Schälscheibe erleichtert das Reinigen</li> <li>• Geneigter Schälzylinder erleichtert das Beladen und Entladen (nur Ti25)</li> <li>• Integrierter Filtertisch (nur Ti25)</li> <li>• Filterwagen als Option erhältlich (T25E)</li> </ul>

Die Dito Sama Schälmaschinen-Produktreihe wurde für die Gemüseverarbeitung in Küchen konzipiert und garantiert dem Kunden den Genuss von frischem Gemüse. Dito Sama Schälmaschinen gehören zur Grundausstattung einer modernen Küche und sind die perfekte Lösung für das Schälen von Gemüse.

**T5S****5 KG GEMÜSESCHÄLMASCHINE**

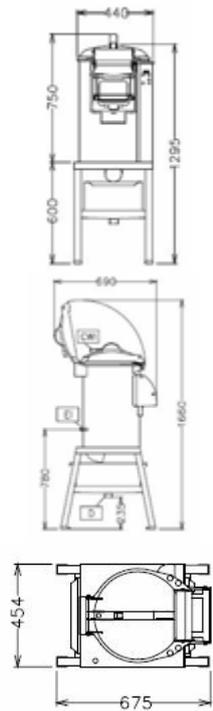
5 kg Ladekapazität. Für 30 bis 100 Gedecke. Edelstahl-Konstruktion. Transparenter Deckel. Zeitschaltuhr und Not-Aus-Schalter. Durch Klappen- und Deckelöffnung angesteuerter Motor.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschäler 5 kg - 230 V - Carborundum-Reibscheibe 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 314x485x450	17.0 0.12	<b>2152961</b> DT5S	★ 2.069,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152963 Carborundum-Reibscheibe für Gemüseschäler 5 kg	1		
Gemüseschäler 5 kg - 230 V - Carborundum-Reibscheibe und Edelstahl-Filtergestell 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 494x680x1140	27.0 0.12	<b>2152962</b> DT5STN	3.100,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152966 Edelstahl Filtergestell inkl. Filterkorb (montiert)	1		
2152963 Carborundum-Reibscheibe für Gemüseschäler 5 kg	1		
Carborundum-Reibscheibe für Gemüseschäler 5 kg	2.2 0.0	<b>2152963</b> AP5S 033460	154,00
Messerscheibe für Gemüseschäler 5 kg	5.0 0.0	<b>2152964</b> KP55 0KQ400	308,00
Waschscheibe für Gemüseschäler 5 kg	1.12 0.0	<b>2152965</b> WP5S 0KL460	308,00
Edelstahl Filtergestell inkl. Filterkorb (montiert)	14.0 0.0	<b>2152966</b> FTSHAVP	★ 1.033,00



Modelle T5E und T8E sind auf Anfrage erhältlich



## T10E/T15E

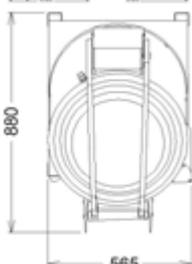
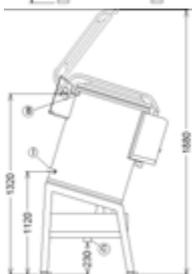
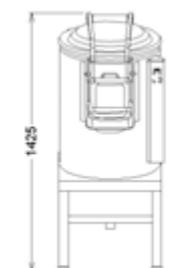
### SCHÄLMASCHINEN 10 UND 15 KG

Maschinen zum Einsatz für verschiedene Gemüsevorbereitungen: Waschen, Bürsten, Schälen und Schleudern von Gemüse. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr. Konstruktion aus Edelstahl, Transparenter Deckel. Anschluss für Magnetventil. T10E : 10/12 kg/Charge für 50 bis 200 Mahlzeiten. T15E : 15/18 kg/Charge für 80 bis 300 Mahlzeiten. Scheibenumdrehungen: 300 U Min. Wasser-Verbrauch: 7/8 l/Min.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschäler 10 kg - 230 V - inkl. Carborundum Reibscheibe 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 440x690x680 Serienmäßiges Zubehör	39.0 0.37	<b>2152967</b> DT10E1	3.045,00
2152971 Carborundum-Reibscheibe für T10/T15 1			
Gemüseschäler 10 kg - 400 V - inkl. Carborundum Reibscheibe 200-240/380-440 V - 3 - 50/60 Hz L x B x H: 440x690x680 Serienmäßiges Zubehör	39.0 0.37	<b>2152968</b> DT10E324	2.929,00
2152971 Carborundum-Reibscheibe für T10/T15 1			
Gemüseschäler 15 kg - 230 V - Reibscheibe 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 440x690x750 Serienmäßiges Zubehör	40.0 0.37	<b>2152969</b> DT15E1	3.330,00
2152971 Carborundum-Reibscheibe für T10/T15 1			
Gemüseschäler 15 kg - 400 V - Reibscheibe 200-240/380-440 V - 3 - 50/60 Hz L x B x H: 440x690x750 Serienmäßiges Zubehör	40.0 0.37	<b>2152970</b> DT15E324	3.330,00
2152971 Carborundum-Reibscheibe für T10/T15 1			
Carborundum-Reibscheibe für T10/T15	8.0 0.0	<b>2152971</b> AP15 033459	345,00
Carborundum-Reibscheibe für grosse Zwiebeln für T10/T15	8.0 0.0	<b>2152972</b> APLO15 033377	436,00
Carborundum-Reibscheibe für kleine Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch für T10/T15, DM 388mm	8.0 0.0	<b>2152973</b> APO15 0D1763	436,00
Messerscheibe für T10/T15	8.0 0.0	<b>2152974</b> KP15 0KQ615	551,00
Waschscheibe	2.52 0.0	<b>2152975</b> WP15 0KQ402	436,00
Schleuderkorb für T10	2.0 0.0	<b>2152976</b> DB10	322,00
Schleuderkorb für T15	2.0 0.0	<b>2152977</b> DB15	334,00
Edelstahl Filtergestell inkl. Filterkorb (montiert)		<b>2152966</b> FTSHAVP	1.033,00



Modelle T5E und T8E sind auf Anfrage erhältlich

**Ti25****25 KG GEMÜSESCHÄLMASCHINE**

25 kg Ladekapazität. Für 100 bis 500 Gedecke. Edelstahl-Konstruktion mit Filtergestell. Carborundum Reibscheibe und seitliche Reibflächen für beste Schälergebnisse. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr. Durch Klappen- und Deckelöffnung angesteuerter Motor.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschäler 25 kg - Reibscheibe, auf Untergestell mit Filterkorb 230/400 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 565x880x1425	90.0 0.9	<b>2152978</b> DTI25F35	7.581,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152979 Carborundum-Reibscheibe für 25 kg Schälmaschine	1		
Carborundum-Reibscheibe für 25 kg Schälmaschine	12.0 0.0	<b>2152979</b> AP-TI250U0638	769,00



Günstigeres Standmodell auf Anfrage erhältlich.

## Wissen für die Praxis

igefa Campus – Unser Dienstleister für Weiterbildung.



Wissen vermitteln, gleichzeitig Erfahrungen austauschen und auf die Bedürfnisse eingehen. Wir bieten praxisnahe Schulungen, Innovationen und vertrauensvolle Lösungen für alle Branchen. Informieren Sie sich auf [www.igefa.de/campus](http://www.igefa.de/campus)



Der igefa Campus ist zertifizierter  
Lerndienstleister nach DIN ISO 29990.





## Immer ein gelungener Auftritt

*Individuelle Verpackungsgestaltung.*

Ganz egal, ob Faltenbeutel, Rollenpapier Serviette oder Coffee-to-go Becher, wir setzen Ihre Firma auf Einweg- und Verpackungsmaterialien wirkungsvoll in Szene.

Vor allem die beliebten Alltagsbegleiter Coffee-to-go Becher punkten mit einer hohen Werbewirksamkeit und der Möglichkeit immer die richtige Botschaft an Ihre Kunden zu transportieren. Wir fertigen jedes Design individuell und nach Ihren Vorstellungen für Ihr Unternehmen an – unabhängig vom gewünschten Produkt, Größe und Material.

Geben Sie Ihrem guten Produkt eine attraktive Verpackung. Beeindrucken Sie Ihre Kunden. Steigern Sie Ihre Umsätze!

Verwirklichen Sie Ihre Ideen und Wünsche und kreieren mit uns zusammen Ihr einzigartiges Design.

Sprechen Sie uns an!





## GEMÜSE-WASCH- UND -SCHLEUDERMASCHINEN

Eine große Auswahl für Küchen und Großküchen.



LVA100



- **Anwender:** Restaurants / Cateringbetriebe
- bis **200 Portionen**



- **Haupteinsatz:** Waschen und Schleudern von Gemüse (z.B. grüner Salat, Spinat, Lauch, etc.)



- **30-Liter-Kessel** für **2 bis 6 kg** Gemüse
- **3 voreingestellte Waschprogramme** je nach Verschmutzungsgrad:
  - » **Sprühwaschprogramm** bei leichter Verschmutzung

» **Tauchwaschprogramm** bei normaler Verschmutzung

» **Waschprogramm+** bei starker Verschmutzung (kombiniert Tauch- und Sprühwaschprogramm)

- Korb mit 2 Rotationsgeschwindigkeiten: Waschen (60 UpM), Schleudern (270 UpM)
- Integrierter Spender für Waschzusätze (bei speziellen Zyklen)
- **Sicherheit:** Ein Mikroschalter stoppt die Maschine, wenn der Deckel geöffnet wird

# HINWEISE ZUR WAHL VON GEMÜSEWASCH- UND SCHLEUDERMASCHINEN

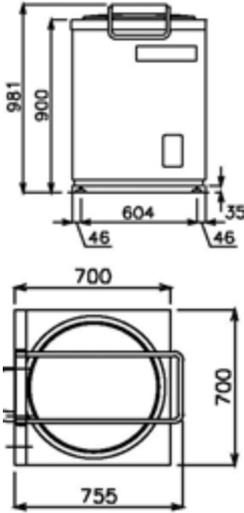
	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
<b>GEMÜSEWASCHMASCHINE &amp; SCHLEUDER</b>		
 <p><b>LVA 100B</b></p>	<p>Restaurants, Catering-Betriebe.</p> <p>✗ bis zu 200 Gedecke.</p> <p>Haupteinsatz für Blattgemüse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschen und Schleudern in einer Maschine.</li> <li>• Automatische Waschzyklen.</li> <li>• Trockenschleuderzyklus.</li> <li>• Programmierbare Waschzyklen (Sondermodell).</li> </ul>
<b>GEMÜSESCHLEUDERN</b>		
 <p><b>EL40</b></p>	<p>Restaurants, Catering-Betriebe.</p> <p>✗ 100 - 300 Gedecke.</p> <p>Hauptanwendungsbereiche: Trockenschleudern aller Arten Blattgemüse und Kräuter, Blattsalate, Spinat, Lauch etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergonomisch und einfach zu bedienen.</li> <li>• Zwei Schleuderzyklen, auch für empfindliche Produkte.</li> </ul>
 <p><b>ELX65</b></p>	<p>Restaurants, Catering-Betriebe und Zentralküchen.</p> <p>✗ 200 - 500 Gedecke.</p> <p>Hauptanwendungsbereiche: Trockenschleudern aller Arten Blattgemüse und Kräuter, Blattsalate, Spinat, Lauch etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienerfreundlich.</li> <li>• Ausführung mit Kunststoffkorb für einfachen Transport der Gemüse.</li> <li>• Ausführung mit Edelstahlkorb.</li> </ul>



**LVA100B**

**2-6 KG GEMÜSEWASCHMASCHINE MIT SCHLEUDER**

Ein manueller und drei automatische Waschzyklen. Gehäuse, Deckel und herausnehmbarer Korb aus Edelstahl. Ladekapazität/Zyklus: 2 bis 3 kg (leichtes Gemüse); 6 kg (schweres Gemüse). Drehgeschwindigkeit: 400 U/Min.

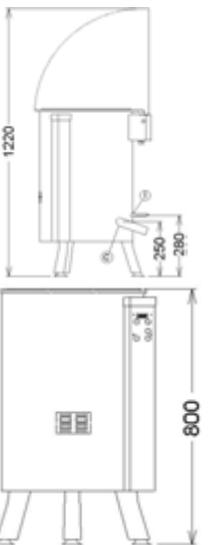


	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschleuder und -waschmaschine 2/6 kg - Waschzyklus 60 U/min. - Trockenzyklus 270 U/min. 230 V - 1N - 50 Hz L x B x H: 700x700x1000	82.0 0.9	<b>2152980</b> DLVA100B	7.325,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152981 Zusatzkorb mit kleinen Löchern für Gemüseschleudern und -waschmaschinen	1		
Zusatzkorb mit kleinen Löchern für Gemüseschleudern und -waschmaschinen	29.0 0.0	<b>2152981</b> CEFPXLVA	619,00

**EL40**

**4-5 KG GEMÜSESCHLEUDER**

Zum trocknen von 4 bis 5 kg Gemüse. 32 Liter Korbbvolumen. 2 Trockenprogramme mit einstellbarer Zeit. Kurz-Trockenprogramm. Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel.



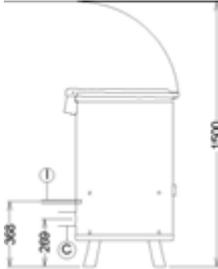
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschleuder 5 kg mit 32 l Korb 230-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 460x540x800	30.0 0.37	<b>2152982</b> DEL40F	2.038,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152983 Kunststoffkorb für EL40	1		
Kunststoffkorb für EL40	2.3 0.0	<b>2152983</b> ABEL40 OD1747	153,00



**ELX65**

**10 KG GEMÜESCHLEUDER**

Zur Trocknung von 10 kg Gemüse. 65 Liter Korbvolumen. Automatisches Trockenprogramm. Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüeschleuder 10 kg mit 65 l Kunststoffkorb - 400 V - 230/400 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 578x639x1005	53.0 0.75	<b>2152984</b> DELX65F5	3.561,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2152986 Kunststoffkorb für ELX65	1		
Edelstahlkorb für ELX65	8.5 0.0	<b>2152985</b> SSB-ELX65 0D2664	896,00
Kunststoffkorb für ELX65	3.8 0.0	<b>2152986</b> PB-ELX65 0D2665	380,00



Optimal verpackt bleibt auch Fisch immer ansprechend lecker frisch  
igefa. Clever verpackt.

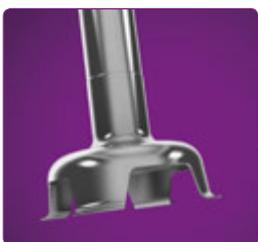


## HANDMIXER BERMIXER PRO

Breite Palette von 350 W bis 750 W. Mit dem Dito Sama Bermixer PRO gelingen Suppen, Cremes, Pürees, Saucen und Eischnee schnell und leicht!



Mixstab ohne Werkzeug zerlegbar. Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile sind geschirrspülmaschinenfest



Spritzschutz durch das einzigartige Design der Messerglocke

weniger als  
**4 kg**

bis zu  
**10 000 UpM**

Smart Speed Control  
**SSC**  
System



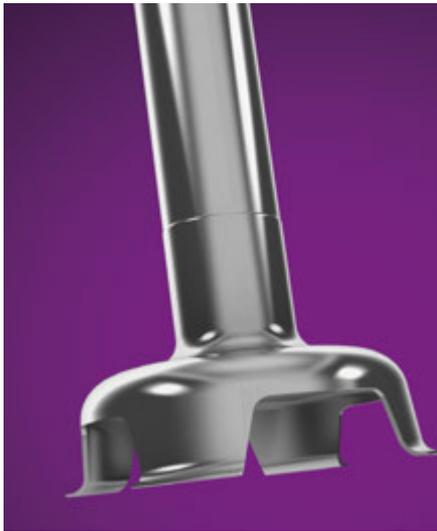
9 Geschwindigkeitsstufen mit automatischer Leistungsregelung



Neues, verbessertes Bajonett-Verbindungssystem



# DIE KOMPLETTE SERIE



SPEEDY MIXER			
	20 cm	25 cm	20 cm
Modelle	MS200 (DSMT20W25)	MS250 (DSMT25W25)	MS200VV (DSMVT20W25)
Leistung (W)	250 W		250 W variable Geschwindigkeit
Stab (cm)	20 cm	25 cm	20 cm
Gewicht (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg
Kapazität	Ideal für kleine Mengen		

9 000 UpM BERMIXER PRO					BERMIXER PRO Turbo 10 000 UpM							
	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Modelle	DBP3535	DBP3545	DBP4535	DBP4545	DBP4555	DBP5545	DBP5555	DBP6545	DBP6555	DBP6565	DBP7555	DBP7565
Leistung	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Stab	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Max. Kapazität	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l

9 000 UpM BERMIXER PRO Combi					BERMIXER PRO Turbo Combi 10 000 UpM				
	45 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Modelle	DBPW3545	DBPW4545	DBPW4555	DBPW5545	DBPW5555	DBPW6555	DBPW6565	DBPW7555	DBPW7565
Leistung	350 W	450 W	450 W	550 W		650 W		750 W	
Stab	45 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Max. Kapazität	50 l	100 l	120 l	150 l	170 l	220 l	240 l	270 l	290 l

## HANDMIXER / TURBO-STANDMIXER

	Kunde	Eigenschaften				
 <p><b>SPEEDY MIXER</b></p>	<p><b>HANDMIXER</b></p> <p>Restaurants / Catering</p> <p>✘ 10 bis 150 Mahlzeiten</p> <p>Zum Mixen von Suppen, Püree, Soßen und Cremes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klein und einfach in der Handhabung</li> <li>• Ideal für kleine Mengen</li> <li>• Bis zu 15000 U/Min.</li> <li>• Mixstab kann leicht zur Reinigung vom Motor getrennt werden</li> </ul>				
	 <p><b>BERMIXER PRO / BERMIXER PRO COMBI</b></p> <p>Restaurants / Catering</p> <p>✘ 50 bis 300 Mahlzeiten</p> <p>Zum Mixen von Suppen, Püree, Soßen und Cremes</p> <p>Kapazität:</p> <p>Schaftgröße: für 30 bis zu 290 L erhältlich (abhängig vom Model)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Große Auswahl an Kombinationsmöglichkeiten um allen Kundenwünschen gerecht zu werden</li> <li>• Modelle mit variablen Geschwindigkeiten bis 9000 U/Min. oder 10000 U/Min. (Turbo Familie)</li> <li>• Messer, Lager und Schaft komplett zerlegbar, zum einfachen Reinigen ohne Werkzeug</li> <li>• Flaches Motorengehäuse mit doppelter Ventilation für effiziente Kühlung</li> <li>• Vortex System zur vollständigen Verarbeitung, umrühren ist nicht notwendig</li> <li>• Einfache Handhabung durch reduziertes Gewicht (weniger als 4 Kg) und ergonomisches Design</li> </ul>				
 <p><b>TBX120 / TBX130</b></p>	<p><b>TURBO- STANDMIXER</b></p> <p>Catering Betriebe</p> <p>✘ 100 bis 500 Mahlzeiten</p> <p>Zum mixen von Suppen / Eintöpfen in Behältern verschiedener Größen, Püree und Soßen</p> <p>Kapazität: Flüssige/halbflüssige Produkte: TBX120: bis zu 500 L TBX130: bis zu 700 L Kartoffeln: TBX120: bis zu 100 Kg TBX130: bis zu 200 Kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lager, Messer und Schaft komplett ohne Werkzeug demontierbar. Zur einfachen Reinigung und Desinfektion aller mit dem Produkt in Kontakt kommenden Teile</li> <li>• Einfacher Wechsel der Mixereinheit zum Pürieraufsatz</li> <li>• Spezieller Bratpfannen-Aufsatz (Flüssigkeitslevel 20-30 cm)</li> <li>• Modelle mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen (Max. Geschwindigkeit 1700 U/Min.)</li> <li>• Spezielle Aufsätze für Suppen, Pürees und Fischsuppe sowie für flache Bratpfannen (erhältlich auf Anfrage)</li> <li>• NEU: Creme- Aufsatz als Option erhältlich für noch feinere Ergebnisse</li> </ul>				
	<p><b>Minimale Flüssigkeitshöhe:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TBX120</th> <th>TBX130</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 200mm</td> <td> 300mm</td> </tr> </tbody> </table>		TBX120	TBX130	 200mm	 300mm
	TBX120	TBX130				
 200mm	 300mm					
 <p><b>TBM150</b></p> <p><b>Großküchen / Landwirtschaft und Nahrungsindustrie</b></p> <p>Für große Produktmengen von Suppen, Püree, Soßen und Cremes usw.</p> <p>Flüssige/halbflüssige Produkte: Bis zu 1000 L</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsstarker Motor und Edelstahlkonstruktion für intensiven Gebrauch</li> <li>• Optionales Zubehör beispielsweise für Fischsuppe erhältlich</li> <li>• Modelle mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen</li> <li>• Maximale Geschwindigkeit:</li> <li>• 1 Stufen Motor: 1600 U/Min.</li> <li>• 2 Stufen Motor: 830 und 1660 U/Min.</li> </ul>					

Handmixer werden im Alltag für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Püree verwendet. Sie sind aufgrund ihres geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach abnehmbaren Messer perfekt zu reinigen.



## SPEEDY MIXER 250 W

### HANDMIXER MIT ABNEHMBAREM STAB

Handmixer mit Edelstahl Mixstab. Sie sind leicht zu bedienen, perfekt im Gebrauch von Eintopfgerichten, bzw. auch während des Kochvorgangs. Dank der ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer auch perfekt zu reinigen. Elektronische Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 15.000 U/min

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Speedy Mixer mit 200 mm Edelstahl Mixstab, 1 Geschwindigkeitsstufe 230 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 110x75x470	$\frac{1.4}{0.25}$	<b>2152987</b> DSMT20W25	★ 292,00
Speedy Mixer mit 250 mm Edelstahl Mixstab, 1 Geschwindigkeitsstufe 230 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 110x75x520	$\frac{1.45}{0.25}$	<b>2152988</b> DSMT25W25	★ 304,00
Speedy Mixer mit 200 mm Edelstahl Mixstab, variable Geschwindigkeitsregelung 230 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 110x75x470	$\frac{1.4}{0.25}$	<b>2152989</b> DSMVT20W25	★ 329,00
Speedy Mixer mit 250 mm Edelstahl Mixstab, variable Geschwindigkeitsregelung 230 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 110x75x520	$\frac{1.45}{0.25}$	<b>2152990</b> DSMVT25W25	★ 341,00
Mixstab 200 mm für Speedy Mixer	$\frac{1.4}{0.0}$	<b>2152991</b> SPMT20	★ 91,00
Mixstab 250 mm für Speedy Mixer	$\frac{1.45}{0.0}$	<b>2152992</b> SPMT25	★ 101,00
Rührbesen für Speedy Mixer	$\frac{0.45}{0.0}$	<b>2152993</b> SPYWSK	★ 154,00



\* Der Rührbesen für den Speedy Mixer kann nur mit Modellen mit variabler Geschwindigkeit betrieben werden.

Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

## BERMIXER PRO 350 W

### MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)

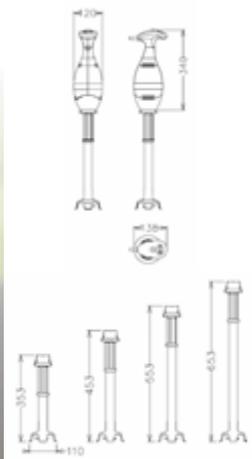
Der Bermixer PRO 350 Watt ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 50 Liter geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 9.000 U/min. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO 350 W mit 350 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x665</b>	3.25	<b>2152994</b> DBP3535	★ 523,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.35		
2153020 Edelstahl-Mixstab, 353 mm 1			
Bermixer PRO 350 W mit 450 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x765</b>	3.4	<b>2152995</b> DBP3545	★ 553,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.35		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!

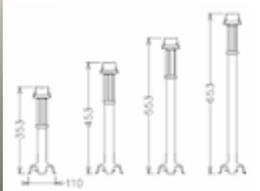


Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

**BERMIXER PRO 450 W**

**MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)**

Der Bermixer PRO 450 Watt ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 120 Liter geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 9.000 U/min. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO 450 W mit 350 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x665	3.25	<b>2152996</b> DBP4535	★ 588,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.45		
2153020 Edelstahl-Mixstab, 353 mm 1			
Bermixer PRO 450 W mit 450 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x765	3.4	<b>2152997</b> DBP4545	★ 606,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.45		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			
Bermixer PRO 450 W mit 550 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865	3.5	<b>2152998</b> DBP4555	★ 629,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.45		
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W) 1			



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!



Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

**BERMIXER PRO TURBO 550 W**

**MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)**

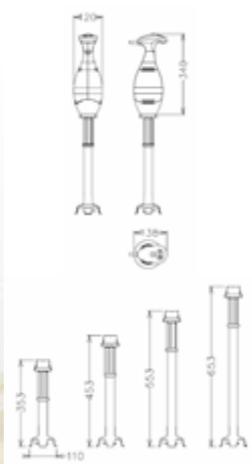
Der Bermixer PRO turbo 550 Watt ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 170 Liter geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 10.000 U/min. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO 550 W mit 450 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x865</b>	3.5	<b>2152999</b> DBP5545	★ 717,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.55		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			
Bermixer PRO 550 W mit 550 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x865</b>	3.5	<b>2153000</b> DBP5555	★ 741,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.55		
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W)			



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!



Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

**BERMIXER PRO TURBO 650 W**

**MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)**

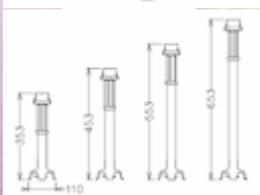
Der Bermixer PRO turbo 650 Watt ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 220 Liter geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 10.000 U/min. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO 650 W mit 450 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865	3.5	<b>2153001</b> DBP6545	★ 826,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.65		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			
Bermixer PRO 650 W mit 550 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865	3.5	<b>2153002</b> DBP6555	★ 849,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.65		
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W)			
Bermixer PRO 650 W mit 650 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x965	3.7	<b>2153003</b> DBP6565	★ 870,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.65		
2215302 Edelstahl-Mixstab, 653 mm 1 (für Motorblock 650 W & 750 W)			



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!



Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

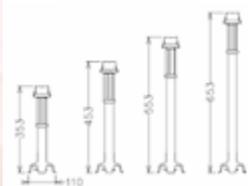
## BERMIXER PRO TURBO 750 W

### MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)

Der Bermixer PRO turbo 750 Watt ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 290 Liter geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 10.000 U/min. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO 750 W mit 550 mm Edelstahl Mixstab 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x865</b> Serienmäßiges Zubehör	3.5 0.75	<b>2153004</b> DBP7555	★ 958,00
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W)	1		
Bermixer PRO 750W mit 650 mm Edelstahl Mixstab 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x965</b> Serienmäßiges Zubehör	3.7 0.75	<b>2153005</b> DBP7565	★ 978,00
2215302 Edelstahl-Mixstab, 653 mm (für Motorblock 650 W & 750 W)	1		



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!

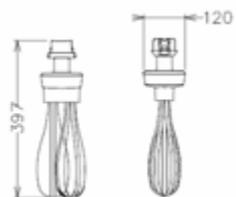
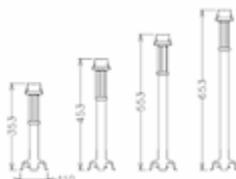
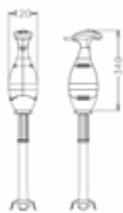


Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar

**BERMIXER PRO COMBI**

**MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)**

Der Bermixer PRO Combi ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 100 Liter (je nach Motorstärke) geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 9000 U/min. Der Bermixer Pro Combi wird mit einem Mixstab und mit einem verstärktem Rührbesen geliefert. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!



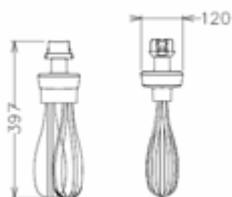
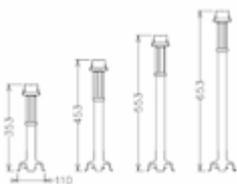
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO mit 453 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 350 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x765	4.3	<b>2153006</b> DBPW3545	★ 736,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.35		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			
2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			
Bermixer PRO mit 453 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 450 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x765	4.3	<b>2153007</b> DBPW4545	★ 804,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.45		
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1			
2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			
Bermixer PRO mit 553 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 450 W 220-240V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x765	3.4	<b>2153008</b> DBPW4555	★ 850,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.45		
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W)			
2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!



Messer ohne  
Werkzeug abnehmbar



## BERMIXER PRO TURBO COMBI

### MIT SMART SPEED CONTROL SYSTEM (SSC)

Der Bermixer PRO turbo Combi ist im Alltag ideal für Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees von 10 bis 290 Liter (je nach Motorstärke) geeignet. Der Handmixer ist aufgrund seines geringen Gewichtes leicht zu bedienen, sicher im Gebrauch und dank der einfach ohne Werkzeug abnehmbaren Mixstäbe und Messer perfekt zu reinigen. Optimale Geschwindigkeiten für jedes Produkt durch die einfach zu bedienende variable Drehzahlregelung. Maximale Drehzahl 10.000 U/min. Der Bermixer Pro Combi wird mit einem Mixstab und mit einem verstärktem Rührbesen geliefert. NEU mit verbessertem Verbindungssystem!

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO mit 453 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 550 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865 <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	3.5 0.55	<b>2153009</b> DBPW5545	920,00
2153021 Edelstahl-Mixstab, 453 mm 1 2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			
Bermixer PRO mit 553 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 550 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865 <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	3.5 0.55	<b>2153010</b> DBPW5555	942,00
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W) 2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			
Bermixer PRO mit 553 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 650 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865 <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	3.5 0.65	<b>2153011</b> DBPW6555	1.028,00
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W) 2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			
Bermixer PRO mit 653 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 650 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x965 <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	3.7 0.65	<b>2153012</b> DBPW6565	1.050,00
2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1 2215302 Edelstahl-Mixstab, 653 mm 1 (für Motorblock 650 W & 750 W)			
Bermixer PRO mit 553 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 750 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 138x120x865 <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	3.5 0.75	<b>2153013</b> DBPW7555	1.136,00
2153022 Edelstahl-Mixstab, 553 mm 1 (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W, 750 W) 2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer 1			



## BERMIXER PRO

### MIT EDELSTAHL-MIXSTAB UND VERSTÄRKTEM RÜHRBESEN

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO mit 653 mm Edelstahl Mixstab und verstärktem Rührbesen - 750 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 138x120x965</b>	3.7	<b>2153014</b> DBPW7565	★ 1.158,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.75		
2153025 Verstärkter Rührbesen für Handmixer	1		
2215302 Edelstahl-Mixstab, 653 mm (für Motorblock 650 W & 750 W)	1		



Jeder Bermixer PRO wird serienmäßig mit einer Wandhalterung geliefert!

In allen lebensmittelverarbeitenden Bereichen sind absolute Hygiene, funktionierende Abläufe und Flexibilität wichtige Grundsäulen.

Die igefa sichert diese Grundsäulen und stellt Sie sicher auf.

- Analyse Ihres Ist-Zustandes
- Abgleich der erhobenen Werte nach HACCP bzw. LMHV
- Gemeinsame Entwicklung eines individuellen Hygienekonzeptes
- Festlegen einzelner, regelmäßig durchzuführender Arbeitsschritte
- Empfehlungen einer wirkungsvollen Produktauswahl

Fragen Sie Ihre/n igefa Fachberater/in.



**Hygienekonzept im  
Gastgewerbe**  
igefa. Gewappnet für den  
Lebensmittelkontrolleur.

Bild: Torik



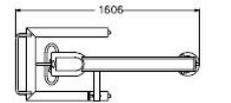
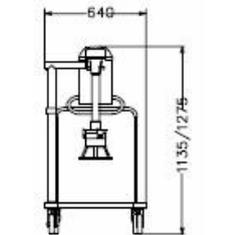
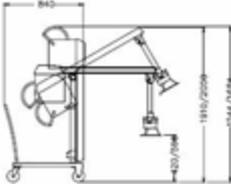
## ZUBEHÖR FÜR BERMIXER PRO

### ZUBEHÖR

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 350 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 138x120x340	2.4 0.35	<b>2153015</b> DBPU350	★ 386,00
Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit 450 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 138x120x340	2.4 0.45	<b>2153016</b> DBPU450	★ 423,00
Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 550 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 138x120x340	2.4 0.55	<b>2153017</b> DBPU550	★ 578,00
Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 650 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 138x120x340	2.4 0.65	<b>2153018</b> DBPU650	★ 728,00
Bermixer PRO Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, 750 W 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 138x120x340	2.4 0.75	<b>2153019</b> DBPU750	★ 838,00
Edelstahl-Mixstab, 353 mm	0.75 0.0	<b>2153020</b> BPT35	★ 168,00
Edelstahl-Mixstab, 453 mm	0.9 0.0	<b>2153021</b> BPT45	★ 184,00
Edelstahl-Mixstab, 553 mm (für Motorblock 450 W, 550 W, 650 W & 750 W)	1.1 0.0	<b>2153022</b> BPT55	★ 209,00
Edelstahl-Mixstab, 653 mm (für Motorblock 650 W & 750 W)	1.2 0.0	<b>2215302</b> BPT65	★ 226,00
Verstärkter Rührbesen für Handmixer	1.0 0.0	<b>2153025</b> BMXRWSK	★ 227,00
Kesselhalterung	0.8 0.0	<b>2153026</b> CRADLE OD2541	★ 196,00
Zubehör für Kesselhalterung - Regulierbare Schiene (375 - 650 mm) für mittige Montage der Kesselhalterung	1.2 0.0	<b>2153027</b> GLISSIERE OD2540	★ 152,00



Das Bermixer PRO Zubehör ist kompatibel zum Bermixer PRO ab Baujahr 2016 und zum Bermixer B3000 ab Baujahr 2010. Für ältere Modelle kontaktieren Sie uns bitte.



## TBX130

### TURBO- STANDMIXER

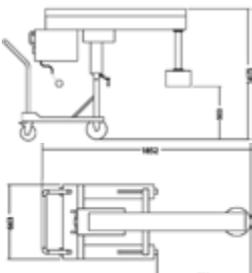
Turbo- Standmixer aus Edelstahl für Bodenaufstellung mit abnehmbarem Mixstab. Ideal zur Herstellung von frischem Kartoffelpüree, Suppen und Saucen. Steuerung erfolgt über eine moderne flache Bedienblende mit Berührungstasten. Zum Mixen von 175 bis 500 Liter Flüssigkeiten (Suppen) und 50 bis 200 kg Püree.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Turbo- Standmixer TBX130 - 2 Geschwindigkeiten 850/1700 U/Min, mit Suppenmixstab 400 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 689x1600x1278	90.0 2.2	<b>2153028</b> DTBX130S2V	7.338,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2153030 Suppenmixstab für TBX130	1		
Turbo- Standmixer TBX130 - 2 Geschwindigkeiten 850/1700 U/Min, mit Püreeemixstab 400 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 689x1600x1278	90.0 2.2	<b>2153029</b> DTBX130P2V	7.649,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2153031 Püreeemixstab für TBX	1		
Suppenmixstab für TBX 130	4.5 0.0	<b>2153030</b> STS-TBX0D2989	1.776,00
Püreeemixstab für TBX	4.1 0.0	<b>2153031</b> STP-TBX0D2990	2.027,00
Püreeaufsatz für Suppenmixstab	1.0 0.0	<b>2153032</b> PK-TBX 0D3431	1.143,00
Aufschäumaufsatz für TBX 130	1.0 0.0	<b>2153033</b> CKTBX	909,00
Bratpfannenaufsatz für Mixstab (Flüssigkeitstiefe unter 30 cm) für TBX130	1.6 0.0	<b>2153034</b> BPK-TBX130 0D6047	935,00

## TBM150

### TURBO- STANDMIXER

Turbo- Standmixer für Bodenaufstellung aus rostfreiem Edelstahl mit abnehmbarem Mixstab. Ideal zur Herstellung von frischem Kartoffelpüree, Suppen und Saucen. Steuerung erfolgt über eine moderne flache Bedienblende mit Berührungstasten. Zum Mixen von 500 bis 1000 Liter Flüssigkeiten (Suppen) und 200 bis 600 kg Püree.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Hochleistungs- Turbo- Standmixer TBM150 - 2 Geschwindigkeiten 830/1660 U/Min, mit Mikrozerkleinerer 400 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 663x1852x1475	180.0 4.5	<b>2153035</b> DTBM150-02	15.898,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
Edelstahl-Mikrozerkleinerer für TBM	1		



# DMIX

## DIE RÜHRMASCHINE DER KÖCHE



Aufstecknabe K (Zubehör separat erhältlich)



Abnehmbare transparente Schutzblende - ohne Werkzeug zu demontieren (Clip-System)  
Öffnen und Schließen aktiviert das Heben und Senken des Kessels  
Bisphenol A frei



5,5 Liter Edelstahlkessel mit 2 seitlichen Griffen



10-fach elektronische Drehzahlregelung:  
1-3 (langsam) zum Kneten mit Haken  
4-7 (mittel) zum Mischen mit Flachrührer  
8-10 (schnell) zum Schlagen mit dem Besen

# DMIX

## DIE RÜHRMASCHINE DER KÖCHE

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p>DMIX</p>	<p>Cafe, Restaurant</p> <p> 10 bis 50 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Knetkapazität 750g Mehl, bei 60% Feuchtigkeit</p> <p>Verarbeitungsmenge: bis zu 10 Eiweiß (ca. 400 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleine kompakte Planetenrührmaschine, perfekte Rühr- wie auch Knetergebnisse</li> <li>• Universal-Motor für den professionellen Einsatz</li> <li>• Transparente Schutzblende aus BPA freiem Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar.</li> <li>• Kraftvoller Motor für den Antrieb des Planetengetriebes mit 40-240 U/Min.</li> <li>• Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl garantieren hohe Stabilität</li> <li>• NEU mit Kesselerkennung (nach DIN EN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.</li> </ul>



100% Hygiene mit geschirrspülmaschinenfesten Werkzeugen

Variable Geschwindigkeitsregelung von 84 bis 500 U.p.M.



Knethaken	Flachrührer	Besen
Croissant: 750 g Mehl	Konditorcreme: 500 g Pulver	Eiweiss: 350 g Eiweiß
Brioche: 750 g Mehl	Brandteig: 600 g Mehl	Biskuitkuchen: 400 g
Brandteig: 600 g Mehl	Mürbeteig: 500 g Mehl	Schlagsahne: 1 L
Süßes Gebäck: 750 g Mehl	Süßes Gebäck: 500 g Mehl	Schokoladenmousse: 500 g Pulver
Brotteig: 750 g Mehl		Pfannkuchenteig: 1,5 l Milch
Pizza : 400 g Mehl		Arbeitsfähigkeit: Kg Mehl = 800 g
Hackfleisch: 1 Kg Brät		Mindestmenge: 1 Eiweiß

Tabelle mit maximalen Verarbeitungsmengen um mit der DMIX kontinuierliche Verarbeitungsqualität zu erreichen.

Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst. Ideal für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.



Optionales Zubehör:  
Fleischwolf oder Nudelaufsätze



## DMIX - DIE RÜHRMASCHINE DER KÖCHE

### 5,5 LITER PLANETENRÜHRWERK

Professionelle Küchenmaschine mit Planetenrührwerk. Die DMIX verfügt über einen 5,5 Liter großen Kessel und ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitsregelung ausgestattet. Die DMIX ist ideal für den Einsatz in der Küche oder in der Konditorei für alle kleineren Verarbeitungsmengen. Geliefert wird die DMIX mit drei Edelstahlwerkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Das Heben und Senken des Kessels erfolgt einfach über das Heben des hoch widerstandsfähigen Spritzschutzes. Der Kunststoff des Schutzschirmes ist BPA frei. Alle mit dem Lebensmittel in Berührung kommende Teile sind spülmaschinenfest. Die DMIX entspricht der EN454/2015 (Maschinenrichtlinie) und verfügt über eine Kesselerkennung.

	kg Elf. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Plantenrührwerk D-Mix 5 Liter mit Knethaken, Flachrührer und Besen; inkl. Aufstecknabe 220-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 284x382x434	11.0	<b>2154310</b> DMX5BWH	★ 864,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.5		
2154314 Edelstahl- Besen 5 l 1			
2154313 Edelstahl- Flachrührer 5 l 1			
2154312 Knethaken 5 Liter D-Mix 1			
2154311 Kessel 5 Liter D-Mix 1			
Kessel 5 Liter D-Mix	1.0 0.0	<b>2154311</b> ECUVX5	★ 70,00
Knethaken 5 Liter D-Mix	0.15 0.0	<b>2154312</b> ECROX5	50,00
Edelstahl- Flachrührer 5 l	0.16 0.0	<b>2154313</b> PAL5X	60,00
Edelstahl- Besen 5 l	0.26 0.0	<b>2154314</b> FOU5X	73,00
60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5 mm	1.4 0.0	<b>2154315</b> H60K	★ 238,00
3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf	0.5 0.0	<b>2154316</b> DSETH60K	★ 98,00
Pasta Set mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidaufsatz für schmale Bandnudeln	1.5 0.0	<b>2154317</b> PKLTT	★ 356,00
Nudelschneidaufsatz für Spaghetti	1.0 0.0	<b>2154318</b> PKSPAG	121,00
Teigausrollaufsatz verstellbare Stärke (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von schmalere Nudelarten)	1.0 0.0	<b>2154319</b> PKL	132,00
Nudelschneidaufsatz für Bandnudeln	1.0 0.0	<b>2154320</b> PKTL	121,00
Nudelschneidaufsatz für schmale Bandnudeln	1.0 0.0	<b>2154321</b> PKTG	121,00



**Weil uns Ihre Lebensmittel  
am Herzen liegen.**  
igefa. Immer eine gute Wahl.

### Sie überzeugen Ihre Kunden durch Qualität und Tradition?

Vielleicht setzen Sie dafür ja bereits unser Sortiment „Geschmack vom Feinsten“ ein. Frischer, moderner, einfach gut – mit passenden Motiven für die Bäckerei, die Metzgerei, die Fisch- oder Käse-Theke.

Fragen Sie Ihren igefa-Fachberater!



**GESCHMACK  
VOM FEINSTEN**

Das Sortiment umfasst:

- Faltenbeutel
- Hemdchen-
- Baguettebeutel
- Tragetaschen
- Snack-Tüten
- Tortenkartons
- Einschlagpapier
- Kaffeebecher



## ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN

Stabil, zuverlässig mit 5 bis 80 l Inhalt:  
Eine große Auswahl an Planetenrührmaschinen für Sie!



Der stabile Sicherheitsschutzschirm und das Edeltstahlgitter sind beide leicht und ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen und spülmaschinenfest (20, 30, 40 l)



Kessel, Knethaken, Flachrührer und Besen sind für beste Ergebnisse entwickelt und designed worden. Rührwerk startet erst bei korrekter Position des Kessels und des Schutzschirms



XBE30



Produktionszeit-Funktion



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Modelle mit Edeltstahlgehäuse erhältlich

Das einzigartige Planetengetriebe stellt sicher, dass das Rührwerkzeug jeden Bereich des Kessels erreicht.

# PLANETEN-RÜHRMASCHINENFÜHRER

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>BE5</b>      <b>BE8</b></p>	<p>Restaurants / Pizzerien</p> <p> 10 – 50 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 5 L: 1,5 kg Mehl 8 L: 2,5 kg Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tragbares Tischgerät</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen</li> <li>• Spritzschutz aus Copolyester (Bisphenol A - frei), einfach abzunehmen dank Klipp-System (ohne Schrauben)</li> <li>• Geschwindigkeit elektronisch regelbar von 20 - 220 U/Min. Geschwindigkeit der Werkzeugumdrehung von 31 bis 462 U/Min.</li> <li>• Spülmaschinenfester, rostfreier Edelstahlkessel, Edelstahl-Werkzeuge und Spritzschutz</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Modelle mit oder ohne Anstecknabe</li> </ul>
 <p><b>XBM10 - XBE10</b></p>	<p>Restaurants / Cateringbetriebe</p> <p> 10 – 100 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 10 L: 3,5 kg Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischgerät mit rostfreier Stahlkonstruktion</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen</li> <li>• BPA-freier Schutzschirm ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen. Aktiviert das Heben und Senken des Kessels</li> <li>• Schutzschirm leicht ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen, geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Flache wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Timerfunktion</li> <li>• Elektronischer und mechanischer Geschwindigkeitsregler</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> </ul>
 <p><b>XBM20 - XBE20</b></p>	<p>Restaurants / Bäckereien / Konditoreien und Pizzerien</p> <p> 50 – 150 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 20 L: 6 kg Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freistehende- und Tischgeräte-Version (20 L)</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen</li> <li>• BPA-freier Schutzschirm ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen. Aktiviert das Heben und Senken des Kessels</li> <li>• Schutzschirm leicht ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen, geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Flache wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Timerfunktion</li> </ul>
 <p><b>XBM30 - XBE30</b></p>	<p>Restaurants / Bäckereien / Konditoreien und Pizzerien</p> <p> 100 – 300 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 30 L: 7 kg Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektronischer und mechanischer Geschwindigkeitsregler</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> <li>• DUAL- Schutzschirm minimiert Mehlstaub</li> </ul>

# PLANETEN-RÜHRMASCHINENFÜHRER

KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>MBE40</b></p>	<p>Restaurants / Catering / Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien                  ✕ 100 - 400 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil):                  40 L: 10 kg Mehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freistehende Version</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen, auch für große Bäckereien geeignet</li> <li>• BPA-freier Schutzschirm ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen. Aktiviert das Heben und Senken des Kessels</li> <li>• Schutzschirm leicht ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen, geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Flache wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Timerfunktion</li> <li>• Elektronische Geschwindigkeitskontrolle und 3 feste Geschwindigkeiten</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> <li>• DUAL- Schutzschirm minimiert Mehlstaub</li> </ul>
 <p><b>BMX60-BMXE60-XBE60</b></p>	<p>Restaurants / Catering / Zentralküchen / Bäckereien und Konditoreien                  ✕ 400 – 800 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil):                  60 L: 20 kg Mehl                  80 L: 25 kg Mehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freistehende Version für starke Beanspruchung und hohe Produktivität</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen, auch für große Bäckereien geeignet</li> <li>• BPA-freier Schutzschirm ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen. Aktiviert das Heben und Senken des Kessels</li> <li>• Schutzschirm leicht ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen, geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Flache wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Timerfunktion, Kesselbeleuchtung und motorisierten Funktionen (abhängig vom Modell)</li> <li>• Edelstahlknethaken für stärkste Knetaufgaben</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> <li>• DUAL- Schutzschirm minimiert Mehlstaub</li> </ul>
 <p><b>XBE80 - BMXE 80</b></p>	<p>Restaurants / Catering / Zentralküchen / Bäckereien und Konditoreien                  ✕ 400 – 800 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil):                  60 L: 20 kg Mehl                  80 L: 25 kg Mehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freistehende Version für starke Beanspruchung und hohe Produktivität</li> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen, auch für große Bäckereien geeignet</li> <li>• BPA-freier Schutzschirm ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen. Aktiviert das Heben und Senken des Kessels</li> <li>• Schutzschirm leicht ohne Werkzeug abnehmbar, einfach zu reinigen, geschirrspülmaschinenfest</li> <li>• Flache wasserdichte Bedienblende (IP55) mit Timerfunktion, Kesselbeleuchtung und motorisierten Funktionen (abhängig vom Modell)</li> <li>• Edelstahlknethaken für stärkste Knetaufgaben</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> <li>• DUAL- Schutzschirm minimiert Mehlstaub</li> </ul>



## ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN TISCHMODELLE

Geeignet für Großküche, Patisserie und Bäckereien:

5 Liter



**BE5**

8 Liter



**BE8**

10 Liter



**XBE10**

Optimale Tischhöhe 850 mm bis 900 mm

**Geeignet für die Großküche:**

20 Liter



**XBE20T** Optimale Tischhöhe 450 mm

Verarbeitungsmengen:

Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
BE5	5 l	1,5 kg	10
BE8	8 l	2,5 kg	14
XBE10	10 l	3,5 kg	18
XBE20	20 l	6 kg	32

\*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)

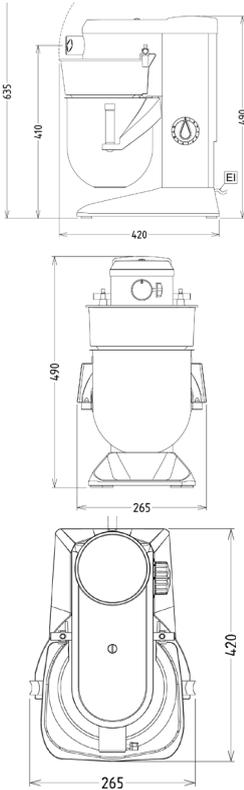
\*Besen: max. Anzahl Eiweiß



**BE5**

**5 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Professionelles Planetenrührwerk mit 5 Liter Fassungsvermögen und mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Ideal für den Einsatz in der Patisserie – Teigkapazität von 1,5 kg Mehl. Inklusive Sicherheits-Kesselhebe- und Senkvorrichtung, Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type K). Geschwindigkeit Planetengetriebe: 20 bis 220 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 67 bis 740 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 5 l mit Edelstahl -Knethaken, -Flachrührer, -Besen, ohne Aufstecknabe; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 266x416x487 <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 2154314 Edelstahl-Besen 5 l 1 2153039 Edelstahl-Knethaken 5 l 1 2154313 Edelstahl-Flachrührer 5 l 1 2153038 Rührkessel 5 Liter 1	17.0 0.45	<b>2153036</b> DBE5BY	★ 1.375,00
Planetenrührwerk 5 l mit Edelstahl-Knethaken, -Flachrührer, -Besen, mit Aufstecknabe K; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 266x416x487 <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 2154314 Edelstahl-Besen 5 l 1 2153039 Edelstahl-Knethaken 5 l 1 2154313 Edelstahl-Flachrührer 5 l 1 2153038 Rührkessel 5 Liter 1	17.0 0.45	<b>2153037</b> DBE5BYA	★ 1.430,00
Rührkessel 5 Liter	 1.1 0.0	<b>2153038</b> CUV5	★ 102,00
Edelstahl-Knethaken 5 l	 0.15 0.0	<b>2153039</b> CRO5X	60,00
Edelstahl-Flachrührer 5 l	 0.16 0.0	<b>2154313</b> PAL5X	60,00
Edelstahl-Besen 5 l	 0.26 0.0	<b>2154314</b> FOU5X	73,00

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5		1.4 0.0	<b>2154315</b> H60K	★ 238,00
3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf		0.5 0.0	<b>2154316</b> DSETH60K	★ 98,00
Pasta Set mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidausatz für schmale Bandnudeln		1.5 0.0	<b>2154317</b> PKLTT	★ 356,00
Teigausrollaufsatz verstellbare Stärke (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von schmalen Nudelarten)		1.0 0.0	<b>2154319</b> PKL	132,00
Nudelschneidaufsatz für Bandnudeln		1.0 0.0	<b>2154320</b> PKTL	121,00
Nudelschneidaufsatz für schmale Bandnudeln		1.0 0.0	<b>2154321</b> PKTG	121,00
Nudelschneidaufsatz für Spaghetti		1.0 0.0	<b>2154318</b> 653611 · PKSPAG	121,00

Für jede Betriebsform, Branche und Unternehmensgröße stehen E-Business-Lösungen zur Auswahl, die passgenau auf die Anforderungen im Bestell-Alltag ausgelegt sind. Unsere E-Businesslösungen im Überblick:

- **E-Shop:** einfach & effizient bestellen
- **icos:** maßgeschneidertes Bestellsystem für jede Firmenstruktur
- **Direktanbindung:** aus dem eigenen System bestellen
- **Marktplatz:** weltweite Beschaffung für alle Waren

Ihr **igefa** Fachberater informiert Sie gern, welche Lösung für Ihr Unternehmen optimal ist.



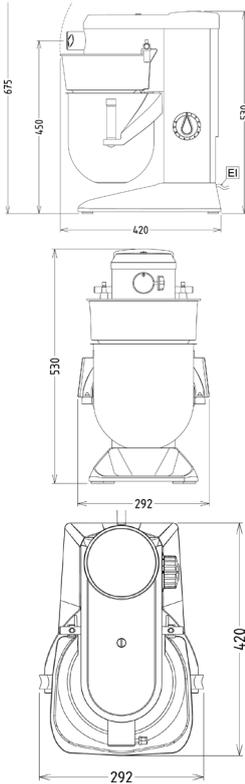
**E-Business zahlt sich aus**  
Nutzen Sie unsere leistungsstarken  
Online-Bestellsysteme.



**BE8**

**8 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Professionelles Planetenrührwerk mit 8 Liter Fassungsvermögen und mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Ideal für den Einsatz in der Patisserie – Teigkapazität von 2,5 kg Mehl. Inklusive Sicherheits-Kesselhebe- und Senkvorrichtung, Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type K). Geschwindigkeit Planetengetriebe: 20 bis 220 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 67 bis 740 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 8 l mit Edelstahl-Knethaken, -Flachrührer, -Besen, ohne Aufstecknabe; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 292x416x527</b>	$\frac{19.0}{0.6}$	<b>2153040</b> DBE8BY	★ 1.848,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154297 Edelstahl-Knethaken 8 l	1		
2154296 Rührkessel 8 l	1		
2154298 Edelstahl-Flachrührer 8 l	1		
2154299 Edelstahl-Besen 8 l	1		
Planetenrührwerk 8 l mit Edelstahl-Knethaken, -Flachrührer, -Besen, mit Aufstecknabe K; ausgestattet mit einem hoch widerstandsfähigen Schutzschirm; Schutzschirm Kunststoff BPA frei 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 292x416x527</b>	$\frac{19.0}{0.6}$	<b>2154295</b> DBE8BYA	★ 1.898,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154297 Edelstahl-Knethaken 8 l	1		
2154296 Rührkessel 8 l	1		
2154298 Edelstahl-Flachrührer 8 l	1		
2154299 Edelstahl-Besen 8 l	1		
Rührkessel 8 l 	$\frac{1.64}{0.0}$	<b>2154296</b> CUV8	★ 116,00
Edelstahl-Knethaken 8 l 	$\frac{0.66}{0.0}$	<b>2154297</b> CRO8X	82,00
Edelstahl-Flachrührer 8 l 	$\frac{0.75}{0.0}$	<b>2154298</b> PAL8X	82,00
Edelstahl-Besen 8 l 	$\frac{0.56}{0.0}$	<b>2154299</b> FOU8X	102,00

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5		1.4 0.0	<b>2154315</b> H60K	★ 238,00
3 Scheiben (3-4, 5-8 mm) für Fleischwolf		0.5 0.0	<b>2154316</b> DSETH60K	★ 98,00
Pasta Set mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidausatz für schmale Bandnudeln		1.5 0.0	<b>2154317</b> PKLTT	★ 356,00
Nudelschneidaufsatz für Spaghetti		1.0 0.0	<b>2154318</b> PKSPAG	121,00
Nudelschneidaufsatz für Bandnudeln		1.0 0.0	<b>2154320</b> PKTL	121,00
Teigausrollaufsatz verstellbare Stärke (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von schmalere Nudelarten)		1.0 0.0	<b>2154319</b> PKL	132,00
Nudelschneidaufsatz für schmale Bandnudeln		1.0 0.0	<b>2154321</b> PKTGT	121,00



## Smart Housekeeping

igefa. Und im Hotel läuft's richtig sauber.

Vom professionellen Reinigungsequipment über Hotelkosmetik bis zur ansprechenden Tischdekoration.

Informieren Sie sich auf [www.igefa.de](http://www.igefa.de)

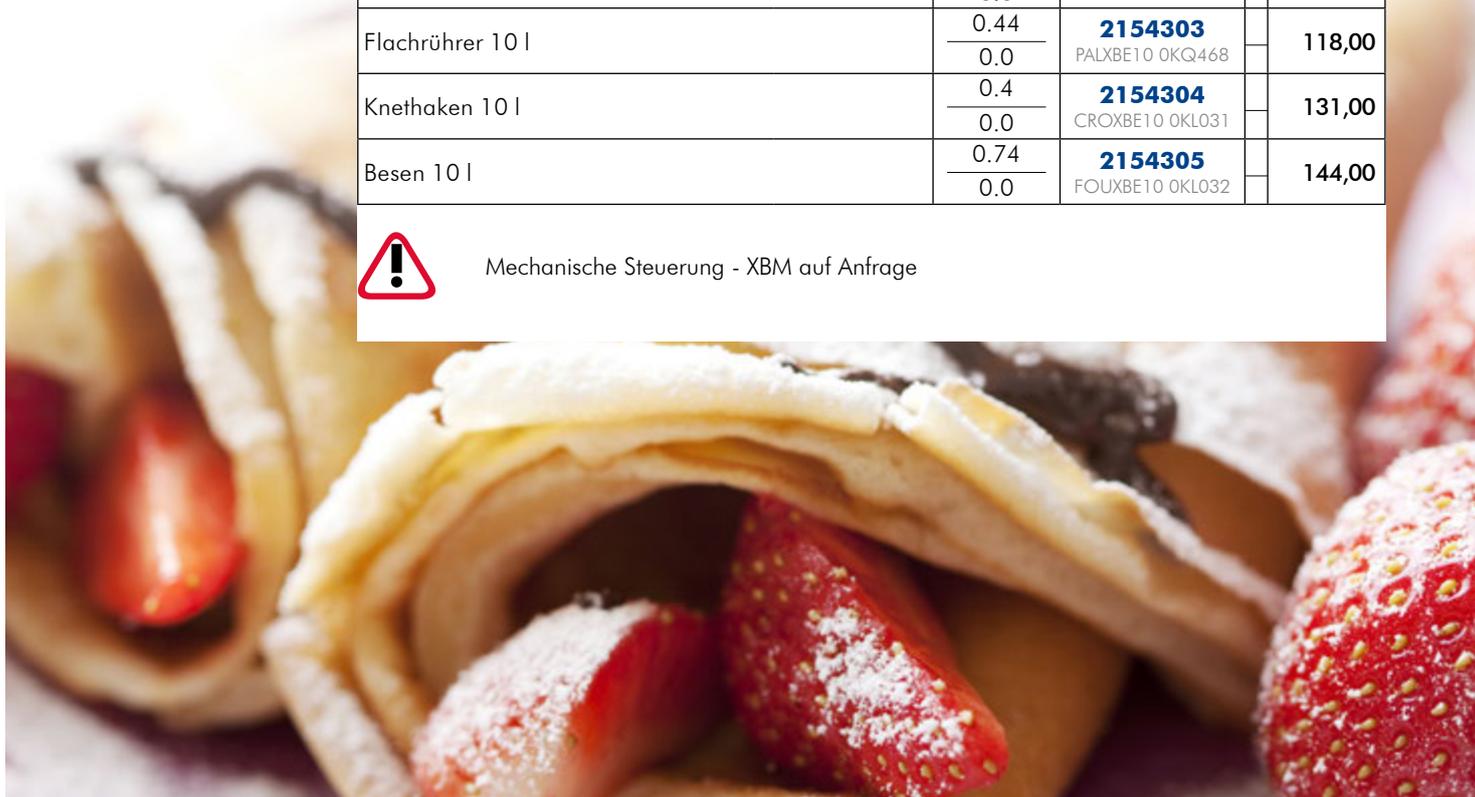

**XBE10**
**10 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 10 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Gehäusekonstruktion in Edelstahl. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Hebe- und Senkvorrichtung für Kessel mit automatischer Kesselverriegelung in Arbeitsstellung. Inklusive abnehmbarem Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Geschwindigkeit Planetengetriebe: 30 bis 170 U/min  
 Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 95 bis 540 U/min

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 10 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung, Gehäuse Edelstahl - ohne Aufstecknabe 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 454x606x700	37.0	<b>2154300</b> DXBE10B	★ 2.763,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.75		
2154304 Knethaken 10 l 1			
2154305 Besen 10 l 1			
2154302 Rührkessel 10 l 1			
2154303 Flachrührer 10 l 1			
Planetenrührwerk 10 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung, Gehäuse Edelstahl - mit Aufstecknabe H 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 454x606x700	38.0	<b>2154301</b> DXBE10BA	★ 2.923,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	0.75		
2154304 Knethaken 10 l 1			
2154305 Besen 10 l 1			
2154302 Rührkessel 10 l 1			
2154303 Flachrührer 10 l 1			
Rührkessel 10 l	2.0 0.0	<b>2154302</b> CUVXBE10 033967	★ 198,00
Flachrührer 10 l	0.44 0.0	<b>2154303</b> PALXBE10 0KQ468	118,00
Knethaken 10 l	0.4 0.0	<b>2154304</b> CROXBE10 0KL031	131,00
Besen 10 l	0.74 0.0	<b>2154305</b> FOUXBE10 0KL032	144,00



Mechanische Steuerung - XBM auf Anfrage





**XBE20 TISCHMODELL**

**20 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 20 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Inklusive Kesselhebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarer Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type H) und Gehäuse aus Aluminium oder Edelstahl. 10 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 30 bis 180 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 73 bis 440 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 230 V, Gehäuse Alu eloxiert, Tischmodell - ohne Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 521x685x980	76.0 1.01	<b>2154306</b> DXBE20TB	★ 4.098,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154322 Knethaken 20 l	1		
2154324 Besen 20 l	1		
2154323 Flachrührer 20 l	1		
2154309 Rührkessel 20 l	1		
Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 230 V, Gehäuse Alu eloxiert, Tischmodell - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 521x685x980	76.0 1.01	<b>2154308</b> DXBE20ATB	★ 4.431,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2 154322 Knethaken 20 l	1		
2154324 Besen 20 l	1		
2154323 Flachrührer 20 l	1		
2154309 Rührkessel 20 l	1		
Rührkessel 20 l	5.0 0.0	<b>2154309</b> BW20	★ 365,00
Knethaken 20 l	0.88 0.0	<b>2154322</b> CRO20 OKF950 0H1016	118,00
Flachrührer 20 l	0.89 0.0	<b>2154323</b> PAL20 0KQ276	118,00
Besen 20 l	0.85 0.0	<b>2154324</b> FOU20	192,00
Besen 20 l - verstärkt	1.075 0.0	<b>2154325</b> FOUR20 0D2118	208,00
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	4.0 0.0	<b>2154326</b> KR10XB20	★ 719,00
Edelstahlstisch	12.5 0.0	<b>2154327</b> TX20 0D1947	609,00



Planetenrührwerke werden OHNE STECKER ausgeliefert!  
 Mechanische Steuerung - XBM auf Anfrage

## ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN

Geeignet für die Großküche

20 Liter

30 Liter



**XBM20**



**XBM30**

Verarbeitungsmengen:

Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
XBM20	20 l	7 kg	32
XBM30	30 l	8 kg	50

\*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)

\*Besen: max. Anzahl Eiweiß

## ■ DITO SAMA DXBM20 / DXBM30

### Rühren, Schlagen und Mixen mit mehr als 50 Jahren Erfahrung



#### Dito Sama – Stufenlose Drehzahlregelung

Die einmalige, stufenlose Drehzahlregelung der Dito Sama Rührmaschinen ermöglicht die präzise Anpassung der Drehzahl an den jeweiligen Produktionsschritt. Die Dito Sama Drehzahlregelung macht die Maschine so flexibel als würden Sie per Hand anschlagen oder rühren. Durch die Dito Sama Drehzahlregelung werden die Produkte schneller und besser verarbeitet als mit herkömmlichen Rührmaschinen.



#### Dito Sama – M-Wahlhebel

Der Dito Sama M-Wahlhebel ist weltweit die einzige vollständige intuitive Art die Geschwindigkeit einer Rührmaschine zu wählen. Ohne Knöpfe, ohne Tasten – nur stufenlos den M-Wahlhebel drehen und die Modelle der DXBM- Reihe arbeiten exakt nach Ihrem Gefühl.



#### Modernes Bedienungspaneel

Einschalten / Ausschalten einfach, schnell und sauber. Die Produktionszeiteinstellung bis 59 Minuten verselbstständigt die Rührmaschine und Sie können sich auf andere Dinge konzentrieren - am Ende folgt der Automatikstopp.



#### Moderner Sorglos-Antrieb

Anders als andere Rührmaschinen haben Dito Sama Rührmaschinen kein Getriebe das geschmiert werden muss. Bei einer Dito Sama Rührmaschine ist das Rührwerk mit Fett statt dünnflüssigem Öl auf Lebenszeit geschmiert. Somit besteht keinerlei Gefahr, dass das Öl in Lebensmittel gerät.



#### Industriemotoren mit Überlastungsschutz - Der wahre Energiesparer

Bei den Dito Sama DXBM20 / DXBM30 Rührmaschinen ist ein Industriemotor eingebaut. Dieser verfügt über einen Frequenzumrichter, der die Maschine bei Überlastung abschaltet. Dies reduziert Produktionsausfälle und schützt den Motor vor Überlastung. Unsere Industriemotoren benötigen eine geringe Anschluss-Leistung und wenig Strom um ihre volle Kraft zu entfalten.

#### Glatte, einfach zu reinigende Oberflächen

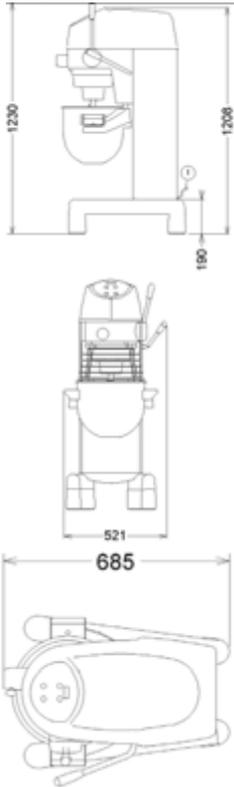
Auf den glatten Oberflächen der DXBM20 / DXBM30 befinden sich keine Öffnungen oder Fugen. Die eloxierte Aluminiumoberfläche des Maschinenständers ist korrosionsbeständig und somit einfach und unkompliziert zu reinigen. Dies entspricht den höchsten Hygienestandards. Optional bauen wir die DXBM20- / DXBM30-Maschinenstände auch komplett aus Edelstahl.



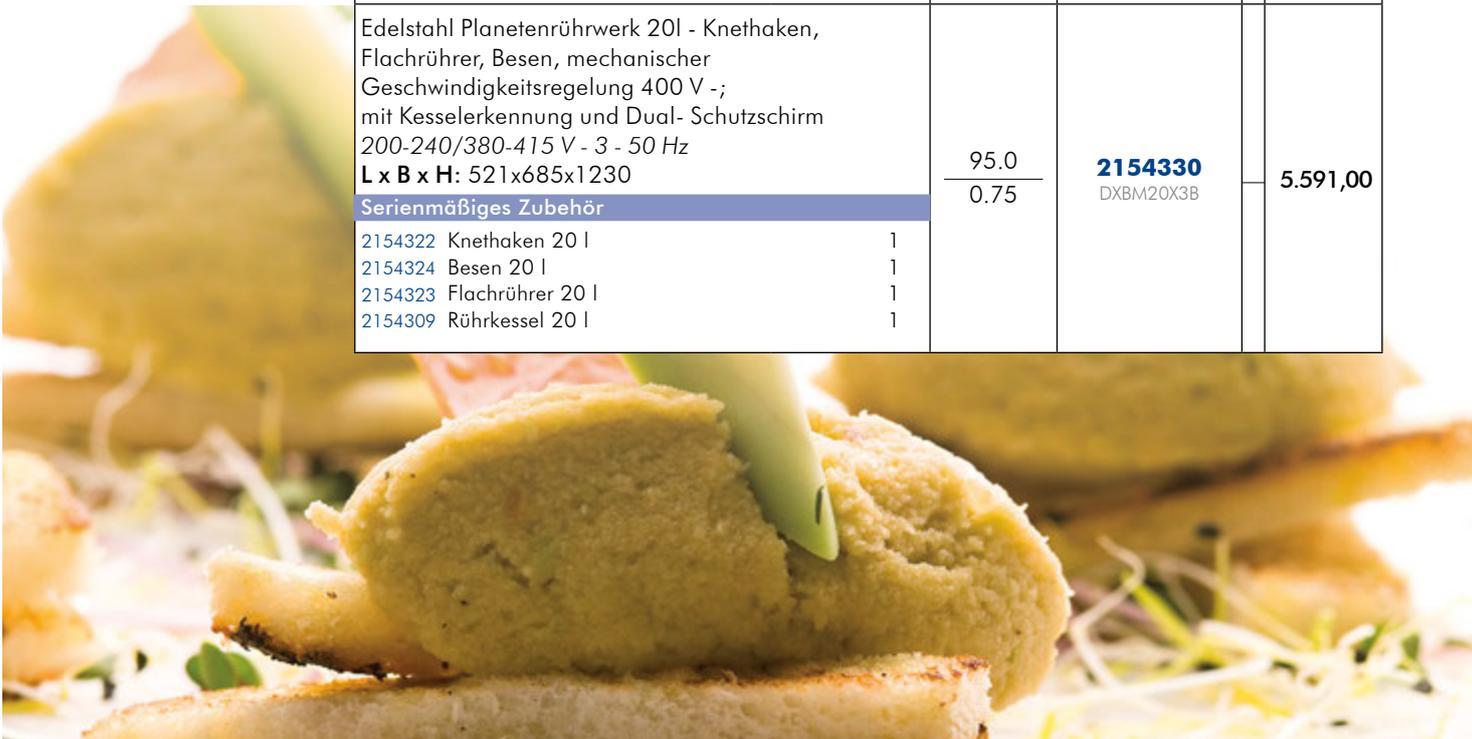
**XBM20 FÜR BODENAUFSTELLUNG**

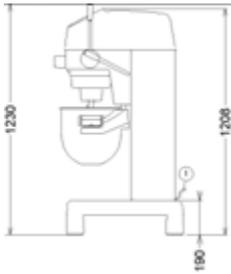
**20 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 20 Liter Fassungsvermögen und mechanischem Geschwindigkeitsregler mit 8 verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Hebe- und Senkvorrichtung für Kessel mit automatischer Kesselverriegelung in Arbeitsstellung. Inklusive abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit und ohne Aufstecknabe (Type H) und Gehäuse aus Aluminium oder Edelstahl. 10 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 35 bis 180 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 85 bis 440 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Gehäuse Alu eloxiert ; mit Kesselerkennung und Dual- Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 521x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 2154322 Knethaken 20 l 1 2154324 Besen 20 l 1 2154323 Flachrührer 20 l 1 2154309 Rührkessel 20 l 1	95.0 0.75	<b>2154328</b> DXBM20B3	4.877,00
Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Gehäuse Alu eloxiert - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual- Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 521x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 2154322 Knethaken 20 l 1 2154324 Besen 20 l 1 2154323 Flachrührer 20 l 1 2154309 Rührkessel 20 l 1	95.0 0.75	<b>2154329</b> DXBM20A3B	5.087,00
Edelstahl Planetenrührwerk 20l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung 400 V - ; mit Kesselerkennung und Dual- Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 521x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b> 2154322 Knethaken 20 l 1 2154324 Besen 20 l 1 2154323 Flachrührer 20 l 1 2154309 Rührkessel 20 l 1	95.0 0.75	<b>2154330</b> DXBM20X3B	5.591,00





**XBM20 FÜR BODENAUFSTELLUNG**  
**20 LITER PLANETENRÜHRWERK**

	kg / Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Edelstahl Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung 400 V - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual- Schutzschirm 220-240/380-415 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 521x685x1230	95.0 0.75	<b>2154331</b> DXBM20AX3B	5.801,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
653114 Knethaken 20 l	1		
653109 Besen 20 l	1		
653116 Flachrührer 20 l	1		
650121 Rührkessel 20 l	1		
Rührkessel 20 l	5.0 0.0	<b>2154309</b> BW20	★ 365,00
Knethaken 20 l	0.88 0.0	<b>2154322</b> CRO20 OKF950 OH1016	118,00
Flachrührer 20 l	0.89 0.0	<b>2154323</b> PAL20 0KQ276	118,00
Besen 20 l	0.85 0.0	<b>2154324</b> FOU20	192,00
Besen 20 l - verstärkt	1.075 0.0	<b>2154325</b> FOUR20 0D2118	208,00
10l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	4.0 0.0	<b>2154326</b> KR10XB20	★ 719,00
Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern <b>2154333</b> verwendet werden)	7.8 0.0	<b>2154332</b> BT-20-30LT	579,00
Kit Räder für 20/30/40 Liter Planetenrührwerke	2.0 0.0	<b>2154333</b> CAST-EQ	687,00



Planetenrührwerke werden OHNE STECKER ausgeliefert! Modelle mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung UND 230V Modelle - auf Anfrage!

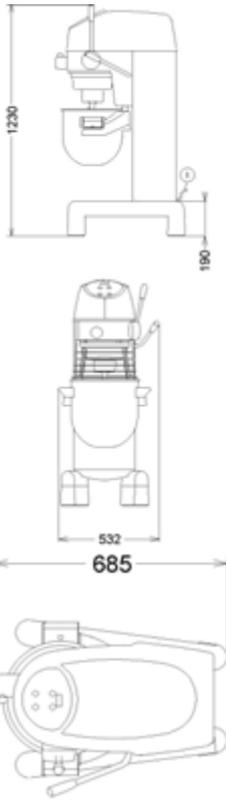




**XBM30**

**30 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 30 Liter Fassungsvermögen und mechanischem Geschwindigkeitsregler mit 8 verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Hebe- und Senkvorrichtung für den Kessel mit automatischer Kesselverriegelung in Arbeitsstellung. Inklusive abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit und ohne Aufstecknabe (Type H) und Gehäuse aus Aluminium oder Edelstahl. 10 & 20 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Drehbarer, problemlos abnehmbarer Sicherheitskranz. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 35 bis 180 U/min, Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 85 bis 440 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Gehäuse Alu eloxiert; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240/380-415V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 532x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	110.0 0.75	<b>2154334</b> DXBM30B3	★ 5.632,00
650123 Rührkessel 30 l 1 653161 Knethaken 30 l 1 653166 Besen 30 l 1 653165 Flachrührer 30 l 1			
Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung 400 V, Gehäuse Alu eloxiert - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 532x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	110.0 0.75	<b>2154335</b> DXBM30AB3	5.864,00
650123 Rührkessel 30 l 1 653161 Knethaken 30 l 1 653166 Besen 30 l 1 653165 Flachrührer 30 l 1			
Edelstahl Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung 400 V; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 532x685x1230</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	110.0 0.75	<b>2154336</b> DXBM30XB3	6.116,00
650123 Rührkessel 30 l 1 653161 Knethaken 30 l 1 653166 Besen 30 l 1 653165 Flachrührer 30 l 1			



**XBM30**

**30 LITER PLANETENRÜHRWERK**



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Edelstahl Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanischer Geschwindigkeitsregelung 400 V - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240/380-415 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 532x685x1230	110.0 0.75	<b>2154337</b> DXBM30AXB3	6.326,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154338 Rührkessel 30 l	1		
2154339 Knethaken 30 l	1		
2154341 Besen 30 l	1		
2154340 Flachrührer 30 l	1		
Rührkessel 30 l	6.0 0.0	<b>2154338</b> BW30	528,00
Knethaken 30 l	1.3 0.0	<b>2154339</b> CRO30 OKJ063	237,00
Flachrührer 30 l	1.14 0.0	<b>2154340</b> PAL30 OKJ064	180,00
Besen 30 l	1.0 0.0	<b>2154341</b> FOU30	237,00
Besen 30 l - verstärkt	1.2 0.0	<b>2154342</b> FOUR30	237,00
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	3.6 0.0	<b>2154343</b> KR10XB30	669,00
20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	6.0 0.0	<b>2154344</b> KR20XB30	777,00
Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 2154333 verwendet werden)	7.8 0.0	<b>2154332</b> BT-20-30LT	579,00
Kit Räder für 20/30/40 Liter Planetenrührwerke	2.0 0.0	<b>2154333</b> CASTEQ	687,00



Planetenrührwerke werden OHNE STECKER ausgeliefert! Modelle mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung UND 230V Modelle - auf Anfrage!





Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen

## PLANETENRÜHRMASCHINEN STANDMODELLE 40 / 60 / 80 L



**MBE40**

**BMX60AS**

**BMXE80**



- **Anwender:** Restaurants / Caterer / Gemeinschaftsverpflegung / Bäckereien
- **100 bis 400 Portionen (40 l), 400 bis 800 Portionen (60/80 l)**

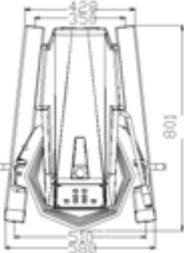
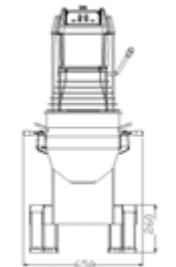
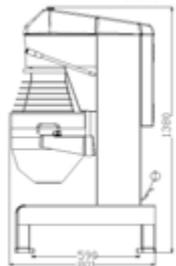


- **Kesselerkennung:** Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass die Maschine nur in Betrieb genommen werden kann, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden\*

\*DIN EN 454:2015 - diese europäische Norm legt Sicherheits- und Hygieneanforderungen für die Konstruktionsweise und Herstellung von Planetenrührwerken fest



- **Haupteinsatz:** Emulgieren, Kneten, Schlagen, Rühren



**MBE40**

**40 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 40 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Diese Maschine wurde speziell für starke Beanspruchung entwickelt und ist mit einem leistungsstarken 2200 W Motor sowie einem verstärkten Getriebe ausgestattet. Mit 3 voreingestellten Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U/min für Kneten, Mischen, Emulgieren) und Zeitschaltuhr. Inklusive Kesselhebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). 20 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 30 bis 175 U/min  
 Geschwindigkeit Rührwerkzeuge: 73 bis 425 U/min

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planeten-Rührmaschine, 40 l, mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit 400 V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 380-440 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 655x850x1370</b>	190.0	<b>2154345</b> DMBE40B3	<b>8.841,00</b>
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	2.2		
2154352 Rührbesen 40 l - verstärkt 1 (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)			
2154348 Rührkessel 40 l 1			
2154349 Knethaken 40 l 1			
2154350 Flachrührer 40 l 1			
Planeten-Rührmaschine, 40 l, mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 230 V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig. Inkl. Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 655x850x1370</b>	190.0	<b>2154346</b> DMBE40AB	<b>9.183,00</b>
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	2.2		
2154352 Rührbesen 40 l - verstärkt 1 (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)			
2154348 Rührkessel 40 l 1			
2154349 Knethaken 40 l 1			
2154350 Flachrührer 40 l 1			
Edelstahl- Planeten-Rührmaschine, 40 l, mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 230V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig. Inkl. Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm 200-240V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 655x850x1370</b>	190.0	<b>2154347</b> DMBE40XB	<b>10.540,00</b>
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	2.2		
2154352 Rührbesen 40 l - verstärkt 1 (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)			
2154348 Rührkessel 40 l 1			
2154349 Knethaken 40 l 1			
2154350 Flachrührer 40 l 1			

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Rührkessel 40 l	7.3 0.0	<b>2154348</b> BW40	704,00
Knethaken 40 l	2.4 0.0	<b>2154349</b> CRO40 OKQ306	263,00
Flachrührer 40 l	2.3 0.0	<b>2154350</b> PAL40 0U0201	228,00
Besen 40 l	2.6 0.0	<b>2154351</b> FOU40	326,00
Rührbesen 40 l - verstärkt (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)	3.0 0.0	<b>2154352</b> FOUR40 OKJ060	326,00
20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	9.0 0.0	<b>2154353</b> KR20MB40	1.047,00
Kesselschaber 40 Liter	2.0 0.0	<b>2154354</b> BS40	636,00
Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel	9.0 0.0	<b>2154355</b> BT-406080	553,00



Planetenrührwerke werden OHNE STECKER ausgeliefert!  
Modelle mit 230 V - auf Anfrage!



**Wenn etwas daneben geht**  
gefa. Mit uns bleibt Ihre Küche sauber.

## ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN

Geeignet für Großküche, Patisserie und Bäckereien:

60 Liter



**BMX60**

60 Liter



**XBE60**

80 Liter



**XBE80**

	BMX60	XBE60	XBE80
Geschwindigkeitsregelung	Mechanisch	Elektronisch	Elektronisch
Kesselhub	Mechanisch	Elektrisch	Elektrisch

### Verarbeitungsmengen:

Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
BMX60	60 l	20 kg	100
XBE60	60 l	20 kg	100
XBE80	80 l	25 kg	120

\*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)

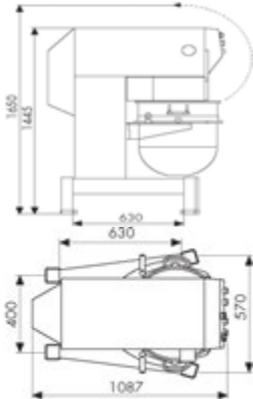
\*Besen: max. Anzahl Eiweiß



**BMX60**

**60 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 60 Liter Fassungsvermögen und mechanischem Geschwindigkeitsregler mit 9 verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Hebe- und Senkvorrichtung für Kessel mit automatischer Kesselverriegelung in Arbeitsstellung. Inklusive Sicherheitsabdeckung, Zeitschaltuhr, Kesselbeleuchtung und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type H) und Gehäuse aus Stahl lackiert oder Edelstahl. 40 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 20 bis 180 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 62 bis 560 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 60 l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, Zeitschaltuhr, 9-stufige mechanische Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Kesselbeleuchtung - ohne Aufstecknabe 220-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 685x1087x1445</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	300.0 1.5	<b>2154356</b> DBMX60B3	14.271,00
2154364 Besen 60 l 1 2154360 Rührkessel 60 l 1 2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1 2154363 Flachrührer 60 l 1			
Planetenrührwerk 60 l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, Zeitschaltuhr, 9-stufige mechanische Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Kesselbeleuchtung - mit Aufstecknabe H 220-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 685x1087x1445</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	307.0 1.5	<b>2154357</b> DBMX60AB3	14.585,00
2154364 Besen 60 l 1 2154360 Rührkessel 60 l 1 2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1 2154363 Flachrührer 60 l 1			
Edelstahl Planetenrührwerk 60l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, Zeitschaltuhr, 9-stufige mechanische Geschwindigkeitsregelung - 400V, Kesselbeleuchtung - ohne Aufstecknabe 220-240/380-415V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 685x1087x1445</b> <b>Serienmäßiges Zubehör</b>	300.0 1.5	<b>2154358</b> DBMX60XB3	16.687,00
2154364 Besen 60 l 1 2154360 Rührkessel 60 l 1 2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1 2154363 Flachrührer 60 l 1			





**BMX60**

**60 LITER PLANETENRÜHRWERK**

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Edelstahl Planetenrührwerk 60l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, Zeitschaltuhr, 9-stufige mechanische Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Kesselbeleuchtung - mit Aufstecknabe H 220-240/380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 685x1087x1445</b>	307.0	<b>2154359</b> DBMX60AXB3	17.276,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	1.5		
2154364 Besen 60 l 1			
2154360 Rührkessel 60 l 1			
2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1			
2154363 Flachrührer 60 l 1			
Rührkessel 60 l	12.0 0.0	<b>2154360</b> BW60	1.439,00
Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk	5.3 0.0	<b>2154361</b> CRO60	838,00
Hochleistungsknethaken in Edelstahl für 60 l Planetenrührwerk	5.3 0.0	<b>2154362</b> HDH-60 0D3527	985,00
Flachrührer 60 l	3.6 0.0	<b>2154363</b> PAL60 0U0611	414,00
Besen 60 l	4.6 0.0	<b>2154364</b> FOU60 0KQ472	467,00
Besen 60 l - verstärkt	4.6 0.0	<b>2154365</b> FOUR60 0D3676	618,00
40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	17.0 0.0	<b>2154366</b> KR40XB6080	1.562,00
Kesselschaber 60 l	3.0 0.0	<b>2154367</b> BSC60 0D3677	757,00
Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel	9.0 0.0	<b>2154355</b> BT-406080	553,00



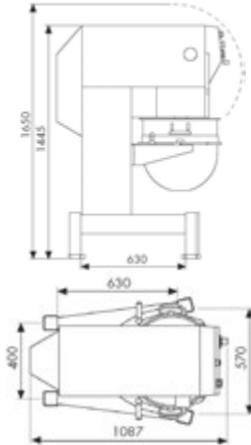
**Stilvolle Dekoration für ein schönes Ambiente**  
igefa. Bestens ausgestattet.



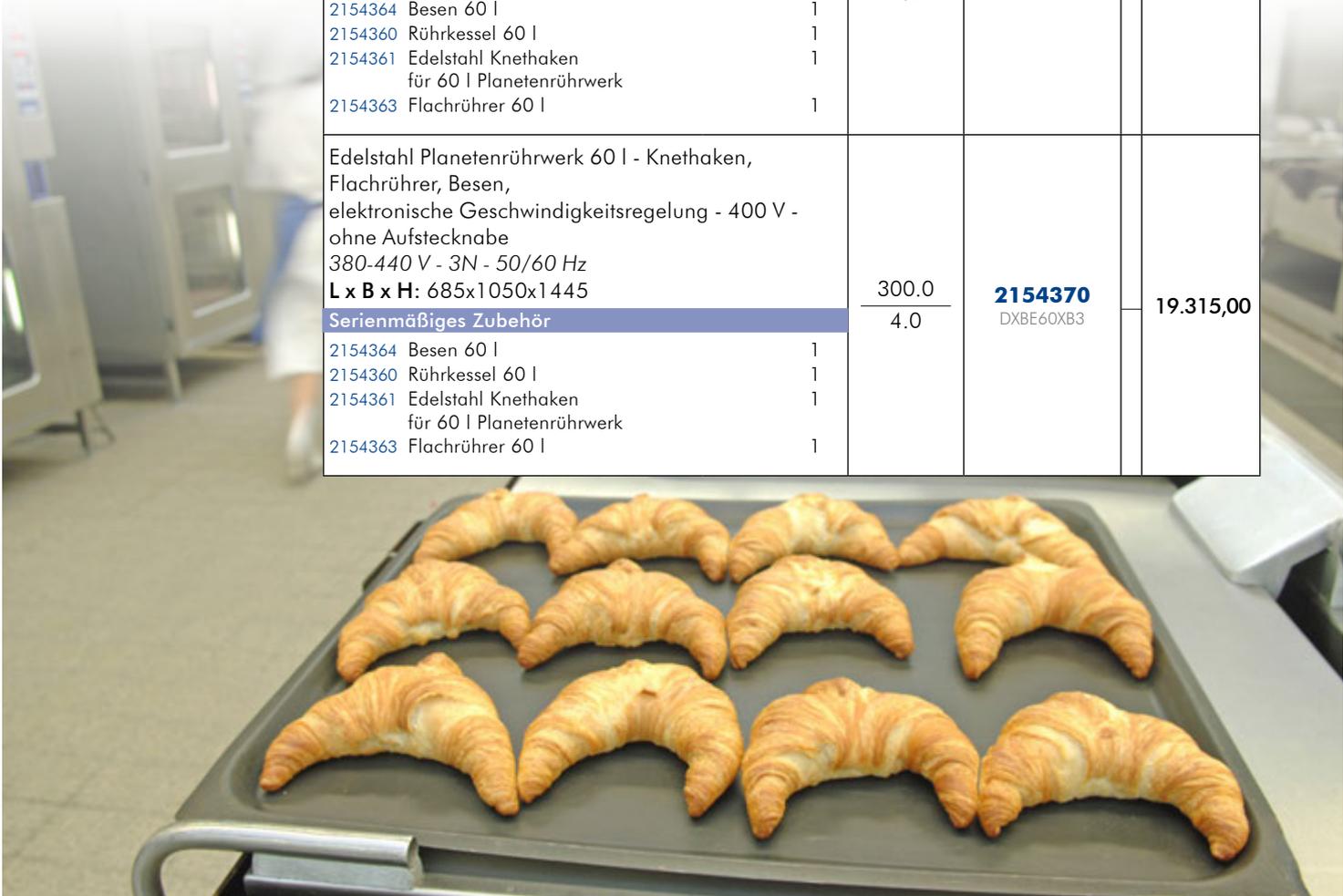
**XBE60**

**60 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 60 Liter Fassungsvermögen und elektronischem Geschwindigkeitsregler. Das Heben und Senken des Kessels wird durch einen Getriebemotor geleistet. Mit Sicherheitsabdeckung und Zeitschaltuhr. Inklusive drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type H). Geschwindigkeit Planetengetriebe: 20 bis 180 U/min, Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 62 bis 560 U/min



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 60 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400 V - ohne Aufstecknabe 380-440 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	300.0	<b>2154368</b> DXBE60B3	16.792,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154364 Besen 60 l 1			
2154360 Rührkessel 60 l 1			
2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1			
2154363 Flachrührer 60 l 1			
Planetenrührwerk 60 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400 V - mit Aufstecknabe H 380-440 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	300.0	<b>2154369</b> DXBE60AB3	17.213,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154364 Besen 60 l 1			
2154360 Rührkessel 60 l 1			
2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1			
2154363 Flachrührer 60 l 1			
Edelstahl Planetenrührwerk 60 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400 V - ohne Aufstecknabe 380-440 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	300.0	<b>2154370</b> DXBE60XB3	19.315,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154364 Besen 60 l 1			
2154360 Rührkessel 60 l 1			
2154361 Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk 1			
2154363 Flachrührer 60 l 1			



**XBE60**

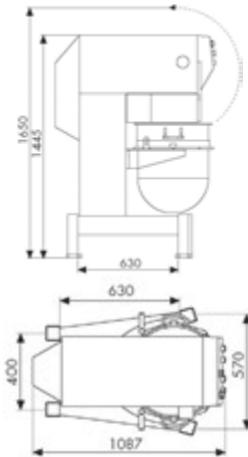
**ZUBEHÖR**

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Rührkessel 60 l	12.0 0.0	<b>2154360</b> BW60	1.439,00
Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk	5.3 0.0	<b>2154361</b> CRO60	838,00
Flachrührer 60 l	3.6 0.0	<b>2154363</b> PAL60 0U0611	414,00
Besen 60 l	4.6 0.0	<b>2154364</b> FOU60 0KQ472	467,00
Besen 60 l - verstärkt	4.6 0.0	<b>2154365</b> FOUR60 0D3676	618,00
Hochleistungsknethaken in Edelstahl für 60 l Planetenrührwerk	5.3 0.0	<b>2154362</b> HDH-60 0D3527	985,00
40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	17.0 0.0	<b>2154366</b> KR40XB6080	1.562,00
Kesselschaber 60 l	3.0 0.0	<b>2154367</b> BSC60 0D3677	757,00
Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel	9.0 0.0	<b>2154355</b> BT-406080	553,00



**Perfektion in aller Munde**

igefa. Und in der Küche läuft's.



**XBE80**

**80 LITER PLANETENRÜHRWERK**

Planetenrührwerk mit 80 Liter Fassungsvermögen und elektronischem Geschwindigkeitsregler. Das Heben und Senken des Kessels wird durch einen Getriebemotor geleistet. Mit Sicherheitsabdeckung, Zeitschaltuhr, Kesselbeleuchtung und Kesselwagen. Inklusive drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Rührwerk wahlweise mit oder ohne Aufstecknabe (Type H). Geschwindigkeit Planetengetriebe: 20 bis 180 U/min  
Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 62 bis 560 U/min

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 80 l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400 V - ohne Aufstecknabe 380-440 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	305.0	<b>2154371</b>	17.844,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154378 Flachrührer 80 l 1			
2154379 Besen 80 l 1			
2154355 Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel 1			
2154376 Edelstahl Knethaken 80 l 1			
2154380 Rührkessel 80 l 1			
Planetenrührwerk 80 l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400 V, Kesselwagen - mit Aufstecknabe H 380-440 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	310.0	<b>2154372</b> DXBE80AB3	18.264,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154378 Flachrührer 80 l 1			
2154379 Besen 80 l 1			
2154355 Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel 1			
2154376 Edelstahl Knethaken 80 l 1			
2154380 Rührkessel 80 l 1			
Edelstahl Planetenrührwerk 80 l - Edelstahl Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400V - ohne Aufstecknabe 380-400 V - 3N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 685x1050x1445</b>	305.0	<b>2154375</b> DXBE80XB3	20.365,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	4.0		
2154378 Flachrührer 80 l 1			
2154379 Besen 80 l 1			
2154355 Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel 1			
2154376 Edelstahl Knethaken 80 l 1			
2154380 Rührkessel 80 l 1			



**XBE80**

**ZUBEHÖR**

	kg Elf. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Edelstahl Knethaken 80 l	5.4 0.0	<b>2154376</b> CRO80 OD384	816,00
Hochleistungsknethaken in Edelstahl für 80 l Planetenrührwerk	5.4 0.0	<b>2154377</b> HDH-80 OD2681 OD3528	1.020,00
Flachrührer 80 l	5.3 0.0	<b>2154378</b> PAL80 OU0206	385,00
Besen 80 l	7.0 0.0	<b>2154379</b> FOU80 OH1023	816,00
Rührkessel 80 l	20.0 0.0	<b>2154380</b> BW80	1.766,00
40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	17.0 0.0	<b>2154366</b> KR40XB6080	1.562,00
60 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	26.0 0.0	<b>2154381</b> KR60XB80	2.642,00
Kesselschaber 80 l	3.0 0.0	<b>2154382</b> BSC80 OD3894	877,00
Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel	9.0 0.0	<b>2154355</b> BT-406080	553,00



**Begleiten Sie Ihre Gäste bei der wichtigsten Tagesmahlzeit**  
 igefta. Für ein gelungenes Frühstück.

## CX21 D

### GEMÜSESCHNEIDAUFSATZ MIT SICHERHEITSKUPPLUNG

Gemüseschneidemaschine mit System zur sofortigen Abschaltung beim Öffnen des Zuführschachtes. Aufstecknabe H.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung 	6.5 0.0	<b>2154383</b> CX21D0D3915	★ 1.206,00



Scheibendurchmesser 20cm - wie bei TRS

### ZUBEHÖR GEMÜSESCHNEIDER CX21D

Scheiben mit Durchmesser 20 cm für CX21D. Auch geeignet für TRS, TR210 und TRK Modelle. Jede Scheibe wird serienmäßig mit einem Wandhalter geliefert. Mehrere Wandhalter können zu einem großen Wandhalter zusammengebaut werden.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Reibscheibe 2 mm - spülmaschinenfest	0.5 0.0	<b>2152771</b> J2X0D0815	★ 82,00
Reibscheibe 3 mm - spülmaschinenfest	0.5 0.0	<b>2152772</b> J3X	★ 82,00
Reibscheibe 4 mm - spülmaschinenfest	0.5 0.0	<b>2152773</b> J4X	★ 82,00
Reibscheibe 7 mm - spülmaschinenfest	0.5 0.0	<b>2152774</b> J7X	★ 82,00
Reibscheibe 9 mm - spülmaschinenfest	0.5 0.0	<b>2152775</b> J9X	★ 82,00
Reibscheibe K für Kartoffeln und Brot - spülmaschinenfest 	0.5 0.0	<b>2152776</b> KX	★ 82,00
Reibscheibe P für Hartkäse - spülmaschinenfest 	0.5 0.0	<b>2152777</b> PX	★ 82,00
S-Messer Schneidscheibe 1 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest	0.8 0.0	<b>2152779</b> C1SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 2 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest	0.8 0.0	<b>2152780</b> C2SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 3 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest	0.8 0.0	<b>2152781</b> C3SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 4 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest	0.8 0.0	<b>2152782</b> C4SX	★ 128,00

## Zubehör für Planetenrührwerke mit Aufstecknabe "H"

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
S-Messer Schneidscheibe 5 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152783</b> C5SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 6 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152784</b> C6SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 8 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152785</b> C8SX	★ 128,00
S-Messer Schneidscheibe 10 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152786</b> C10SX	★ 131,00
S-Messer Schneidscheibe 12 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152787</b> C12SX	★ 131,00
S-Messer Schneidscheibe 13 mm mit Druckbalken - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152788</b> C13SX	★ 131,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 2 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152789</b> C2WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152790</b> C3WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152791</b> C6WX	★ 129,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152792</b> C8WX	★ 133,00
S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken 10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152793</b> C10WX	★ 133,00
Streifenschneider 3x3 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152797</b> AS3XX	★ 196,00
Streifenschneider 4x4 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152798</b> AS4XX	★ 196,00
Streifenschneider 6x6 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152799</b> AS6XX	★ 196,00
Streifenschneider 8x8 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152800</b> AS8XX	★ 196,00
Streifenschneider 10x10 mm - spülmaschinenfest		0.8 0.0	<b>2152801</b> AS10XX	★ 196,00

# ZUBEHÖR

## PLANETENRÜHRMASCHINEN

Das passende Zubehör für jede Zubereitung



Gemüseschneider



Fleischwolf



Passieraufsatz

Fleischwolf für Zubehörnabe Typ H.  
Einfach Fleischwolfgehäuse wählen  
und mit einem Fleischwolf-Schneideeinsatz kombinieren.

### MMH70



**2154387**  
Aluminiumgehäuse  
70 mm  
mit Edelstahlasse  
und Kunststoffstößel



**2154385**  
Aluminium-Enterprise  
(Messerscheibe und Loch-  
scheibe aus Edelstahl)



**2154386**  
Edelstahl-Enterprise  
(alles Edelstahl)



**2154387**  
1/2-Unger  
(alles Edelstahl)

### MMH82

(empfohlen für  
Planetenrühr-  
maschinen  
>40 Liter)



**2154388**  
Aluminiumgehäuse  
82 mm  
mit Edelstahlasse  
und Kunststoffstößel



**2154389**  
Edelstahl-Enterprise  
(alles Edelstahl)



**2154390**  
1/2-Unger  
(alles Edelstahl)

## AUFSTECK-FLEISCHWOLF MH70

70 mm Aufsteck- Fleischwolf für Aufstecknabe Typ "H". Verarbeitungskapazität bis 100 kg pro Stunde.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Aluminium Fleischwolf- Gehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden.		2.42 0.0	<b>2154384</b> MMH70S	★ 322,00
Edelstahl- Fleischwolf- Einsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm)		2.76 0.0	<b>2154386</b> MMH70EX	★ 422,00
Edelstahl- Fleischwolf- Einsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0,3 mm, 4,5 mm, 8 mm)		0.88 0.0	<b>2154387</b> MMH70UX	★ 645,00

## AUFSTECK-FLEISCHWOLF MMH82

82 mm Aufsteck- Fleischwolf für Aufstecknabe Typ "H". Verarbeitungskapazität bis 150 kg pro Stunde.

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Aluminium Fleischwolf- Gehäuse für 82 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden.		2.45 0.0	<b>2154388</b> MMH82S	377,00
Edelstahl- Fleischwolf- Einsatz 82 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm)		3.72 0.0	<b>2154389</b> MMH82EX	510,00
Edelstahl- Fleischwolf- Einsatz 82 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0,3 mm, 4,5 mm, 8 mm)		4.16 0.0	<b>2154390</b> MMH82UX	759,00



**P200**

**PASSIERGERÄT**

Das Passiergerät P200 wird für Gemüsesuppen, Kompotts, Fischsuppen, Pürees etc. empfohlen. Schnell und einfach zerlegbar. Große Einfüllöffnung.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5 mm, 3 mm, 6 mm)	 7.0 0.0	<b>2154391</b> P200H	1.439,00



**Wir liefern, was Sie stetig brauchen**  
 igeft. Für passgenaue Tischdekoration.

## FLEISCHWOLF DMM12UHX

### FLEISCHWOLF UND ZUBEHÖR 70 MM

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Fleischwolf für 250 kg/h, Durchmesser 70 mm, System 1/2 UNGER, aus Edelstahl, 230 V - 1N - 50 Hz L x B x H: 270x600x400		$\frac{21.0}{1.5}$	<b>2154503</b> DMM12UHX	★ 1.380,00
Wurstfüll-Tüllen Set für Fleischwolf Durchmesser 70mm (Tülle mit 15 mm / 20mm / 25mm Durchmesser)		$\frac{1.5}{0.0}$	<b>2154505</b> SFK12	★ 29,00
Fixierungsring Wurstfüll-Tüllen Durchmesser 70mm		$\frac{0.5}{0.0}$	<b>2154507</b> RF12	★ 18,00

## FLEISCHWOLF DMM22UX3

### FLEISCHWOLF UND ZUBEHÖR 82 MM

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Fleischwolf für 400kg/h, Durchmesser 82 mm, System UNGER, aus Edelstahl, 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 280x620x430		$\frac{22.0}{1.5}$	<b>2154504</b> DMM22UX3	1.880,00
Wurstfüll-Tüllen Set für Fleischwolf Durchmesser 82 mm (Tülle mit 15 mm / 20 mm / 25 mm Durchmesser)		$\frac{1.5}{0.0}$	<b>2154506</b> SFK22	29,00
Fixierungsring Wurstfüll-Tüllen Durchmesser 82 mm		$\frac{0.5}{0.0}$	<b>2154508</b> RF22	28,00



**AUFSCNITTMASCHINEN**

		$\frac{\text{kg}}{\text{Elf. kW}}$	Art.-Nr. Modell	Preis €
Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Messerdurchmesser 250 mm, 230 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 510x420x380		$\frac{22.0}{0.15}$	<b>2154509</b> DMSL25B	★ 760,00
Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Messerdurchmesser 300mm, 230 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 510x620x450		$\frac{30.0}{0.19}$	<b>2154510</b> DMSG30B	★ 1.370,00
Vertikal-Aufschnittmaschine, Messerdurchmesser 300mm, 230 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 630x650x540		$\frac{46.0}{0.2}$	<b>2154511</b> DMSG35B	★ 1.690,00
Getriebe-Schwerkraft-Aufschnittmaschine, Messerdurchmesser 350mm, 400 V - 3N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 530x760x550		$\frac{40.0}{0.5}$	<b>2154512</b> DMSG35G	★ 2.440,00

**ZUBEHÖR AUFSCNITTMASCHINEN**

		$\frac{\text{kg}}{\text{Elf. kW}}$	Art.-Nr. Modell	Preis €
Brotmesser für Schwerkraft-Aufschnittmaschine 250 mm		$\frac{1.0}{0.0}$	<b>2154513</b> 6BRSL250	★ 158,00
Käsemesser für Schwerkraft-Aufschnittmaschine 300 mm		$\frac{2.3}{0.0}$	<b>2154515</b> CHSL300	★ 144,00
Brotmesser für Vertikal-Aufschnittmaschine 300 mm		$\frac{2.3}{0.0}$	<b>2154514</b> BRSL300	★ 188,00
Käsemesser für Getriebe-Schwerkraft-Aufschnittmaschine 350 mm		$\frac{3.0}{0.0}$	<b>2154516</b> CHSL350	★ 238,00

**DVP**

## VACUUMVERPACKUNGSMASCHINEN UND ZUBEHÖR

		kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Vacuumverpackungsmaschine mit Schweißbalkenlänge von 310 mm, maximale Beutelgröße 305 x 265 mm, Stundenleistung 8 m <sup>3</sup> /h, 230 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 390x502x345		33.0 0.7	<b>2154517</b> DVP302	★ 2.080,00
Vacuumverpackungsmaschine mit Schweißbalkenlänge von 310 mm, maximale Beutelgröße 305 x 265 mm, Stundenleistung 10 m <sup>3</sup> /h, 230 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 390x640x330		46.0 0.7	<b>2154518</b> DVP31A	★ 2.580,00
Vacuumverpackungsmaschine mit Schweißbalkenlänge von 310 mm, maximale Beutelgröße 305 x 265 mm, Stundenleistung 8 m <sup>3</sup> /h, mit eingebautem Etiketten-Drucker, 230 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 390x502x345		37.0 0.9	<b>2154519</b> DVP302NXT	★ 2.680,00
Vacuumverpackungsmaschine mit Schweißbalkenlänge von 450 mm, maximale Beutelgröße 450 x 430mm, Stundenleistung 20 m <sup>3</sup> /h, 230 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 550x645x500		80.0 1.1	<b>2154520</b> DVP45	★ 3.680,00
Adapter zum Vakuumieren von GN Behälter		0.85 0.0	<b>2154521</b> KEXTVP	★ 18,00
Schräger Fülltisch zum Verpacken von Flüssigkeiten im Beutel - geeignet für 8 m <sup>3</sup> /h und 10m <sup>3</sup> /h Vakuumverpackungsmaschinen		0.85 0.0	<b>2154522</b> IFT610	★ 138,00
Schräger Fülltisch zum Verpacken von Flüssigkeiten im Beutel - geeignet für 20m <sup>3</sup> /h Vakuumverpackungsmaschinen		0.85 0.0	<b>2154523</b> IFT20	★ 174,00

A close-up photograph of several golden-brown croissants resting on a metal wire cooling rack. The croissants are flaky and have a rich, buttery appearance. A semi-transparent blue banner is overlaid on the left side of the image, containing white text.

# BÄCKEREI- UND KONDITIONIERGERÄTE

- Planetenrührwerke
- Knetwerke
- Teigausrollmaschinen

# Wissen für die Praxis



igefa Campus – Unser Dienstleister für Weiterbildung.

Der igefa Campus ist der bundesweit agierende Weiterbildungsdienstleister der igefa – sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für unsere Kunden. Von der igefa Zentrale bei Berlin aus wird das vielfältige Schulungsangebot gesteuert und weiterentwickelt. Unseren Kunden bieten wir eine Vielzahl praxisnaher Seminare, in denen es neben der Wissensvermittlung auch um den Erfahrungsaustausch geht. Darüber hinaus entwickeln wir für Sie individuelle Inhalte und Lösungen – maßgeschneidert und ganz auf Ihren Bedarf abgestimmt.

**Aus unserem Seminarprogramm:**

## Arbeitsicherheit im Hotellerie- und Gastrogewerbe

Dieses eintägige Kompaktseminar vermittelt die allgemeingültigen gesetzlichen Regelungen, Verordnungen und Vorschriften für den Arbeits- und Gesundheitsschutz. Die spezielle Ausrichtung auf das Gastro- und Hotelgewerbe vertieft die Wahrnehmung der dort vorhandenen und vorkommenden besonderen und spezifischen Gefährdungen. Einen wesentlichen Umfang nimmt dabei das Thema Küche, die dort durchgeführten Arbeiten und der Umgang mit Küchenmaschinen ein.

*Seminarinhalte:*

- Grundlagen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz
- Gefahren für Leben und Gesundheit bei Arbeiten in der Küche
- Organisation der Arbeit im Küchenbereich
  - Sicherheitsaspekte bei der Durchführung gefährlicher Alleinarbeit
  - Sicherer Umgang mit Maschinen, Geräten, heißen und kalten Waren
  - Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
  - Alarm-, Flucht- und Rettungsplan
- Umgang mit gefährlichen Stoffen
  - Kennzeichnung und Handhabungsvorschriften
  - Substitutionsmöglichkeiten für Gefahrstoffe im Arbeitsbereich

*Zielgruppe:*

- Verantwortliche Planer und Disponenten für den Personaleinsatz und die Materialbeschaffung, Mitarbeitende in der Küche oder im Service



Weitere Infos zu Seminaren erhalten Sie über den QR-Code oder unter [www.igefa.de/campus](http://www.igefa.de/campus).



Der igefa Campus ist zertifizierter Lerndienstleister nach DIN ISO 29990.





## ■ FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

Eine komplette Serie Planetenrührmaschinen, konstruiert für starke Beanspruchung in Bäckereien und bei der Teigzubereitung.



Stabiler BPA-freier Sicherheitsschutzschirm für den Edelstahlkranz, minimiert Mehl- und Staubpartikel



Kessel, Knethaken, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen



Bedienblende mit Timer, elektronisch variierbar und 3 festen Geschwindigkeiten



Füße und Säule extra verstärkt für starke Beanspruchung

### XBB30

# PLANETEN-RÜHRMASCHINEN FÜR BÄCKEREIEN/KONDITIONEIREIEN/PIZZERIEIEN

	Kunde	Eigenschaften
 <p><b>XBB20</b></p>	<p>Bäckereien / Konditoreien und Pizzerien</p> <p>✕ 50 - 150 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 20 L: 7 kg Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kraftvoller, leiser Motor mit Frequenzumrichter für intensives und professionelles Kneten, Rühren und Schlagen</li> <li>• Spritzschutz aus Copolyester (Bisphenol A - frei), einfach abzunehmen dank Klipp-System (ohne Schrauben)</li> <li>• Geschwindigkeit des Planetengetriebes elektronisch regelbar von 20 - 220 U/Min. Geschwindigkeit der Werkzeugumdrehung von 31 bis 462 U/Min.</li> <li>• Spülmaschinenfester, rostfreier Stahlkessel, Werkzeuge und Spritzschutz</li> <li>• Kesselerkennung erlaubt das Einschalten nur, wenn Kessel und Spritzschutz richtig montiert sind</li> <li>• Erfüllt die neue Norm DIN EN 454:2015</li> </ul>
 <p><b>XBB30</b></p>	<p>Bäckereien / Konditoreien und Pizzerien</p> <p>✕ 100 - 300 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 30 L: 8 kg Mehl</p>	
 <p><b>MB40</b></p>	<p>Bäckereien / Konditoreien und Pizzerien</p> <p>✕ 100 - 400 Mahlzeiten</p> <p>Maximale Kapazität beim Kneten (60% Wasseranteil): 40 L: 10 kg Mehl</p>	

## ■ PLANETENRÜHRMASCHINEN

Geeignet für Patisserie und Bäckereien:

20 Liter



**XBB20**

30 Liter



**XBB30**

**Verarbeitungsmengen:**

Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50

\*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)

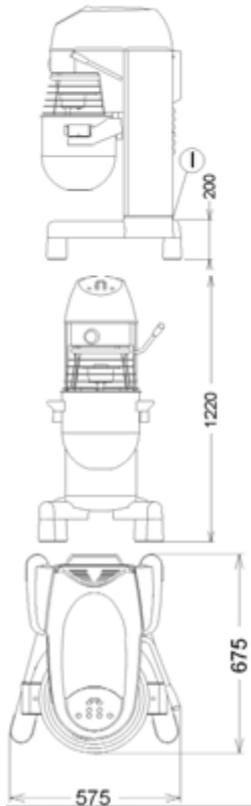
\*Besen: max. Anzahl Eiweiß



**XBB20**

**20 LITER PLANETENRÜHRWERK  
(FÜR BÄCKER- UND KONDITORARBEITEN)**

Planetenrührwerk mit 20 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten, 3 voreingestellte Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UPM für Kneten, Mischen, Emulgieren) und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Inklusiv Sicherheits-Kesselhebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Teigkapazität (in kg Mehl): 7 kg. 10 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 30 bis 175 U/min Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 73 bis 425 U/min



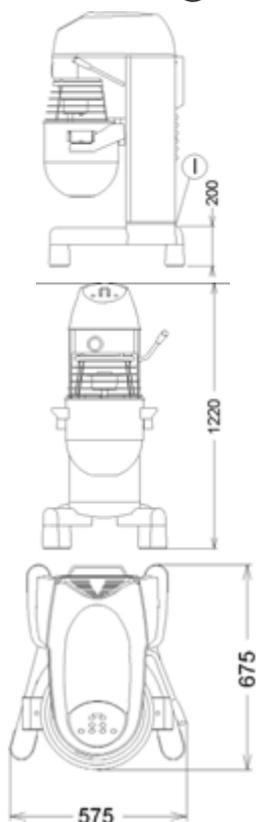
	kg /El. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, Gehäuse Alu eloxiert, ohne Aufstecknabe, elektronische Geschwindigkeitsregelung 230 V, 3 voreingestellte Geschwindigkeiten - speziell für Teigverarbeitung 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 575x675x1220	100.0 1.5	<b>2154392</b> DXBB20B	6.179,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154322 Knethaken 20 l	1		
2154323 Flachrührer 20 l	1		
2154309 Rührkessel 20 l	1		
2154325 Besen 20 l - verstärkt	1		
Rührkessel 20 l	5.0 0.0	<b>2154309</b> BW20	★ 365,00
Knethaken 20 l	0.88 0.0	<b>2154322</b> CRO20 OKF950 0H1016	118,00
Flachrührer 20 l	0.89 0.0	<b>2154323</b> PAL20 0KQ276	118,00
Besen 20 l	0.85 0.0	<b>2154324</b> FOU20	192,00
Besen 20 l - verstärkt	1.075 0.0	<b>2154325</b> FOUR20 0D2118	208,00
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	4.0 0.0	<b>2154326</b> KR10XB20	★ 719,00
Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 2154333 verwendet werden)	7.8 0.0	<b>2154332</b> BT-20-30LT	579,00



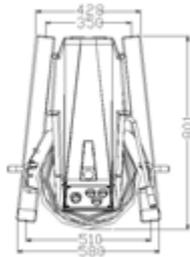
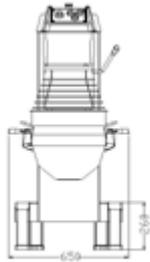
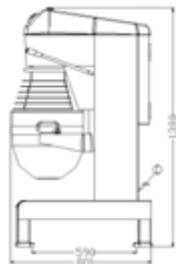
**XBB30**

**30 LITER PLANETENRÜHRWERK  
(FÜR BÄCKER- UND KONDITORARBEITEN)**

Planetenrührwerk mit 30 Liter Fassungsvermögen und elektronischer Geschwindigkeitsregelung. Mit moderner flacher Bedienblende mit Berührungstasten, 3 voreingestellte Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UPM für Kneten, Mischen, Emulgieren) und Zeitschaltuhr 0-59 Minuten. Inklusiv Sicherheits-Kesselhebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Teigkapazität (in kg Mehl): 10 kg. 10 oder 20 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich. Geschwindigkeit Planetengetriebe: 30 bis 175 U/min, Geschwindigkeit Rührwerkzeug: 73 bis 425 U/min



	kg /El. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, Gehäuse Alu eloxiert, ohne Aufstecknabe, elektronische Geschwindigkeitsregelung 230 V, 3 voreingestellte Geschwindigkeiten - speziell für Teigverarbeitung 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 575x675x1220	102.0 1.5	<b>2154393</b> DXBB30B	6.599,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154338 Rührkessel 30 l	1		
2154339 Knethaken 30 l	1		
2154342 Besen 30 l - verstärkt	1		
2154340 Flachrührer 30 l	1		
Rührkessel 30l	6.0 0.0	<b>2154338</b> BW30	528,00
Knethaken 30 l	1.3 0.0	<b>2154339</b> CRO30 0KJ063	237,00
Flachrührer 30 l	1.14 0.0	<b>2154340</b> PAL30 0KJ064	180,00
Besen 30 l	1.0 0.0	<b>2154341</b> FOU30	237,00
Besen 30 l - verstärkt	1.2 0.0	<b>2154342</b> FOUR30	237,00
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	3.6 0.0	<b>2154343</b> KR10XB30	669,00
20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	6.0 0.0	<b>2154344</b> KR20XB30	777,00
Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern <b>2154333</b> verwendet werden)	7.8 0.0	<b>2154332</b> BT-20-30LT	579,00



**MB40**

**40 LITER PLANETENRÜHRWERK  
(FÜR BÄCKER- UND KONDITORARBEITEN)**

Planetenrührwerk mit 40 Liter Fassungsvermögen und elektromechanischer Geschwindigkeitsregelung. Diese Maschine wurde speziell für Bäcker- und Konditorarbeiten entwickelt und ist mit einem leistungsstarken 2200 W Motor sowie einem verstärkten Getriebe ausgestattet. Mit 3 vor eingestellte Geschwindigkeiten (40, 80, 160 UPM für Kneten, Mischen, Emulgieren) und Zeitschaltuhr 0-30 Minuten. Inklusive Sicherheits-Kesselebe- und Senkvorrichtung, abnehmbarem Edelstahl-Sicherheitskranz und drei Werkzeugen (Schlagbesen, Flachrührer und Knethaken). Teigkapazität (in kg Mehl): 10 kg. 20 Liter Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen als Zusatzausstattung erhältlich.

	kg /El. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Planeten-Rührmaschine, 40 l, mit 3 Geschwindigkeiten, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für Bäckereien. 380-415 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 655x810x1380			
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>	200.0	<b>2154394</b> DMB40B3	<b>8.140,00</b>
2154352 Rührbesen 40 l - verstärkt (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)	1 2.2		
2154348 Rührkessel 40 l	1		
2154349 Knethaken 40 l	1		
2154350 Flachrührer 40 l	1		
Rührkessel 40 l	7.3 0.0	<b>2154348</b> BW40	<b>704,00</b>
Knethaken 40 l	2.4 0.0	<b>2154349</b> CRO40 0KQ306	<b>263,00</b>
Flachrührer 40 l	2.3 0.0	<b>2154350</b> PAL40 0U0201	<b>228,00</b>
Besen 40 l	2.6 0.0	<b>2154351</b> FOU40	<b>326,00</b>
Rührbesen 40 l - verstärkt (nicht geeignet zum Aufschlagen von Eiklar oder ähnlichen Produkten)	3.0 0.0	<b>2154352</b> FOUR40 0KJ060	<b>326,00</b>
20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	9.0 0.0	<b>2154353</b> KR20MB40	<b>1.047,00</b>
Kesselschaber 40 Liter	2.0 0.0	<b>2154354</b> BS40	<b>636,00</b>
Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel	9.0 0.0	<b>2154355</b> BT-406080	<b>553,00</b>



## ■ KNETWERK

Ideal für die Zubereitung von Spezialbrotsorten, Blätter- und Pizzateigen.



Hebemechanismus  
des Knetkopfes  
mitsofortiger  
Verriegelungs-  
funktion



Flache, wasserdichte  
Bedienblende (IP55)  
Zeitwerk 0 bis 59 min.



Transparente Blende aus  
Polykarbonat als Schutz  
vor Verstäuben von  
Mehl am Arbeitsplatz



Edelstahlkessel mit  
gerundetem Boden  
für leichte Reinigung

# HINWEIS ZUR WAHL VON GABEL- UND SPIRALKNETMASCHINEN

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
<b>GABELKNETER</b>		
 <p><b>BPO25-BPO45</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurants / Catering-Betriebe / Bäckereien / Pizzerien</li> <li>• Bäckereien für Brotspezialitäten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abnehmbarer Kessel für leichte Reinigung</li> <li>• Motor mit 2 Geschwindigkeiten für optimale Knetergebnisse</li> <li>• Transparente Schutzblende vermeidet das Herausschleudern von Mehl aus dem Kessel</li> </ul>
<b>SPIRALKNETER</b>		
 <p><b>ZSP</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzerien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum Kneten von Pizzateigen</li> </ul>
 <p><b>PSF50</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Große Pizzerien</li> <li>• Bäckereien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsstarke Maschine für große Knetmengen und hohe Beanspruchung</li> </ul>
 <p><b>PSR100</b></p>		

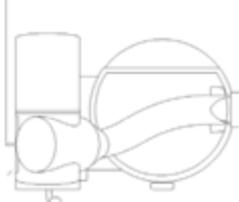
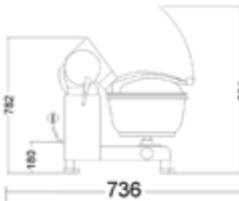
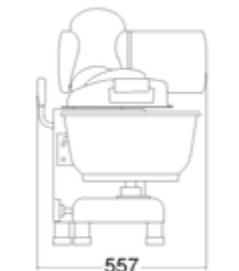
Dito Sama Schrägachsen- und Spiralknetwerke sind ideal für die Herstellung von Brot, Pizza und Gebäck. Dank ihrer Eigenschaften sind sie bestens für die professionelle Nutzung in Backstuben und Pizzarestaurants geeignet.



**BPO25**

**25 LITER GABELKNETWERK**

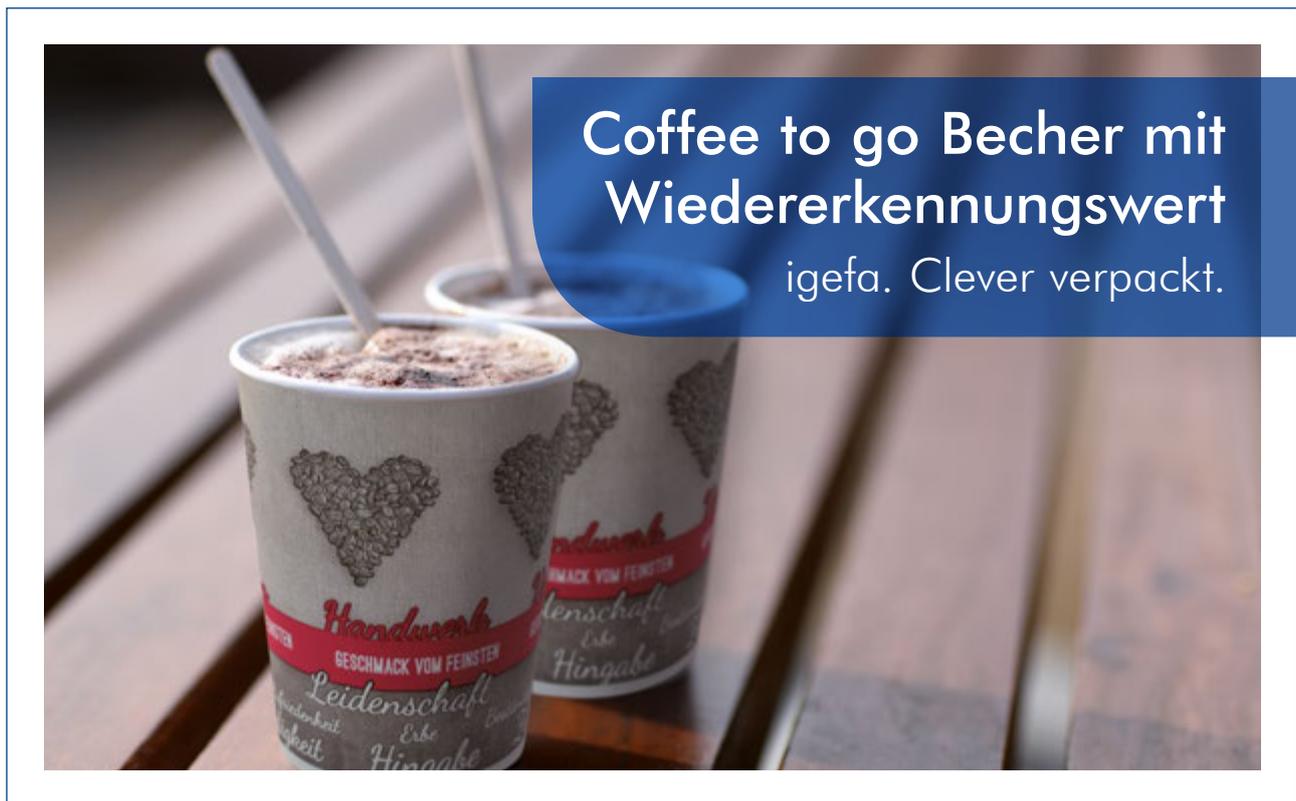
Schrägachsen-Knetwerk mit schwenkbarem Werkzeug, zwei Geschwindigkeiten und manueller Kesselbremsung. Blockieren des Deckels durch selbsthaltende Sperrklinke. Geeignet zum Kneten von 2 bis 8 kg Mehl, das entspricht 3 bis 13 kg Teig je Arbeitsgang.



	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Knetwerk 25 l - 2 Geschwindigkeiten, 45/90 U/Min., schwenkbares Werkzeug und Kesselbremsung 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 557x736x782	70.0 0.75	<b>2154395</b> DBPO25F1	6.176,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154396 Zusatzkessel 25 l	1		
Zusatzkessel 25 l	6.1 0.0	<b>2154396</b> 25LBPO25 OD3726	690,00
Fahrbares Gerätegestell	15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00



Schubstange für fahrbares Gestell als Zubehör (0D6491) auf Anfrage erhältlich

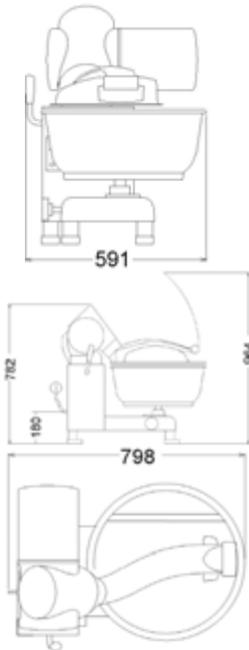




**BPO45**

**45 LITER GABELKNETWERK**

Schrägachsen-Knetwerk mit schwenkbarem Werkzeug, zwei Geschwindigkeiten und manueller Kesselbremsung. Blockieren des Deckels durch selbsthaltende Sperrklinke. Geeignet zum Kneten von 4 bis 15 kg Mehl, das entspricht 6 bis 24 kg Teig je Arbeitsgang.



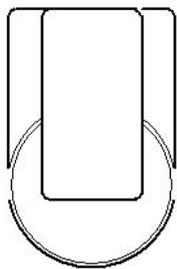
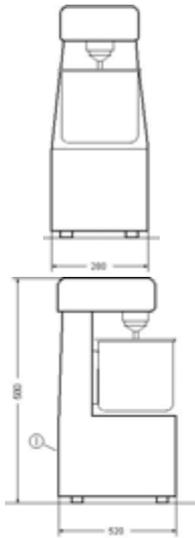
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Knetwerk 40 l - 2 Geschwindigkeiten, 45/90 U/Min., schwenkbares Werkzeug und Kesselbremsung 200-240 V - 1N - 50/60 Hz L x B x H: 591x798x782	75.0 0.75	<b>2154397</b> DBPO45F1	6.807,00
<b>Serienmäßiges Zubehör</b>			
2154398 Zusatzkessel 40 l	1		
Zusatzkessel 40 l	7.2 0.0	<b>2154398</b> 40LBPO45 0D3777	805,00
Fahrbares Gerätegestell	15.0 0.0	<b>2152818</b> MSX	953,00



Schubstange für fahrbares Gestell als Zubehör (0D6491) auf Anfrage erhältlich



**Süße Versuchung in  
perfekter Verpackung**  
igeфа. Clever verpackt.



**ZSP SPIRALKNETER**

**1 GESCHWINDIGKEIT**

Spiralkneter geeignet zum zügigen Kneten von festen Teigen wie z.B.: Pizzateig. Einfach zu Bedienen. Sicherheitsfunktion: Kneter stoppt automatisch bei Öffnung des Schutzschirms.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Spiralkneter mit 1 Geschwindigkeit, 12 Liter Kessel für bis zu 10 kg Teig 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 280x520x580	47.0 0.55	<b>2154399</b> DZSP10	★ 1.328,00
Spiralkneter mit 1 Geschwindigkeit, 25 Liter Kessel für bis zu 20 kg Teig 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 390x690x670	75.0 0.75	<b>2154400</b> DZSP20	★ 1.540,00
Spiralkneter mit 1 Geschwindigkeit, Zeitschaltuhr, 32 Liter Kessel für bis zu 25 kg Teig 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 420x720x670	72.0 0.75	<b>2154401</b> DZSP25	★ 1.689,00
Spiralkneter mit 1 Geschwindigkeit, Zeitschaltuhr, 38 Liter Kessel für bis zu 30 kg Teig 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 420x760x910	112.0 1.1	<b>2154402</b> DZSP30	2.438,00
Spiralkneter mit 1 Geschwindigkeit, Zeitschaltuhr, 49 Liter Kessel für bis zu 40 kg Teig 400 V - 3N - 50 Hz L x B x H: 480x810x950	124.0 1.1	<b>2154403</b> DZSP40	2.865,00
Rädersatz für Spiralkneter ZSP	0.3 0.0	<b>2154404</b> SPWBK	★ 129,00



**Schnell und reibungslos bestellt**  
igefa. Für clevere Bestellsysteme.

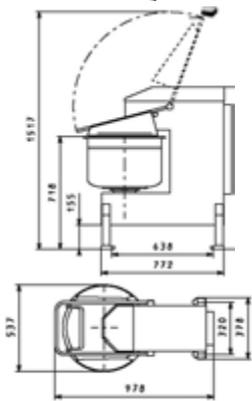


**PSF50 SPIRALKNETER**

**50 LITER EDELSTAHL-SPIRALKNETWERK**

50 Liter Kesselinhalt. Geeignet zum Kneten von Spezialbrotteigen, Croissant- und Pizzateigen. 10 Liter Flüssigkeit und 16 kg Mehl, d. h. 26 kg Teig pro Arbeitsgang (Mindestmenge 5 kg Teig). Zwei Geschwindigkeiten. Zeitschaltuhr.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Knetwerk 50 l (10 l Flüssigkeit) - 2 Geschwindigkeiten 400-440 V - 3 - 50/60 Hz L x B x H: 537x968x1043	149.0 2.0	<b>2154405</b> DPSF50	8.028,00

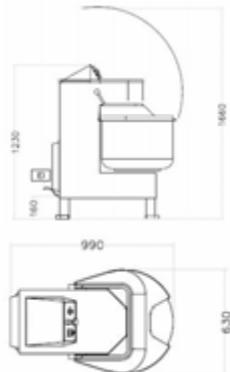


**PSR100 SPIRALKNETER**

**100 LITER EDELSTAHL-SPIRALKNETWERK**

100 Liter Kesselinhalt. Geeignet zum Kneten von Spezialbrotteigen, Croissant- und Pizzateigen. 18 Liter Flüssigkeit und 30 kg Mehl, d. h. 48 kg Teig pro Arbeitsgang (Mindestmenge 6 kg Mehl). Zwei Geschwindigkeiten.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Knetwerk 100 l (18 l Flüssigkeit) - 2 Geschwindigkeiten, Handbedienung - 400 V 50 Hz 380-415 V - 3 - 50 Hz L x B x H: 630x990x1230	260.0 2.8	<b>2154406</b> DPSR100	13.324,00





## ■ TEIGAUSROLLMASCHINEN

Zum Ausrollen aller Teigarten (auch für Blätterteige).



Sicherheitsgitter

Mehlbehälter  
(ab LMP500) auf  
der Oberseite  
für einfaches  
Arbeiten

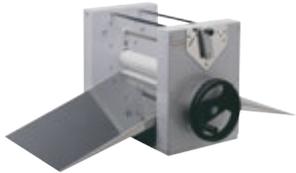


Teflonbeschichtete  
Gleitbleche  
verhindern das  
ankleben von Teig

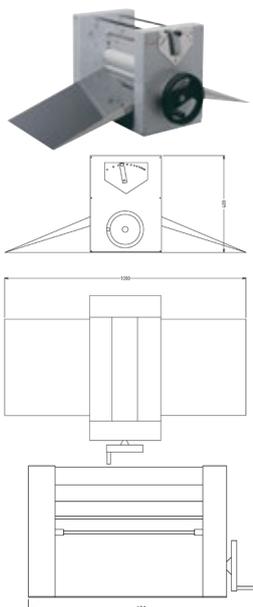


Einfaches einstellen  
der Teigstärken

# HINWEISE ZUR WAHL VON TEIGAUSSROLLMASCHINEN

	KUNDE	EIGENSCHAFTEN
 <p><b>LMP 400</b></p>	<p>Restaurants, Catering-Unternehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzsparend</li> <li>• 60 mm Teflon beschichtete Walzen</li> <li>• Arbeitsbreite: 400 mm</li> <li>• Abnehmbare Edelstahl-Gleitbleche</li> </ul>
 <p><b>LMP 500</b></p>	<p>Traditionelle Restaurants, kleine und mittlere Catering-Unternehmen.</p> <p>✕ Bis zu 300 Portionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leichte Bedienung.</li> <li>• Gleitbleche sind teflonbeschichtet für einfaches Gleiten des Teiges.</li> <li>• Alle Teigarten können verarbeitet werden, auch sehr dünner Teig.</li> <li>• Gleitbleche sind abnehmbar.</li> <li>• Manueller Hebel zum Ändern der Drehrichtung.</li> </ul>
 <p><b>LMP 500 B</b></p>	<p>Große Catering-Unternehmen und Zentralküchen.</p> <p>✕ Bis zu 1000 Portionen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät für hohe Produktivität.</li> <li>• Einfach zu bedienen.</li> <li>• Die Bänder können platzsparend nach oben geklappt werden.</li> <li>• Bänder mit variabler Geschwindigkeit. Geschwindigkeit an der Ein- und an der Ausgabeseite regelbar.</li> <li>• Abnehmbare Schaber.</li> <li>• Manueller Hebel zum Ändern der Drehrichtung.</li> </ul>

Die Produktreihe der Dito Sama Teigausrollmaschinen umfasst 5 Modelle: die manuelle LMP400 und die motorbetriebene LMP500 für kleine Mengen sowie drei Modelle mit Bandtransport: die LMP500BT, die LMP500BF und die LMP600BF für größere Betriebe (Konditoreien, Catering-Betriebe und Kantinenküchen).

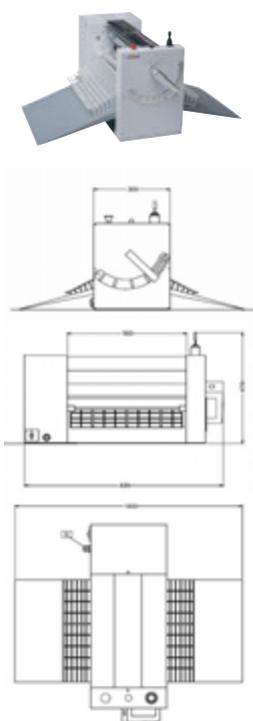


**LMP400**

**MANUELLE TEIGAUSSROLLMASCHINE - 400 MM**

Eine manuelle Teigausrollmaschine für kleine Mengen. Es können damit alle Teigarten wie Mürbeteig und Blätterteig verarbeitet werden. Die Edelstahl-Gleitbahnen können abgenommen werden, um die Außenabmessungen der Maschine zu verringern. Die Zylinder sind aus Teflon beschichtetem Stahl (60 mm Durchmesser).

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Manuelle Teigausrollmaschine, Zylinder (60 mm Durchmesser), Arbeitsbreite 400 mm, Dicke 0,1 bis 4 mm. Abnehmbare Edelstahlklappen. <b>L x B x H:</b> 1000x680x400	35.0 0.0	<b>2154407</b> DLMP400	1.550,00



**LMP500**

**TEIGAUSSROLLMASCHINE - TISCHMODELL - 500 MM**

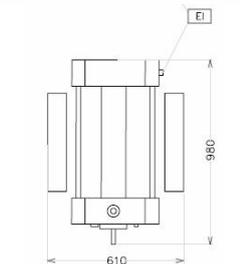
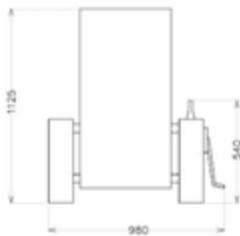
Maschine mit Motorantrieb für kleine Mengen. Es können damit alle Teigarten wie Mürbeteig und Blätterteig verarbeitet werden. Die Teflon- Gleitbahnen können abgenommen werden, um die Außenabmessungen der Maschine zu verringern. Verchromte Stahlzylinder (60 mm Durchmesser). Auseinandernehmbare Schaber.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Tischmodell, Zylinderdurchmesser 60 mm, Arbeitsbreite 500 mm, Dicke 0,1 bis 34 mm. Abnehmbare, Teflon beschichtete Klappen. 380-415 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H:</b> 1000x835x470	70.0 0.37	<b>2154408</b> DLMP5003	3.086,00
Tischmodell, Zylinderdurchmesser 60 mm, Arbeitsbreite 500 mm, Dicke 0,1 bis 34 mm. Abnehmbare, Teflon beschichtete Klappen. 230-240 V - 1N - 50 Hz <b>L x B x H:</b> 1000x835x470	70.0 0.37	<b>2154409</b> DLMP5001	3.189,00
Wagen für Teigteilmaschinen für Tischaufstellung. 	25.0 0.0	<b>2154410</b> TR500	808,00
Fußpedal zum ändern der Laufrichtung für Elektro-Niederspannungs-Teigausrollmaschinen. 	0.7 0.0	<b>2154411</b> PEDALR	173,00



**LMP500BT**

**BAND-TEIGAUSSROLLMASCHINE – TISCHMODELL - 500 MM**



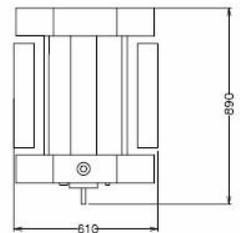
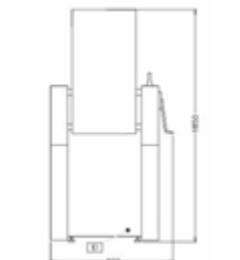
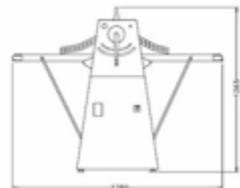
Band-Teigausrollmaschine für Tischaufstellung. Es können damit alle Teigarten wie Mürbeteig und Blätterteig verarbeitet werden. Die Schaber sind leicht abnehmbar. Transportband mit 1 Geschwindigkeit. Die Arbeitsflächen können zur Platzersparnis hochgeklappt werden. Verchromter Zylinder.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Band-Teigausrollmaschine für Tischaufstellung mit hochklappbaren Arbeitstischen. Arbeitsbreite 500 mm. Bandlänge 1000 mm. Abnehmbare Schaber. 1 Geschwindigkeit. 380-415 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 2380x980x540</b>	140.0 0.55	<b>2154412</b> DLMP500BT	5.466,00
Fußpedal zum ändern der Laufrichtung. für Elektro-Niederspannungs-Teigausrollmaschinen.	0.7 0.0	<b>2154411</b> PEDALR	173,00



**LMP500BF**

**BAND-TEIGAUSSROLLMASCHINE - STANDMODELL - 500 MM**



Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung. Es können damit alle Teigarten wie Mürbeteig und Blätterteig verarbeitet werden. 1 Geschwindigkeit oder variable Bandgeschwindigkeit, je nach Modell. Die Arbeitsflächen können zur Platzersparnis hochgeklappt werden. Verchromte Zylinder.

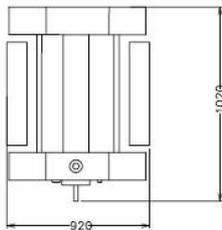
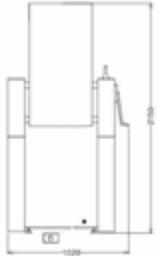
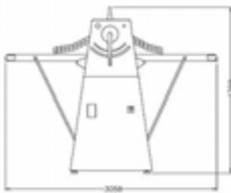
	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung mit hochklappbaren Arbeitsflächen, Arbeitsbreite 500 mm. Abnehmbare Schaber, 1 Geschwindigkeit. 380-415 V - 3 - 50/60 Hz <b>L x B x H: 2380x890x1265</b>	160.0 0.75	<b>2154413</b> DLMP500BF1	5.880,00
Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung mit hochklappbaren Arbeitsflächen, Arbeitsbreite 500 mm. Abnehmbare Schaber, variable Geschwindigkeit. 230-240 V - 1N - 50/60 Hz <b>L x B x H: 2380x890x1265</b>	160.0 0.75	<b>2154414</b> DLMP500BFV	6.709,00
Fußpedal zum ändern der Laufrichtung. für Elektro-Niederspannungs-Teigausrollmaschinen.	0.7 0.0	<b>2154411</b> PEDALR	173,00





**LMP600BF**

**BAND-TEIGAUSSROLLMASCHINE FÜR BODENAUFSTELLUNG - 600 MM**



Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung. Es können damit alle Teigarten wie Mürbeteig und Blätterteig verarbeitet werden. Einfach abzunehmende Schaber. 2 Geschwindigkeiten. Die Arbeitsflächen können zur Platzersparnis hochgeklappt werden. Verchromte Zylinder. Auf Rädern. Schneidaufsatz für Croissants als Zusatzausstattung erhältlich.

	kg Elt. kW	Art.-Nr. Modell	Preis €
Band-Teigausrollmaschine für Bodenaufstellung mit hochklappbaren Tischen, Arbeitsbreite 600 mm. Abnehmbare Schaber, 2 Geschwindigkeiten. 380-415 V - 3 - 50 Hz <b>L x B x H: 3050x1020x1290</b>	$\frac{240.0}{1.1}$	<b>2154415</b> DLMP600BF	7.227,00
Schneidaufsatz für Croissants. Triangelschnitt 130 x 140 mm. Für LMP600BF	$\frac{16.0}{0.0}$	<b>2154416</b> TCE600	2.360,00
Fußpedal zum ändern der Laufrichtung. für Elektro-Niederspannungs-Teigausrollmaschinen.	$\frac{0.7}{0.0}$	<b>2154411</b> PEDALR	173,00



Verwöhnen Sie Ihre Gäste  
 i gefa. Bestens ausgestattet.

## § 1 Allgemeine Regeln und Geltungsbereich

1. Für alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Verkäufers (Auftragnehmer), auch solche aus zukünftigen Geschäftsabschlüssen - falls keine abweichenden Sondervereinbarungen vereinbart worden sind - sind ausschließlich die nachstehenden Bedingungen in ihrer jeweils aktuellen Fassung maßgebend. Einer möglichen Gegenbestätigung des Käufers (Auftraggeber) unter Hinweis auf seine eigenen Geschäfts- bzw. Einkaufsbedingungen wird hiermit widersprochen. Es gilt ein Zustimmungserfordernis auch dann, wenn wir in Kenntnis der Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Kunden die Lieferung und/oder Leistung an ihn vorbehaltlos ausführen. Die nachfolgenden Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten unabhängig davon, ob das Vertragsangebot vom Käufer oder vom Verkäufer ausgeht. Offensichtliche Irrtümer, Rechen-, Druck- und Schreibfehler verpflichten den Verkäufer nicht.
2. Abweichungen von diesen Liefer- und Zahlungsbedingungen sind nur wirksam, wenn der Verkäufer sie schriftlich bestätigt. Die Unwirksamkeit einzelner Bedingungen berührt die Gültigkeit der Übrigen nicht. Das gleiche gilt, wenn einzelne Bedingungen nicht Vertragsbestandteil werden, weil sie im Widerspruch zu vorrangigen Individualabreden stehen, für welche ein schriftlicher Vertrag bzw. eine schriftliche Zustimmung Voraussetzung ist
3. Die Liefer- und Zahlungsbedingungen der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG gelten ohne jeweilig gesonderten Hinweis und sind in der jeweils aktuellen Fassung auf unserer Website <http://igefa.de/agb> abrufbar.
4. Jegliche Art sonstiger rechtserheblicher Erklärungen gegenüber der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform, es sei denn, auch die Textform ist gesetzlich zulässig.

## § 2 Angebot und Vertragsschluss

1. Die Angebote des Verkäufers sind freibleibend und unverbindlich. Der Käufer ist vier Wochen an seinen Auftrag ab dessen Eingang beim Verkäufer gebunden. Aufträge des Kunden werden durch schriftliche oder fernschriftliche Annahmestätigung des Verkäufers bzw. spätestens mit Eingang der bestellten Ware beim Käufer rechtswirksam und führen zum Vertrag zwischen Verkäufer und Käufer. Die elektronische Form steht der Schriftform gleich.
2. Sofern für den Käufer ein gesetzliches Widerrufsrecht besteht, kommt durch seine Bestellung und deren Annahme seitens des Verkäufers zunächst ein schwebend wirksames Vertragsverhältnis zustande. In diesem Fall kann der Käufer innerhalb von 14 Tagen nach Eingang der Ware bei ihm, ohne Angabe von Gründen, seinen Widerruf gegenüber dem Verkäufer erklären. Die Widerrufserklärung seitens des Käufers unterliegt keinem Formerfordernis. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Erklärung des Widerrufs. Die Rücksendung erfolgt auf Gefahr und Kosten des Käufers. Ebenso hat eine Rücksendung innerhalb von 14 Tagen ab Erklärung des Widerrufs zu erfolgen. Gleichzeitig macht die IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG von ihrem Zurückbehaltungsrecht gem. § 357 Abs. 4 S. 1 Gebrauch. Dies gilt nicht bei Falschlieferungen bzw. mangelhafter Ware. Hier wird auf § 6 verwiesen.

## § 3 Preise

1. Soweit nicht anders angegeben, hält sich der Verkäufer an die in seinen Angeboten enthaltenen Preise gegenüber Kauflenten 30 Tage ab deren Datum gebunden. Maßgebend sind die in der Auftragsbestätigung des Verkäufers genannten Preise zzgl. der jeweilig geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer. Bei Vereinbarung einer Lagerfrist von mehr als vier Monaten bzw. 30 Tagen bei Kauflenten ist der Verkäufer berechtigt, zwischenzeitlich für die Beschaffung, Herstellung, Lieferung, Montage o.ä. eingetretene Kostensteigerungen einschließlich der durch Gesetzesänderungen bedingten durch Preiserhöhung in entsprechendem Umfang an den Käufer weiterzugeben.
2. Die Preise verstehen sich, falls nicht anders vereinbart, inkl. Lieferung frei Haus in handelsüblicher Verpackung innerhalb der Liefertouren des Verkäufers entsprechend DAP (Incoterms 2010). Kleinmengen mit Auftragswerten unter EUR 125,00 können mit einem Paketdienst unfrei versandt werden. Werden sie frei Haus geliefert, behält sich der Verkäufer vor, einen Transportkostenzuschlag in Höhe von EUR 10,00 zu erheben.
3. Ist in den schriftlichen Vereinbarungen über die Zahlung, dem Käufer das Recht zum Abzug vom Bezahlungskonto zugewilligt worden, so ist der Verkäufer - unabhängig von getroffenen Vereinbarungen - berechtigt, den Skonto zu versagen, wenn sich der Käufer mit anderen fälligen Forderungen des Verkäufers im Schuldnerverzug befindet.
4. Die Inbetriebsetzung und Montage von gelieferten Waren geht zu Lasten und auf Kosten des Käufers. Stellt der Verkäufer die hierzu erforderlichen Monteure, gelten für Reise-, Arbeits- und Wartezeiten die zum Zeitpunkt des

Vertragsschlusses gültigen Stundensätze. Bei der Durchführung der Montage hat der Käufer dem Montagepersonal des Verkäufers auf seine Kosten die erforderliche Unterstützung zu gewähren.

5. Erklärt sich der Verkäufer bereit, außerhalb der Gewährleistung eine original verpackte, unbenutzte, mangelfreie Ware gegen Rückzahlung des Kaufpreises zurückzunehmen, ein gesetzlich gewährtes Widerrufsrecht ausgeschlossen, hat der Besteller hierfür Kosten in Höhe von mindestens 10 % des Gesamtpreises zu tragen.
6. Im Falle von Fehlbestellungen des Kunden, beispielsweise in Bezug auf Liefermenge oder Lieferanschrift, ist der Verkäufer berechtigt, die für die Fehlbestellung entstandenen Frachtkosten dem Besteller in Rechnung zu stellen.
7. Alle Preise verstehen sich bezogen auf die Direktabwicklung des Handelsgeschäfts ohne Nutzung von e-Commerce-Lösungen bzw. anderen Bestellvermittlern und sind ausschließlich in Euro ausgewiesen.
8. Überweisungen aus dem Ausland sind gebührenfrei zu leisten. Daneben können durch den Verkäufer etwaig entstehende Bankbearbeitungsgebühren gegenüber dem Käufer erhoben werden.
9. Dem Käufer stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte bzw. jegliche Art von Preiskürzungen nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln an gelieferten Waren, bleiben die Rechte des Käufers, insb. gem. § 6 dieser AGB, unberührt.

## § 4 Liefer- und Leistungszeit

1. Die Lieferfrist beginnt mit Abschluss des Vertrages. Wird vor der Ablieferung an den Käufer von diesem in irgendeinem Punkt eine andere Ausführung des Kaufgegenstandes gefordert, so wird die Lieferfrist unterbrochen und beginnt von der Einigung über die andersartige Ausführung an, von neuem zu laufen oder kann vom Verkäufer anderweitig festgelegt werden. Bei Bestellung auf Abruf hat dieser spätestens binnen 3 Monaten vom Tage der Bestellung an zu erfolgen. Wird die Frist überschritten, gerät der Käufer in Annahmeverzug und der Verkäufer ist berechtigt, Lagerkosten in Höhe von EUR 7,50 je Monat und Palettenlagerplatz zu berechnen.
2. Der Verkäufer ist berechtigt, unverbindliche Liefertermine bis zu drei Wochen zu überschreiten. Erst danach hat der Käufer das Recht, dem Verkäufer eine angemessene Nachfrist zu setzen. Die Nachfrist muss mit Ablehnungsandrohung gesetzt werden.
3. Weiterhin räumt sich der Verkäufer das Recht ein, sofern auf Verlangen des Käufers bzw. der Kleinmengenregelung nach § 3 Abs. 2 dieser AGB, die Ware auf Kosten des Käufers an einen bestimmten bzw. geänderten Bestimmungsort versandt (Versendungskauf) werden soll, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen.
4. Wird die Lieferung durch höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen, Betriebsstilllegung, Streik oder ähnliche Umstände auch bei Lieferanten des Verkäufers unmöglich oder übermäßig erschwert, so wird der Verkäufer für die Dauer der Behinderung und deren Nachwirkung von der Lieferpflicht frei. Von dem Eintritt solcher Ereignisse wird der Verkäufer den Käufer unverzüglich unterrichten. Diese Ereignisse berechtigen den Verkäufer auch, vom Verträge zurückzutreten.
5. Im Falle der Nichtbelieferung oder ungenügenden Belieferung des Verkäufers seitens seiner Vorlieferanten ist der Verkäufer von seinen Lieferverpflichtungen ganz oder teilweise entbunden. Dies gilt nur dann, wenn er die erforderlichen Vorkehrungen zur Beschaffung der von ihm zu liefernden Ware getroffen hat und seine Vorlieferanten sorgfältig ausgewählt hat. Er verpflichtet sich in diesem Fall, seine Ansprüche gegen Lieferanten auf Verlangen an den Käufer abzutreten. Der Verkäufer ist ebenso berechtigt, die Lieferung bzw. Leistung um die Dauer der Behinderung zzgl. einer angemessenen Anlaufzeit hinauszuschieben. Wenn die Behinderung mehr als drei Monate dauert, ist der Käufer nach angemessener Nachfristsetzung berechtigt, hinsichtlich des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag zurückzutreten. Verlängert sich die Lieferzeit oder wird der Verkäufer von seiner Verpflichtung frei, so kann der Käufer Schadenersatzansprüche nur unter den in § 9 dieser Bedingungen genannten Voraussetzungen fordern. Auf die genannten Umstände kann sich der Verkäufer nur berufen, wenn er den Käufer unverzüglich benachrichtigt hat.
6. Sofern der Verkäufer die Nichteinhaltung verbindlich zugesagter Fristen und Termine nach § 9 dieser Bedingungen zu vertreten hat und die anderen gesetzlichen Verzugsvoraussetzungen vorliegen, hat der Käufer Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferung und Leistung.

7. Der Verkäufer ist zur Teillieferung und Teilleistung jederzeit berechtigt, sofern dies für den Käufer zumutbar ist.

8. Kommt der Käufer in Annahmeverzug durch Unterlassen einer Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenden Gründen, so ist die IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen.

## § 5 Gefahrübergang

Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe an den Käufer bzw. bei einem Versendungskauf auch im Fall der zufälligen Verschlechterung, sobald der Verkäufer die Sendung, der zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder dem zur Auslieferung beauftragten Unternehmen (bspw. Spediteur/Frachtführer) übertragen hat, über. Falls der Versand ohne Verschulden des Verkäufers unmöglich wird, geht die Gefahr mit der Meldung der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Auch bei vereinbarter frachtfreier Lieferung oder freier Montage geht die Gefahr mit erfolgter

Verladung auf den Käufer über. Versicherung erfolgt nur auf besondere Vereinbarung. Schutzvorrichtungen werden nur mitgeliefert, wenn dies ausdrücklich vereinbart ist.

## § 6 Gewährleistung

1. Der Verkäufer leistet für die Mangelfreiheit seines Produktes Gewähr gegenüber Unternehmen für den Zeitraum von einem Jahr ab Lieferung, im Übrigen für den Zeitraum von zwei Jahren. Sofern auf der Ware ein Verfalldatum rechtswirksam angegeben ist, gilt dieses Datum für die Gewährleistungsfrist.

2. Werden Betriebs- oder Wartungsanweisungen des Verkäufers nicht befolgt, Änderungen an den Produkten vorgenommen, Teile ausgewechselt oder Verbrauchsmaterialien verwendet, die nicht den Originalspezifikationen entsprechen, so entfallen Ansprüche wegen Mängel der Produkte.

3. Die Gewährleistung für gebrauchte Kaufgegenstände ist ausgeschlossen, sofern es sich nicht um einen Verbrauchsgüterkauf handelt. In diesem Fall beträgt die Gewährleistungsfrist 1 Jahr.

4. Rügen wegen offensichtlich mangelhafter oder offensichtlich abweichender Beschaffenheit der Ware oder wegen Lieferung einer offensichtlich anderen Ware als der bestellten, kann der Käufer nur unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Woche nach Empfang der Ware bzw. nachdem der Mangel offensichtlich wurde, geltend machen. Mängel, die auch bei sorgfältiger Prüfung innerhalb dieser Frist nicht entdeckt werden können, sind dem Verkäufer unverzüglich nach Entdeckung, spätestens jedoch innerhalb von drei Monaten nach Eingang des Liefergegenstandes, schriftlich mitzuteilen. Lässt der Kunde diese Fristen fruchtlos verstreichen, ist eine Haftung seitens der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG ausgeschlossen.

5. Grundlage für die Beschaffenheit der Ware sind unsere Produktbeschreibungen, welche dem Kunden vor dem Kauf zur Verfügung standen. Die dort beschriebene Produktbeschaffenheit gilt als vereinbart, wobei Aussagen von Dritten ausgeschlossen sind. Bei Sonderanfertigungen für den Kunden gilt eine Abweichung der Produktbeschaffenheit bis 10% als vertragsgerecht. Soweit sich keine vereinbarte Beschaffenheit ableiten lässt, ist nach gesetzlichen Maßstäben zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt.

6. Im Falle einer Mitteilung des Käufers, dass die Produkte nicht der Gewährleistung entsprechen, ist die Haftung des Verkäufers zunächst auf die Abtretung der Ansprüche, die er gegen den Hersteller hat, begrenzt. Der Verkäufer verpflichtet sich, dem Käufer alle für die Durchsetzung des abgetretenen Anspruchs notwendigen Informationen über das betreffende Vertragsverhältnis zum jeweiligen Hersteller zu geben.

7. Lehnt der Hersteller die Gewährleistung ab oder reagiert er gar nicht, kann der Verkäufer nach seiner Wahl verlangen, dass entweder

a. das schadhafte Teil bzw. Gerät zur Reparatur an den Verkäufer geschickt wird oder

b. der Käufer das schadhafte Teil bzw. Gerät bereithält und ein Servicetechniker des Verkäufers zum Käufer geschickt wird, um die Reparatur vorzunehmen. Falls der Käufer verlangt, dass Gewährleistungsarbeiten an einem von ihm bestimmten Ort vorgenommen werden, kann der Verkäufer diesem Verlangen entsprechen, wobei unter die Gewährleistung fallende Teile nicht berechnet werden, während zusätzlich entstandene Arbeitszeit und Reisekosten zu den Standardsätzen des Verkäufers zu bezahlen sind. Weiterhin sind wir berechtigt, unsere Leistung zur Nacherfüllung, davon abhängig zu machen, ob der Käufer

den Kaufpreis geleistet hat, wobei lediglich ein angemessener Teil des Kaufpreises durch ihn zurückbehalten werden darf. Gleichzeitig hat uns der Käufer die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere hat er uns die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken auf seine Kosten zu übergeben.

c. In beiden Fällen verpflichtet sich der Käufer dem Verkäufer eine angemessene Zeit einzuräumen und alle erforderlichen Informationen zu übermitteln, welche für Prüfungszwecke bzw. die geschuldete Nacherfüllung notwendig sind.

8. Schlägt die Nachbesserung nach angemessener Frist fehl, kann der Käufer nach seiner Wahl Herabsetzung der Vergütung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten.

9. Ist eine Nachbesserung durch die Art des Kaufgegenstandes ausgeschlossen, hat der Käufer zunächst nur einen Anspruch auf Ersatzlieferung mangelfreier Ware. Schlägt diese fehl, kann er wahlweise Herabsetzung der Vergütung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Stellt sich ein Mangelbeseitigungsverlangen des Käufers als unberechtigt heraus, kann die IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG mögliche hieraus entstandene Kosten vom Käufer ersetzt verlangen.

10. Die unter § 6 Ziff. 4 bis 7 festgelegten Rechte des Verkäufers gelten nicht für den Fall des Verbrauchsgüterkaufs.

11. Eine Haftung des Verkäufers für zeit- und gebrauchsbedingte Abnutzung ist ausgeschlossen.

12. Gewährleistungsansprüche gegen den Verkäufer stehen nur dem unmittelbaren Käufer zu und sind nicht abtretbar.

13. § 9 gilt ggf. auch in Gewährleistungsfällen.

## § 7 Eigentumsvorbehalt

1. Bis zur Erfüllung aller Forderungen (einschließlich sämtlicher Saldoforderungen aus Kontokorrent), die dem Verkäufer aus jedem Rechtsgrund gegen den Käufer zustehen, werden dem Verkäufer die folgenden Sicherheiten gewährt, die er auf Verlangen nach seiner Wahl freigeben wird, soweit der Wert die Forderungen nachhaltig um mehr als 10 % übersteigt.

2. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises und aller Forderungen, die der Verkäufer aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer gegen diesen hat oder künftig erwirbt, Eigentum des Verkäufers.

3. Wird die Vorbehaltsware mit anderen Waren untrennbar vermischt oder vermengt, so erlangt der Verkäufer Miteigentum an der einheitlichen Sache zu einem Anteil, der den Wert seiner Vorbehaltsware im Verhältnis zu dem Wert, der mit dieser vermischten Ware im Zeitpunkt der Vermischung oder Vermengung entspricht. Durch Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware erwirbt der Verkäufer das Eigentum an der neuen Sache; der Käufer verwahrt diese für den Verkäufer.

4. Der Käufer hat die dem Verkäufer gehörenden Waren auf sein Verlangen in angemessenem Umfang gegen die üblichen Risiken auf seine Kosten zu versichern und ihm die Versicherungsansprüche abzutreten. Der Verkäufer ist auch berechtigt, die Versicherungsprämien zu Lasten des Käufers zu leisten.

5. Der Käufer ist zur Weiterveräußerung der Ware, auch der durch Vermischung, Vermengung, Verarbeitung oder Bearbeitung hergestellten Ware, nur im Rahmen seines ordnungsgemäßen Geschäftsbetriebes berechtigt. Zu anderen Verfügungen über diese Ware oder Sicherungsübereignung, ist er nicht befugt. Der Käufer tritt sämtliche Forderungen aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware schon jetzt an den Verkäufer ab. Von den Forderungen aus der Veräußerung von Waren, an denen der Verkäufer durch Vermischung oder Vermengung oder der aus dieser durch Be- oder Verarbeitung hergestellten Ware Miteigentum erworben hat, tritt der Käufer schon jetzt einen erstrangigen Teilbetrag, der dem Miteigentumsanteil des Verkäufers an den veräußerten Waren entspricht, an den Verkäufer ab. Veräußert der Käufer Waren, die im Eigentum oder Miteigentum des Verkäufers stehen, zusammen mit anderen nicht dem Verkäufer gehörenden Waren zu einem Gesamtpreis, so tritt der Käufer schon jetzt einen dem Anteil der Vorbehaltsware entsprechenden erstrangigen Teilbetrag dieser Gesamtforderung an den Verkäufer ab. Der Käufer ist unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs zur Einziehung der abgetretenen Forderung aus dem Weiterverkauf ermächtigt. Er hat dem Verkäufer auf Verlangen die Schuldner der abgetretenen Forderungen zu benennen, diesem die Abtretung anzuzeigen oder dem Verkäufer die Abtretungsanzeigen auszuhändigen. Solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommt, wird der Verkäufer die Abtretungen nicht offenlegen. 6. Bei Pfändungs-, Sicherungs- oder anderen Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware, die außerhalb eines ordnungsgemäßen Geschäftsbetriebes des Käufers liegen, wird der Käufer auf das Eigentum des Verkäufers hinweisen und diesen unverzüglich benachrichtigen.

7. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers – insbesondere Zahlungsverzug – ist der Verkäufer berechtigt, die Vorbehaltsware zurückzunehmen oder gegebenenfalls Abtretung der Herausgabeansprüche des Käufers gegen Dritte zu verlangen. In der Zurücknahme, sowie in der Pfändung der Vorbehaltsware durch den Verkäufer liegt – soweit nicht die §§ 491 - 505 BGB (ehemals Verbraucherkreditgesetz) Anwendung finden – kein Rücktritt vom Vertrag.

## § 8 Zahlung

1. Soweit nicht anders vereinbart, sind Rechnungen des Verkäufers 8 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar. Hierin liegt keine Fälligkeitsvereinbarung. Die Rechnung ist sofort nach Erhalt fällig. Der Verkäufer bestimmt, auf welche Verbindlichkeiten des Käufers Teilzahlungen verrechnet werden. Der Verkäufer ist berechtigt, trotz anderslautender Bestimmungen des Käufers Zahlungen zunächst auf dessen ältere Schulden anzurechnen und wird den Käufer über die Art der erfolgten Verrechnung informieren. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so ist der Verkäufer berechtigt, die Zahlung zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

2. Eine Zahlung gilt erst dann als erfolgt, wenn der Verkäufer über den Betrag verfügen kann. Zahlungsanweisungen, Schecks oder Wechsel werden nur nach besonderer Vereinbarung und nur erfüllungshalber unter Berechnung aller Einziehungs- und Finanzierungsspesen angenommen. Diskontierungen und Prolongationen gelten nicht als Erfüllung.

3. Hält der Käufer die vereinbarte Zahlungsfrist nicht ein, so ist der Verkäufer berechtigt, ab dem betreffenden Zeitpunkt Zinsen in Höhe von mindestens 9 Prozentpunkten (bei Verbrauchergeschäften von 5 Prozentpunkten) über dem Basiszinssatz gemäß § 247 BGB zu berechnen. Sie sind dann niedriger anzusetzen, wenn der Käufer eine geringere Belastung nachweist; der Nachweis eines höheren Schadens durch den Verkäufer ist zulässig.

4. Gleichwohl ist der Verkäufer berechtigt, bei Verzug des Käufers eine Pauschale in Höhe von EUR 40,- gem. (§ 288 Abs. 5 BGB) zu erheben. Dies gilt nicht bei Verbrauchergeschäften.

5. Bleibt der Käufer nach Anzeige der Bereitstellung mit der Abnahme des Kaufgegenstandes oder der Erteilung der Versandanschrift oder der Erfüllung seiner Zahlungsverpflichtungen oder der Erstellung der vereinbarten Sicherheit länger als 10 Tage im Rückstand, so ist der Verkäufer nach Setzung einer angemessenen Nachfrist berechtigt, auf Abnahme zu klagen oder Schadenersatz statt der Leistung zu verlangen. Im letzteren Fall kann der Verkäufer, 15 % des Verkaufspreises als Entschädigung ohne Nachweis vom Käufer fordern. Ein darüber hinaus geforderter Schadenersatz seitens des Verkäufers ist nur gegenüber dem Käufer durchsetzbar soweit dieser nachweislich entstanden ist. Es steht dem Käufer frei, einen geringeren Schaden nachzuweisen.

6. Wenn dem Verkäufer Umstände bekannt werden, welche die Kreditwürdigkeit des Käufers in Frage stellen und erst nach Vertragsschluss eingetreten oder unverschuldet erst nach Vertragsschluss bekannt geworden sind, insbesondere wenn das beauftragte Kreditinstitut einen Scheck des Käufers nicht einlöst oder der Käufer seine Zahlung einstellt, so ist der Verkäufer berechtigt, die gesamte Restschuld fällig zu stellen, auch wenn er Schecks angenommen hat oder Wechsel mit späterer Fälligkeit laufen. Der Verkäufer ist in diesem Falle außerdem berechtigt, Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen zu verlangen. Ein gesetzliches Rücktrittsrecht des Verkäufers bleibt hiervon unberührt.

7. Bei Vereinbarung von Ratenzahlungen gibt der Käufer für den gesamten Kaufpreis erfüllungshalber seine Akzepte. Der Verkäufer ist berechtigt, diese auch zur Deckung sämtlicher ihm zustehender Ansprüche zu verwerten. Wird vom Käufer eine Rate nicht rechtzeitig bezahlt, wird der gesamte Kaufpreis sofort fällig. Wird die gesamte Restschuld in einem solchen Fall nicht sofort bezahlt, ist der Verkäufer berechtigt, die Ware wieder in Besitz zu nehmen, ohne damit den Rücktritt vom Vertrag zu erklären. Ein gesetzliches Rücktrittsrecht des Verkäufers bleibt hiervon unberührt. Für den Fall der Ausübung eines Rücktrittsrechts des Verkäufers kann die Gebrauchsvergütung und der evtl. Ersatz für Beschädigungen, den der Käufer dem Verkäufer zu leisten hat, verbindlich auch durch eine vom Verkäufer zu veranlassende Schätzung durch eine von ihm zu bestimmende Schätzungsstelle festgestellt werden. Die Gebrauchsvergütung und der Ersatz für Beschädigungen errechnen sich in diesem Falle aus der Differenz zwischen dem Verkaufs- und Schätzpreis.

8. Falls ein bereits berechneter Auftrag des Käufers aus Gründen, die der Verkäufer zu vertreten hat, in Teillieferung ausgeliefert werden muss, so gilt das Lieferdatum der letzten Teillieferung bzw. das Datum der Gutschrift für die berechnete, aber nicht gelieferte Ware als Rechnungsdatum.

9. Der Käufer ist zur Aufrechnung nur berechtigt, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt worden oder unstreitig sind. Zur Zurückbehaltung ist der Käufer jedoch nur wegen Gegenansprüchen aus demselben Vertragsverhältnis berechtigt.

## § 9 Haftungsbeschränkung

1. Das Recht des Käufers, im Falle des Leistungsverzuges des Verkäufers, der von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistung, der positiven Vertragsverletzung, des Verschuldens bei Vertragsschluss oder im Falle deliktischer Handlungen des Verkäufers Schadenersatz zu verlangen, ist für den Fall der fahrlässigen und leicht fahrlässigen Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten ausgeschlossen.

2. In den Fällen:

a. der leicht fahrlässigen Verletzung wesentlicher Vertragspflichten und

b. der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragspflichtverletzung durch einfache Erfüllungsgehilfen (nicht gesetzliche Vertreter oder leitende Angestellte) ist die Haftung auf den vertragstypischen der Höhe nach vorhersehbaren Schaden begrenzt.

3. Die Haftung für Schäden, die durch Verletzung einer Pflicht aus dem Schuldverhältnis verursacht werden, ist in jedem Falle ausgeschlossen, es sei denn, es liegt ein besonderer Vertrauenstatbestand, Vorsatz oder grob fahrlässiges Verhalten vor.

4. Die vorstehend ausgeführten Haftungsbeschränkungen und Freizeichnungen gelten nur für Schäden, die nicht Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit betreffen.

## § 10 Reparaturen

Diese Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten sinngemäß für alle Reparaturen in der Werkstatt des Verkäufers sowie für Reparaturen, die beim Käufer ausgeführt werden.

## § 11 Anwendbares Recht, Gerichtsstand, Teilnichtigkeit

1. Für diese Liefer- und Zahlungsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Käufer und Verkäufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Anwendbarkeit des UN-Kaufrecht wird ausdrücklich ausgeschlossen.

2. Erfüllungsort ist Ahrensfelde / OT Blumberg.

3. Für den Fall des § 9 (3) gilt als Gerichtsstand der Erfüllungsort des betreffenden Lieferanten. Ansonsten gilt als Gerichtsstand das örtlich zuständige Amtsgericht des Erfüllungsortes gem. § 11 Ziffer 2 bzw. die örtlich zuständigen Amtsgerichte der vertragsschließenden Verkäuferfirmen, sofern der Käufer Vollkaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Der Verkäufer kann Klagen nach seiner Wahl beim Amtsgericht erheben, auch wenn wegen der Höhe des Streitwertes das Landgericht zuständig wäre.

4. Der Verkäufer speichert personenbezogene Daten auf der Grundlage des Bundesdatenschutzgesetzes.

5. Sollte eine Bestimmung in diesen Liefer- und Zahlungsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.



- 1 **AANDT**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 2 **igefa DRESDEN**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 3 *Julius Brune*  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 4 **hegro**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 5 **igefa leipzig**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 6 **kammerer**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 7 **Friedrich CliniCare**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 8 **Jesse**  
Service mit Profil
- 9 **HENRY KRUSE**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 10 **HILDEBRANDT & BARTSCH**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 11 **IGEFA KÖLN**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 12 **IGEFA ROSTOCK**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 13 **MARCO**  
Servicepartner
- 14 **igefa ProMedical**
- 15 **toussaint**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 16 **O+S OFFERDINGER & SAILER**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 17 **hegro**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 18 **igefa Mettmann**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 19 **Oelckers**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 20 **Witt**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 21 **Wittröck + Kraatz**  
Mit Sicherheit gut versorgt
- 22 **Wittröck + Uhlenwinkel**  
Mit Sicherheit gut versorgt

## Impressum

Herausgeber: IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, Henry-Kruse-Straße 1, 16356 Ahrensfelde OT Blumberg  
 Kontakt: Tel. 033394 51-0, Fax 033394 51-210  
 Verantwortlich: Kai Kruse, Wolfgang Eichler, Thomas Wölflein  
 Redaktion: Franz Hobelsberger (Dito Sama), Karsten Jeß (igefa), Stefan Werthschütz (Wittröck & Uhlenwinkel)  
 Gestaltung: Thomas Nieschmidt  
 Druck: Spree Druck Berlin GmbH, Wrangelstr. 100, 10997 Berlin, www.spreedruck.de  
 Titelbilder: Electrolux Professional GmbH, Junostrasse 1, 35745 Herborn  
 Anwendungs- und Artikelbilder, Electrolux-Anzeigen: Electrolux Professional GmbH, Junostrasse 1, 35745 Herborn  
 Stockfotos: www.fotolia.de, Bildnummern 65287121, 70604392, 136994481, 65287946, 77403704, 1407769, 109751585, 44093274, 63250431, 108019530, 38216655, 82589918, 107422551, 290959436, 68319128, 2106781, 68450886, 25222584, 8022078, 80392843, 42010834, 111295508, 9673894, 80883066, 82862784, 56616140; www.istockphoto.com, Bildnummer 3109178; www.shutterstock.com, Bildnummern 59956000, 331083833, 66618709, 131025245. Alle weiteren Fotos sind firmeneigenes Bildmaterial der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG sowie der Electrolux Professional GmbH.

© 2018 IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG  
 Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers und mit Bild- und Textnachweis „IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG“. Bei der Herstellung dieses Berichts haben wir auf die Verwendung mineralölhaltiger Farbe verzichtet und umweltfreundliches FSC®-zertifiziertes Papier eingesetzt.



# igefa • Immer in Ihrer Nähe

## IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG

Henry-Kruse-Straße 1 • 16356 Ahrensfelde OT Blumberg • Tel. 033394 51-0 • Fax 033394 51-210 • E-Mail [info@igefa.de](mailto:info@igefa.de) • [www.igefa.de](http://www.igefa.de)

### igefa Dresden

Stuttgarter Straße 7 • 01189 Dresden  
Tel. 0351 20780-0  
Fax 0351 20780-20  
E-Mail [igefa.dresden@igefa.de](mailto:igefa.dresden@igefa.de)

### igefa Leipzig

Zweenfurther Straße 1a  
04827 Machern OT Gerichshain  
Tel. 034292 706-0  
Fax 034292 706-650  
E-Mail [igefa.leipzig@igefa.de](mailto:igefa.leipzig@igefa.de)

### Hildebrandt & Bartsch Berlin

Ludwig-Erhard-Ring 16  
15827 Blankenfelde-Mahlow  
Tel. 033708 57-0  
Fax 033708 57-444  
E-Mail [hb@igefa.de](mailto:hb@igefa.de)

### igefa Rostock

Adolf-Kruse-Straße 1  
18299 Laage OT Kronskamp  
Tel. 038459 615-0  
Fax 038459 615-300  
E-Mail [igefa.rostock@igefa.de](mailto:igefa.rostock@igefa.de)

### igefa ProMedical Lübeck

Daimlerstraße 1 • 23617 Stockelsdorf b. Lübeck  
Tel. 0451 40031-0  
Fax 0451 40031-450  
E-Mail [info.promed@promedical.igefa.de](mailto:info.promed@promedical.igefa.de)

### Henry Kruse Neumünster

Neuenbrook 6 • 24537 Neumünster  
Tel. 04321 8510-0  
Fax 04321 8510-100  
E-Mail [kruse@igefa.de](mailto:kruse@igefa.de)

### Oelckers Hamburg

Wilfried-Mohr-Straße 7 • 25436 Tornesch  
Tel. 04120 978-0  
Fax 04120 978-291  
E-Mail [oelckers.hamburg@igefa.de](mailto:oelckers.hamburg@igefa.de)

### Henry Kruse Sylt

Zum Fliegerhorst 6 • 25980 Sylt OT Tinum  
Tel. 04651 31028  
Fax 04651 32570  
E-Mail [kruse@igefa.de](mailto:kruse@igefa.de)

### Wittrock + Uhlenwinkel Bremen

Le-Havre-Straße 10 • 28309 Bremen  
Tel. 0421 87157-0  
Fax 0421 87157-60  
E-Mail [w&u.bremen@igefa.de](mailto:w&u.bremen@igefa.de)

### Wittrock + Kraatz Hannover

Auf den Pohläckern 24 • 31275 Lehrte  
Tel. 05132 9217-0  
Fax 05132 9217-217  
E-Mail [wittrock+kraatz.lehrte@igefa.de](mailto:wittrock+kraatz.lehrte@igefa.de)

### Julius Brune Bielefeld

Strothbachstraße 14 • 33689 Bielefeld  
Tel. 05205 9817-0  
Fax 05205 713 05  
E-Mail [brune@igefa.de](mailto:brune@igefa.de)

### Hegro Eichler Kassel

Otto-Hahn-Straße 20 • 34123 Kassel  
Tel. 0561 95869-0  
Fax 0561 95869-44  
E-Mail [hegro.kassel@igefa.de](mailto:hegro.kassel@igefa.de)

### Jesse Seesen

Triftstraße 33 • 38723 Seesen  
Tel. 05381 9470-0  
Fax 05381 9470-77  
E-Mail [info@jesseonline.de](mailto:info@jesseonline.de)

### Witt Magdeburg

Ohrestraße 16-18 • 39124 Magdeburg  
Tel. 0391 40487-33  
Fax 0391 40487-34  
E-Mail [witt.magdeburg@igefa.de](mailto:witt.magdeburg@igefa.de)

### igefa Mettmann

Im Uhlenwinkel 1 • 40822 Mettmann  
Tel. 02104 9153  
Fax 02104 915490  
E-Mail [igefa.mettmann@igefa.de](mailto:igefa.mettmann@igefa.de)

### Wittrock + Uhlenwinkel Osnabrück

Carl-Lüer-Straße 11 • 49084 Osnabrück  
Tel. 0541 957020  
Fax 0541 588369  
E-Mail [w&u.osnabrueck@igefa.de](mailto:w&u.osnabrueck@igefa.de)

### igefa Köln

Geigerstraße 9 • 50169 Kerpen  
Tel. 02237 9790-200  
Fax 02237 9790-300  
E-Mail [igefa.koeln@igefa.de](mailto:igefa.koeln@igefa.de)

### Toussaint Hermeskeil

Am Fohlgarten 8 • 54411 Hermeskeil  
Tel. 06503 92291-0  
Fax 06503 92291-31  
E-Mail [toussaint@igefa.de](mailto:toussaint@igefa.de)

### Hegro Eichler Frankfurt am Main

Darmstädter Straße 64 • 64572 Büttelborn  
Tel. 06152 948-0  
Fax 06152 948-333  
E-Mail [hegro@igefa.de](mailto:hegro@igefa.de)

### Friedrich CliniCare Dreieich

Siemensstraße 3 • 63303 Dreieich  
Tel. 06103 57175-0  
Fax 06103 57175-50  
E-Mail [info@fcc.igefa.de](mailto:info@fcc.igefa.de)

### Toussaint Saarbrücken

In der Lach 6a • 66271 Kleinblittersdorf  
Tel. 06805 9276-0  
Fax 06805 9276-26  
E-Mail [toussaint@igefa.de](mailto:toussaint@igefa.de)

### O+S Offterdinger & Sailer Stuttgart

Heinkelstraße 5 • 70806 Kornwestheim  
Tel. 07154 83636-70  
Fax 07154 83636-90  
E-Mail [os@igefa.de](mailto:os@igefa.de)

### Kammerer Karlsruhe

John-Deere-Straße 13 • 76646 Bruchsal  
Tel. 07251 782-0  
Fax 07251 782-44111  
E-Mail [kammerer@igefa.de](mailto:kammerer@igefa.de)

### Marco Freiburg im Breisgau

Riegeler Straße 1 • 79364 Malterdingen  
Tel. 07644 927-0  
Fax 07644 927-555  
E-Mail [marco.freiburg@igefa.de](mailto:marco.freiburg@igefa.de)

### Arndt München

Elly-Staegmeyr-Straße 4 • 80999 München  
Tel. 089 8185-200  
Fax 089 8185-222  
E-Mail [arndt.muenchen@igefa.de](mailto:arndt.muenchen@igefa.de)

### Arndt Landshut

Oskar-von-Miller-Straße 6 • 84051 Essenbach  
Tel. 08703 9314-0  
Fax 08703 9314-14  
E-Mail [arndt.landshut@igefa.de](mailto:arndt.landshut@igefa.de)

### Arndt Memmingen

Eidlerholzstraße 1 • 87746 Erkheim  
Tel. 08336 80150-0  
Fax 08336 80150-777  
E-Mail [arndt.memmingen@igefa.de](mailto:arndt.memmingen@igefa.de)

### Arndt Nürnberg

Hundingstraße 9 • 90431 Nürnberg  
Tel. 0911 99321-0  
Fax 0911 99321-50  
E-Mail [arndt.nuernberg@igefa.de](mailto:arndt.nuernberg@igefa.de)

### Arndt Würzburg

Mainfrankenpark 7 • 97337 Dettelbach  
Tel. 09302 9319-00  
Fax 09302 9319-31  
E-Mail [arndt.wuerzburg@igefa.de](mailto:arndt.wuerzburg@igefa.de)

### Hegro Eichler Erfurt

An der Büßleber Grenze 1 • 99098 Erfurt  
Tel. 0361 262787-11  
Fax 0361 262787-22  
E-Mail [hegro.erfurt@igefa.de](mailto:hegro.erfurt@igefa.de)

### A • Arndt Wien

Johann-Steinböck-Straße 2  
2345 Brunn am Gebirge  
Tel. 0043 2236 31346-0  
Fax 0043 2236 31346-60  
E-Mail [arndt.wien@igefa.at](mailto:arndt.wien@igefa.at)

### A • Arndt Salzburg

Hühnerauweg 3 • 5411 Oberalm  
Tel. 0043 6245 739-01  
Fax 0043 6245 739-03  
E-Mail [arndt.salzburg@igefa.at](mailto:arndt.salzburg@igefa.at)

### CH • Webstar E. Weber Zürich

Industriestraße 28 • 8157 Dielsdorf  
Tel. 0041 44 87087-00  
Fax 0041 44 87087-20  
E-Mail [info@webstar.ch](mailto:info@webstar.ch)

### LU • REDELUX TOUSSAINT LUX s.à.r.l.

Luxemburg  
83, Rue de Strasbourg • 2561 Luxembourg  
Tel. 0352 26 1028-79  
Fax 0352 26 1028-94  
E-Mail [info@toussaint-lux.com](mailto:info@toussaint-lux.com)