

Produkte, Maschinen, Serviceleistungen



Qualität made in Germany

Original Günter Abele Schlachtanlagen

Abele Stegmaier steht für starke Werte wie Fairness, Verantwortung, gegenseitigen Respekt und Vertrauen. Dies gilt für den Umgang der Geschäftsleitung und Mitarbeiter untereinander genauso wie für den Kontakt mit Kunden und Geschäftspartnern. Nur so lassen sich unserer Ansicht nach langfristige Geschäftsbeziehungen aufbauen und erhalten.



Inhaltsverzeichnis

01

Unser Unternehmen

- 5 Über uns
- 6 Historie

02

Eigene Produkte

- 9 Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen
- 11 Vorstellmaschine
- 12 Brüh- und Enthaarungsanlage David
- 14 Tierbetäubungsgeräte
- 18 Service-Paket
- 20 Zubehör

03

Weitere Produkte & Handelsware

- 25 Metallbau
- 26 Schlachttechnik
- 32 Rohrbahn – Fördertechnik
- 36 Transportmittel und Lagerung
- 45 Arbeitstische, Pulte etc.
- 49 Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.
- 60 Sonstiges Zubehör

Unser Unternehmen

- 5 Über uns
- 6 Historie

01

Abele Stegmaier GmbH

Erfahrung seit über

25 Jahren

Die Abele Stegmaier GmbH Schlachthanlagen und Metallbau ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Neuler. Seit 1996 ist der heutige Seniorchef Norbert Stegmaier im Bereich Stahl- und Edelstahlbau selbstständig. Das Unternehmen wird seit 2021 von Sohn Armin Stegmaier geführt.

Heute sind wir spezialisierter Hersteller für Tierbetäubungsgeräte und Brüh- und Enthaarungsmaschinen sowie Ihr zuverlässiger Handelspartner für das Metzgerhandwerk.

Ebenso sind wir im Bereich Stahl- und Edelstahlbau Ihr professioneller Partner für Schweißarbeiten bei Konstruktionen bis zu 2,0 Tonnen, Dreh- und Fräsarbeiten, Blechbearbeitung und vieles mehr.

Wir bieten Ihnen eine jahrzehntelange Erfahrung und eine Eigenproduktion in allen Bereichen.



”
**Die Qualität unserer Produkte und die
Zufriedenheit der Kunden stehen bei uns
traditionell immer im Vordergrund.**

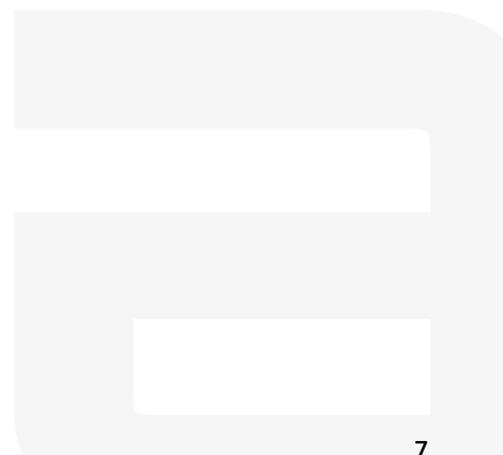
Armin und Monja Stegmaier

Ein kleiner Auszug aus der Historie unseres stetig wachsenden Familienunternehmens

- 1999**
Gründung der SNS – Schweißtechnik durch den heutigen Seniorchef Norbert Stegmaier und Beginn der ersten Stahl- und Edelstahlschweißarbeiten.
- 2002**
Umfirmierung zur MNS Metallbau mit Aufnahme der Tätigkeit als Zulieferer/Subunternehmer für Betriebe im Bereich Maschinenbau sowie für Instandhaltungsarbeiten.
- 2005**
Bau und Inbetriebnahme einer neuen Produktionshalle mit Bürotrakt am heutigen Firmenstandort in der Ziegeleistraße 18 in 73491 Neuler.
- 2010**
Gründung der „Günter Abele Schlachthanlagen GmbH“ als zweites Standbein und Beginn mit der 100 prozentigen Eigenproduktion von Brüh- und Enthaarungsmaschinen sowie Tierbetäubungsgeräten. Davor konnten wir als Zulieferer in dieser Branche lange Zeit Erfahrungen sammeln.
- 2017**
Erweiterung unserer Produktionsstätte auf 420 qm sowie Neuinvestitionen in unsere Fertigungstechnik/Maschinen.
Spezifisch im Bereich Blechbearbeitung sowie Dreh- und Fräseerei CNC - Technik
- 2021**
Übergabe des Unternehmens von Senior Norbert Stegmaier an seinen Sohn Armin Stegmaier und gleichzeitiger Zusammenschluss der beiden Firmen „MNS Metallbau“ und „Günter Abele Schlachthanlagen GmbH“ zu der heutigen **Abele Stegmaier GmbH Schlachthanlagen und Metallbau.**



Luftaufnahme von unserem Standort in Neuler



Eigene Produkte

- 9** Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen
- 11** Vorstellmaschine
- 12** Brüh- und Enthaarungsanlage David
- 14** Tierbetäubungsgeräte
- 18** Service-Paket
- 20** Zubehör

02

Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen

TYP ABELE 150/200 (MINI)

Sonderanfertigung
möglich

Spanferkelmaschine
möglich



⚙️ Eigenschaften

- für **Schweine bis zu 200 kg**
- Alle Systemteile aus hochwertigem Edelstahl
- Brüh- und Enthaarungszeit ca. 3 Minuten
- Kapazität bis zu 15 Schweine/Std.
- optimiertes Doppelwalzen-System sichert ein ideales Drehen zum bestmöglichen und sauberen Enthaaren
- Integrierte Steuerung
- Integrierter Handauswurf

⚙️ Optional

- Borstensammler zum Auffang der Borsten für Handentnahme
- Wandsteuerung

📏 Technische Daten

Für Schweine:	bis zu 200 Kg
Außenmaße:	ca. 2,20 m x 1,00 m
Innenlänge:	1,80 m
Elektr. Heizleistung:	10 kW
Antriebsleistung:	2,2 kW
Wasserfüllmenge:	ca. 130 Ltr.

Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen

TYP ABELE 250/350

Sonderanfertigung
möglich



⚙️ Eigenschaften

- für **Schweine bis zu 350 kg**
- Alle Systemteile aus hochwertigem Edelstahl
- Brüh- und Enthaarungszeit ca. 3,5 Minuten
- Optimiertes Doppelwalzen-System sichert ein ideales Drehen zum bestmöglichen und sauberen Enthaaren
- ausschwenkbar zur leichteren Reinigung der Anlage
- Integrierte Steuerung
- Integrierter Handauswurf

⚙️ Optional

- Borstensammler
Auffang der Borsten für Handentnahme
- Borstenförderschnecke für automatisches Austragen der Borsten während des Arbeitsvorgangs
- Wandsteuerung
- pneumatischer Auswurf
- pneumatischer Deckel

📄 Technische Daten

Für Schweine:	bis zu 350 Kg
Außenmaße:	ca. 2,60 m x 1,00 m
Innenlänge:	1,90 m - 2,20 m
Elektr. Heizleistung:	15 - 16 kW
Antriebsleistung:	2,2 kW
Wasserfüllmenge:	ca. 180 - 220 Ltr.

Vorstellmaschine

TYP AEVOR 350



⚙️ Eigenschaften

- für **Schweine bis zu 350 kg**
- Enthaarungswalze mit 36 robusten Schlägern mit Schabeisen
- stabile Kastenbauweise in Edelstahl oder verzinkt
- kontinuierlicher Riemenantrieb

🔧 Optional

- pneumatischer Auswurf

📋 Technische Daten

Für Schweine:	bis zu 350 Kg
Außenmaße:	ca. 2,40 m x 1,00 m
Innenlänge:	2,00 m
Antriebsleistung:	5,5 kW

Die Vorstellmaschine ist eine reine Enthaarungsmaschine.

In Kombination mit einer Brüh- und Enthaarungsmaschine kann eine Leistung von ca. 25 Schweinen pro Stunde erreicht werden.

Brüh- und Enthaarungsanlage David

TYP DAVID



BRÜHKESSEL

- Ausführung in Edelstahl oder verzinkt
- für 3 bzw. 4 Schweine im Brühwasser
- Elektroheizung bis 37,5 kW möglich
 - wahlweise Wärmetauscher - Wasserzirkulation
- automatisch geregelte Brühtemperatur
- Edelstahl-Einstreifer
 - für optimale Wasserrückhaltung beim Auswurf
- Umwälzung Brühwasser über Pumpe für opt. Brühergebnis

DAVID

- Ausführung in Edelstahl oder verzinkt
- Schlachtleistung bis zu 40 Schweine/Std.
- Schweine bis zu 250 Kg
- Controller-Steuerung mit Touchpad-Bedienung
- Walze mit 36 Spezialschlägern bestückt
- Edelstahlauswurfrechen

FLAMMBRÜCKE (Optional)

- Ausführung in Edelstahl
 - optimiert für maximale Enthaarung
 - Betrieb mit Propan- oder Erdgas
-

VERFAHRENSABLAUF

1 Brühen

2 Einstreifen/Duschen

3 Enthaaren

4 Abflammen (Optional)

5 Duschen

6 Auswerfen

BETÄUBUNGSGERÄT BTWA05100

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energieaufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

⚡ Eigenschaften

- **Inkl. Datenaufzeichnung**
- Robustes Edelstahlgehäuse mit Wandhalterung und Tragegriff in Edelstahl sowie 4 Kunststoffstellfüßen
- Umfangreiche Einstellmöglichkeiten der Betäubungsparameter am Gerät
- Verwendung von unterschiedlichen Parametern zur Kopf-Herz Betäubung
- Auswertung der Daten direkt am Gerät oder mittels mitgelieferter Software am PC
- Schneller Stromanstieg innerhalb der 1. Sekunde auf mind. 1,3/1,8 A für Schweine
- Anzeige von Betäubungen nach Norm bzw. Fehlbetäubungen
- Optisches und akustisches Signal nach Mindestbetäubungszeit erreicht bzw. nicht erreicht
- Anzeige von Volt, Ampere, Frequenz und Zeitverlauf während der Betäubung
- Automatische Speicherung bis zu 100.000 Betäubungen auf dem Gerät
- mitgelieferte Software für Ihren PC

🔧 Technische Daten

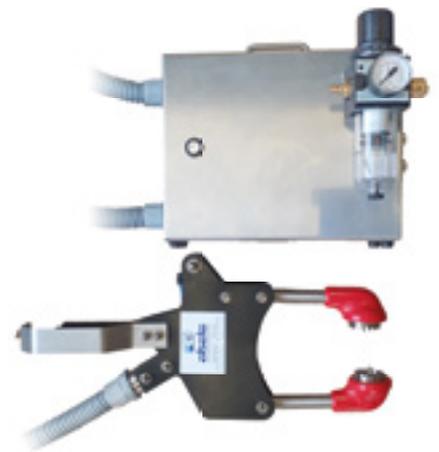
- Versorgungsspannung: **230V AC**
- Steuerspannung: **24V DC**
- Betäubungsspannung: **max. 350V AC**
- Betäubungsstrom: **max. ca. 3,5A AC**
- Schutzart: **IP54**

🔧 Optional

- Optional kann eine Ampel im Sichtbereich des Betäubers angebracht werden, um die wichtigsten Informationen zu signalisieren

Entspricht der Verordnung EG Nr. 1099/2009 v. 24.09.2009, der nationalen Durchführungsverordnung zur Tierschutzschlachtverordnung v.01.01.2013, sowie den aktuellen VDE-Vorschriften.

PNEUMATISCHE ZANGE + BTWA05100



✨ Eigenschaften

- **Inkl. Datenaufzeichnung**
- Geeignet für die Fallenbetäubung oder die Betäubung im Restrainer
- Betäubungsparameter (Strom, Frequenz, Zeit usw.) schnell und einfach direkt am Gerät programmieren für ein optimales Ergebnis in Betäubung und Fleisch
- Datenauswertung: Direktauswertung am Betäubungsgerät, Datenübertragung via USB, Datenübermittlung direkt via Ethernet
- einfache und sichere Bedienung für den Anwender
- Gerät kann über Umschaltfunktion ebenfalls zur Notbetäubung in der Aufstallung verwendet werden
- Rundelektroden mit langem Mitteldorn für perfekten Sitz der Zange und optimalen Stromfluss
- mitgelieferte Software für Ihren PC

🔧 Technische Daten

Versorgungsspannung:	230V AC
Steuerspannung:	24V DC
Betäubungsspannung:	max. 350V AC
Betäubungsstrom:	max. ca. 3,5A AC
Schutzart:	IP54

🔧 Optional

- mit pneumatischer oder manueller Herzelektrode
- bei Neubau/Umbau Ihres Schlachthauses mit Betäubungsfalle

Entspricht der Verordnung EG Nr. 1099/2009 v. 24.09.2009, der nationalen Durchführungsverordnung zur Tierschutzschlachtverordnung v.01.01.2013, sowie den aktuellen VDE-Vorschriften.

BETÄUBUNGSGERÄT TBG10-KL



⚡ Eigenschaften

- sehr einfache Installation und Bedienung für den Anwender
- stabiles Gehäuse mit Wandhalterung und Tragegriff
- grundeingestelltes Betäubungsprogramm
- schneller Stromanstieg innerhalb der 1. Sekunde auf mind. 1,3 A
- optisches und akustisches Signal
- Anzeige von Volt und Ampere

🔧 Technische Daten

Versorgungsspannung: **230V AC**
 Betäubungsspannung: **max. 350V AC**
 Betäubungsstrom: **max. ca. 3,5A AC**
 Schutzart: **IP54**

BETÄUBUNGEN AUFZEICHNUNGSGERÄT



✦ Eigenschaften

- sehr einfache Installation und Bedienung für den Anwender
- stabiles Gehäuse mit Wandhalterung und Tragegriff
- Anzeige von Volt und Ampere, Hz., Zeit und Daten
- Auswertung der Daten direkt am Gerät oder mittels mitgelieferter Software am PC

📄 Technische Daten

Versorgungsspannung: **230V AC**
Steuerspannung: **24V DC**
Schutzart: **IP54**

Service-Paket

Bei Abele Schlachtanlagen lassen wir Sie nicht allein

Auch nach dem Kauf einer Abele Schlachtanlage, können Sie sich weiterhin auf uns verlassen. Damit Ihre Schlachtanlage möglichst lange reibungslos funktioniert, bieten wir Ihnen einen regelmäßigen und umfangreichen Service für sämtliche Brüh- und Enthaarungsmaschinen an.

**Gerne auch für Alt- und sogar Fremdmodelle.
Natürlich alles in gewohnter Abele-Stegmaier-Qualität!**

Unsere Serviceleistungen für Sie:

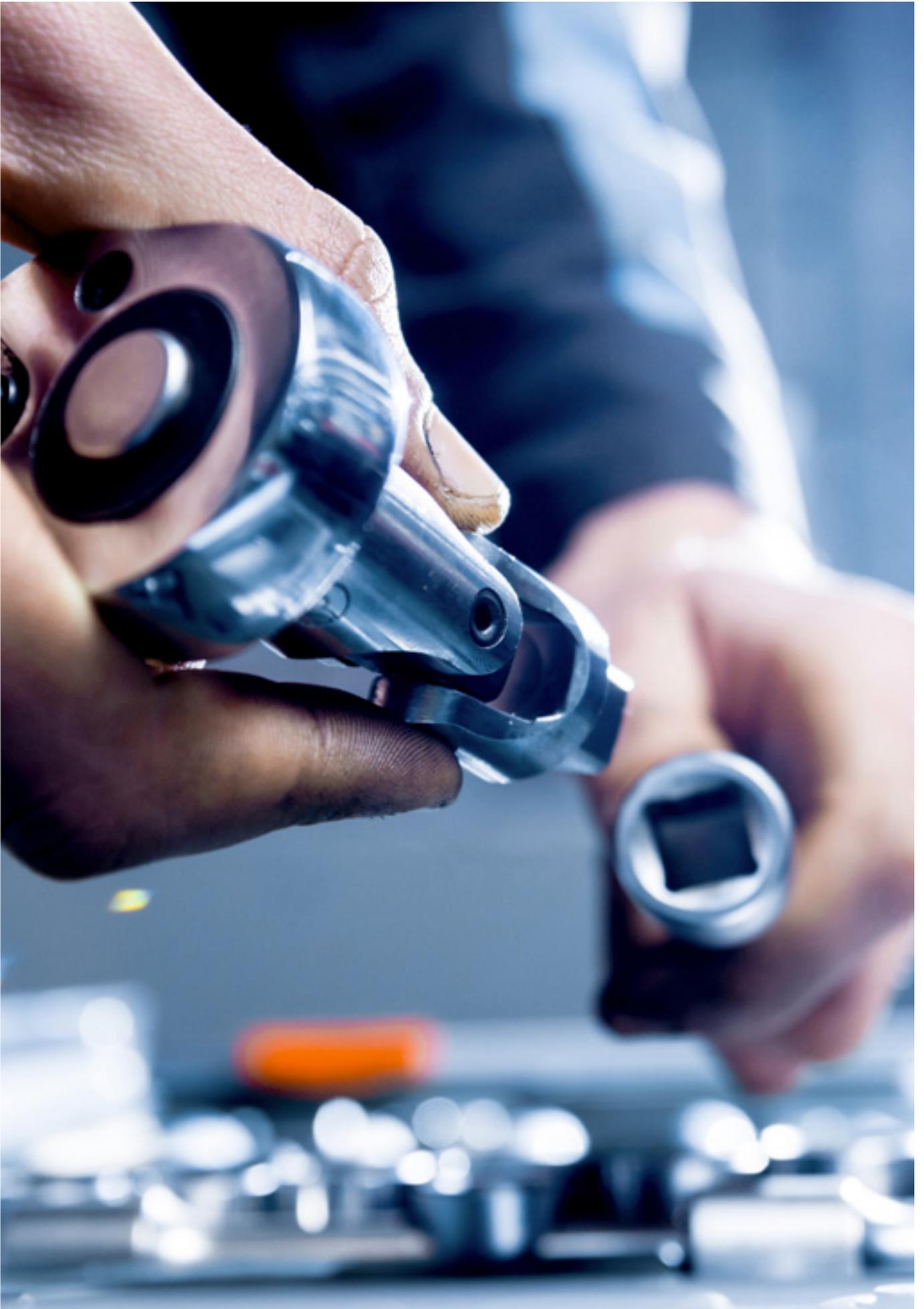
- ✓ Beratung
- ✓ Ersatzteile
- ✓ Reparatur
- ✓ Modernisierung
- ✓ An- und Weiterverkauf
- ✓ Neuanschaffung
- ✓ Entsorgung

Gemeinsam finden wir den besten Umfang für Ihr persönliches Abele-Stegmaier-Service-Paket.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

 +49 7961 564 600

 mail@abele-stegmaier.de





Pansenreinigungsmaschine

Reinigungsmaschine zum Waschen von Pansen, Magen, Herzen, Zungen...

Waschraum in Konusbauform für 360° Reinigung

Anschluss 16A

Wasseranschluss KG – Kupplung

Maße (Höhe x Durchmesser): 950mm x 600mm

Art.: PM50



Schragen (Rundrohre)

Schlachtschragen gefertigt in Edelstahl 1.4301 mit Rundrohren. Der Rohrabstand beträgt ca. 26mm. Die Tischfläche ist gerade. Das Fahrwerk besteht aus zwei festen Rollen und zwei Stellfüßen.

Maße (L x B x H): ca. 1500 x 800 x 700 mm

Art.: RohrSchr1500

Maße (L x B x H): ca. 1600 x 850 x 760 mm

Art.: RohrSchr1600

Maße (L x B x H): ca. 1900 x 850 x 760 mm

Art.: RohrSchr1900



Schragen (Blech)

Schlachtschragen gefertigt in Edelstahl 1.4301 mit Blech. Glatte Auflagefläche aus massivem Blech. Die Tischfläche ist gerade. Das Fahrwerk besteht aus zwei festen Rollen und zwei Stellfüßen.

Maße (L x B x H): ca. 1500 x 800 x 700 mm

Art.: BlechSchr1500

Maße (L x B x H): ca. 1600 x 850 x 760 mm

Art.: BlechSchr1600

Maße (L x B x H): ca. 1900 x 850 x 760 mm

Art.: BlechSchr1900



(Betäubungs-) Zange

Aus Edelstahl 1.4301 ummantelt, mit stabilen Kunststoffköpfen für die Elektrodenaufnahme, Gummi – Sicherheitsgriff für optimalen Halt, Zangenelektroden aus Edelstahl mit Mitteldorn für optimalen Halt und Stromfluss, Öffnungswinkel geschlossen ca. 30 mm, geöffnet ca. 625mm

Mit runden Elektroden

Maße (H x B): ca. 860 x 200 mm

Art.: ZaRuVa

Mit langen Elektroden

Maße (H x B): ca. 900 x 200 mm

Art.: ZaLaVa



Enthaarungsschläger

Eine spezielle Gummimischung sorgt für ein sauberes Enthaarungsergebnis und bietet eine sehr gute Haltbarkeit der Schläger. Durch die vielen Noppen wird eine flächendeckende saubere Enthaarung erreicht. Kompatibel sind die Schläger mit allen Abele Maschinen, vielen Fremdmodellen und Nachfolgemodellen.

Maße (H x B): 100 x 90 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 40 mm

Art.: SchlAb



Enthaarungsschläger

Eine spezielle Gummimischung sorgt für ein sauberes Enthaarungsergebnis und bietet eine sehr gute Haltbarkeit der Schläger. Durch die drei Schabeisen wird ein besseres Drehen der Schweine erreicht sowie ein noch besseres Enthaarungsergebnis. Kompatibel sind die Schläger mit Abele Maschinen, vielen Fremdmodellen und Nachfolgemodellen.

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 60 mm

Art.: SchlDG60

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 62 mm

Art.: SchlDG62

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 65 mm

Art.: SchlDG65



Wir haben viele weitere Artikel im Angebot und helfen Ihnen auch gerne bei der Beschaffung weiterer Maschinen und Anlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

☎ +49 7961 564 600

✉ mail@abele-stegmaier.de

🌐 www.profi-schlachtanlagen.de
www.stegmaier-metallbau.de

Weitere Produkte & Handelsware

- 25** Metallbau
- 26** Schlachttechnik
- 32** Rohrbahn – Fördertechnik
- 36** Transportmittel und Lagerung
- 45** Arbeitstische, Pulte usw.
- 49** Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden usw.
- 60** Sonstiges Zubehör

03

Metallbau



Rammschutz-Geländer zum Aufdübeln

stabil verschweißter Rohrbügel Ø 88,9 x 3,0 mm mit Quertraverse, mit Bodenplatte zum Aufdübeln, aus Edelstahl 1.4301

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSG10_D**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSG15_D**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSG20_D**

stabil verschweißter Rohrbügel Ø 88,9 x 3,0 mm mit Quertraverse, mit Bodenplatte zum Aufdübeln, aus Stahl feuerverzinkt

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSGV10_D**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSGV15_D**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSGV20_D**



Rammschutz-Geländer zum Einbetonieren

stabil verschweißter Rohrbügel Ø 88,9 x 3,0 mm mit Quertraverse, Bodeneinstand 250 mm, mit Armierungsankern zum Einbetonieren, aus Edelstahl 1.4301

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSG10_B**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSG15_B**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSG20_B**

stabil verschweißter Rohrbügel Ø 88,9 x 3,0 mm mit Quertraverse, Bodeneinstand 250 mm, mit Armierungsankern zum Einbetonieren, aus Stahl feuerverzinkt

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSGV10_B**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSGV15_B**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSGV20_B**



Rammschutz-Pfosten zum Aufdübeln

Rohr Ø 88,9 x 3,0 mm,
mit Bodenplatte zum Aufdübeln,
Pfostenhöhe: 800 mm, aus Edelstahl 1.4301

Art.: RSP08_D

Rohr Ø 88,9 x 3,0 mm,
mit Bodenplatte zum Aufdübeln,
Pfostenhöhe: 800 mm, aus Stahl feuerverzinkt

Art.: RSPV08_D



Betäubungsbucht Schwein

komplett aus Stahl feuerverzinkt, in stabil verschweißter Rahmenkonstruktion, zur Wand- und Bodenmontage, mit V-Aussparung zum einfachen Hochziehen der Schweine nach dem Betäuben (ohne Betäubungsanlage), Maßanfertigung

Art: BF_SE



Betäubungsfalle Schwein - Seitenauswurf

aus Edelstahl 1.4301, zum vereinfachten und sicheren Betäuben von Schweinen, Leistung: bis zu 100 Schweine / Stunde, nach dem Eintreiben verhindert eine pneumatisch betätigte Absperrtür den Rücklauf des Schweins, die Falle wird pneumatisch verengt und das Tier somit fixiert, nach der Betäubung kann das Tier durch seitliches Öffnen auf einen Rollenentblutetisch ausgeworfen und sofort entblutet werden, die Anlage ist komplett betriebsbereit mit pneumatischer Steuerung und einstellbarem Frontschild (ohne Betäubungsanlage)

Maße (L x B x H): ca. 1700 x 750 x 2800 mm **Art: BF_S.P100**



Betäubungsfalle Schwein - Pick-up

aus Edelstahl 1.4301, zum vereinfachten und sicheren Betäuben von Schweinen, Leistung: bis zu 65 Schweine / Stunde, nach dem Eintreiben verhindert eine pneumatisch betätigte Absperrtür den Rücklauf des Schweins, die Falle wird pneumatisch angehoben und das Tier somit fixiert, nach der Betäubung kann das Tier durch seitliches Öffnen auf einen Rollenentblutetisch ausgeworfen und sofort entblutet werden, die Anlage ist komplett betriebsbereit mit pneumatischer Steuerung und einstellbarem Frontschild (ohne Betäubungsanlage)

Maße (L x B x H): ca. 1600 x 800 x 2650 mm **Art: BF_S.P65**



Stechmesser

Stechmesser mit gerader Klingenform, ergonomischer Griff aus leuchtend gelbem Kunststoff, spiegelglanzpolierte Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Spülmaschinen- und Sterilisationsfest

Klingenlänge 180mm **Art.: Stech18**

Klingenlänge 200mm **Art.: Stech20**

Klingenlänge 220mm **Art.: Stech22**

Klingenlänge 250mm **Art.: Stech25**



Ausbein- und Stechmesser

Ausbein- und Stechmesser mit gerader Klingenform, ergonomischer Griff aus leuchtend gelbem Kunststoff, spiegelglanzpolierte Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Spülmaschinen- und Sterilisationsfest

Klingenlänge 130mm **Art.: AusStech13**

Klingenlänge 150mm **Art.: AusStech15**

Klingenlänge 180mm **Art.: AusStech18**

Klingenlänge 210mm **Art.: AusStech21**



Stechschürze

Aus rostfreiem Edelstahlringgeflecht (Ringdurchmesser 7mm), verstellbare, robuste und komfortable Kreuzband-Tragegarnitur aus hygienischem TPU, flexibel und passgenau, rückstandsfreie Reinigung, Zertifiziert gemäß EN 13998

Typ S - 70 - Größe: 70 x 50cm **Art.: StechSchüS70**

Typ S - 75 - Größe: 75 x 50cm **Art.: StechSchüS75**

Typ S - 80 - Größe: 80 x 50cm **Art.: StechSchüS80**

Typ S - 85 - Größe: 85 x 50cm **Art.: StechSchüS85**

Schlachttechnik



Stechschutzhandschuh

Ergonomische Passform, CE geprüft und zugelassen für die Nutzung mit maschinell betriebenen Messern/Klingen, 100% Edelstahl für perfekte Hygiene und Haltbarkeit, einfache Reinigung, patentiertes selbstjustierendes Verschlusssystem

Größe XXS – 19cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuXXS
Größe XS – 21cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuXS
Größe S – 22cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuS
Größe M – 23cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuM
Größe L – 24 cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuL
Größe XL – 26cm	Passform kurz	Art.: StechHaKuXL
Größe XXS – 19cm	Passform lang	Art.: StechHaLaXXS
Größe XS – 21cm	Passform lang	Art.: StechHaLaXS
Größe S – 22cm	Passform lang	Art.: StechHaLaS
Größe M – 23cm	Passform lang	Art.: StechHaLaM
Größe L – 24 cm	Passform lang	Art.: StechHaLaL
Größe XL – 26cm	Passform lang	Art.: StechHaLaXL



Entblute-Hohlstechmesser

aus Edelstahl 1.4301, Klinge und Klingenhalter leicht auswechselbar, mit 120 mm Klinge für Schweine

Art.: EBHSM120

aus Edelstahl 1.4301, Klinge und Klingenhalter leicht auswechselbar, mit 120 mm Klinge für Schwein, mit Zuführung für Gerinnungshemmer

Art.: EBHSM120_ZGH



Entblute-Hohlstechmesser - Ersatzklinge

Klinge für Handstück, Länge 120 mm für Schweine

Art.: EBHSM120_M



Kaldaunenkarre

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, zum Transport von Kaldaunen und anderen Innereien, stabiler Unterbau mit 2 Handgriffen, Aufsatzwanne mit Randverstärkung, mit 2 großen gummbereiften Bockrollen D 400 mm, Tragfähigkeit 400 kg

Wannenmaße (L x B x H): 750 x 1200 x 200 (oben)
590 x 1040 x 200 (unten), Außenmaße komplett
(L x B x H): 1570 x 630 x 850 mm **Art.: KDK1**



Konfiskatwagen

aus Edelstahl 1.4301, sehr stabile und dichtverschweißte Ausführung, mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen Durchmesser 200 mm, mit Verstärkungsprofilen und Aufnahmezapfen für Hubgeräte

(L x B x H): 1300 x 750 x 1000 mm, 600 Liter
Prod: KNFW6
(L x B x H): 1800 x 1000 x 1000 mm, 1000 Liter
Art.: KNFW10



Vorenhäutewagen

für Rinder, aus starkwandigem Rohr, mit Auflage für Kopf, Griffrohr und je 2 robuste Lenk- und Bockrollen, stabile Ausführung in Stahl feuerverzinkt

Maße (L x B x H): 2600 x 400 x 720 mm **Art.: VEW1**

für Rinder, aus starkwandigem Rohr, mit Auflage für Kopf, Griffrohr und je 2 robuste Lenk- und Bockrollen, stabile Ausführung komplett in Edelstahl 1.4301

Maße (L x B x H): 2600 x 400 x 720 mm **Art.: VEW2**



Elektro-Großviehwinde 1000 kg

speziell entwickelt für Schlachthäuser, bestehend aus Elektrowinde komplett mit Betätigungsschalter zur Wandmontage, Tragkraft 1000 kg, Schutzart IP 65 für feuchte Räume, Trommel zweiseitig gerillt, für max. Hubhöhe von 5,0 m, mit einstellbarer Hubbegrenzung, inklusive verzinktem Stahlseil 7 mm Durchmesser, Seilandrückrolle und Taster, inklusive 2 Keilendklemmen und Drahtseilklemmen, elektrischer Anschluss: 400 V, 50 Hz, 1,3 kW Motorleistung

Art.: EGVW1



Umlenkrolle, doppelt

für Großviehwinde, mit Kunststoffrollen, mit feuerverzinktem und schwenkbarem Lagerbock, mit Befestigungsplatte

Art.: RB_ULRD



Umlenkrolle, einfach

für Großviehwinde, mit Kunststoffrollen, einstellbar, mit feuerverzinkter Befestigungsplatte

Art.: RB_ULRE



Breitscheid

für Großviehschlachtung, verstärkt, bei gleichmäßig verteilter Zweipunkt-Belastung bis max. 1000 kg belastbar, mit verschiedenen Stufen zum Spreizen, feuerverzinkt, angegebene Belastbarkeit ist nicht für Schrägzug oder Querszug zulässig, Lochabstand ca. 1800 mm

Art.: GV_BRS





Eurohaken

nach DIN 5047, Gleitbügel aus Flachstahl, feuerverzinkt,
Fleischhaken aus Edelstahl 1.4301, Tragkraft: 250 kg
Art.: HA5047



Eurohaken mit Kette

Gleitbügel feuerverzinkt, Kette 500 x 6 mm und
Schlingöse aus Edelstahl, Tragkraft: 250 kg
Art.: HAENT



Eurohaken mit Nebenhaken

Gleitbügel, feuerverzinkt, Fleischhaken aus Edelstahl,
mit Nebenhaken, Tragkraft: 250 kg
Art.: HA5047N



Entblutehaken für automatische Entfesselung

für Schweine, Bügel aus Flachstahl, Kette und Tellerhülse
in stabiler Schweißkonstruktion, feuerverzinkt
Art.: HAENTS_A

Abb. ähnlich



Abb. ähnlich

Großvieh-Gleithaken

warm gebogen, feuerverzinkt, Unterhaken Ø 22 mm aus Edelstahl, Tragkraft: 1250 kg

Art.: HAGRV



Abb. ähnlich

Großvieh-Gleithaken mit Nebenhaken

warm gebogen, mit Nebenhaken, feuerverzinkt, Unterhaken Ø 22 mm aus Edelstahl, Tragkraft: 1250 kg

Art.: HAGRV_N



Entblutekette für Rinder

verzinkt, 1-strängig, 8mm, DIN EN 818-4 Güte 8, beidseitig mit Aufhängerring, Nutzlänge 1000 mm, optional mit Aufhängerring und Haken verfügbar, Tragfähigkeit 2000 kg

Art.: EBK_GV



Abb. ähnlich

Entblute-Rollhaken für Rinder

Rollbügel aus Sphäroguss, mit Nebenhaken, gehärtete Laufrolle und Achse, 4-fach kugelgelagert, mit Schlingkette und Drehwirbel aus Spezialstahl, feuerverzinkt

Art.: HAENTR



Dornhakenstange mit 2 Ösen

aus Edelstahl 1.4301, mit 2 Ösen zum Einhängen in Eurohaken,
5 x 4 Fleischhaken angeschweißt, Tragkraft: 250 kg,
Gewicht ca. 2,85 kg, Gesamtlänge 1300 mm

Art.: HAKD1



Dornhakenstange mit Gleitbügel

aus Edelstahl 1.4301, mit Rohrbahn-Gleitbügel, feuerverzinkt,
5 x 4 Fleischhaken angeschweißt, Tragkraft: 250 kg,
Gesamtlänge 1400 mm

Art.: HAKD2



Hakenkranz

aus Edelstahl 1.4301, Gleitbügel feuerverzinkt

Gesamtlänge: 1200 mm, mit 2 Etagen (Ø 400 mm)

Art.: HAKK2

Gesamtlänge: 1200 mm, mit 3 Etagen (Ø 450, 350 und 250 mm)

Art.: HAKK3



Rohrbahnfett

vaselinehaltiges, hellfarbiges, geruchs- und geschmacksneutrales Spezi­alschmierfett für die Lebensmittelindustrie, entspricht den Anforderungen des DAB 10, alle Ingredientien entsprechen der USDA HI bzw. FDA-Vorschriften für den Einsatz in Lebensmittelindustrien, frei von Silikonen, relativ gut verträglich mit Elastomeren und Dichtungen, ungiftig, haftfähig, gut beständig gegen viele Arten Alkohol und Säuren, gut beständig gegen kaltes und heißes Wasser, für Ketten an Lebensmittel-, Verpackungs- und Abfüllmaschinen, für Rohrbahnen / Gleitschienen in Metzgereien und Fleischverarbeitungsbetrieben, zum Abdichten, für Förderhaken, Gleitlager, Rollen, Gelenke, Kupplungen

1 – Liter – Dose

Art.: RB_FET_1

18kg Eimer

Art.: RB_FET_18

Transportmittel und Lagerung



Eurokiste

aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD), Eurostapelbehälter

Maße: 600 x 400 x 125 mm, Tara Gewicht 1,5 kg, Größe E1

Art: E1

Maße: 600 x 400 x 200 mm, Tara Gewicht 2,0 kg, Größe E2

Art: E2

Maße: 600 x 400 x 300 mm, Tara Gewicht 3,0 kg, Größe E3

Art: E3



Transportroller für E-Kisten

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIB, Schweißnähte sauber verschliffen, mit 6 Rädern D= 125 mm (auf Kippmoment), Tragfähigkeit 200 kg, durchgehender Auflagerahmen, mit Stapelmulden für mittleres Radpaar zum leichten und sicheren Stapeln der Transportroller übereinander, Unterfahrerschutz, eingerückte Schrauben und Frontbleche verhindern das Verkanten der Transportroller, Gewicht ca. 6 kg (nicht tariert – Tarierung auf Anfrage möglich), für eine Euro-Normkiste 400x600 mm

Außenmaß (L x B x H): 655 x 410 x 148 mm,

Innenmaß: 405 x 605 mm,

Kunststoff-Bereifung

Art: ROL1

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIB, Schweißnähte sauber verschliffen, mit 6 Rädern D= 125 mm (auf Kippmoment), Tragfähigkeit 200 kg, durchgehender Auflagerahmen, mit Stapelmulden für mittleres Radpaar zum leichten und sicheren Stapeln der Transportroller übereinander, Unterfahrerschutz, eingerückte Schrauben und Frontbleche verhindern das Verkanten der Transportroller, Gewicht ca. 6 kg (nicht tariert – Tarierung auf Anfrage möglich), für eine Euro-Normkiste 400x600 mm

Außenmaß (L x B x H): 655 x 410 x 148 mm,

Innenmaß: 405 x 605 mm,

Gummi-Bereifung

Art: ROL1G



Transportwagen für E-Kisten

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, als Etagenwagen für E-Kisten, stabiles Rahmengestell aus Profilrohr, zwei Schiebegriffe, mit 6 Rädern D 125 mm auf Kippmoment, Tragfähigkeit max. 300 kg, passend für 4 E2-Kisten

Maße (L x B x H): 460 x 620 x 1340 mm

Art.:TWEK2



Euro-Norm-Regal für E-Kisten

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche kreismattiert geschliffen, Etagenabstand 470 mm lichtetes Maß, mit vorderer Aufkantung als Rutschkante, 3 nach vorn abgeschrägte Regalböden Höhenunterschied 110 mm von Vorder- zu Hinterkante, Tragfähigkeit pro Boden 85 kg / lfd. m, mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten, für 9 E-Kisten

Maße (B x T x H): 1340 x 620 x 1430 mm

Art.: FKR9



Fahrbares Regal für 6 E-Kisten

aus Edelstahl 1.4301, 3 Ebenen für je 2 E-Kisten (E1 oder E2), obere beide Etagen geeignet, fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Stopp und 2 Bockrollen, inklusive 2 seitlichen Schiebegriffen, Eurokisten nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (B x T x H) : 1060 x 700 x 1160 mm

Art.: REGF_E_3X2



Hygiene-Palette ohne Sicherungsrand für Lebensmitteltransport

speziell für die hygienische Lagerung und den Transport von Lebensmitteln: lebensmittelecht, für weltweiten Export geeignet, kälte- und hitzebeständig, leicht zu reinigen, robust und widerstandsfähig für höhere Umlaufzahlen und geringere Kosten, durch genormte Außenmaße ideal mit Stapelbehältern kombinierbar, aus einem für Lebensmittel zugelassenem Neumaterial HD-PE einstückig als Monoblock hergestellt, Farbe silbergrau ähnlich RAL 7001, Oberdeck durchbrochen, ohne Sicherungsrand, Gewicht 18 kg, mit 3 Längskufen verschweißt, für Hochregal-Einsatz geeignet, mit mittigen Positionierungshilfen für Euro-Kisten

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 163 mm

Art: PAL_HI_OS



Hygiene-Palette mit Sicherungsrand für Lebensmitteltransport

speziell für die hygienische Lagerung und den Transport von Lebensmitteln: lebensmittelecht, für weltweiten Export geeignet, kälte- und hitzebeständig, leicht zu reinigen, robust und widerstandsfähig für höhere Umlaufzahlen und geringere Kosten, durch genormte Außenmaße ideal mit Stapelbehältern kombinierbar, aus einem für Lebensmittel zugelassenem Neumaterial HD-PE einstückig als Monoblock hergestellt, Farbe silbergrau ähnlich RAL 7001, Oberdeck durchbrochen, unterbrochener Sicherheitsrand: Mittel- und Außenarretierung 8 bzw. 9 mm, Gewicht 18 kg, mit 3 Längskufen verschweißt, für Hochregal-Einsatz geeignet, mit mittigen Positionierungshilfen für Euro-Kisten

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 172 mm

Art: PAL_HI



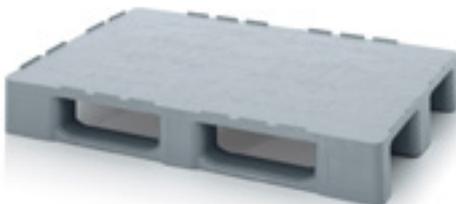
Reinraum-Palette ohne Sicherungsrand

Kunststoffpalette mit geschlossenem Deck und glatter Auflagefläche, die sich besonders leicht reinigen lässt, hergestellt aus HD-PE Neumaterial, Farbe silbergrau ähnlich RAL 7001, ohne Sicherungsrand, für Einsatz im Hochregal geeignet, Traglast dynamisch: 1500 kg, statisch: 3500 kg, Hochregal: 300 kg, Durchbiegung +/- 15 mm, Toleranz +/- 10%, Hinweis: fertigungsbedingte Anspritzpunkte sind nicht vermeidbar

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 155 mm,

Gewicht 14,85 kg, mit 3 Kufen

Art: **PAL_H1208_OS**



Reinraum-Palette mit Sicherungsrand

Kunststoffpalette mit geschlossenem Deck und glatter Auflagefläche, die sich besonders leicht reinigen lässt, hergestellt aus HD-PE Neumaterial, Farbe silbergrau ähnlich RAL 7001, unterbrochener Sicherungsrand: Außenarretierung 7 mm, für Einsatz im Hochregal geeignet, Traglast dynamisch: 1500 kg, statisch: 3500 kg, Hochregal: 300 kg, Durchbiegung +/- 15 mm, Toleranz +/- 10%, Hinweis: fertigungsbedingte Anspritzpunkte sind nicht vermeidbar

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 152 mm,

Gewicht 14,6 kg, mit 3 Kufen

Art: **PAL_H1208**

Transportmittel und Lagerung



Einkaufswagen / Stapelwagen

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, mit Schiebegriff, ineinander schiebbar durch Wannenklappe, fahrbar mit 4 Lenkrollen ohne Stopp D 125 mm gummibereift

Maße (B x T x H): 620 x 1030 x 1020 mm

Art.: EKSW1



Hub- und Beschickungswagen ohne Kufen

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, ohne Kufen/Hubbeschlügen, in stabiler Ausführung mit umlaufendem in den Ecken verstärktem Wulstrand, Wandstärke 2 mm, Bodenplatte auf 5 mm verstärkt, mit Schiebegriff und Schüttschnabel, 4 Räder auf Kippmoment Durchmesser 150 mm PP

Außenmaße (B x T x H): 584 x 584 x 608 mm,

Innenmaße (B x T x H): 540 x 540 x 420 mm,

Gesamtlänge ca. 630 mm, Kapazität: 120 Liter, Gewicht ca. 32 kg

Art.: HBW12_OK



Hub- und Beschickungswagen mit Kufen

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, mit Kufen/Hubbeschlügen, in stabiler Ausführung mit umlaufendem in den Ecken verstärktem Wulstrand, Wandstärke 2 mm, Bodenplatte auf 5 mm verstärkt, mit Schiebegriff und Schüttschnabel, 4 Räder auf Kippmoment Durchmesser 150 mm PP

Außenmaße (B x T x H): 580 x 580 x 595 mm +/- 5 mm,

Innenmaße (B x T x H): 540 x 540 x 420 mm,

Gesamtlänge ca. 630 mm, Breite über Kufen: ca. 625 mm,

Kapazität: 120 Liter, Gewicht ca. 32 kg

Art.: HBW12



Kunststoff-Hub- und -Beschickungswagen mit Kufen

Kunststoff-Kutterwagen nach DIN 9797 aus 3-Schicht-Polyethylen, robust und lärmabsorbierend, Schallpegel beim Schütten wird um ca. 17 dB im Vergleich zu Edelstahl-Kutterwagen verringert, Kapazität 200 l, geringes Gewicht von 22 kg, robustes Fahrgestell mit strapazierfähigen Nylon-Rädern mit Polyethylen-Laufflächen, integrierte Edelstahl-Hebebeschläge erleichtern die Reinigung, ergonomisch gestaltete Griffe für ein hohes Maß an Manövrierfähigkeit, geknickter Auslauf leitet Ausstrom in die gewünschte Richtung, vollkommen glatte Innen- und Außenflächen für unkomplizierte Reinigung

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: weiß

Art: HBW_KUBI_W

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: blau

Art: HBW_KUBI_B

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: gelb

Art: HBW_KUBI_E

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: grün

Art: HBW_KUBI_G

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: orange

Art: HBW_KUBI_O

Außenmaße (B x T x H): 720 x 820 x 700 mm,
Innenmaße (B x T x H): 560-640 x 560-640 x 520 mm,
Farbe: rot

Art: HBW_KUBI_R

Transportmittel und Lagerung



Fleisch-Transportwagen

aus Edelstahl 1.4301, zur Aufnahme von Fleisch- und Wurstwaren, in stabil verschweißter Rohrkonstruktion, mit 4 Hakenreihen mit insgesamt 46 Haken, fahrbar mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen mit verzinktem Gehäuse Durchmesser 200 mm ohne Stopp, herausnehmbare Tropfwanne, Tragfähigkeit 1000 kg bei gleichmäßiger Belastung

Maße (L x B x H): 1600 x 700 x 1850 mm

Art: FLTW_E



Rauch- und Kochwagen H-Form für Rauchspieße

aus Edelstahl 1.4301, stabile Rahmenkonstruktion, offener Radkasten mit 6 Rädern aus Polyamid (D= 200 mm / 150 mm) auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Tragkraft 500 kg, je 2 Schiebe- und Ziehgriffe, 6 stabile Wellenprofilauflagen, Etagenabstand 270 mm, für Rauchspieße Länge 900 mm

Maße (B x T x H): 921 x 985 x 1970 mm

Art: RKW90_6R



Rauch- und Kochwagen H-Form für Kochsatten

Aus Edelstahl 1.4301, stabile Rahmenkonstruktion, offener Radkasten mit 6 Rädern aus Polyamid auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Tragkraft 500 kg, je 2 Schiebe- und Ziehgriffe, 6 stabile Winkelaufgaben, für Kochsatten 820 x 948 mm

Maße (B x T x H): 914 x 985 x 1970 mm

Art: RKW90_6K



Wurstabhängewagen

aus Edelstahl 1.4301, mit 4 Etagen, zum Transport und zur Lagerung von Würstchen an Rauchspießen, mit 4 Trägern zur Auflage von Rauchspießen ab ca. 750 mm, mit 4 Schiebegriffen, fahrbar mit 6 Räder D 125 mm aus Polypropylen auf Kippmoment

Maße (B x T x H): 710 x 850 x 1900 mm

Art.: WAHW1



Rauchspießwagen

aus Edelstahl 1.4301, zum Transport und Lagerung von Rauchspießen, mit 6 Rädern D 150 mm aus Polypropylen auf Kippmoment, für den stehenden Transport, geschlossene Form mit Ablaufschlitzen, Oberfläche kreismattiert geschliffen, für ca. 200 Rauchspieße

Maße (B x T x H): 600 x 400 x 710 mm

Art.: RSPW6_4



Hakenwagen

für ca. 150 Eurohaken auf 6 Lagerreihen, mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen, aus Edelstahl 1.4301

aus Edelstahl 1.4301

Maße (L x B x H): 1040 x 600 x 1130 mm

Art.: HAKW2

Stahl feuerverzinkt

Maße (L x B x H): 1040 x 600 x 1130 mm

Art.: HAKW3

Transportmittel und Lagerung



Kühlraum- und Wandgehänge

stabiles und flexibles Gehängesystem bestehend aus Schienen, Konsolen und Haken, individuell anpass- und erweiterbar, ideal für Kühlräume, Produktionsbereiche und Verkaufsräume, Aluminium natur eloxiert

Set 1100-250: nutzbare Breite: 1100 mm, nutzbare Länge: 1000 mm, mit 2 Konsolen mit Strebe 250 mm, Ausladung und 5 Schiebehaken, Tragkraft je 75 kg

Art: KRG_1100-250



Konfiskattonne

mit Deckel und Rollen, Farbe anthrazit

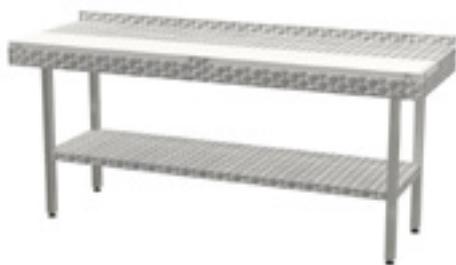
120 Liter

Art: MLBH120

240 Liter

Art: MLBH240

Arbeitstische, Pulte etc.



Stufentisch verschweißt, mit Ablageboden

aus Edelstahl 1.4301, komplett verschweißt, Oberfläche kreismattiert geschliffen, mit eingelegter weißer Kunststoff-Schneidauflage, Stufentiefe 300 mm, Stufenhöhe 30 mm, mit rückseitiger Aufkantung Höhe 50 mm, Unterbau mit Ablageboden, Bodenfreiheit 300 mm, höhenverstellbare Füße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 1200 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS12_7**

Maße (B x T x H): 1500 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS15_7**

Maße (B x T x H): 1800 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS18_7**

Maße (B x T x H): 2000 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS20_7**



Stufentisch schwere Ausführung, mit Ablageboden

aus Edelstahl 1.4301, schwere Ausführung, komplett verschweißt, Oberfläche kreismattiert geschliffen, mit eingelegter weißer Kunststoff-Schneidauflage, Stufentiefe 400 mm, Stufenhöhe 30 mm, mit dreiseitiger Aufkantung Höhe 100 mm seitlich bis zur Stufe, Unterbau mit Ablageboden, Bodenfreiheit 300 mm, höhenverstellbare Füße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 1500 x 900 x 900 mm **Art.: SFTS15_9**

Maße (B x T x H): 2000 x 900 x 900 mm **Art.: SFTS20_9**



Zerlegetisch mit Ablageboden

aus Edelstahl 1.4301, mit durchgehender Arbeitsplatte aus lebensmittelechtem weißem Kunststoff (Stärke 30 mm) aufliegend auf Rohrrahmenkonstruktion, in verschweißter Ausführung mit stabilem Unterbau mit Ablageboden, Bodenfreiheit 300 mm, höhenverstellbare Füße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 1200 x 800 x 900 mm **Art.: ATI12_8A**

Maße (B x T x H): 1500 x 800 x 900 mm **Art.: ATI15_8A**

Maße (B x T x H): 2000 x 800 x 900 mm **Art.: ATI20_8A**

Arbeitstische, Pulte etc.



Zerlegetisch - Doppelstufentisch, mit Ablageboden

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche kreismattiert geschliffen, stabil verschweißter Unterbau mit Ablageboden, Stufentiefe beidseitig 400 mm, Stufenhöhe 30 mm, mit zwei eingelegten weißen Kunststoff-Schneidauflagen, höhenverstellbare Füße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 1500 x 1000 x 900 mm **Art.: ZLTB.15_10A**

Maße (B x T x H): 2000 x 1200 x 900 mm **Art.: ZLTB.20_12A**

Maße (B x T x H): 2400 x 1200 x 900 mm **Art.: ZLTB.24_12A**



Fülltisch mit Ablagerost

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche kreismattiert geschliffen, mit dreiseitiger Aufkantung, Aufkantung rechts bis zur Hälfte (zum Anstellen der Füllmaschine), vorn mit Wulstrand, mit Ablaufstutzen D 20 mm für Schlauchanschluss vorne links, stabil verschweißter Unterbau mit Ablagerost, Bodenfreiheit 300 mm, höhenverstellbare Füße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 1500 x 900 x 900 mm **Art.: FLT15_9R**

Maße (B x T x H): 2000 x 900 x 900 mm **Art.: FLT20_9R**

Maße (B x T x H): 2400 x 900 x 900 mm **Art.: FLT24_9R**



Packtisch mit hinterer Aufkantung

aus Edelstahl 1.4301, komplett verschweißter Unterbau, mit stabiler Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung Höhe 50 mm, Oberplatte schalldämmend unterfüttert, Unterbau mit dreiseitiger Verstrebung ohne Ablageboden, mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm **Art.: PAT06_6_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm **Art.: PAT10_6_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm **Art.: PAT12_6_K**



Packtisch mit hinterer Aufkantung und Ablageboden

aus Edelstahl 1.4301, komplett verschweißt, mit stabiler Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung Höhe 50 mm, Oberplatte schalldämmend unterfüttert, Unterbau mit fest eingeschweißtem Boden, Bodenfreiheit 200 mm, mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm **Art.: PAT06_6A_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm **Art.: PAT10_6A_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm **Art.: PAT12_6A_K**



Packtisch mit hinterer Aufkantung und Ablageboden, fahrbar

aus Edelstahl 1.4301, komplett verschweißt, mit stabiler Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung Höhe 50 mm, Oberplatte schalldämmend unterfüttert, Unterbau mit fest eingeschweißtem Boden, Bodenfreiheit 200 mm, fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 mit Stopp

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm **Art.: PAT06_6AR_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm **Art.: PAT10_6AR_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm **Art.: PAT12_6AR_K**



Hackklotz

mit stabilem Unterbau aus Edelstahl 1.4301, verschleißfeste Platte aus weißem Kunststoff (Stärke 80 mm)

Maße (B x T x H): 500 x 500 x 825 mm

Art.: HKE5

Arbeits-tische, Pulte etc.



Schreibpult aufklappbar, zur Wandmontage

als Hängepult, aus Edelstahl 1.4301, Materialstärke 0,8 mm, satiniert, zur Wandmontage, mit leicht geneigter aufklappbarer Schreibablage

Maße (B x T x H): 500 x 400 x 180 / 280 mm

Art.: **FACX4001-1**

Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



Elektro-Kettenzug - 250 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 250 kg**, Hubhöhe: ca. 5,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 0,3 kW, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, Steuerkabellänge: 3,8 m, Schutzart: IP65
Art.: EKZ_25.1N

Elektro-Kettenzug - 500 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 500 kg**, Hubhöhe: ca. 5,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 0,7 kW, Steuerkabellänge: 3,8 m, Schutzart: IP65
Art.: EKZ_50.1N

Elektro-Kettenzug - 1000 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 1000 kg**, Hubhöhe: ca. 6,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 1,45 kW, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, Steuerkabellänge: 4,8 m, Schutzart: IP55
Art.: EKZ_100.1N

Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



Kochkessel eckig, direkt beheizt - 200 Liter

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, elektrische Beheizung, doppelwandiger Deckel mit Öffnungswinkel 90°, Innenkessel eckig, Sicherheitsentleerhahn 1 1/2" vorne links, mit Wassereinlaufarmatur vorne links, Wassereinlauf hinten mittig, Leistung regelbar in 2 Stufen, mit digitaler Temperaturregelung KA 10 im separaten Schaltkasten zur Wandbefestigung (Montage und Anschluß bauseitig), Sollwertvorgaben durch 2 Bedientasten, mit Vorwahlzeit und Produktionszeit, Aufheizung im Taktbetrieb ab 3° vor Erreichen der Sollvorgabe dadurch größtmögliche Genauigkeit des Sollwertes, Anschluss 400 V, Arbeitshöhe 955 mm, **Fassungsvermögen 200 Liter**, Leistung 11,2 kW (5,6/5,6 kW), stationäre Ausführung

Maße (B x T x H): 865 x 1050/1200 x 955 mm,
Innenabmessungen (B x T x H): 650 x 800 x 450 mm
Art.: KS_200.ED

Kochkessel eckig, direkt beheizt - 300 Liter

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, elektrische Beheizung, doppelwandiger Deckel mit Öffnungswinkel 90°, Innenkessel eckig, Sicherheitsentleerhahn 1 1/2" vorne links, mit Wassereinlaufarmatur vorne links, Wassereinlauf hinten mittig, Leistung regelbar in 2 Stufen, mit digitaler Temperaturregelung KA 10 im separaten Schaltkasten zur Wandbefestigung (Montage und Anschluß bauseitig), Sollwertvorgaben durch 2 Bedientasten, mit Vorwahlzeit und Produktionszeit, Aufheizung im Taktbetrieb ab 3° vor Erreichen der Sollvorgabe dadurch größtmögliche Genauigkeit des Sollwertes, Anschluss 400 V, Arbeitshöhe 955 mm, **Fassungsvermögen 300 Liter**, Leistung 16,8 kW (8,4/8,4 kW), stationäre Ausführung

Maße (B x T x H): 1115 x 1050/1200 x 955 mm,
Innenabmessungen (B x T x H): 900 x 800 x 450 mm
KS_300.E

Kochkessel eckig, direkt beheizt - 300 Liter fahrbare ausführung

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, elektrische Beheizung, doppelwandiger Deckel mit Öffnungswinkel 90°, Innenkessel eckig, Sicherheitsentleerhahn 1 1/2" vorne links, mit Wassereinlaufarmatur vorne links, Wassereinlauf hinten mittig, Leistung regelbar in 2 Stufen, mit digitaler Temperaturregelung KA 10 im separaten Schaltkasten zur Wandbefestigung (Montage und Anschluß bauseitig), Sollwertvorgaben durch 2 Bedientasten, mit Vorwahlzeit und Produktionszeit, Aufheizung im Taktbetrieb ab 3° vor Erreichen der Sollvorgabe dadurch größtmögliche Genauigkeit des Sollwertes, Anschluss 400 V, Arbeitshöhe 955 mm, **Fassungsvermögen 300 Liter**, Leistung 16,8 kW (8,4/8,4) kW, **fahrbare Ausführung mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen, 2 x mit Stopp**

Maße (B x T x H): 1115 x 1050/1200 x 955 mm,
Innenabmessungen (B x T x H): 900 x 800 x 450 mm
Art.: KS_300.ER



Kochkessel mit indirekter Beheizung und digitaler Steuerung - 150 Liter

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, indirekte Beheizung, doppelwandig mit Glycerinfüllung, mit digitaler Temperaturregelung angeflanscht an einem Tragarm, Sollwertvorgaben durch 2 Bedientasten, mit Vorwahlzeit und Produktionszeit, Aufheizung im Taktbetrieb ab 3° vor Erreichen der Sollvorgabe dadurch größtmögliche Genauigkeit des Sollwertes, automatische Abschaltung bei 130°C, fahrbar mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (Edelstahl/Pevolon D=125 mm), 2 x mit Stopp, Arbeitshöhe 920 mm, anschlussfertig, Betriebsspannung 400V (50/60 Hz), **Inhalt 150 Liter**, Innenkessel rund, mit Entleerhahn 1 1/4", 1 Rohrheizkörper 9 kW, inkl. 16 A CEE Anschlussstecker, Inhalt Glycerin 44 kg

Außenmaße (B x T x H): 700 x 700 x 920 mm (zzgl. Tragarm),
Innenabmessungen D 600 mm, H 530 mm

Art.: KS_150.E

Kochkessel mit indirekter Beheizung und digitaler Steuerung - 200 Liter

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, indirekte Beheizung, doppelwandig mit Glycerinfüllung, mit digitaler Temperaturregelung angeflanscht an einem Tragarm, Sollwertvorgaben durch 2 Bedientasten, mit Vorwahlzeit und Produktionszeit, Aufheizung im Taktbetrieb ab 3° vor Erreichen der Sollvorgabe dadurch größtmögliche Genauigkeit des Sollwertes, automatische Abschaltung bei 130°C, fahrbar mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen (Edelstahl/Pevolon D=125 mm), 2 x mit Stopp, Arbeitshöhe 920 mm, anschlussfertig, Betriebsspannung 400V (50/60 Hz), **Inhalt 200 Liter**, Innenkessel rund, Sicherheitsentleerhahn 1 1/2", 2 Rohrheizkörper mit je 6 kW. inkl. 32 A CEE Anschlussstecker, Inhalt Glycerin 44 kg

Außenmaße (B x T x H): 850 x 900 x 920 mm (zzgl. Tragarm),
Innenabmessungen D 700 mm, H 530 mm

Art.: KS_200.E

Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 90 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregeltem Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, stationäre Ausführung, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 90 Liter, Inhalt Glycerin 42 kg, Leistung 6 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 540 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 480 x 530 mm
Art.: KKR_90

Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 120 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregeltem Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, stationäre Ausführung, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 120 Liter, Inhalt Glycerin 50 kg, Leistung 9 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 600 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 540 x 530 mm
Art.: KKR_120

Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 150 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregeltem Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, stationäre Ausführung, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 150 Liter, Inhalt Glycerin 60 kg, Leistung 9 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 660 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 600 x 530 mm
Art.: KKR_150



Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 90 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregelter Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen Edelstahl/Pevolon davon 1 x mit Stop, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 90 Liter, Inhalt Glycerin 42 kg, Leistung 6 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 540 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 480 x 530 mm
Art.: KKR_90R

Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 120 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregelter Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen Edelstahl/Pevolon davon 1 x mit Stop, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 120 Liter, Inhalt Glycerin 50 kg, Leistung 9 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 600 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 540 x 530 mm
Art.: KKR_120R

Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 150 Liter

gefertigt aus Edelstahl Werkstoff 1.4301, Oberfläche Rundschliff, doppelwandig mit Glycerinfüllung (keine Hitzeisolierung des Mantels), Sicherheitsentleerhahn 1 1/4", mit thermostatisch geregelter Rohrheizkörper, zur genauen Kontrolle der Temperatur des Gargutes ist die Verwendung eines handelsüblichen Schwimmerthermometers erforderlich, anschlussfertig mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V, fahrbare Ausführung mit 3 Lenkrollen Edelstahl/Pevolon davon 1 x mit Stop, Arbeitshöhe 860 mm, mit losem Deckel, **Inhalt 150 Liter, Inhalt Glycerin 60 kg, Leistung 9 kW**

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 660 x 860 mm,
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 600 x 530 mm
Art.: KKR_150R



Fleischwolf – Wechselstrom

Tischwolf aus Edelstahl mit besonderer Formgebung des Einfüllstutzens, dadurch ist weitestgehend ein Verzicht auf den Stopfer möglich, robust und leistungsstark, durch abnehmbare Schale leicht und einfach zu reinigen, Einfüllschale (B x T x H): 265 x 315 x 50 mm (Volumen ca. 4,2 Liter) mit Edelstahlschnecke und herausnehmbarem Schneckengehäuse, Schneidsatz Unger R70 3-tlg, bestehend aus: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 3,0 mm und Einlegering, inkl. Stopfer, Ausziehschlüssel für Arbeitsschnecke, Fliegenschutzdeckel, Stellfläche

(B x T): 270 x 220 mm, Gewicht ca. 33 kg,

Stundenleistung ca. 150 kg,

230 V, 50 Hz, Wechselstrom, 1,1 kW, 16 A träge

Maschinenhöhe: 420 mm, Maschinenbreite 345 mm,

Maschinentiefe 360 mm

Art.: MAD_JUNIOR_MEW710

Fleischwolf – Drehstrom

Tischwolf aus Edelstahl mit besonderer Formgebung des Einfüllstutzens, dadurch ist weitestgehend ein Verzicht auf den Stopfer möglich, robust und leistungsstark, durch abnehmbare Schale leicht und einfach zu reinigen, Einfüllschale (B x T x H): 265 x 315 x 50 mm (Volumen ca. 4,2 Liter) mit Edelstahlschnecke und herausnehmbarem Schneckengehäuse, Schneidsatz Unger R70 3-tlg, bestehend aus: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 3,0 mm und Einlegering, inkl. Stopfer, Ausziehschlüssel für Arbeitsschnecke, Fliegenschutzdeckel, Stellfläche

(B x T): 270 x 220 mm, Gewicht ca. 33 kg,

Stundenleistung ca. 150 kg,

400 V, 50 Hz, Drehstrom, 1,5 kW, 16 A träge

Maschinenhöhe: 420 mm, Maschinenbreite 345 mm,

Maschinentiefe 360 mm

Art.: MAD_JUNIOR_MEW710D



Knochenbandsäge Tischgerät - 230V

aus Edelstahl 1.4301, komplett mit Portionierer, Knochenmehlbehälter, Andrückvorrichtung, Sicherheitsschneider und Motorbremse, Räder und Moderbremse aus Edelstahl, Festtisch, Bandlänge 1750 x 16 x 0,5 mm, maximale Schnittbreite 190 mm, maximale Schnitthöhe 235 mm, Schnittgeschwindigkeit 17 m/sec, Stellfläche: 510 x 610 mm, Tischhöhe: 385 mm, Tischgröße 510 x 575 mm, Gewicht: ca. 60 kg, Bitte geben Sie an, ob Sie die Maschine in Rechts- oder Links-Ausführung wünschen,

Maße (B x T x H): 520 x 610 x 990 mm

Anschluss: **230 V 50 Hz**, Leistung: 1,1 kW, Absicherung 16 A träge
Art.: **MAD_MKB749**

Knochenbandsäge Tischgerät - 400V

aus Edelstahl 1.4301, komplett mit Portionierer, Knochenmehlbehälter, Andrückvorrichtung, Sicherheitsschneider und Motorbremse, Räder und Moderbremse aus Edelstahl, Festtisch, Bandlänge 1750 x 16 x 0,5 mm, maximale Schnittbreite 190 mm, maximale Schnitthöhe 235 mm, Schnittgeschwindigkeit 17 m/sec, Stellfläche: 510 x 610 mm, Tischhöhe: 385 mm, Tischgröße 510 x 575 mm, Gewicht: ca. 60 kg, Bitte geben Sie an, ob Sie die Maschine in Rechts- oder Links-Ausführung wünschen,

Maße (B x T x H): 520 x 610 x 990 mm

Anschluss: **400 V 50 Hz**, Leistung: 1,1 kW, Absicherung 16 A träge
Art.: **MAD_MKB749D**



Nassband-Schärfmaschine – Wechselstrom

Nassband-Schärfmaschine zum Schärfen von Schneidmessern, Ausbeinmessern und Kuttermessern mit optimaler Wasserkühlung, inkl. automatischer Bandspannvorrichtung, Schleifband, Filzscheiben und 1 Abziehpaste, Schleifbandmaße: 800 x 50 mm, Polierscheibenmaße: D 200 x 25 mm, Drehzahl Antriebl 1070 U/min., Bandgeschwindigkeit 11 m/s, Stellfläche Füße (B x T): 180 x 340 mm, Gewicht: ca. 16 kg, Volumen Wasserbehälter ca. 1,1 Liter, **Wechselstrom, 230 V/50 Hz**, Absicherung 16 A träge, **Leistung 0,25 kW**

Maschinenmaße (B x T x H): 520 x 365 x 370 mm

Art.: MAD_MNS630_W

Nassband-Schärfmaschine – Drehstrom

Nassband-Schärfmaschine zum Schärfen von Schneidmessern, Ausbeinmessern und Kuttermessern mit optimaler Wasserkühlung, inkl. automatischer Bandspannvorrichtung, Schleifband, Filzscheiben und 1 Abziehpaste, Schleifbandmaße: 800 x 50 mm, Polierscheibenmaße: D 200 x 25 mm, Drehzahl Antriebl 1070 U/min., Bandgeschwindigkeit 11 m/s, Stellfläche Füße (B x T): 180 x 340 mm, Gewicht: ca. 16 kg, Volumen Wasserbehälter ca. 1,1 Liter, **Drehstrom, 400 V/50 Hz**, Absicherung 16 A träge, **Leistung 0,55 kW**

Maschinenmaße (B x T x H): 520 x 365 x 370 mm

Art.: MAD_MNS630_D



Messer-Desinfektionsbecken ohne Trockengehschutz

aus Edelstahl 1.4301, Korpusoberfläche Mattschliff, zum Desinfizieren von Messern und Wetzstählen, Wassergehalt des Beckens ca. 4,5 Liter, isoliert und elektrisch beheizt, mit thermostatischer Regelung auf 85°C voreingestellt, mit herausnehmbarem Überlaufrohr, steckerfertige Lieferung, Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz, Heizleistung 1 kW, Wassereinfluss D = 10 mm, Wasserablauf: D = 25 mm, zur Wandmontage vorbereitet, Lieferung inkl. herausnehmbarem Edelstahleinsatz für 3 Messer und 1 Wetzstahl, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventile mit Feinsieb eingebaut werden, **ohne Trockengehschutz**

Beckeninnenmaße (B x T x H): 150 x 110 x 270 mm,

Außenmaße (B x T x H): 200 x 160 x 385 mm

Art.: MSTBO

Messer-Desinfektionsbecken mit Trockengehschutz

aus Edelstahl 1.4301, Korpusoberfläche Mattschliff, zum Desinfizieren von Messern und Wetzstählen, Wassergehalt des Beckens ca. 4,5 Liter, isoliert und elektrisch beheizt, mit thermostatischer Regelung auf 85°C voreingestellt, mit herausnehmbarem Überlaufrohr, steckerfertige Lieferung, Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz, Heizleistung 1 kW, Wassereinfluss D = 10 mm, Wasserablauf: D = 25 mm, zur Wandmontage vorbereitet, Lieferung inkl. herausnehmbarem Edelstahleinsatz für 3 Messer und 1 Wetzstahl, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventile mit Feinsieb eingebaut werden, **mit Trockengehschutz**

Beckeninnenmaße (B x T x H): 150 x 110 x 270 mm,

Außenmaße (B x T x H): 200 x 160 x 385 mm

Art.: MSTBI

Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



Messer- und Beil-Desinfektionsbecken

aus Edelstahl 1.4301, Korpusoberfläche Mattschliff, zum Desinfizieren von Messern, Wetzstählen und Beilen (maximale Einstecktiefe 450 mm), isoliert und elektrisch beheizt, mit thermostatischer Regelung auf 85°C voreingestellt, mit herausnehmbarem Überlaufrohr, steckerfertige Lieferung, Elektroanschluss: 230 V/N/PE, 50/60 Hz, Heizleistung 2 kW, Wasser-einlauf D = 10 mm, Wasserablauf: D = 25 mm, zur Wandmontage vorbereitet, Lieferung inkl. herausnehmbarem Edelstahl-einsatz für Messer, Beil und Wetzstahl, bitte unbedingt darauf achten, dass bauseits Eckventile mit Feinsieb eingebaut werden, mit Trockengehschutz

Beckeninnenmaße (B x T x H): 325 x 175 x 500 mm,

Außenmaße (B x T x H): 375 x 225 x 575 mm

Art: MSTB2



Kugelmengmulde

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, fahrbar mit 2 Bockrollen aus Polypropylen D 125 mm, Standbein mit Kunststoff-Glockenfuß, Muldenkörper nahtlos tief gezogen, mit stabilem Wulstrand und Schiebegriff

Durchmesser außen: 650 mm, Muldentiefe: 350 mm,

Inhalt 70l, Gesamthöhe: 800 mm

Art: KGM7



Mengmulde

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, Ausführung stationär mit 2 Bockrollen aus Polypropylen D 125 mm und 2 Füßen, mit umlaufendem geschlossenem stabilem Wulstrand, stabiler Schiebegriff, Inhalt 200 l, gerades Kopfende, mit Ablauf mit Verschlussstutzen 1 1/4 " und Dichtung

Maße (B x T x H): 1480 x 650 x 825 mm (ohne Griff)

Art: MMG20



Mengmulde fahrbar

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff, Ausführung fahrbar mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen aus Polypropylen D 125 mm 1 x mit Stopp, mit umlaufendem geschlossenem stabilem Wulstrand, stabiler Schiebegriff, Inhalt 200 l, gerade Kopffenden, mit Ablauf mit Verschlussstutzen 1 1/4 " und Dichtung

Maße (B x T x H): 1480 x 650 x 825 mm (ohne Griff)

Art: MMG20R



Verkaufsautomat / Spiralautomat

Spiralautomat mit oder ohne Lift, mehrere unterschiedliche Fördersysteme innerhalb eines Automaten möglich, optimale Produktpräsentation, großes Grafikdisplay mit Laufschrift, robuste und zuverlässige Outdoor – Version erhältlich, energiesparende Lebensmittelkühlung einstellbar, Verkauflichtschanke zur Überwachung des Verkaufsvorganges

Maße ca. (H x B x T): 1875 x 1200 x 1010 mm

Gewicht Netto ca. 400 kg

Art: VkaUEi



Automatischer Schlauchaufroller mit Schlauch

Gehäuse in offener Bauweise aus Edelstahl, für Wand-, Decken- oder Bodenmontage, schwere Gewerbeausführung, mit DVGW zugelassenem Rückflussverhinderer im Leitungswasseranschluss 1/2" AG, ohne eigenes Absperrventil, Schlauchführung mittels 4 voneinander unabhängig gelagerten Teflonrollen, Aufrollstopper auf individuelle Schlauchrolle fixierbar, drehbare Schlauchverschraubung für Brause, Betriebsdruck schlauchabhängig bis 25 bar, Temperaturbereich schlauchabhängig bis 90°C, fertig konfektioniert mit Molkerei-Dampf-Gummischlauch blau (gewebeverstärkt, Innenseele aus heller Spezialkautschukqualität, FDA geprüft, Wasserbetriebsdruck 10 bar bis +90°C, Dampfdruck 6 bar bis +164°C, Platzdruck 60 bar) und Verschraubungen, mit Power-Jet-Reinigungsbrause und Aufrollstopper sowie Schnellkupplung aus Edelstahl mit Knickschutz am Molkereidampfschlauch, mit vier Schrauben aus V2A, 8,0/60 und Dübeln, ohne Anschlusskit (Artikelnummer SLRA_ASK bitte gesondert bestellen), inkl. 1/2"

Schlauch Länge 10 m

Maße (B x T x H): 250 x 475 x 450 mm

Art.: SLRA_1.2_10

Schlauch Länge 20 m

Maße (B x T x H): 267 x 475 x 450 mm

Art.: SLRA_1.2_20



Sparbrause, Kunststoff

schlagfester Kunststoff, robuste Ausführung, max. Wasserdruck 6 bar, max. Temperatur 90°C, mit Handventil und austauschbaren Dichtungen, ohne Schlauch, Einsatz in der Nahrungsmittelindustrie genehmigt, Gehäuse Kunststoff, 1/2", verstellbarer Wasserauslass: gebündelter Strahl oder Sprühnebel, Gewicht: 0,70 kg, Ventil Metall

Art.: SPBR1_2KE



Kessel-Entleerhahn

Kolben-Entleerhahn aus Edelstahl, schraubbarer Anschluss, mit Zugriffssicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen, wärmeisolierender Deckel und Griff aus hitzebeständigem Hightech-Kunststoff, auch für Druck-Kochkessel bis 0,5 bar geeignet

Anschlussgewinde 1 1/4" (41,9 mm)

Art.: ELH_K

Anschlussgewinde 1 1/2" (47,8 mm)

Art.: ELH_G



Messerhalter

Ausführung für Thekenbereich, Korpus in ABS bruchfest, Blende aus Edelstahl 1.4301, Messereinsatz aus PE500 weiß, für 5 Messer und einen runden Wetzstahl

Maße (B x T x H): 330 x 130 x 330 mm

Art.: MSH_ABS5



Messerkorb

aus Edelstahl 1.4301, inklusive Klingenschutz und Transportgriff mit integriertem Haltebügel, abschließbar, für 4 Messer und 2 Wetzstähle

Art.: MSK_420

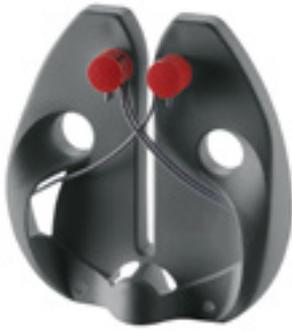
aus Edelstahl 1.4301, inklusive Klingenschutz und Transportgriff mit integriertem Haltebügel, abschließbar, für 4 Messer und 2 Wetzstähle sowie einen Stechschutzhandschuh

Art.: MSK_421

aus Edelstahl 1.4301, inklusive Klingenschutz und Transportgriff mit integriertem Haltebügel, abschließbar, für 7 Messer und 2 Wetzstähle sowie einen Stechschutzhandschuh

Art.: MSK_721

Sonstiges Zubehör



Messerschärfer

Wetzstahl-Ersatz, schärft stumpfe Messer, einfaches Durchziehen an verschleißfesten Schärfstäben aus Edelstahl mit Spezialbeschichtung, ergonomische Form für schnelles und sicheres Arbeiten, einfache Pflege, reduzierte Verletzungsgefahr

Maße (B x H): 80 x 200 mm

Art.: RS_9009100



Dreikant-Rauchspieß Aluminium

aus Aluminium-Sternprofil, Werkstoff AlMgSi 0,5, stranggepresst, Auflagenbreite 29 mm, Höhe 25, 86 mm, Materialstärke des Steges 1,2 mm, Durchmesser am Stegende 5,5 mm, gratarm gesägt, Tragkraft 30 kg auf 1000 mm bei gleichmäßiger Verteilung, Gewicht bei 1 m Länge: ca. 0,29 kg, Achtung: Vor der Verwendung bitte gründlich reinigen und eventuelle produktionsbedingte Späne entfernen

Länge 800mm

Art.: RSP80_A

Länge 900mm

Art.: RSP90_A



S-Haken

aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Spitze

Länge 80 mm, Stärke 4 mm, Tragkraft ca. 30 kg **Art.: HA_S80**

Länge 100 mm, Stärke 4 mm, Tragkraft ca. 30 kg **Art.: HA_S100**

Länge 120 mm, Stärke 5 mm, Tragkraft ca. 35 kg **Art.: HA_S120**

Länge 140 mm, Stärke 5 mm, Tragkraft ca. 45 kg **Art.: HA_S140**

Länge 160 mm, Stärke 6 mm, Tragkraft ca. 60 kg **Art.: HA_S160**

Länge 180 mm, Stärke 8 mm, Tragkraft ca. 95 kg **Art.: HA_S180**

Länge 200 mm, Stärke 9 mm, Tragkraft ca. 125 kg **Art.: HA_S200**



S-Drehhaken

aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Spitze

Länge 240 mm, Stärke 10 mm, Tragkraft ca. 250 kg

Art.: HA_SD260

Länge 270 mm, Stärke 12 mm, Tragkraft ca. 400 kg

Art.: HA_SD280



Fleisch- und Thekenblech

aus Edelstahl 1.4301, fein geschliffene Oberfläche,
Seiten umgefalzt

Maße (L x B x H): 265 x 275 x 35 mm **Art.: FLTB1**

Maße (L x B x H): 265 x 275 x 60 mm **Art.: FLTB2**

Maße (L x B x H): 265 x 275 x 100 mm **Art.: FLTB3**

Maße (L x B x H): 530 x 275 x 35 mm **Art.: FLTB4**

Maße (L x B x H): 530 x 275 x 60 mm **Art.: FLTB5**

Maße (L x B x H): 530 x 275 x 100 mm **Art.: FLTB6**

Maße (L x B x H): 795 x 275 x 35 mm **Art.: FLTB7**

Maße (L x B x H): 795 x 275 x 60 mm **Art.: FLTB8**

Maße (L x B x H): 795 x 275 x 100 mm **Art.: FLTB9**



Auslegeplatte Edelstahl

aus Edelstahl 1.4301, in nahtlos gezogener Form,
schwere Qualität mit offen gebördeltem Griffband

Maße (L x B x H): 210 x 160 x 10 mm **Art.: ALPL1**

Maße (L x B x H): 240 x 180 x 10 mm **Art.: ALPL2**

Maße (L x B x H): 280 x 210 x 6 mm **Art.: ALPL3**

Maße (L x B x H): 310 x 160 x 10 mm **Art.: ALPL4**

Maße (L x B x H): 305 x 230 x 10 mm **Art.: ALPL5**

Maße (L x B x H): 310 x 210 x 10 mm **Art.: ALPL6**

Maße (L x B x H): 330 x 250 x 10 mm **Art.: ALPL7**

Maße (L x B x H): 350 x 250 x 12 mm **Art.: ALPL8**

Maße (L x B x H): 420 x 280 x 12 mm **Art.: ALPL9**

Maße (L x B x H): 420 x 190 x 6 mm **Art.: ALPL10**

Sonstiges Zubehör



Snackwelle

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche gebürstet

4 Auflagen Maße (L x B x H): 370 x 85 x 50 mm

Art.: SNKWL3

4 Auflagen Maße (L x B x H): 370 x 170 x 50 mm

Art.: SNKWL4

7 Auflagen Maße (L x B x H): 570 x 85 x 50 mm

Art.: SNKWL1

7 Auflagen Maße (L x B x H): 570 x 170 x 50 mm

Art.: SNKWL2



Folienspender für zwei Folienrollen

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff Korn 240,
mit stabiler Abreiss-Leiste aus Edelstahl, Standausführung

Rollenlänge 300 mm Maße (B x T x H): 340 x 240 x 80 mm

Art.: FSD_300S

Rollenlänge 600 mm Maße (B x T x H): 640 x 240 x 80 mm

Art.: FSD_600S

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche Mattschliff Korn 240,
mit stabiler Abreiss-Leiste aus Edelstahl, wandhängende
Ausführung

Rollenlänge 300 mm Maße (B x T x H): 340 x 240 x 80 mm

Art.: FSD_300

Rollenlänge 600 mm Maße (B x T x H): 640 x 240 x 80 mm

Art.: FSD_600



Aufzugshalter für Elektro-Kettenzug

für Elektrokettenzug, mit Bolzen, besonders massive Ausführung, feuerverzinkt

Art.: EKZ_HAL



Halter für Steuerflasche Elektrokettenzug

aus Edelstahl 1.4301, zur sicheren Aufbewahrung der Elektrokettenzug-Steuerflasche, Ausführung als Vierkanttasche mit unterem Anschlag, zur Wandmontage vorbereitet

Maße (B x T x H): 75 x 75 x 100 mm

Art.: HAL_STF_EKZ



Weichenseile

hygienisch glatte Oberfläche, mit Ring und Karabiner zur Befestigung

für Niederbahn - Länge: 500 mm

Art.: RB_WS_N

für Hochbahn - Länge: 1500 mm

Art.: RB_WS_H



Eisschaufel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit 5 mm Lochung, mit handlichem Hohlgriff, schwere Qualität

Durchmesser Schaufel 50 mm, Länge gesamt 185mm, Schaufellänge 100 mm

Art.: SCHA_EI_100

Sonstiges Zubehör



Dosierschaufel

aus Edelstahl 1.4301, hochglänzend, mit Drahtgriff,
ideal für Gewürzdosen oder als Eisschaufel

Länge: 135 mm, Schaufelmaß: 85 x 45 mm, Inhalt: 0,05 l

Art.: SCHA_DO_05



Sackschaufel

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, fugenlose Schaufel
mit offenem Hohlgriff, schwere Qualität

Durchmesser Schaufel: 110 mm, Länge gesamt: 180 mm,
Schaufellänge 170 mm, 1 Liter

Art.: SCHA_SA_110



Insektenvernichter Stromgitter Edelstahl spritzwassergeschützt

hochwertiges Gehäuse aus Edelstahl 1.4301 und
UV-resistenten Polycarbonatelementen, IPX4 Schutz für
Feuchträume mit Spritzwasserschutz, herausnehmbares großes
Stromgitter zur leichten Wartung und Reinigung, zur Wand-,
Tisch- oder Deckenmontage geeignet, Reichweite 240 m²,
Röhrenleistung: 2 x 40 Watt, 230 V, 50 Hz, Gewicht: 6,5 kg

Maße (L x B x H): 690 x 270 x 155 mm

Art.: INSV6-80



Hebelfettpresse

Mit Schlauch und Mundstück für Schmiernippel, Rohr mit Spitzmundstück, 1 Kartusche lebensmittelechtes Fett

Art.: HblFtPr



Handschuhspanner

Handschuhspanner

1 Pack = 100 Stk.

Art.: HaSchuSpa



Wetzstahl

Wetzstahl für optimale Schärfe mit sehr guter Griffigkeit.

Länge ca. 30cm

Form Oval

roter Kunststoffgriff

Art.: Wetz



Taschenmesser

Große Klinge, Kapselheber, Dosenöffner, Schraubendreher 3mm, Schraubendreher 6mm, Pinzette, Zahnstocher

Größe (H x L): 14 x 84mm

Gewicht: 47g

Art.:Tasch

Sonstiges Zubehör



Sicherheitsschuh

Sicherheitsschuh als Halbschuh oder Schuh,
Glattleder, Stahlkappe, weiß, rutschhemmende TPU – Laufsohle,
antistatisch, EN ISO 20345:2011

Halbschuh

Größe: 37	Art.: HaSchuh37
Größe: 38	Art.: HaSchuh38
Größe: 39	Art.: HaSchuh39
Größe: 40	Art.: HaSchuh40
Größe: 41	Art.: HaSchuh41
Größe: 42	Art.: HaSchuh42
Größe: 43	Art.: HaSchuh43
Größe: 44	Art.: HaSchuh44
Größe: 45	Art.: HaSchuh45
Größe: 46	Art.: HaSchuh46



Schuh

Größe: 37	Art.: Schuh37
Größe: 38	Art.: Schuh38
Größe: 39	Art.: Schuh39
Größe: 40	Art.: Schuh40
Größe: 41	Art.: Schuh41
Größe: 42	Art.: Schuh42
Größe: 43	Art.: Schuh43
Größe: 44	Art.: Schuh44
Größe: 45	Art.: Schuh45
Größe: 46	Art.: Schuh46



Metzgerschürze

Metzgerschürze Primus, beständige gegen tierische Öle und
Fette, Hitzebeständig, abwaschbar u. dauergeschmeidig,
Ideal für die Lebensmittelindustrie, extrem hochwertige und
schmutzabweisende Beschichtung

Größe: 100 x 100cm	Art.: MetzgSchü10010
Größe: 105 x 100cm	Art.: MetzgSchü10510
Größe: 110 x 100cm	Art.: MetzgSchü11010
Größe: 115 x 100cm	Art.: MetzgSchü11510
Größe: 120 x 100cm	Art.: MetzgSchü12010
Größe: 125 x 100cm	Art.: MetzgSchü12510
Größe: 130 x 100cm	Art.: MetzgSchü13010
Größe: 135 x 100cm	Art.: MetzgSchü13510



Energiesäule stehend

aus Edelstahl 1.4301, gekanteter Blechkörper, verschraubter Deckel, zwei Standfüße mit fest angeschweißtem Flansch, Ausstattung: CEE-Anbaudose 400 V 32 A, CEE-Anbaudose 400 V 16 A, 2 Stück Schuko-Steckdosen 230 V 16 A, Druckluftfilterregler G 1/2", thermostatischer Wassermischer G1/2"

lichte Maße (L x B): 800 x 350 mm

Art.: ENGS1



Wir haben viele weitere Artikel im Angebot und helfen Ihnen auch gerne bei der Beschaffung weiterer Maschinen und Anlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

☎ +49 7961 564 600

✉ mail@abele-stegmaier.de

🌐 www.profi-schlachtanlagen.de
www.stegmaier-metallbau.de

Hinweis: Unsere Abbildungen sind teilweise beispielhaft. Tatsächlich gelieferte Produkte können abweichen.
Die jeweiligen Produkteigenschaften sind dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.



Abele Stegmaier GmbH
Schlachtenanlagen & Metallbau

Ziegeleistr. 18
73491 Neuler
GERMANY

T: +49 7961 564 600
F: +49 7961 564 233

mail@abele-stegmaier.de
www.profi-schlachtenanlagen.de
www.stegmaier-metallbau.de