Tischcutter Tondo12-230

Für die einfache Verarbeitung von Fleisch. Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln. Gehäuse komplett aus Edelstahl, spritzwassergeschützte Schalter IP67, robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl. Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff, luftgekühlter, leistungsstarker Motor, automatische Abschaltung bei Deckelöffnung, einfache Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz.

• Schüsselinhalt: 12 I/9 kg

• Schüsseldrehzahl: 14 U/min

Messerwellendrehzahl: 1440 U/min

• Gewicht: 71 kg

• Stromanschluss: 230 V/50 Hz

• Leistung: 750 W

• Maße (B x T x H): 902 x 680 x 508 mm

ADE-Art-Nr. 4121. € 4.269,00/St.



• optional erhältlich:

Fahrbares Untergestell, passend zu Tischcutter der Serie Tondo12 ADE-Art-Nr. Z4121-001. € 929.00/St.

Auch mit 400 V / 750 W erhältlich.

€ 4.269,00/st.

Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet.

TOP SELLER



Oktober 2024 – gültig vom 01.10.2024 bis 31.10.20

Tischwurstfüller für Hausschlachtungen "Die neue Generation"

- Füllmenge: 6,8 l
- polierter Edelstahl-Zylinder
- Kunststoffkolben mit Entlüftungsventil
- robuste u. standfeste Konstruktion

• einfache Reinigung und Bedienung

- Gewicht: 12 kg
- Maße (B x T x H): 436 x 332 x 484 mm

D-Art.-Nr. 5010055





€ 479,00/st.

Großbehälter

- HDPE, natur, lebensmittelecht
- geruchs- und geschmacksneutral
- auf- und ineinander stapelbar
- temperaturbeständig: -30 °C bis +40 °C, kurzzeitig bis +90 °C



ab € 26,00/St.



Inhalt: 210 I

- Außenmaß (L x B x H): 790 x 605 x 685 mm
- Gewicht: 8,9 kg
- **ohne Spundloch,** D-Art.-Nr. 1402221, € 94,00/St.
- Deckel für 210 I, D-Art.-Nr. 1402361, € 26,00/St.

Inhalt: 400 I

- Außenmaß (L x B x H): 945 x 725 x 830 mm
- Gewicht: 17,4 kg
- ohne Spundloch, D-Art.-Nr. 1402254, € 198,00/St.
- **Deckel für 400 I,** D-Art.-Nr. 1402353, € 38,00/St.





Dagerol, 10 kg Ei P30 Orangenduft, € 31,90/Ei.



Desinfektions-Schaumreiniger **Diamant OXXI Schaum**



Delisept A Hände-Desinfektionsmittel

€ 32,88/12,5 kg Ka. / € 63,75/25 kg Ka.

€ 8,40/1 I FI. / € 32,40/5 I Ka

40/FI.

Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

P30D

Fleischwolf EM 82 VL

- 3tlg. Schneidsatz Unger
- Füllschüssel: ca. 11 l
- Verarbeitungsmenge: 250-300 kg/h
- eingebauter Wendeschalter und Rückwärtslauf
- Gewicht: 38 kg
- Maße (L x B x H): 620 x 330 x 460 mm

• 1.0 kW. 230 Volt Drehzahl Schnecke: 95 U/min D-Art.-Nr. 5007414





Schälmaschine komplett mit Filtertisch



Mit Dito Sama ist es keine lästige Pflicht mehr, Kartoffeln oder Knollengemüse zu schälen und sorgt für eine große Zeitersparnis und Erleichterung bei den Mitarbeitern. Schälen mit abrasiver Schälscheibe mit schnellem und gutem Schälergebnis – robustes und langlebiges Schälsystem! Schälen mit Messerscheibe mit sehr glattem Ergebnis wie per Hand geschält!

- große Entladetür für schnelle Entladung und hohe Produktivität
- mit Zeitautomatik
- transparenter Deckel zur Kontrolle des Schälergebnisses
- inkl. Handbrause zur Reinigung der Maschine
- inkl. Filtertisch (unmontiert) zum Filtern der Schale aus dem Abwasser
- inkl. serienmäßig Schälscheibe mit abrasiver Schälscheibe

In Aktion inkl. ostenloser Mess

Schälscheibe

- Gewicht: ca. 49 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 370 W

Schälmaschine DT10E

• 10 kg Verarbeitungsvolumen pro Arbeitsgang

• Produktivität: bis zu 160 kg/h

• Maße (L x T x H): 440 x 690 x 680 mm Electrolux-Art.-Nr. 603509, € 3.749.00/St.

• Schälmaschine DT15E

- 15 kg Verarbeitungsvolumen pro Arbeitsgang
- Produktivität: bis zu 240 kg/h
- Maße (L x T x H): 440 x 690 x 750 mm Electrolux-Art.-Nr. 603511, € 4.129,00/St.

Lieferung steckerfertig!

Komplett mit Filtertisch, Lieferung unmontiert.

ab € 3.749,00/St.



- Im Koffer enthalten:
 - > 1 x Bullen Blitz (Durchdringungslänge des Bolzens ca. 120 mm)
 - > 1x rote Munition (50 St.)
 - > 1 x Ballistol Reinigungsöl
 - > 2 x Reinigungsbürste (klein u. groß)
 - > 1x Gummipuffer
 - > 1x Bedienungsanleitung

D-Art.-Nr. 1360470

turbocut

€ 369,00/Set



EPP-Boxen

zur Verwendung in E-Kästen

- schwarz, inkl. Deckel, stapelbar
- wasserdichte Innenoberfläche und Radien im Boden für leichte Reinigung
- mit Griffmulden
- für E3-Kästen mit Innenmaß:

500 x 300 x 215 mm D-Art.-Nr. 1515262, € 28,39/St

 für E2-Kästen mit Innenmaß: 500 x 300 x 115 mm D-Art.-Nr. 1515260, € 23.99/St.

ab 23.99/St.



Schalen "Golden Fibres"

Von der Natur – zurück zur Natur!

Hergestellt aus Abfallresten der Landwirtschaft. Nachhaltig und Ökologisch. Keine Verwendung von Materialien, die dem Menschen als Nahrung dienen.



D-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0413168	Hamburgerbox	158 x 150 x 80 mm	280 St.	€ 149,00
0413170	Menübox unget.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 369,00
0413172	Menübox 2get.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 389,00
0413174	Menübox 3get.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 399,00

ab € 149,00/1000 St.

Ohne Inhalt und Deko

Solange der Vorrat reicht!





viduellen

alten Sie

Dagema

ländler.





Modell	ArtNr.	Kapazität	Essen-Anzahl/Tag	Maße (B x T x H)	Anschlusswert
iCombi Classic 10-1/1	5412345	10 x 1/1 GN und 20 x 1/2 GN	80 – 150	850 x 842 x 1064 mm	18,9 kW
iCombi Classic 6-1/1	5412340	6 x 1/1 GN und 12 x 1/2 GN	30 – 100	850 x 842 x 804 mm	10,8 kW

Ihren individuellen Preis bzw. Ihr Leasingangebot erhalten Sie vom Dagema-Fachgroßhändler.

Kondensationshaube "Ultra Vent"

für iCombi 6-1/1 und 10-1/1

- austretende Dämpfe werden gebunden und abgeleitet
- kein Außenanschluss notwendig
- berührungsloser Türkontaktschalter autom. Erhöhung der Abzugsleistung bei Öffnung der Garraumtür
- Abzugsleistung: 1000 m3/h
- Anschlussleistung: 450 W
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 313 mm

D-Art.-Nr. 5412385

Ihren individuellen Preis bzw. Leasingangebot erhalten Sie von Ihrem Dagema Fachgroßhändler.



RATIONA

Bei Typ 6 ist ein erhöhter Unterschrank US III (956 mm) zu verwenden!

ohne Abb.:

"Ultra Vent Plus" wie UltraVent, zusätzlich jedoch mit spezieller Filtertechnik zum Absaugen von Dämpfen und Qualm (wie z.B. beim Grillen)

• Maße (B x T x H): 854 x 885 x 403 mm D-Art.-Nr. 5412386

Zulassungen VDE und NSF

Die lokalen Normen und Vorschriften für raumluft-technische Anlagen sind immer zu berücksichtigen!

Zubehör optional für Kombidämpfer

D-ArtNr.	Bezeichnung Unterweckell H.C. H. Stirr Turn G. 4/4 und 4/0 4/4		
5412372	Untergestell UG II für Typ 6-1/1 und 10-1/1 mit Seitenwänden Fachgroßh		
5412373	Unterschrank US III Version UltraVent,		
	für iCombi Pro 6-1/1 (erhöhte Ausführung)		
5412374	GN-Einhängegestell 1/1 Typ 6		
5412376	GN-Einhängegestell 1/1 Typ 10		
5412377	Einhängegestell Fleischschalen Typ 10-1/1		
5412127	Brat- u. Backblech GN 1/1, antihaftbeschichtet, ungelocht		
5412225	Brat- u. Backblech GN 2/3, antihaftbeschichtet, ungelocht		
5412125	CombiFry Frittierkorb GN 1/1, 50 mm tief		
5412126	CombiGrill-Rost GN 1/1, Trilax-Beschichtung		
	Auflaufform/Behälter GN 1/1, granitemailliert		
5412128	• 20 mm tief		
5412132	• 60 mm tief		
5412135	Grill- und Pizzaplatte GN 1/1		
5412230	Grill- und Pizzaplatte GN 2/3		
5412143	Hähnchen Superspike für GN 1/1, Kap.: 8 Hähnchen		
5412402	Geräteanschluss-Kit, XS 6-3/3, Typ 61–202		
5412391	Adapter-Kit für UltraVent, Typ 61 + 101 Elektro		

Passende Reiniger:			
1130919	• Reiniger-Tabs "Active Green" für alle iCombi, Ei.: 150 St.		
1130920	• Reiniger-Tabs für alle SCC, Ei.: 100 St.		
1130921	• Klarspüler-Tabs SCC ohne CareControl, Ei.: 50 St.		
1130922	• Care-Tabs für alle iCombi und SCC mit CareControl, Ei.: 150 St.		
1130927	 Kartusche "Active Green" für alle iCombi Pro mit Option AutoDose, Kt.: 6 St. 		
1130928	Kartusche "Care" für alle iCombi Pro mit Option AutoDose, Kt.: 6 St.		



Hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Ideale Balance und ausgewogene Proportionen von Klinge und Griff für müheloses und besonders effizientes schneiden. Oder kurz gesagt: PrimeLine ist das ultimative Tool für den täglichen Gebrauch.

Giesser-Art-Nr.	Bezeichnung	Länge	Preis/St.
11250-13	Ausbeinmesser halbflexibel	13 cm	€ 9,19
11250-15	Ausbeinmesser halbflexibel	15 cm	€ 9,89
11251-13	Ausbeinmesser stark	13 cm	€ 9,19
11251-15	Ausbeinmesser stark	15 cm	€ 9,89
12300-16	Stechmesser stark	16 cm	€ 10,69
12300-18	Stechmesser stark	18 cm	€ 11,89





DUNLOP Purofort® "FOODPro"

Größe

- weiß, ohne Zehenschutzkappe, rutschfeste Außensohle
- sehr leicht und komfortabel dank der Purofort® Technologie (bis zu 50% leichter als ein PVC-Stiefel)
- kälteisolierend bis -20°C
- geschlossene glatte Oberfläche, die sich leicht reinigen lässt
- · antibakterielles Innenfutter
- auch mit Stahlkappe als S4 erhältlich
- zertifiziert nach EN ISO



35/36	1064173
37	1064174
38	1064175
39	1064176
40	1064177
41	1064178
42	1064179
43	1064180
44	1064181
45	1064182
46	1064183
47	1064184
48	1064185
49/50	1064186

D-Art-Nr.

47,90/Pa.

Mit Zehenschutz in weiß oder blau lieferbar!

Individuelle Schneidbretter

Ihre Individualität ist unsere Stärke! Fragen Sie bei Sondermaßen Ihren Dagema-Fachgroßhändler.

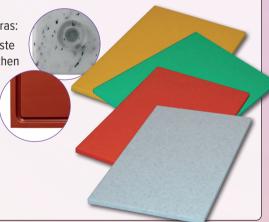
- 1. individuelle Plattengröße, Materialstärke und Farbe auswählen
 - Plattengröße: max. 2000 x 1000 mm
 - mögliche Materialstärke (in mm): 10/15/20/30/40/50
 - mögliche Farben: weiß/braun/rot/blau/grün/gelb/sw marm.



Hemmfüsschen

Hohlkehlen

Saftrinne



Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.