

Vakuum-Füllmaschine F-Line F52 A

- Fülltrichter teilbar 25/90 Liter
- zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen
- mit abnehmbarem Abdrehgetriebe ADG04
- Füllleistung bis ca. 2.300 kg/h
- Portionierbereich 5–100.000 g
- max. 450 Port./min
- Tempo und Portionspausenlänge stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzahlabschaltung
- Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
- elektr. Impulssteuerung für Clipmaschinen
- digital gesteuertes Vakuumsystem
- CAN Bus für High Speed Kommunikation
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 5,3 kW

FREY
Maschinenbau

CNS

Frey-Art.-Nr. 71 000 016.10

Ihren individuellen
Preis bzw. Leasing-
angebot erhalten Sie
von Ihrem Dagema
Fachgroßhändler.

Trichter teilbar 25/90 Liter
High-Line E-Antrieb

Speicher für 200 Füllprogramme

Industrie PC Steuerung TC266



Stichsäge EFA 63

- mit Elektroantrieb
 - Sägeblattlänge: 350 mm
 - Schwertlänge: 440 mm
 - Schutzart: IP24
 - Gewicht: 7,1 kg
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 1,02 kW
- Schmid & Wezel-Art.-Nr. 110888101

EFA
Meat Processing Power



Ergonomische
Griffposition

€ 2.489,00/St.

TOP SELLER



Nov./Dez. 2024 – gültig vom 01.11.2024 bis 20.12.2024

Kochstation BC I-flex 2

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

- mit 2 integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)
 - schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
 - B.PRO Control: elektronische Steuerung für Absaugbrücke und Kochfelder
 - Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG)
 - LED-Beleuchtung
 - mit elektrostatischer Filterung ION TEC
 - mit 3seitiger Galerie
 - Farbe Korpus und Verkleidung: verkehrsgrau B RAL 7043
 - kundenseitige Verkleidung: pulverbeschichtet
 - mit 4 Lenk-Doppelrollen Ø 75 mm stahlverzinkt – davon 2 mit Feststeller
 - Stromanschluss: 400 V 5 x 16 A
 - Außenmaße: 925 x 678 x 1351 mm
- B.Pro-Art.-Nr. 575 014



In Aktion gratis
inklusive je 1 Stück:
• Pastakoche-Set
• Multi-Element 1/3
• Grill-Bräter 1/1-55

€ 14.699,00/st.

Vakuumkammer Marlin 50

Industrielles Standmodell, das aber als Tischmodell funktioniert.
Getaktet und daher sehr leise!

- Edelstahlgehäuse
 - Sensorsteuerung
 - Doppelschweißung
 - Schweißleisten: 2 x 520 mm
 - Pumpenkapazität: 40 m³/h
 - Maße Kammer (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
 - Stromanschluss: 230 V
 - Außenmaße (L x B x H): 710 x 695 x 1025 mm
- D-Art.-Nr. 5032437

ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



€ 4.875,00/st.

NOVA Kühlschrank

CHROMOnorm®

Modell BR 690 GN 2/1

- GN 2/1, Innen- und Sichtseiten außen sowie Tür aus CNS, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech
 - Bruttoinhalt: 700 l, Nutzinhalt: 462 l
 - Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen
 - Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
 - autom. Tauwasserverdunstung
 - elektronische Regelung mit Digitalanzeige
 - 200° öffnende Flügeltür – bis ca. 90° selbstschließend, abschließbar, mit integrierter Griffleiste
 - inkl. 3 kipp sichere höhenverstell. U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
 - Temperaturbereich: -2 bis +12 °C
 - Klimaklasse: 5
 - Kältemittel: R290
 - Energieverbrauch: 1,3 kWh/24 h
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 280 W
 - Maße (L x T x H): 695 x 810 x 2020 mm
- Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN0690001



Gleichpreisig zentralgekühlt erhältlich!

Füße 150 mm, ± 20 mm höhenverstellbar

€ 1.889,00/st.

Steckerfertig!

VacBox Line VP 440 S Vakuuiermaschine

VAMA
The solution for vacuum packaging

- Standgerät
 - SC 12 Steuerung (sensorgesteuert, Serviceprogramm und Ölwechsel-Anzeige, autom. Temperaturregelung am Schweißbalken, Standby-Modus)
 - inkl. 40 m³/h Becker Pumpe
 - Kammergröße (B x T x H): 445 x 480 x 160 mm
 - Schweißlänge: 420 mm
 - max. Beutelgröße: 420 x 500 mm
 - Gewicht: 102 kg
 - Stromanschluss: 230 V/50/60 Hz
 - Leistung: 2 kW
 - Maße (B x T x H geschl. Deckel): 550 x 670 x 990 mm
- Vama-Art.-Nr. VP 440 S



Alternative Steuerungen erhältlich

Extra optional möglich: Schrägeinsatz, SC22 Steuerung, Flaschendruckregler, Begasung, Green Vac System

€ 4.199,00/st.

EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

Jetzt ist mehr als nur Beef reif für uns.

Das brandneue DRY AGER® Premium S Modell.



DRY AGER DX 500 Premium S
für bis zu 20 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620787
inkl. DX-LED Salzwanne
Art.-Nr. 5620788

DRY AGER DX 1000 Premium S
für bis zu 100 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620785
inkl. DX-LED Salzwanne
Art.-Nr. 5620786

Dank integrierter SmartAging®-Technologie reifst du jetzt nicht nur Fleisch auf Knopfdruck! Mit perfekt abgestimmten Reifeprogrammen veredelst du sogar Fisch, Wurst, Schinken, Käse und vieles mehr. Benötigt keinen Wasseranschluss.

Allesschneider "MASTER 3020"

Der Allrounder für die Wurst- und Käsetheke. Der kompakte Spitzenreiter mit hoher Schnittleistung und kompromissloser Qualität. Mit den vielen Optionen bietet die Master 3020 optimale Lösungen für alle Einsatzgebiete. Das einfache Umschwenken in V-Stellung garantiert entspanntes, schnelles und sicheres arbeiten. Die Vorteile: Fixierung des Schneidgutes, Vorbeugen von Sehnerkrankungen, kleinste Reststücke.

- Ganzmetallmaschine Aluminium poliert und eloxiert
 - Messer: Ø 300 mm glatt
 - Messerdrehzahl: 200 U/min
 - Schnittgröße: 260 x 195 mm
 - Schnittstärke: 0–24 mm
 - Standfläche (L x B): 540 x 440 mm
 - Schlittengröße (L x B): 260 x 300 mm
 - Gewicht: 37,1 kg
 - Leistung: 500 W
 - Stromanschluss: 230 V
 - Maße (L x B x H): 600 x 570 x 420 mm
- Graef-Art.-Nr. Master 3020

GRAEF

Optional auch mit Waage erhältlich



NEU mit Skalenbeleuchtung und Energiesparfunktion

Auch in 400 V lieferbar

Optimal für jedes Schneidgut!



€ 3.179,00/st.

inkl. Zubehör 2-Stufen Messer-schärfer und Spezialöl



iCombi Pro 10-1/1



iCombi Pro 6-1/1



iCombi Pro XS

Neue Option: iCareSystem AutoDose
für iCombi Pro 10-1/1 und 6-1/1 Tischgeräte
Mit iCareSystem AutoDose ist die Reinigung auf Wunsch völlig autonom:
Sie startet nach vorgegebenem Zeitplan und nimmt sich vom integrierten
Feststoffreiniger genau die Dosis, die für hygienische Sauberkeit notwendig ist.

| Modell | Art.-Nr. | Kapazität | Essen-Anzahl/Tag | Maße (B x T x H) | Anschlusswert |
|--------------------------|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---------------|
| iCombi Pro 10-1/1 | 5412325 | 10 x 1/1 GN und 20 x 1/2 GN | 80 – 150 | 850 x 842 x 1064 mm | 18,9 kW |
| iCombi Pro 6-1/1 | 5412315 | 6 x 1/1 GN und 12 x 1/2 GN | 30 – 100 | 850 x 842 x 804 mm | 10,8 kW |
| iCombiPro XS | 5412310 | 6 x 2/3 GN | 20 – 80 | 655 x 621 x 594 mm | 5,7 kW |

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

iCombi Pro 10-1/1 und iCombi Pro 6-1/1 auch in Gas-Ausführung lieferbar!

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

Zubehör optional für Kombidämpfer

D-Art.-Nr. Bezeichnung

- 5412372 **Untergestell UG II für Typ 6-1/1 und 10-1/1 mit Seitenwänden**
- 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, antihafbeschichtet, ungelocht**
- 5412225 **Brat- u. Backblech GN 2/3, antihafbeschichtet, ungelocht**
- 5412125 **CombiFry Frittierkorb GN 1/1, 50 mm tief**
- 5412126 **CombiGrill-Rost GN 1/1, Trilax-Beschichtung**
- granitemaillierter Behälter GN 1/1**
- 5412128 • 20 mm tief
- 5412132 • 60 mm tief
- 5412135 **Grill- und Pizzaplatte GN 1/1**
- 5412230 **Grill- und Pizzaplatte GN 2/3**
- 5412143 **Hähnchen Superspik für GN 1/1, Kap.: 8 Hähnchen**
- 5412402 **Geräteanschluss-Kit, XS 6-2/3, Typ 61–202**
- 5412391 **Adapter-Kit für UltraVent, Typ 61 + 101 Elektro**

Ihren individuellen Preis erhalten Sie von Ihrem Dagma Fachgroßhändler.

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



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!

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.

Fleischwolf EM 82 E

- Schneidsatz 2, 3 oder 5 tlg. Unger HKO 82
- komplett Edelstahl
- Füllschüssel: ca. 8 l
- Füllschüssel und Wolfgehäuse abnehmbar
- Förderleistung: 300–400 kg/h
- Drehzahl Schnecke: 170 U/min
- Gewicht: 46 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 2 kW
- Maße (L x B x H):
520 x 320 x 465 mm
- D-Art.-Nr. 5007307

Ederbal
ELEKTROMOTOREN
HERSTELLER SEIT 1950



€ 2.319,00/st.

Vakuumpumpenöl

dagema

NSF H1 registriert

- ✓ Vollsynthetik Hochleistungs-Öl
- ✓ 3 verschiedene Viskositäten
- ✓ hohe Temperaturbeständigkeit
- ✓ optimaler Verschleißschutz
- ✓ geruchs- und geschmacksneutral
- ✓ je 1 l Flasche

- ISO VG 32, D-Art.-Nr. 1181263, € 16,70/Fl.
- ISO VG 68, D-Art.-Nr. 1181268, € 17,80/Fl.
- ISO VG 100, D-Art.-Nr. 1181270, € 17,70/Fl.



ab € 16,70/Fl.

Platzsparende Wandwaage 7625

- Waage komplett aus Edelstahl
- Plattformgröße: 500 x 400 mm
- Bautiefe hochgeklappt: 100 mm
- Höhe Rückwand: 200 mm
- Funktionen: Wiegen und Trieren, Nullstellen, Summieren, Kommissionieren, Kontrollieren sowie Plus-/Minus-Verwiegung
- einfach bedienbares Terminal mit 3 LED Kontroll-Leuchten und integriertem Netzteil
- Waage Schutzart IP 68/69K – geeignet zur Hochdruckreinigung
- Terminal staub- und spritzwassergeschützt IP67

Inkl. Wand-/Stativhalterung

Geeignet zur Hochdruckreinigung

€ 1.575,00/st.

- **Höchstlast: 60 kg**,
Ziffernschritt: 20 g
Soehnle-Art.-Nr. 7625.40.001

- **Höchstlast: 150 kg**,
Ziffernschritt: 50 g
Soehnle-Art.-Nr. 7625.41.001

Eichfähig
Klasse III

SOEHNLE
PROFESSIONAL



Siegelgerät IP 245 Premium

- für Siegelfolie max. 245 mm breit
 - Siegelfläche: 270 x 250 mm
 - Stromanschluss: 1 kW/230 V
 - Maße (L x B x H): 650 x 310 x 300 mm
geschlossen
- Art.-Nr. 5032552, € 1.089,00/St.

Wendesiegelrahmen für IP 245

für alle Menüschalen Größe A, B, C,
D, E und F, individuell zusammenstellbar
Art.-Nr. 5032560, € 138,00/St.

ip Verpackungen

Hamburger Box Standard weiß

135 x 125 x 70 mm, 5 x 100 St./Kt.
D-Art.-Nr. 0577650, € 53,00/1000 St.

Lunchbox weiß IP 9

185 x 155 x 75 mm, 4 x 125 St./Kt.
D-Art.-Nr. 0577791, € 92,00/1000 St.

Lunchbox weiß IP 10

245 x 155 x 75 mm, 4 x 125 St./Kt.
D-Art.-Nr. 0577809, € 115,00/1000 St.

Menüboxen XPS

- VE: 2 x 100 St./Kt.

| Bezeichnung | Maße (L x B x H) | Farbe | Art.-Nr. | Preis/1000 St. |
|------------------------|-------------------|------------|----------|----------------|
| ungeteilt, unlaminiert | 245 x 210 x 72 mm | champagner | 0577306 | € 139,00 |
| 2-geteilt, unlaminiert | 245 x 210 x 72 mm | champagner | 0577314 | € 139,00 |
| 3-geteilt, unlaminiert | 245 x 210 x 72 mm | champagner | 0577322 | € 139,00 |
| ungeteilt, laminiert | 245 x 210 x 72 mm | weiß | 0577700 | € 165,00 |
| 2-geteilt, laminiert | 245 x 210 x 72 mm | weiß | 0577718 | € 165,00 |
| 3-geteilt, laminiert | 245 x 210 x 72 mm | weiß | 0577726 | € 165,00 |

ohne Inhalt und Dekoration!

Wurstfüllmaschine „Oscar 20“

- Geradeausfüllmaschine
- Multifunktionsleiste
- Schwenkdeckel
- Füllgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Gewicht: 150 kg
- Stromanschluss: 400 V

• Leistung: 750 W
D-Art.-Nr. 5013312

FREY
Maschinenbau

CNS

Ihren individuellen Preis
erhalten Sie von Ihrem
Dagama-Fachgroßhändler.

inkl. Standardzubehör und Hydrauliköl

Zylinderinhalt: 20 l

flexibler Einsatz durch Transportrollen



Vakuumpfüllmaschine F-Line F40 A

- Fülltrichter: 40 l
- zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen
- mit Abdrehgetriebe ADG04
- Füllleistung: bis ca. 1.900 kg/h
- Portionierbereich 5–100.000 g
- Portioniergeschwindigkeit max. 300 Port./min
- Tempo u. Portionspausenlänge stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzahlabschaltung
- Masserücksaugung und Portionszugabe 1. Portion
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3,9 kW
- Standardzubehör inklusive Frey-Art.-Nr. 71000041.00

Optional auch
mit Trichter 90 l
(teilbar 25/90 l)

CNS

FREY
Maschinenbau

Speicher für 150 Füllprogramme

High-Line E-Antrieb

TC 101 Touch Screen Steuerung

Optional: elektr. Impulssteuerung für Clipmaschinen

Ihren individuellen Preis
bzw. Leasingangebot
erhalten Sie von Ihrem
Dagama-Fachgroßhändler.



FREY
Maschinenbau

Füll- und Portionierautomat Kompakta 2-30

Ausführung C 60 H-Steuerung

- vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat
 - geeignet für alle Wurstsorten zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen aller Darmsorten
 - Tempo, Abdrehzahl und Pausenlänge stufenlos wählbar
 - Füllstandsanzeige, Stückzahlabschaltung
 - Portionierbereich 5 g bis 10 kg
 - Füllzylinder 30 l Edelstahl mit Gleitbelag
 - Kolben aus hochwertigem Kunststoff
 - inkl. Standardzubehör
 - Stromanschluss: 400 V
 - Leistung: 3,3 kW
- Frey-Art.-Nr. 37000001.00

Speicher für 99 Füllprogramme

Ausführung LCD 3-Steuerung

- wie Kompakta 2-30, jedoch:
- TFT-Anzeige
 - Speicher für 100 Füllprogramme
 - Inhaltsverzeichnis und Anzeige des Produktnamens im Programm
- Frey-Art.-Nr. 37000002.00

CNS

Kompakta 2-30

Ihren individuellen Preis
bzw. Leasingangebot
erhalten Sie von Ihrem
Dagama-Fachgroßhändler.



CNS

Ihren individuellen Preis
bzw. Leasingangebot
erhalten Sie von Ihrem
Dagama-Fachgroßhändler.



Vakuummiergerät "Evolution 300 Pro"

- max. Beutelgröße: 300 x 400 mm
 - Schweißlänge: 1 x 305 mm vorne
 - Schweißnaht: doppelt
 - Kammergröße: 320 x 350 x 120 mm
 - Steuerung: Comfort
 - Pumpe: 8 cbm/h
 - Gewicht: 28 kg
 - Leistung: 500 W
 - Stromanschluss: 230 V
 - Maße (L x B x H): 370 x 400 x 305 mm
- Komet-Art.-Nr. Evolution 300 Pro



€ 1.650,00/st.

Kühlgerät mit Umluftkühlung "Perfection" **LIEBHERR**

Das Gerät ist für Metzgereien optimal, da es die Euroboxen quer aufnehmen kann!

- Gehäuse Edelstahl
 - Innenbehälter Kunststoff silver
 - Bruttoinhalt: 571 l
 - Energieverbrauch: 620 kWh/365 Tagen
 - Klimaklasse: 5
 - Temperaturklasse: M1
 - Temperaturbereich: -2 bis +15 °C
 - Temperaturanzeige: außen digital
 - Kältemittel: R 600a
 - Kühlsystem: dynamisch
 - Abtauverfahren: automatisch
 - Steuerung: Monochrom-Display/Touch Buttons
 - selbstschließende Vordertür rechts angeschlagen (wechselbar) mit Aluminiumgriff u. mech. Schloss
 - LED-Deckenbeleuchtung
 - optischer u. akustischer Alarm
 - vernetzbar mit SmartModule (Vernetzung nachrüstbar)
 - Schnittstelle: WLAN/LAN (optional)
 - 4 kunststoffbeschichtete höhenverstellbare Roste
 - Belastbarkeit: 60 kg
 - Höhe Stellfüße: 150–180 mm
 - Gewicht: 77 kg
 - Stromanschluss: 220–240 V
 - Anschlusswert: 2,0 A
 - Maße (B x T x H): 747 x 769 x 1818 mm
- Liebherr-Art.-Nr. FRFCvg 5501-20 sol



€ 1.499,00/st.

Mikrowellengerät NE-1843

Ausgerichtet auf die schnelle Produktion von Einzelportionen. 1800 Watt Mikrowellenleistung speisen mit 2 Magnetronen die Mikrowelle von unten und oben in den Garraum ein, dadurch ist die Temperaturverteilung besonders gleichmäßig und die Temperatur im Gargut steigt besonders gleichmäßig an - somit sparen Sie Zeit.

- Edelstahl, Keramikboden
 - 3 Leistungsstufen: 1800/900/340 W
 - Garraumvolumen: 18 l, Maße (B x T x H): 330 x 310 x 175 mm
 - elektronische Schaltuhr max. 30 min
 - akustisches Signal (ausschaltbar)
 - LED-Beleuchtung im Garraum
 - Stapelmontage möglich
 - 2 Magnetronen mit 2 Drehantennen
 - 1 Luftfilter frontseitig
 - autom. Fehlerdiagnose
 - Gewicht: 30 kg
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 2,83 kW
 - Außenmaße (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm
- D-Art.-Nr. 5400701

Panasonic



€ 1399,00/st.

Kühlzellen EVO80-Serie



Günstige Zellen für abgepackte Ware, mit Wänden und Deckenelementen aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010.

- Isolierung: 80 mm – k-Wert: 0,29 W/m²
- Boden mit kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- abgerundete Innenecken für bessere Hygiene
- Boden für max. 1500 kg/m² statische Last
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Innenhöhe: 2020 mm



Für die optimale Funktion der Zelle MUSS ein passendes Aggregat hinzugekauft werden.

Fragen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler!

| KBS-Art-Nr. | Bezeichnung | Außenmaße | Preis/St |
|-------------|-------------|-----------------------|------------|
| 9180037 | EVO80-03 | 1980 x 1380 x 2180 mm | € 2.599,00 |
| 9180047 | EVO80-04 | 2180 x 1380 x 2180 mm | € 2.789,00 |
| 9180107 | EVO80-10 | 1980 x 1980 x 2180 mm | € 2.889,00 |
| 9180127 | EVO80-12 | 2580 x 1980 x 2180 mm | € 3.399,00 |

ab € 2.599,00/st.

In vielen verschiedenen Maßen und Wandstärken

HOBART PRECIPAN HBPT 10 HE

Das Multifunktionskochgerät mit High Power Funktion hat 100 l Fassungsvermögen, 300 Portionen in 2 Garzonen und ist perfekt geeignet für kleinere Verpflegungs-, Catering- und Metzgereibetriebe, Mensen oder Pflegeheime. Precipan macht viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig und entlastet Ihr Personal. Nicht nur das Schwenken schwerer Pfannen gehört der Vergangenheit an, auch das auf den Punkt genaue Kochen von kiloweise Teigwaren oder das Frittieren großer Speisemengen war noch nie so einfach und sicher. Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Blanchieren, Pochieren, Sous Vide, Druckgaren und Dampfgaren – alles in einem Gerät: Modular und effizient.

- 3 Betriebsarten: Pfanne, Kessel und Fritteuse
- Hochleistungs-Boden: extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in 1–2 Kochzonen
- integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
- elektrische Kippfunktion für einfaches Entleeren und Reinigen
- mobile Version auf Rollen – alternativ auf Füßen oder Sockel
- intuitive Steuerung
- Vorderpaneel mit 3 Eingängen:
USB/Kerntemperaturfühler/230 V Steckdose
- Gewicht: 226 kg
- Stromanschluss: 400 V/50 Hz/3N
- Gesamtleistung: 28,2 kW/3 x 50 A
- Maße (B x T x H):
1100 x 974 x 1000 mm

Hobart-Art.-Nr. HBPT 10 HE

Optional mit Druckdeckel (nicht nachrüstbar) oder Korbhebe- u. Senkautomatik (nicht nachrüstbar) oder abnehmbarem Kerntemperaturfühler bestellbar!



*Zgl. Aufstellung/Einweisung!

€ 12.995,00/st.

Induktionsherd 6K-EBMF inkl. Backofen

In seinem schicken schwarzen Design wertet der Induktionsherd jede Küche auf. Mit 6 Kochstellen und einem großen Elektrobackofen bietet er nicht nur eine große Fläche für die Zubereitung leckerer Speisen. Auch die Vielseitigkeit des Multifunktionsbackofens überzeugt spätestens bei der Auswahl des idealen Garprogramms.

- Material: Stahl
- Energieeffizienzklasse: A
- Wrasenabzug: ja
- Gewicht: 67,4 kg
- Maße (B x T x H): 900 x 650 x 890 mm
- **Induktionskochfeld Glas:**
 - › Maße Glasfeld (B x T): 880 x 520 mm
 - › 6 Kochstellen – je 225 x 225 mm – bis zu 2,1 kW, max. je Platte dank Powersharing gesamt max. 7,4 kW
 - › Nutzung der Platten in einem gemeinsamen Schaltkreis bis max. 3 kW gesamt
 - › Stromanschluss: 400 V/50/60 Hz
 - › Leistung: 10,5 kW

Inkl. 1 Backblech u. 2 Roste

Höhenverstellbare Füße 900 - 940 mm

€ 2.699,00/st.

• Elektro Backofen:

- › Garraum emailliert, Volumen: 87 l
 - › 4 Einschübe – Abstand 60 mm
 - › Temperaturbereich: 50–250 °C
 - › Energieverbrauch Ober-/Unterhitze/Umluft pro Zyklus: 870 W/1,11 kW
 - › Funktionen: - Auftauen, - doppelte Grillfunktion, - Eco, - Grill u. Lüfter, - Multifunktion (Umluft + Lüfter), - Reinigung, - Statisch + Lüfter, - Unterhitze + Grill + Lüfter, - Vorheizen
 - › 3-fach Verglasung, Backofenbeleuchtung, Timer
 - › Anschlusswert: 2,45 kW
 - › Maße Backofen (B x T x H): 665 x 340 x 340 mm
- Bartscher-Art.-Nr. 286426

Bartscher
seit 1876



UVC-Umluft-Luftentkeimungsgerät PF512ST1

Das UVC-Desinfektionsgerät PF512 sorgt für eine wirksame Desinfektion von Raumluft bei bereits vorhandener Luftbewegung – z.B. durch Verdampfer-Ventilatoren. Die zirkulierende Raumluft durchströmt die UVC-Lampe, die abgegebene UVC-Dosis sorgt für eine sichere Eliminierung unerwünschter Mikroorganismen in der Raumluft.

- Gehäuse Edelstahl
- Leistung: 40 W
- Gewicht: 3,1 kg
- Maße (L x B x H): 900 x 130 x 88 mm
- Stromanschluss: 230 V steckerfertig
- STERILSYSTEMS-Art.-Nr. PF512 ST1



Steckerfertig!

STERIL SYSTEMS⁷

Member of Hönle Group

Einsatzbereiche z.B.:
Lagerräume, Nachreifräume, Kühlräume, Geruchsneutralisationen

€ 499,00/st.

Kerntemperatur-Messgerät testo 106 Set

Das kompakte Lebensmittel-Thermometer

- Gehäuse: ABS weiß
- Schutzklasse IP67 mit TopSafe
- Messbereich: - 50 °C bis + 275 °C
- LCD-Display einzeilig o. Beleuchtung
- Auflösung: 0,1 °C
- Ansprechzeit: 10 Sek, Messtakt: 0,5 Sek
- Akustischer und optischer Alarm
- Auto-Hold
- Gewicht: 80 g
- Maße: 218 x 34 x 20 mm
- D-Art.-Nr. 5683625



In Verbindung mit
TopSafe Schutzhülle
EN 13485 zertifiziert

Lieferung inkl. Batterien, Schutzhülle TopSafe,
Halte-Clip mit Fühlerschutzkappe,
Bedienungsanleitung und Kalibrierprotokoll

€ 59,90/Set

Tisch-Clipper TCNV 200-A Niro

- Grundmodell für Cliptypen: G175–G200 sowie T175–T200
- Handauslösung
- Hubbegrenzung
- pneumatisch angetrieben
- inkl. Raffer-Clipführung und Flachclip
- inkl. Auswerfer und manuellem Messer
- inkl. Wartungseinheit G 1/4 komplett
- Tipper Tie-Art.-Nr. 232900000



€ 3.799,00/st.

Heiße Theken Professionelle Serie

- Panoramablick – vorne, seitlich und von oben
- Schiebetüren aus Glas
- LED-Beleuchtung
- 3 Ebenen
- manuelles Thermostat – Temperatur einstellbar von 30–90 °C
- auf Stellfüßen (Gummi) montiert
- Stromanschluss: 220–240 V/50 Hz
- 2 Jahre Garantie auf Teile und Montage



unten montiertes
Heizelement

| Atosa-Art.-Nr. | Inhalt/Form | Maße Ebenen | Gewicht brutto/netto | Leistung | Innenmaße (B x T x H) | Außenmaße (B x T x H) | Preis/St. |
|----------------|-------------|--------------------------------------|-------------------------|----------|--------------------------|--------------------------|-----------|
| WHF150L | 150 l eckig | 650 x 338 mm | 61/46 kg | 1,25 kW | 680 x 485 x 455 mm | 700 x 570 x 678 mm | € 489,00 |
| WHF200L | 200 l eckig | 850 x 338 mm | 76/55 kg | 1,65 kW | 880 x 485 x 455 mm | 900 x 570 x 678 mm | € 549,00 |
| WHY125L | 125 l rund | 650 x 338 / 650 x 288 / 650 x 238 mm | 58/43 kg | 1,25 kW | 680 x 485 x 455 mm | 700 x 580 x 678 mm | € 449,00 |
| WHY160L | 160 l rund | 850 x 338 / 850 x 288 / 850 x 238 mm | 70/49 kg | 1,65 kW | 880 x 485 x 455 mm | 900 x 580 x 678 mm | € 499,00 |

ab € 449,00/st.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung · Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller Dezember 2024.
Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG Nov/Dez 2024