

Vakuum-Füllmaschine F-Line F52 A

FREY
Maschinenbau

- 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
- L-Art.-Nr. 71 000 016.10

CNS



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

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

Speicher für 200 Füllprogramme

Industrie PC Steuerung TC266

Vakuumkammer VacBox Line VP 530 S

VAMA
The solution for vacuum packaging

- Standmaschine mit SC 12 Steuerung
- 65 m³/h Becker Pumpe
- Kammergröße: 445 x 585 x 180 mm
- Schweißlänge: 420 mm
- max. Beutelgröße: 420 x 600 mm
- Gewicht: 136 kg
- Stromanschluss: 400 V
- Leistung: 3,0 kW
- Maße (B x T x H bei geschlossenem Deckel): 550 x 775 x 1010 mm
- L-Art.-Nr. VP 530 S

CNS



Alternative Steuerungen erhältlich

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

€ 4.699,00/st.

TOP SELLER



Nov./Dez. 2025 – gültig vom 01.11.2025 bis 19.12.2025

High-Speed-Ofen „Snackjet 500 S“

Bartscher
seit 1876

Schnell, effizient, smart - Mit dem High-Speed-Ofen wird Dank der kombinierten Heißluft- und Mikrowellenfunktion erheblich Energie und Zeit eingespart, ganz ohne Kompromisse im Geschmack. Ob grillen, garen, toasten oder backen: mit 78 bereitgestellten und einer Vielzahl programmierbarer Garprogramme bietet der schwarze Snackjet 500 S unzählige Möglichkeiten für die Speisenzubereitung.

- Funktionen: Heißluft-Mikrowelle-Kombination/Heißluft
- max. 10 Garphasen je Programm, 1000 Garprogramme indiv. programmierbar
- Bereitstellung von 78 erprobten Garprogrammen in 9 Sprachen
- Lüfterdrehzahl/Mikrowellenintensität/Temperatur/Zeit, einstellbar
- Temperaturbereich: 25 °C bis 280 °C
- Steuerung: elektronisch Knebel/Touch
- Zeiteinstellung: 0 bis 20 min
- Timer- und Pausenfunktion
- Start-Stopp-Funktion manuell/ automatisch über Türkontakt
- Reinigungssupport: Filterreinigungsanzeige und Reinigungserinnerung
- Aufheizzeit: 8 min
- 1 Magnetron
- Display-Anzeige: 8 Rezepte je Bildschirm-Anzeige/7" Farbdisplay/Touch-Twist-Control/Kapazitiv/Programme (inkl. Bild)/ Programmfortschritt/Ist-/Vorheiztemperatur/Zeit
- Schutzart: IPX3
- USB-Anschluss: Speicherung/Import für Programme inkl. Bilder
- Mikrowellenleistung: 1,5 kW/Heißluftleistung: 3 kW
- Gewicht: 68,8 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 3,5 kW
- Maße (B x T x H): 465 x 675 x 615 mm
- L-Art.-Nr. 120741

CNS



Inkl. je 1 Garkorb, Luftleitblech, Pizzablech, Gargutschaufel und Wende-Grillplatte.

Steckerfertig!

€ 4.329,00/st.

Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden!

Vakuumkammer Marlin 50



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

- Edelstahlgehäuse
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißbleisten: 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 700 x 1025 mm

L-Art.-Nr. Marlin 50



In Aktion inkl. Gasanschluss und ACS-Steuerung.

€ 5.125,00/St.

Jumbo-Winterpaket in Kooperation mit alfo



VAKUUMVERPACKUNGEN

Modell Jumbo 35

- Edelstahlgehäuse, Klarsichtdeckel
- automatische Deckelöffnung
- Sensorsteuerung
- Doppelschweißung
- Schweißleiste: 350 mm
- einfaches Umstellen der Schweißzeit von 90 µm-Bt. auf 50 µm-Bt.
- Pumpenkapazität: 16 m³/h
- Maschinenzklus: 15–30 sek
- Kammerabmessungen (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
- Maschinenabmessungen (L x B x H): 554 x 450 x 405 mm

Ihren individuellen Preis erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.



In Aktion: Oktober bis 31.01.2026

GRATIS DAZU:

- + 1 Service-Set
- + 1 Kt. (1.000 St.) Siegelrandbeutel ECOLINE 50 µm, 150 x 250 mm
- + 1 Kt. (45 St.) 230 ml Sturzgläser mit weißem Deckel

Vakuumpumpenöl

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

ab € 15,90/Fl.



dagema

- ISO VG 32, D-Art.-Nr. 1181263, € 15,90/Fl.
- ISO VG 68, D-Art.-Nr. 1181268, € 16,90/Fl.
- ISO VG 100, D-Art.-Nr. 1181270, € 16,80/Fl.

Horizontal Fleisch-Schneider DHS 12

Komplett aus Edelstahl gefertigt, robust und kompakt, besonders geeignet für kleine Räume. Einfache Demontage und Montage ohne Werkzeug. Ergonomisches und ansprechendes Design, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- Produktion: 6 Scheiben/min
- 1 Gatter mit 3 Messern
- Länge Ablaufband: 310 mm
- Schneidstärke: 8 mm
- Einlegegröße: Dicke 45 mm/ Breite 120 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 495 x 558 x 351 mm

L-Art.-Nr. DSP 350



Video zum Fleisch-Schneider

€ 7.695,00/St.

Kompakt-/Tischwaage 9115

SOEHNLE PROFESSIONAL

- Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Edelstahl-Wägeplattform 210 x 295 mm
- LCD-Anzeige mit 20 mm hohen Ziffern
- Ein-Tasten-Bedienung: Ein-/Ausschalten, wiegen, tarieren, zuwiegen, kommissionieren
- Umschaltung kg/lb
- Gewicht: ca. 4 kg
- Maße (B x T x H): 305 x 295 x 60 mm
- Stromanschluss: 230 V, Netzteil inklusive
- Schutzklasse: IP65

- **Wägebereich 6 kg**
Zifferschnitt: 1 g, D-Art.-Nr. 5062546
- **Wägebereich 12 kg**
Zifferschnitt: 2 g, D-Art.-Nr. 5062548
- **Wägebereich 30 kg**
Zifferschnitt: 5 g, D-Art.-Nr. 5062550



Geeignet für erhöhte hygienische Anforderungen



nicht eichfähig
IP 65 geschützt

€ 279,00/St.

Batteriebetrieb möglich – AA-Batterien nicht enthalten

Fritteuse IMBISS II, CNS

Bartscher
seit 1876

- inkl. 2 Körbe und 2 Deckel
 - Beckeninhalt: je 8 l
 - Korbinhalt: je 5,5 l
 - mit Ablasshahn
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 2 x 3,25 kW
 - zwei getrennte Steckdosen erforderlich
- D-Art.-Nr. 5422732

CNS



€ 389,00/st.

Frittieröl-Tester testo 270 BT

testo

Ölqualitätsbestimmung vor Ort inklusive nahtloser Dokumentation über die testo Smart App. Messungen mit und ohne App möglich. Unterstützt Sie bei der Messung und stellt eine fehlerfreie, digitale Dokumentation sicher. Messung direkt im heißen Öl. Selbstständige Kalibrierung vor Ort mit Hilfe des Referenzöls über die testo Smart App.

- Messbereich: Temperatur +40 bis +200 °C
 - TPM Kapazitiv 0,0 bis 40,0% TPM, Auflösung jeweils 0,1 °C/% TPM
 - Arbeitstemperatur: 0 bis +50 °C
 - Produkt-/Gehäusematerial: TPE/PC + ABS/PC + ABS + 10% GF
 - Schutzart: IP65
 - Gewicht: 255 g
 - Konformität: HACCP International; NSF
 - Maße (L x B x H): 170 x 50 x 300 mm
- L-Art.-Nr. 0563 2770

Lieferumfang:
Frittieröl-Tester testo 270 BT
mit Bluetooth, Kunststoffkoffer,
Referenzöl, Kurzanleitung,
Bedienungsanleitung, Kalibrier-
protokoll, Trainingskarte,
Batterien



€ 414,00/st.

Fleischwolf EM 82 E

Edertal
ELEKTROMOTOREN
Edertal - die Marke der Profis

- 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



€ 2.199,00/st.

Regalwagen RWR-E 6 x 4

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Zum Längseinschub von Eurobehältern
600 x 400 mm, mit beidseitiger
Durchschubsicherung.

- Tragfähigkeit je Wagen: 125 kg
 - max. Tragfähigkeit je
Auflagenpaar: 30 kg
 - Anzahl Auflagenpaare: 5
 - Abstand Auflagenschienen:
245 mm
 - Kapazität: 5 Eurobehälter E2
 - Wandabweiser Polyamid an
allen 4 Ecken
 - 1 Satz Rollen mit Kunststoffge-
häuse DIN 18867 mit Standard-
bereifung Ø 125 mm, 4 Lenk-
rollen – davon 2 mit Feststeller
 - Gewicht: 14 kg
 - Maße (L x B x H):
686 x 536 x 1515 mm
- L-Art.-Nr. 575 102

CNS



Ohne Kästen

€ 415,00/st.

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



Vakuum-Füllmaschine 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
L-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
- L-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
- L-Art.-Nr. 37000002.00

CNS



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



CNS

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

Spezialreiniger für DryAger®

Ökologisches Reinigungskonzentrat in der 500 ml Sprühflasche für Ihren DRY AGER®, zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen und Desinfektion.

D-Art.-Nr. 5620726



€ 13,95/Fl.

Master 3020 VS

GRAEF

Der Allrounder für die Wurst- und Käsetheke. Der kompakte Spitzenreiter mit hoher Schnittleistung und kompromissloser Qualität. Mit den vielen Optionen bietet die Master 3020 VS optimale Lösungen für alle Einsatzgebiete. Das einfache Umschwenken in V-Stellung garantiert entspanntes, schnelles und sicheres arbeiten. Die Vorteile: Fixierung des Schneidgutes, Vorbeugen von Sehnenerkrankungen, 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
- L-Art.-Nr. MA3023-VS30

Optional auch mit Skalenbeleuchtung und Energiesparfunktion oder Waage erhältlich



Mit schwenkbarem Schlitten

Auch in 400 V lieferbar

Optimal für jedes Schneidgut!



€ 3.690,00/St.

inkl. Zubehör 2-Stufen Messerschärfer und Spezialöl

DRY AGER



DRY AGER DX 500 Premium S

für bis zu 20 kg Fleisch
D-Art.-Nr. 5620787
inkl. DX-LED Salzwanne
D-Art.-Nr. 5620788

DRY AGER DX 1000 Premium S

für bis zu 100 kg Fleisch
D-Art.-Nr. 5620785
inkl. DX-LED Salzwanne
D-Art.-Nr. 5620786

DRY AGER® – WEIL ECHTE METZGER WISSEN, WAS QUALITÄT BEDEUTET

Das Original – Für die Metzgermeister von heute

Mit dem DRY AGER Reifeschrank holst du dir nicht nur ein optisches Highlight in den Laden, sondern maximierst deinen Gewinn durch veredelte Premium-Produkte. Du begeisterst mit exklusiven Dry Aged Spezialitäten aus eigener Herstellung – ein Geschmackserlebnis, das Kunden bindet und dich klar vom Wettbewerb abhebt. Werde zum Dry Aging Profi – und hol dir den Erfolg in deine Fleischerei!

www.dry-ager.com

* Geräte zeigen teilweise mehrpreispflichtige Sonderausstattungen.

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

L-Art.-Nr. 232900000

TIPPER TIE



€ 3.799,00/St.

RATIONAL



iCombi Pro 10-1/1



iCombi Pro 6-1/1



iCombi Pro XS

Mit 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	D-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
iCombi Pro 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



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-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

Auflaufform/Behälter GN 1/1, granitemalliert

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 6-²/₃, Typ 61–202**

5412391 **Adapter-Kit für UltraVent, Typ 61 + 101 Elektro**

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

Passende Reiniger:

- | | |
|---------|---|
| 1130919 | • Reiniger-Tabs „Active Green“ für iCombi Pro und iCombi Classic, Ei.: 150 St. |
| 1130920 | • Reiniger-Tabs für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 05/2017), Ei.: 100 St. |
| 1130921 | • Klarspüler-Tabs für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus (ab 05/2017), Ei.: 50 St. |
| 1130922 | • Care-Tabs für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient 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. |

NOVA Kühlschrank

CHROMO^{norm}

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
- L-Art.-Nr. CHKMN0690001



Gleichpreisig zentralgekühlt erhältlich!

Füße 150 mm, ± 20 mm höhenverstellbar

Steckerfertig!

€ 1.899,00/St.



Edelstahlreiniger „Inox Kleen“

- wasserbasierter Edelstahl-Schaumreiniger mit Glanzeffekt
- für Edelstahl, Aluminium und Chrom
- entfernt Schmutz, Fingerabdrücke und Wasserflecken
- 500 ml Dose
- D-Art.-Nr. 1181077



Gemäß NSF A7, C1 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik registriert.

€ 7,99/Do.

Scherbeneisautomat

MAJA
PART OF CMAI

Typ SAH 85 L „Eco Pro“

- luftgekühlt
- Kältemittel: R290
- inklusive Eisvorratswagen (für ca. 50 kg Eis)
- Tagesleistung: 85 kg/24 h
- Kälteaggregat: Vollthermik
- Auslieferung ohne Reinigungsmittel (passender Reiniger D-Art.-Nr. 1130300)
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 530 W
- Maße (B x T x H): 705 x 700 x 1380 mm
- SAH 85 I „EcoPro“
D-Art.-Nr. 5622684
€ 9.995,00/St.
- SAH 85 I „EcoPro“ mit Reinigungssystem
D-Art.-Nr. 5622682, € 11.599,00/St.



ab € 9.995,00/St.

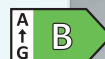
Ohne Inhalt

Classic Gewerbekühlschrank MBF Serie

Modell MBF8116GR mit Umluftkühlung

ATOSA
LEADING MANUFACTURING COMPANY

- hochwertiger Edelstahl AISI304/ Rückwand verzinkt
- Bruttoinhalt: 670 l
- Klimaklasse: 5
- Einhänggestell mit Auflageschienen für Roste GN2/1 passend
- Temperaturbereich: -2 bis +8 °C
- Isolierung: 60 mm
- digitale Dixel/ Carel Steuerung
- höhenverstellbare Füße
- selbstschließende, abschließ- und arretierbare Tür, Anschlag wechselbar
- inkl. 3 + 1 Roste
- Tragkraft je Rost: 40 kg
- LED-Innenbeleuchtung
- Stromanschluss: 220–240 V
- Leistung: 200 W
- Maße (B x T x H): 730 x 805 x 2060 mm
- L-Art.-Nr. MBF8116 GR



Optional:
Adapterschienen für
Bäckernorm EN 600 x 400 mm

€ 1.099,00/St.



Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung "Performance"

- Gehäuse und Tür Edelstahl
- Innenbehälter Edelstahl
- Bruttoinhalt: 597 l
- Energieverbrauch: 302 kWh/365 Tagen
- Klimaklasse: 5
- Temperaturklasse: M1
- Temperaturbereich: -2 bis +15 °C
- Umgebungstemperatur: 10–40 °C
- Temperaturanzeige: außen digital
- Kältemittel: R 290
- Kühlsystem: dynamisch, Abtauverfahren: automatisch
- Steuerung: Monochrom-Display/Touch Buttons
- selbstschließendes Volltür rechts angeschlagen (wechselbar) mit Griffleiste u. mech. Schloss

LIEBHERR

- LED-Deckenbeleuchtung
- optischer u. akustischer Alarm
- vernetzbar mit SmartModule (nachrüstbar)
- Schnittstelle: WLAN/LAN (optional)
- 3 kunststoffbeschichtete höhenverstellbare Roste
- Belastbarkeit: 60 kg
- Höhe Stellfüße: 115–175 mm
- Gewicht: 114 kg
- Stromanschluss: 220–240 V/50 Hz
- Anschlusswert: 4,0 A
- Maße (B x T x H): 697 x 867 x 2115 mm

L-Art.-Nr. FRPSvg 6501



€ 2.245,00/St.

Utensilienspülmaschine FV 130.2



- mit Korbgrundausrüstung Metzgerei
- Korbabmessung: 850 x 700 mm
- Einschubhöhe: 740 mm
- theoretische Korbleistung/h: bis zu 30 St.
- Tankinhalt: 85 l
- Tankheizung: 6,0 kW
- Pumpenmotor: 2,2 kW
- elektr. Gesamtanschluss: 8,7-14,7 kW (je nach Zulauftemperatur)
- Maße (B x T x H): 1030 x 895 x 2185 mm

CNS



In Aktion inkl. Saugglanzen für Reiniger und Klarspüler!

**Zzgl. Montage und Einweisung*

€ 14.999,00*/St.

Ohne Kästen

Handwaschbecken Edelstahl

Brökelmann

- Werkstoff 1.4301
- groß, Bedienung mit Sensor
- mit vorgeschaltetem Mischer
- Beckengröße (B x T x H): 370 x 340 x 150 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 470 x 410 x 240 mm

D-Art.-Nr. 5743562

Lieferung inkl. Wandmontagewinkel und Wassereinlauf



€ 419,00/St.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. D-Art.-Nr. entspricht Dagema-Artikel-Nummer, L-Art.-Nr. entspricht Lieferanten-Artikel-Nummer

Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller Dezember 2025.

Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema eG Nov/Dez 2025