

85  
Jahre

**ADE**

WIEGEN  
SCHNEIDEN  
MESSEN  
1935 | 2020



# WAAGEN MASCHINEN

Arbeiten auf der sicheren Seite

2020

# Inhalt



## MASCHINEN

07 Aufschnittmaschinen

Maschinen für die  
23 Lebensmittelverarbeitung

Maschinen für die  
33 Fleischverarbeitung

43 Geräte

49 Zubehör

## WAAGEN

Ladenwaagen 57

Kompaktwaagen 61

Plattform- und Stativwaagen 71

Wand-, Boden-  
und Palettenwaagen 79

Sonderwaagen 86

Eichung 88

Service 90

Kontakt 91

# 2020



# Ihr Partner für perfekte Vorbereitung

Es gibt viele Gründe, aus denen unsere Kunden mit Produkten von ADE zufrieden sind. Wir hören am liebsten diesen: Das macht sich fast von selbst.

Mit unseren Modellen zum Wiegen, Schneiden und Messen unterstützen wir anspruchsvolle Anwender in Hotellerie und Gastronomie, Einzelhandel und Lebensmittelverarbeitung bei der perfekten Vorbereitung. Genau das Richtige für Köche und Bäcker, die sich voll auf das Wesentliche konzentrieren wollen: gutes Essen und großen Genuss. ADE Waagen sind konsequent für spezielle Arbeitsumgebungen konzipiert und liefern verlässliche Ergebnisse, sofort. Unsere Maschinen schneiden präzise in Scheiben, verarbeiten mühelos Zutaten wie Fleisch und Gemüse, reiben, mürben, kneten. Das entlastet den Anwender in der Großkantine ebenso wie in der Sterneküche. So soll es sein.

Die Hingabe unserer Kunden in ihr Tun motiviert uns zu höchsten Ansprüchen – wenn wir Neues entwickeln oder Bekanntes erweitern und ergänzen. Da fließen neueste Trends und Technologien mit ein. Praxistauglichkeit und faire Preise sind ein Muss. Dementsprechend haben wir erneut viel Zeit und Engagement investiert, unser Sortiment weiter ergänzt und noch schärfer auf Ihre täglichen Herausforderungen zugeschnitten. Freuen Sie sich auf Innovatives und Bewährtes, das Ihnen bei der Arbeit den Eindruck vermittelt: Das macht sich fast von selbst.

# SCHNELLWAAR



29.

Tel 434532

Walter R. Meyer  
GESCHAFTSZEIT  
Montags bis 18 Uhr  
Dienstags bis 12 Uhr  
Telefon 434532



# Präzision ist das Ziel. Unsere Kunden sind das Maß.

Als Fabrik für Schnellwaagen und Aufschnittmaschinen hat für ADE alles angefangen: in bewegten Zeiten auf St. Pauli, mitten in Hamburg. Ladenbesitzer und Kaufleute geben sich die Klinke in die Hand, Service wird großgeschrieben.

Heute ist die ADE Germany GmbH ein international agierender Hersteller und Partner für Hotellerie und Gastronomie, Medizin und Handel. Unsere Profession ist die Präzision – repräsentiert durch unsere Waagen und Schneidemaschinen, Küchengeräte, aber auch Messinstrumente für den medizinischen Bereich oder Wetterstationen für Zuhause.

Mit größter Begeisterung entwickeln und produzieren wir seit 1935 Produkte nach unseren Maßstäben: konsequent durchdacht, solide und absolut präzise. Damit Sie sich, zu jeder Zeit und bei jedem Handgriff, blind darauf verlassen können. Dabei haben uns 85 Jahre Erfahrung vor allem eines gelehrt: Das Besondere liegt oft in den Dingen, die uns im Alltag begleiten und in den Menschen, mit denen wir unser Ziel täglich verwirklichen.

Unsere Überzeugung war und ist: Kurs halten, auch wenn es gegen den Strom geht, stets ein Stück weiterdenken – für Sie, unsere Kunden. Dazu verpflichtet uns die Tradition als Markenhersteller, vor allem aber Ihr Vertrauen in uns.

Dafür sagen wir großen Dank!

# MASCHINEN

## AUFSCHNITTMASCHINEN 07-22

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Manuelle Schwungrundmaschinen                 | 08    |
| Schrägschneider                               | 09-12 |
| Senkrechtschneider                            | 13-17 |
| Schwerkraftschneider                          | 18-19 |
| Schwerkraftschneider mit<br>Automatikgetriebe | 20-21 |
| Brotschneidemaschinen                         | 22    |

## MASCHINEN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG 23-32

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Küchen-Cutter       | 24-25 |
| Planetenrührwerke   | 26-27 |
| Stabmixer/Rührbesen | 28-29 |
| Gemüseschneider     | 30-31 |
| Reiben              | 32    |

## MASCHINEN FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG 33-42

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fleischwölfe                  | 34-37 |
| Tischcutter                   | 38-39 |
| Fleischmürber                 | 40    |
| Streifenschneider             | 41    |
| Fleisch- und Knochenbandsägen | 42    |

## GERÄTE 43-48

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Tellerstaplersysteme | 44-47 |
| Insektenvernichter   | 48    |

## ZUBEHÖR 49-55

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Zubehör Aufschnittmaschinen | 50-51 |
| Zubehör Fleischwölfe        | 52-53 |
| Zubehör Gemüseschneider     | 54    |
| Zubehör Tellerstapelsysteme | 55    |

# PRO SCIUTTO

## AUFSCHNITTMASCHINEN

Die Zeiten, als Aufschnittmaschinen nur mit Muskelkraft betrieben wurden, sind lange vorbei. Heute laufen Schneidemaschinen auf Knopfdruck oder gar automatisch im Elektrobetrieb und sind präzise Hochleistungsgeräte. Doch ganz haben wir der guten alten Mechanik nicht den Rücken gekehrt. Die ADE Prosciutto ist begehrt wie nie. Ihr massives Schwungrad teilt Rohschinken in hauchzarte Scheiben und macht sie zum Blickfang in der gehobenen Gastronomie und bei Banketten.



## MANUELLE SCHWUNGRADMASCHINE SERIE PROSCIUTTO

- | Schwungrad-Maschine für perfekten, hauchfeinen Schnitt von Parmaschinken, Serranoschinken etc.
- | Großer Schnittbereich für original italienische Mortadella, diverse gekochte, geräucherte und rohe Wurstwaren, warmes und kaltes Fleisch ohne Knochen sowie Käse und Brot
- | Alle Teile mit Schnittgut-Kontakt aus rostfreiem Edelstahl oder aus für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff
- | Solides Schwungrad für einfache Bedienung bei gleichzeitigem Messerantrieb, Schlittenvorschub und -führung
- | Schnittstärkeneinstellung in bis zu 12 Feinheitsgraden:  
PROSCIUTTO 300: 0 – 2 mm,  
PROSCIUTTO 330: 0 – 3 mm,  
PROSCIUTTO 370: 0 – 4 mm
- | Integrierter Schleifapparat für perfekten Präzisionsschliff



Optional mit rundem Stellfuß



Rückansicht in schwarzer Variante

Auf Anfrage in vielen RAL-Farbtönen lieferbar

### SERIE PROSCIUTTO

| Modell         | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €         |
|----------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|-----------------|
| PROSCIUTTO 300 | 300         | 240 x 210         | 570 x 775 x 680 | 44,5 kg      | 4002     | <b>3.950,-*</b> |
| PROSCIUTTO 330 | 330         | 280 x 220         | 650 x 830 x 710 | 62 kg        | 4003     | <b>5.950,-*</b> |
| PROSCIUTTO 370 | 370         | 290 x 235         | 740 x 930 x 720 | 88 kg        | 4004     | <b>6.950,-*</b> |

### ZUBEHÖR: RUNDES UNTERGESTELL

| Modell         | Art.-Nr. | Preis €         |
|----------------|----------|-----------------|
| PROSCIUTTO 300 | Z4000    | <b>1.190,-*</b> |
| PROSCIUTTO 330 | Z4002    | <b>1.190,-*</b> |
| PROSCIUTTO 370 | Z4004    | <b>1.190,-*</b> |



#### OPTION SERIE PROSCIUTTO

Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SCHRÄGSCHNEIDER SERIE HANSE

- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



### SERIE HANSE TECHNISCHE DATEN

| Modell        | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|---------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| HANSE 250-230 | 250         | 220 x 185         | 410 x 475 x 340 | 16 kg        | 0,14 kW  | 230 V    |
| HANSE 300-230 | 300         | 235 x 220         | 475 x 580 x 440 | 23,5 kg      | 0,23 kW  | 230 V    |
| HANSE 300-400 | 300         | 235 x 220         | 475 x 580 x 440 | 23,5 kg      | 0,23 kW  | 400 V    |

### MIT GLATTEM MESSER

| Modell        | Art.-Nr. | Preis €                |
|---------------|----------|------------------------|
| HANSE 250-230 | 4090     | 850,- <sup>***</sup>   |
| HANSE 300-230 | 4094     | 1.490,- <sup>***</sup> |
| HANSE 300-400 | 4095     | 1.490,- <sup>***</sup> |

### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €                |
|-----------------|----------|------------------------|
| HANSE 250-230-T | 4090T    | 890,- <sup>***</sup>   |
| HANSE 300-230-T | 4094T    | 1.530,- <sup>***</sup> |
| HANSE 300-400-T | 4095T    | 1.530,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €                |
|-----------------|----------|------------------------|
| HANSE 250-230-B | 4090B    | 890,- <sup>***</sup>   |
| HANSE 300-230-B | 4094B    | 1.530,- <sup>***</sup> |
| HANSE 300-400-B | 4095B    | 1.530,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €                |
|------------------|----------|------------------------|
| HANSE 250-230-BT | 4090BT   | 930,- <sup>***</sup>   |
| HANSE 300-230-BT | 4094BT   | 1.570,- <sup>***</sup> |
| HANSE 300-400-BT | 4095BT   | 1.570,- <sup>***</sup> |



#### OPTIONEN SERIE HANSE

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SCHRÄGSCHNEIDER MODELL SNACK 220

- | Gehäuse aus Aluminium-Guss lackiert
- | Messerschutzsichel, Schnittgutablage und Handschutz aus Aluminium eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit leisem Antrieb
- | Messer aus Spezialstahl
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 14 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Abklappbarer Schlitten für leichte Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Abklappbarer Schlitten



### MODELL SNACK 220

| Modell        | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €              |
|---------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|----------------------|
| Snack 220-230 | 220         | 210 x 145         | 480 x 530 x 320 | 12,5 kg      | 0,14 kW  | 230 V    | 4012     | 620,- <sup>***</sup> |



**OPTIONEN MODELL SNACK 220**  
Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 51



**BITTE SCANNEN**  
Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SCHRÄGSCHNEIDER MODELL GRAVIS 250

- | Eloxiertes Aluminiumgehäuse
- | Hartverchromtes Messer
- | Stufenlos einstellbare  
Schnittstärke 0–13 mm
- | Vier Saugfüße
- | Bedienungskomfort eines  
Schrägschneiders durch leichte  
Neigung von Schlitten und Messer
- | Leicht abnehmbarer Schlitten  
für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im  
Lieferumfang enthalten



### MODELL GRAVIS 250 TECHNISCHE DATEN

| Modell         | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|----------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| Gravis 250-230 | 250         | 160 x 130         | 380 x 480 x 360 | 15 kg        | 0,13 kW  | 230 V    |

### MIT GLATTEM MESSER

| Modell         | Art.-Nr. | Preis €              |
|----------------|----------|----------------------|
| Gravis 250-230 | 4014     | 590,- <sup>***</sup> |

### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €              |
|------------------|----------|----------------------|
| Gravis 250-230-T | 4014T    | 630,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €              |
|------------------|----------|----------------------|
| Gravis 250-230-B | 4014B    | 630,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell            | Art.-Nr. | Preis €              |
|-------------------|----------|----------------------|
| Gravis 250-230-BT | 4014BT   | 670,- <sup>***</sup> |



#### OPTIONEN MODELL GRAVIS 250

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für  
Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SCHRÄGSCHNEIDER SERIE VICTORIA

- | Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler Reinigungsabstand

### SERIE VICTORIA TECHNISCHE DATEN

| Modell           | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|------------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| VICTORIA 250-230 | 250         | 180 x 160         | 440 x 530 x 360 | 19 kg        | 0,23 kW  | 230 V    |
| VICTORIA 300-230 | 300         | 215 x 180         | 480 x 600 x 390 | 22 kg        | 0,23 kW  | 230 V    |

### MIT GLATTEM MESSER

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €                |
|------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-230 | 4086     | 950,- <sup>***</sup>   |
| VICTORIA 300-230 | 4088     | 1.590,- <sup>***</sup> |

### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €                |
|--------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-230-T | 4086T    | 990,- <sup>***</sup>   |
| VICTORIA 300-230-T | 4088T    | 1.630,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €                |
|--------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-230-B | 4086B    | 990,- <sup>***</sup>   |
| VICTORIA 300-230-B | 4088B    | 1.630,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell              | Art.-Nr. | Preis €                |
|---------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-230-BT | 4086BT   | 1.030,- <sup>***</sup> |
| VICTORIA 300-230-BT | 4088BT   | 1.670,- <sup>***</sup> |



#### OPTIONEN SERIE VICTORIA

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SENKRECHTSCHNEIDER SERIE VICTORIA-V

- | Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler Reinigungsabstand

### SERIE VICTORIA-V TECHNISCHE DATEN

| Modell             | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|--------------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| VICTORIA 250-V-230 | 250         | 180 x 175         | 460 x 440 x 390 | 20 kg        | 0,23 kW  | 230 V    |
| VICTORIA 300-V-230 | 300         | 215 x 205         | 520 x 610 x 440 | 23 kg        | 0,23 kW  | 230 V    |

#### MIT GLATTEM MESSER

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €                |
|--------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-V-230 | 4083     | 1.090,- <sup>***</sup> |
| VICTORIA 300-V-230 | 4085     | 1.690,- <sup>***</sup> |

#### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell               | Art.-Nr. | Preis €                |
|----------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-V-230-T | 4083T    | 1.130,- <sup>***</sup> |
| VICTORIA 300-V-230-T | 4085T    | 1.730,- <sup>***</sup> |

#### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell               | Art.-Nr. | Preis €                |
|----------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-V-230-B | 4083B    | 1.130,- <sup>***</sup> |
| VICTORIA 300-V-230-B | 4085B    | 1.730,- <sup>***</sup> |

#### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell                | Art.-Nr. | Preis €                |
|-----------------------|----------|------------------------|
| VICTORIA 250-V-230-BT | 4083BT   | 1.170,- <sup>***</sup> |
| VICTORIA 300-V-230-BT | 4085BT   | 1.770,- <sup>***</sup> |



#### OPTIONEN SERIE VICTORIA-V

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SENKRECHTSCHNEIDER SERIE GLORIA

- | Zuverlässiger Senkrechtschneider für hohe Ansprüche
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- | Extrem robuste, verschleiß- und ermüdungsfreie Piezoschalter-Technologie für hohe Anzahl von Schaltzyklen
- | Ausgereifte Antriebstechnik durch luftgekühlten, wartungsfreien Motor
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 13 mm
- | Sanfter Schlittenanschlag
- | Stabiler Daumenschutz aus Edelstahl
- | Sichtschlitze am Daumenschutz für sichere Bedienung
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung
- | 360°-drehbarer Restehalter
- | Raue Restehalterplatte für sicheren Halt des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Einfach am Schlitten montierbarer Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



**SCHALTEN AUF LEBENSZEIT  
PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:**

- | Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- | Extrem robust
- | Wartungsfrei
- | Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- | Mit integrierter Betriebsanzeige
- | Hohe Anzahl von Schaltzyklen



Robuster Piezo-Schalter



Der einfach abzunehmende Schlitten ist ebenso leicht wieder zu montieren und ideal für eine gründliche Reinigung.

**SERIE GLORIA TECHNISCHE DATEN**

| Modell        | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|---------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| GLORIA250-230 | 250         | 230 x 195         | 565 x 600 x 375 | 21 kg        | 0,3 kW   | 230 V    |
| GLORIA300-230 | 300         | 230 x 215         | 565 x 600 x 405 | 23 kg        | 0,3 kW   | 230 V    |

**MIT GLATTEM MESSER**

| Modell        | Art.-Nr. | Preis €    |
|---------------|----------|------------|
| GLORIA250-230 | 4026     | 1.890,-*** |
| GLORIA300-230 | 4027     | 2.290,-*** |

**MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET**

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €    |
|-----------------|----------|------------|
| GLORIA250-230-T | 4026T    | 1.930,-*** |
| GLORIA300-230-T | 4027T    | 2.330,-*** |

**MIT LANGVERZAHNTEM MESSER**

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €    |
|-----------------|----------|------------|
| GLORIA250-230-B | 4026B    | 1.930,-*** |
| GLORIA300-230-B | 4027B    | 2.330,-*** |

**MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET**

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €    |
|------------------|----------|------------|
| GLORIA250-230-BT | 4026BT   | 1.970,-*** |
| GLORIA300-230-BT | 4027BT   | 2.370,-*** |



**OPTIONEN SERIE GLORIA**

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



**BITTE SCANNEN**

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SENKRECHTSCHNEIDER SERIE JUWEL

- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter, wartungsfreier Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Drehbarer Resthalter
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

**JUWEL 2K:** Besonders kompakte Bauweise – großer Schnittbereich durch 300-mm-Messer mit kleiner Standfläche wie bei der JUWEL 1

### SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

- | Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- | Extrem robust
- | Wartungsfrei
- | Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- | Mit integrierter Betriebsanzeige
- | Hohe Anzahl von Schaltzyklen



Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



## SERIE JUWEL TECHNISCHE DATEN

| Modell       | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|--------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| JUWEL 1-230  | 250         | 220 x 175         | 530 x 630 x 400 | 23 kg        | 0,21 kW  | 230 V    |
| JUWEL 1-400  | 250         | 220 x 175         | 530 x 630 x 400 | 23 kg        | 0,27 kW  | 400 V    |
| JUWEL 2K-230 | 300         | 220 x 215         | 550 x 650 x 470 | 29 kg        | 0,21 kW  | 230 V    |
| JUWEL 2K-400 | 300         | 220 x 215         | 550 x 650 x 470 | 29 kg        | 0,27 kW  | 400 V    |
| JUWEL 2-230  | 300         | 280 x 215         | 650 x 780 x 470 | 39 kg        | 0,27 kW  | 230 V    |
| JUWEL 2-400  | 300         | 280 x 215         | 650 x 780 x 470 | 39 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |
| JUWEL 3-230  | 350         | 280 x 270         | 650 x 780 x 530 | 42 kg        | 0,27 kW  | 230 V    |
| JUWEL 3-400  | 350         | 280 x 270         | 650 x 780 x 530 | 42 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |

## MIT GLATTEM MESSER

| Modell       | Art.-Nr. | Preis €                |
|--------------|----------|------------------------|
| JUWEL 1-230  | 4020     | 2.490,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 1-400  | 4021     | 2.490,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-230 | 4036     | 2.890,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-400 | 4037     | 2.890,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-230  | 4030     | 3.490,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-400  | 4032     | 3.490,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-230  | 4018     | 3.790,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-400  | 4019     | 3.790,- <sup>***</sup> |

## MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell         | Art.-Nr. | Preis €                |
|----------------|----------|------------------------|
| JUWEL 1-230-T  | 4020T    | 2.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 1-400-T  | 4021T    | 2.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-230-T | 4036T    | 2.930,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-400-T | 4037T    | 2.930,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-230-T  | 4030T    | 3.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-400-T  | 4032T    | 3.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-230-T  | 4018T    | 3.830,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-400-T  | 4019T    | 3.830,- <sup>***</sup> |

## MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell         | Art.-Nr. | Preis €                |
|----------------|----------|------------------------|
| JUWEL 1-230-B  | 4020B    | 2.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 1-400-B  | 4021B    | 2.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-230-B | 4036B    | 2.930,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-400-B | 4037B    | 2.930,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-230-B  | 4030B    | 3.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-400-B  | 4032B    | 3.530,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-230-B  | 4018B    | 3.830,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-400-B  | 4019B    | 3.830,- <sup>***</sup> |

## MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €                |
|-----------------|----------|------------------------|
| JUWEL 1-230-BT  | 4020BT   | 2.570,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 1-400-BT  | 4021BT   | 2.570,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-230-BT | 4036BT   | 2.970,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2K-400-BT | 4037BT   | 2.970,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-230-BT  | 4030BT   | 3.570,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 2-400-BT  | 4032BT   | 3.570,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-230-BT  | 4018BT   | 3.870,- <sup>***</sup> |
| JUWEL 3-400-BT  | 4019BT   | 3.870,- <sup>***</sup> |



## OPTIONEN SERIE JUWEL

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



## BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für  
Anwender finden Sie auf unserer Website.



## SCHWERKRAFTSCHNEIDER SERIE DIAGONAL SN

- | Selbsttätige Schneidgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Schlitten mit integrierter Leitschiene
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

### SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

- | Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- | Extrem robust
- | Wartungsfrei
- | Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- | Mit integrierter Betriebsanzeige
- | Hohe Anzahl von Schaltzyklen





Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



Leitschiene fixiert Schnittgut



Schleifapparat inklusive

### SERIE DIAGONAL SN TECHNISCHE DATEN

| Modell           | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|------------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| DIAGONAL SN1-230 | 250         | 220 x 175         | 475 x 630 x 490 | 19 kg        | 0,33 kW  | 230 V    |
| DIAGONAL SN2-230 | 300         | 270 x 205         | 560 x 680 x 550 | 29 kg        | 0,37 kW  | 230 V    |
| DIAGONAL SN2-400 | 300         | 270 x 205         | 560 x 680 x 550 | 29 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |
| DIAGONAL SN3-230 | 350         | 305 x 240         | 580 x 700 x 630 | 36 kg        | 0,37 kW  | 230 V    |
| DIAGONAL SN3-400 | 350         | 305 x 240         | 580 x 700 x 630 | 36 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |

### MIT GLATTEM MESSER

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €            |
|------------------|----------|--------------------|
| DIAGONAL SN1-230 | 4042     | <b>2.150,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-230 | 4043     | <b>3.500,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-400 | 4044     | <b>3.500,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-230 | 4045     | <b>3.700,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-400 | 4046     | <b>3.700,-</b> *** |

### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €            |
|--------------------|----------|--------------------|
| DIAGONAL SN1-230-T | 4042T    | <b>2.190,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-230-T | 4043T    | <b>3.540,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-400-T | 4044T    | <b>3.540,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-230-T | 4045T    | <b>3.740,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-400-T | 4046T    | <b>3.740,-</b> *** |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €            |
|--------------------|----------|--------------------|
| DIAGONAL SN1-230-B | 4042B    | <b>2.190,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-230-B | 4043B    | <b>3.540,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-400-B | 4044B    | <b>3.540,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-230-B | 4045B    | <b>3.740,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-400-B | 4046B    | <b>3.740,-</b> *** |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell              | Art.-Nr. | Preis €            |
|---------------------|----------|--------------------|
| DIAGONAL SN1-230-BT | 4042BT   | <b>2.230,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-230-BT | 4043BT   | <b>3.580,-</b> *** |
| DIAGONAL SN2-400-BT | 4044BT   | <b>3.580,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-230-BT | 4045BT   | <b>3.780,-</b> *** |
| DIAGONAL SN3-400-BT | 4046BT   | <b>3.780,-</b> *** |



#### OPTIONEN SERIE DIAGONAL SN

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für  
Anwender finden Sie auf unserer Website.



## AUTOMATISCHER SCHWERKRAFTSCHNEIDER SERIE AUTOMATIC

- | Automatischer Schlittenhub mit 42 Hüben/Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- | Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- | Robustes Gehäuse und Schlitten aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Leistungsfähiger Motor
- | Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- | Modell AUTOMATIC-Z: mit Zählwerk



### SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

- | Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- | Extrem robust
- | Wartungsfrei
- | Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- | Mit integrierter Betriebsanzeige
- | Hohe Anzahl von Schaltzyklen



Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



### SONDERAUSFERTIGUNG MIT ZÄHLWERK

! Automatische Abschaltung nach der vor-  
eingestellten Anzahl von Schlittenhüben



Mit Zählwerk  
(AUTOMATIC-Z)

### SERIE AUTOMATIC TECHNISCHE DATEN

| Modell          | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|-----------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| AUTOMATIC-400   | 300         | 240 x 220         | 500 x 700 x 650 | 51 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |
| AUTOMATIC-Z-400 | 300         | 240 x 220         | 500 x 700 x 650 | 51 kg        | 0,37 kW  | 400 V    |

### MIT GLATTEM MESSER

| Modell          | Art.-Nr. | Preis €                |
|-----------------|----------|------------------------|
| AUTOMATIC-400   | 4070     | 5.190,- <sup>***</sup> |
| AUTOMATIC-Z-400 | 4074     | 5.690,- <sup>***</sup> |

### MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell            | Art.-Nr. | Preis €                |
|-------------------|----------|------------------------|
| AUTOMATIC-400-T   | 4070T    | 5.230,- <sup>***</sup> |
| AUTOMATIC-Z-400-T | 4074T    | 5.730,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

| Modell            | Art.-Nr. | Preis €                |
|-------------------|----------|------------------------|
| AUTOMATIC-400-B   | 4070B    | 5.230,- <sup>***</sup> |
| AUTOMATIC-Z-400-B | 4074B    | 5.730,- <sup>***</sup> |

### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell             | Art.-Nr. | Preis €                |
|--------------------|----------|------------------------|
| AUTOMATIC-400-BT   | 4070BT   | 5.270,- <sup>***</sup> |
| AUTOMATIC-Z-400-BT | 4074BT   | 5.770,- <sup>***</sup> |



#### OPTIONEN SERIE AUTOMATIC

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für  
Anwender finden Sie auf unserer Website.



## BROTSCHNEIDEMASCHINE MODELL PANIS 250

- | Spezielle Brotschneidemaschine mit gezahntem Messer
- | Zwei Besonderheiten gewährleisten große Schnittfreiheit: Das schräg versetzt zurück laufende Anschlagsschwert und der unter den Schlitten verlagerte Motor
- | Bedienkomfort eines Schrägschneiders durch die leichte Neigung von Schlitten und Messer
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Schlitten, Anschlagsschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Hartverchromtes, langverzahntes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 27 mm
- | Vier Saugfüße sorgen für sicheren Stand
- | Leicht klappbarer Schlitten für mühelose Reinigung der Maschine
- | Leichtlaufrollen am Schlitten zur Unterstützung der Schnittpräzision



Schräg versetzt zurück laufendes Anschlagsschwert für mehr Schnittfreiheit



Motor unter den Schlitten verlagert – ideal für mehr Schnittfreiheit

### MODELL PANIS TECHNISCHE DATEN

| Modell        | Messer Ø/mm | Schnittbereich/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart |
|---------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------|----------|----------|
| PANIS 250-230 | 250         | 230 x 190         | 440 x 610 x 360 | 21 kg        | 0,30 kW  | 230 V    |

#### Mit langverzahntem Messer

| Modell        | Art.-Nr. | Preis €  |
|---------------|----------|----------|
| PANIS 250-230 | 4013     | 1.590,-* |

#### MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

| Modell           | Art.-Nr. | Preis €    |
|------------------|----------|------------|
| PANIS 250-230-BT | 4013BT   | 1.630,-*** |



#### OPTIONEN SERIE PANIS

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh  
Mehr Infos siehe Seite 50/51



#### BITTE SCANNEN

Praktische Infos, Bilder und Videos für Anwender finden Sie auf unserer Website.



# TWISTER PLUS

Früher hatte man ein Gerät für Teige, ein anderes für Cremes, und fürs Aufschlagen von Eiweiß musste ein spezieller Rührer her. Heute gibt es die ADE Planetenrührwerke. Der ADE TwisterPlus kann fast alles. Kneten von Brot- und Pizzateig, Rühren und Vermengen von leichten Massen wie Brandteig und Püree, Aufschlagen von Mayonnaise und Baiser. Ein Multitalent, das zu neuen Kreationen inspiriert.



MASCHINEN FÜR DIE  
LEBENSMITTELVERARBEITUNG

**ADE**

## KÜCHEN-CUTTER SERIE ROTOMAT

- | Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
- | Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- | Perfektes Pürieren von Speisen z. B. in Altenheimen
- | Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
- | Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- | Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
- | Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
- | Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels



ROTOMAT 5



ROTOMAT 9



ROTOMAT 3



Emulsionsmesser  
(z. B. für Mayonnaise)



Gezahnte Messer  
(z. B. für Nüsse,  
Mandeln,  
Zwieback etc.)



Standardmesser  
(im Lieferumfang  
enthalten)



Spezial Pesto-Messer,  
4-flügelig

**SERIE ROTOMAT**

| Modell       | Schüsselinhalt | Passinhalt | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Arbeitsgeschwindigkeit | Stromart | Art.-Nr. | Preis €          |
|--------------|----------------|------------|-----------------|--------------|----------|------------------------|----------|----------|------------------|
| ROTOMAT3-230 | 3 l brutto     | 1,5 l      | 380 x 320 x 270 | 10 kg        | 0,35 kW  | 1.100 – 2.600 U/min    | 230 V    | 4207-3   | <b>930,-**</b>   |
| ROTOMAT5-230 | 5 l brutto     | 3,1 l      | 380 x 320 x 320 | 11 kg        | 0,35 kW  | 1.100 – 2.600 U/min    | 230 V    | 4207-5   | <b>1.150,-**</b> |
| ROTOMAT9-230 | 9 l brutto     | 5,4 l      | 470 x 330 x 400 | 25 kg        | 0,7 kW   | 1.100 – 2.600 U/min    | 230 V    | 4207-9   | <b>1.790,-**</b> |

**SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 3**

| ROTOMAT 3 | Art.-Nr.  | Preis €      |
|-----------|-----------|--------------|
| EMULSION  | H4207-028 | <b>75,-*</b> |
| GEZAHNT   | H4207-029 | <b>75,-*</b> |
| PESTO     | H4207-030 | <b>95,-*</b> |

**SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 5**

| ROTOMAT 5 | Art.-Nr.  | Preis €       |
|-----------|-----------|---------------|
| EMULSION  | H4207-031 | <b>80,-*</b>  |
| GEZAHNT   | H4207-032 | <b>80,-*</b>  |
| PESTO     | H4207-033 | <b>100,-*</b> |

**SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 9**

| ROTOMAT 9 | Art.-Nr.  | Preis €       |
|-----------|-----------|---------------|
| EMULSION  | H4207-034 | <b>85,-*</b>  |
| GEZAHNT   | H4207-035 | <b>85,-*</b>  |
| PESTO     | H4207-036 | <b>105,-*</b> |

## PLANETENRÜHRWERK MODELL TWISTER 7

- | Robustes Modell zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen
- | Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- | Kneten von leichten Teigen
- | Schlagen von Eischnee, Sahne u. ä.
- | Mischen von Füllungen
- | Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- | Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- | Stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik
- | Max. Verarbeitungsmengen mit entsprechendem Werkzeug:  
Teig: ca. 1,5–2 kg (bei ca. 600 g Mehl)  
Eiweiß: ca. 12 Eier  
Sahne: ca. 1 Liter  
Fleischfüllung: ca. 2–3 kg
- | Inklusive Schneebesens, Flachrührer und Knethaken
- | Einfache Reinigung



Rührbesen



Knethaken



Flachrührer

### MODELL TWISTER 7

| Modell        | Schüsselinhalt | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Arbeitsgeschwindigkeit                                   | Stromart | Art.-Nr. | Preis € |
|---------------|----------------|-----------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------|----------|----------|---------|
| TWISTER 7-230 | 6 l brutto     | 470 x 300 x 485 | 22 kg        | 0,27 kW  | Umdrehungen: 45–260 U/min<br>Achsdrehungen: 95–580 U/min | 230 V    | 4215     | 590,-** |



#### OPTIONEN SERIE TWISTER 7

Rührschüssel, Art.-Nr. H4215-029  
Schneebesens, Art.-Nr. H4215-030

Preis € 42,-\*  
Preis € 18,-\*

Knethaken, Art.-Nr. H4215-046  
Flachrührer, Art.-Nr. H4215-024

Preis € 18,-\*  
Preis € 18,-\*

## PLANETENRÜHRWERK SERIE TWISTER PLUS

- | Robuste Maschine zum Rühren, Kneten und Vermengen
- | Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- | Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä.
- | Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä.
- | Luftgekühlter Motor
- | 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- | Rührschüssel mit Schutzgitter
- | Leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebefunktion
- | Einfüllöffnung am Schutzgitter
- | Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel
- | Verarbeitungsmengen TwisterPlus10-230:  
Kneithaken – Teig: ca. 4,5 kg bei 1,5 kg – 3 kg Mehllanteil  
Schneebeisen – Sahne: ca. 3 Liter  
Schneebeisen – Baiser: ca. 500 g – 2.000 g  
Flachrührer – Fleischfüllung: ca. 4 – 5 kg
- | Verarbeitungsmengen TwisterPlus20-230:  
Kneithaken – Teig: ca. 9 kg bei 1,5 kg – 6 kg Mehllanteil  
Schneebeisen – Sahne: ca. 6,5 Liter  
Schneebeisen – Baiser: ca. 1.000 g – 4.000 g  
Flachrührer – Fleischfüllung: ca. 8 – 10 kg
- | Leicht herausnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- | Inkl. Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer



Rührbesen



Kneithaken



Flachrührer

### SERIE TWISTER PLUS

| Modell             | Schüsselinhalt | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Arbeitsgeschwindigkeit | Stromart | Art.-Nr. | Preis €  |
|--------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------------|----------|----------|----------|
| TWISTER PLUS10-230 | 10 l brutto    | 440 x 500 x 630 | 40 kg        | 0,45 kW  | 108 / 195 / 55 U / min | 230 V    | 4216     | 1.490,-* |
| TWISTER PLUS20-230 | 20 l brutto    | 515 x 560 x 770 | 99 kg        | 1,1 kW   | 97 / 220 / 316 U / min | 230 V    | 4217     | 1.990,-* |



#### OPTIONEN TWISTER PLUS10

- Rührschüssel, Art. Nr. H4216-017
- Schneebeisen, Art. Nr. H4216-001
- Kneithaken, Art. Nr. H4216-002
- Flachrührer, Art. Nr. H4216-003

- Preis € 220,-\*
- Preis € 98,-\*
- Preis € 70,-\*
- Preis € 70,-\*

#### OPTIONEN TWISTER PLUS20

- Rührschüssel, Art. Nr. H4217-001
- Schneebeisen, Art. Nr. H4217-005
- Kneithaken, Art. Nr. H4217-004
- Flachrührer, Art. Nr. H4217-003

- Preis € 370,-\*
- Preis € 140,-\*
- Preis € 95,-\*
- Preis € 95,-\*

## STABMIXER UND RÜHRBESEN

MODELL TORNADO20-MS

MODELL TORNADO20-RB

- | Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab (-MS) und Rührbesen (-RB)
- | Stufenloser Drehzahlregler
- | Hohe Maximal-Drehzahl
- | Ergonomische Handhabung
- | Einfacher Austausch der Komponenten möglich

### Ausführung mit Mixstab:

- | Zum Pürieren von Obst und Gemüse, Mixen mit Flüssigkeiten, Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten, Kleinschneiden von Fleisch
- | Austauschbarer Messerkopf
- | Stahlmesser, Mischkopf aus Kunststoff, Stab aus Edelstahl

### Ausführung mit Rührbesen:

- | Zum Emulgieren, Vermischen, Auflockern, Aufschlagen und Rühren



Wandhalterung für TORNADO20



Schüsselhalterung für TORNADO20



TORNADO20-MS



TORNADO20-RB

## MODELL TORNADO20

| Modell           | Verarbeitungsmenge | Länge/mm | Eigengewicht | Leistung | Drehzahl/U/min | Stromart | Art.-Nr. | Preis € |
|------------------|--------------------|----------|--------------|----------|----------------|----------|----------|---------|
| TORNADO20-MS-230 | 20 Liter           | 660      | 2,7 kg       | 0,20 kW  | 1.000 – 12.000 | 230 V    | 4806MS   | 470,-** |
| TORNADO20-RB-230 |                    | 690      | 3,1 kg       | 0,20 kW  | 1.900 – 2.700  | 230 V    | 4806RB   | 610,-** |

## WERKZEUGE MODELL TORNADO20

| Modell |                   | Länge/mm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|-------------------|----------|--------------|----------|---------|
| MSK320 | Mischkopf Ø 94 mm | 320      | 0,7 kg       | Z4802    | 140,-*  |
| RBK350 | Maße 106 x 113 mm | 350      | 1,1 kg       | Z4830    | 250,-*  |

### HINWEIS:

Der Mixstab MSK320 sowie Rührbesen RBK350 kann nur in Verbindung mit dem Basisgerät TORNADO20 genutzt werden.



### OPTIONEN MODELL TORNADO20

- Schüsselhalterung, Art.-Nr. Z4813 Preis € 340,-\*
- Wandhalterung, Art.-Nr. Z4814 Preis € 56,-\*

## STABMIXER UND RÜHRBESEN

MODELL TORNADO-X43-MS

MODELL TORNADO-X43-RB

- | Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab (-MS) und Rührbesen (-RB)
- | Stufenloser Drehzahlregler
- | Hohe Maximal-Drehzahl
- | Ergonomische Handhabung
- | Einfacher Austausch der Komponenten möglich

### Ausführung mit Mixstab:

- | Zum Pürieren von Obst und Gemüse, Mixen mit Flüssigkeiten, Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten, Kleinschneiden von Fleisch
- | Austauschbarer Messerkopf
- | Messer, Mischkopf und Stab aus Edelstahl

### Ausführung mit Rührbesen:

- | Zum Emulgieren, Vermischen, Auflockern, Aufschlagen und Rühren



Wandhalterung für TORNADO-X43



Schüsselhalterung für TORNADO-X43



TORNADO-X43-MS



TORNADO-X43-RB

## MODELL TORNADO-X43

| Modell             | Verarbeitungsmenge | Länge/mm | Eigengewicht | Leistung | Drehzahl/U/min | Stromart | Art.-Nr. | Preis € |
|--------------------|--------------------|----------|--------------|----------|----------------|----------|----------|---------|
| TORNADO-X43-MS-230 | 100 Liter          | 890      | 4,3 kg       | 0,43 kW  | 0 – 14.000     | 230 V    | 4803MS   | 610,-** |
| TORNADO-X43-RB-230 |                    | 760      | 4 kg         | 0,43 kW  | 400 – 1.800    | 230 V    | 4803RB   | 650,-** |

## WERKZEUGE MODELL TORNADO-X43

| Modell |                    | Länge/mm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|--------------------|----------|--------------|----------|---------|
| MSG450 | Mischkopf Ø 100 mm | 450      | 1,5 kg       | Z4811    | 190,-*  |
| RBG385 | Maße 117 x 113 mm  | 385      | 1,2 kg       | Z4840    | 270,-*  |

### HINWEIS:

Der Mixstab MSG450 sowie Rührbesen RBG385 kann nur in Verbindung mit dem Basisgerät TORNADO-X43 genutzt werden.



### OPTIONEN MODELL TORNADO-X43

- Schüsselhalterung, Art.-Nr. Z4813 Preis € 340,-\*
- Wandhalterung, Art.-Nr. Z4814 Preis € 56,-\*

## GEMÜSESCHNEIDER SERIE VITALIS

- | Zeitsparendes Schneiden von Gemüse, Früchten und Mozzarella
- | Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- | Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus nicht rostendem Stahl
- | Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- | Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch Sensor gesteuerte Abschaltautomatik
- | Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (155 x 80 mm) Schneidgut
- | Ein- / Aus-Schalter – IP54
- | Einfacher Scheibenwechsel
- | Lieferung ohne Scheiben
- | Großes Scheiben-Sortiment für jedes Schneidgut



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen



### SERIE VITALIS

| Modell      | Topfgröße/mm/Liter              | Stellfläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Arbeitsgeschwindigkeit | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|-------------|---------------------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------------|----------|----------|-----------|
| VITALIS-230 | 320 x 170 x 195<br>6,5 l brutto | 225 x 255      | 400 x 510 x 790 | 24 kg        | 0,51 kW  | 300 U/min              | 230 V    | 4498     | 1.190,-** |
| VITALIS-400 | 320 x 170 x 195<br>6,5 l brutto | 225 x 255      | 400 x 510 x 790 | 24 kg        | 0,51 kW  | 300 U/min              | 400 V    | 4499     | 1.190,-** |



#### OPTIONEN SERIE VITALIS

Scheiben / Scheibenständer / Auswurfrutsche  
Mehr Infos siehe Seite 54

## GEMÜSESCHNEIDER SERIE VITALIS PRO

- | Zeitsparendes Schneiden von Gemüse, Früchten und Mozzarella
- | Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- | Deckel mit großer Einfüllöffnung (mit Haltesteg)
- | Robuster Bajonett-Deckelverschluss
- | Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus nicht rostendem Stahl
- | Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- | Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch Sensor gesteuerte Abschaltautomatik
- | Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (Ø 192 mm mit Steghalterung) Schneidgut
- | Ein- / Aus-Schalter – IP54
- | Einfache Reinigung durch leicht abnehmbaren Deckel
- | Einfacher Scheibenwechsel
- | Lieferung ohne Scheiben
- | Großes Scheiben-Sortiment für jedes Schneidgut



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen



Große Einfüllöffnung

### SERIE VITALIS

| Modell          | Topfgröße/mm/Liter              | Stellfläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Arbeitsgeschwindigkeit | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|-----------------|---------------------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------------|----------|----------|-----------|
| VITALIS-PRO-230 | 320 x 170 x 195<br>6,5 l brutto | 225 x 255      | 460 x 592 x 915 | 20 kg        | 0,51 kW  | 300 U/min              | 230 V    | 4496     | 1.790,-** |
| VITALIS-PRO-400 | 320 x 170 x 195<br>6,5 l brutto | 225 x 25       | 460 x 592 x 915 | 20 kg        | 0,51 kW  | 300 U/min              | 400 V    | 4497     | 1.790,-** |



#### OPTIONEN SERIE VITALIS PRO

Scheiben / Scheibenständer / Auswurfrutsche  
Mehr Infos siehe Seite 54

## REIBE MODELL GRATTA

- | Perfekte Reibe für Käse, Schokolade, trockenes Brot etc.
- | Zum Einsatz z. B. in Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsverpflegungen, Bäckereien und Cateringbetrieben
- | Gehäuse aus Aluminium
- | Reibetrommel aus Edelstahl mit unzähligen scharfen Reibeklingen
- | Leiser Trommellauf durch Styropor geschützten Trommelkern
- | Motorblock mit Lüfterklappen aus Aluminium mit seitlichen Edelstahlkappen
- | Mit elektronischer Motorbremse
- | Großer Einfüllschacht, 140 x 80 mm, mit Sensor gesteuerter Abschaltautomatik
- | Auffangschale aus Edelstahl, Ø 200 mm, Höhe 80 mm



Reibetrommel mit großer Öffnung



### MODELL GRATTA

| Modell     | Kapazität bis zu | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis € |
|------------|------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|---------|
| GRATTA-230 | 70 kg            | 420 x 320 x 440 | 20 kg        | 0,74 kW  | 230 V    | 4810     | 750,-** |

# FL82-COOL

Ob der Hamburger nun in Hamburg oder den USA erfunden wurde, konnte bis heute nicht zweifelsfrei geklärt werden. Sicher ist: Er schmeckt phantastisch. Seine Herstellung stellt allerdings hohe Ansprüche an die Einhaltung der Kühlkette. Kein Problem für den ADE Fleischwolf FL82-Cool, dank Pattymaker-Aufsatz und integrierter Kühlung.



## MASCHINEN FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

## FLEISCHWOLF SERIE FLC

- | Maschinengehäuse, Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl
- | Zweiteiliger Schneidsatz bestehend aus Messer und Lochscheibe
- | Inkl. zwei Messern und zwei Lochscheiben (Loch-Ø 4,5 mm und 6 mm)
- | Robuster Motor mit geräuscharmen Lauf
- | Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne
- | Inklusive Nachstopfer aus massivem Kunststoff
- | Inklusive Wursttülle aus Kunststoff (FLC70: Auslass Ø 12 mm, FLC82: Auslass Ø 15 mm)



Edelstahl-Schneidsatz

### SERIE FLC

| Modell    | Lochscheiben/Ø mm | Kapazität bis <sup>1</sup> | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €             |
|-----------|-------------------|----------------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|---------------------|
| FLC70-230 | 70                | 120 kg                     | 245 x 415 x 500 | 26 kg        | 0,55 kW  | 230 V    | 4325     | 690,- <sup>**</sup> |
| FLC82-230 | 82                | 220 kg                     | 255 x 440 x 520 | 32,5 kg      | 0,9 kW   | 230 V    | 4326     | 890,- <sup>**</sup> |

<sup>1</sup> = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



**OPTIONEN SERIE FLC**  
Auffangschale/Lochscheiben  
Mehr Infos siehe Seite 52

## FLEISCHWOLF SERIE FL-E

- | Gehäuse und Einfüllschale aus rostfreiem Edelstahl
- | Schneidsätze:  
Modell FL-E-800: 2-teilig – Messer, Lochscheibe (standardmäßig 4,5 mm) und Schnecke aus Aluguss  
Modell FL-E-1200 / 2200: 3-teilig – wie oben, zusätzlich mit Vorschneider und Schnecke aus Edelstahl
- | Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne
- | Inklusive Nachstopfer
- | Inklusive Auffangschale für FL-E-1200 und FL-E-2200



FL-E-1200



FL-E-800-230

Modelle FL-E-1200 und FL-E-2200  
inklusive Auffangschale

### SERIE FL-E

| Modell        | Lochscheiben/Ø mm | Kapazität bis <sup>1</sup> | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €                      |
|---------------|-------------------|----------------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|------------------------------|
| FL-E-800-230  | 62                | 8 kg                       | 325 x 270 x 330 | 12 kg        | 0,4 kW   | 230 V    | 4318     | <b>630,-</b> <sup>**</sup>   |
| FL-E-1200-230 | 70                | 120 kg                     | 230 x 400 x 385 | 27 kg        | 0,8 kW   | 230 V    | 4321     | <b>1.150,-</b> <sup>**</sup> |
| FL-E-1200-400 | 70                | 120 kg                     | 230 x 400 x 385 | 27 kg        | 0,8 kW   | 400 V    | 4319     | <b>1.150,-</b> <sup>**</sup> |
| FL-E-2200-400 | 82                | 220 kg                     | 240 x 450 x 390 | 36 kg        | 1,1 kW   | 400 V    | 4320     | <b>1.450,-</b> <sup>**</sup> |

<sup>1</sup> = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



**OPTIONEN SERIE FL-E**  
Auffangschale/Lochscheiben  
Mehr Infos siehe Seite 52

## FLEISCHWOLF SERIE FL-N

- | Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- | Mit 5-teiligem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (standardmäßig 3 und 7,8 mm)
- | Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf
- | Leichter Ausbau von Zylinder, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- | Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- | Inklusive Ausziehklau für FL98N
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet



Unger-Schneidsatz

### SERIE FL-N

| Modell    | Lochscheiben/Ø mm | Kapazität bis <sup>1</sup> | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|-----------|-------------------|----------------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| FL82N-400 | 82                | 300 kg                     | 290 x 425 x 490 | 40 kg        | 1,2 kW   | 400 V    | 4314     | 2.490,-** |
| FL98N-400 | 98                | 500 kg                     | 290 x 505 x 505 | 53 kg        | 1,85 kW  | 400 V    | 4315     | 3.690,-** |

<sup>1</sup> = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



**OPTIONEN SERIE FL-N**  
Lochscheiben  
Mehr Infos siehe Seite 53

## FLEISCHWOLF MIT KÜHLUNG UND PATTYMAKER-AUFSATZ

### MODELL FL82-COOL

- | Inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys
- | Variabler Vorsatz zur Herstellung von Pattys zwischen 100 g und 170 g
- | Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- | Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- | Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- | Mit 3-teiligem Enterprise-Schneidsatz: Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe (standardmäßig 3,5 mm)
- | Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Pattymaker-Modus
- | Leichter Ausbau von Zylinder, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- | Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- | Inklusive Ausziehklaue
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet



Pattymaker-Aufsatz



Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

### MODELL FL82-COOL

| Modell        | Lochscheiben/Ø mm | Kapazität bis <sup>1</sup> | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €               |
|---------------|-------------------|----------------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------------------|
| FL82-COOL-400 | 82                | 280 kg                     | 270 x 410 x 545 | 43 kg        | 1,1 kW   | 400 V    | 4327     | 4.300,- <sup>**</sup> |

<sup>1</sup> = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



#### OPTIONEN MODELL FL82-COOL

Lochscheiben

Mehr Infos siehe Seite 53

## TISCHCUTTER SERIE TONDO5

- | Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- | Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen und kleinere Fleischereien dank kompakter Abmessungen und robuster Bauweise
- | Luftgekühlter Motor mit thermischem Schutz
- | Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- | Einfache und schnelle Reinigung
- | Alle mit Lebensmittel in Kontakt tretenden Teile sind ohne Werkzeuge demontierbar
- | Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium
- | Schüssel aus Edelstahl
- | Inkl. zwei Sichelmessern aus Edelstahl
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet



### SERIE TONDOS

| Modell     | Inhalt/Kapazität | Schüssel-Drehzahl | Messerwellen-Drehzahl | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|------------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| TONDO5-230 | 5 Liter/15 kg    | 16 U/Min.         | 1.380 U/Min.          | 686 x 445 x 403 | 38 kg        | 0,375 kW | 230 V    | 4116     | 3.590,-** |
| TONDO5-400 | 5 Liter/15 kg    | 16 U/Min.         | 1.380 U/Min.          | 686 x 445 x 403 | 38 kg        | 0,375 kW | 400 V    | 4117     | 3.690,-** |

## TISCHCUTTER SERIE TONDO12

- | Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- | Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Fleischereien etc.
- | Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- | Einfache Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz
- | Gehäuse komplett aus Edelstahl
- | Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- | Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- | Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff
- | Inkl. drei Sichelmessern aus Edelstahl
- | Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet



Schnelle und einfache Demontage von Messer, Schüssel und Deckel für eine gründliche Reinigung



### SERIE TONDO12

| Modell      | Inhalt   | Schüssel-Drehzahl | Messerwellen-Drehzahl | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|-------------|----------|-------------------|-----------------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| TONDO12-230 | 12 Liter | 14 U/Min.         | 1.440 U/Min.          | 902 x 680 x 508 | 71 kg        | 0,75 kW  | 230 V    | 4121     | 4.890,-** |
| TONDO12-400 | 12 Liter | 14 U/Min.         | 1.440 U/Min.          | 902 x 680 x 508 | 71 kg        | 0,75 kW  | 400 V    | 4122     | 4.790,-** |

## FLEISCHMÜRBER MODELL STEAKONOM

- | Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- | Einfache Bedienung und Reinigung (inkl. Stielbürste)
- | Mürbt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes
- | Inkl. STEAKONOM-Einsatz:  
Zwei Mürbewalzen mit Edelstahl-Klingen
- | Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm
- | Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich



STEAKONOM-Einsatz:  
Zwei Mürbewalzen mit  
Edelstahl-Klingen



SCHNEIDFIX-Einsatz: Der Streifenschneider kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

### MODELL STEAKONOM

| Modell        | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|---------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| STEAKONOM-230 | 440 x 220 x 465 | 16 kg        | 0,18 kW  | 230 V    | 3401     | 1.790,-** |

### OPTIONALES ZUBEHÖR

| Modell                                                                                               | Art.-Nr. | Preis €  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| EINSATZ STREIFENSCHNEIDER SCHNEIDFIX bestehend aus Messerwalze und Andruckrolle, Streifenbreite 4 mm | 3501     | 1.075,-* |



#### OPTIONEN SERIE STEAKONOM

Ersatz-Einsatz STEAKONOM

Art.-Nr. E3402-0071 Preis € 875,-\*

## STREIFENSCHNEIDER MODELL SCHNEIDFIX

- | Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- | Einfache Bedienung und Reinigung (inkl. Stielbürste)
- | Zerkleinert Fleisch, Wurst und Käse
- | Ideal zur Zubereitung von Salaten und Delikatessen
- | Inkl. SCHNEIDFIX-Einsatz:  
Mit Messerwalze mit Edelstahl-Klingen und Andruckrolle aus Kunststoff
- | Für Stücke bis zu 150 x 20 mm, Streifenbreite: 4 mm
- | Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich



SCHNEIDFIX-Einsatz:  
Messerwalze und Andruckrolle



STEAKONOM-Einsatz: Der Fleischmürber kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

### MODELL SCHNEIDFIX

| Modell         | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|----------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| SCHNEIDFIX-230 | 440 x 220 x 465 | 16 kg        | 0,18 kW  | 230 V    | 3405     | 2.190,-** |

### OPTIONALES ZUBEHÖR

| Modell                                                         | Art.-Nr.   | Preis € |
|----------------------------------------------------------------|------------|---------|
| EINSATZ FLEISCHMÜRBER STEAKONOM bestehend aus zwei Mürbewalzen | E3402-0071 | 875,-*  |



#### OPTIONEN SERIE SCHNEIDFIX

Ersatz-Einsatz SCHNEIDFIX

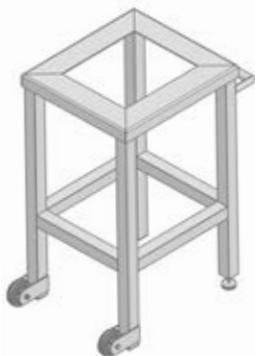
Art.-Nr. 3501 Preis € 1.075,-\*

## FLEISCH- UND KNOCHENBANDSÄGE SERIE ROBUSTA

- | Außengehäuse und Säge Tisch aus rostfreiem Edelstahl, Schalter IP55, Schaltkasten IP56
- | Leistungsstarker, geräuscharmer Motor
- | Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt
- | Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
- | Serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Optional: Nirosta-Untertisch (stationär oder fahrbar), Höhe: jeweils 760 mm, Eigengewicht: ca. 10 kg



Nirosta-Untertisch stationär



Nirosta-Untertisch fahrbar

### SERIE ROBUSTA

| Modell      | Schnittbereich/mm | Bandlänge/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Leistung | Stromart | Art.-Nr. | Preis €   |
|-------------|-------------------|--------------|-----------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|
| ROBUSTA-230 | 195 x 227         | 1.700        | 545 x 510 x 816 | 45 kg        | 0,75 kW  | 230 V    | 4317     | 3.200,-** |
| ROBUSTA-400 | 195 x 227         | 1.700        | 545 x 510 x 816 | 45 kg        | 0,75 kW  | 400 V    | 4316     | 3.200,-** |



#### OPTIONEN SERIE ROBUSTA

Sägeblatt 1.700 x 16 mm,  
Mindestabnahme 1 VPE = 3 Stck. Sägeblätter  
Art. Nr. H4316-0012 **Preis pro VPE € 72,-\***

Untertisch  
stationär, Art. Nr. Z2231 **Preis € 695,-\***  
fahrbar, Art. Nr. Z2232 **Preis € 795,-\***

# TELLER STAPLER

Kluge Ideen ziehen sich wie ein roter Faden durch unsere Geschichte. So auch bei den Tellerstapler-Systemen von ADE. Gut vorbereitet halten unsere Tischmodelle bis zu 48 große, kleine, runde oder eckige Teller sicher bereit. Tischen Sie groß auf, sind die fahrbaren Tellerwagen die richtige Wahl, klappbar und nach dem Galadiner schnell verstaut.



## GERÄTE

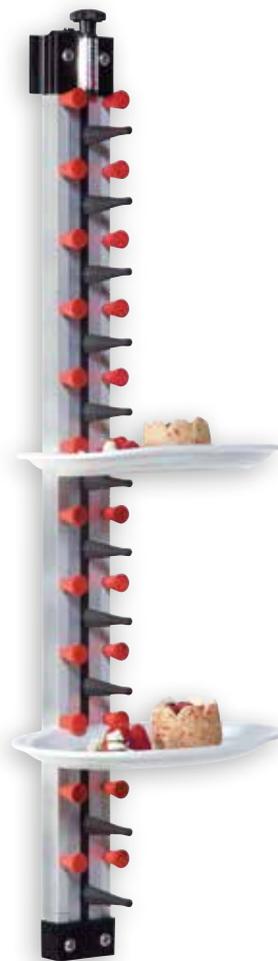
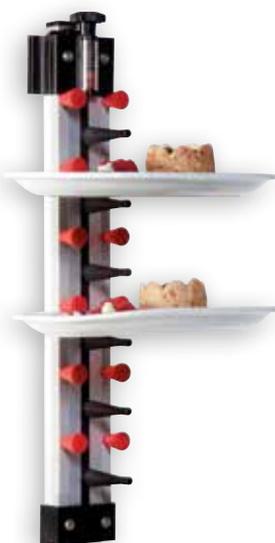
## TELLERSTAPELSYSTEM WANDMODELL – SERIE WM

- | Weltweit einzigartiges Tellerstapelssystem
- | Besonders geeignet für kleine Küchen, Ausgabetheken von Cafeterias etc.
- | Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- | Platz- und zeitsparendes Stapeln von mehreren Tellern
- | Einfache Anpassung an die Tellerhöhe nur mit Hilfe einer Stellschraube
- | Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste



**AN ALLEN  
MODELLEN**

Verstellschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen



Wandmodelle: WM6, WM12 WM9, (v. l. n. r.)



### SERIE WM

| Modell | Teller | Höhe/cm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|--------|---------|--------------|----------|---------|
| WM6    | 6      | 57      | 1 kg         | 4639     | 130,-*  |
| WM9    | 9      | 77      | 1,5 kg       | 4640     | 135,-*  |
| WM12   | 12     | 99      | 1,9 kg       | 4641     | 165,-*  |

## TELLERSTAPELSYSTEM TISCHMODELL – SERIE TM

- | Weltweit einzigartiges Tellerstapelsystem
- | Standardmäßig mit Griff und Öse (z. B. zum Aufhängen in Kühlzellen oder auf Schiffen)
- | Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche
- | Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- | Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe der Verstellerschrauben einzeln einstellbar
- | Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste



AN ALLEN  
MODELLEN

Verstellerschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen für jede der vier Seiten



Tischmodelle: TM12, TM24, TM48, TM36, (v. l. n. r.)

### SERIE TM

| Modell | Teller | Höhe/cm | Standfläche/cm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|--------|---------|----------------|--------------|----------|---------|
| TM12   | 12     | 49      | 48 x 48        | 2,5 kg       | 4638     | 190,-*  |
| TM24   | 24     | 73      | 48 x 48        | 3,9 kg       | 4637     | 340,-*  |
| TM36   | 36     | 93      | 48 x 48        | 5,2 kg       | 4636     | 370,-*  |
| TM48   | 48     | 117     | 48 x 48        | 6,4 kg       | 4635     | 530,-*  |

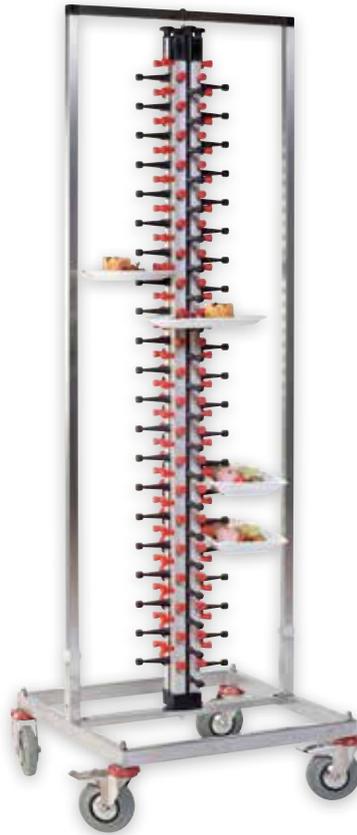


#### OPTIONEN SERIE TM

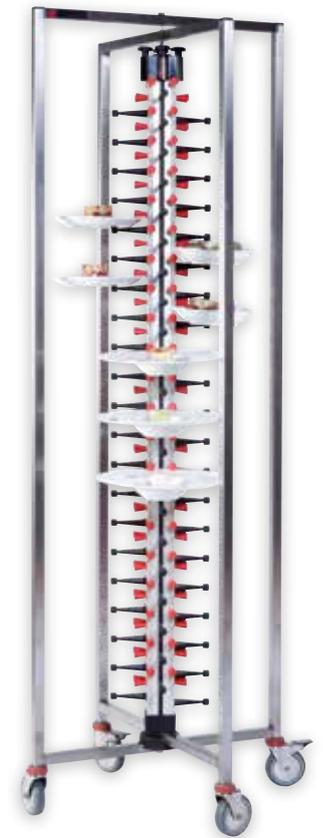
Wandstütze / Rädersatz / Tragegriff  
Mehr Infos siehe Seite 55

## TELLERSTAPELSYSTEM FAHRBARE TELLERWAGEN – SERIE PM

- | Weltweit einzigartiges Tellerstapelssystem
- | Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche
- | Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- | Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe der Verstellschrauben einzeln einstellbar
- | Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste
- | Durch die Rollen einfacher Standortwechsel möglich, z. B. vom Kühlraum bzw. Hotbox zum späteren Servieren
- | Alle Modelle mit Gestell und Laufrollen (davon zwei feststellbar) aus rostfreiem Stahl
- | Fahrbare Tellerwagen der Modellreihe Z schnell und platzsparend zusammenklappbar
- | Die zusammenklappbaren Modelle sind speziell für die Vermietung, Cateringbetriebe sowie bei wenig vorhandenem Platz der Lagerung konstruiert



Tellerwagen PM84STA, starre Ausführung



Tellerwagen PM84Z, zusammenklappbar



Modell PM84Z: einfach demontierbar und Säule herausnehmbar, platzsparend zusammenklappbar

### SERIE PM

| Modell  | Teller | Höhe/cm | Standfläche/cm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|---------|--------|---------|----------------|--------------|----------|---------|
| PM48Z   | 48     | 127     | 65 x 65        | 14 kg        | 4634     | 790,-*  |
| PM60Z   | 60     | 149     | 65 x 65        | 15 kg        | 4643     | 850,-*  |
| PM84Z   | 84     | 189     | 65 x 65        | 20 kg        | 4632     | 910,-*  |
| PM84STA | 84     | 185     | 60 x 60        | 28 kg        | 4630     | 910,-*  |



#### OPTIONEN SERIE PM

Schutzhüllen / Thermohüllen / Servierbrettstützen  
Mehr Infos siehe Seite 55

## TELLERSTAPELSYSTEM FAHRBARE TELLERWAGEN – SERIE PM-DUO

- | Weltweit einzigartiges Tellerstapelsystem
- | Besonders große Anzahl von Tellern auf kleiner Fläche stapelbar
- | Ideal für Hotellerie und Cateringbetriebe z. B. zur Vorbereitung von Banketten, Hochzeiten etc.
- | Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- | Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe der Verstellschrauben einzeln einstellbar
- | Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste
- | Durch die Rollen einfacher Standortwechsel möglich, z. B. vom Kühlraum bzw. Hotbox zum späteren Servieren
- | Alle Modelle mit Gestell und Laufrollen (davon zwei feststellbar) aus rostfreiem Stahl



**AN ALLEN  
MODELLEN**

Verstellschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen für jede der vier Seiten



**FÜR SERIE PM UND  
PM-DUO ERHÄLTlich:**  
Schutzhüllen und Thermohüllen

### SERIE PM-DUO

| Modell   | Teller | Höhe/cm | Standfläche/cm | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €  |
|----------|--------|---------|----------------|--------------|----------|----------|
| PM96DUO  | 96     | 138     | 120 x 60       | 24 kg        | 4628     | 1.090,-* |
| PM120DUO | 120    | 158     | 120 x 60       | 26 kg        | 4627     | 1.290,-* |
| PM168DUO | 168    | 186     | 120 x 60       | 32 kg        | 4633     | 1.440,-* |



#### OPTIONEN SERIE PM-DUO

Schutzhüllen/Thermohüllen

Mehr Infos siehe Seite 55

## INSEKTENVERNICHTER MODELL IK2138A

- | Pflegeleichtes Gehäuse in Aluminiumausführung mit einem Wirkungsbereich bis zu 150 m<sup>2</sup> (IP44)
- | Effizientes Hochspannungs-Innengitter
- | Kein Zersplittern der Insekten nach Kontakt mit dem Innengitter
- | Die herausnehmbare Auffangschale verhindert das Herabfallen der Insekten auf Boden oder Lebensmittel
- | Einfacher Austausch der Leuchtstoffröhren



### MODELL IK2138A

| Modell  | Wirkungsbereich/m <sup>2</sup> | Leuchtstoffröhren | Maße/mm         | Eigengewicht | Ausgangsspannung | Stromart | Art.-Nr. | Preis € |
|---------|--------------------------------|-------------------|-----------------|--------------|------------------|----------|----------|---------|
| IK2138A | bis zu 150                     | 2 x 15 W          | 510 x 120 x 385 | 7,4 kg       | 5000 V           | 230 V    | 2632     | 225,-** |



#### OPTIONEN SERIE IK2138A

Ersatzlampe, Art. Nr. H2632-001 Preis € 22,-\*

# ZUBEHÖR

Viele denken, Teflon wäre eine Erfindung aus der Raumfahrt. Dabei war es ein Zufallsfund eines experimentierfreudigen Chemikers. Der entdeckte schon 1938, dass an Teflon nichts anhaftet. Deshalb ist es kein Zufall, dass wir glatte und langverzahnte Messer für ADE Aufschnittmaschinen in teflonbeschichteter Ausführung anbieten – und viele andere nützliche Ergänzungen zum aktuellen Sortiment.



## ZUBEHÖR

**KREISMESSER** FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, GLATT

| Modell                                              | Messer Ø/mm | Art.-Nr.  | Preis €       |
|-----------------------------------------------------|-------------|-----------|---------------|
| SNACK 220                                           | 220         | H4012-010 | <b>65,-*</b>  |
| GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V | 250         | H4090-014 | <b>70,-*</b>  |
| JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250                   | 250         | H4020-011 | <b>165,-*</b> |
| HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V             | 300         | H4090-019 | <b>105,-*</b> |
| GLORIA 300, JUWEL2K                                 | 300         | H4097-005 | <b>220,-*</b> |
| JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC                    | 300         | H4050-030 | <b>220,-*</b> |
| JUWEL 3, DIAGONAL SN3                               | 350         | H4064-002 | <b>260,-*</b> |
| PROSCIUTTO 300                                      | 300         | H4002-001 | <b>230,-*</b> |
| PROSCIUTTO 330                                      | 330         | H4003-002 | <b>270,-*</b> |
| PROSCIUTTO 370                                      | 370         | H4004-001 | <b>370,-*</b> |



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl

**KREISMESSER** FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, GLATT, TEFLONBESCHICHTUNG

| Modell                                              | Messer Ø/mm | Art.-Nr.   | Preis €       |
|-----------------------------------------------------|-------------|------------|---------------|
| GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V | 250         | H4090-0141 | <b>100,-*</b> |
| JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250                   | 250         | H4020-0111 | <b>200,-*</b> |
| HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V             | 300         | H4090-0191 | <b>140,-*</b> |
| GLORIA 300, JUWEL2K                                 | 300         | H4097-0051 | <b>255,-*</b> |
| JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC                    | 300         | H4050-0301 | <b>255,-*</b> |
| JUWEL 3, DIAGONAL SN3                               | 350         | H4064-0021 | <b>295,-*</b> |



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl

**MESSERABNEHMVORRICHTUNG**

- I Zum sicheren Ein- und Ausbau von Kreismessern verschiedener ADE Aufschnittmaschinen
- I Zusätzlicher Schutz vor Schnittverletzungen und für das Messer
- I Einfaches Verschrauben der Abnehmvorrichtung mit dem Messer
- I Aus gehärtetem Kunststoff



| Durchmesser / mm | Art.-Nr.  | Preis €      |
|------------------|-----------|--------------|
| 250              | H4020-051 | <b>55,-*</b> |
| 275/300          | H4050-106 | <b>55,-*</b> |
| 350              | H4064-001 | <b>55,-*</b> |

**KREISMESSER** FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, LANGVERZAHNT

| Modell                                              | Messer Ø/mm | Art.-Nr.  | Preis €       |
|-----------------------------------------------------|-------------|-----------|---------------|
| GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V | 250         | H4090-021 | <b>85,-*</b>  |
| JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250                   | 250         | H4020-012 | <b>195,-*</b> |
| PANIS 250                                           | 250         | H4013-001 | <b>195,-*</b> |
| HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V             | 300         | H4090-022 | <b>135,-*</b> |
| GLORIA 300, JUWEL2K                                 | 300         | H4097-008 | <b>245,-*</b> |
| JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC                    | 300         | H4050-031 | <b>245,-*</b> |
| JUWEL 3, DIAGONAL SN3                               | 350         | H4064-007 | <b>295,-*</b> |

**KREISMESSER** FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, LANGVERZAHNT, TEFLONBESCHICHTUNG

| Modell                                              | Messer Ø/mm | Art.-Nr.   | Preis €       |
|-----------------------------------------------------|-------------|------------|---------------|
| GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V | 250         | H4090-0211 | <b>120,-*</b> |
| JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250                   | 250         | H4020-0121 | <b>230,-*</b> |
| PANIS 250                                           | 250         | H4013-0011 | <b>230,-*</b> |
| HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V             | 300         | H4090-0221 | <b>170,-*</b> |
| GLORIA 300, JUWEL2K                                 | 300         | H4097-0081 | <b>280,-*</b> |
| JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC                    | 300         | H4050-0311 | <b>280,-*</b> |
| JUWEL 3, DIAGONAL SN3                               | 350         | H4064-0071 | <b>330,-*</b> |



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl

**SCHNITTSCHUTZHANDSCHUH**

- | Textiler Schnittschutzhandschuh für optimale Bewegungsfreiheit
- | Schützt die Hand optimal beim Messerausbau, z. B. zur Messerreinigung, zum Messerwechsel und ähnlichen Arbeiten
- | Höchste Schnittschutzstufe 5
- | Lieferumfang: 1 Handschuh



| Größe                            | Art.-Nr. | Preis €      |
|----------------------------------|----------|--------------|
| Schnittschutzhandschuh, Größe M  | T6113    | <b>30,-*</b> |
| Schnittschutzhandschuh, Größe XL | T6114    | <b>30,-*</b> |

## ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE SERIEN FLC UND FL-E

### MODELL FLC70

| Bezeichnung          | Art.-Nr.   | Preis € |
|----------------------|------------|---------|
| KREUZMESSER          | H4325-007  | 25,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM   | H4325-0083 | 29,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM | H4325-008  | 29,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM   | H4325-0081 | 29,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM | H4325-0082 | 29,-*   |

### MODELL FLC82

| Bezeichnung          | Art.-Nr.   | Preis € |
|----------------------|------------|---------|
| KREUZMESSER          | H4326-007  | 28,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM   | H4326-0083 | 35,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM | H4326-008  | 35,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM   | H4326-0081 | 35,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM | H4326-0082 | 35,-*   |



Kreuzmesser FLC

3-teiliger Schneidsatz FLC



Einfülltülle FLC



Auffangschale FLC/FL-E

### MODELL FL-E-800

| Bezeichnung               | Art.-Nr.  | Preis € |
|---------------------------|-----------|---------|
| KREUZMESSER               | H4318-001 | 20,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4318-002 | 39,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX | H4318-004 | 39,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4318-003 | 39,-*   |

### MODELL FL-E-1200

| Bezeichnung               | Art.-Nr.   | Preis € |
|---------------------------|------------|---------|
| VORSCHNEIDER              | H4319-009  | 59,-*   |
| KREUZMESSER               | H4319-007  | 49,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4319-001  | 69,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX | H4319-008  | 49,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX   | H4319-012  | 49,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4319-002  | 49,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX | H4319-010  | 49,-*   |
| DISTANZRING Ø 15 MM INOX  | H4319-0071 | 45,-*   |

### MODELL FL-E-2200

| Bezeichnung               | Art.-Nr.   | Preis € |
|---------------------------|------------|---------|
| VORSCHNEIDER              | H4320-008  | 63,-*   |
| KREUZMESSER               | H4320-007  | 49,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4320-001  | 69,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX | H4320-006  | 55,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4320-002  | 55,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX | H4305-028  | 58,-*   |
| DISTANZRING Ø 18 MM INOX  | H4320-0071 | 45,-*   |

### MODELLE FLC UND FL-E

| Bezeichnung   | Art.-Nr.  | Preis € |
|---------------|-----------|---------|
| AUFFANGSCHALE | H4319-016 | 33,-*   |

## ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE FL-N UND FL-COOL

### MODELL FL 82N

| Bezeichnung               | Art.-Nr.   | Preis € |
|---------------------------|------------|---------|
| VORSCHNEIDER INOX         | H4305-0091 | 69,-*   |
| KREUZMESSER               | H4305-008  | 45,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX   | H4305-029  | 79,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4305-027  | 73,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX   | H4305-030  | 65,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX   | H4305-031  | 58,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4305-032  | 58,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX | H4305-028  | 58,-*   |
| DISTANZRING Ø 18 MM INOX  | H4305-026  | 95,-*   |

### MODELL FL 82 -COOL

| Bezeichnung               | Art.-Nr.  | Preis € |
|---------------------------|-----------|---------|
| VORSCHNEIDER INOX         | H4327-001 | 95,-*   |
| KREUZMESSER               | H4327-002 | 75,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX   | H4305-029 | 79,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4305-027 | 73,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX   | H4305-030 | 65,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX   | H4305-031 | 58,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4305-032 | 58,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX | H4305-028 | 58,-*   |
| DISTANZRING Ø 18 MM INOX  | H4305-026 | 95,-*   |

### MODELL FL 98N

| Bezeichnung               | Art.-Nr.   | Preis € |
|---------------------------|------------|---------|
| VORSCHNEIDER INOX         | H4306-0161 | 86,-*   |
| KREUZMESSER               | H4306-015  | 60,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX   | H4306-0091 | 103,-*  |
| LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX   | H4306-0101 | 78,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX   | H4306-0111 | 73,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX   | H4306-0121 | 71,-*   |
| LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX   | H4306-0231 | 71,-*   |
| LOCHSCHEIBE 7 Ø,8 MM INOX | H4306-0131 | 71,-*   |



Vorschneider FL

Kreuzmesser FL



Unger-Schneidsatz

## ZUBEHÖR FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS UND VITALIS PRO

| Modell | Schnitthöhe/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------|----------|---------|
| A1     | 1              | Z4551    | 75,-*   |
| A2     | 2              | Z4552    | 75,-*   |
| A3     | 3              | Z4553    | 65,-*   |
| A8     | 8              | Z4558    | 60,-*   |
| A10    | 10             | Z4560    | 60,-*   |

| Modell | Schnitthöhe/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------|----------|---------|
| A5     | 5              | Z4555    | 65,-*   |

| Modell | Schnitthöhe/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------|----------|---------|
| A2W    | 2              | Z4582    | 175,-*  |
| A3W    | 3              | Z4583    | 175,-*  |

| Modell     | Schnittbreite/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|------------|------------------|----------|---------|
| F2,5 X 2,5 | 2,5 x 2,5        | 21000860 | 175,-*  |
| F4X4       | 4 x 4            | Z4568    | 115,-*  |
| F6X6       | 6 x 6            | Z4569    | 115,-*  |
| F8X8       | 8 x 8            | Z4570    | 115,-*  |
| F10X10     | 10 x 10          | Z4571    | 115,-*  |

| Modell | Reibedurchmesser/mm  | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------------|----------|---------|
| S2     | 2                    | Z4561    | 85,-*   |
| S3     | 3                    | Z4562    | 85,-*   |
| S4     | 4                    | Z4563    | 85,-*   |
| S7     | 7                    | Z4565    | 85,-*   |
| S8     | 8                    | Z4559    | 95,-*   |
| S9     | 9                    | Z4564    | 95,-*   |
| S-VG   | Raspelscheibe, ca. 2 | Z4566    | 75,-*   |

| Modell          | Art.-Nr.   | Preis € |
|-----------------|------------|---------|
| SCHEIBENSTÄNDER | H4501-0621 | 25,-*   |
| AUSWURFRUTSCHE  | H4498-002  | 65,-*   |

### WÜRFELGATTER FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS

| Modell | Würfelgröße/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------|----------|---------|
| C8X8   | 8x8            | Z4573    | 135,-*  |
| C10X10 | 10x10          | Z4574    | 115,-*  |
| C20X20 | 20x20          | Z4575    | 105,-*  |

### SCHNEIDESCHEIBEN

FÜR GLATTEN SCHEIBENSCHNITT – SERIE A

| Für fast alle Obst- und Gemüsearten

### SCHNEIDESCHEIBE MIT SICHELMESSER – A5

| Für sauberen Schnitt bei sensiblem Obst und Gemüse wie Tomaten, Orangen, Ananas etc.

### SCHNEIDESCHEIBEN

FÜR WELLEN- UND BUNTSCHNITT – SERIE AW

| Für Rote Beete, Möhren, Kartoffeln etc.

### JULIENNESCHEIBEN – SERIE F

| Für Möhren, Sellerie, Rüben, Gurken, Kohlrabi, Kürbisse etc.

### REIBESCHEIBEN – SERIE S

| Für Äpfel, Möhren, Schokolade, Käse etc.

| Schnittstärke wahlweise 2/3/4/7 mm

| Spezialmesser S-VG, Raspelscheibe, Ø ca. 2 mm, für: Parmesan, Nüsse, Zwieback, Kartoffeln etc.

| Spezialscheibe S8 (8 mm) für Röstis

| Spezialscheibe S9 (9 mm) für Mozzarella

### WÜRFEL-GATTER – SERIE C

Nur in Verbindung mit einer A-Scheibe einsetzbar

| Für Äpfel, Kartoffeln, Möhren, Sellerie etc.

| Schnittstärke wahlweise 8x8 / 10x10 / 20x20 mm



### WÜRFELGATTER FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS PRO

| Modell | Würfelgröße/mm | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|----------------|----------|---------|
| C8X8   | 8x8            | Z4540    | 285,-*  |
| C10X10 | 10x10          | Z4541    | 255,-*  |
| C20X20 | 20x20          | Z4542    | 215,-*  |

## ZUBEHÖR FÜR TELLERSTAPELSYSTEME PM, PM-DUO UND TM

| Für Serie | Modell  | Artikelbezeichnung                   | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|---------|--------------------------------------|----------|---------|
| PM84STA   | DBS     | 1 Satz Servierbrettstützen = 2 Stück | Z4630    | 410,-*  |
| PM        | BH84STA | Schutzhülle für PM84STA              | Z4631    | 240,-*  |
| PM        | BH84Z   | Schutzhülle für PM84Z                | Z4642    | 240,-*  |
| PM        | BH60Z   | Schutzhülle für PM60Z                | Z4643    | 240,-*  |
| PM        | BH48Z   | Schutzhülle für PM48Z                | Z4644    | 220,-*  |
| PM        | TH84STA | Thermohülle für PM84STA              | Z4648    | 395,-*  |
| PM        | TH84Z   | Thermohülle für PM84Z                | Z4627    | 395,-*  |
| PM        | TH60Z   | Thermohülle für PM60Z                | Z4650    | 395,-*  |

| Für Serie | Modell   | Artikelbezeichnung       | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|----------|--------------------------|----------|---------|
| PM-DUO    | BH168DUO | Schutzhülle für PM168DUO | Z4646    | 350,-*  |
| PM-DUO    | BH120DUO | Schutzhülle für PM120DUO | Z4645    | 350,-*  |
| PM-DUO    | BH96DUO  | Schutzhülle für PM96DUO  | Z4634    | 330,-*  |
| PM-DUO    | TH168DUO | Thermohülle für PM168DUO | Z4647    | 590,-*  |
| PM-DUO    | TH120DUO | Thermohülle für PM120DUO | Z4651    | 520,-*  |
| PM-DUO    | TH96DUO  | Thermohülle für PM96DUO  | Z4649    | 490,-*  |

| Für Serie | Modell     | Artikelbezeichnung                          | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|------------|---------------------------------------------|----------|---------|
| TM        | LM         | Wandstütze für<br>TM12/24/36/48, je 2 Stück | Z4636    | 104,-*  |
| TM        | WH-Set     | Rädersatz für Tischmodelle                  | Z4638    | 100,-*  |
| TM        | Tragegriff | Tragegriff für Tischmodelle                 | Z4639    | 23,-    |

### SCHUTZHÜLLE

Schutz vor Fremdgerüchen und anderen Umgebungseinflüssen, wie z.B. Staub oder Insekten und vor dem Austrocknen von Speisen.



### THERMOHÜLLE

Hält bis zu 2 Stunden kühle Temperaturen zwischen 4 °C und 6,5 °C (bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C); warme Speisen können für 15–20 Minuten warmgehalten werden.



Tischmodell TM12, mit Rollen



Wandstütze TM-Modelle

# WAAGEN

|                                        |              |                                             |              |
|----------------------------------------|--------------|---------------------------------------------|--------------|
| <b>LADENWAAGEN</b>                     | <b>57-60</b> | <b>WAND-, BODEN-<br/>UND PALETTENWAAGEN</b> | <b>79-87</b> |
| <b>KOMPAKTWAAGEN</b>                   | <b>61-70</b> | Wandwaagen                                  | 80-83        |
| Elektronische Tischwaagen              | 62-68        | Bodenwaagen                                 | 84           |
| Edelstahlwaagen                        | 69-70        | Palettenwaagen                              | 85           |
|                                        |              | Sonderwaagen                                | 86-87        |
| <b>PLATTFORM- UND<br/>STATIVWAAGEN</b> | <b>71-78</b> | <b>EICHUNG</b>                              | <b>88-89</b> |
| Plattformwaagen/Stativwaagen           | 72           |                                             |              |
| Plattformwaagen                        | 73-75        |                                             |              |
| Rundkopfwaagen                         | 76-77        |                                             |              |
| Mobile Wägestationen                   | 78           |                                             |              |

# LWX200



## LADENWAAGEN

Die Fächerkopfwage, unverwüstlich und mit unverwechselbarer Optik, hat ADE schon früh zum begehrten Partner für Ladenbesitzer gemacht. Heute bieten wir Wiegelösungen für fast jeden Einsatzbereich – den Einzelhandel, aber auch für Großküchen oder Kantinen. Besonderen Herausforderungen begegnen wir mit klugen Funktionen. Bestes Beispiel: unsere geeichte Zweibereichs-Ladenwaage ADE LWX200 mit flexibler Kundenanzeige als Flach- oder Hochanzeige und Tara-Speicherplätzen für den Einsatz am Buffet.

## KOMPAKTE ZWEIBEREICHS-LADENWAAGE SERIEN LW300 / LW300T (geeicht)

- I Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich
- I Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- I 4 Direkt-PLU und 9 Indirekt-PLU programmierbar
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara
- I Einfache Handhabung
- I Netzbetrieb
- I Modelle LW300T mit drehbarer Hochanzeige
  
- I Optional Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichung



Kundenseitiges Display



LW300

### SERIE LW300 (geeicht)

| Modell   | Höchstlast | Ziffernschritt     | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|----------|------------|--------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| LW300-6  | 6 kg       | 1 g < 3 kg > 2 g   | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,8 kg       | 2323-6   | 225,-** |
| LW300-15 | 15 kg      | 2 g < 6 kg > 5 g   | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,8 kg       | 2323-15  | 225,-** |
| LW300-30 | 30 kg      | 5 g < 15 kg > 10 g | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,8 kg       | 2323-30  | 225,-** |



#### OPTIONEN SERIE LW300

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Ersatz-Netzteil, Art. Nr. H2323-014

Preis € 40,-\*

Preis € 39,-\*



#### EICHUNG OBLIGATORISCH<sup>1</sup>

Serie LW300

Preis netto € 60,-

<sup>1</sup> Lieferung ohne Eichung nicht möglich!



LW300T  
Kundenseitiges Display

LW300T

### SERIE LW300T (geeicht)

| Modell    | Höchstlast | Zifferschnitt      | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|------------|--------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| LW300T-6  | 6 kg       | 1 g < 3 kg > 2 g   | 265 x 205      | 285 x 375 x 510 | 3,3 kg       | 2324-6   | 255,-** |
| LW300T-15 | 15 kg      | 2 g < 6 kg > 5 g   | 265 x 205      | 285 x 375 x 510 | 3,3 kg       | 2324-15  | 255,-** |
| LW300T-30 | 30 kg      | 5 g < 15 kg > 10 g | 265 x 205      | 285 x 375 x 510 | 3,3 kg       | 2324-30  | 255,-** |



#### OPTIONEN SERIE LW300T

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Ersatz-Netzteil, Art Nr. H2323-014

Preis € 40,-\*

Preis € 39,-\*



#### EICHUNG OBLIGATORISCH<sup>1</sup>

Serie LW300T

Preis netto € 60,-

<sup>1</sup> Lieferung ohne Eichung nicht möglich!

## ZWEIBEREICHS-LADENWAAGE SERIE LWX200 (geeicht)

- I Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich
- I Dank Tara-Speicherplätzen für verschiedene Teller-  
gewichte perfekter Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets
- I 4 Direkt-PLU und 100 Indirekt-PLU  
alphanumerisch programmierbar
- I Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige  
von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis
- I LCD-Display mit weißer LED-Hinterleuchtung,  
Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht  
Ziffernhöhe 9,5 mm
- I Alphanumerische 10er-Tastatur
- I Akustische Tastenfunktionskontrolle
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach  
Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara
- I Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
- I Automatische Preislöschung nach jedem  
Wiegevorgang einstellbar
- I Einfache Handhabung
- I Netzbetrieb
- I Abschaltautomatik
- I Durch einfache Umrüstung des kundenseitigen  
Displays auch als Waage mit Hochanzeige einsetzbar
- I Inkl. RS232-Schnittstelle als Servicetool
  
- I Optional Akku mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung und Akku-Austausch  
ohne Verletzung der Eichung



Eigenumbau zur Waage  
mit Hochanzeige möglich



Kundenseitiges Display

### SERIE LWX200 (geeicht)

| Modell    | Höchstlast | Ziffernschritt     | Wiegefläche/mm | Maße <sup>2</sup> /mm | Eigengewicht <sup>3</sup> | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|------------|--------------------|----------------|-----------------------|---------------------------|----------|---------|
| LWX200-6  | 6 kg       | 1 g < 3 kg > 2 g   | 300 x 230      | 325 x 465 x 130/410   | 4,2 kg / 4,4 kg           | 2317-6   | 265,-** |
| LWX200-15 | 15 kg      | 2 g < 6 kg > 5 g   | 300 x 230      | 325 x 465 x 130/410   | 4,2 kg / 4,4 kg           | 2317-15  | 265,-** |
| LWX200-30 | 30 kg      | 5 g < 15 kg > 10 g | 300 x 230      | 325 x 465 x 130/410   | 4,2 kg / 4,4 kg           | 2317-30  | 265,-** |

<sup>2</sup> B x T x H (ohne Hochanzeige) / H (mit Hochanzeige), <sup>3</sup> Eigengewicht: Eigengewicht ohne Hochanzeige / mit Hochanzeige



#### OPTIONEN SERIE LWX200

Akku, Art.-Nr. H2120-001

Ersatz-Netzteil, Art. Nr. H2323-014

Preis € 40,-\*

Preis € 39,-\*



#### EICHUNG OBLIGATORISCH <sup>1</sup>

Serie LWX200

Preis netto € 60,-

<sup>1</sup> Lieferung ohne Eichung nicht möglich!

# PWI30

Ist es möglich, eine Waage zu entwickeln, die auch die mehligsten Arbeitsbedingungen in der Backstube wegsteckt? Aus der Idee ist längst ein ADE Erfolgsprodukt geworden – die Portionswaage ADE PWI30 mit ProSeal Gehäusekonzept und Induktionsladung: ihr Design ohne unzugängliche Ecken und Spalten, ermöglicht eine rückstandslose Reinigung. Und weil keine Anschlüsse vermehren können, ist Langlebigkeit garantiert!



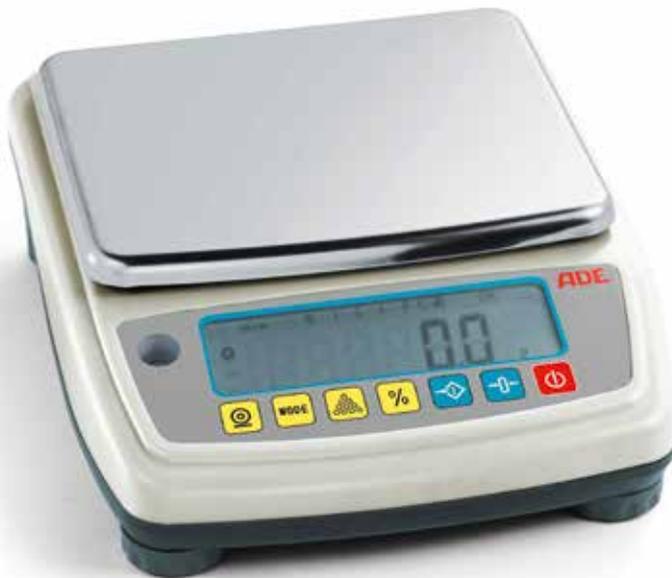
## KOMPAKTWAAGEN

## PRÄZISIONSWAAGE SERIE PT

- | Robustes Kunststoffgehäuse
- | LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 16 mm
- | Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- | Alle Hauptfunktionen über Funktionstasten abrufbar
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Prozent, Summieren
- | Verbleibende Restkapazität auf einen Blick
- | Mit Windschutz bei Modellen PT300 + PT1500
- | Netz- und Akkubetrieb



PT300 + PT1500



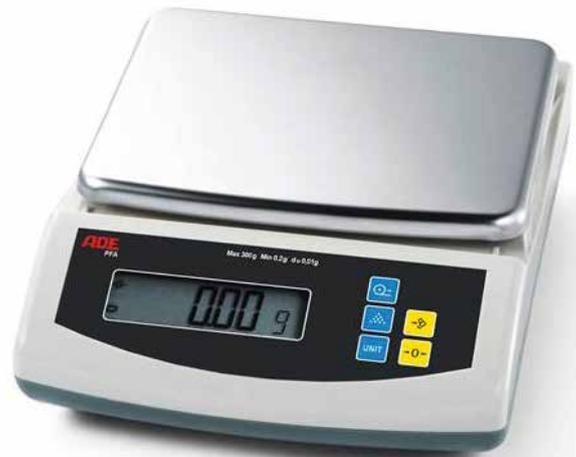
PT6000

### SERIE PT

| Modell | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| PT300  | 300 g      | 0,005 g        | Ø 120          | 200 x 250 x 155 | 1,9 kg       | 1874     | 195,-** |
| PT1500 | 1.500 g    | 0,01 g         | Ø 120          | 200 x 250 x 155 | 1,9 kg       | 1876-1   | 245,-** |
| PT6000 | 6.000 g    | 0,1 g          | 155 x 135      | 200 x 250 x 80  | 1,5 kg       | 1878     | 195,-** |

## PRÄZISIONSWAAGE mit Feinteilung SERIE PFA

- I LCD-Display mit Hinterleuchtung,  
Ziffernhöhe 17 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren, Zählen, Prozent
- I Frei programmierbare  
Plus-Minus-Kontrolle
- I Abschaltautomatik
- I Mit Windschutz bei Modell PFA1000
- I Netz- und Batteriebetrieb (6 x 1,5V AA)



### SERIE PFA

| Modell  | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|---------|------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| PFA1000 | 1.000 g    | 0,01 g         | Ø 130 mm       | 190 x 260 x 78 | 1,7 kg       | 1881     | 210,-** |
| PFA3000 | 3.000 g    | 0,1 g          | 160 x 160      | 190 x 260 x 78 | 1,5 kg       | 1882     | 145,-** |
| PFA6000 | 6.000 g    | 0,1 g          | 160 x 160      | 190 x 260 x 78 | 1,5 kg       | 1883     | 165,-** |

## PORTIONSWAAGE MODELL PW501

- I Ideal für den semiprofessionellen Einsatz
- I Gut ablesbares LCD-Display,  
Ziffernhöhe 10 mm
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren
- I Abschaltautomatik
- I Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)
- I Mit Netzteilanschluss



### MODELL PW501

| Modell                            | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| PW501 im ADE<br>Schmuckkarton     | 5 kg       | 1 g            | 177 x 140      | 177 x 223 x 38 | 570 g        | 2886     | 65,-**  |
| PW501N in<br>neutraler Verpackung | 5 kg       | 1 g            | 177 x 140      | 177 x 223 x 38 | 570 g        | 2886N    | 65,-**  |

Mindestabnahmemenge Modell PW501: 4 Stück



#### OPTION MODELL PW501

Netzgerät 230 V, Art.-Nr. 52120110

Preis € 15,-\*

## PORTIONSWAAGE SERIE HW945

- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung,  
Ziffernhöhe 25 mm
- | Abwischbare Folientastatur
- | Stabiles Kunststoffgehäuse
- | Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- | Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- | Wiegen, Trieren, Zählen
- | Minusanzeige für Entnahmewägungen
- | Abschaltautomatik
- | Netz- und Akkubetrieb: 230 V Wechselstrom,  
Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer



### SERIE HW945

| Modell   | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|----------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| HW945-3  | 3 kg       | 0,1 g          | 260 x 215      | 260 x 310 x 125 | 3,6 kg       | 2306     | 195,-** |
| HW945-30 | 30 kg      | 1 g            | 260 x 215      | 260 x 310 x 125 | 3,6 kg       | 2307     | 195,-** |



#### OPTIONEN SERIE HW945

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2306-001

Preis € 35,-\*

## PORTIONSWAAGE SERIE 90612 (mit Eichzulassung)

- I Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- I Wiegen, Trieren
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I Netz- und Akkubetrieb: 230 V Wechselstrom, Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer



### SERIE 90612

| Modell                | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| 90612-30 <sup>2</sup> | 30 kg      | 1 g            | 295 x 220      | 315 x 330 x 125 | 3,8 kg       | 2311     | 215,-** |
| 90612-6e              | 6 kg       | 2 g            | 295 x 220      | 315 x 330 x 125 | 3,8 kg       | 2301     | 215,-** |
| 90612-15e             | 15 kg      | 5 g            | 295 x 220      | 315 x 330 x 125 | 3,8 kg       | 2302     | 215,-** |
| 90612-30e             | 30 kg      | 10 g           | 295 x 220      | 315 x 330 x 125 | 3,8 kg       | 2303     | 215,-** |

<sup>2</sup> nicht eichfähig



#### OPTIONEN MODELL 90612

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001 **Preis € 40,-\***

Ersatz-Netzteil für 90612-6e, 90612-15e, 90612-30e

Art.-Nr. H2311-009 **Preis € 35,-\***

Kaltgerätestecker, gerade, 3polig für 90612-30  
(neue Ausführung / schwarzes Overlay)

Art.-Nr. H2311-0031 **Preis € 20,-\***

Kaltgerätestecker, gewinkelt, 2polig für 90612-30  
(alte Ausführung / graues Overlay)

Art.-Nr. H2311-003 **Preis € 20,-\***



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Modelle 90612-6e, 90612-15e, 90612-30e

**Preis netto € 60,-**

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

## ZWEIBEREICHS-KOMPAKTWAAGE SERIE GW400 (mit Eichzulassung)

- I Ideale Tischwaage, auch für den Einsatz im eichpflichtigen Kontrollbereich geeignet
- I Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 20 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I Einfache Handhabung durch zwei Tasten
- I Abschaltautomatik
- I Netzbetrieb
  
- I Optional Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichung



### SERIE GW400

| Modell   | Höchstlast | Ziffersschritt     | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|----------|------------|--------------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| GW400-6  | 6 kg       | 1 g < 3 kg > 2 g   | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,7 kg       | 2123-6   | 225,-** |
| GW400-15 | 15 kg      | 2 g < 6 kg > 5 g   | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,7 kg       | 2123-15  | 225,-** |
| GW400-30 | 30 kg      | 5 g < 15 kg > 10 g | 265 x 205      | 285 x 310 x 115 | 2,7 kg       | 2123-30  | 225,-** |

## ZWEIBEREICHSWAAGE mit extra großem Display MODELL ZW60-45

- I Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 52 mm
- I Abwischbare Folientastatur mit 10er-Tastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren, Brutto, Netto, Zählen, Prozent, Summieren
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte
- I Abschaltautomatik
- I Netz- und Akkubetrieb,  
Akkubetrieb mit bis zu  
100 Stunden Betriebsdauer



### MODELL ZW60-45

| Modell  | Höchstlast | Ziffersschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|---------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| ZW60-45 | 45 kg      | 1 g            | 365 x 235      | 365 x 365 x 135 | 5,1 kg       | 2853-45  | 330,-** |



#### OPTIONEN MODELL GW400

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2323-014

Preis € 39,-\*

#### OPTIONEN MODELL ZW60-45

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2156-003

Preis € 42,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Serie GW400

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

Preis netto € 60,-

## HANDLICHE STATIVWAAGE

### MODELL ESW50-15

- | Präzise, schnelle und vielseitige Mehrzweckwaage
- | Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- | Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige auf Stativ
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung,  
Ziffernhöhe 25 mm
- | Abwischbare Folientastatur
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren
- | Frei programmierbare Plus-Minus-Kontrolle
- | Abschaltautomatik
- | Netzbetrieb
  
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit  
bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



#### MODELL ESW50-15

| Modell   | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|----------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| ESW50-15 | 15 kg      | 2 g            | 400 x 300      | 400 x 300 x 480 | 8 kg         | 2882-15  | 285,-** |



#### OPTIONEN MODELL ESW50-15

Akku, Art.-Nr. H3036-001

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*

## PORTIONSWAAGE mit Induktionsladung MODELL PWI30 – IP65 (spritzwassergeschützt)

- | Innovatives ProSeal-Gehäusekonzept
- | Vollständig geschlossenes Waagengehäuse
- | Keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung
- | Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, Wiegefläche spülmaschineneeignet
- | Rundherum rückstandslose Reinigung aufgrund abgerundeter Ecken
- | Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren
- | Einfache Bedienung über zwei Tasten
- | Vom Anwender vorzunehmende individuelle Voreinstellungen (z. B. Auto-off, Backlight, Teilung, Einheiten)
- | Abschaltautomatik
- | Netz- und Akkubetrieb, Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer



Schnellverschluss:  
Demontage im Handumdrehen



Induktionsnetzteil: kein Verschmutzen offener Anschlüsse mehr!



Keine Ecken und Spalten:  
Rückstandslose Reinigung



Vollständig geschlossenes Gehäuse mit Polymer-Membrane

### MODELL PWI30

| Modell | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| PWI30  | 30 kg      | 1 g            | 328 x 258      | 330 x 360 x 78 | 4,5 kg       | 2334-30  | 379,-** |



#### OPTIONEN MODELL PWI30

Erstzakku, Art.-Nr. H2334-001

Preis € 50,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2334-002

Preis € 39,-\*

## EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE

### MODELL PWN5 – IP67 (spritzwassergeschützt)

- | Handliche Kompaktwaage im Edelstahlgehäuse – IP67
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 30 mm
- | Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- | Wiegen, Trieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung
- | Minusanzeige für Entnahmewägungen
- | Abschaltautomatik
- | Netz- und Akkubetrieb: 230 V Wechselstrom, Akku mit bis zu 15 Stunden Betriebsdauer



#### MODELL PWN5

| Modell | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| PWN5   | 5 kg       | 1 g            | 180 x 171      | 187 x 244 x 54 | 1,8 kg       | 2332     | 175,-** |

## KONTROLLWAAGE im Edelstahlgehäuse

### SERIE KWN-IP67 (mit Eichzulassung)

- | Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse – IP67
- | Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 21 mm
- | Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung in Abhängigkeit zum Zielerreichungsgrad
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren im Wiege- und Stückzählmodus, Wechsel zwischen der Brutto- und Nettogewichtsanzeige, Minusanzeige für Entnahmewägungen, Wiegen mit Hochauflösung, Toleranzwiegen, Kontrollwägungen (HI/OK/LO), Mengenzählungen
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | Referenzmengenoptimierung
- | Abschaltautomatik
- | Netz- und Akkubetrieb
- | 2 x RS232C-Schnittstellen zum Anschluss von Drucker, PC oder Zweitanzeige sowie eines Fußtasters



Farbwechsel im Display

#### SERIE KWN-IP67

| Modell    | Höchstlast | Ziffernschritt       | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|------------|----------------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| KWN3-IP67 | 3 kg       | 0,5 g < 1,5 kg > 1 g | 250 x 200      | 291 x 327 x 98 | 5,2 kg       | 2333-3   | 385,-** |
| KWN6-IP67 | 6 kg       | 1 g < 3 kg > 2 g     | 250 x 200      | 291 x 327 x 98 | 5,2 kg       | 2333-6   | 385,-** |



#### OPTIONEN MODELL PWN5

Ersatzakku, Art.-Nr. H2332-003

Preis € 35,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2332-002

Preis € 42,-\*

#### OPTIONEN SERIE KWN-IP67

Ersatzakku, Art.-Nr. H2333-005

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Serie KWN-IP67

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

Preis netto € 60,-

## EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE SERIE KWE-IP65 (spritzwassergeschützt)

- I Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse
- I Beidseitig ablesbares LCD-Display  
Ziffernhöhe jeweils 20 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wiegen, Trieren, Zählen
- I Vier Ziffernschritte frei wählbar (siehe Tabelle)
- I Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwiegungen mit akustischer Unterstützung
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I IP65 (spritzwassergeschützt)
- I Abschaltautomatik
- I Netz- und Akkubetrieb, Anschlusskabel 1 Meter
- I Akkubetrieb mit bis zu 40 Stunden Betriebsdauer



Rückseitige Ansicht



### SERIE KWE-IP65

| Modell     | Höchstlast | Ziffernschritt  | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|------------|------------|-----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| KWE3-IP65  | 3 kg       | 0,1/0,2/0,5/1 g | 220 x 180      | 230 x 290 x 115 | 4,1 kg       | 2330-3   | 285,-** |
| KWE6-IP65  | 6 kg       | 0,2/0,5/1/2 g   | 220 x 180      | 230 x 290 x 115 | 4,1 kg       | 2330-6   | 285,-** |
| KWE15-IP65 | 15 kg      | 0,5/1/2/5 g     | 220 x 180      | 230 x 290 x 115 | 4,1 kg       | 2330-15  | 285,-** |

## EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE MODELL KWE15-IP68 (tauchwassergeschützt)

- I Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse
- I Beidseitig ablesbares LCD-Display  
Ziffernhöhe jeweils 20 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wiegen, Trieren, Zählen
- I Vier Ziffernschritte frei wählbar (siehe Tabelle)
- I Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwiegungen mit akustischer Unterstützung
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I Auch für den Einsatz in Feuchträumen geeignet
- I IP68 (tauchwassergeschützt)
- I Abschaltautomatik
- I Netzbetrieb, Anschlusskabel 2 Meter



IP68 – tauchwassergeschützt



### MODELL KWE15-IP68

| Modell     | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| KWE15-IP68 | 15 kg      | 0,5/1/2/5 g    | 220 x 180      | 230 x 290 x 115 | 3,8 kg       | 2331-15  | 285,-** |



#### OPTION SERIE KWE-IP65

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 40,-\*

# R60

Bei uns wird sie noch gebaut, die Rundkopfwage mit dem charakteristischen Zeigerumlauf. Das Erfolgsrezept seit 85 Jahren: diese Waagen wiegen immer und fast an jedem Ort, ohne Strom oder Batterien, mit ihrem großen Anzeigekopf und dem schlagfesten Gehäuse aus robustem Stahl. Gutes vergeht eben nie.



## PLATTFORM- UND STATIVWAAGEN

## PLATTFORMWAAGE MODELL EPM120

- I Großes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Plus-/Minus-Wiegungen zur Stückgewichtskontrolle
- I Wiegen, Trieren
- I Memory-Funktion zur Speicherung des Gesamtgewichts
- I Abschaltautomatik
- I Netz- und Batteriebetrieb (1 x 9V Block)
- I Im praktischen Alu-Koffer



### MODELL EPM120

| Modell | Höchstlast | Ziffersschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm        | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|--------|------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------|---------|
| EPM120 | 120 kg     | 20 g           | 275 x 275      | 275 x 275 x 45 | 3 kg         | 52010500 | 115,-** |

## STATIVWAAGE MODELL ESW10-150

- I LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 24 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Anzeigekopf in der Neigung verstellbar
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Unterwerk Stahlguss lackiert
- I Wiegen, Trieren, Zählen
- I Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwiegungen mit akustischer Unterstützung
- I Netz- und Akkubetrieb: 230 V Wechselstrom, Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer
- I RS232-Schnittstelle



### MODELL ESW10

| Modell    | Höchstlast | Ziffersschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-----------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| ESW10-150 | 150 kg     | 10 g           | 420 x 520      | 420 x 670 x 950 | 17 kg        | 2156     | 410,-** |



#### OPTIONEN MODELL ESW10

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 40,-\*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2156-003

Preis € 42,-\*

## PLATTFORMWAAGE SERIE EH

- I Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wandhalterung für das Anzeigergerät
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Unterwerk: Streben in Schweißstruktur, EHR1 mit Profilblech
- I Wiegen, Trieren, Zählfunktion
- I Abschaltautomatik
- I RS232-Schnittstelle
- I Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)
- I Mit Halterplatte für Anzeigergerät (nicht für Modelle EHR1)



### SERIE EH

| Modell   | Höchstlast | Ziffersschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm           | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|----------|------------|----------------|----------------|-------------------|--------------|----------|---------|
| EHR1-40  | 40 kg      | 10 g           | 370 x 300      | 370 x 300 x 25/40 | 3,7 kg       | 2870-40  | 170,-** |
| EHR1-60  | 60 kg      | 20 g           | 370 x 300      | 370 x 300 x 25/40 | 3,7 kg       | 2870-60  | 170,-** |
| EHR1-150 | 150 kg     | 50 g           | 370 x 300      | 370 x 300 x 25/40 | 3,7 kg       | 2870-150 | 170,-** |
| EHR7-40  | 40 kg      | 10 g           | 500 x 400      | 500 x 400 x 22/50 | 8,4 kg       | 2878-40  | 260,-** |
| EHR7-60  | 60 kg      | 20 g           | 500 x 400      | 500 x 400 x 22/50 | 8,4 kg       | 2878-60  | 260,-** |
| EHR7-150 | 150 kg     | 50 g           | 500 x 400      | 500 x 400 x 22/50 | 8,4 kg       | 2878-150 | 260,-** |
| EHR7-300 | 300 kg     | 100 g          | 500 x 400      | 500 x 400 x 22/50 | 8,4 kg       | 2878-300 | 260,-** |
| EHR4-150 | 150 kg     | 50 g           | 900 x 550      | 900 x 550 x 30/75 | 19 kg        | 2873-150 | 375,-** |
| EHQ1-40  | 40 kg      | 10 g           | 365 x 365      | 365 x 365 x 22/50 | 4,5 kg       | 2880-40  | 190,-** |
| EHQ1-60  | 60 kg      | 20 g           | 365 x 365      | 365 x 365 x 22/50 | 4,5 kg       | 2880-60  | 190,-** |
| EHQ1-150 | 150 kg     | 50 g           | 365 x 365      | 365 x 365 x 22/50 | 4,5 kg       | 2880-150 | 190,-** |
| EHQ2-60  | 60 kg      | 20 g           | 550 x 550      | 550 x 550 x 30/75 | 12 kg        | 2881-60  | 335,-** |
| EHQ2-150 | 150 kg     | 50 g           | 550 x 550      | 550 x 550 x 30/75 | 12 kg        | 2881-150 | 335,-** |



#### OPTIONEN SERIE EH

Ersatz-Netzteil (Polung: - außen / + innen), Art.-Nr. H2870-006

Ersatz-Netzteil (für alte EH-Modelle: Polung: + außen / - innen), Art.-Nr. H2870-001

Preis € 42,-\*

Preis € 42,-\*

## PLATTFORMWAAGEN

### SERIE VSL + STAN07 (mit Eichzulassung)

- | Wiegefläche aus hochwertigem Edelstahl
- | Untergestell Stahl lackiert
- | Aluminiumwägezelle IP65
- | Inklusive Überlastsicherung
- | Höhenverstellbare Füße
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
  
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Untergestell Stahl lackiert

### SERIE VSL + STAN07

| Modell            | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm  | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis € |
|-------------------|------------|----------------|-----------------|--------------|----------|---------|
| VSL1-15 + STAN07  | 15 kg      | 5 g            | 300 x 240 x 110 | 11 kg        | 1220-15  | 480,-** |
| VSL3-30 + STAN07  | 30 kg      | 10 g           | 500 x 400 x 150 | 21 kg        | 1221-30  | 590,-** |
| VSL3-60 + STAN07  | 60 kg      | 20 g           | 500 x 400 x 150 | 21 kg        | 1221-60  | 590,-** |
| VSL3-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 500 x 400 x 150 | 21 kg        | 1221-150 | 590,-** |
| VSL5-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 600 x 600 x 160 | 33 kg        | 1222-150 | 690,-** |



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer, Art.-Nr. H3036-001  
 Preis € 40,-\*  
 Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001  
 Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 5 kg – 50 kg  
 Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 60,-  
 Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

## PLATTFORMWAAGEN SERIE VSL-NIRO + STAN07 (mit Eichzulassung)

- | Wiegefläche und Untergestell aus Edelstahl
- | Edelstahlwägezelle IP65
- | Inklusive Überlastsicherung
- | Höhenverstellbare Füße
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
  
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Untergestell Edelstahl

### SERIE VSL-NIRO + STAN07

| Modell                 | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm  | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €          |
|------------------------|------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------|
| VSL-NIRO1-15 + STAN07  | 15 kg      | 5 g            | 300 x 240 x 110 | 12 kg        | 1230-15  | <b>670,-**</b>   |
| VSL-NIRO3-60 + STAN07  | 60 kg      | 20 g           | 500 x 400 x 150 | 22 kg        | 1231-60  | <b>980,-**</b>   |
| VSL-NIRO3-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 500 x 400 x 150 | 22 kg        | 1231-150 | <b>980,-**</b>   |
| VSL-NIRO5-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 600 x 600 x 160 | 34 kg        | 1232-150 | <b>1.090,-**</b> |



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer, Art.-Nr. H3036-001  
 Preis € 40,-\*  
 Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001  
 Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 5 kg – 50 kg  
 Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 60,-  
 Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

## TISCHWAAGE SERIE R (geeicht)

- I Großer Waagenkopf
- I Deutlich ablesbare Gewichtsanzeige
- I Mehrmaliger Zeigerumlauf bis zur Höchstlast
- I Gehäuse, Waagenkopf und Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl



### SERIE R (geeicht)

| Modell | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €          |
|--------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------|
| R30    | 30 kg      | 10 g           | 370 x 340      | 395 x 500 x 710 | 23 kg        | 2291-30  | <b>2.115,-**</b> |



#### EICHUNG

Bei Modellen der Serie R im Preis enthalten

## BOCKWAAGE SERIE R (geeicht)

- I Großer Waagenkopf
- I Deutlich ablesbare Gewichtsanzeige
- I Mehrmaliger Zeigerumlauf bis zur Höchstlast
- I Gehäuse und Waagenkopf lackiert
- I Wiegefläche schlagfest lackiert



### SERIE R (geeicht)

| Modell | Höchstlast | Zifferschnitt | Wiegefläche/mm | Maße/mm           | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €          |
|--------|------------|---------------|----------------|-------------------|--------------|----------|------------------|
| R60    | 60 kg      | 20 g          | 600 x 650      | 600 x 890 x 1.240 | 95 kg        | 2292-60  | <b>2.350,-**</b> |
| R150   | 150 kg     | 50 g          | 600 x 650      | 600 x 890 x 1.240 | 95 kg        | 2292-150 | <b>2.350,-**</b> |



#### EICHUNG

Bei Modellen der Serie R im Preis enthalten

## MOBILE WÄGESTATION SERIE MWS + EH

- I Edelstahl-Fahrwagen mit je 2 Lenk- und Stopp-Rollen
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Unterwerk lackiert in Schweißstruktur
- I Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wiegen, Trieren, Zählfunktion
- I Abschaltautomatik
- I RS232-Schnittstelle
- I Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)



### SERIE MWS + EH

| Modell      | Höchstlast | Zifferschnitt | Wiegefläche/mm | Maße/mm           | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €          |
|-------------|------------|---------------|----------------|-------------------|--------------|----------|------------------|
| MWS60 + EH  | 60 kg      | 20 g          | 550 x 550      | 550 x 700 x 1.190 | 23 kg        | 2130     | <b>1.200,-**</b> |
| MWS150 + EH | 150 kg     | 50 g          | 550 x 550      | 550 x 700 x 1.190 | 23 kg        | 2129     | <b>1.200,-**</b> |
| MWS300+ EH  | 300 kg     | 100 g         | 550 x 550      | 550 x 700 x 1.190 | 23 kg        | 2145     | <b>1.200,-**</b> |



#### OPTIONEN SERIE MWS + EH:

Ersatz-Netzteil (Polung: - außen / + innen), Art. Nr. H2870-006

Ersatz-Netzteil (für alte Ausführungen: Polung: + außen / - innen), Art. Nr. H2870-001

Preis € 42,-\*

Preis € 42,-\*

# TERREX-N

Warenannahmen von Hotels oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Schlachthöfen oder Jagdkammern – dort wo Wandwaagen eingesetzt werden, sind die Gewichtsmengen groß und die Umgebungen oft rau. Doch auch im Groben sind es Details, die zählen. Bestes Beispiel: die ADE Wandwaagen der Serien Terrex. Mit Wiegeplattformen zum Hochklappen machen sie den Weg frei fürs Wesentliche.



WAND-, BODEN-  
UND PALETTENWAAGEN

## WANDWAAGE

### SERIE TERREX-L + STAN07 (mit Eichzulassung)

- | Klappbarer Wägetisch aus rostfreiem Edelstahl – IP67
- | Platzsparend – nur 125 mm Tiefe bei hochgeklapptem Wägetisch
- | Aluminium-Wägezelle mit polierter Edelstahl-Abdeckung
- | Höhe inklusive Montageplatte: 300 mm
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Funktionsgeprüft mit 3 m-Messkabel
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Funktionsgeprüft mit Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- | Optional: Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Wägetisch rostfrei, Schutzart IP67



Platzsparend: mit hochgeklapptem Wägetisch ist die Terrex-L nur 125 mm flach.

### SERIE TERREX-L + STAN07

| Modell               | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €   |
|----------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|-----------|
| TerrexL-60 + STAN07  | 60 kg      | 20 g           | 550 x 450      | 550 x 450 x 300 | 35 kg        | 2385-60  | 1.650,-** |
| TerrexL-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 550 x 450      | 550 x 450 x 300 | 35 kg        | 2385-150 | 1.650,-** |



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

**WANDWAAGE****MODELL TERREX-L-IP + STAN07 (MIT EICHZULASSUNG)**

- | Klappbarer Wägetisch  
aus rostfreiem Edelstahl – IP67
- | Platzsparend – nur 125 mm Tiefe  
bei hochgeklapptem Wägetisch
- | Edelstahl-Wägezelle IP68/69K
- | Höhe inklusive Montageplatte: 300 mm
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Funktionsgeprüft mit 3 m-Messkabel
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung,  
Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren,  
frei programmierbare Mindest- und  
Höchstwerte (Check-Weighing) mit  
optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-  
Weighing-Gewichte, Referenzgewichte  
und Check-Weighing im Zählbereich
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für  
Check-Weighing- Gewichte,  
Referenzgewichte und Check-  
Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss  
an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Funktionsgeprüft mit Netzbetrieb  
(Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Anzeige zur Tischaufstellung oder  
Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
  
- | Optional: Lithium-Ionen-Akku mit  
bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Wägetisch rostfrei, Schutzart IP67 mit Edelstahl-Wägezelle IP68



Platzsparend: mit hochgeklapptem Wägetisch ist die Terrex-L-IP nur 125 mm flach.

**MODELL TERREX-L-IP + STAN07**

| Modell                  | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €   |
|-------------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|-----------|
| TerrexL-150-IP + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 550 x 450      | 550 x 450 x 300 | 37 kg        | 2386-150 | 1.990,-** |

**OPTIONEN ANZEIGE STAN07**

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*

**EICHUNG<sup>1</sup>**

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

**WANDWAAGE****SERIE TERREX-N + STAN07 (mit Eichzulassung)**

- | Ideal für Wägungen zur Wareneingangskontrolle – auch auf kleinstem Raum
- | Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, poliert – IP67
- | Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- | Gekapselte Aluminium-Wiegezele IP67
- | Klappbarer Wägetisch
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Funktionsgeprüft mit 3-m-Anschlusskabel
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
  
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer
- | Optional Fleischgalgen



Klappbarer Wägetisch  
Tiefe geklappt: 200 mm

**SERIE TERREX-N + STAN07**

| Modell               | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €          |
|----------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|------------------|
| TerrexN-60 + STAN07  | 60 kg      | 20 g           | 545 x 450      | 545 x 580 x 705 | 78 kg        | 2382-60  | <b>2.090,-**</b> |
| TerrexN-150 + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 545 x 450      | 545 x 580 x 705 | 78 kg        | 2382-150 | <b>2.090,-**</b> |
| TerrexN-300 + STAN07 | 300 kg     | 100 g          | 545 x 450      | 545 x 580 x 705 | 78 kg        | 2382-300 | <b>2.290,-**</b> |

**OPTIONEN ANZEIGE STAN07**

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*

**EICHUNG<sup>1</sup>**

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

## WANDWAAGE

MODELL TERREX-N-IP + STAN07 (mit Eichzulassung)

MODELL TERREX-N-NIRO-IP + STAN07 (mit Eichzulassung)

- | Ideal für Wägungen in rauer Arbeitsumgebung und im Nassbereich – auch auf kleinstem Raum
- | Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, poliert – IP67
- | TerrexN-IP: Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- | TerrexN-Niro-IP: Lastrahmen und Wandkonsole aus Edelstahl
- | Edelstahl-Wägezelle – IP68
- | Klappbarer Wägetisch
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Funktionsgeprüft mit 3-m-Anschlusskabel
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer
- | Optional Fleischgalgen



Fleischgalgen mit Wiegefunktion

### MODELLE TERREX-N-IP + STAN07, TERREX-N-NIRO-IP + STAN07

| Modell                       | Höchstlast | Ziffernschritt | Wiegefläche/mm | Maße/mm         | Eigengewicht | Art.-Nr. | Preis €   |
|------------------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------|-----------|
| TerrexN-150-IP + STAN07      | 150 kg     | 50 g           | 545 x 450      | 545 x 580 x 705 | 78 kg        | 2383-150 | 2.850,-** |
| TerrexN-Niro-150-IP + STAN07 | 150 kg     | 50 g           | 545 x 450      | 545 x 580 x 705 | 78 kg        | 2384-150 | 3.900,-** |



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

## AUFKLAPPBARE BODENWAAGE SERIE BW3 + STAN07 (mit Eichzulassung)

- I Bodenwaage mit glatter Oberfläche, komplett aus Edelstahl
  - I Bauhöhe nur 90 mm
  - I Tragfähigkeit der Stahlkonstruktion: nach DIN 1925, Regellast 2
  - I Kabelkasten IP66, 4 Edelstahl-Wägezellen IP68/69K
  - I Mit 2 Gasdruckdämpfern aus Edelstahl – gefüllt mit Bio-Öl
  - I Komplett montiert mit Digitalanzeige
  - I Funktionsgeprüft mit 8-m-Anschlusskabel
  - I Edelstahlgehäuse – IP65
  - I Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
  - I Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
  - I Zwei programmierbare Funktionstasten
  - I Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
  - I RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
  - I Abschaltautomatik im Akkubetrieb
  - I Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
  - I Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
  - I Nur in Verbindung mit Fundamentrahmen als Bodeneinbauwaage einsetzbar
- 
- I Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Inkl. Einbauset mit 4 Fixierelementen und 4 Hilfswinkeln sowie Messkabeltrennung an der Waage. Der Einsatz einer Messkabeltrennung ist für Bodenwaagen obligatorisch und im Preis des Fundamentrahmens bereits enthalten.

### OBLIGATORISCH FÜR BODENWAAGEN DER SERIE BW3 FUNDAMENTRAHMEN – EDELSTAHL

| Maße/mm       | Art.-Nr. | Preis €         |
|---------------|----------|-----------------|
| 1.000 x 800   | Z1156    | <b>1.000,-*</b> |
| 1.250 x 1.000 | Z1127    | <b>1.100,-*</b> |
| 1.500 x 1.250 | Z1129    | <b>1.200,-*</b> |

### SERIE BW3 + STAN07, AUSFÜHRUNG IN EDELSTAHL

| Modell                        | Tragkraft 3.500 kg | Höchstlast 300 kg<br>Ziffernschritt 100 g |                  | Höchstlast 600 kg<br>Ziffernschritt 200 g |                  | Höchstlast 1.500 kg<br>Ziffernschritt 500 g |                  |
|-------------------------------|--------------------|-------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|------------------|
|                               |                    | Wiegefläche/mm                            | Art.-Nr.         | Preis €                                   | Art.-Nr.         | Preis €                                     | Art.-Nr.         |
| BW3-1000x800-xxx<br>+ STAN07  | 1.000 x 800        | 1387-300                                  | <b>4.090,-**</b> | 1387-600                                  | <b>4.090,-**</b> | 1387-1500                                   | <b>4.090,-**</b> |
| BW3-1250x1000-xxx<br>+ STAN07 | 1.250 x 1.000      | 1388-300                                  | <b>4.890,-**</b> | 1388-600                                  | <b>4.890,-**</b> | 1388-1500                                   | <b>4.890,-**</b> |
| BW3-1500x1250-xxx<br>+ STAN07 | 1.500 x 1.250      | 1389-300                                  | <b>6.490,-**</b> | 1389-600                                  | <b>6.490,-**</b> | 1389-1500                                   | <b>6.490,-**</b> |

xxx = Höchstlast



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 50 kg – 350 kg  
Höchstlast 351 kg – 1.500 kg

Preis netto € 94,-  
Preis netto € 140,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich.

## PALETTENWAAGE

### SERIE PWL + STAN07 (mit Eichzulassung)

- | Palettenwaage in lackierter Ausführung
- | Tragfähigkeit der Stahlkonstruktion: nach DIN 1925, Regellast 2
- | Hochkant lagerbar
- | Mobiler Einsatz mit Haltegriff und zwei integrierten Transportrollen
- | Komplett montiert mit Digitalanzeige
- | Funktionsgeprüft mit 5-m-Anschlusskabel
- | Edelstahlgehäuse – IP65
- | Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- | Wiegen, Trieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- | Zwei programmierbare Funktionstasten
- | Jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- | RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- | Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- | Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- | Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



#### SERIE PWL + STAN07

| Modell                 | Höchstlast | Ziffernschritt | Schenkelbreite/mm | Schenkelabstand/mm | Maße/mm          | Art.-Nr.  | Preis €          |
|------------------------|------------|----------------|-------------------|--------------------|------------------|-----------|------------------|
| PWL-lack-1500 + STAN07 | 1.500 kg   | 500 g          | 70                | 600                | 840 x 1.360 x 80 | 1048-1500 | <b>1.090,-**</b> |
| PWL-lack-3000 + STAN07 | 3.000 kg   | 1.000 g        | 70                | 600                | 840 x 1.360 x 80 | 1048-3000 | <b>1.090,-**</b> |



#### OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001  
Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2333-001

Preis € 40,-\*  
Preis € 40,-\*



#### EICHUNG<sup>1</sup>

Höchstlast 351 kg – 1.500 kg  
Höchstlast 2.901 kg – 12.000 kg

Preis netto € 140,-  
Preis netto € 310,-

<sup>1</sup> Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich.

# Boden-, Durchfahr- und Palettenwaagen Individuell konfiguriert

Vom Klassiker für schwere Lasten über die Palettenwaage bis zur Waage mit befahrbaren Rampen können Sie sich Ihre passgenaue Wiegelösung zusammenstellen: Unterschiedliche Plattformgrößen, Höchstlasten und Ausführungen wie lackiert, feuerverzinkt oder Edelstahl bietet unser Partnerunternehmen FLINTAB in fast jeder gewünschten Kombination.

## BODENWAAGEN

- | Lieferbar in verschiedenen Größen und nach kundenspezifischen Anforderungen
- | Verschweißte oder geschraubte Ausführung
- | Lackiert, feuerverzinkt oder Edelstahl
- | Geeignet zum Aufstellen auf den Boden oder zum bodenebenen Einbau
- | Höchstlasten von 150 kg bis 3.000 kg
- | Ausführung bis 6.000 kg erhältlich
- | Eichfähig – auch in Zweibereichs-Ausführung
- | Mit Standardanzeigergerät STAN07 oder individuellem Anzeigergerät kombinierbar



## SONDERLÖSUNGEN

... sind bei der FLINTAB GmbH Standard. Die Liste der unterschiedlichen Ausführungen und Höchstlasten war nie länger – für jeden Anwendungsbereich erdenkt man hier die passenden Wiegelösungen. Schicken Sie uns Ihre Anfragen an [horeca@ade-germany.de](mailto:horeca@ade-germany.de), wir leiten diese gern weiter.

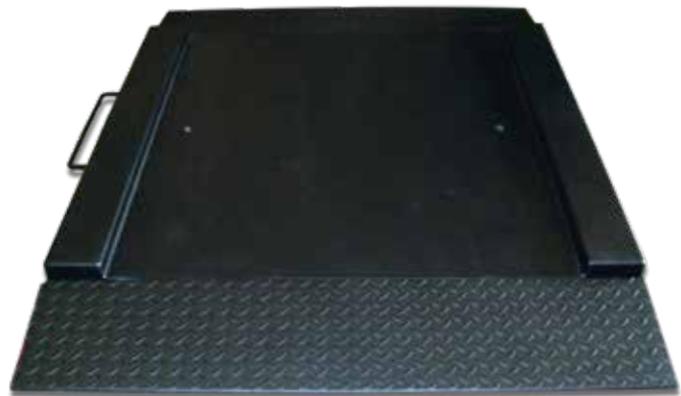


Ausführung mit abschraubarer Lastplatte – für eine leichte Reinigung



## DURCHFAHRWAAGEN

- | Lieferbar in verschiedenen Größen und nach kundenspezifischen Anforderungen
- | Lieferbar lackiert, feuerverzinkt oder Edelstahl
- | Geringe Einfahrtshöhe von 41 mm
- | Höchstlasten von 150 kg bis 1.500 kg
- | Eichfähig – auch in Zweibereichs-Ausführung
- | Optional auch mit Hebesystem lieferbar
- | Mit Standardanzeigergerät STAN07 oder individuellem Anzeigergerät kombinierbar



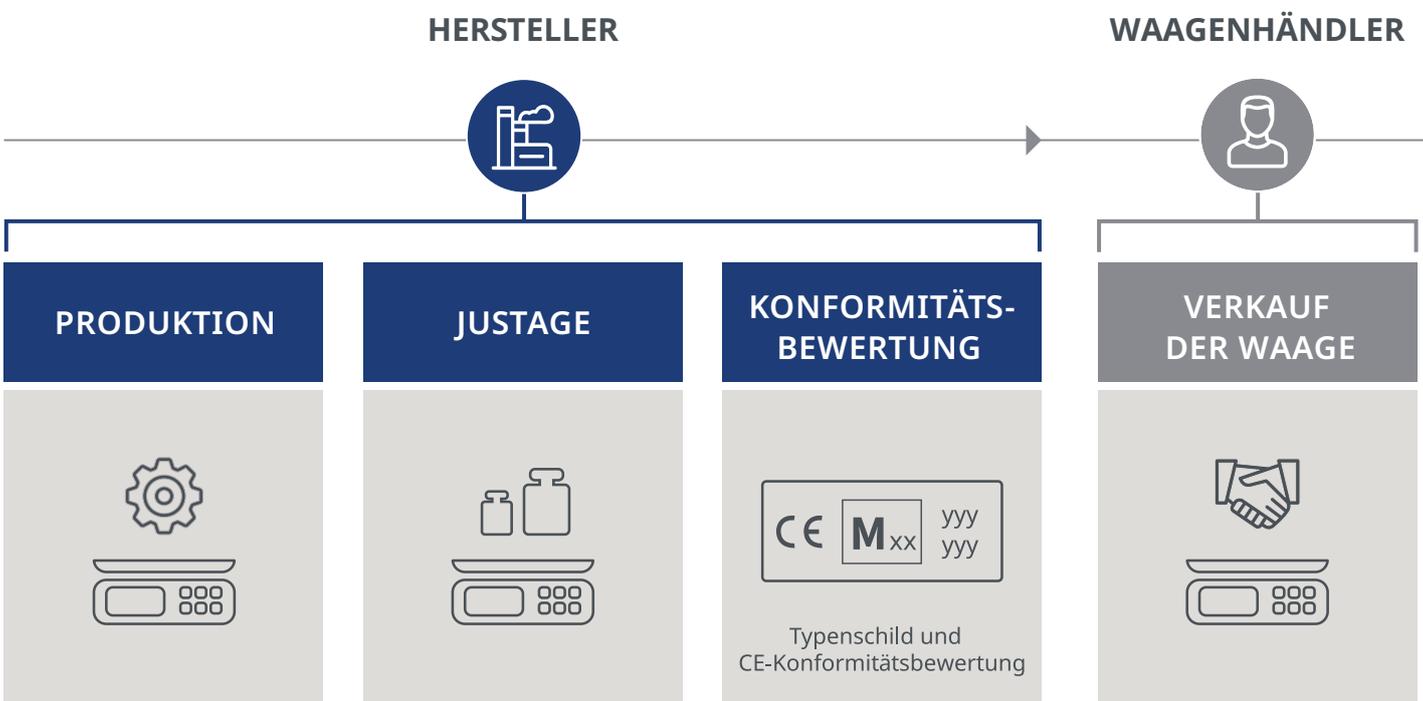
Lackierte Ausführung mit einer Rampe

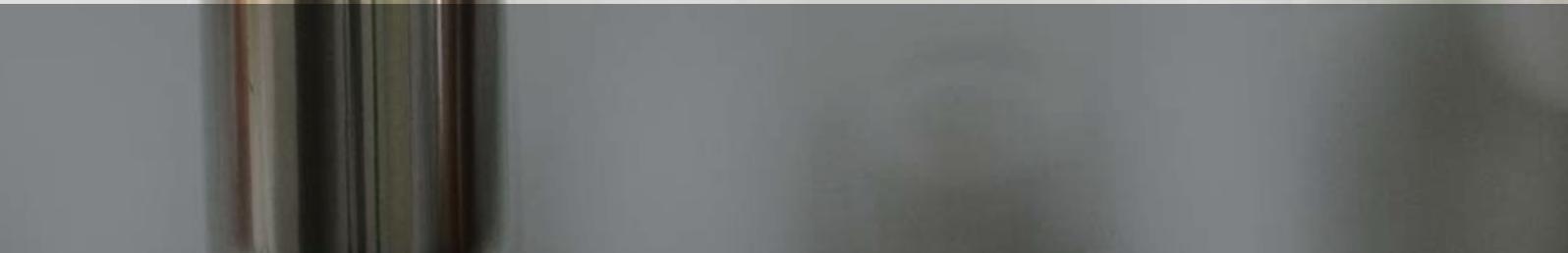
## PALETTENWAAGEN

- | Mobiler Einsatz durch integrierte Rollen und Handgriff
- | Ausführung in lackiertem Stahl
- | Hochkant lagerbar
- | Höchstlasten von 600 kg bis 3.000 kg
- | Eichfähig – auch in Zweibereichs-Ausführung
- | Mit Standardanzeigergerät STAN07 oder individuellem Anzeigergerät kombinierbar



# Lebenszyklus einer Waage





## ERLÄUTERUNGEN

- 1 | Mit dem Inverkehrbringen der Waage beginnt das Eichintervall.
- 2 | Der Zeitpunkt der Verwenderanzeige hat keine Auswirkung auf den Ablauf des Eichintervalls.
- 3 | Sofern die Konformitätsbewertung (Hersteller-Ersteichung) nicht unbefristet gültig ist, muss die Waage 2, 3 oder 4 Jahre nach dem Inverkehrbringen durch die regionale Eichbehörde geeicht und bei Bedarf vorab durch den Waagenfachhändler neu justiert werden.



### EICHINTERVALL

**2** JAHRE

für alle geeichten  
Waagen-Modelle  
in diesem Katalog

# Beratung & Service

## SERVICE & BERATUNG

Wirklich fachlich kompetente Beratung kann nur der persönliche Kundenkontakt über den kompletten Lebenszyklus einer Waage sicherstellen. Wir begleiten Sie zusammen mit unseren Service-Partnern von der Produktentscheidung bis hin zur erfolgreichen Nutzung.

## EFFIZIENZSICHERUNG

Durch Kosten und Zeit optimierte Reparaturabwicklung können wir dafür sorgen, dass Ihre Kunden auch bei Störungen und Ausfällen ihre Arbeit bestmöglich fortführen können.

- I Abhol- und Anlieferservice
- I Produktionsgarantie durch Bereitstellung von Leih- bzw. Ersatzgeräten

## REPARATUR

Der Ausfall einer Waage kostet Geld. Deshalb sind wir sehr schnell und präzise, wenn es um die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit Ihrer Waagen geht.

- I Fehleranalyse
- I Kostenvoranschlag
- I Instandsetzung
- I Reparatur und Funktionstests
- I Original Ersatzteile aus unserem umfangreichen Lagerortiment

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen ab Werk zzgl. MwSt. Technische Änderungen, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, [ade-germany.de/agb](http://ade-germany.de/agb) GÜLTIG AB 01.02.2020

## SICHERHEITS-SERVICE

Waagen müssen präzise und sicher funktionieren, darauf sollen Sie sich verlassen können. Wir sind ein zertifizierter Betrieb nach:

**EN ISO 9001, EN ISO 13485 und EG-Richtlinie 93/42/EWG, Anhang V**

Folgende Leistungen bieten wir Ihnen, teilweise in Zusammenarbeit mit unseren Service-Partnern:

- I Werkprüfprotokolle
- I Eichvorbereitung und -begleitung
- I Kalibrierungen von Waagen
- I Elektrische Sicherheitsüberprüfung nach UVV / BGV
- I Bedarfsgerechte Sorglos-Service-Verträge





## UNTERSTÜTZUNG DURCH KOMPETENTE FACHLEUTE:

- | Technische Beratung,  
telefonisch oder vor Ort
- | Schulung und Training



## HIER SIND SIE AN DER RICHTIGEN ADRESSE:

[kundendienst@ade-germany.de](mailto:kundendienst@ade-germany.de)  
Tel + 49 40 432776 - 67  
Fax + 49 40 432776 - 10

ADE Fachhandelspartner

ade-germany.de



**ADE**

ADE Germany GmbH & Co. KG  
Hammer Steindamm 27-29, 22089 Hamburg/Germany  
Tel +49 40 432776-0, Fax +49 40 432776-10  
horeca@ade-germany.de



55366\_Rev. 20000f-DE