

# Produkte, Maschinen, Serviceleistungen



## Qualität made in Germany

# Original Günter Abele Schlachtanlagen

---

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

---

 made  
in  
germany



# Inhaltsverzeichnis

---

## 01

### Unser Unternehmen

- 5 Über uns
- 6 Historie

## 02

### Eigene Produkte

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

## 03

### Weitere Produkte & Handelsware

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

# Unser Unternehmen

---

- 5 Über uns
- 6 Historie

01

# Abele Stegmaier GmbH

## Erfahrung seit über

# 25 Jahren

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

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

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

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



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

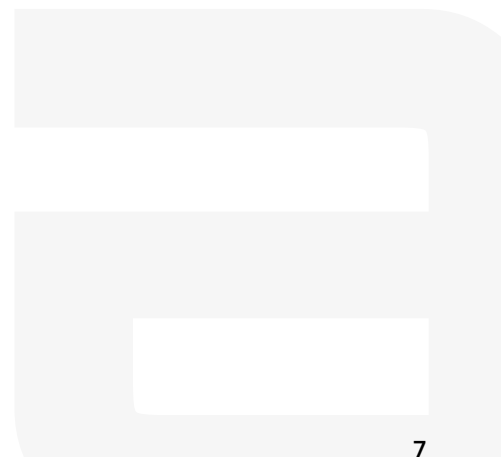
*Armin und Monja Stegmaier*

## Ein kleiner Auszug aus der Historie unseres stetig wachsenden Familienunternehmens

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



**Luftaufnahme von unserem Standort in Neuler**



# Eigene Produkte

---

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

02



## Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen

# TYP ABELE 150/200 (MINI)

Sonderanfertigung  
möglich

Spanferkelmaschine  
möglich



### ⚙️ Eigenschaften

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

### ⚙️ Optional

- Borstensammler zum Auffang der Borsten für Handentnahme
- Wandsteuerung

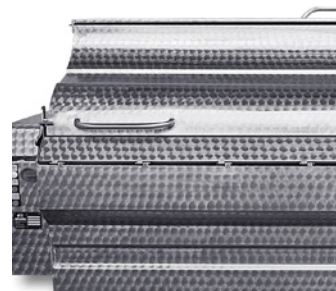
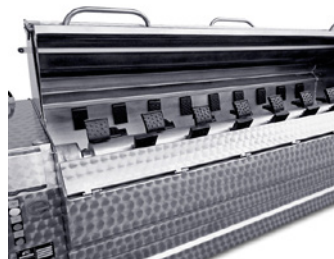
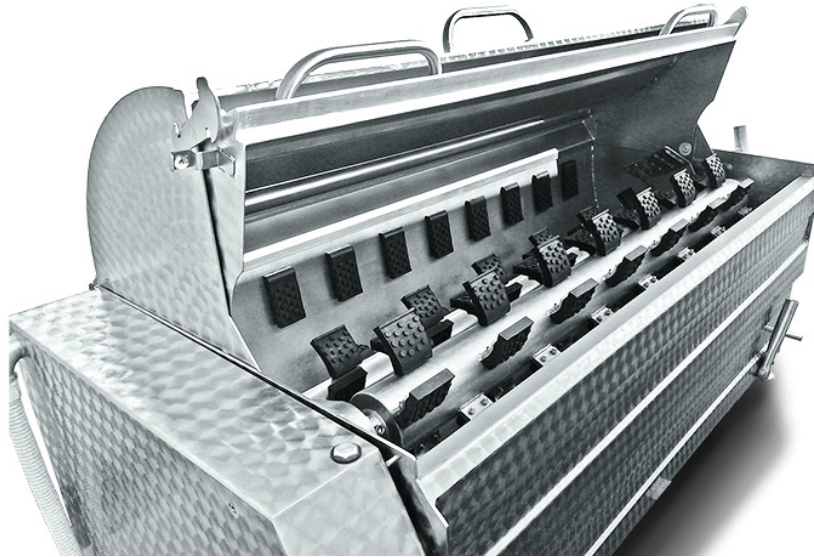
### 📏 Technische Daten

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

## Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschinen

# TYP ABELE 250/350

Sonderanfertigung  
möglich



### ⚙️ Eigenschaften

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

### ⚙️ Optional

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

### 📄 Technische Daten

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

# Vorstellmaschine

## TYP AEVOR 350



### ⚙️ Eigenschaften

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

### 🔧 Optional

- pneumatischer Auswurf

### 📋 Technische Daten

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

**Die Vorstellmaschine ist eine reine Enthaarungsmaschine.**

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

# Brüh- und Enthaarungsanlage David

## TYP DAVID



## BRÜHKESSEL

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

## DAVID

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

## FLAMMBRÜCKE (Optional)

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

## VERFAHRENSABLAUF

**1** Brühen

**2** Einstreifen/Duschen

**3** Enthaaren

**4** Abflammen (Optional)

**5** Duschen

**6** Auswerfen

# BETÄUBUNGSGERÄT BTWA05100

Gefördert durch:

Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Energieaufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## ⚡ Eigenschaften

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

## 📄 Technische Daten

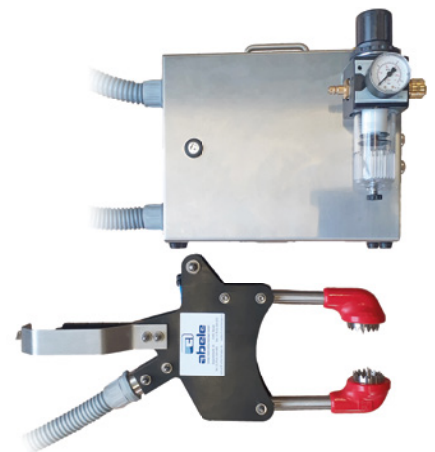
- Versorgungsspannung: **230V AC**
- Steuerspannung: **24V DC**
- Betäubungsspannung: **max. 350V AC**
- Betäubungsstrom: **max. ca. 3,5A AC**
- Schutzart: **IP54**

## 🔧 Optional

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

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

# PNEUMATISCHE ZANGE + BTWA05100



## ✦ Eigenschaften

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

## 🔧 Technische Daten

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

## 🔧 Optional

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

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

# BETÄUBUNGSGERÄT TBG10-KL



## ⚡ Eigenschaften

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

## 🔧 Technische Daten

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



# BETÄUBUNGEN AUFZEICHNUNGSGERÄT



## ✦ Eigenschaften

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

## 📄 Technische Daten

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

## Service-Paket

---

### Bei Abele Schlachtanlagen lassen wir Sie nicht allein

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

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

#### Unsere Serviceleistungen für Sie:

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

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

**Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!**

---

 +49 7961 564 600

 mail@abele-stegmaier.de





### Pansenreinigungsmaschine

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

Waschraum in Konusbauform für 360° Reinigung

Anschluss 16A

Wasseranschluss KG – Kupplung

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

**Art.: PM50**



### Schrage (Rundrohre)

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

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

**Art.: RohrSchr1500**

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

**Art.: RohrSchr1600**

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

**Art.: RohrSchr1900**



## Schragen (Blech)

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

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

**Art.: BlechSchr1500**

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

**Art.: BlechSchr1600**

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

**Art.: BlechSchr1900**



## (Betäubungs-) Zange

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

Mit runden Elektroden

Maße (H x B): ca. 860 x 200 mm

**Art.: ZaRuVa**

Mit langen Elektroden

Maße (H x B): ca. 900 x 200 mm

**Art.: ZaLaVa**



### Enthaarungsschläger

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

Maße (H x B): 100 x 90 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 40 mm

**Art.: SchlAb**



### Enthaarungsschläger

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

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 60 mm

**Art.: SchlDG60**

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 62 mm

**Art.: SchlDG62**

Maße (H x B): ca. 235 x 105 mm

Schraubenabstand Mitte – Mitte 65 mm

**Art.: SchlDG65**



---

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

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.**

---

 +49 7961 564 600

 [mail@abele-stegmaier.de](mailto:mail@abele-stegmaier.de)

 [www.profi-schlachtanlagen.de](http://www.profi-schlachtanlagen.de)  
[www.stegmaier-metallbau.de](http://www.stegmaier-metallbau.de)

# Weitere Produkte & Handelsware

---

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

03



## Metallbau



### Rammschutz-Geländer zum Aufdübeln

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

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSG10\_D**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSG15\_D**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSG20\_D**

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

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSGV10\_D**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSGV15\_D**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSGV20\_D**



### Rammschutz-Geländer zum Einbetonieren

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

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSG10\_B**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSG15\_B**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSG20\_B**

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

Maße (B x H): 1000 x 800 mm **Art.: RSGV10\_B**

Maße (B x H): 1500 x 800 mm **Art.: RSGV15\_B**

Maße (B x H): 2000 x 800 mm **Art.: RSGV20\_B**



### Rammschutz-Pfosten zum Aufdübeln

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

**Art.: RSP08\_D**

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

**Art.: RSPV08\_D**



### Betäubungsbucht Schwein

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

**Art.: BF\_SE**



### Betäubungsfalle Schwein - Seitenauswurf

aus Edelstahl 1.4301, zum vereinfachten und sicheren Betäuben von Schweinen,

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

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



### Betäubungsfalle Schwein - Pick-up

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

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



### Stechmesser

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

Klingenlänge 180mm **Art.: Stech18**

Klingenlänge 200mm **Art.: Stech20**

Klingenlänge 220mm **Art.: Stech22**

Klingenlänge 250mm **Art.: Stech25**



### Ausbein- und Stechmesser

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

Klingenlänge 130mm **Art.: AusStech13**

Klingenlänge 150mm **Art.: AusStech15**

Klingenlänge 180mm **Art.: AusStech18**

Klingenlänge 210mm **Art.: AusStech21**



### Stechschürze

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

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

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

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

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

## Schlachttechnik



### Stechschutzhandschuh

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

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



### Entblute-Hohlstechmesser

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

**Art.: EBHSM120**

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

**Art.: EBHSM120\_ZGH**



### Entblute-Hohlstechmesser - Ersatzklinge

Klinge für Handstück, Länge 120 mm für Schweine

**Art.: EBHSM120\_M**



### Kaldaunenkarre

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

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



### Konfiskatwagen

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

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



### Vorenhäutewagen

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

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

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

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



### Elektro-Großviehwinde 1000 kg

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

**Art.: EGVW1**



### Umlenkrolle, doppelt

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

**Art.: RB\_ULRD**



### Umlenkrolle, einfach

für Großviehwinde, mit Kunststoffrollen, einstellbar, mit feuerverzinkter Befestigungsplatte

**Art.: RB\_ULRE**



### Breitscheid

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

**Art.: GV\_BRS**





### Eurohaken

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



### Eurohaken mit Kette

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



### Eurohaken mit Nebenhaken

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



### Entblutehaken für automatische Entfesselung

für Schweine, Bügel aus Flachstahl, Kette und Tellerhülse  
in stabiler Schweißkonstruktion, feuerverzinkt  
**Art.: HAENTS\_A**

Abb. ähnlich





Abb. ähnlich

### Großvieh-Gleithaken

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

**Art.: HAGRV**



Abb. ähnlich

### Großvieh-Gleithaken mit Nebenhaken

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

**Art.: HAGRV\_N**



### Entblutekette für Rinder

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

**Art.: EBK\_GV**

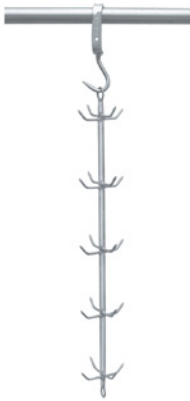


Abb. ähnlich

### Entblute-Rollhaken für Rinder

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

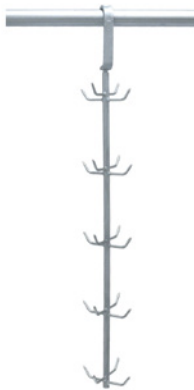
**Art.: HAENTR**



### Dornhakenstange mit 2 Ösen

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

**Art.: HAKD1**



### Dornhakenstange mit Gleitbügel

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

**Art.: HAKD2**



### Hakenkranz

aus Edelstahl 1.4301, Gleitbügel feuerverzinkt

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

**Art.: HAKK2**

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

**Art.: HAKK3**



## Rohrbahnfett

vaselinehaltiges, hellfarbiges, geruchs- und geschmacksneutrales Spezialschmierfett für die Lebensmittelindustrie, entspricht den Anforderungen des DAB 10, alle Ingredientien entsprechen der USDA H1 bzw. FDA-Vorschriften für den Einsatz in Lebensmittelindustrien, frei von Silikonen, relativ gut verträglich mit Elastomeren und Dichtungen, ungiftig, haftfähig, gut beständig gegen viele Arten Alkohol und Säuren, gut beständig gegen kaltes und heißes Wasser, für Ketten an Lebensmittel-, Verpackungs- und Abfüllmaschinen, für Rohrbahnen / Gleitschienen in Metzgereien und Fleischverarbeitungsbetrieben, zum Abdichten, für Förderhaken, Gleitlager, Rollen, Gelenke, Kupplungen

1 – Liter – Dose

**Art.: RB\_FET\_1**

18kg Eimer

**Art.: RB\_FET\_18**

## Transportmittel und Lagerung

---



### Eurokiste

aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD), Eurostapelbehälter

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

**Art: E1**

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

**Art: E2**

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

**Art: E3**



### Transportroller für E-Kisten

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

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

Innenmaß: 405 x 605 mm,

Kunststoff-Bereifung

**Art: ROL1**

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

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

Innenmaß: 405 x 605 mm,

Gummi-Bereifung

**Art: ROL1G**



### Transportwagen für E-Kisten

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

Maße (L x B x H): 460 x 620 x 1340 mm

Art.:TWEK2



### Euro-Norm-Regal für E-Kisten

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

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

Art.: FKR9

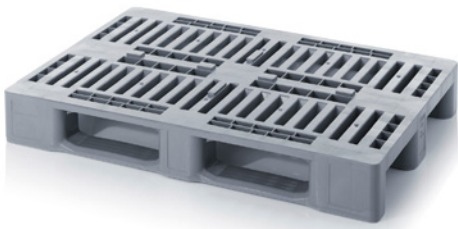


### Fahrbares Regal für 6 E-Kisten

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

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

Art.: REGF\_E\_3X2

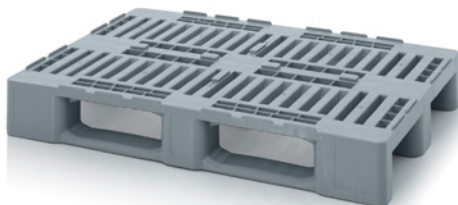


### Hygiene-Palette ohne Sicherungsrand für Lebensmitteltransport

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

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 163 mm

**Art: PAL\_HI\_OS**



### Hygiene-Palette mit Sicherungsrand für Lebensmitteltransport

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

Maße (L x B x H): 1200 x 800 x 172 mm

**Art: PAL\_HI**



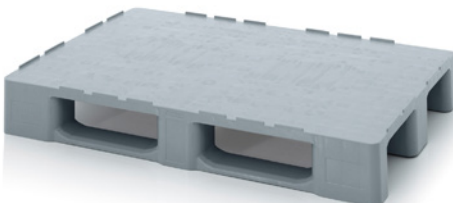
### Reinraum-Palette ohne Sicherungsrand

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

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

Gewicht 14,85 kg, mit 3 Kufen

Art: **PAL\_H1208\_OS**



### Reinraum-Palette mit Sicherungsrand

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

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

Gewicht 14,6 kg, mit 3 Kufen

Art: **PAL\_H1208**

## Transportmittel und Lagerung

---



### Einkaufswagen / Stapelwagen

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

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

**Art.: EKSW1**



### Hub- und Beschickungswagen ohne Kufen

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

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

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

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

**Art.: HBW12\_OK**



### Hub- und Beschickungswagen mit Kufen

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

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

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

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

Kapazität: 120 Liter, Gewicht ca. 32 kg

**Art.: HBW12**





## Kunststoff-Hub- und -Beschickungswagen mit Kufen

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

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

**Art: HBW\_KUBI\_W**

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

**Art: HBW\_KUBI\_B**

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

**Art: HBW\_KUBI\_E**

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

**Art: HBW\_KUBI\_G**

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

**Art: HBW\_KUBI\_O**

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

**Art: HBW\_KUBI\_R**

## Transportmittel und Lagerung

---



### Fleisch-Transportwagen

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

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

**Art: FLTW\_E**



### Rauch- und Kochwagen H-Form für Rauchspieße

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

Maße (B x T x H): 921 x 985 x 1970 mm

**Art: RKW90\_6R**

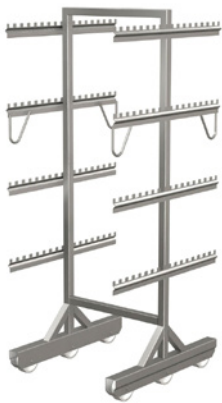


### Rauch- und Kochwagen H-Form für Kochsatten

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

Maße (B x T x H): 914 x 985 x 1970 mm

**Art: RKW90\_6K**



### Wurstabhängewagen

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

Maße (B x T x H): 710 x 850 x 1900 mm

Art.: WAHW1



### Rauchspießwagen

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

Maße (B x T x H): 600 x 400 x 710 mm

Art.: RSPW6\_4



### Hakenwagen

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

aus Edelstahl 1.4301

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

Art.: HAKW2

Stahl feuerverzinkt

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

Art.: HAKW3

## Transportmittel und Lagerung

---



### Kühlraum- und Wandgehänge

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

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

**Art: KRG\_1100-250**



### Konfiskattonne

mit Deckel und Rollen, Farbe anthrazit

120 Liter

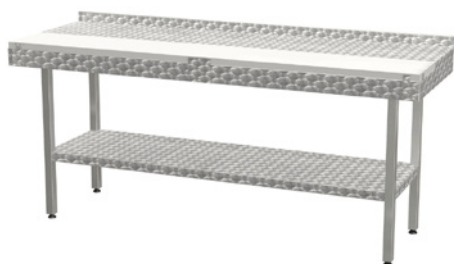
**Art: MLBH120**

240 Liter

**Art: MLBH240**

---

## Arbeitstische, Pulte etc.



### Stufentisch verschweißt, mit Ablageboden

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

Maße (B x T x H): 1200 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS12\_7**

Maße (B x T x H): 1500 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS15\_7**

Maße (B x T x H): 1800 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS18\_7**

Maße (B x T x H): 2000 x 700 x 900 mm **Art.: SFTS20\_7**



### Stufentisch schwere Ausführung, mit Ablageboden

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

Maße (B x T x H): 1500 x 900 x 900 mm **Art.: SFTS15\_9**

Maße (B x T x H): 2000 x 900 x 900 mm **Art.: SFTS20\_9**



### Zerlegetisch mit Ablageboden

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

Maße (B x T x H): 1200 x 800 x 900 mm **Art.: ATI12\_8A**

Maße (B x T x H): 1500 x 800 x 900 mm **Art.: ATI15\_8A**

Maße (B x T x H): 2000 x 800 x 900 mm **Art.: ATI20\_8A**

## Arbeitstische, Pulte etc.



### Zerlegetisch - Doppelstufentisch, mit Ablageboden

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

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

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

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



### Fültisch mit Ablagerost

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

Maße (B x T x H): 1500 x 900 x 900 mm **Art.: FLT15\_9R**

Maße (B x T x H): 2000 x 900 x 900 mm **Art.: FLT20\_9R**

Maße (B x T x H): 2400 x 900 x 900 mm **Art.: FLT24\_9R**



### Packtisch mit hinterer Aufkantung

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

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm **Art.: PAT06\_6\_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm **Art.: PAT10\_6\_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm **Art.: PAT12\_6\_K**



### Packtisch mit hinterer Aufkantung und Ablageboden

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

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT06\_6A\_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT10\_6A\_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT12\_6A\_K**



### Packtisch mit hinterer Aufkantung und Ablageboden, fahrbar

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

Maße (B x T x H): 600 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT06\_6AR\_K**

Maße (B x T x H): 1000 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT10\_6AR\_K**

Maße (B x T x H): 1200 x 600 x 900 mm    **Art.: PAT12\_6AR\_K**



### Hackklotz

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

Maße (B x T x H): 500 x 500 x 825 mm

**Art.: HKE5**

**Schreibpult aufklappbar, zur Wandmontage**

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

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

**Art.: FACX4001-1**

---



## Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.

---



### Elektro-Kettenzug - 250 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 250 kg**, Hubhöhe: ca. 5,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 0,3 kW, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, Steuerkabellänge: 3,8 m, Schutzart: IP65  
**Art.: EKZ\_25.1N**

### Elektro-Kettenzug - 500 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 500 kg**, Hubhöhe: ca. 5,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 0,7 kW, Steuerkabellänge: 3,8 m, Schutzart: IP65  
**Art.: EKZ\_50.1N**

### Elektro-Kettenzug - 1000 kg

in robuster Ausführung, Steuerung durch feuchtigkeitsgeschützte Druckknopfschalter, Auf-Ab-Not-Aus, einschließlich Kettenspeicher, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, einsträngige Kette, **Tragkraft: 1000 kg**, Hubhöhe: ca. 6,0 m, Hubgeschwindigkeit 8,0 m / min, Leistung: 1,45 kW, Betriebsspannung 400 V / 50 Hz, Steuerspannung 42 V, Steuerkabellänge: 4,8 m, Schutzart: IP55  
**Art.: EKZ\_100.1N**

## Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



### Kochkessel eckig, direkt beheizt - 200 Liter

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

Maße (B x T x H): 865 x 1050/1200 x 955 mm,  
Innenabmessungen (B x T x H): 650 x 800 x 450 mm  
**Art.: KS\_200.ED**

### Kochkessel eckig, direkt beheizt - 300 Liter

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

Maße (B x T x H): 1115 x 1050/1200 x 955 mm,  
Innenabmessungen (B x T x H): 900 x 800 x 450 mm  
**KS\_300.E**

### Kochkessel eckig, direkt beheizt - 300 Liter fahrbare ausführung

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

Maße (B x T x H): 1115 x 1050/1200 x 955 mm,  
Innenabmessungen (B x T x H): 900 x 800 x 450 mm  
**Art.: KS\_300.ER**



### Kochkessel mit indirekter Beheizung und digitaler Steuerung - 150 Liter

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

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

**Art.: KS\_150.E**

### Kochkessel mit indirekter Beheizung und digitaler Steuerung - 200 Liter

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

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

**Art.: KS\_200.E**

## Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.



### Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 90 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 540 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 480 x 530 mm  
**Art.: KKR\_90**

### Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 120 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 600 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 540 x 530 mm  
**Art.: KKR\_120**

### Kochkessel rund, stationär, indirekt beheizt – 150 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 660 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 600 x 530 mm  
**Art.: KKR\_150**



### Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 90 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 540 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 480 x 530 mm  
**Art.: KKR\_90R**

### Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 120 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 600 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 540 x 530 mm  
**Art.: KKR\_120R**

### Kochkessel rund, fahrbar, indirekt beheizt – 150 Liter

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

Außenmaße (Durchmesser x Höhe): 660 x 860 mm,  
Innenabmessung (Durchmesser x Höhe): 600 x 530 mm  
**Art.: KKR\_150R**



### Fleischwolf – Wechselstrom

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

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

Stundenleistung ca. 150 kg,

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

Maschinenhöhe: 420 mm, Maschinenbreite 345 mm,

Maschinentiefe 360 mm

**Art.: MAD\_JUNIOR\_MEW710**

### Fleischwolf – Drehstrom

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

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

Stundenleistung ca. 150 kg,

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

Maschinenhöhe: 420 mm, Maschinenbreite 345 mm,

Maschinentiefe 360 mm

**Art.: MAD\_JUNIOR\_MEW710D**



### Knochenbandsäge Tischgerät - 230V

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

Maße (B x T x H): 520 x 610 x 990 mm

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

Art.: **MAD\_MKB749**

### Knochenbandsäge Tischgerät - 400V

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

Maße (B x T x H): 520 x 610 x 990 mm

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

Art.: **MAD\_MKB749D**



### Nassband-Schärfmaschine – Wechselstrom

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

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

**Art.: MAD\_MNS630\_W**

### Nassband-Schärfmaschine – Drehstrom

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

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

**Art.: MAD\_MNS630\_D**





### Messer-Desinfektionsbecken ohne Trockengehschutz

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

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

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

**Art.: MSTBO**

### Messer-Desinfektionsbecken mit Trockengehschutz

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

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

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

**Art.: MSTBI**

## Arbeitsgeräte, Kettenzüge, Kessel, Mulden etc.

---



### Messer- und Beil-Desinfektionsbecken

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

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

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

**Art: MSTB2**



### Kugelmengmulde

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

Durchmesser außen: 650 mm, Muldentiefe: 350 mm,

Inhalt 70l, Gesamthöhe: 800 mm

**Art: KGM7**



### Mengmulde

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

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

**Art: MMG20**



### Mengmulde fahrbar

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

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

**Art: MMG20R**



### Verkaufsautomat / Spiralautomat

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

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

Gewicht Netto ca. 400 kg

**Art: VkaUEi**

## Sonstiges Zubehör



### Automatischer Schlauchaufroller mit Schlauch

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

Schlauch Länge 10 m

Maße (B x T x H): 250 x 475 x 450 mm

**Art.: SLRA\_1.2\_10**

Schlauch Länge 20 m

Maße (B x T x H): 267 x 475 x 450 mm

**Art.: SLRA\_1.2\_20**



### Sparbrause, Kunststoff

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

**Art.: SPBR1\_2KE**



### Kessel-Entleerhahn

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

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

**Art.: ELH\_K**

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

**Art.: ELH\_G**



### Messerhalter

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

Maße (B x T x H): 330 x 130 x 330 mm

**Art.: MSH\_ABS5**



### Messerkorb

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

**Art.: MSK\_420**

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

**Art.: MSK\_421**

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

**Art.: MSK\_721**

## Sonstiges Zubehör



### Messerschärfer

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

Maße (B x H): 80 x 200 mm

**Art.: RS\_9009100**



### Dreikant-Rauchspieß Aluminium

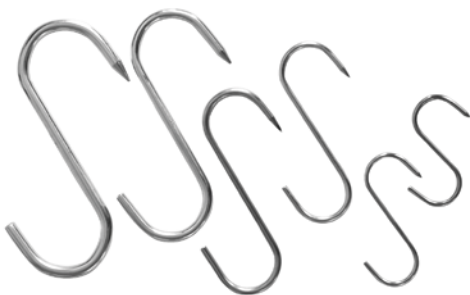
aus Aluminium-Sternprofil, Werkstoff AlMgSi 0,5, stranggepresst, Auflagenbreite 29 mm, Höhe 25, 86 mm, Materialstärke des Steges 1,2 mm, Durchmesser am Stegende 5,5 mm, gratarm gesägt, Tragkraft 30 kg auf 1000 mm bei gleichmäßiger Verteilung, Gewicht bei 1 m Länge: ca. 0,29 kg, Achtung: Vor der Verwendung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

Länge 800mm

**Art.: RSP80\_A**

Länge 900mm

**Art.: RSP90\_A**



### S-Haken

aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Spitze

Länge 80 mm, Stärke 4 mm, Tragkraft ca. 30 kg **Art.: HA\_S80**

Länge 100 mm, Stärke 4 mm, Tragkraft ca. 30 kg **Art.: HA\_S100**

Länge 120 mm, Stärke 5 mm, Tragkraft ca. 35 kg **Art.: HA\_S120**

Länge 140 mm, Stärke 5 mm, Tragkraft ca. 45 kg **Art.: HA\_S140**

Länge 160 mm, Stärke 6 mm, Tragkraft ca. 60 kg **Art.: HA\_S160**

Länge 180 mm, Stärke 8 mm, Tragkraft ca. 95 kg **Art.: HA\_S180**

Länge 200 mm, Stärke 9 mm, Tragkraft ca. 125 kg **Art.: HA\_S200**



### S-Drehhaken

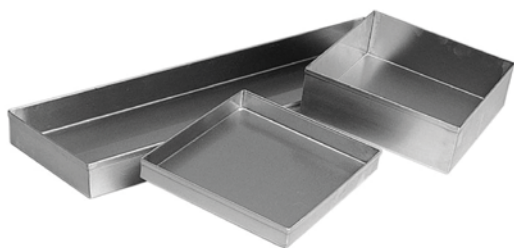
aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Spitze

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

**Art.: HA\_SD260**

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

**Art.: HA\_SD280**



### Fleisch- und Thekenblech

aus Edelstahl 1.4301, fein geschliffene Oberfläche,  
Seiten umgefalzt

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### Auslegeplatte Edelstahl

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

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

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

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

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

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

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

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

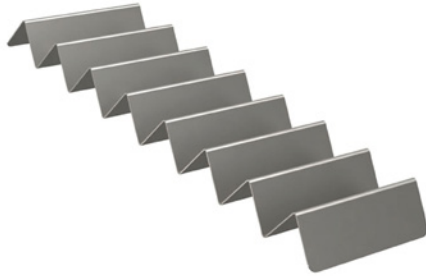
Maße (L x B x H): 350 x 250 x 12 mm **Art.: ALPL8**

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

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

## Sonstiges Zubehör

---



### Snackwelle

aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche gebürstet

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

**Art.: SNKWL3**

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

**Art.: SNKWL4**

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

**Art.: SNKWL1**

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

**Art.: SNKWL2**



### Folienspender für zwei Folienrollen

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

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

**Art.: FSD\_300S**

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

**Art.: FSD\_600S**

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

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

**Art.: FSD\_300**

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

**Art.: FSD\_600**





### Aufzugshalter für Elektro-Kettenzug

für Elektrokettenzug, mit Bolzen, besonders massive Ausführung, feuerverzinkt

**Art.: EKZ\_HAL**



### Halter für Steuerflasche Elektrokettenzug

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

Maße (B x T x H): 75 x 75 x 100 mm

**Art.: HAL\_STF\_EKZ**



### Weichenseile

hygienisch glatte Oberfläche, mit Ring und Karabiner zur Befestigung

für Niederbahn - Länge: 500 mm

**Art.: RB\_WS\_N**

für Hochbahn - Länge: 1500 mm

**Art.: RB\_WS\_H**



### Eisschaufel

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

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

**Art.: SCHA\_EI\_100**

## Sonstiges Zubehör

---



### Dosierschaufel

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

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

**Art.: SCHA\_DO\_05**



### Sackschaufel

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

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

**Art.: SCHA\_SA\_110**



### Insektenvernichter Stromgitter Edelstahl spritzwassergeschützt

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

Maße (L x B x H): 690 x 270 x 155 mm

**Art.: INSV6-80**



### Hebelfettpresse

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

**Art.: HblFtPr**



### Handschuhspanner

Handschuhspanner

1 Pack = 100 Stk.

**Art.: HaSchuSpa**



### Wetzstahl

Wetzstahl für optimale Schärfe mit sehr guter Griffigkeit.

Länge ca. 30cm

Form Oval

roter Kunststoffgriff

**Art.: Wetz**



### Taschenmesser

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

Größe (H x L): 14 x 84mm

Gewicht: 47g

**Art.:Tasch**

## Sonstiges Zubehör



### Sicherheitsschuh

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

#### Halbschuh

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



#### Schuh

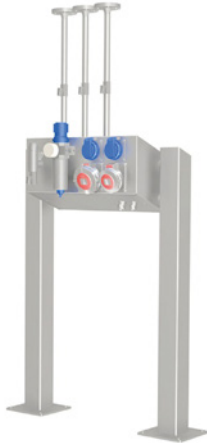
Größe: 37	Art.: Schuh37
Größe: 38	Art.: Schuh38
Größe: 39	Art.: Schuh39
Größe: 40	Art.: Schuh40
Größe: 41	Art.: Schuh41
Größe: 42	Art.: Schuh42
Größe: 43	Art.: Schuh43
Größe: 44	Art.: Schuh44
Größe: 45	Art.: Schuh45
Größe: 46	Art.: Schuh46



### Metzgerschürze

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

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



### Energiesäule stehend

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

lichte Maße (L x B): 800 x 350 mm

Art.: ENGS1



---

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

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.**

---

☎ +49 7961 564 600

✉ mail@abele-stegmaier.de

🌐 [www.profi-schlachtanlagen.de](http://www.profi-schlachtanlagen.de)  
[www.stegmaier-metallbau.de](http://www.stegmaier-metallbau.de)

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







Abele Stegmaier GmbH  
Schlachtenanlagen & Metallbau

Ziegeleistr. 18  
73491 Neuler  
GERMANY

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

mail@abele-stegmaier.de  
[www.profi-schlachtenanlagen.de](http://www.profi-schlachtenanlagen.de)  
[www.stegmaier-metallbau.de](http://www.stegmaier-metallbau.de)