



Preisliste

# FOODSERVICE *Neuheiten*



2026

DE



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Kochen.....</b>	<b>04</b>
— Mikrowelle.....	05
— Drop-in.....	06
— Tisch-Induktionsplatten.....	08
— Warmhaltegerät.....	09
<b>Öfen.....</b>	<b>10</b>
— Speed Oven.....	11
<b>Dynamische Zubereitung.....</b>	<b>12</b>
— Aufschnittmaschinen.....	13
— Gemüseschneider.....	17
— Fleischwölfe.....	18
— Schneidwerkzeuge.....	19
— Brecherarme.....	20
— Kartoffelschäler.....	23

 Kochen

# VERVOLLSTÄNDIGEN SIE *Ihren Kochbereich.*

VERFÜGBAR IM **SEPTEMBER**

---

Vervollständigen Sie den Kochbereich und bieten Sie Komfort, Effizienz und eine nahtlose Integration in professionelle Küchen.

**Einfach. Funktional. Professionell.**

UNABHÄNGIGES KOCHEN

# Mikrowelle



CI-MW2

## Allgemeine Merkmale

- Gefertigt aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Intuitives und benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Programmierung von bis zu 100 Programmen mit maximal 60 Minuten pro Programm.
- 5 Leistungsstufen und bis zu 3 Garphasen pro Programm.
- Direkte Zeiteingabe, X2-Programm zur Verdopplung der Mengen und Auftaufunktion.
- Manueller Modus, LED-Anzeige und akustisches Endsignal.
- Leistungsaufnahme: 1500 W / Ausgangsleistung: 1000 W über ein Magnetron.
- Flacher Keramikboden, der die Reinigung erleichtert, da kein Glasteller vorhanden ist.
- Transparente Tür und glatte Oberflächen für eine einfache Reinigung.
- Herausnehmbarer Filter für einfache Wartungsarbeiten.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	KAPAZITÄT (L)	SPANNUNG	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

# Induktionskochfeld



CD-CIE604 2

380-415V

## Allgemeine Merkmale

- Gefertigt aus Edelstahl mit satinierte Oberfläche.
- Energie wird nur im Bereich des Kochgeschirrs erzeugt, während der restliche Glaskeramikbereich kühl bleibt. Beim Entfernen des Kochgeschirrs wird die Heizung unterbrochen.
- Hochresistente Glaskeramik, 6 mm stark, beständig gegen Temperaturschocks.
- 11-stufige Leistungsregelung für schonendes Garen bei niedriger Leistung oder schnellen Service bei maximaler Leistung.
- Bedienfeld mit 0,6 Metern Kabel zur Installation im Möbel, in das das Drop-in-Element eingebaut ist.
- Konstruktion mit 15 mm starker Auflagefläche für den flächenbündigen Einbau in die Arbeitsplatte.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	KOCHZONE		EINBAUMASSE (MM)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		MENGE	ZONEN-LEISTUNG (W)				
CD-CIE604 2	19115446	2	280 5000	350x577	10000	400x625x316	-

# Induktions-Frytop



CD-FTE604 1

380-415V

## Allgemeine Merkmale

- Gefertigt aus Edelstahl mit satinierte Oberfläche.
- Glatte Weichstahlplatte mit 10 mm Stärke, hartverchromt.
- Einstellbarer Temperaturbereich: 80 °C bis 300 °C, mit mehreren Stufen.
- Bedienfeld mit 0,6 Metern Kabel zur Installation im Möbel des Drop-in-Elements.
- Konstruktion mit 15 mm starker Auflagefläche für den Einbau in die Arbeitsplatte.
- Fettauffangrinne über die gesamte Front für hygienische und sichere Wartung.
- Seitlicher und hinterer Spritzschutz, leicht abnehmbar.
- Ablauföffnung für Bratfette und Platz für einen GN1/9-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).

## Codes und Preise

MODELL	CODE	PLATTE		EINBAUMASSE (MM)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		KOCHZONE	ABMESSUNGEN (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

# Induktions-Nudelkocher



CD-CPE60 15

380-415V

## Allgemeine Merkmale

- Gefertigt aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Becken aus Edelstahl AISI 304, 1,5 mm stark.
- Einstellbarer Temperaturbereich: 60 °C bis 100 °C, mit mehreren Stufen.
- Bedienfeld mit 0,6 Metern Kabel zur Installation im Möbel des Drop-in-Elements.
- Konstruktion mit 15 mm starker Auflagefläche für den Einbau in die Arbeitsplatte.
- Beckenbefüllung über Magnetventil mit Zwei-Stufen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.
- Integrierter Ablasshahn für sicheres und hygienisches Entleeren des Wassers, mit Sicherheitsüberlauf.
- Abnehmbarer Abtropfbereich an der Vorderseite für Körbe.
- Lieferumfang:
  - 1 GN1/3-Korb
  - 2 GN1/6-Körbe

## Codes und Preise

MODELL	CODE	BECKEN			EINBAUMASSE (MM)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		MENGE	KAPAZITÄT (L)	ABMESSUNGEN (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

# Induktionsfritteuse



CD-FE604 10

380-415V

## Allgemeine Merkmale

- Gefertigt aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Einstellbarer Temperaturbereich: 60 °C bis 190 °C, mit mehreren Stufen.
- Bedienfeld mit 0,6 Metern Kabel zur Installation im Möbel des Drop-in-Elements.
- Konstruktion mit 15 mm starker Auflagefläche für den Einbau in die Arbeitsplatte.
- Integrierter Ablasshahn für sicheres und hygienisches Ablassen des gebrauchten Öls.
- Lieferumfang:
  - Korbmaße: 190 x 230 x 145mm.
  - Beckendeckel.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	BECKEN			EINBAUMASSE (MM)	LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		MENGE	KAPAZITÄT (L)	KÖRBE				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

# Induktionsgerät für die Arbeitsplatte



CI-I140 1



CI-I145 2

## Allgemeine Merkmale

- Induktionskochplatte für den Tischgebrauch. Ideal für Küchen, Nebenbereiche oder zum Kochen außerhalb des üblichen Raums wie Show-Cooking, Outdoor-Catering, Feiern oder Veranstaltungen.
- Sehr praktisch, mit einer Kochfläche von bis zu 35 cm, ideal für professionelle Pfannen, verstärkte Edelstahlbasis, Standfüße für Sicherheit und Stabilität beim Kochen sowie alle Vorteile des Induktionskochens wie einfache Reinigung und Sicherheit.
- Touch-Bedienung, komfortabel und einfach zu bedienen. Sicherheitsverriegelung.
- Die Steuerung ist vollständig digital. 10 Temperaturstufen. Timer von 0 bis 180 Minuten.
- Mit Überhitzungsschutz. Filter zur Vermeidung des Eindringens von fettiger Luft in die Komponenten. Hochgeschwindigkeits- und effiziente Kühlventilatoren.
- Temperaturbereich 60–240°C.
- Mit Warmhalte-/Heizfunktion. Automatische Abschaltung.
- Das Modell CI-I145 2 ist eine Doppel-Induktionskochplatte mit 3500 W, entwickelt für kleine Räume. Sie bietet maximale Flexibilität, da mehrere Gerichte gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden können. Zudem erleichtert die einheitliche Kochfläche die Reinigung und verbessert die Energieeffizienz.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	TEMPERATUR (°C)	GESAMTLEISTUNG (W)	SPANNUNG	ABMESSUNGEN (MM)	€
CI-I140 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I145 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

# Warmhaltegerät



CI-M60 1

## Allgemeine Merkmale

- Tischgeräte mit gehärteter Glasplatte zur Warmhaltung von Speisen.
- Speziell entwickelt für den Einsatz in allen Arten von Buffets, zur Warmhaltung von Produkten in Fast-Food-Betrieben, im Ausgabebereich der Küche usw.
- Basis und Struktur der Geräte bestehen aus Edelstahl AISI-304 18/10.
- Temperaturregelung über Thermostat von 60 °C bis 105 °C (maximale Oberflächentemperatur 100 °C).
- Gehärtetes Glas mit 5 mm Stärke.
- Große Heizfläche
- Ideal zur Kombination mit einer oder mehreren Warmhalteleuchten.
- WICHTIG: Keine Produkte auf das Glas stellen, deren Temperatur einen Temperaturschock verursachen könnte (sowohl kalt als auch heiß).

## Codes und Preise

MODELL	CODE	TEMPERATUR (°C)	GESAMTLEISTUNG (W)	SPANNUNG	ABMESSUNGEN (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

🌀 Öfen

# HITZE MIT *Höchstgeschwindigkeit.*

VERFÜGBAR IM JULI

---

Beschleunigte Kochtechnologie zur Optimierung der Zeiten, zur Steigerung der Leistung und zur Erfüllung der Anforderungen der professionellen Küche.

**Geschwindigkeit. Präzision. Leistung.**

SPEED OVEN

# Öfen für beschleunigtes Garen

## Allgemeine Merkmale

- 7,8"-Touchscreen mit separatem Ein-/Ausschalter.
- Individuell anpassbare Garprofile mit Passwortschutz.
- Exklusive Rezeptbibliothek von Fagor Professional mit Möglichkeit zur Fernprogrammierung.
- Temperaturbereich: 100–275°C.
- 3 voreingestellte Vorheiztemperaturen.
- Bis zu 6 Garphasen mit jeweils 10 Minuten pro Phase.
- Konfigurierbarer Temperaturbereich zwischen 10 und 70°C.
- 9 Lüftergeschwindigkeiten.
- 2 serienmäßige Magnetrons mit Leistungsregelung in 10%-Schritten.
- Umluftsystem mit abnehmbarer Luftdiffusorplatte.
- Garraum aus austenitischem Edelstahl (AISI 304) mit interner Halogenbeleuchtung.
- Abnehmbare und waschbare Luftfilter.
- Hygienische Türdichtung mit dreifachem Sicherheitssystem und Energiebarriere gegen Leckagen.



OS-300

FELD	DATEN	
Kapazität	Garraum	314 x 343 x 175mm
	Elektrische Leistung	3 kW
Anschluss	Frequenz	50 Hz
	Standardspannung	230 V 1~
	Breite	400mm
Abmessungen und Gewicht	Tiefe (mit Griff)	655mm (735mm)
	Höhe	608mm
	Nettogewicht (Bruttogewicht)	60 Kg (65 Kg)

## Codes und Preise

MODELL	CODE	SPANNUNG	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

## Zubehör

Das Gerät wird serienmäßig mit einem vollständigen Zubehörsatz geliefert.

### Teflongitter



MODELL	CODE	€
OS-A05	19113860	-

### Antihaftpapier



MODELL	CODE	€
OS-A06	19113861	-

### Pizzastein



MODELL	CODE	€
OS-A08	19113863	-

### Teflonblech



MODELL	CODE	€
OS-A09	19113864	-

### Rost



MODELL	CODE	€
OS-A10	19113866	-

### Schaufel aus Edelstahl



MODELL	CODE	€
OS-A07	19113862	-

### Griff



MODELL	CODE	€
OS-A12	19113859	-

## Pflege und Wartung



MODELL	BESCHREIBUNG	CODE	€
CleanChef	Spezieller alkalischer Reiniger mit hoher Fettlösekraft.	19115224	-
ProtectChef	Spezieller Schutz für die Innenpflege.	19116495	-

 Dynamische Zubereitung

# DIE LEISTUNG *beginnt hier.*

VERFÜGBAR IM **MAI**

---

Lösungen, die für die tatsächlichen Anforderungen professioneller Küchen entwickelt wurden und Leistung, Präzision und Zuverlässigkeit vereinen, um gleichbleibende Ergebnisse und einen konstanten Arbeitsablauf auch bei höchster Auslastung zu gewährleisten.

**Robust. Vielseitig. Professionell.**

# Aufschnittmaschinen



## Allgemeine Merkmale

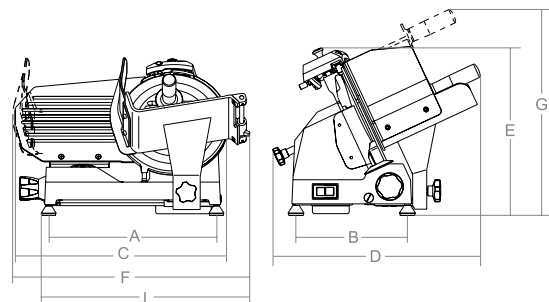
- Schwerkraft-Aufschnittmaschine aus eloxiertem Aluminiumguss, der für Widerstandsfähigkeit und Korrosionsschutz sorgt.
  - Leise und wartungsarme Riemenantriebe, ideal für den regelmäßigen Einsatz.
  - Belüfteter Motor für einen kontinuierlichen und effizienten Betrieb, der Überhitzung verhindert.
  - Geschmiedetes, gehärtetes und dickes Messer.
  - Fester Schärfert mit doppelter Schleifscheibe serienmäßig.
  - Handschutz aus transparentem Kunststoff.
  - Schutzring für die Klinge.
  - Hochpräziser Schnittstärkereger.
- Modelle YSB-250 S und YSB-300 S:
    - Kompaktes Design, aber große Schnittkapazität.
    - Schutzart IP 44.
  - Modell YSB-300 P:
    - Modell für intensiveren Gebrauch mit höherer Leistung und Schnittkapazität.
    - Robuste Konstruktion mit abgerundeten Formen.
    - Serienmäßiger Messerauszieher.
    - Druckknöpfe aus Edelstahl mit Schutzart IP 67.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	SCHEIBENDURCHMESSER (MM)	SCHNEIDKAPAZITÄT (MM)	SCHNITTDICKE (MM)	WEG DES SCHLITTENS (MM)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



# Aufschnittmaschinen



YSG-350

## Allgemeine Merkmale

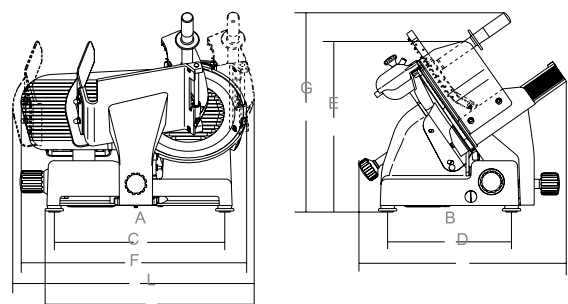
- Schwerkraft-Aufschnittmaschine aus eloxiertem Aluminiumguss, der für Widerstandsfähigkeit und Korrosionsschutz sorgt.
- Robuster und langlebiger Zahnradantrieb, geeignet für intensive und kontinuierliche Arbeiten.
- Belüfteter Motor für einen kontinuierlichen und effizienten Betrieb, der Überhitzung verhindert.
- Geschmiedetes, gehärtetes und dickwandiges Messer.
- Fester Schärfen mit doppelter Schleifscheibe serienmäßig.
- Handschutz aus transparentem Kunststoff.
- Schutzring für die Klinge.
- Hochpräziser Schnittstärkereglern.
- Robustes Design mit abgerundeten Formen.
- Serienmäßiger Messerauszieher.
- Druckknöpfe aus Edelstahl mit Schutzart IP 67.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	SCHNEIBENDURCHMESSER (MM)	SCHNEIDKAPAZITÄT (MM)	SCHNITTDICKE (MM)	WEG DES SCHLITTENS (MM)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMATISCH

# Aufschnittmaschinen



YSA-350

## Allgemeine Merkmale

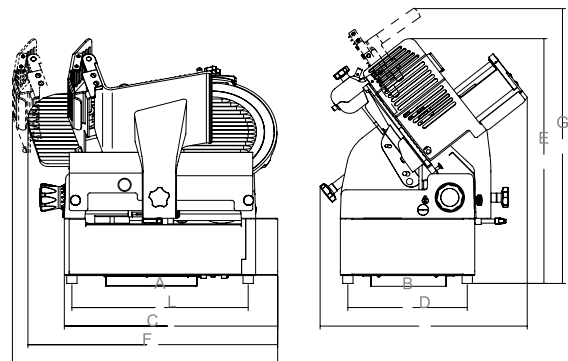
- Schwerkraft-Aufschnittmaschine aus eloxiertem Aluminiumguss, der für Widerstandsfähigkeit und Korrosionsschutz sorgt.
- Geräuscharmer und wartungsarmer Riemenantrieb, ideal für den regelmäßigen Gebrauch.
- Automatiksystem aus Edelstahl mit Schweißverbindungen und abgerundeten Kanten.
- Belüfteter Motor für einen kontinuierlichen und effizienten Betrieb, der Überhitzung verhindert.
- Geschmiedete, gehärtete und sehr dicke Klinge.
- Stationärer Schleifapparat mit doppelter Schleifscheibe serienmäßig.
- Handschutz aus eloxiertem Aluminium.
- Messerschutzring.
- Hochpräziser Schnittstärkereger.
- Robuste Konstruktion mit abgerundeten Formen.
- Serienmäßiger Messerauszieher.
- Unabhängige Steuerungen für die Bewegung des Schlittens und der Klinge.
- Drucktaster aus Edelstahl mit Schutzart IP 67.
- Automatische Bewegung des Schlittens mit variabler Geschwindigkeitsregelung.
- Schalter zum schnellen Umschalten zwischen Automatik und Handbetrieb.
- Scheiben/Minute: 4-50

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	SCHEIBENDURCHMESSER (MM)	SCHNEIDKAPAZITÄT (MM)	SCHNITTDICKE (MM)	WEG DES SCHLITTENS (MM)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



# Aufschnittmaschinen



YSR-300



YSP-300

## Allgemeine Merkmale

- Vertikale Aufschnittmaschine aus Aluminiumgusslegierung mit lebensmittelechter, ofengehärteter Pulverbeschichtung für höhere Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit. Mit Teilen aus Edelstahl und Details aus silber eloxiertem Aluminium.
- Das "Retro" Design ist ideal für Hotels, Gourmet-Restaurants, Premium-Märkte oder Veranstaltungen, da es Qualität, Tradition und Stil vermittelt. Es kann sogar den wahrgenommenen Wert des Produkts steigern.
- Antrieb der Klinge über Handrad (ohne Stromversorgung), wodurch extrem feine und gleichmäßige Schnitte möglich sind, ohne dass sich das Produkt erwärmt, wodurch Geschmack, Textur und Aroma erhalten bleiben.
- Patentiertes Bewegungssystem ohne sichtbare mechanische Teile. Es verfügt über einen Übertragungsmechanismus, der Zahnräder und

eine Kette kombiniert und es ermöglicht, dass sich beim Betätigen des Handrads die Klinge synchron dreht, während der Schlitten vorrückt und Druck auf die Klinge ausübt.

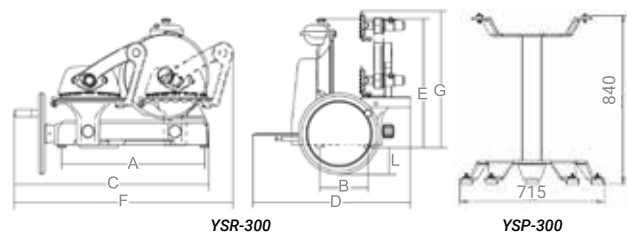
- Geschmiedete, gehärtete Klinge mit großer Dicke.
- Fester Schleifer mit doppelter Schleifscheibe serienmäßig.
- Schutzring für die Klinge.
- Speziell gelenkiger Arm zur Anpassung an alle Arten von Produkten und verschiedene Größen, mit Positionsfixierung.
- Glasfläche zum Auffangen des geschnittenen Produkts.
- Hochpräziser Schnittstärkereger.
- Modell YSP-300: Optionaler Sockel für Handradschneider YSR-300, in derselben roten Ausführung, separat erhältlich.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	SCHEIBENDURCHMESSER (MM)	SCHNEIDKAPAZITÄT (MM)	SCHNITTDICKE (MM)	WEG DES SCHLITTENS (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701		Optionaler Sockel für Retro-Schneidemaschine (manuell)			-

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

# Gemüseschneider



YVC-50

## Allgemeine Merkmale

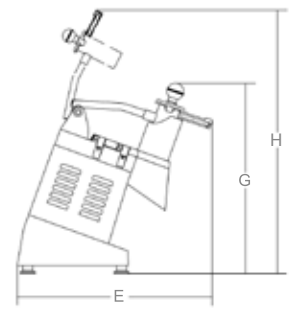
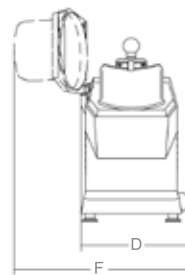
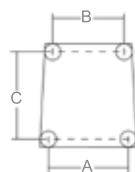
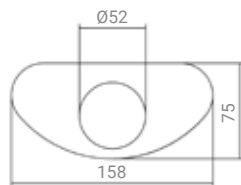
- Gemüseschneider aus Aluminiumlegierung und Edelstahl, der Widerstandsfähigkeit und Korrosionsschutz bietet.
- Deckel aus Edelstahl, spülmaschinenfest.
- Belüfteter Motor für einen kontinuierlichen und effizienten Betrieb.
- Motorblock mit einer Geschwindigkeit.
- Optimale Produktabfuhr dank geneigter Konstruktion.
- Geeignet für die Verarbeitung von Gemüse, aber auch von weichen Produkten wie Mozzarella, Käse usw.
- Große Auswahl an Scheiben für jeden Verwendungszweck erhältlich. Scheiben sind nicht im Lieferumfang enthalten.
- Im Lieferumfang enthalten ist eine Auffangschale GN1/3- 200 mm aus Kunststoff.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	SCHNEIDEGESCHWINDIGKEIT (R.P.M.)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



## Scheiben

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	SCHNITTDICKE (MM)	€	BILD			
YVCDF-2	19114704	Scheibe für Scheiben	2	-				
YVCDF-5	19114705	Scheibe für Scheiben	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Scheibe für Scheiben	1-7 (Einstellbar)	-				
YVCDQ-4	19114707	Julienne-Scheibe	4	-				
YVCDQ-6	19114708	Julienne-Scheibe	6	-				
YVCDT-3	19114709	Reibscheibe	3	-				
YVCDT-7	19114710	Reibscheibe	7	-				

# Fleischwölfe



AL

YMAA-12



AL

AISI 304

YMSA-22



AISI 304

YMSS-32

## Allgemeine Merkmale

- Fleischwolf mit Motorgehäuse aus:

- Modelle YMSA und YMAA: Aluminiumgusslegierung, die zur Wärmeableitung des Motors beiträgt und für Leichtigkeit sorgt.
- Modell YMSS: Edelstahl, der für Widerstandsfähigkeit, Korrosionsschutz und mehr Hygiene sorgt.

- Belüfteter Asynchronmotor mit integriertem Wärmeschutz.

- Leicht zu demontierende Hackgruppe:

- Modelle YMSA und YMSS aus Edelstahl für mehr Hygiene, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Spülmaschinenfest und für die Lagerung im Kühlschrank geeignet.

• Modelle YMAA aus Aluminium zur Gewichtsreduzierung.

- Mit selbstschärfender Klinge und Platte aus Edelstahl, vollständig zerlegbar für eine einfache Reinigung und Hygiene des Geräts.

- Schneidsystem: Entrepise.

- Im Lieferumfang enthalten:

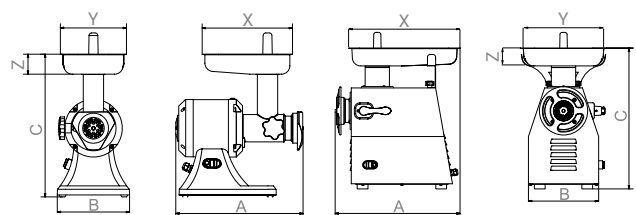
- Ein Trichter.
- Eine Auffangschale aus Edelstahl.
- Ein Produktschieber aus lebensmittelechtem Material.
- Durchmesser der Auslassplatte: 4,5 und 6 mm.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	GESCHWINDIGKEIT DER HACKGRUPPE (R.P.M.)	PRODUKTION (KG/H)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

## Abmessungen

MODELL	GESAMTABMESSUNGEN (BxAxC) (MM)	INNEN-Ø DES AUSLASSMUNDES (MM)	EINLASSTRICHTER (YxXxZ) (MM)	AUFNAHMETRIEGE (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 <sup>(1)</sup>	300x230x60



YMAA, YMSA

YMSS

(1) Mindestbreite. 300 mm an der breitesten Stelle.

# Schneidwerkzeuge



YCV-4



YCV-6

## Allgemeine Merkmale

- Der aus Aluminium gefertigte Cutter sorgt für Stabilität und einen leisen Betrieb auch bei hohen Geschwindigkeiten.
- Der Motor und der Behälter befinden sich nebeneinander, wodurch das Produkt vor Hitze geschützt ist.
- Edelstahlbehälter mit Griffen, leicht zu entleeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor für kontinuierlichen und effizienten Betrieb.
- Robuste Stahlklingen mit gebogenen Schneiden.
- Transparenter, hochbeständiger Tritan-Deckel, der eine hervorragende Sicht während der Verarbeitung ermöglicht und spülmaschinenfest ist.
- Öffnung oben im Deckel zum Hinzufügen von Zutaten während des

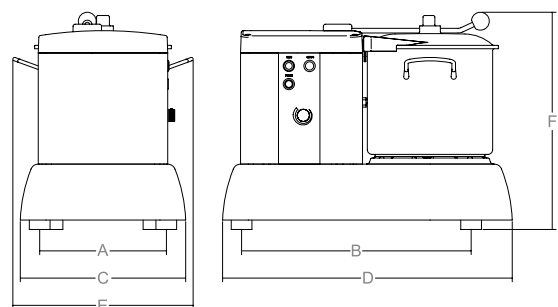
- Betriebs.
- Motorblock mit stabilisierter variabler Drehzahl, wodurch die Drehzahl unabhängig von der Belastung (Menge oder Art des Lebensmittels) konstant gehalten werden kann.
- Drucktaster aus Edelstahl mit Schutzart IP 67.
- Im Lieferumfang enthalten ist ein interner Schaber mit Spatel, um eine homogenere Mischung zu erzielen und das Produkt von den Wänden in das Innere des Behälters zu befördern.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	NUTZFAHIGKEIT BEHÄLTER (L)	SCHNEIDEGESCHWINDIGKEIT (R.P.M.)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



FESTE GESCHWINDIGKEIT

# Brecherarme



YBFAM-250

## Allgemeine Merkmale

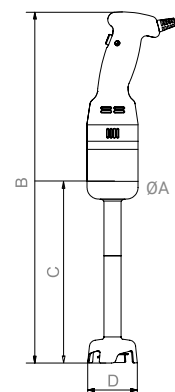
- Gehäuse des Motorblocks aus hochbeständigem, lebensmittelechtem Kunststoff für geringes Gewicht und weniger Ermüdung.
- Das Modell YBFAM-250 wird komplett mit einem abnehmbaren 250-mm-Zerkleinerungsarm geliefert.
- Ergonomische Griffe für guten Halt und verbesserte Ergonomie für den Benutzer.
- Lüftungsgitter an der Oberseite für eine bessere Belüftung des Motors und zur Vermeidung von Überhitzung.
- Thermischer Überlastschutz inklusive.
- Feste geschwindigkeit.
- Befestigung am Arm mittels hochfestem Polymergewinde für eine einfache und sichere Montage.
- Vollständig abnehmbare Edelstahlachsen für einfache Reinigung und Wartung.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	DREHZAHL (R.P.M.)	LEISTUNG (W)	KAPAZITÄT (L MIN-MAX)	SPANNUNG	GEWICHT (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

## Abmessungen

MODELL	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



VARIABLE GESCHWINDIGKEIT LIGHT

# Brecherarme



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300

YBAM-400

YBAM-500

YBAW-300

## Allgemeine Merkmale

### Motorblock

- Das Gehäuse des Motorblocks besteht aus hochbeständigem, lebensmittelechtem Kunststoff, um das Gewicht zu reduzieren und Ermüdungserscheinungen zu verringern.
- Ergonomische Griffe für guten Halt und verbesserte Ergonomie für den Benutzer.
- Lüftungsgitter an der Oberseite für eine bessere Belüftung des Motors und zur Vermeidung von Überhitzung.
- Thermischer Überlastschutz inklusive.
- Variable Geschwindigkeit. Mit Zerkleinerungsfunktion (feste hohe Geschwindigkeit).
- Intuitives LCD-Display mit 9 Geschwindigkeitsstufen.

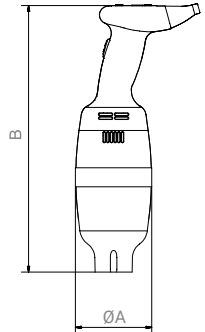
- Motorblock mit stabilisierter variabler Drehzahl, wodurch die Drehzahl unabhängig von der Belastung (Menge oder Art des Lebensmittels) konstant gehalten werden kann.
- Doppelte Sicherheitszündung zur Vermeidung unbeabsichtigter Zündungen.
- Dauerbetrieb durch Drücken einer Taste, ohne dass der Druckknopf am Griff gedrückt gehalten werden muss.
- Bajonettverschluss für eine einfache und sichere Montage.

### Arm

- Vollständig abnehmbare Edelstahlachsen für einfache Reinigung und Wartung.

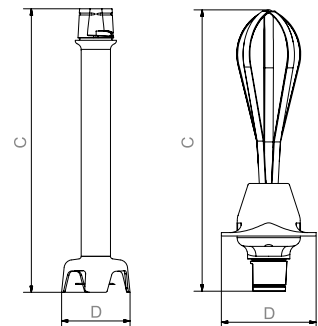
## Motorblock - Codes, Preise und Abmessungen

MODELL	CODE	HZ	ØA (MM)	B (MM)	DREHZAH. VARIABEL/FEST (R.P.M.)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	GEWICHT (KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



## Arm - Codes, Preise und Abmessungen

MODELL	CODE	KAPAZITÄT (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	GEWICHT (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



## Zubehör - Mixerhalterung für Töpfe

MODELL	CODE	TOPF Ø MAX (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Halterung aus Edelstahl für die Verwendung von Zerkleinerungsarmen in Töpfen.
- Einfach zu montieren, ermöglicht es, den Zerkleinerer über den gesamten Durchmesser des Topfes zu schieben, was dem Benutzer die Arbeit erleichtert.
- Nicht kompatibel mit Modell YBFAM-250.



# Brecherarme



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

## Allgemeine Merkmale

### Motorblock

- Gehäuse des Motorblocks aus hochbeständigem, lebensmittelechtem Kunststoff.
- Ergonomische Griffe für guten Halt und verbesserte Ergonomie für den Benutzer.
- Lüftungsgitter an der Oberseite für eine bessere Belüftung des Motors und zur Vermeidung von Überhitzung.
- Thermischer Überlastschutz inklusive.
- Variable Geschwindigkeit. Mit Zerkleinerungsfunktion (feste hohe Geschwindigkeit).
- Intuitives LCD-Display mit 9 Geschwindigkeitsstufen.

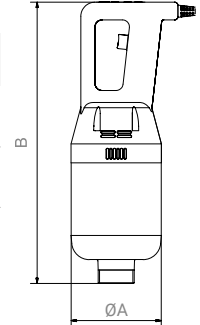
- Motorblock mit stabilisierter variabler Drehzahl, wodurch die Drehzahl unabhängig von der Belastung (Menge oder Art des Lebensmittels) konstant gehalten werden kann.
- Doppelte Sicherheitszündung zur Vermeidung unbeabsichtigter Zündungen.
- Dauerbetrieb durch Drücken einer Taste, ohne dass der Druckknopf am Griff gedrückt gehalten werden muss.
- Bajonettverschluss für eine einfache und sichere Montage.

### Arm

- Vollständig abnehmbare Edelstahlachsen für einfache Reinigung und Wartung.

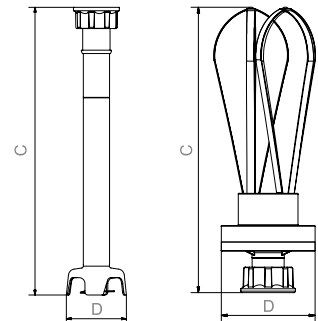
## Motorblock - Codes, Preise und Abmessungen

MODELL	CODE	HZ	ØA (MM)	B (MM)	DREHZAHL VARIABEL/FEST (R.P.M.)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	GEWICHT (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



## Arm - Codes, Preise und Abmessungen

MODELL	CODE	KAPAZITÄT (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	GEWICHT (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



## Zubehör - Mixerhalterung für Töpfe

MODELL	CODE	TOPF Ø MAX (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Halterung aus Edelstahl für die Verwendung von Zerkleinerungsarmen in Töpfen.
- Einfach zu montieren, ermöglicht es, den Zerkleinerer über den gesamten Durchmesser des Topfes zu schieben, was dem Benutzer die Arbeit erleichtert.
- Nicht kompatibel mit Modell YBFAM-250.



# Kartoffelschäler



YPS-10/F

## Allgemeine Merkmale

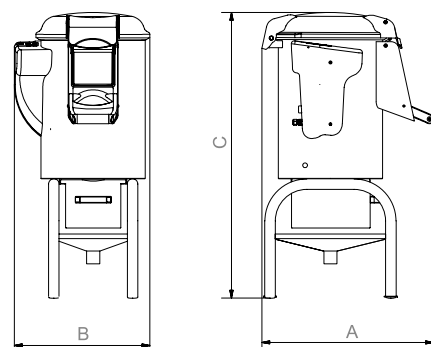
- Kartoffelschälmaschine aus Edelstahl AISI 304, der für Widerstandsfähigkeit und Korrosionsschutz sorgt.
- Belüfteter Asynchronmotor für einen kontinuierlichen und effizienten Betrieb.
- Schleifmittel auf der Scheibe und an den Seitenwänden sind zur Reinigung und zum Austausch leicht abnehmbar.
- Transparente Plexiglasabdeckung zur visuellen Überwachung der Produktion, mit Sicherheitsmikroschalter.
- Benutzerfreundliches Bedienfeld an der Seite mit multifunktionalem Digital-Timer.
- Elektrische Komponenten, geschützt durch ein ergonomisches und sicheres Kunststoffgehäuse.
- Wassereintritt unter Druck über ein Magnetventil, um die Kartoffeln während des Schälvorgangs zu reinigen, Schalenreste zu entfernen und ein hygienischeres und effizienteres Ergebnis zu erzielen.
- Frontseitige Entleerungsklappe, ebenfalls mit Sicherheitsvorrichtung ausgestattet.
- Knopf für manuelle Entleerung.
- Hoher Ständer für verbesserte Ergonomie und zur Erleichterung der Entsorgung von Rückständen und Waschwasser.
- Im Lieferumfang enthalten ist ein Filterkorb aus Edelstahl, der dabei hilft, feste Rückstände (Schalen und Kartoffelreste) aufzufangen und zu filtern.

## Codes und Preise

MODELL	CODE	HZ	BELASTBARKEIT (KG)	PRODUKTION (KG/H)	LEISTUNG (W)	SPANNUNG	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

## Abmessungen

MODELL	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



**ONNERA GROUP**



ACTIVELY SUPPORTING

