

SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.

CATALOGUS 2011



SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.

TOP QUALITY PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

WWW.SPANGENBERG.NL

Voorwoord

Voor u ligt de catalogus van Spangenberg International B.V. voor het jaar 2011. In deze catalogus kunt u naast algemene informatie over ons bedrijf de diverse apparatuur vinden met een foto en een korte omschrijving. Al onze topmerken zijn in deze catalogus vertegenwoordigd, hiernaast is het ook mogelijk een aanvraag te doen voor andere producten, deze kunnen wij via ons dealernetwerk aanbieden. Hieronder kunt u wat meer informatie vinden over ons bedrijf en de diensten die wij leveren.

Ons Bedrijf

Spangenberg International B.V. heeft meer dan 30 jaar ervaring in het leveren en onderhouden van professionele keukenmachines. Wij zijn altijd in staat een oplossing op maat te leveren, onze duurzame apparatuur voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van hygiëne en veiligheid. Kortom, Spangenberg International B.V. is van alle markten thuis. Wij leveren machines van hoogstaande kwaliteit en duurzaamheid die geschikt zijn voor gebruik in allerlei sectoren. Hebt u interesse in een vrijblijvende afspraak of wilt u onze showroom bezoeken? Neem dan contact met ons op via telefoonnummer **0297 253 969** of stuur ons een e-mail op info@spangenberg.nl.

Service en Onderhoud

Onder service verstaan wij niet alleen het onderhoud van onze machines, maar ook het verzorgen van demonstraties, een stuk informatievoorziening en het bieden van ondersteuning via beurzen. Spangenberg International B.V. beschikt over een ruim ingerichte showroom, in deze showroom staat een groot gedeelte van ons assortiment opgesteld. Natuurlijk zijn wij bereid een demonstratie te geven om u te overtuigen van de mogelijkheden en de kwaliteit van onze producten.

Als u geïnteresseerd bent is het mogelijk vrijblijvend een afspraak maken. Tijdens een hapje en een drankje kunt u de mogelijkheden met ons doornemen, en kan een vrijblijvende offerte worden gemaakt. U bent altijd van harte welkom.

Wij beseffen maar al te goed dat machines die elke dag veelvuldig gebruikt worden niet lang stil mogen staan. Daarom heeft Spangenberg International B.V. een zelfstandige, flexibele en landelijke opererende technische dienst die bij calamiteiten uw apparatuur goed en snel repareert. Onze technische dienst beschikt over eigen transport en een zeer uitgebreide voorraad aan reserve onderdelen. Dit stelt ons in staat om elke machine te repareren en snel ter plekke aanwezig te zijn. Soms hoeft onze monteur niet voor te rijden, maar kunnen problemen telefonisch worden opgelost.

Ook biedt onze technische dienst preventief onderhoud op basis van een onderhoudscontract, zodat u meer zekerheid heeft en dat uw apparatuur continu werkzaam blijft en altijd in topconditie verkeerd. Hiernaast kunt u ook gebruikmaken van onze NEN-keuring. U kunt contact met ons opnemen voor een dergelijk onderhoudscontract, wij zullen dan voor u een contract op maat opstellen.

Nieuw is dat Spangenberg International B.V. ook een speciale storingservice heeft, op basis van een contract. U hebt geen voorrijkosten, hiernaast krijgt u een gunstig tarief voor arbeid en extra korting op onderdelen en nieuwe machines. Laat u informeren over de mogelijkheden.

Wij hopen u snel terug te zien in onze showroom!

Uw Spangenberg International Team

Importeur van o.a.:



Inhoudsopgave

Blast Chillers	4
Blenders	5
Blikopeners	6
Blixers	8
Citruspersen	11
Combinatiemachines	12
Combisteamers	15
Cutters	17
Drinkmixers	22
Groentecentrifuges	23
Groentesnijmachines	25
Kook- Grill- en Braadapparatuur	29
Meng- en Kneedmachines	32
Portioneermachines	35
Sapcentrifuges	37
Schrap- en schilmachines	39
Staafmixers	42
Vleesmachines	47

Blast Chillers

Met onze blast chillers kunt u flink besparen op het gebied van derving, arbeid en inkoop. Hiernaast wordt het productiemoment gescheiden van het serveermoment, wat betekent dat veel efficiënter kan worden gewerkt. Bij gebruik van een blast chiller voorkomt u dat bacteriën zich snel kunnen vermenigvuldigen.



QUICK FROST 5

Hoog kwalitatieve blast chiller
18/10 RVS constructie
Geïsoleerd en dubbelwandig
Capaciteit 5 x 1/1 GN
Met kerntemperatuurmeter
Compressor 1200 frig/h
Past in combinatie met Vaphoor

H900 x B800 x D700 mm
230V/50Hz/3Phase 1000 Watt



QUICK FROST 10

Hoog kwalitatieve blast chiller
18/10 RVS constructie
Geïsoleerd en dubbelwandig
Capaciteit 10 x 1/1 GN
Met kerntemperatuurmeter
Compressor 2600 frig/h
Past in combinatie met Vaphoor

H1540 x B1000 x D860 mm
400V/50Hz/3Phase 2000 Watt



QUICK FROST 20

Hoog kwalitatieve blast chiller
18/10 RVS constructie
Geïsoleerd en dubbelwandig
Capaciteit 20 x 1/1 GN
Met kerntemperatuurmeter
Compressor 15000 frig/h
Past in combinatie met Vaphoor

H1340 x B1250 x D1250 mm
230V/50Hz/3Phase 4000 Watt
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt



QUICK FROST 40

Hoog kwalitatieve blast chiller
18/10 RVS constructie
Geïsoleerd en dubbelwandig
Capaciteit 40 x 1/1 GN
Met kerntemperatuurmeter
Compressor 19200 frig/h
Past in combinatie met Vaphoor

H1950 x B1300 x D1300 mm
230V/50Hz/3Phase 9500 Watt
400V/50Hz/3Phase 9500 Watt

Blenders

Een blender kunt u voor vele doeleinden gebruiken. Naast het maken van shakes en smoothies kunt u deze machines ook prima gebruiken voor het vermalen van complete maaltijden, het bereiden van soepen en het pureren van fruit of groenten.



GK900

Chroomstalen behuizing
Inclusief edelstalen icecrush mes
Traploos 500 - 17000 TPM
Thermisch beveiligd
Polycarbonaat of RVS bekers
2.0L of 4.0L capaciteit
Speciale dekselbeveiliging
Vernieuwd motorblok

H525 x B240 x D240 mm
230V/50Hz/1Phase 900 Watt



GT

Chroomstalen behuizing
Inclusief edelstalen icecrush mes
Traploos 500 - 17000 TPM
Thermisch beveiligd
Polycarbonaat of RVS bekers
2.0L of 4.0L capaciteit
Navulopening in het deksel

H525 x B240 x D240 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt
230V/50Hz/1Phase 800 Watt



RBB

Geborsteld stalen behuizing
Inclusief edelstalen icecrush mes
Thermisch beveiligd
2 snelheden en pulseerfunctie
Polycarbonaat of RVS bekers
2.0L capaciteit
Navulopening in het deksel

H480 x B190 x D190 mm
230V/50Hz/1Phase 400 Watt
230V/50Hz/1Phase 550 Watt



SB-4

De ultieme keukenblender
Traploos 700 - 15000 TPM
Pulseerfunctie
Thermisch beveiligd
Polysulfone 4.0L beker
Hittebestendig tot 115 °C
Kan in de vaatwasser
Navulopening in het deksel

H445 x B270 x D365 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt

Blikopeners

Onze blikopeners zijn erg robuust en kunnen voor veel soorten en maten blikken worden gebruikt. Wij leveren handmatige en elektrische blikopeners die op een tafel kunnen worden gemonteerd. Met deze blikopeners kunnen ronde, ovale en zelfs hoekige blikken worden geopend. Ook industriële oplossingen zijn leverbaar.



D01

Handmatige blikopener
Hammerslag gelakt
Tafelbevestiging
Ronde, ovale en hoekige blikken
Maximaal 40 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 285 x 105 x 13 mm
Diameter tandwiel 50 mm



D02

Handmatige blikopener
Hammerslag gelakt
Tafelbevestiging
Ronde, ovale en hoekige blikken
Maximaal 33 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 220 x 90 x 11 mm
Diameter tandwiel 25 mm



D05

Handmatige blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Voor elke blikhoogte en vorm
Kan in de vaatwasser
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Zeer robuust
Houder separaat leverbaar



D010

Handmatige blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Tafelbevestiging
Ronde, ovale en hoekige blikken
Maximaal 40 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 280 x 100 x 4 mm
Diameter tandwiel 32 mm



D050C

Handmatige blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Aluminium behuizing
Tafelbevestiging
Verschillende messen leverbaar
Ronde, ovale en hoekige blikken
Maximaal 35 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 250 x 165 x 4 mm



D051C

Handmatige blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Verchroomd messing bovenkant
Tafelbevestiging
Ronde en ovale blikken
Maximaal 35 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 250 x 165 x 4 mm

Blikopeners

Onze blikopeners zijn erg robuust en kunnen voor veel soorten en maten blikken worden gebruikt. Wij leveren handmatige en elektrische blikopeners die op een tafel kunnen worden gemonteerd. Met deze blikopeners kunnen ronde, ovale en zelfs hoekige blikken worden geopend. Ook industriële oplossingen zijn leverbaar.



NILMA APRIBOX

Elektrische blikopener
Vervaardigd van 18/10 RVS
Motor met kunststof behuizing
Bediening met hendel
Ronde en ovale blikken
Met magneet voor deksels
Maximaal 38 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 5.0 Kg
Tafelplaat 241 x 140 x 3 mm

230V/50Hz/1Phase 120 Watt



D055

Elektrische blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Aluminium gelakte motor
Bediening door knijpbeweging
Ronde en ovale blikken
Met magneet voor deksels
Maximaal 32 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 330 x 200 x 6 mm

230V/50Hz/1Phase 300 Watt



D065-2

Elektrische blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Aluminium gelakte motor
Bediening met hendel
Ronde en ovale blikken
Met magneet voor deksels
Maximaal 30 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 330 x 200 x 6 mm

400V/50Hz/3Phase 200 Watt



D066-2

Elektrische blikopener
Vervaardigd van gehard edelstaal
Aluminium gelakte motor
Bediening met hendel
Ronde en ovale blikken
Met magneet voor deksels
Maximaal 40 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 10 Kg
Tafelplaat 330 x 200 x 6 mm

400V/50Hz/3Phase 200 Watt



D070-2

Industriële elektrische blikopener
Volledig edelstalen constructie
Bediening met hendel
Speciaal voor vierkante blikken
Maximaal 34 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 20 Kg
Tafelplaat 630 x 730 x 4 mm
Edelstalen werktafel met 4 wielen

H1660 x B630 x D870 mm
400V/50Hz/3Phase 300 Watt



D080-2

Industriële elektrische blikopener
Volledig edelstalen constructie
Bediening met drukknoppen
Ronde en ovale blikken
Maximaal 34 cm blikhoogte
Maximaal blikgewicht 20 Kg
Met LED display en pneumatiek
Edelstalen werktafel met 4 wielen

H1470 x B800 x D800 mm
400V/50Hz/3Phase 550 Watt

Blixers

Blixers zijn multifunctionele machines die niet meer zijn weg te denken uit de hedendaagse keuken. U kunt met deze machines allerlei producten fijn hakken, pureren, emulgeren, kloppen en zelfs kneden. Door middel van het schraperstelsel behaalt u met een blixer altijd een mooi en egaal resultaat.



VCB-32

3.0L RVS kuip
2 snelheden van 1450 & 2650 TPM
Pulseerfunctie
1-knops bediening
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Ergonomisch design

H585 x B285 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



VCM-41

4.0L RVS kuip
1 snelheid van 1500 TPM
Pulseerfunctie
1-knops bediening
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Ergonomisch design

H436 x B257 x D290 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt



VCM-42

4.0L RVS kuip
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
1-knops bediening
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Ergonomisch design

H436 x B257 x D290 mm
400V/50Hz/3Phase 750 Watt



VCB-61

6.0L RVS kuip
1 snelheid van 1500 TPM
Pulseerfunctie
1-knops bediening
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Ergonomisch design

H480 x B310 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt



VCB-62

6.0L RVS kuip
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
1-knops bediening
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Ergonomisch design

H480 x B310 x D350 mm
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt



BLIXER 2

2.9L RVS kuip
1 snelheid van 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
ABS behuizing

H420 x B210 x D330 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt

Blixers

Blixers zijn multifunctionele machines die niet meer zijn weg te denken uit de hedendaagse keuken. U kunt met deze machines allerlei producten fijn hakken, pureren, emulgeren, kloppen en zelfs kneden. Door middel van het schraperstelsel behaalt u met een blixer altijd een mooi en egaal resultaat.



BLIXER 3

3.7L RVS kuip
1 snelheid van 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
ABS behuizing

H420 x B210 x D330 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt



BLIXER 4-3000

4.5L RVS kuip
1 snelheid van 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing

H460 x B226 x D304 mm
230V/50Hz/3Phase 900 Watt



BLIXER 4

4.5L RVS kuip
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing

H460 x B226 x D304 mm
400V/50Hz/3Phase 1000 Watt



BLIXER 4 V.V.

4.5L RVS kuip
Traploos 300 - 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing

H480 x B226 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt



BLIXER 5+

5.5L RVS kuip
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing

H500 x B270 x D340 mm
400V/50Hz/3Phase 1300 Watt



BLIXER 5 V.V.

5.5L RVS kuip
Traploos 300 - 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing

H500 x B270 x D340 mm
230V/50Hz/1Phase 1400 Watt

Blixers

Blixers zijn multifunctionele machines die niet meer zijn weg te denken uit de hedendaagse keuken. U kunt met deze machines allerlei producten fijn hakken, pureren, emulgeren, kloppen en zelfs kneden. Door middel van het schraperstelsel behaalt u met een blixer altijd een mooi en egaal resultaat.



BLIXER 6

7.0L RVS kuip en messen
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing
Messen zijn demontabel

H535 x B270 x D370 mm
400V/50Hz/3Phase 1300 Watt



BLIXER 6 V.V.

7.0L RVS kuip en messen
Traploos 300 - 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Metalen behuizing
Messen zijn demontabel

H535 x B270 x D370 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt



BLIXER 8

8.0L RVS kuip en messen
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Messen zijn demontabel
Ook als 230V - variabele snelheid

H605 x B315 x D545 mm
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt



BLIXER 10

10.0L RVS kuip en messen
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Messen zijn demontabel
Ook als 230V - variabele snelheid

H680 x B315 x D545 mm
400V/50Hz/3Phase 2600 Watt



BLIXER 15

15.0L RVS kuip en messen
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Messen zijn demontabel
Ook als 230V - variabele snelheid

H700 x B315 x D545 mm
400V/50Hz/3Phase 3000 Watt



BLIXER 20

20.0L RVS kuip en messen
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Pulseerfunctie
Met veiligheidsschakelaars
Navulopening in het deksel
Met schraperstelsel
Messen zijn demontabel
Ook als 230V - variabele snelheid

H780 x B380 x D630 mm
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt

Citruspersen

Bij ons bent u aan het juiste adres voor een handmatige of automatische citruspers. Of u op zoek bent naar een machine voor het beste sap, of een automatische machine voor grote productie, wij hebben ze allemaal. Er is altijd een oplossing op maat voorhanden. Met vers geperst sap heeft u gegarandeerd succes.



SUNKIST

- Chroomstalen behuizing
- Kunststof opzetstuk
- RVS zeef met schudmechanisme
- Thermische beveiliging
- Waterbestendige knoppen
- 3 verschillende perskoppen
- Mooi countertop design
- Sterke en duurzame machine

H450 x B220 x D220 mm
230V/50Hz/1Phase 350 Watt



OXP TYPE III

- Automatische citruspers
- RVS constructie
- Draaiende teflon perskegels
- Vaatwas bestendige onderdelen
- Hoge opbrengst met vruchtvlees
- Kwalitatief hoogwaardig sap
- Gemakkelijk te reinigen
- Gepatenteerd persconcept

H790 x B490 x D575 mm
230V/50Hz/1Phase 420 Watt



OXP TYPE II

- Automatische citruspers
- RVS constructie
- Draaiende teflon perskegels
- Vaatwas bestendige onderdelen
- Opvangcontainer voor schillen
- Hoge opbrengst met vruchtvlees
- Vrijdbaar RVS onderstel
- Gepatenteerd persconcept

H1690 x B490 x D575 mm
230V/50Hz/1Phase 420 Watt

Combinatiemachines

Combinatiemachines, het woord zegt het al. Deze machines hebben verschillende toepassingsmogelijkheden en blinken dus uit in veelzijdigheid. Ze zijn zeer geschikt voor het bereiden van veel verschillende producten met veel variatie in wat kleinere hoeveelheden. U heeft 2 machines in 1: u verwisselt gewoon het opzetstuk.



CC-32

Metalen behuizing
Cutter: 1500 TPM
Groentesnijder: 500 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Standaard inclusief:
- Cutteropzetstuk 3.0L
- Groentesnijopzetstuk

H585 x B285 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



CC-34

Metalen behuizing
Cutter: 1450 & 2650 TPM
Groentesnijder: 500 & 800 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Standaard inclusief:
- Cutteropzetstuk 3.0L
- Groentesnijopzetstuk
Met schrapersysteem

H585 x B285 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



R201

Kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Standaard inclusief:
- Kunststof kuip 2.9L met mes
- Groentesnijopzetstuk
- 2 mm snijschijf & 2 mm rasp

H495 x B220 x D280 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt



R201 ULTRA

Kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 2.9L met mes
- Groentesnijopzetstuk
- 2 mm snijschijf & 2 mm rasp

H495 x B220 x D280 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt



R301

Kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- Kunststof kuip 3.7L met mes
- Groentesnijopzetstuk
- 2 mm snijschijf & 4 mm snijschijf
- 2 mm rasp & 2 x 2 mm julienne

H550 x B325 x D300 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt



R301 ULTRA

Metalen behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 3.7L met mes
- Groentesnijopzetstuk
- 2 mm snijschijf & 4 mm snijschijf
- 2 mm rasp & 2 x 2 mm julienne

H550 x B325 x D300 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt

Combinatiemachines

Combinatiemachines, het woord zegt het al. Deze machines hebben verschillende toepassingsmogelijkheden en blinken dus uit in veelzijdigheid. Ze zijn zeer geschikt voor het bereiden van veel verschillende producten met veel variatie in wat kleinere hoeveelheden. U heeft 2 machines in 1: u verwisselt gewoon het opzetstuk.

R401



Metalen behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 4.5L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 cuttermes

H570 x B320 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt

R402



Metalen behuizing
2 snelheden van 750 & 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 4.5L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 cuttermes

H590 x B320 x D304 mm
400V/50Hz/3Phase 750 Watt

R402 V.V.



Metalen behuizing
Cutter: 300 - 3000 TPM
Groentesnijder: 300 - 1000 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 4.5L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 cuttermes

H590 x B320 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt

R502



Metalen behuizing
2 snelheden van 750 & 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 5.5L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 cuttermes

H665 x B380 x D350 mm
400V/50Hz/3Phase 1000 Watt

R502 V.V.



Metalen behuizing
Cutter: 300 - 3000 TPM
Groentesnijder: 300 - 1000 TPM
Met R-MIX en pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 5.5L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 cuttermes

H665 x B380 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1300 Watt

R602



Metalen behuizing
2 snelheden van 750 & 1500 TPM
Met pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 7.0L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 demontabel cuttermes

H665 x B380 x D350 mm
400V/50Hz/3Phase 1200 Watt

Combinatiemachines

Combinatiemachines, het woord zegt het al. Deze machines hebben verschillende toepassingsmogelijkheden en blinken dus uit in veelzijdigheid. Ze zijn zeer geschikt voor het bereiden van veel verschillende producten met veel variatie in wat kleinere hoeveelheden. U heeft 2 machines in 1: u verwisselt gewoon het opzetstuk.



R602 V.V.

Metalen behuizing
Cutter: 300 - 3000 TPM
Groentesnijder: 500 - 1000 TPM
Met R-MIX en pulseerfunctie
Standaard inclusief:
- RVS kuip 7.0L
- Groentesnijopzetstuk
- 1 demontabel cuttermes

H665 x B380 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

Combisteamers

Een combisteamer is onmisbaar in de hedendaagse professionele keuken. Deze machines zijn zeer multifunctioneel en kunnen worden gebruikt voor de bereiding van zeer veel gerechten. Ook kunnen wij u voorzien van kleine en grote, normale en hogedruk stoomovens. Deze machines passen perfect in de instellingen.



MINI STEAM

Volledig 18/10 RVS steamer
4 x 1/1 GN h40 mm capaciteit
Naadloze kamer met vetfilter
Knop voor temperatuur en tijd
Deur geheel 18/10 RVS met tray
Incoloy verwarmingselementen
Startbeveiliging en goede isolatie

H600 x B650 x D830 mm
230V/50Hz/3Phase 6400 Watt
400V/50Hz/3Phase 6400 Watt



KONVECTIO S 10

Volledig 18/10 RVS constructie
10 x 1/1 GN capaciteit
Naadloze kamer met vetfilter
Programmeerbare kookfasen
Incoloy verwarmingselementen
Met probe en wassysteem
Goede isolatie en zeer robuust

H1690 x B1000 x D860 mm
230V/50Hz/3Phase 21500 Watt
400V/50Hz/3Phase 21500 Watt



KONVECTIO S 20

Volledig 18/10 RVS constructie
20 x 1/1 GN capaciteit
Naadloze kamer met vetfilter
Programmeerbare kookfasen
Incoloy verwarmingselementen
Met probe en wassysteem
Goede isolatie en zeer robuust

H1500 x B1180 x D1150 mm
230V/50Hz/3Phase 37000 Watt
400V/50Hz/3Phase 37000 Watt



KONVECTIO S 40

Volledig 18/10 RVS constructie
40 x 1/1 GN capaciteit
Naadloze kamer met vetfilter
Programmeerbare kookfasen
Incoloy verwarmingselementen
Met probe en wassysteem
Goede isolatie en zeer robuust

H2100 x B1300 x D1300 mm
230V/50Hz/3Phase 74000 Watt
400V/50Hz/3Phase 74000 Watt



KONVECTIO SP 40

Volledig 18/10 RVS constructie
Doorloop combisteamer
40 x 1/1 GN capaciteit
Naadloze kamer met vetfilter
Programmeerbare kookfasen
Incoloy verwarmingselementen
Goede isolatie en zeer robuust

H1860 x B1450 x D1200 mm
230V/50Hz/3Phase 86000 Watt
400V/50Hz/3Phase 86000 Watt



QUICK STEAM

Volledig 18/10 RVS constructie
Hoge druksteamer 1 Bar
3 x 1/1 GN capaciteit
Naadloze, ronde kamer
Zeer korte bereidingstijden
Incoloy verwarmingselementen
Goede isolatie en zeer robuust

H790 x B750 x D800 mm
230V/50Hz/3Phase 12000 Watt
400V/50Hz/3Phase 12000 Watt

Combisteamers

Een combisteamer is onmisbaar in de hedendaagse professionele keuken. Deze machines zijn zeer multifunctioneel en kunnen worden gebruikt voor de bereiding van zeer veel gerechten. Ook kunnen wij u voorzien van kleine en grote, normale en hogedruk stoomovens. Deze machines passen perfect in de instellingen.



VAPHOOR

- Volledig 18/10 RVS constructie
- Hoge druksteamer 0.5 en 0.98 Bar
- 18 x 1/1 GN capaciteit
- Naadloze, ronde kamer
- Korte bereiding, grote productie
- Incoloy verwarmingselementen
- Goede isolatie en zeer robuust

H2000 x B1325 x D1220 mm
230V/50Hz/3Phase 73000 Watt
400V/50Hz/3Phase 73000 Watt

Cutters

Deze machines staan bekend om de veelzijdigheid bij de bereiding van voedsel of de verwerking van ingrediënten. Cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.

R2



2.9L RVS kuip
Kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H350 x B200 x D280 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

R3-1500



3.7L RVS kuip
Kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H400 x B210 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt

R3-3000



3.7L RVS kuip
Kunststof behuizing
1 snelheid van 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H400 x B210 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt

R4-1500



4.5L RVS kuip
Metalen behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H440 x B226 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt

R4



4.5L RVS kuip
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H440 x B226 x D304 mm
400V/50Hz/3Phase 900 Watt

R4 V.V.



4.5L RVS kuip
Metalen behuizing
Traploos 300 - 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H460 x B226 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt

Cutters

Deze machines staan bekend om de veelzijdigheid bij de bereiding van voedsel of de verwerking van ingrediënten. Cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.



R5+

5.5L RVS kuip
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H490 x B280 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt
400V/50Hz/3Phase 1200 Watt



R5 V.V.

5.5L RVS kuip
Metalen behuizing
Traploos 300 - 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
R-Mix functie
Navulopening in het deksel

H490 x B280 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1300 Watt



R6

6.5L RVS kuip
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel

H520 x B280 x D350 mm
400V/50Hz/3Phase 1300 Watt



R6 V.V.

6.5L RVS kuip
Metalen behuizing
Traploos 300 - 3000 TPM
RVS cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
R-MIX functie
Navulopening in het deksel

H520 x B280 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt



R8

8.0L RVS kuip en cuttermes
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel
R-VAC vacuümsysteem optioneel
Ook als 230V - variabele snelheid

H585 x B315 x D545 mm
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt



R10

10.0L RVS kuip en cuttermes
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel
R-VAC vacuümsysteem optioneel
Ook als 230V - variabele snelheid

H660 x B345 x D560 mm
400V/50Hz/3Phase 2600 Watt

Cutters

Deze machines staan bekend om de veelzijdigheid bij de bereiding van voedsel of de verwerking van ingrediënten. Cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.



R15

15.0L RVS kuip en cuttermes
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel
R-VAC vacuümsysteem optioneel
Ook als 230V - variabele snelheid

H680 x B370 x D615 mm
400V/50Hz/3Phase 3000 Watt



R20

20.0L RVS kuip en cuttermes
Metalen behuizing
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Navulopening in het deksel
R-VAC vacuümsysteem optioneel
Ook als 230V - variabele snelheid

H760 x B380 x D630 mm
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt



R23

23L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS 3-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Apart digitaal bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1250 x B700 x D600 mm
400V/50Hz/3Phase 4500 Watt



R30

28L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS 3-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Apart digitaal bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1250 x B720 x D600 mm
400V/50Hz/3Phase 5400 Watt



R45

45L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS 3-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Apart digitaal bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1400 x B760 x D600 mm
400V/50Hz/3Phase 9000 Watt



R60

60L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1500 & 3000 TPM
RVS 3-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Pulseerfunctie
Apart digitaal bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1400 x B810 x D600 mm
400V/50Hz/3Phase 11000 Watt

Cutters

Deze machines staan bekend om de veelzijdigheid bij de bereiding van voedsel of de verwerking van ingrediënten. Cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.



SPEEDY CUTTER 23

23L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1400 & 2800 TPM
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1090 x B675 x D470 mm
230V/50Hz/3Phase 3500 Watt
400V/50Hz/3Phase 3500 Watt



SPEEDY CUTTER 32

32L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1400 & 2800 TPM
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1140 x B715 x D470 mm
230V/50Hz/3Phase 4400 Watt
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt



SPEEDY CUTTER 60

60L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1400 & 2800 TPM
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel

H1200 x B790 x D510 mm
230V/50Hz/3Phase 5900 Watt
400V/50Hz/3Phase 5900 Watt



SPEEDY DS/4

90L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1420 & 2830 TPM
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel
Zwaar industriële machine

H1750 x B1500 x D1200 mm
400V/50Hz/3Phase 20600 Watt



SPEEDY DS/5

120L RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
2 snelheden van 1465 & 2920 TPM
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel
Zwaar industriële machine

H1785 x B1500 x D1200 mm
400V/50Hz/3Phase 28000 Watt



SPEEDY DSF

RVS kuip en behuizing
Kantelbaar vloermodel
Machine met verhitte kuip
RVS 2-bladen cuttermes
Met veiligheidsschakelaars
Apart bedieningspaneel
Navulopening in het deksel
Zwaar industriële machine

Verschillende maten op aanvraag
400V/50Hz/3Phase

Cutters

Deze machines staan bekend om de veelzijdigheid bij de bereiding van voedsel of de verwerking van ingrediënten. Cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.



CUTTER MIXER 200

Voet en turbinearm van RVS
1 snelheid van 1400 TPM
Verrijdbare mixer-cutter
Mengt en homogeniseert
Inclusief fijne en grove zeef
Maximaal 200L ketel
2 vaste en 2 draaibare wielen

H1700 x B550 x D930 mm
230V/50Hz/3Phase 1500 Watt
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt



CUTTER MIXER 500

Voet en turbinearm van RVS
2 snelheden van 900 - 1400 TPM
Verrijdbare mixer-cutter
Mengt en homogeniseert
Inclusief fijne en grove zeef
Maximaal 500L ketel
2 vaste en 2 draaibare wielen

H1710 x B550 x D1040 mm
230V/50Hz/3Phase 2200 Watt
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt

Drinkmixers

Met behulp van onze drinkmixers bent u in staat uw klanten een zeer breed assortiment voor te schotelen. Deze machines zijn namelijk te gebruiken voor de bereiding van milkshakes, cocktails, ijskoffies, desserts, punches en nog vele andere overheerlijke producten.



EUROMIXER

- 0.8L RVS beker
- Metalen behuizing
- Traploos 8000 - 18000 TPM
- RVS mes
- Geluids- en trilarm
- Stabiele constructie
- Zeer duurzame machine
- Verschillende kleuren leverbaar

H485 x B165 x D170 mm
230V/50Hz/1Phase 100 Watt

Groentecentrifuges

Deze machines kunnen niet alleen worden gebruikt voor het wassen en drogen van groenten, maar ze kunnen bijvoorbeeld ook worden gebruikt voor vis of vlees. Wij kunnen u in deze klasse kleine keukenmachines tot grote industriële oplossingen bieden.



IDROVER 40

Centrifuge
40L trommel - 700 RPM
2 minuten per cyclus
18/10 RVS behuizing
Aluminium voet
Deksel- en hittebeveiliging
Robuuste en duurzame machine

H970 x B530 x D825 mm
230V/50Hz/3Phase 370 Watt
400V/50Hz/3Phase 370 Watt



IDROVER 50

Centrifuge
50L trommel - 700 RPM
2 minuten per cyclus
18/10 RVS behuizing
Aluminium voet
Deksel- en hittebeveiliging
Robuuste en duurzame machine

H970 x B650 x D825 mm
230V/50Hz/3Phase 1100 Watt
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt



TURBOVER

Wasmachine - 90L wastrommel
18/10 RVS behuizing
Elektrische, luchtgekoelde pomp
Hittebeveiliging
Gemakkelijke installatie
Te bedienen met 3 knoppen
2 - 3 minuten per cyclus
Ook voor bevroren groenten

H910 x B550 x D550 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt



TURBOIDREX

Was- en droogcombinatie
85L tank - centrifuge 700 TPM
18/10 RVS behuizing
Elektrische luchtgekoelde pomp
Hittebeveiliging
Zelfremmende motor
Gemakkelijke bediening
3 minuten per cyclus

H850 x B1000 x D600 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



ATIR III

Wasmachine - 160L wastrommel
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
2 - 3 minuten per cyclus
Hoogkwalitatieve machine

H980 x B800 x D820 mm
230V/50Hz/3Phase 470 Watt
400V/50Hz/3Phase 470 Watt



ATIR II

Wasmachine - 300L wastrommel
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
2 - 3 minuten per cyclus
Pneumatisch systeem optioneel

H1030 x B1115 x D995 mm
230V/50Hz/3Phase 1450 Watt
400V/50Hz/3Phase 1450 Watt

Groentecentrifuges

Deze machines kunnen niet alleen worden gebruikt voor het wassen en drogen van groenten, maar ze kunnen bijvoorbeeld ook worden gebruikt voor vis of vlees. Wij kunnen u in deze klasse kleine keukenmachines tot grote industriële oplossingen bieden.



ATIR I

Wasmachine - 600L wastrommel
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
2 - 3 minuten per cyclus
Pneumatisch systeem optioneel

H1150 x B1570 x D1100 mm
230V/50Hz/3Phase 1850 Watt
400V/50Hz/3Phase 1850 Watt



IDROMATIC

Industriële groentecentrifuge
20 Kg laadcapaciteit per cyclus
400 TPM
200 - 800 Kg per uur
18/10 RVS behuizing
AISI 304 RVS trommel
Trillingsvrije rubberen voeten

H2585 x B5085 x D1850 mm
230V/50Hz/3Phase 6000 Watt
400V/50Hz/3Phase 6000 Watt



ATIRMATIC 200

Capaciteit 200 - 400 kg per uur
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Voldoet aan HACCP
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
2 wascycli


H1230 x B2300 x D1000 mm
230V/50Hz/3Phase 2000 Watt
400V/50Hz/3Phase 2000 Watt



ATIRMATIC 400

Capaciteit 400 - 900 kg per uur
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Voldoet aan HACCP
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
3 wascycli

H1230 x B3000 x D1000 mm
230V/50Hz/3Phase 4000 Watt
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt



ATIRMATIC 700

Capaciteit 700 - 1500 kg per uur
18/10 RVS behuizing
Volledig geautomatiseerd
Voldoet aan HACCP
Regelbare waterstroom
Elektrisch bedieningspaneel
3 wascycli

H1797 x B4470 x D1150 mm
230V/50Hz/3Phase 7350 Watt
400V/50Hz/3Phase 7350 Watt

Groentesnijmachines

Met onze groentesnijmachines haalt u een multifunctionele machine in huis waarmee u onwaarschijnlijk veel verschillende snedes kunt uitvoeren. Het snijden van golfjes komkommer, het maken van blokjes zachte meloen en zelfs het raspen van parmezaanse kaas: bijna alles is mogelijk.



RG-50

- Aluminium behuizing
- 1 snelheid van 400 TPM
- Kunststof bovenkap
- Compacte machine
- Optimaal snijresultaat
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Gemakkelijk te reinigen

H585 x B285 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt



RG-100

- Aluminium behuizing
- 1 snelheid van 350 TPM
- Speciale doorvoer
- Compacte machine
- Optimaal snijresultaat
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Gemakkelijk te reinigen

H495 x B215 x D425 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt



RG-200

- Aluminium behuizing
- 1 snelheid van 350 TPM
- Speciale doordrukker
- Grote ronde doorvoer
- Compacte machine
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Gemakkelijk te reinigen

H515 x B215 x D475 mm
230V/50Hz/1Phase 370 Watt



RG-250

- Aluminium behuizing
- 1 snelheid van 350 TPM
- Ergonomische doordrukhendel
- Grote ronde doorvoer
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Gemakkelijk te reinigen

H586 x B249 x D450 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt
400V/50Hz/3Phase 550 Watt



RG-350

- Aluminium behuizing
- 1 snelheid van 360 TPM
- Robuuste doordrukhendel
- Grote ronde doorvoer
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Beveiliging in bovenstuk

H745 x B265 x D555 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt
400V/50Hz/3Phase 750 Watt



RG-400

- Aluminium behuizing
- 2 snelheden van 200 - 400 TPM
- Geschikt voor industrieel gebruik
- Verschillende doorvoeren
- Veel verschillende snijschijven
- Met doordrukbeveiliging
- Beveiliging in bovenstuk
- Industriële capaciteit

H1210 x B700 x D960 mm
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt

Groentesnijmachines

Met onze groentesnijmachines haalt u een multifunctionele machine in huis waarmee u onwaarschijnlijk veel verschillende snedes kunt uitvoeren. Het snijden van golfjes komkommer, het maken van blokjes zachte meloen en zelfs het raspen van parmezaanse kaas: bijna alles is mogelijk.



CL25

Polycarbonaat motorblok
1 snelheid van 1500 TPM
ABS bovenkap
RVS kuip
Compacte machine
Optimaal snijresultaat
Veel verschillende snijschijven
Gemakkelijk te reinigen

H550 x B320 x D300 mm
230V/50Hz/1Phase 450 Watt



CL30

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM
ABS bovenkap
RVS kuip
Compacte machine
Optimaal snijresultaat
Zelfs macedoine en frites
Gemakkelijk te reinigen

H590 x B320 x D304 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



CL50

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM
RVS bovenkant en kuip
Compacte machine
Optimaal snijresultaat
Zelfs macedoine en frites
Gemakkelijk te reinigen

H590 x B350 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt
400V/50Hz/3Phase 550 Watt



CL50 ULTRA

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM
RVS bovenkant en kuip
Compacte machine
Optimaal snijresultaat
Gemakkelijk te reinigen

H590 x B350 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 600 Watt
400V/50Hz/3Phase 600 Watt



CL50 GOURMET

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM
RVS bovenkant en kuip
Speciale gourmet versie
Snijdt ook brunoise en gaufrette
Compacte machine
Gemakkelijk te reinigen

H581 x B376 x D309 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt
400V/50Hz/3Phase 650 Watt



CL52

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM
RVS bovenkant en kuip
Robuuste machine
Speciale doordrukker
Meerder beveiligingen
Gemakkelijk te reinigen

H640 x B350 x D360 mm
400V/50Hz/3Phase 750 Watt

Groentesnijmachines

Met onze groentesnijmachines haalt u een multifunctionele machine in huis waarmee u onwaarschijnlijk veel verschillende snedes kunt uitvoeren. Het snijden van golfjes komkommer, het maken van blokjes zachte meloen en zelfs het raspen van parmezaanse kaas: bijna alles is mogelijk.



CL55 AUTO

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM of
2 snelheden van 375 & 750 TPM
Grote RVS toevoertrechter
Robuuste machine
Gemakkelijk te reinigen

H665 x B480 x D350 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 W 1 Sn
400V/50Hz/3Phase 1100 W 2 Sn



CL55 HEF

Metalen motorblok
1 snelheid van 375 TPM of
2 snelheden van 375 & 750 TPM
Grote RVS doordrukker
Robuuste machine
Gemakkelijk te reinigen

H920 x B380 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 W 1 Sn
400V/50Hz/3Phase 1100 W 2 Sn



CL60 AUTO

RVS motorblok
2 snelheden van 375 & 750 TPM
Grote RVS toevoertrechter
Geschikt voor grote capaciteit
Robuuste machine
Gemakkelijk te reinigen

H1225 x B600 x D720 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 W 1 Sn
400V/50Hz/3Phase 1500 W 2 Sn



CL60 HEF

RVS motorblok
2 snelheden van 375 & 750 TPM
Grote RVS doordrukker
Geschikt voor grote capaciteit
Robuuste machine
Gemakkelijk te reinigen

H1260 x B404 x D545 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 W 1 Sn
400V/50Hz/3Phase 1500 W 2 Sn



CL60 V.V.

RVS motorblok
Traploos 100 & 1000 TPM
Grote RVS doordrukker
Geschikt voor grote capaciteit
Robuuste machine
Optimaal snijresultaat
Gemakkelijk te reinigen

H1225 x B600 x D720 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt



TVN 202

Bandsnijmachine
18/10 RVS behuizing
Anti-corrosief toevoerband
Continue perfect snijresultaat
Veel snijmogelijkheden
200 tot 4000 Kg per uur
Gemakkelijk te reinigen

H1519 x B1770 x D671 mm
230V/50Hz/3Phase 950 Watt

Groentesnijmachines

Met onze groentesnijmachines haalt u een multifunctionele machine in huis waarmee u onwaarschijnlijk veel verschillende snedes kunt uitvoeren. Het snijden van golfjes komkommer, het maken van blokjes zachte meloen en zelfs het raspen van parmezaanse kaas: bijna alles is mogelijk.

TCN 202



3-Dimensionaal snijmachine
18/10 RVS behuizing
Grote RVS toevoertrechter
Robuuste machine
Veel snijmogelijkheden
150 tot 1000 Kg per uur
Gemakkelijk te reinigen

H1329 x B901 x D756 mm
230V/50Hz/3Phase 750 Watt

STRIPPER 1



Rauwkostsnijmachine
18/10 RVS behuizing
Grote RVS toevoer
Robuuste machine
Meerdere maten strippen
150 tot 250 Kg per uur
Meerdere veiligheidssystemen

H1115 x B558 x D751 mm
230V/50Hz/3Phase 1100 Watt
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt

STRIPPER 2



Rauwkostsnijmachine
18/10 RVS behuizing
Automatische toevoer met band
Robuuste machine
Meerdere maten strippen
700 Kg per uur
Meerdere veiligheidssystemen

H1330 x B640 x D1730 mm
230V/50Hz/3Phase 1750 Watt
400V/50Hz/3Phase 1750 Watt

CS1 FRITES



Zeer robuuste fritessnijmachine
18/10 RVS behuizing
Toevoertrechter voor 12 Kg
Verwisselbare mesblokken
Compact tafelmodel
Capaciteit 25 Kg per minuut
Onderdeel van CS productielijn
Gemakkelijk te reinigen

H535 x B400 x D687 mm
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

PARTJESSNIJDER



Handmatige partjessnijder
Geschikt voor groenten en fruit
Hefboom bediening
Gemaakt van sterk ABS
Vaatwasser bestendig
7 verschillende snijblokken
Appel ontkerner en deler in 1

H400 x B390 x D335 mm

Kook- Grill- en Braadapparatuur

Bij ons kunt u ook terecht voor uw grootkeukenapparatuur. U bent bij ons aan het juiste adres voor een kookketel, een automatische friteuse of een grote pastakoker. Dergelijke machines passen uitstekend in kleine cateringkeukens, maar ook in grote productiekeukens.



MIXMATIC 150

Universele RVS kookketel 125L
Kantelbaar en aftapbaar
Met mengarm en schrapers
Gegarandeerd uniform koken
Instelbaar tot maximaal 165°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B1250 x D1100 mm
230V/50Hz/3Phase 24500 Watt
400V/50Hz/3Phase 24500 Watt



MIXMATIC 300

Universele RVS kookketel 300L
Kantelbaar en aftapbaar
Met mengarm en schrapers
Gegarandeerd uniform koken
Instelbaar tot maximaal 165°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B1600 x D1360 mm
230V/50Hz/3Phase 36500 Watt
400V/50Hz/3Phase 36500 Watt



SALSAMAT 40

Volledig 18/10 RVS kookketel 30L
Kantelbaar met schenktuit
Met mengarm en schrapers
Kraan voor warm / koud water
Temperatuurregeling 30 - 250°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H850 x B980 x D550 mm
230V/50Hz/3Phase 5000 Watt
400V/50Hz/3Phase 5000 Watt



SALSAMAT 80

Volledig 18/10 RVS kookketel 65L
Kantelbaar met schenktuit
Met mengarm en schrapers
Kraan voor warm / koud water
Temperatuurregeling 30 - 250°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B1245 x D850 mm
230V/50Hz/3Phase 9500 Watt
400V/50Hz/3Phase 9500 Watt



SALSAMAT 160

Volledig 18/10 RVS kookketel 160L
Kantelbaar met schenktuit
Met mengarm en schrapers
Kraan voor warm / koud water
Temperatuurregeling 30 - 250°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B1600 x D1320 mm
230V/50Hz/3Phase 24700 Watt
400V/50Hz/3Phase 24700 Watt



SALSAMAT 300

Volledig 18/10 RVS kookketel 300L
Kantelbaar met schenktuit
Met mengarm en schrapers
Kraan voor warm / koud water
Temperatuurregeling 30 - 250°C
Programmeerbaar kookproces
HACCP-systeem optioneel

H1080 x B2000 x D1840 mm
230V/50Hz/3Phase 51000 Watt
400V/50Hz/3Phase 51000 Watt

Kook- Grill- en Braadapparatuur

Bij ons kunt u ook terecht voor uw grootkeukenapparatuur. U bent bij ons aan het juiste adres voor een kookketel, een automatische friteuse of een grote pastakoker. Dergelijke machines passen uitstekend in kleine cateringkeukens, maar ook in grote productiekeukens.

FS/1 FRITEUSE



18/10 RVS automatische friteuse
1 x 80L 'high capacity' frituurvat
Met 'koude zone' en aftap
Mand met uitklapbare onderkant
Voorzien van mand transportrails
Timer, lift en instelbare temperatuur
3 x 2/1 GN opslagunit met trolley

H1000 x B1670 x D900 mm
230V/50Hz/3Phase 30500 Watt
400V/50Hz/3Phase 30500 Watt

FS/2 FRITEUSE



18/10 RVS automatische friteuse
2 x 80L 'high capacity' frituurvat
Met 'koude zone' en aftap
Mand met uitklapbare onderkant
Voorzien van mand transportrails
Timer, lift en instelbare temperatuur
3 x 2/1 GN opslagunit met trolley

H1000 x B2700 x D900 mm
230V/50Hz/3Phase 61000 Watt
400V/50Hz/3Phase 61000 Watt

FRYMATIC 24



18/10 RVS industriële friteuse
100L 'high capacity' frituurtank
Met hopper, 'koude zone' en aftap
Transportband van 18/10 RVS
Timer en regelbare temperatuur
Voor vis, vlees, groenten en frites
HACCP-systeem optioneel

H1120 x B2340 x D1050 mm
230V/50Hz/3Phase 24000 Watt
400V/50Hz/3Phase 24000 Watt

FRYMATIC 72



18/10 RVS industriële friteuse
330L 'high capacity' frituurtank
Met hopper, 'koude zone' en aftap
Transportband van 18/10 RVS
Timer en regelbare temperatuur
Voor vis, vlees, groenten en frites
HACCP-systeem optioneel

H1120 x B3575 x D1010 mm
230V/50Hz/3Phase 72000 Watt
400V/50Hz/3Phase 72000 Watt

FRYMATIC 144



18/10 RVS industriële friteuse
430L 'high capacity' frituurtank
Met hopper, 'koude zone' en aftap
Transportband van 18/10 RVS
Timer en regelbare temperatuur
Voor vis, vlees, groenten en frites
HACCP-systeem optioneel

H1170 x B6170 x D920 mm
230V/50Hz/3Phase 144000 Watt
400V/50Hz/3Phase 144000 Watt

C40 PASTA-RIJST



Pasta- en rijstkookmachine
Robuuste machine van 18/10 RVS
1 x 115L tank met deksel
Kantelbare geperforeerde mand
Hydrodynamisch mengsysteem
Electronische temperatuurregeling
HACCP-systeem optioneel

H921 x B800 x D900 mm
230V/50Hz/3Phase 12500 Watt
400V/50Hz/3Phase 12500 Watt

Kook- Grill- en Braadapparatuur

Bij ons kunt u ook terecht voor uw grootkeukenapparatuur. U bent bij ons aan het juiste adres voor een kookketel, een automatische friteuse of een grote pastakoker. Dergelijke machines passen uitstekend in kleine cateringkeukens, maar ook in grote productiekeukens.

C40-2 PASTA-RIJST



Pasta- en rijstkookmachine
Robuuste machine van 18/10 RVS
2 x 115L tank met deksel
Kantelbare geperforeerde mand
Hydrodynamisch mengsysteem
Electronische temperatuurregeling
HACCP-systeem optioneel

H921 x B1600 x D900 mm
230V/50Hz/3Phase 25000 Watt
400V/50Hz/3Phase 25000 Watt

C80 PASTA-RIJST



Pasta- en rijstkookmachine
Robuuste machine van 18/10 RVS
1 x 200L tank met deksel
Kantelbare geperforeerde mand
Hydrodynamisch mengsysteem
Electronische temperatuurregeling
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B1000 x D1100 mm
230V/50Hz/3Phase 38000 Watt
400V/50Hz/3Phase 38000 Watt

C80-2 PASTA-RIJST



Pasta- en rijstkookmachine
Robuuste machine van 18/10 RVS
2 x 200L tank met deksel
Kantelbare geperforeerde mand
Hydrodynamisch mengsysteem
Electronische temperatuurregeling
HACCP-systeem optioneel

H1000 x B2000 x D1100 mm
230V/50Hz/3Phase 76000 Watt
400V/50Hz/3Phase 76000 Watt

C150 PASTA-RIJST



Pasta- en rijstkookmachine
Robuuste machine van 18/10 RVS
1 x 370L tank met deksel
Kantelbare geperforeerde mand
Hydrodynamisch mengsysteem
Electronische temperatuurregeling
HACCP-systeem optioneel

H1075 x B1500 x D1200 mm
230V/50Hz/3Phase 76000 Watt
400V/50Hz/3Phase 76000 Watt

Meng- en Kneedmachines

Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze meng- en kneedmachines aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn uitbreidbaar met meerdere accessoires zoals groentesnijders, vleesmolens en zelfs pastamolens. Met een dergelijke machine haalt u een krachtpatser in huis.



TEDDY

Metalen behuizing met coating
Compacte, sterke machine
5.0L mengketel
Traploos regelbare snelheid
Inclusief RVS toebehoren
Hulpstukaansluiting optioneel
Vele accessoires beschikbaar
Kleuren: rood, zwart, wit en grijs

H400 x B240 x D537 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



RN10 TAFEL

RVS behuizing
Compacte, sterke machine
10L mengketel
Traploos regelbare snelheid
Inclusief RVS toebehoren
Digitaal bedieningspaneel VL-2
Vele accessoires beschikbaar
Standaard inclusief schraperset

H639 x B369 x D592 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt



RN10 VLOER

RVS behuizing
Compacte, sterke machine
10L mengketel
Traploos regelbare snelheid
Inclusief RVS toebehoren
Digitaal bedieningspaneel VL-2
Vele accessoires beschikbaar
Standaard inclusief schraperset

H1180 x B548 x D606 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt



RN20 TAFEL

RVS behuizing
Compacte, sterke machine
20L mengketel
Traploos regelbare snelheid
Inclusief RVS toebehoren
Digitaal bedieningspaneel VL-2
Programmeerbaar
Vele accessoires beschikbaar

H885 x B450 x D667 mm
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt



RN20 VLOER

RVS behuizing
Compacte, sterke machine
20L mengketel
Traploos regelbare snelheid
Inclusief RVS toebehoren
Digitaal bedieningspaneel VL-2
Programmeerbaar
Vele accessoires beschikbaar

H1286 x B566 x D720 mm
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt



AR30

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
30L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1210 x B520 x D910 mm
400V/50Hz/3Phase 1000 Watt

Meng- en Kneedmachines

Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze meng- en kneedmachines aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn uitbreidbaar met meerdere accessoires zoals groentesnijders, vleesmolens en zelfs pastamolens. Met een dergelijke machine haalt u een krachtpatser in huis.



AR40

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
40L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1210 x B535 x D910 mm
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt



AR40P

Metalen behuizing met coating
Extra sterke pizza uitvoering
40L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1210 x B535 x D910 mm
400V/50Hz/3Phase 1850 Watt



AR60

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
60L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1413 x B648 x D1028 mm
400V/50Hz/3Phase 1850 Watt



AR60P

Metalen behuizing met coating
Extra sterke pizza uitvoering
60L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1413 x B648 x D1028 mm
400V/50Hz/3Phase 3000 Watt



AE60 ERGO

Metalen behuizing met coating
Speciaal ergonomisch model
60L mengketel
Digitaal bedieningspaneel VL-4
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Ook in volledig RVS leverbaar
Vele accessoires beschikbaar

H1803 x B622 x D1035 mm
400V/50Hz/3Phase 2800 Watt



AR80

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
80L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1480 x B710 x D1155 mm
400V/50Hz/3Phase 2900 Watt

Meng- en Kneedmachines

Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze meng- en kneedmachines aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn uitbreidbaar met meerdere accessoires zoals groentesnijders, vleesmolens en zelfs pastamolens. Met een dergelijke machine haalt u een krachtpatser in huis.



AR100

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
100L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1593 x B691 x D1150 mm
400V/50Hz/3Phase 2900 Watt



AE100 ERGO

Metalen behuizing met coating
Speciaal ergonomisch model
100L mengketel
Digitaal bedieningspaneel VL-4
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Ook in volledig RVS leverbaar
Vele accessoires beschikbaar

H1980 x B730 x D1240 mm
400V/50Hz/3Phase 2900 Watt



AE140

Volledig RVS constructie - IP53
Speciaal ergonomisch model
140L mengketel
Digitaal bedieningspaneel VL-4
Volledig programmeerbaar
Inclusief toebehoren
Vele accessoires beschikbaar
Hoogkwalitatief en industrieel

H2057 x B754 x D1301 mm
400V/50Hz/3Phase 5500 Watt




AR200

Metalen behuizing met coating
Robuuste, sterke machine
200L mengketel
Meerdere panelen mogelijk
Traploos regelbare snelheid
Inclusief toebehoren
Handmatige bediening
Vele accessoires beschikbaar

H1920 x B756 x D1330 mm
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt

Portioneermachines

Voedselproducenten en grootkeukens kunnen niet zonder goede portioneermachines. Een portioneermachine kan worden gebruikt voor het accuraat en snel verdelen van bijvoorbeeld hete soep of pudding. Wat dacht u van een volautomatische portioneermachine welke bedienbaar is met een voetpedaal?



SOUPPER

Elektrische transportpomp
Volledig 18/10 RVS machine
Vloermodel op wielen
Pompsnelheid regelbaar
Met aanzuigslang
Voor koude en warme producten
Vele accessoires beschikbaar

H1180 x B735 x D870 mm
230V/50Hz/3Phase 600 Watt
400V/50Hz/3Phase 600 Watt



MS/3

Portionering van vlees en vis
Tafelmodel met RVS behuizing
Portiedikte instelbaar
11.0L Vulketel
Portioneerplaat 3 x Ø 90 mm
Andere platen optioneel
Ongeveer 900 porties per uur

H620 x B460 x D380 mm
230V/50Hz/3Phase 250 Watt
400V/50Hz/3Phase 250 Watt



MS/2

Portionering van vlees en vis
Tafelmodel met RVS behuizing
Portiedikte instelbaar
11.0L Vulketel
Portioneerplaat 4 x Ø 90 mm
Andere platen optioneel
Ongeveer 1200 porties per uur

H620 x B460 x D380 mm
230V/50Hz/3Phase 370 Watt
400V/50Hz/3Phase 370 Watt



HP 90

Portionering van vlees en vis
Handmatig tafelmodel
Geanodiseerd aluminium
Zeer gemakkelijk in gebruik
Portioneerwicht instelbaar
Standaard plaat 2 x Ø 90 mm
Andere portioneerplaten mogelijk
Ongeveer 300 porties per uur

H325 x B410 x D300 mm



HP 91

Portionering van vlees en vis
Elektrisch tafelmodel
Aluminium en RVS onderdelen
Portioneerwicht instelbaar
Vulkop voor 15 - 20 Kg product
Standaard plaat 4 x Ø 90 mm
Andere portioneerplaten mogelijk
Ongeveer 1400 porties per uur

H840 x B430 x D480 mm
400V/50Hz/3Phase 370 Watt



HP 90/180-REG

Portionering van vlees en vis
Elektrisch tafel- of vloermodel
RVS constructie
Portioneerwicht instelbaar
Vulkop voor 15 - 20 Kg product
Vele portioneerrollen mogelijk
Uitworp porties op transportband
Ongeveer 4000 porties per uur

H650 x B1100 x D700 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

Portioneermachines

Voedselproducenten en grootkeukens kunnen niet zonder goede portioneermachines. Een portioneermachine kan worden gebruikt voor het accuraat en snel verdelen van bijvoorbeeld hete soep of pudding. Wat dacht u van een volautomatische portioneermachine welke bedienbaar is met een voetpedaal?



AP 11/2

Elektrische portioneermachine
Compact tafemodel
RVS behuizing
Geschikt voor vloeibare producten
Variabele pompsnelheid
Vultrechter 8,5L
Zeer gemakkelijk te bedienen

H660 x B300 x D470 mm
230V/50Hz/1Phase 370 Watt ∞ Sn
400V/50Hz/3Phase 330 Watt 2 Sn



AP 1-080

RVS behuizing en onderdelen
Leverbaar als tafel- of vloermodel
Portioneergewicht instelbaar
Pompsnelheid traploos regelbaar
Pomp grootte van 0.80
Met vulketel of aanzuigslang
Hand- voetbediening of sensor
De standaard in elke grootkeuken

230V/50Hz/1Phase 550 Watt



BT 31

Handportioneerder voor boter
Compact tafemodel
Aluminium met hamerslag lak
Cilinders en zuigers van kunststof
Zeer gemakkelijk in gebruik
Maximaal 250 gram in de toevoer
Porties van 8 - 12 gram
2 porties per cyclus



BPM 33

Portioneermachine voor boter
Elektrisch tafemodel
RVS behuizing en onderdelen
Kunststof deksel met beveiliging
Verschillende mondstukken
Maximaal 1.0 Kg in de cilinder
1200 porties van 20 gr per uur

H350 x B340 x D600 mm
230V/50Hz/1Phase 40 Watt



BPM 35

Portioneermachine voor boter
Elektrisch tafemodel
RVS behuizing en onderdelen
Kunststof deksel met beveiliging
Instelbaar portioneringsgewicht
Verschillende mondstukken
Maximaal 2.5 Kg in de cilinder
1500 porties van 20 gr per uur

H540 x B1150 x D320 mm
230V/50Hz/1Phase 130 Watt

Sapcentrifuges

Verse sappen van groenten en fruit zijn zeer in trek. Met een sapcentrifuge bent u in staat zeer veel sap uit groenten en fruit te halen, terwijl de kwaliteit van dit sap erg hoog is. De hoeveelheid vruchtvlees en de smaak zijn hierbij van groot belang. Onze sapcentrifuges zijn hier uitermate geschikt voor.



SANAMAT +

Chroomnikkelstalen behuizing
1 snelheid van 8000 TPM
55 Kg opbrengst per uur
Met hele doorvoer Ø 80 mm
Compacte machine
Thermische beveiliging
Gemakkelijk te reinigen
Zeer sterk en duurzaam

H460 x B200 x D355 mm
230V/50Hz/1Phase 800 Watt



VITAMAT +

Chroomnikkelstalen behuizing
1 snelheid van 5500 TPM
150 Kg opbrengst per uur
Met hele doorvoer Ø 100 mm
Robuuste machine
Thermische beveiliging
Gemakkelijk te reinigen
Zeer sterk en duurzaam

H650 x B265 x D475 mm
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt



C40

3-in-1 machine
Mooie kunststof behuizing
1 snelheid van 1500 TPM
Compacte machine
3 kunststof opzetstukken:
- Citruspers
- Sapcentrifuge
- Coulispers

H645 x B239 x D280 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



C80

RVS chassis, kuip en trechter
1 snelheid van 1500 TPM
40 Kg opbrengst per uur
Ruime toevoerschaal
Robuuste machine, snelle uitvoer
Zeer hoog rendement
Inclusief zeef met 1 mm mazen
Pulp, pitten en zaden gescheiden

H540 x B610 x D360 mm
230V/50Hz/1Phase 650 Watt



C120

RVS chassis, kuip en trechter
1 snelheid van 1500 TPM
100 - 120 Kg opbrengst per uur
Ruime toevoerschaal
Robuuste machine, snelle uitvoer
Zeer hoog rendement
Inclusief zeef met 1 mm mazen
Pulp, pitten en zaden gescheiden

H540 x B610 x D360 mm
400V/50Hz/3Phase 900 Watt



C200

RVS chassis, kuip en trechter
1 snelheid van 1500 TPM
120 - 150 Kg opbrengst per uur
Ruime toevoerschaal
Robuuste machine, snelle uitvoer
Inclusief 1 mm en 3 mm zeven
Pulp, pitten en zaden gescheiden
Gemakkelijk te reinigen

H540 x B610 x D360 mm
400V/50Hz/3Phase 1800 Watt

Sapcentrifuges

Verse sappen van groenten en fruit zijn zeer in trek. Met een sapcentrifuge bent u in staat zeer veel sap uit groenten en fruit te halen, terwijl de kwaliteit van dit sap erg hoog is. De hoeveelheid vruchtvlees en de smaak zijn hierbij van groot belang. Onze sapcentrifuges zijn hier uitermate geschikt voor.



C200 V.V.

- RVS chassis, kuip en trechter
- Traploos 1500 - 1800 TPM
- 120 - 180 Kg opbrengst per uur
- Ruime toevoerschaal
- Robuuste machine, snelle uitvoer
- Inclusief 1 mm en 3 mm zeven
- Pulp, pitten en zaden gescheiden
- Gemakkelijk te reinigen

H540 x B610 x D360 mm
230V/50Hz/1Phase 1800 Watt



J80

- RVS behuizing met kunststof
- 1 snelheid van 3000 TPM
- Automatische invoer
- Hele doorvoer Ø 79 mm
- Compacte machine
- Non-drip schenktuit
- Thermische beveiliging
- Gemakkelijk te reinigen

H505 x B235 x D420 mm
230V/50Hz/1Phase 700 Watt

Schrap- en schilmachines

Onze schrap- en schilmachines zijn uitstekend in staat grote hoeveelheden aardappelen, uien, wortelen en zelfs knoflook te schrapen of te schillen. De machines kunnen worden aangesloten op water, zodat tijdens het schrapen de producten worden gewassen. Ook industriële oplossingen zijn leverbaar.

ASETSM-E



Schilmachine voor fruit
1 snelheid van 1440 TPM
RVS behuizing
Maximale diameter 30 - 90 mm
Gelijkmatig geschild en ontkernd
Partjes of schijfjes ook mogelijk
Met ontkerntmes en strippenmes
70 - 100 Kg per uur

H400 x B660 x D300 mm
400V/50Hz/3Phase 150 Watt

ASETSM-E/2



Schilmachine voor fruit
1 snelheid van 1440 TPM
RVS behuizing
Geschikt voor appels en peren
Maximale diameter 30 - 90 mm
Gelijkmatig geschild en ontkernd
Partjes ook mogelijk
70 - 100 Kg per uur

H400 x B660 x D300 mm
230V/50Hz/1Phase 150 Watt

BOXER 5



Schrapmachine voor knoflook
RVS machinehuis en schrapplaat
5 Kg capaciteit
Aluminium voet
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
Robuuste en duurzame machine

H900 x B470 x D595 mm
230V/50Hz/1Phase 400 Watt
400V/50Hz/3Phase 400 Watt

MAXIM 7



Schrapmachine voor uien
RVS machinehuis en schrapplaat
7 Kg capaciteit
Aluminium voet
Bedieningspaneel met timer
2 minuten per cyclus
Robuuste en duurzame machine

H1385 x B645 x D910 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt
400V/50Hz/3Phase 750 Watt

MAXIM 30



Schrapmachine voor uien
RVS machinehuis en schrapplaat
30 Kg capaciteit
Aluminium voet
Bedieningspaneel met timer
2 minuten per cyclus
Robuuste en duurzame machine

H1125 x B535 x D535 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt
400V/50Hz/3Phase 750 Watt

PIONEER K8



Schrapmachine voor aardappels
18 /10 RVS machinehuis
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
8 Kg capaciteit - 160 Kg per uur
Robuuste en duurzame machine

H950 x B525 x D550 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt
400V/50Hz/3Phase 550 Watt

Schrappmachines

Onze schrap- en schilmachines zijn uitstekend in staat grote hoeveelheden aardappelen, uien, wortelen en zelfs knoflook te schrapen of te schillen. De machines kunnen worden aangesloten op water, zodat tijdens het schrapen de producten worden gewassen. Ook industriële oplossingen zijn leverbaar.



PIONEER K15

Schrappmachine voor aardappels
18 /10 RVS machinehuis
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
15 Kg capaciteit - 300 Kg per uur
Robuuste en duurzame machine

H1010 x B575 x D610 mm
230V/50Hz/1Phase 550 Watt
400V/50Hz/3Phase 550 Watt



PIONEER K30

Schrappmachine voor aardappels
18 /10 RVS machinehuis
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
30 Kg capaciteit - 600 Kg per uur
Robuuste en duurzame machine

H1080 x B600 x D700 mm
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt



PIONEER INDUSTRIAL

Industriële lijn voor aardappels
18 /10 RVS behuizing en tafels
Lift transport en tunnel naar K30
1 of 2 Pioneer K30 geschakeld
Sorteer tafel en/of wasunit
Diverse veiligheidssystemen
Maximale hygiëne
Zeer robuust en duurzaam



MF5

Multifunctionele schrapmachine
RVS machine met 5 Kg capaciteit
Bedieningspaneel met timer
Aansluitbaar op water
Zeer veel opties
1 à 2 minuten per cyclus
Maximaal 75 Kg per uur

H634 x B366 x D505 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt
400V/50Hz/3Phase 250 Watt



MF10

Multifunctionele schrapmachine
RVS machine - 10 Kg capaciteit
Bedieningspaneel met timer
Aansluitbaar op water
Zeer veel opties
1 à 2 minuten per cyclus
Maximaal 150 Kg per uur

H1130 x B481 x D592 mm
230V/50Hz/1Phase 370 Watt
400V/50Hz/3Phase 370 Watt



MF15

Multifunctionele schrapmachine
RVS machine - 15 Kg capaciteit
Bedieningspaneel met timer
Aansluitbaar op water
Zeer veel opties
2 minuten per cyclus
Maximaal 225 Kg per uur

H1195 x B481 x D592 mm
230V/50Hz/1Phase 370 Watt
400V/50Hz/3Phase 370 Watt

Schrapmachines

Onze schrap- en schilmachines zijn uitstekend in staat grote hoeveelheden aardappelen, uien, wortelen en zelfs knoflook te schrapen of te schillen. De machines kunnen worden aangesloten op water, zodat tijdens het schrapen de producten worden gewassen. Ook industriële oplossingen zijn leverbaar.



SP12

Schrapmachine voor aardappels
RVS machinehuis
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
12 Kg capaciteit - 180 Kg per uur
2 minuten per cyclus

H1400 x B564 x D725 mm
230V/50Hz/1Phase 370 Watt
400V/50Hz/3Phase 370 Watt



SP25

Schrapmachine voor aardappels
RVS machinehuis
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
2 - 3 minuten per cyclus
25 Kg capaciteit - 375 Kg per uur
2 minuten per cyclus

H1360 x B564 x D725 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt
400V/50Hz/3Phase 750 Watt



VP3.5

Schrapmachine voor aardappels
Metalen behuizing met coating
Zeer compact
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
Diverse veiligheidssystemen
3.5 Kg capaciteit - 50 Kg per uur

H425 x B335 x D570 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt



VP7

Schrapmachine voor aardappels
Metalen behuizing met coating
Zeer compact
Carborundum schrapplaat
Bedieningspaneel met timer
Diverse veiligheidssystemen
7 Kg capaciteit - 105 Kg per uur

H495 x B335 x D570 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

Staafmixers

Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Zo hebben wij staafcutters, deze kunt u gebruiken voor het fijn hakken van producten; staafmengers, deze kunt u gebruiken voor het mengen van producten; en combi-staafmixers, met deze machines kunt u beide functies gebruiken.

RASE MINI



Zeer sterke staafmenger
Geschikt voor stampot e.d.
RVS staaf en extra stevige garde
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 37 cm
Traploos regelbare snelheid
Dubbel geïsoleerd
Geschikt voor maximaal 80L

H780 x B150 x D230 mm
230V/50Hz/1Phase 350 Watt

RASE STANDAARD



Zeer sterke staafmenger
Geschikt voor stampot e.d.
RVS staaf en extra stevige garde
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 46 cm
Traploos regelbare snelheid
Dubbel geïsoleerd
Geschikt voor maximaal 120L

H980 x B150 x D230 mm
230V/50Hz/1Phase 740 Watt

RASE SUPER



Zeer sterke staafmenger
Geschikt voor stampot e.d.
RVS staaf en extra stevige garde
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 60 cm
Traploos regelbare snelheid
Dubbel geïsoleerd
Geschikt voor maximaal 170L

H1080 x B150 x D230 mm
230V/50Hz/1Phase 740 Watt

BERMIX B-3000



Compacte combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Gemakkelijk te bedienen
Losse mixerstaven van 30 - 60 cm
Traploos 100 - 11000 TPM
Dubbel geïsoleerd
Garde los verkrijgbaar

230V/50Hz/1Phase 350 Watt

MINI MP 160 V.V.



Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 16 cm
Traploos 2000 - 12500 TPM
Speciaal voor kleine porties

H465 x B78 x D78 mm
230V/50Hz/1Phase 220 Watt

MINI MP 190 V.V.



Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 19 cm
Traploos 2000 - 12500 TPM
Speciaal voor kleine porties

H465 x B78 x D78 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

Staafmixers

Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Zo hebben wij staafcutters, deze kunt u gebruiken voor het fijn hakken van producten; staafmengers, deze kunt u gebruiken voor het mengen van producten; en combi-staafmixers, met deze machines kunt u beide functies gebruiken.



MINI MP 240 V.V.

Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 24 cm
Traploos 2000 - 12500 TPM
Speciaal voor kleine porties

H515 x B78 x D78 mm
230V/50Hz/1Phase 270 Watt



CMP 250 V.V.

Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 25 cm
Traploos 2300 - 9600 TPM
Geschikt voor maximaal 15L

H650 x B94 x D94 mm
230V/50Hz/1Phase 310 Watt



CMP 300 V.V.

Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 30 cm
Traploos 2300 - 9600 TPM
Geschikt voor maximaal 30L

H660 x B94 x D94 mm
230V/50Hz/1Phase 350 Watt



CMP 350 V.V.

Compacte staafcutter
RVS staaf en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 35 cm
Traploos 2300 - 9600 TPM
Geschikt voor maximaal 45L

H700 x B94 x D94 mm
230V/50Hz/1Phase 400 Watt



MP 350 ULTRA

Staaftcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 35 cm
1 snelheid van 9500 TPM
Geschikt voor maximaal 50L

H740 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 440 Watt



MP 350 ULTRA V.V.

Staaftcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 35 cm
Traploos 1500 - 9000 TPM
Geschikt voor maximaal 50L

H740 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 440 Watt

Staafmixers

Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Zo hebben wij staafcutters, deze kunt u gebruiken voor het fijn hakken van producten; staafmengers, deze kunt u gebruiken voor het mengen van producten; en combi-staafmixers, met deze machines kunt u beide functies gebruiken.



MP 450 ULTRA

Staafcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 45 cm
1 snelheid van 9500 TPM
Geschikt voor maximaal 100L

H840 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



MP 450 ULTRA V.V.

Staafcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 45 cm
Traploos 1500 - 9000 TPM
Geschikt voor maximaal 100L

H840 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



MP 550 ULTRA

Staafcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 55 cm
1 snelheid van 9000 TPM
Geschikt voor maximaal 200L

H940 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 750 Watt



MP 600 ULTRA

Staafcutter
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 60 cm
1 snelheid van 9500 TPM
Geschikt voor maximaal 300L

H980 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 850 Watt



MP 800 TURBO

Staafcutter
EBS motorsysteem
RVS staaf en messen
Gedeeltelijk RVS motorblok
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 74 cm
1 snelheid van 9500 TPM
Geschikt voor maximaal 400L

H1130 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



MINI MP 190 COMBI

Compacte combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 19 cm
Variabele snelheid
Mixer 2000 - 12500 TPM
Klopper 350- 1560 TPM
Speciaal voor kleine porties

H550 x B78 x D78 mm
230V/50Hz/1Phase 220 Watt

Staafmixers

Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Zo hebben wij staafcutters, deze kunt u gebruiken voor het fijn hakken van producten; staafmengers, deze kunt u gebruiken voor het mengen van producten; en combi-staafmixers, met deze machines kunt u beide functies gebruiken.



MINI MP 240 COMBI

Compacte combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 19 cm
Variabele snelheid
Mixer 2000 - 12500 TPM
Klopper 350- 1560 TPM
Speciaal voor kleine porties

H550 x B78 x D78 mm
230V/50Hz/1Phase 250 Watt



CMP 250 COMBI

Compacte combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 25 cm
Variabele snelheid
Mixer 2300 - 9600 TPM
Klopper 500 - 1800 TPM
Geschikt voor maximaal 15L

H640 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 310 Watt



CMP 300 COMBI

Compacte combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Licht en gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 30 cm
Variabele snelheid
Mixer 2300 - 9600 TPM
Klopper 500 - 1800 TPM
Geschikt voor maximaal 30L

H700 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 350 Watt



MP 350 COMBI ULTRA

Combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 35 cm
Variabele snelheid
Mixer 1500 - 9000 TPM
Klopper 250 - 1500 TPM
Geschikt voor maximaal 50L

H805 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 440 Watt



MP 450 COMBI ULTRA

Combinatie staafmixer
RVS staaf, garde en messen
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 45 cm
Variabele snelheid
Mixer 1500 - 9000 TPM
Klopper 250 - 1500 TPM
Geschikt voor maximaal 100L

H890 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt



MP 450 FW ULTRA

Staafmenger
RVS staaf en garde
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 28 cm
Variabele snelheid
Klopper 250 - 15a00 TPM
Geschikt voor maximaal 100L

H800 x B125 x D125 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt

Staafmixers

Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Zo hebben wij staafcutters, deze kunt u gebruiken voor het fijn hakken van producten; staafmengers, deze kunt u gebruiken voor het mengen van producten; en combi-staafmixers, met deze machines kunt u beide functies gebruiken.



MP 450 FW XL ULTRA

Staafmenger met sterke bolgarde
RVS staaf en bolgarde
Gemakkelijk te bedienen
Insteekdiepte 69 cm
Variabele snelheid
Klopper 150 - 510 TPM
Geschikt voor maximaal 100L

H1210 x B175 x D175 mm
230V/50Hz/1Phase 500 Watt

Vleesmachines

Slagerijen, poeliers en supermarkten kunnen wij voorzien van allerlei vleesmachines, dit zijn zeer krachtige en robuuste machines. Ze zijn te gebruiken voor het maken van gehakt en vele andere vleesbereidingen. Deze hoogwaardige machines zijn geheel van RVS en erg gemakkelijk te reinigen.



TW-R 70

Vleesmolen van RVS
Robuust en krachtig
1 snelheid van 100 TPM
Maximaal 150 Kg per uur
Gemakkelijk te reinigen
Standaard inclusief:
- Voorsnijder, kruismes & stopper
- Gatenschijf van 4.5 mm

H500 x B200 x D457 mm
400V/50Hz/3Phase 830 Watt



TW 70 TFS

Combinatiemachine van RVS
Robuust en krachtig
1 snelheid van 100 TPM
Maximaal 150 Kg per uur
Standaard inclusief:
- Voorsnijder, kruismes & stopper
- Gatenschijf van 4.5 mm
- Vleesvermalser

H500 x B200 x D457 mm
400V/50Hz/3Phase 830 Watt

SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.

CATALOGUS 2011



SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.
RENDEMENTSWEG 24P
3641 SL MIJDRECHT HOLLAND
T. +31 (0) 297 253969
F. +31 (0) 297 256445
E. INFO@SPANGENBERG.NL

TOP QUALITY PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

WWW.SPANGENBERG.NL