

Dynamische Vorbereitung

Umfassendes Sortiment an Verarbeitungsmaschinen Apparate sowie Küchenmaschinen mit einer großen Auswahl an Aufsätzen, Scheiben und Zubehör für den anspruchsvollen Anwender.



Gemüseschneider

Mit dem Gemüseschneider erhalten Sie perfekte Ergebnisse: Qualität, Produktivität und Ergonomie.



Kartoffelschälmaschinen

Die Kartoffelschälmaschinen für gewerbliche Zwecke können bis zu 30 kg Kartoffeln pro Durchlauf schälen.



Kombigerät: Schneidemaschine und Kutter

Perfekter Schnitt und eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten



Gemüseschleudern

Salatschleuder. Salat- bzw. Gemüseschleudern für den professionellen Gebrauch



Kutter und Emulgierer

Vielseitig einsetzbar zum Zerkleinern und Vermengen



Pommes-frites-Schneider

Maschine für die Gastronomie zum Schneiden von Pommes frites



Gewerbliche Stabmixer und Rührbesen



Turbo-Pürierer
mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen



Brot Schneidermaschine
Automatische Schneidemaschine für Brotlaibe in Scheiben



Planetenrührmaschinen
Gewerbliche Rühr- und Knetmaschinen: zum Rühren, Vermengen und Kneten



Spiralkneter
Ideal zum Kneten von festen Teigen



Pizzateigabrunder
Teigausrollmaschine



Fleischwölfe
Die gewerblichen Fleischwölfe von zerkleinern 100 bis zu 450 kg Fleisch/Stunde, je nach Modell.



Aufschnittmaschinen
Riemenantrieb



Aufschnittmaschinen
Vollautomatische oder manuelle
Aufschnittmaschinen mit Getriebeantrieb



Knochsägen

Die Sägen eignen sich ideal zum Schneiden von Knochen, tiefgefrorenen Produkten, Rippchen etc. in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie.



Hamburgerpresse

Gewerbliche Hamburgerpresse für die Herstellung von Hamburgern.



Dosenöffner für die gewerbliche Nutzung

Für ein schnelles und sicheres Öffnen von Dosen

[Fragen Sie uns an!](#)