



ADE



WAAGEN
MASCHINEN

Arbeiten auf der sicheren Seite

2022 / 2

Inhalt



MASCHINEN

05 Aufschnittmaschinen

Maschinen für die
21 Lebensmittelverarbeitung

Maschinen für die
31 Fleischverarbeitung

41 Geräte

47 Zubehör

WAAGEN

Ladenwaagen 55

Kompaktwaagen 59

Plattform- und Stativwaagen 69

Wand-, Boden-
und Palettenwaagen 77

Eichung 84

Service 86

Kontakt 87

2022 / 2



Ihr Partner für perfekte Vorbereitung

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

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

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

MASCHINEN

AUFSCHNITTMASCHINEN 05-20

Manuelle Schwungrundmaschinen	06
Schrägschneider	07-10
Senkrechtschneider	11-15
Schwerkraftschneider	16-17
Schwerkraftschneider mit Automatikgetriebe	18-19
Brotschneidemaschinen	20

MASCHINEN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG 21-30

Küchen-Cutter	22-23
Planetenrührwerke	24-25
Stabmixer/Rührbesen	26-27
Gemüseschneider	28-29
Reiben	30

MASCHINEN FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG 31-40

Fleischwölfe	32-35
Tischcutter	36-37
Fleischmürber	38
Streifenschneider	39
Fleisch- und Knochenbandsägen	40

GERÄTE 41-46

Tellerstaplersysteme	42-45
Insektenvernichter	46

ZUBEHÖR 47-53

Zubehör Aufschnittmaschinen	48-49
Zubehör Fleischwölfe	50-51
Zubehör Gemüseschneider	53
Zubehör Tellerstapelsysteme	53

PRO SCIUTTO

AUFSCHNITTMASCHINEN

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



MANUELLE SCHWUNGRADMASCHINE SERIE PROSCIUTTO

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



Optional mit rundem Stellfuß



Rückansicht in schwarzer Variante

Auf Anfrage in vielen RAL-Farbtönen lieferbar

SERIE PROSCIUTTO

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PROSCIUTTO 300	300	240 x 210	570 x 775 x 680	44,5 kg	4002	4.230,-*
PROSCIUTTO 330	330	280 x 220	650 x 830 x 710	62 kg	4003	6.870,-*
PROSCIUTTO 370	370	290 x 235	740 x 930 x 720	88 kg	4004	7.850,-*

ZUBEHÖR: RUNDES UNTERGESTELL

Modell	Art.-Nr.	Preis €
PROSCIUTTO 300	Z4000	1.590,-*
PROSCIUTTO 330	Z4002	1.590,-*
PROSCIUTTO 370	Z4004	1.590,-*



OPTION SERIE PROSCIUTTO

Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 49



BITTE SCANNEN

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



SCHRÄGSCHNEIDER SERIE HANSE

- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



SERIE HANSE TECHNISCHE DATEN

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart
HANSE 250-230	250	210 x 185	410 x 475 x 340	16 kg	0,14 kW	230 V
HANSE 300-230	300	235 x 220	475 x 580 x 440	23,5 kg	0,23 kW	230 V
HANSE 300-400	300	235 x 220	475 x 580 x 440	23,5 kg	0,23 kW	400 V

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
HANSE 250-230	4090	930,- ^{***}
HANSE 300-230	4094	1.620,- ^{***}
HANSE 300-400	4095	1.620,- ^{***}

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
HANSE 250-230-T	4090T	980,- ^{***}
HANSE 300-230-T	4094T	1.670,- ^{***}
HANSE 300-400-T	4095T	1.670,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
HANSE 250-230-B	4090B	980,- ^{***}
HANSE 300-230-B	4094B	1.670,- ^{***}
HANSE 300-400-B	4095B	1.670,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
HANSE 250-230-BT	4090BT	1.030,- ^{***}
HANSE 300-230-BT	4094BT	1.720,- ^{***}
HANSE 300-400-BT	4095BT	1.720,- ^{***}



OPTIONEN SERIE HANSE

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48/49



BITTE SCANNEN

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



SCHRÄGSCHNEIDER MODELL SNACK 220

- | Gehäuse aus Aluminium-Guss lackiert
- | Messerschutzsichel, Schnittgutablage und Handschutz aus Aluminium eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit leisem Antrieb
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 14 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Abklappbarer Schlitten für leichte Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Abklappbarer Schlitten



MODELL SNACK 220

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
Snack 220-230	220	210 x 145	480 x 530 x 320	12,5 kg	0,14 kW	230 V	4012	680,- ^{***}



OPTIONEN MODELL SNACK 220

Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 49



BITTE SCANNEN

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



SCHRÄGSCHNEIDER MODELL GRAVIS 250

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



MODELL GRAVIS 250 TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
Gravis 250-230	4014	690,- ^{***}

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
Gravis 250-230-T	4014T	740,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
Gravis 250-230-B	4014B	740,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
Gravis 250-230-BT	4014BT	790,- ^{***}



OPTIONEN MODELL GRAVIS 250

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48/49



BITTE SCANNEN

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



SCHRÄGSCHNEIDER SERIE VICTORIA

- | Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler Reinigungsabstand

SERIE VICTORIA TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-230	4086	1.390,-***
VICTORIA 300-230	4088	1.720,-***

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-230-T	4086T	1.440,-***
VICTORIA 300-230-T	4088T	1.770,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-230-B	4086B	1.440,-***
VICTORIA 300-230-B	4088B	1.770,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-230-BT	4086BT	1.490,-***
VICTORIA 300-230-BT	4088BT	1.820,-***



OPTIONEN SERIE VICTORIA

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48 / 49



BITTE SCANNEN

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



SENKRECHTSCHNEIDER SERIE VICTORIA-V

- | Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



Komfortabler
Reinigungsabstand



SERIE VICTORIA-V TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-V-230	4083	1.510,- ^{***}
VICTORIA 300-V-230	4085	1.820,- ^{***}

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-V-230-T	4083T	1.560,- ^{***}
VICTORIA 300-V-230-T	4085T	1.870,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-V-230-B	4083B	1.560,- ^{***}
VICTORIA 300-V-230-B	4085B	1.870,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
VICTORIA 250-V-230-BT	4083BT	1.610,- ^{***}
VICTORIA 300-V-230-BT	4085BT	1.920,- ^{***}



OPTIONEN SERIE VICTORIA-V

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48/49



BITTE SCANNEN

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



SENKRECHTSCHNEIDER SERIE GLORIA

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



SCHALTEN AUF LEBENSZEIT

PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

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



Robuster Piezo-Schalter



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

SERIE GLORIA TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
GLORIA250-230	4026	1.990,-***
GLORIA300-230	4027	2.400,-***

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
GLORIA250-230-T	4026T	2.040,-***
GLORIA300-230-T	4027T	2.450,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
GLORIA250-230-B	4026B	2.040,-***
GLORIA300-230-B	4027B	2.450,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
GLORIA250-230-BT	4026BT	2.090,-***
GLORIA300-230-BT	4027BT	2.500,-***



OPTIONEN SERIE GLORIA

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48 / 49



BITTE SCANNEN

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



SENKRECHTSCHNEIDER SERIE JUWEL

- | Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Luftgekühlter, wartungsfreier Motor mit extrem leisem Antrieb
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Vier Saugfüße für sicheren Stand
- | Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Drehbarer Restehalter
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

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



SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

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



Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



SERIE JUWEL TECHNISCHE DATEN

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart
JUWEL 1-230	250	220 x 175	530 x 630 x 400	23 kg	0,21 kW	230 V
JUWEL 1-400	250	220 x 175	530 x 630 x 400	23 kg	0,27 kW	400 V
JUWEL 2K-230	300	220 x 215	550 x 650 x 470	29 kg	0,21 kW	230 V
JUWEL 2K-400	300	220 x 215	550 x 650 x 470	29 kg	0,27 kW	400 V
JUWEL 2-230	300	280 x 215	650 x 780 x 470	39 kg	0,27 kW	230 V
JUWEL 2-400	300	280 x 215	650 x 780 x 470	39 kg	0,37 kW	400 V
JUWEL 3-230	350	280 x 255	650 x 780 x 530	42 kg	0,27 kW	230 V
JUWEL 3-400	350	280 x 255	650 x 780 x 530	42 kg	0,37 kW	400 V

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
JUWEL 1-230	4020	2.640,- ^{***}
JUWEL 1-400	4021	2.640,- ^{***}
JUWEL 2K-230	4036	3.060,- ^{***}
JUWEL 2K-400	4037	3.060,- ^{***}
JUWEL 2-230	4030	3.670,- ^{***}
JUWEL 2-400	4032	3.670,- ^{***}
JUWEL 3-230	4018	3.980,- ^{***}
JUWEL 3-400	4019	3.980,- ^{***}

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
JUWEL 1-230-T	4020T	2.690,- ^{***}
JUWEL 1-400-T	4021T	2.690,- ^{***}
JUWEL 2K-230-T	4036T	3.110,- ^{***}
JUWEL 2K-400-T	4037T	3.110,- ^{***}
JUWEL 2-230-T	4030T	3.720,- ^{***}
JUWEL 2-400-T	4032T	3.720,- ^{***}
JUWEL 3-230-T	4018T	4.030,- ^{***}
JUWEL 3-400-T	4019T	4.030,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
JUWEL 1-230-B	4020B	2.690,- ^{***}
JUWEL 1-400-B	4021B	2.690,- ^{***}
JUWEL 2K-230-B	4036B	3.110,- ^{***}
JUWEL 2K-400-B	4037B	3.110,- ^{***}
JUWEL 2-230-B	4030B	3.720,- ^{***}
JUWEL 2-400-B	4032B	3.720,- ^{***}
JUWEL 3-230-B	4018B	4.030,- ^{***}
JUWEL 3-400-B	4019B	4.030,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
JUWEL 1-230-BT	4020BT	2.740,- ^{***}
JUWEL 1-400-BT	4021BT	2.740,- ^{***}
JUWEL 2K-230-BT	4036BT	3.160,- ^{***}
JUWEL 2K-400-BT	4037BT	3.160,- ^{***}
JUWEL 2-230-BT	4030BT	3.770,- ^{***}
JUWEL 2-400-BT	4032BT	3.770,- ^{***}
JUWEL 3-230-BT	4018BT	4.080,- ^{***}
JUWEL 3-400-BT	4019BT	4.080,- ^{***}



OPTIONEN SERIE JUWEL

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48/49



BITTE SCANNEN

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



SCHWERKRAFTSCHNEIDER SERIE DIAGONAL SN

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

SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

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





Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



Leitschiene fixiert Schnittgut



Schleifapparat inklusive

SERIE DIAGONAL SN TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
DIAGONAL SN1-230	4042	2.350,-***
DIAGONAL SN2-230	4043	3.750,-***
DIAGONAL SN2-400	4044	3.750,-***
DIAGONAL SN3-230	4045	3.950,-***
DIAGONAL SN3-400	4046	3.950,-***

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
DIAGONAL SN1-230-T	4042T	2.400,-***
DIAGONAL SN2-230-T	4043T	3.800,-***
DIAGONAL SN2-400-T	4044T	3.800,-***
DIAGONAL SN3-230-T	4045T	4.000,-***
DIAGONAL SN3-400-T	4046T	4.000,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
DIAGONAL SN1-230-B	4042B	2.400,-***
DIAGONAL SN2-230-B	4043B	3.800,-***
DIAGONAL SN2-400-B	4044B	3.800,-***
DIAGONAL SN3-230-B	4045B	4.000,-***
DIAGONAL SN3-400-B	4046B	4.000,-***

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
DIAGONAL SN1-230-BT	4042BT	2.450,-***
DIAGONAL SN2-230-BT	4043BT	3.850,-***
DIAGONAL SN2-400-BT	4044BT	3.850,-***
DIAGONAL SN3-230-BT	4045BT	4.050,-***
DIAGONAL SN3-400-BT	4046BT	4.050,-***



OPTIONEN SERIE DIAGONAL SN

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48/49



BITTE SCANNEN

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



AUTOMATISCHER SCHWERKRAFTSCHNEIDER SERIE AUTOMATIC

- | Automatischer Schlittenhub mit 42 Hübchen/Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- | Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- | Robustes Gehäuse und Schlitten aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- | Leistungsfähiger Motor
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- | Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- | Modell AUTOMATIC-Z: mit Zählwerk



SCHALTEN AUF LEBENSZEIT PIEZOSCHALTER-TECHNOLOGIE:

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



Robuster Piezo-Schalter



Komfortabler Reinigungsabstand



SONDERAUSFERTIGUNG MIT ZÄHLWERK

I Automatische Abschaltung nach der vor-
eingestellten Anzahl von Schlittenhüben



Mit Zählwerk
(AUTOMATIC-Z)

SERIE AUTOMATIC TECHNISCHE DATEN

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

MIT GLATTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
AUTOMATIC-400	4070	5.550,- ^{***}
AUTOMATIC-Z-400	4074	6.170,- ^{***}

MIT GLATTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
AUTOMATIC-400-T	4070T	5.600,- ^{***}
AUTOMATIC-Z-400-T	4074T	6.220,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
AUTOMATIC-400-B	4070B	5.600,- ^{***}
AUTOMATIC-Z-400-B	4074B	6.220,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
AUTOMATIC-400-BT	4070BT	5.650,- ^{***}
AUTOMATIC-Z-400-BT	4074BT	6.270,- ^{***}



OPTIONEN SERIE AUTOMATIC

Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 48 / 49



BITTE SCANNEN

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



BROTSCHNEIDEMASCHINE MODELL PANIS 250

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



Schräg versetzt zurück laufendes Anschlagsschwert für mehr Schnittfreiheit



Motor unter den Schlitten verlagert – ideal für mehr Schnittfreiheit

MODELL PANIS TECHNISCHE DATEN

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

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER

Modell	Art.-Nr.	Preis €
PANIS 250-230	4013	1.720,- ^{***}

MIT LANGVERZAHNTEM MESSER, TEFLONBESCHICHTET

Modell	Art.-Nr.	Preis €
PANIS 250-230-BT	4013BT	1.770,- ^{***}



OPTION SERIE PANIS
Schnittschutzhandschuh
Mehr Infos siehe Seite 49



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



TWISTER PLUS

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



MASCHINEN FÜR DIE
LEBENSMITTELVERARBEITUNG

ADE

KÜCHEN-CUTTER SERIE ROTOMAT

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



ROTOMAT 5



ROTOMAT 9



ROTOMAT 3



Emulsionsmesser
(z. B. für Mayonnaise)



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



Standardmesser
(im Lieferumfang
enthalten)



Spezial Pesto-Messer,
4-flügelig

SERIE ROTOMAT

Modell	Schüsselinhalt	Passinhalt	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
ROTOMAT3-230	3 l brutto	1,5 l	380 x 320 x 270	10 kg	0,35 kW	1.100 – 2.600 U/min	230 V	4207-3	1.190,-**
ROTOMAT5-230	5 l brutto	3,1 l	380 x 320 x 320	11 kg	0,35 kW	1.100 – 2.600 U/min	230 V	4207-5	1.400,-**
ROTOMAT9-230	9 l brutto	5,4 l	470 x 330 x 400	25 kg	0,7 kW	1.100 – 2.600 U/min	230 V	4207-9	2.070,-**

SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 3

ROTOMAT 3	Art.-Nr.	Preis €
EMULSION	H4207-028	95,-*
GEZAHNT	H4207-029	105,-*
PESTO	H4207-030	125,-*

SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 5

ROTOMAT 5	Art.-Nr.	Preis €
EMULSION	H4207-031	105,-*
GEZAHNT	H4207-032	115,-*
PESTO	H4207-033	135,-*

SPEZIALMESSER FÜR ROTOMAT 9

ROTOMAT 9	Art.-Nr.	Preis €
EMULSION	H4207-034	125,-*
GEZAHNT	H4207-035	135,-*
PESTO	H4207-036	155,-*

PLANETENRÜHRWERK MODELL TWISTER 7

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



Rührbesen



Knethaken



Flachrührer

MODELL TWISTER 7

Modell	Schüsselinhalt	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TWISTER 7-230	6 l brutto	470 x 300 x 485	22 kg	0,27 kW	Umdrehungen: 45 – 260 U/min Achsdrehungen: 95 – 580 U/min	230 V	4215	765,-**



OPTIONEN SERIE TWISTER 7

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

Preis € 55,-*
Preis € 30,-*

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

Preis € 22,-*
Preis € 30,-*

PLANETENRÜHRWERK SERIE TWISTER PLUS

- | Robuste Maschine zum Rühren, Kneten und Vermengen
- | Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- | Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä.
- | Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä.
- | Luftgekühlter Motor
- | 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- | Rührschüssel mit Schutzgitter
- | Leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebefunktion
- | Einfüllöffnung am Schutzgitter
- | Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel
- | Verarbeitungsmengen TwisterPlus10-230:
Kneithaken – Teig: ca. 4,5 kg bei 750 g – 3 kg Mehllanteil
Schneebeesen – Sahne: ca. 3 Liter
Schneebeesen – Baiser: ca. 500 g – 2.000 g
Flachrührer – Fleischfüllung: ca. 4 – 5 kg
- | Verarbeitungsmengen TwisterPlus20-230:
Kneithaken – Teig: ca. 9 kg bei 1,5 kg – 6 kg Mehllanteil
Schneebeesen – Sahne: ca. 6,5 Liter
Schneebeesen – Baiser: ca. 1.000 g – 4.000 g
Flachrührer – Fleischfüllung: ca. 8 – 10 kg
- | Leicht herausnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- | Inkl. Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer



Rührbesen



Kneithaken



Flachrührer

SERIE TWISTER PLUS

Modell	Schüsselinhalt	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TWISTER PLUS10-230	10 l brutto	440 x 500 x 630	40 kg	0,45 kW	108 / 195 / 355 U / min	230 V	4216	1.680,-**
TWISTER PLUS20-230	20 l brutto	515 x 560 x 770	99 kg	1,1 kW	97 / 220 / 316 U / min	230 V	4217	2.240,-**



OPTIONEN TWISTER PLUS10

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

- Preis € 275,-*
- Preis € 145,-*
- Preis € 90,-*
- Preis € 80,-*

OPTIONEN TWISTER PLUS20

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

- Preis € 495,-*
- Preis € 185,-*
- Preis € 115,-*
- Preis € 125,-*

STABMIXER UND RÜHRBESEN

MODELL TORNADO20-MS

MODELL TORNADO20-RB

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

Ausführung mit Mixstab:

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

Ausführung mit Rührbesen:

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



Wandhalterung für TORNADO20



Schüsselhalterung für TORNADO20



TORNADO20-MS



TORNADO20-RB

MODELL TORNADO20

Modell	Verarbeitungsmenge	Länge/mm	Eigengewicht	Leistung	Drehzahl/U/min	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TORNADO20-MS-230	20 Liter	660	2,7 kg	0,20 kW	1.000 – 12.000	230 V	4806MS	570,-**
TORNADO20-RB-230		690	3,1 kg	0,20 kW	1.900 – 2.700	230 V	4806RB	710,-**

WERKZEUGE MODELL TORNADO20

Modell		Nutzbare Länge/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
MSK320 (Mixstab)	Mischkopf Ø 94 mm	320	0,7 kg	Z4802	160,-*
RBK350 (Rührbesen)	Maße 106 x 113 mm	350	1,1 kg	Z4830	310,-*

HINWEIS:

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



OPTION MODELL TORNADO20

Wandhalterung, Art.-Nr. Z4814

Preis € 65,-*

STABMIXER UND RÜHRBESEN

MODELL TORNADO-X43-MS

MODELL TORNADO-X43-RB

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

Ausführung mit Mixstab:

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

Ausführung mit Rührbesen:

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



Wandhalterung für TORNADO-X43



Schüsselhalterung für TORNADO-X43



TORNADO-X43-MS



TORNADO-X43-RB

MODELL TORNADO-X43

Modell	Verarbeitungsmenge	Länge/mm	Eigengewicht	Leistung	Drehzahl/U/min	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TORNADO-X43-MS-230	100 Liter	890	4,3 kg	0,43 kW	0 – 14.000	230 V	4803MS	690,-**
TORNADO-X43-RB-230		760	4 kg	0,43 kW	400 – 1.800	230 V	4803RB	745,-**

WERKZEUGE MODELL TORNADO-X43

Modell		Nutzbare Länge/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
MSG450 (Mixstab)	Mischkopf Ø 100 mm	450	1,5 kg	Z4811	275,-*
RBG385 (Rührbesen)	Maße 117 x 113 mm	385	1,2 kg	Z4840	330,-*

HINWEIS:

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



OPTION MODELL TORNADO-X43

Wandhalterung, Art.-Nr. Z4814

Preis € 65,-*

GEMÜSESCHNEIDER SERIE VITALIS

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



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen



SERIE VITALIS

Modell	Topfgröße/mm/Liter	Stellfläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
VITALIS-230	320 x 170 x 195 6,5 l brutto	225 x 255	400 x 510 x 790	24 kg	0,51 kW	300 U/min	230 V	4498	1.290,-**
VITALIS-400	320 x 170 x 195 6,5 l brutto	225 x 255	400 x 510 x 790	24 kg	0,51 kW	300 U/min	400 V	4499	1.290,-**



OPTIONEN SERIE VITALIS

Scheiben / Scheibenständer / Auswurfrutsche
Mehr Infos siehe Seite 52

GEMÜSESCHNEIDER SERIE VITALIS PRO

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



Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen



Große Einfüllöffnung

SERIE VITALIS PRO

Modell	Topfgröße/mm/Liter	Stellfläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
VITALIS-PRO-230	320 x 170 x 195 6,5 l brutto	225 x 255	460 x 592 x 915	20 kg	0,51 kW	300 U/min	230 V	4496	2.190,-**
VITALIS-PRO-400	320 x 170 x 195 6,5 l brutto	225 x 255	460 x 592 x 915	20 kg	0,51 kW	300 U/min	400 V	4497	2.190,-**



OPTIONEN SERIE VITALIS PRO

Scheiben / Scheibenständer / Auswurfrutsche
Mehr Infos siehe Seite 52

REIBE MODELL GRATTA

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



Reibetrommel mit großer Öffnung

MODELL GRATTA

Modell	Kapazität bis zu	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
GRATTA-230	70 kg	420 x 320 x 440	20 kg	0,74 kW	230 V	4810	920,-**

FL82-COOL

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



MASCHINEN FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

FLEISCHWOLF MODELL FLC

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



Edelstahl-Schneidsatz

MODELL FLC

Modell	Lochscheiben/Ø mm	Kapazität bis ¹	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
FLC70-230	70	120 kg	245 x 415 x 500	26 kg	0,55 kW	230 V	4325	750,- ^{**}

¹ = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



OPTIONEN MODELL FLC
Auffangschale/Lochscheiben
Mehr Infos siehe Seite 50

FLEISCHWOLF SERIE FL-E

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



FL-E-1200



FL-E-800-230

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

SERIE FL-E

Modell	Lochscheiben/Ø mm	Kapazität bis ¹	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
FL-E-800-230	62	8 kg	325 x 270 x 330	12 kg	0,4 kW	230 V	4318	700,-**
FL-E-1200-230	70	120 kg	230 x 400 x 385	27 kg	0,8 kW	230 V	4321	1.450,-**
FL-E-1200-400	70	120 kg	230 x 400 x 385	27 kg	0,8 kW	400 V	4319	1.450,-**
FL-E-2200-400	82	220 kg	240 x 450 x 390	36 kg	1,1 kW	400 V	4320	1.680,-**

¹ = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



OPTIONEN SERIE FL-E
Auffangschale/Lochscheiben
Mehr Infos siehe Seite 50

FLEISCHWOLF SERIE FL-N

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



Unger-Schneidsatz

SERIE FL-N

Modell	Lochscheiben/Ø mm	Kapazität bis ¹	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
FL82N-400	82	300 kg	290 x 425 x 490	40 kg	1,2 kW	400 V	4314	3.490,-**
FL98N-400	98	500 kg	290 x 505 x 505	53 kg	1,85 kW	400 V	4315	4.620,-**

¹ = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



OPTIONEN SERIE FL-N

Lochscheiben

Mehr Infos siehe Seite 51

FLEISCHWOLF MIT KÜHLUNG UND PATTYMAKER-AUFSATZ

MODELL FL82-COOL

- | Inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys
- | Variabler Vorsatz zur Herstellung von Pattys zwischen ca. 100 g und 170 g
- | Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- | Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- | Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- | Mit 5-teiligem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (standardmäßig 3 und 7,8 mm)
- | Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Pattymaker-Modus
- | Leichter Ausbau von Zylinder, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- | Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- | Inklusive Ausziehklaue
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet



Pattymaker-Aufsatz



Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

MODELL FL82-COOL

Modell	Lochscheiben/Ø mm	Kapazität bis ¹	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
FL82-COOL-400	82	280 kg	270 x 410 x 545	43 kg	1,1 kW	400 V	4327	4.780,-**

¹ = tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



OPTIONEN MODELL FL82-COOL

Lochscheiben

Mehr Infos siehe Seite 51

TISCHCUTTER SERIE TONDO5

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



SERIE TONDOS

Modell	Inhalt/Kapazität pro Stunde (ca.)	Schüssel-Drehzahl	Messerwellen-Drehzahl	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TONDO5-230	5 Liter/15 kg	16 U/Min.	1.380 U/Min.	686 x 445 x 403	38 kg	0,375 kW	230 V	4116	3.900,-**
TONDO5-400	5 Liter/15 kg	16 U/Min.	1.380 U/Min.	686 x 445 x 403	38 kg	0,375 kW	400 V	4117	4.050,-**

TISCHCUTTER SERIE TONDO12

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



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



SERIE TONDO12

Modell	Inhalt	Schüssel-Drehzahl	Messerwellen-Drehzahl	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
TONDO12-230	12 Liter	14 U/Min.	1.440 U/Min.	902 x 680 x 508	71 kg	0,75 kW	230 V	4121	5.550,-**
TONDO12-400	12 Liter	14 U/Min.	1.440 U/Min.	902 x 680 x 508	71 kg	0,75 kW	400 V	4122	5.400,-**

FLEISCHMÜRBER MODELL STEAKONOM

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



STEAKONOM-Einsatz:
Zwei Mürbewalzen mit
Edelstahl-Klingen



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

MODELL STEAKONOM

Modell	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
STEAKONOM-230	440 x 220 x 465	16 kg	0,18 kW	230 V	3401	1.930,-**

OPTIONALES ZUBEHÖR

Modell	Art.-Nr.	Preis €
EINSATZ STREIFENSCHNEIDER SCHNEIDFIX bestehend aus Messerwalze und Andruckrolle, Streifenbreite 4 mm	3501	1.180,-*



OPTIONEN SERIE STEAKONOM

Ersatz-Einsatz STEAKONOM
Art.-Nr. E3402-0071 Preis € 940,-*

STREIFENSCHNEIDER MODELL SCHNEIDFIX

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



SCHNEIDFIX-Einsatz:
Messerwalze und Andruckrolle



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

MODELL SCHNEIDFIX

Modell	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
SCHNEIDFIX-230	440 x 220 x 465	16 kg	0,18 kW	230 V	3405	2.550,-**

OPTIONALES ZUBEHÖR

Modell	Art.-Nr.	Preis €
EINSATZ FLEISCHMÜRBER STEAKONOM bestehend aus zwei Mürbewalzen	E3402-0071	940,-*



OPTIONEN SERIE SCHNEIDFIX

Ersatz-Einsatz SCHNEIDFIX

Art.-Nr. 3501 Preis € 1.180,-*

FLEISCH- UND KNOCHENBANDSÄGE SERIE ROBUSTA

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



Nirosta-Untertisch stationär



Nirosta-Untertisch fahrbar

SERIE ROBUSTA

Modell	Schnittbereich/mm	Bandlänge/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
ROBUSTA-230	195 x 227	1.700	545 x 510 x 816	45 kg	0,75 kW	230 V	4317	3.780,-**
ROBUSTA-400	195 x 227	1.700	545 x 510 x 816	45 kg	0,75 kW	400 V	4316	3.680,-**



OPTIONEN SERIE ROBUSTA

Sägeblatt 1.700 x 16 mm,
Mindestabnahme 1 VPE = 3 Stck. Sägeblätter
Art. Nr. H4316-0012 **Preis pro VPE € 80,-***

Untertisch
stationär, Art. Nr. Z2231 **Preis € 850,-***
fahrbar, Art. Nr. Z2232 **Preis € 1.090,-***

TELLER STAPLER

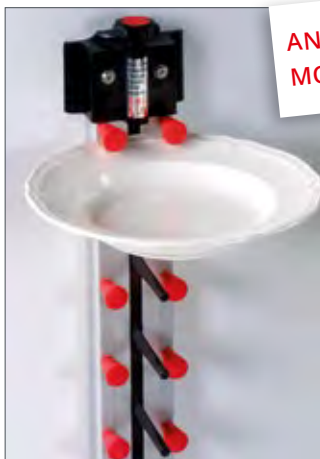
Kluge Ideen ziehen sich wie ein roter Faden durch unsere Geschichte. So auch bei den Tellerstapler-Systemen von ADE. Gut vorbereitet halten unsere Tischmodelle bis zu 48 große, kleine, runde oder eckige Teller sicher bereit. Tischen Sie groß auf, sind die fahrbaren Tellerwagen die richtige Wahl, klappbar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



GERÄTE

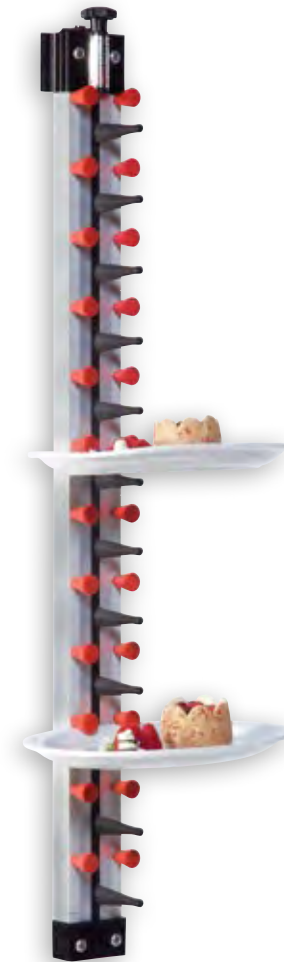
TELLERSTAPELSYSTEM WANDMODELL – SERIE WM

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



**AN ALLEN
MODELLEN**

Verstellschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen



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



SERIE WM

Modell	Teller	Höhe/cm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
WM6	6	57	1 kg	4639	140,-*
WM9	9	77	1,5 kg	4640	155,-*
WM12	12	99	1,9 kg	4641	180,-*

TELLERSTAPELSYSTEM TISCHMODELL – SERIE TM

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



AN ALLEN
MODELLEN

Verstellerschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen für jede der vier Seiten



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

SERIE TM

Modell	Teller	Höhe/cm	Standfläche/cm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
TM12	12	49	48 x 48	2,5 kg	4638	200,-*
TM24	24	73	48 x 48	3,9 kg	4637	360,-*
TM36	36	93	48 x 48	5,2 kg	4636	410,-*
TM48	48	117	48 x 48	6,4 kg	4635	560,-*



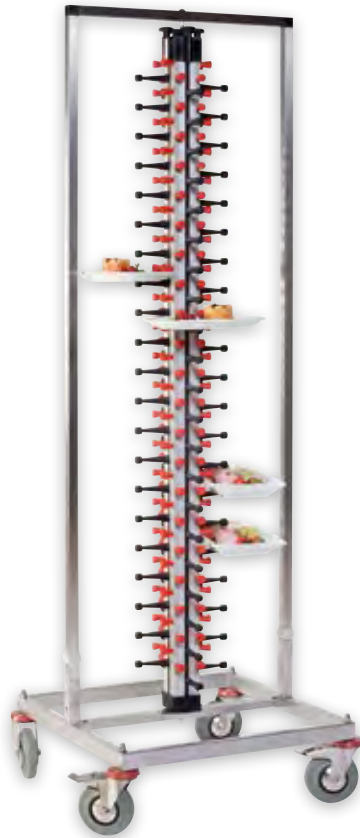
OPTIONEN SERIE TM

Wandstütze / Rädersatz / Tragegriff

Mehr Infos siehe Seite 53

TELLERSTAPELSYSTEM FAHRBARE TELLERWAGEN – SERIE PM

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



Tellerwagen PM84STA, starre Ausführung



Tellerwagen PM84Z, zusammenklappbar



Modell PM84Z: einfach demontierbar und Säule herausnehmbar, platzsparend zusammenklappbar

SERIE PM

Modell	Teller	Höhe/cm	Standfläche/cm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PM48Z	48	127	65 x 65	14 kg	4634	825,-*
PM60Z	60	149	65 x 65	15 kg	4643	895,-*
PM84Z	84	189	65 x 65	20 kg	4632	1.010,-*
PM84STA	84	185	60 x 60	28 kg	4630	960,-*



OPTIONEN SERIE PM

Schutzhüllen / Thermohüllen / Servierbrettstützen
Mehr Infos siehe Seite 53

TELLERSTAPELSYSTEM FAHRBARE TELLERWAGEN – SERIE PM-DUO

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



**AN ALLEN
MODELLEN**

Verstellschrauben für kinderleichtes Einstellen der Tellergrößen für jede der vier Seiten



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

SERIE PM-DUO

Modell	Teller	Höhe/cm	Standfläche/cm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PM96DUO	96	138	120 x 60	24 kg	4628	1.150,-*
PM120DUO	120	158	120 x 60	26 kg	4627	1.350,-*
PM168DUO	168	186	120 x 60	32 kg	4633	1.510,-*



OPTIONEN SERIE PM-DUO

Schutzhüllen/Thermohüllen

Mehr Infos siehe Seite 53

INSEKTENVERNICHTER MODELL IK2138A

- | Pflegeleichtes Gehäuse in Aluminiumausführung mit einem Wirkungsbereich bis zu 150 m² (IP44)
- | Effizientes Hochspannungs-Innengitter
- | Kein Zersplittern der Insekten nach Kontakt mit dem Innengitter
- | Die herausnehmbare Auffangschale verhindert das Herabfallen der Insekten auf Boden oder Lebensmittel
- | Einfacher Austausch der Leuchtstoffröhren
- | Zum Aufstellen oder Aufhängen (inkl. zwei Ketten)



MODELL IK2138A

Modell	Wirkungsbereich/m ²	Leuchtstoffröhren	Maße/mm	Eigengewicht	Ausgangsspannung	Stromart	Art.-Nr.	Preis €
IK2138A	bis zu 150	2 x 15 W	510 x 120 x 385	7,4 kg	5000 V	230 V	2632	260,-**



OPTIONEN SERIE IK2138A

Ersatzlampe, Art. Nr. H2632-001 Preis € 27,-*

ZUBEHÖR

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



ZUBEHÖR

KREISMESSER FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, GLATT

Modell	Messer Ø/mm	Art.-Nr.	Preis €
SNACK 220	220	H4012-010	72,-*
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V	250	H4090-014	78,-*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	250	H4020-011	185,-*
HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V	300	H4090-019	135,-*
GLORIA 300, JUWEL2K	300	H4097-005	245,-*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC	300	H4050-030	245,-*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	350	H4064-002	290,-*
PROSCIUTTO 300	300	H4002-001	300,-*
PROSCIUTTO 330	330	H4003-002	380,-*
PROSCIUTTO 370	370	H4004-001	460,-*



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl

KREISMESSER FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, GLATT, TEFLONBESCHICHTUNG

Modell	Messer Ø/mm	Art.-Nr.	Preis €
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V	250	H4090-0141	112,-*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	250	H4020-0111	215,-*
HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V	300	H4090-0191	172,-*
GLORIA 300, JUWEL2K	300	H4097-0051	290,-*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC	300	H4050-0301	290,-*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	350	H4064-0021	330,-*



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl, teflonbeschichtet

MESSERABNEHMVORRICHTUNG

- I Zum sicheren Ein- und Ausbau von Kreismessern verschiedener ADE Aufschnittmaschinen (nicht für die Panis250)
- I Zusätzlicher Schutz vor Schnittverletzungen und für das Messer
- I Einfaches Verschrauben der Abnehmvorrichtung mit dem Messer
- I Aus gehärtetem Kunststoff



Durchmesser / mm	Art.-Nr.	Preis €
250	H4020-051	65,-*
275/300	H4050-106	70,-*
350	H4064-001	75,-*

KREISMESSER FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, LANGVERZAHNT

Modell	Messer Ø/mm	Art.-Nr.	Preis €
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V	250	H4090-021	95,-*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	250	H4020-012	215,-*
PANIS 250	250	H4013-001	215,-*
HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V	300	H4090-022	170,-*
GLORIA 300, JUWEL2K	300	H4097-008	275,-*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC	300	H4050-031	275,-*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	350	H4064-007	325,-*



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl

KREISMESSER FÜR ADE SCHNEIDEMASCHINEN, LANGVERZAHNT, TEFLONBESCHICHTUNG

Modell	Messer Ø/mm	Art.-Nr.	Preis €
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA 250, VICTORIA 250-V	250	H4090-0211	132,-*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	250	H4020-0121	255,-*
PANIS 250	250	H4013-0011	255,-*
HANSE 300, VICTORIA 300, VICTORIA 300-V	300	H4090-0221	205,-*
GLORIA 300, JUWEL2K	300	H4097-0081	312,-*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC	300	H4050-0311	312,-*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	350	H4064-0071	365,-*



Aus verchromtem, gehärtetem Stahl, teflonbeschichtet

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUH

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



Größe	Art.-Nr.	Preis €
Schnittschutzhandschuh, Größe M	T6113	32,-*
Schnittschutzhandschuh, Größe XL	T6114	32,-*

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE SERIEN FLC UND FL-E

MODELL FLC70

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
KREUZMESSER	H4325-007	29,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM	H4325-0083	40,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM	H4325-008	38,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM	H4325-0081	38,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM	H4325-0082	38,-*

MODELL FL-E-800

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
KREUZMESSER	H4318-001	38,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4318-002	52,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX	H4318-004	47,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4318-003	47,-*

MODELL FL-E-1200

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
VORSCHNEIDER	H4319-009	69,-*
KREUZMESSER	H4319-007	58,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4319-001	76,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX	H4319-008	57,-*
LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX	H4319-012	57,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4319-002	57,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX	H4319-010	57,-*
DISTANZRING 15 MM INOX	H4319-0071	52,-*

MODELL FL-E-2200

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
VORSCHNEIDER	H4320-008	76,-*
KREUZMESSER	H4320-007	64,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4320-001	78,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 MM INOX	H4320-006	63,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4320-002	63,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX	H4305-028	63,-*
DISTANZRING 18 MM INOX	H4320-0071	54,-*

MODELLE FLC UND FL-E

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
AUFFANGSCHALE	H4319-016	41,-*



Kreuzmesser FLC

3-teiliger Schneidsatz FLC



Einfülltülle FLC



Auffangschale FLC/FL-E

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE FL-N UND FL-COOL

MODELL FL 82N

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
VORSCHNEIDER INOX	H4305-0091	82,-*
KREUZMESSER	H4305-008	55,-*
LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX	H4305-029	95,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4305-027	85,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX	H4305-030	75,-*
LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX	H4305-031	68,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4305-032	68,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX	H4305-028	68,-*
DISTANZRING 18 MM INOX	H4305-026	120,-*

MODELL FL 82-COOL

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
VORSCHNEIDER INOX	H4327-001	120,-*
KREUZMESSER	H4327-002	115,-*
LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX	H4305-029	95,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4305-027	85,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX	H4305-030	75,-*
LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX	H4305-031	68,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4305-032	68,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX	H4305-028	68,-*
DISTANZRING 18 MM INOX	H4305-026	120,-*

MODELL FL 98N

Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
VORSCHNEIDER INOX	H4306-0161	101,-*
KREUZMESSER	H4306-015	71,-*
LOCHSCHEIBE Ø 2 MM INOX	H4306-0091	128,-*
LOCHSCHEIBE Ø 3 MM INOX	H4306-0101	91,-*
LOCHSCHEIBE Ø 4 MM INOX	H4306-0111	87,-*
LOCHSCHEIBE Ø 5 MM INOX	H4306-0121	87,-*
LOCHSCHEIBE Ø 6 MM INOX	H4306-0231	87,-*
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 MM INOX	H4306-0131	81,-*



Vorschneider FL



Kreuzmesser FL



Unger-Schneidsatz

ZUBEHÖR FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS UND VITALIS PRO

Modell	Schnitthöhe/mm	Anzahl Messer	Art.-Nr.	Preis €
A1	1	3	Z4551	82,-*
A2	2	3	Z4552	82,-*
A3	3	2	Z4553	77,-*
A8	8	1	Z4558	72,-*
A10	10	1	Z4560	72,-*

Modell	Schnitthöhe/mm	Anzahl Messer	Art.-Nr.	Preis €
A5	5	1	Z4555	72,-*

Modell	Schnitthöhe/mm	Anzahl Messer	Art.-Nr.	Preis €
A2W	2	3	Z4582	240,-*
A3W	3	2	Z4583	195,-*

Modell	Schnittbreite/mm	Art.-Nr.	Preis €
F2,5 X 2,5	2,5 x 2,5	21000860	195,-*
F4X4	4 x 4	Z4568	130,-*
F6X6	6 x 6	Z4569	130,-*
F8X8	8 x 8	Z4570	125,-*
F10X10	10 x 10	Z4571	125,-*

Modell	Reibedurchmesser/mm	Art.-Nr.	Preis €
S2	2	Z4561	93,-*
S3	3	Z4562	93,-*
S4	4	Z4563	93,-*
S7	7	Z4565	93,-*
S8	8	Z4559	105,-*
S9	9	Z4564	105,-*
S-VG	Raspelscheibe, ca. 2	Z4566	83,-*

Modell	Art.-Nr.	Preis €
SCHEIBENSTÄNDER	H4501-0621	35,-*
AUSWURFRUTSCHE	H4498-002	75,-*

WÜRFELGATTER FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS

Modell	Würfelgröße/mm	Art.-Nr.	Preis €
C8X8	8x8	Z4573	150,-*
C10X10	10x10	Z4574	130,-*
C20X20	20x20	Z4575	120,-*

SCHNEIDESCHEIBEN

FÜR GLATTEN SCHEIBENSCHNITT – SERIE A

| Für fast alle Obst- und Gemüsearten

SCHNEIDESCHEIBE MIT SICHELMESSER – A5

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

SCHNEIDESCHEIBEN

FÜR WELLEN- UND BUNTSCHNITT – SERIE AW

| Für Rote Beete, Möhren, Kartoffeln etc.

JULIENNESCHEIBEN – SERIE F

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

REIBESCHEIBEN – SERIE S

| Für Äpfel, Möhren, Schokolade, Käse etc.

| Schnittstärke wahlweise 2/3/4/7 mm

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

| Spezialscheibe S8 (8 mm) für Röstis

| Spezialscheibe S9 (9 mm) für Mozzarella

WÜRFEL-GATTER – SERIE C

Nur in Verbindung mit einer A-Scheibe einsetzbar

| Für Äpfel, Kartoffeln, Möhren, Sellerie etc.

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



WÜRFELGATTER FÜR GEMÜSESCHNEIDER VITALIS PRO

Modell	Würfelgröße/mm	Art.-Nr.	Preis €
C8X8	8x8	Z4540	365,-*
C10X10	10x10	Z4541	325,-*
C20X20	20x20	Z4542	285,-*

ZUBEHÖR FÜR TELLERSTAPELSYSTEME PM, PM-DUO UND TM

Für Serie	Modell	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
PM84STA	DBS	1 Satz Servierbrettstützen = 2 Stück	Z4630	450,-*
PM	BH84STA	Schutzhülle für PM84STA	Z4631	280,-*
PM	BH84Z	Schutzhülle für PM84Z	Z4642	280,-*
PM	BH60Z	Schutzhülle für PM60Z	Z4643	270,-*
PM	BH48Z	Schutzhülle für PM48Z	Z4644	260,-*
PM	TH84STA	Thermohülle für PM84STA	Z4648	460,-*
PM	TH84Z	Thermohülle für PM84Z	Z4627	460,-*
PM	TH60Z	Thermohülle für PM60Z	Z4650	450,-*

Für Serie	Modell	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
PM-DUO	BH168DUO	Schutzhülle für PM168DUO	Z4646	380,-*
PM-DUO	BH120DUO	Schutzhülle für PM120DUO	Z4645	370,-*
PM-DUO	BH96DUO	Schutzhülle für PM96DUO	Z4634	360,-*
PM-DUO	TH168DUO	Thermohülle für PM168DUO	Z4647	630,-*
PM-DUO	TH120DUO	Thermohülle für PM120DUO	Z4651	550,-*
PM-DUO	TH96DUO	Thermohülle für PM96DUO	Z4649	520,-*

Für Serie	Modell	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis €
TM	LM	Wandstütze für TM12/24/36/48, je 2 Stück	Z4636	115,-*
TM	WH-Set	Rädersatz für Tischmodelle	Z4638	110,-*
TM	Tragegriff	Tragegriff für Tischmodelle	Z4639	26,-*

SCHUTZHÜLLE

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



THERMOHÜLLE

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



Tischmodell TM12, mit Rollen



Wandstütze TM-Modelle

WAAGEN

LADENWAAGEN	55 – 58	WAND-, BODEN- UND PALETTENWAAGEN	77 – 83
KOMPAKTWAAGEN	59 – 68	Wandwaagen	76 – 79
Elektronische Tischwaagen	60 – 66	Bodenwaagen	81
Edelstahlwaagen	67 – 68	Palettenwaagen	82
PLATTFORM- UND STATIVWAAGEN	69 – 76	EICHUNG	84 – 85
Plattformwaagen/Stativwaagen	70		
Plattformwaagen	71 – 73		
Rundkopfwaagen	74 – 75		
Mobile Wägestationen	76		

LWX200



LADENWAAGEN

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

KOMPAKTE LADENWAAGE MODELL LW100-3 (geeicht)

- I Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich
- I Verkäufer- und kundenseitiges Display zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis, jeweils Ziffernhöhe 15 mm mit weißer Hinterleuchtung
- I Kompaktes Gehäuse für geringes Platzangebot
- I Schlagfestes Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus Edelstahl
- I Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe
- I Schnelle und einfache Preisbestimmung mit höchster Zuverlässigkeit
- I Automatische Nullstellung
- I Preis/kg und Preis/100g umschaltbar
- I Überlastanzeige
- I Netzbetrieb

- I Optional Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akkunachrüstung oder Akkuaustausch ohne Eichverletzung



Kundenseitiges Display



MODELL LW100-3

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
LW100-3	3 kg	1 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8 kg	2335-3	200,-**



OPTIONEN MODELL LW100-3

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Ersatz-Netzteil, Art Nr. H2323-014

Preis € 44,-*

Preis € 46,-*



EICHUNG OBLIGATORISCH¹

Serie LW100-3

Preis netto € 60,-

¹ Lieferung ohne Eichung nicht möglich!

KOMPAKTE ZWEIBEREICHS-LADENWAAGE SERIEN LW300 / LW300T (geeicht)

- I Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich
- I Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- I 4 Direkt-PLU und 9 Indirekt-PLU programmierbar
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara
- I Einfache Handhabung
- I Netzbetrieb
- I Modelle LW300T mit drehbarer Hochanzeige

- I Optional Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichung



LW300T
Kundenseitige Hochanzeige



LW300
Kundenseitiges Display



LW300

SERIE LW300 (geeicht)

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
LW300-6	6 kg	1 g < 3 kg > 2 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8 kg	2323-6	230,-**
LW300-15	15 kg	2 g < 6 kg > 5 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8 kg	2323-15	230,-**
LW300-30	30 kg	5 g < 15 kg > 10 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8 kg	2323-30	230,-**

SERIE LW300T (geeicht)

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
LW300T-6	6 kg	1 g < 3 kg > 2 g	265 x 205	285 x 375 x 510	3,3 kg	2324-6	260,-**
LW300T-15	15 kg	2 g < 6 kg > 5 g	265 x 205	285 x 375 x 510	3,3 kg	2324-15	260,-**
LW300T-30	30 kg	5 g < 15 kg > 10 g	265 x 205	285 x 375 x 510	3,3 kg	2324-30	260,-**



OPTIONEN SERIE LW300 / LW300T

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Preis € 44,-*

Ersatz-Netzteil, Art. Nr. H2323-014

Preis € 46,-*



EICHUNG OBLIGATORISCH¹

Serie LW300 / LW300T

Preis netto € 60,-

¹ Lieferung ohne Eichung nicht möglich!

ZWEIBEREICHS-LADENWAAGE SERIE LWX200 (geeicht)

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

- I Optional Akku mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung und Akku-Austausch
ohne Verletzung der Eichung



Eigenumbau zur Waage
mit Hochanzeige möglich



Kundenseitiges Display

SERIE LWX200 (geeicht)

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße ² /mm	Eigengewicht ³	Art.-Nr.	Preis €
LWX200-6	6 kg	1 g < 3 kg > 2 g	300 x 230	325 x 465 x 130/410	4,2 kg / 4,4 kg	2317-6	295,-**
LWX200-15	15 kg	2 g < 6 kg > 5 g	300 x 230	325 x 465 x 130/410	4,2 kg / 4,4 kg	2317-15	295,-**
LWX200-30	30 kg	5 g < 15 kg > 10 g	300 x 230	325 x 465 x 130/410	4,2 kg / 4,4 kg	2317-30	295,-**

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



OPTIONEN SERIE LWX200

Akku, Art.-Nr. H2120-001

Ersatz-Netzteil, Art. Nr. H2323-014

Preis € 44,-*

Preis € 46,-*



EICHUNG OBLIGATORISCH ¹

Serie LWX200

Preis netto € 60,-

¹ Lieferung ohne Eichung nicht möglich!

PWI30

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



KOMPAKTWAAGEN

PRÄZISIONSWAAGE mit Feinteilung SERIE PFA

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



PFA1000 mit Windschutz



SERIE PFA

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PFA1000	1.000 g	0,01 g	Ø 130 mm	190 x 260 x 78	1,7 kg	1881	260,- ^{**}
PFA3000	3.000 g	0,1 g	160 x 160	190 x 260 x 78	1,5 kg	1882	180,- ^{**}
PFA6000	6.000 g	0,1 g	160 x 160	190 x 260 x 78	1,5 kg	1883	210,- ^{**}



OPTION SERIE PFA

Ersatz-Netzteil PFA, Art.-Nr. 1882-005

Preis € 46,-*

PORTIONSWAAGE MODELL PW501

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



ADE Schmuckkarton



MODELL PW501

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PW501 im ADE Schmuckkarton	5 kg	1 g	177 x 140	177 x 223 x 38	570 g	2886	68,-**

Mindestabnahmemenge Modell PW501: 4 Stück



OPTION MODELL PW501

Netzgerät 230 V, Art.-Nr. 52120110

Preis € 16,-*

PORTIONSWAAGE

SERIE HW945

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



SERIE HW945

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
HW945-3	3 kg	0,1 g	260 x 215	260 x 310 x 125	3,6 kg	2306	200,-**
HW945-30	30 kg	1 g	260 x 215	260 x 310 x 125	3,6 kg	2307	200,-**



OPTIONEN SERIE HW945

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 44,-*

Ersatz-Netzteil, Art.-Nr. H2306-022

Preis € 46,-*

PORTIONSWAAGE

SERIE 90612 (mit Eichzulassung)

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



SERIE 90612

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
90612-30 ²	30 kg	1 g	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8 kg	2311	220,-**
90612-6e	6 kg	2 g	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8 kg	2301	240,-**
90612-15e	15 kg	5 g	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8 kg	2302	240,-**
90612-30e	30 kg	10 g	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8 kg	2303	240,-**

² nicht eichfähig



OPTIONEN SERIE 90612

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001 **Preis € 44,-***
 Ersatz-Netzteil für 90612-6e, 90612-15e, 90612-30e

Art.-Nr. H2311-009 **Preis € 46,-***

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

Art.-Nr. H2311-0031 **Preis € 23,-***

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

Art.-Nr. H2311-003 **Preis € 23,-***



EICHUNG¹

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

Preis netto € 60,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

ZWEIBEREICHS-KOMPAKTWAAGE SERIE GW400 (mit Eichzulassung)

- I Ideale Tischwaage, auch für den Einsatz im eichpflichtigen Kontrollbereich geeignet
- I Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 20 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Stabiles Kunststoffgehäuse
- I Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Wiegen, Trieren
- I Minusanzeige für Entnahmewägungen
- I Einfache Handhabung durch zwei Tasten
- I Abschaltautomatik
- I Netzbetrieb

- I Optional Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer
- I Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichung



SERIE GW400

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
GW400-6	6 kg	1 g < 3 kg > 2 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,7 kg	2123-6	250,-**
GW400-15	15 kg	2 g < 6 kg > 5 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,7 kg	2123-15	250,-**
GW400-30	30 kg	5 g < 15 kg > 10 g	265 x 205	285 x 310 x 115	2,7 kg	2123-30	250,-**

KOMPAKTWAAGE mit extra großem Display MODELL ZW60-45

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



MODELL ZW60-45

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
ZW60-45	45 kg	1 g	365 x 235	365 x 365 x 135	5,1 kg	2853-45	360,-**



OPTIONEN SERIE GW400

Akku, Art.-Nr. H2323-001

Preis € 44,-*

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

Preis € 46,-*

OPTIONEN MODELL ZW60-45

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 44,-*

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

Preis € 46,-*



EICHUNG¹

Serie GW400

¹Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

Preis netto € 60,-

HANDLICHE STATIVWAAGE

MODELL ESW50-15

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

- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



MODELL ESW50-15

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
ESW50-15	15 kg	2 g	400 x 300	400 x 300 x 480	8 kg	2882-15	335,-**



OPTIONEN MODELL ESW50-15

Akku, Art.-Nr. H3036-001

Preis € 44,-*

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

Preis € 46,-*

PORTIONSWAAGE mit Induktionsladung MODELL PWI30 – IP65 (spritzwassergeschützt)

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



Schnellverschluss:
Demontage im Handumdrehen



Induktionsnetzteil: kein Verschmutzen offener Anschlüsse mehr!



Keine Ecken und Spalten:
Rückstandslose Reinigung



Vollständig geschlossenes Gehäuse mit Polymer-Membrane

MODELL PWI30

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PWI30	30 kg	1 g	328 x 258	330 x 360 x 78	4,5 kg	2334-30	349,-**



OPTIONEN MODELL PWI30

Erstzakku, Art.-Nr. H2334-001

Preis € 54,-*

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

Preis € 46,-*

EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE

MODELL PWN5 – IP67 (spritzwassergeschützt)

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



MODELL PWN5

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
PWN5	5 kg	1 g	180 x 171	187 x 244 x 54	1,8 kg	2332	190,-**

KONTROLLWAAGE im Edelstahlgehäuse

MODELL KWN6-IP67 (mit Eichzulassung)

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



Farbwechsel im Display

MODELL KWN6-IP67

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
KWN6-IP67	6 kg	1 g < 3 kg > 2 g	250 x 200	291 x 327 x 98	5,2 kg	2333-6	430,-**



OPTIONEN MODELL PWN5

Ersatzakku, Art.-Nr. H2332-003

Preis € 39,-*

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

Preis € 46,-*

OPTIONEN MODELL KWN6-IP67

Ersatzakku, Art.-Nr. H2333-005

Preis € 44,-*

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

Preis € 46,-*



EICHUNG¹

Modell KWN6-IP67

Preis netto € 60,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich!

EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE SERIE KWE-IP65 (spritzwassergeschützt)

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



Rückseitige Ansicht



SERIE KWE-IP65

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
KWE3-IP65	3 kg	0,1/0,2/0,5/1 g	220 x 180	230 x 290 x 115	4,1 kg	2330-3	295,-**
KWE6-IP65	6 kg	0,2/0,5/1/2 g	220 x 180	230 x 290 x 115	4,1 kg	2330-6	295,-**
KWE15-IP65	15 kg	0,5/1/2/5 g	220 x 180	230 x 290 x 115	4,1 kg	2330-15	295,-**

EDELSTAHL-KOMPAKTWAAGE MODELL KWE15-IP68 (tauchwassergeschützt)

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



IP68 – tauchwassergeschützt



MODELL KWE15-IP68

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
KWE15-IP68	15 kg	0,5/1/2/5 g	220 x 180	230 x 290 x 115	3,8 kg	2331-15	295,-**



OPTION SERIE KWE-IP65

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 44,-*

R60

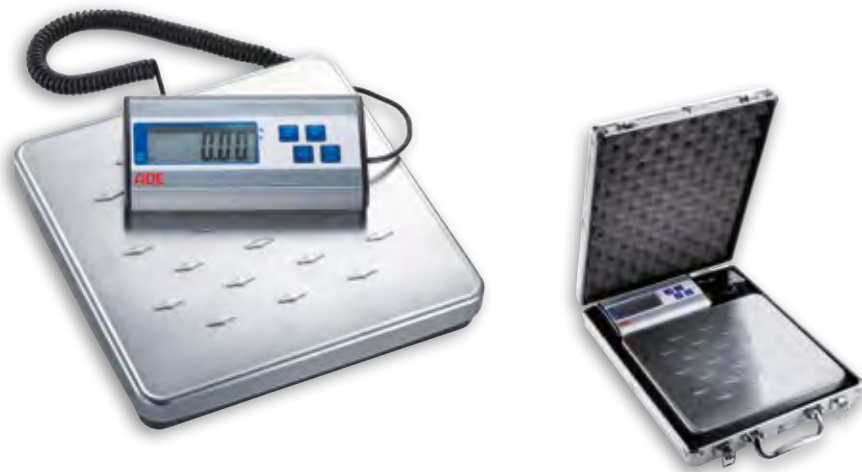
Bei uns wird sie noch gebaut, die Rundkopfwage mit dem charakteristischen Zeigerumlauf. Das Erfolgsrezept seit 85 Jahren: diese Waagen wiegen immer und fast an jedem Ort, ohne Strom oder Batterien, mit ihrem großen Anzeigekopf und dem schlagfesten Gehäuse aus robustem Stahl. Gutes vergeht eben nie.



PLATTFORM- UND STATIVWAAGEN

PLATTFORMWAAGE MODELL EPM120

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



MODELL EPM120

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
EPM120	120 kg	20 g	275 x 275	275 x 275 x 45	3 kg	52010500	130,-**

STATIVWAAGE MODELL ESW10-150

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



MODELL ESW10

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
ESW10-150	150 kg	10 g	420 x 520	420 x 670 x 950	17 kg	2156	470,-**



OPTIONEN MODELL ESW10

Ersatzakku, Art.-Nr. H2120-001

Preis € 44,-*

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

Preis € 46,-*

PLATTFORMWAAGE SERIE EH

- I Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm
- I Abwischbare Folientastatur
- I Wandhalterung für das Anzeigegerät
- I Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- I Unterwerk: Streben in Schweißstruktur, EHR1 mit Profilblech
- I Wiegen, Trieren, Zählfunktion
- I Abschaltautomatik
- I RS232-Schnittstelle
- I Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)
- I Mit Halterplatte für Anzeigegerät (nicht für Modelle EHR1)
- I EHR1 + EHQ1:
Direkter Anschluss über Wendekabel
- I EHR7, EHR4 + EHQ2:
Anschluss mit Kupplungsstecker



SERIE EH

Modell	Höchstlast	Ziffersschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
EHR1-40	40 kg	10 g	370 x 300	370 x 300 x 25/40	3,7 kg	2870-40	200,-**
EHR1-60	60 kg	20 g	370 x 300	370 x 300 x 25/40	3,7 kg	2870-60	200,-**
EHR1-150	150 kg	50 g	370 x 300	370 x 300 x 25/40	3,7 kg	2870-150	200,-**
EHR7-40	40 kg	10 g	500 x 400	500 x 400 x 22/50	8,4 kg	2878-40	275,-**
EHR7-60	60 kg	20 g	500 x 400	500 x 400 x 22/50	8,4 kg	2878-60	275,-**
EHR7-150	150 kg	50 g	500 x 400	500 x 400 x 22/50	8,4 kg	2878-150	275,-**
EHR7-300	300 kg	100 g	500 x 400	500 x 400 x 22/50	8,4 kg	2878-300	275,-**
EHR4-150	150 kg	50 g	900 x 550	900 x 550 x 30/75	19 kg	2873-150	450,-**
EHQ1-40	40 kg	10 g	365 x 365	365 x 365 x 22/50	4,5 kg	2880-40	235,-**
EHQ1-60	60 kg	20 g	365 x 365	365 x 365 x 22/50	4,5 kg	2880-60	235,-**
EHQ1-150	150 kg	50 g	365 x 365	365 x 365 x 22/50	4,5 kg	2880-150	235,-**
EHQ2-60	60 kg	20 g	550 x 550	550 x 550 x 30/75	12 kg	2881-60	365,-**
EHQ2-150	150 kg	50 g	550 x 550	550 x 550 x 30/75	12 kg	2881-150	365,-**



OPTIONEN SERIE EH

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

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

Preis € 46,-*

Preis € 46,-*

PLATTFORMWAAGE

SERIE VSL + STAN07 (mit Eichzulassung)

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

- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Untergestell Stahl lackiert

SERIE VSL + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
VSL1-15 + STAN07	15 kg	5 g	300 x 240 x 110	11 kg	1220-15	480,-**
VSL3-30 + STAN07	30 kg	10 g	500 x 400 x 150	21 kg	1221-30	630,-**
VSL3-60 + STAN07	60 kg	20 g	500 x 400 x 150	21 kg	1221-60	630,-**
VSL3-150 + STAN07	150 kg	50 g	500 x 400 x 150	21 kg	1221-150	630,-**
VSL5-150 + STAN07	150 kg	50 g	600 x 600 x 160	33 kg	1222-150	720,-**



OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer,
Art.-Nr. H3036-001 **Preis € 44,-***



EICHUNG¹

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

Preis netto € 60,-
Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

PLATTFORMWAAGE SERIE VSL-NIRO + STAN07 (mit Eichzulassung)

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

- | Optional Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer



Untergestell Edelstahl

SERIE VSL-NIRO + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
VSL-NIRO1-15 + STAN07	15 kg	5 g	300 x 240 x 110	12 kg	1230-15	720,-**
VSL-NIRO3-60 + STAN07	60 kg	20 g	500 x 400 x 150	22 kg	1231-60	1.060,-**
VSL-NIRO3-150 + STAN07	150 kg	50 g	500 x 400 x 150	22 kg	1231-150	1.060,-**
VSL-NIRO5-150 + STAN07	150 kg	50 g	600 x 600 x 160	34 kg	1232-150	1.180,-**



OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer, Art.-Nr. H3036-001 **Preis € 44,-***



EICHUNG¹

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

Preis netto € 60,-
Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

TISCHWAAGE SERIE R (geeicht)

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



SERIE R (geeicht)

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
R30	30 kg	10 g	370 x 340	395 x 500 x 710	23 kg	2291-30	2.615,-**



EICHUNG

Bei Modellen der Serie R im Preis enthalten

BOCKWAAGE SERIE R (geeicht)

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



SERIE R (geeicht)

Modell	Höchstlast	Zifferschnitt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
R60	60 kg	20 g	600 x 650	600 x 890 x 1.240	95 kg	2292-60	2.460,-**
R150	150 kg	50 g	600 x 650	600 x 890 x 1.240	95 kg	2292-150	2.520,-**



EICHUNG

Bei Modellen der Serie R im Preis enthalten

MOBILE WÄGESTATION SERIE MWS + EH

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



SERIE MWS + EH

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
MWS60 + EH	60 kg	20 g	550 x 550	550 x 700 x 1.190	23 kg	2130	1.580,-**
MWS150 + EH	150 kg	50 g	550 x 550	550 x 700 x 1.190	23 kg	2129	1.580,-**



OPTIONEN SERIE MWS + EH:

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

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

Preis € 46,-*

Preis € 46,-*

TERREX-N

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



WAND-, BODEN-
UND PALETTENWAAGEN

WANDWAAGE mit Anschlagleiste SERIE TERREX-L + STAN07 (mit Eichzulassung)

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



Wägetisch rostfrei, Schutzart IP67



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

SERIE TERREX-L + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
TerrexL-60 + STAN07	60 kg	20 g	550 x 450	550 x 450 x 300	35 kg	2385-60	1.950,-**
TerrexL-150 + STAN07	150 kg	50 g	550 x 450	550 x 450 x 300	35 kg	2385-150	1.950,-**



EICHUNG¹

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

WANDWAAGE mit Anschlagleiste

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

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



Wägetisch rostfrei, Schutzart IP67 mit Edelstahl-Wägezelle IP68



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

MODELL TERREX-L-IP + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
TerrexL-150-IP + STAN07	150 kg	50 g	550 x 450	550 x 450 x 300	37 kg	2386-150	2.550,-**



EICHUNG¹

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

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

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

- I Optional Fleischgalgen, Höhe: 660 mm



Klappbarer Wägetisch
Tiefe geklappt: 200 mm

SERIE TERREX-N + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
TerrexN-60 + STAN07	60 kg	20 g	545 x 450	545 x 580 x 705	78 kg	2382-60	2.560,-**
TerrexN-150 + STAN07	150 kg	50 g	545 x 450	545 x 580 x 705	78 kg	2382-150	2.560,-**
TerrexN-300 + STAN07	300 kg	100 g	545 x 450	545 x 580 x 705	78 kg	2382-300	2.900,-**



OPTION TERREX-N

Fleischgalgen, Art.-Nr. 2365 Preis € 295,-*



EICHUNG¹

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

WANDWAAGE mit Rückwand

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

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

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

- | Optional Fleischgalgen, Höhe: 660 mm



Fleischgalgen mit Wiegefunktion

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

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis €
TerrexN-150-IP + STAN07	150 kg	50 g	545 x 450	545 x 580 x 705	78 kg	2383-150	3.480,-**
TerrexN-Niro-150-IP + STAN07	150 kg	50 g	545 x 450	545 x 580 x 705	78 kg	2384-150	4.950,-**



OPTION TERREX-N-IP

Fleischgalgen, Art.-Nr. 2365

Preis € 295,-*



EICHUNG¹

Höchstlast 51 kg – 350 kg

Preis netto € 94,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich

AUFKLAPPBARE BODENWAAGE SERIE BW3 + STAN07 (mit Eichzulassung)

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



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

OBLIGATORISCH FÜR BODENWAAGEN DER SERIE BW3 FUNDAMENTRAHMEN – EDELSTAHL

Maße/mm	Art.-Nr.	Preis €
1.000 x 800	Z1156	1.150,-*
1.250 x 1.000	Z1127	1.390,-*
1.500 x 1.250	Z1129	1.600,-*

SERIE BW3 + STAN07, AUSFÜHRUNG IN EDELSTAHL

Modell	Tragkraft 3.500 kg	Höchstlast 300 kg Zifferschnitt 100 g		Höchstlast 600 kg Zifferschnitt 200 g		Höchstlast 1.500 kg Zifferschnitt 500 g	
		Wiegefläche/mm	Art.-Nr.	Preis €	Art.-Nr.	Preis €	Art.-Nr.
BW3-1000x800-xxx + STAN07	1.000 x 800	1387-300	4.990,-**	1387-600	4.990,-**	1387-1500	4.990,-**
BW3-1250x1000-xxx + STAN07	1.250 x 1.000	1388-300	5.930,-**	1388-600	5.930,-**	1388-1500	5.930,-**
BW3-1500x1250-xxx + STAN07	1.500 x 1.250	1389-300	9.770,-**	1389-600	9.770,-**	1389-1500	9.770,-**

xxx = Höchstlast



EICHUNG¹

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

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

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich.

PALETTENWAAGE

SERIE PWL + STAN07 (mit Eichzulassung)

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



SERIE PWL + STAN07

Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Schenkelbreite/mm	Schenkelabstand/mm	Maße/mm	Art.-Nr.	Preis €
PWL-lack-600 + STAN07	600 kg	200 g	70	600	840 x 1.360 x 80	1048-600	1.320,-**
PWL-lack-1500 + STAN07	1.500 kg	500 g	70	600	840 x 1.360 x 80	1048-1500	1.320,-**
PWL-lack-3000 + STAN07	3.000 kg	1.000 g	70	600	840 x 1.360 x 80	1048-3000	1.320,-**



OPTIONEN ANZEIGE STAN07

Lithium-Ionen-Akku, Art.-Nr. H3036-001

Preis € 44,-*



EICHUNG¹

Höchstlast 351 kg – 1.500 kg

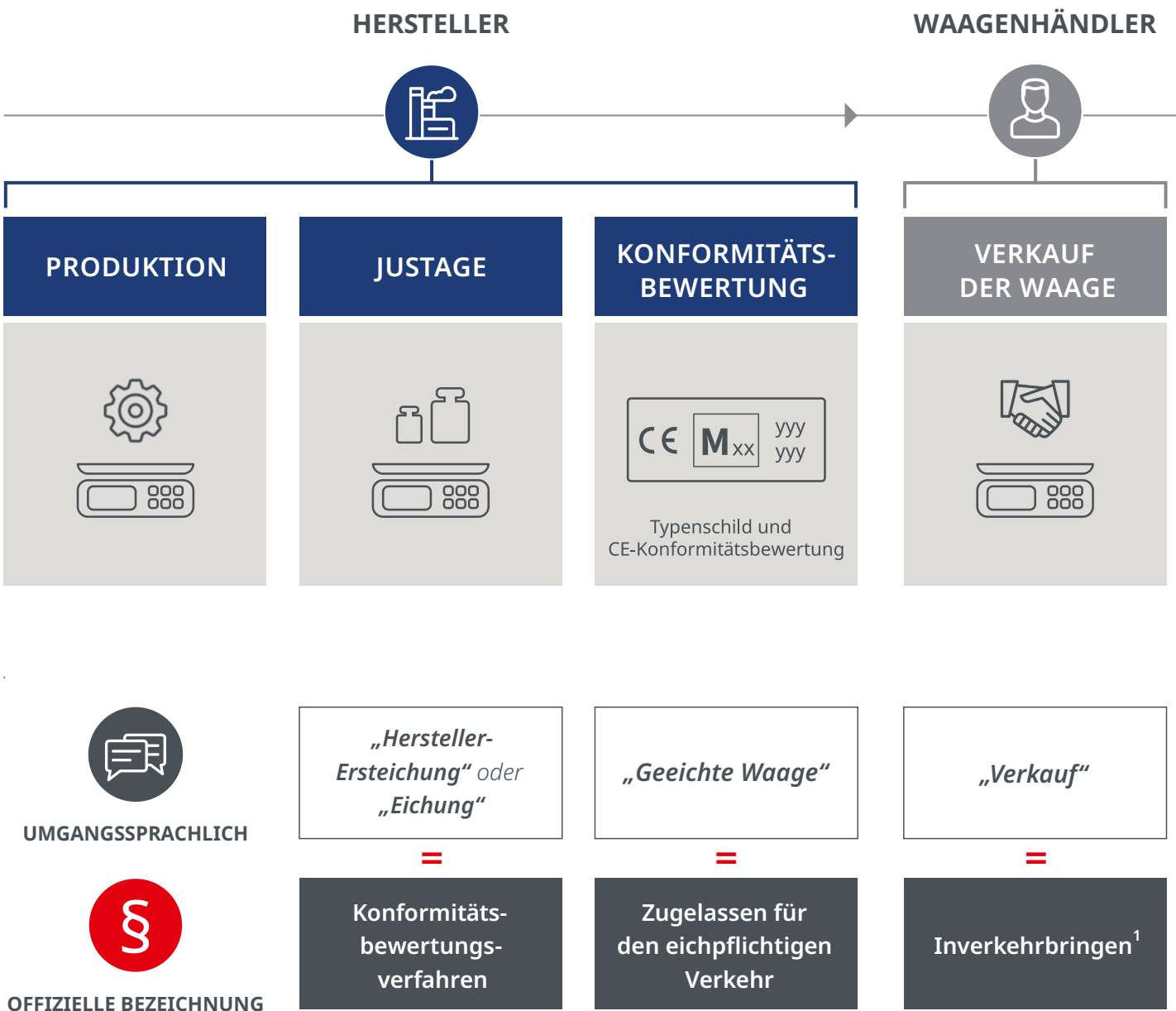
Höchstlast 2.901 kg – 12.000 kg

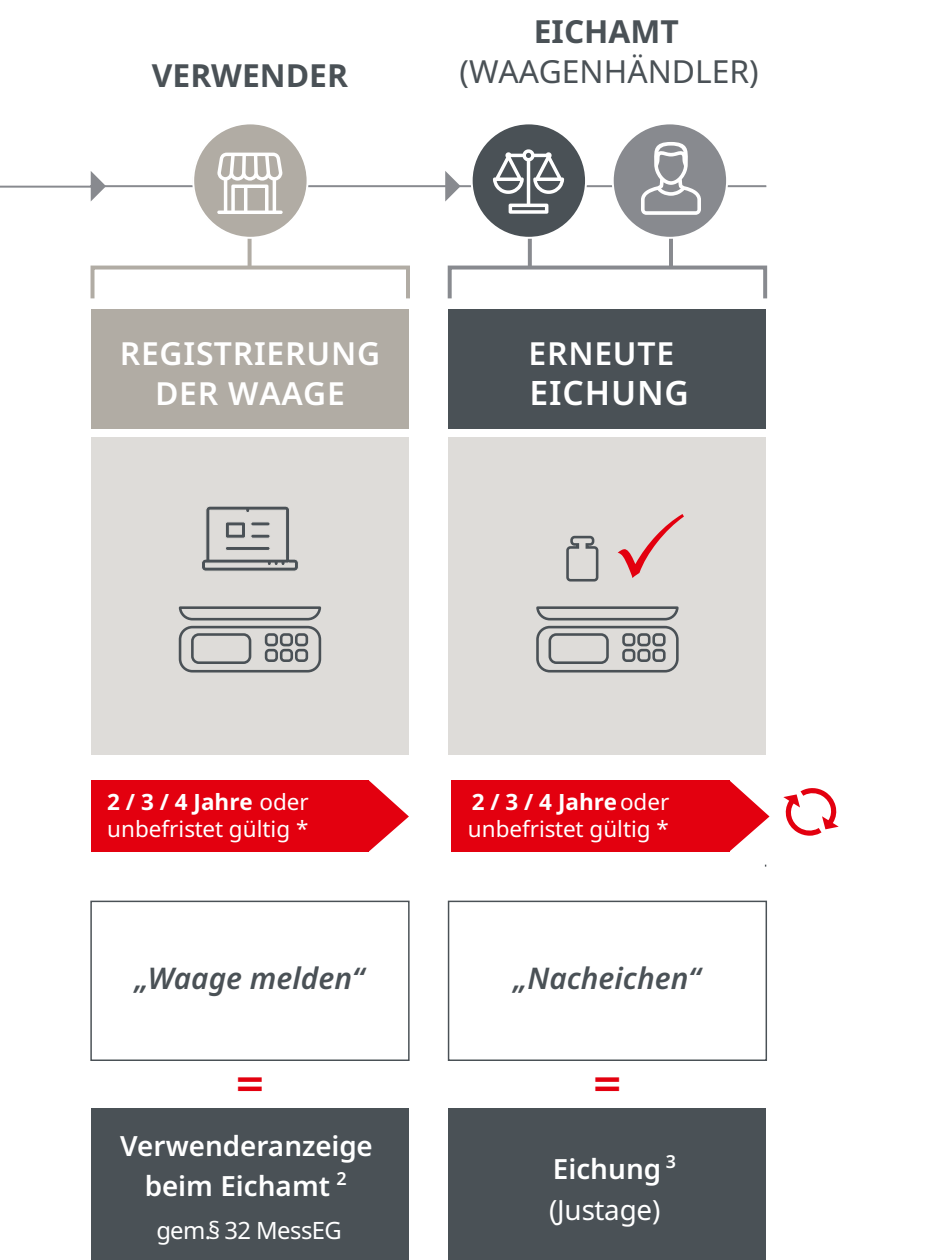
Preis netto € 140,-

Preis netto € 310,-

¹ Bitte direkt mitbestellen, nachträglich ist dies nicht möglich.

Lebenszyklus einer Waage





ERLÄUTERUNGEN

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



EICHINTERVALL

2 JAHRE

für alle geeichten
Waagen-Modelle
in diesem Katalog

Beratung & Service

SERVICE & BERATUNG

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

EFFIZIENZSICHERUNG

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

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

REPARATUR

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

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

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen ab Werk zzgl. MwSt. Technische Änderungen, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, ade-germany.de/agb
GÜLTIG AB 01.06.2022

SICHERHEITS-SERVICE

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

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

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

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





UNTERSTÜTZUNG DURCH KOMPETENTE FACHLEUTE:

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



HIER SIND SIE AN DER RICHTIGEN ADRESSE:

kundendienst@ade-germany.de
Tel + 49 40 432776 - 67
Fax + 49 40 432776 - 10

ADE Fachhandelspartner



ADE

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15, 22143 Hamburg, Germany
Tel +49 40 432776-0, Fax +49 40 432776-10
horeca@ade-germany.de

ade-germany.de



Rev.HI22008b-DE