

## Dynamische Vorbereitung

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



### Kartoffelschälmaschinen

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



### Gemüseschleudern

Salatschleuder. Salat- bzw. Gemüseschleudern für den professionellen Gebrauch



### Gemüseschneider

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



### Kombigerät: Schneidemaschine und Kutter

Perfekter Schnitt und eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten



### Kutter und Emulgierer

Vielseitig einsetzbar zum Zerkleinern und Vermengen



### Turbo-Pürierer

mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen



### **Planetenrührmaschinen**

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



### **Spiralkneter**

Ideal zum Kneten von festen Teigen



### **Fleischwölfe**

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

[Fragen Sie uns an!](#)