

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!](#)