

ADE

Waagen und Maschinen,
die den Alltag leichter machen

ade-germany.de

LEBENSMITTEL- UND FLEISCHVERARBEITUNG

NEUHEITEN & SORTIMENT
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
UND SYSTEMGASTRONOMIE

Zum Beispiel unser neuer
Brötchenschneider BS-H-400





NEUHEIT

AUTOMATISCHE AUFSCHNITTMASCHINE

AUTOMATIC-L-230

- | Automatischer Schlittenhub mit 40 Hübchen/Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- | Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- | Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- | Leistungsstarker Motor
- | Schaltereinheit IP69
- | Gehäuse IP54
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Leichte Reinigung durch abklappbaren Schlitten und 2-Ebenen-Profil des Messers
- | Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



MESSER MIT
2-EBENEN-
PROFIL

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
AUTOMATIC-L-230	300	220 x 180	630 x 668 x 629	43 kg	0,27 kW	230 V	G4339



NEUHEIT

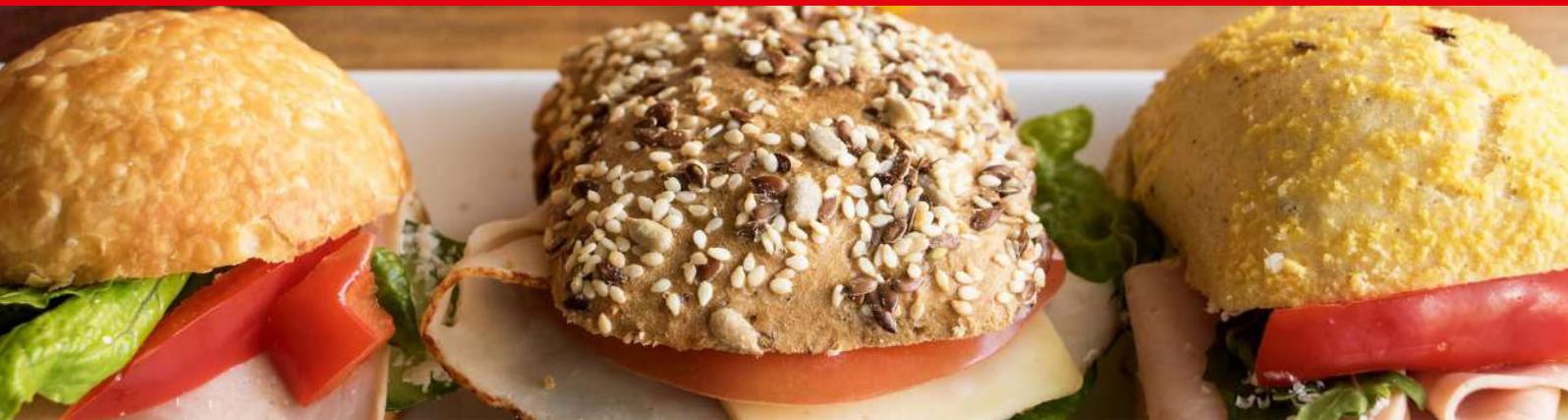
AUTOMATISCHE AUFSCHNITTMASCHINE AUTOMATIC-XL-230

- | Automatischer Schlittenhub in zehn Geschwindigkeitsstufen mit 20 – 50 Hübchen/Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- | Drei Hublängen einstellbar
- | Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion
- | Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- | Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- | Leistungsstarker Motor
- | Schaltereinheit IP69
- | Gehäuse IP54
- | Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- | Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- | Leichte Reinigung durch abklappbaren Schlitten und 2-Ebenen-Profil des Messers
- | Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- | Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- | Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



AUTOMATIK FÜR
HUBLÄNGE UND
-GESCHWINDIGKEIT

Modell	Messer Ø/mm	Schnittbereich/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
AUTOMATIC-XL-230	300	220 x 180	630 x 668 x 629	41,5 kg	0,27 kW	230 V	G4340



NEUHEIT BRÖTCHENSCHNEIDER SERIE BS-H

- | Brötchenschneider im robusten, lackierten Gehäuse
- | Alle produktberührenden Flächen aus Edelstahl
- | Rundmesser aus Spezialstahl mit Feinverzahnung für einen schonenden Schnitt mit geringer Krümelbildung
- | Einfüllschacht in der Höhe und Breite für unterschiedliche Größen der Brötchen, Baguettes, Croissants etc. verstellbar
- | Einfachste Bedienung: Brötchen in den Einwurfschacht einwerfen und unten in einem beliebigen Sammelbehälter auffangen
- | Arbeitsgeschwindigkeit abhängig von der Schnelligkeit der Bedienungsperson, ein Durchlass von bis zu 2.000 Brötchen pro Stunde ist möglich
- | Säubern des Außengehäuses zur täglichen Reinigung ausreichend
- | Müheloses Entfernen der oberen Abdeckung für gelegentliche Generalreinigung
- | Abschaltautomatik, Eingriffschutz und Kontrollfenster aus transparentem Plexiglas zur leichten Überwachung des Schnittvorgangs für zusätzliche Sicherheit

Maße Schnittgut:

Schnittgutbreite max. 130 mm

Schnittguthöhe min. 40 mm bis max. 80 mm

Maße Einschnitt:

Einschnitthöhe 18 – 28 mm

Einschnitttiefe 0 – 15 mm

GROSSE ZEITERSPARNIS
BEIM SCHNEIDEN SEHR
VIELER BRÖTCHEN



Modell	Standfläche B x T (ca.) /mm	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
BS-H-230	250 x 390	400 x 700 x 780	38 kg	0,75 kW	230 V	G4338
BS-H-400	250 x 390	400 x 700 x 780	38 kg	0,75 kW	400 V	G4337



NEUHEIT

BROTSCNEIDEMASCHINE PANOMAX-V-230

- | Brotschneidemaschine mit vertikal laufendem Messer im Edelstahlgehäuse
- | Alle mit dem Brot in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl gefertigt
- | Standardmäßig mit Teflonmesser ausgestattet
- | Geeignet für eine Vielzahl verschiedener Brotsorten
- | Automatischer Vortrieb des Brots zum Messer durch Pusher
- | Mit elektronischem Bedienfeld zur einfachen Einstellung der Schneidefunktionen
- | Funktionen: Brot halbieren, jeweils eine Hälfte in Scheiben schneiden und eine Hälfte ganz lassen, komplett in Scheiben schneiden, programmierte Anzahl von Scheiben schneiden

Maße Brotlaibe:

Max. Länge 420 mm

Max. Breite 300 mm

Max. Höhe 150 mm für rechteckige Brotlaibe
bzw. 195 mm für ovale Brotlaibe

Maße Schnittstärke:

Einstellbare Schnittstärke

3 – 40 mm

4 SCHNITT-
MODI ZUR
AUSWAHL



Modell	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
PANOMAX-V-230	960 x 800 x 900	150 kg	1,6 kW	230 V	G4341



NEUHEIT

SCHNITTBROTGATTER PANOMAT420T-400 / 520T-400

- | Brotgattermaschine als Tischmodell mit lackiertem Gehäuse
- | Geneigtes Ausgabefach für einfache Entnahme
- | Zum schnellen und hygienisch einwandfreien Schneiden von Weißbroten sowie Broten mit bis zu 30% Roggenanteil durch parallellaufende Messer
- | Saubere und gleichmäßige Scheiben in Sekundenschnelle
- | Perfektes Schneiden ganzer Brote mit automatischem Schneidvorgang nach Betätigung des Start-Knopfes
- | Verschiedene Krafteinstellungen des Brotschiebers möglich
- | Mit Durchfallschlitz und Auffangschublade für Brotreste für sauberes Arbeiten
- | Inkl. handlichem Stapelblech zur Vereinfachung des Einpackens der geschnittenen Brote
- | Für Scheibenstärken von 9 oder 11 mm (muss bei Bestellung angegeben werden)



**GLEICHMÄSSIGE
SCHEIBEN IN
SEKUNDEN**

Modell	Länge Brot mm	Höhe Brot/mm	Scheiben/mm	Maße /mm	Gewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
PANOMAT420T-9-400	max. 420	min. 60/max. 170	9	610 x 600 x 940	110 kg	0,75 kW	400 V	G4342
PANOMAT420T-11-400	max. 420	min. 60/max. 170	11	610 x 600 x 940	110 kg	0,75 kW	400 V	G4344
PANOMAT520T-9-400	max. 520	min. 60/max. 170	9	710 x 600 x 940	142 kg	0,75 kW	400 V	G4345
PANOMAT520T-11-400	max. 520	min. 60/max. 170	11	710 x 600 x 940	142 kg	0,75 kW	400 V	G4347



NEUHEIT

KARTOFFELSCHÄLMASCHINE

KSM20-230 / KSM20-400

- | Kartoffelschälmaschine im Edelstahlgehäuse
- | Einfache Kontrolle des Schälprozesses durch durchsichtigen Deckel aus Polycarbonat
- | Auslassöffnung aus stabilem Kunststoff
- | Sicherheitsmikroschalter an der Auslassöffnung und am Deckel
- | Innenwände und Arbeitsteller mit Reibebelag
- | Einfache Bedienung
- | Leichte Reinigung
- | Automatische Vorrichtung zum Befüllen und Ablassen des Wassers, Anschluss-Ø 50mm
- | Ein fester Wasseranschluss ist Voraussetzung, der Schlauch für den Wasseranschluss (Ø 50 mm) ist im Lieferumfang enthalten

PERFEKT
FÜR GROßE
MENGEN



Modell	Behälterinhalt (brutto)	Verarbeitungsmenge	Maße/mm	Eigengewicht	Leistung	Arbeitsgeschwindigkeit	Stromart	Art.-Nr.
KSM20-230	20 kg	bis zu 550 kg / h	450 x 550 x 950	41 kg	0,63 kW	1.360 U/Min.	230 V	G4348
KSM20-400	20 kg	bis zu 550 kg / h	450 x 550 x 950	41 kg	0,63 kW	1.430 U/Min	400 V	G4349



NEUHEIT MANUELLER WURSTFÜLLER WFV7-M

- | Extrem robuster Wurstfüller für manuellen Betrieb in vertikaler Ausführung
- | Zwei Geschwindigkeiten
- | Kompaktes Gehäuse und Zylinder aus Edelstahl
- | Stabile Trägerkonstruktion
- | Aluminiumkolben mit Spezialdichtung
- | Laufschienen aus geschliffenem Stahl
- | Ventilschraube zum Entlüften verhindert Lufteinschlüsse
- | Präzisionszahnräder
- | Inkl. drei Wurstfülltrichtern (Ø 8 mm, 16 mm und 23 mm)



Mit Zahnradgetriebe für zwei variable, anwendungsfreundliche Arbeitsgeschwindigkeiten



3 Fülltrichter inklusive:
Ø 8 mm, 16 mm und 23 mm



**ROBUSTE
EDELSTAHL-
AUSFÜHRUNG**

Modell	Kapazität/bis zu	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.
WFV7-M	7 l/6 kg	300 x 300 x 710	20 kg	G4353



NEUHEIT

MANUELLE BURGERPRESSE BP130

- | Perfekt für die Zubereitung von Hamburgern, vegetarischen Burgern, Fischfrikadellen und ähnlichen Produkten
- | Einfach zu bedienende Burger-/Pattypresse
- | Synchronisiertes Arbeiten von Kompression und Extraktion von Pattys durch Hebelsteuerung
- | Langer, robuster Presshebel für mühelose Patty-Herstellung ohne Kraftaufwand
- | Für Pattys mit einem Durchmesser von 130 mm
- | Gehäuse und Pressform aus eloxiertem Aluminium
- | Auswerfer aus Edelstahl
- | Integrierter Entnahmebehälter für Antihaft-Zellophan-Trennfolien
- | Vier Saugfüße für stabilen Stand
- | Einfache Reinigung
- | Lieferung inkl. 400 Antihaft-Zellophan-Trennfolien



PERFEKT
GEFORMTE
PATTYS

Manuelles Pressen unterschiedlicher Pattys, ganz ohne Stromanschluss

Modell	Pattygröße/Ø mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.
BP130	130	85 x 320 x 270	4,8 kg	4811-130



NEUHEIT

BURGERFORMER BULLY1000-230

- | Teilautomatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fleischbällchen, Fischfrikadellen oder ähnlichen Produkten
- | Verschiedene Formen, Größen und Gewichte in Abhängigkeit der verwendeten Formtrommel möglich
- | Beliebige Produktform: Rund mit max. Durchmesser von 130 mm / Quadratisch mit max. Kantenlänge von 100 mm / Höhe max. 32 mm
- | Einfache Verstellung der Schnitthöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und einer Arretierungsschraube
- | Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- | Kontinuierliche Bewegung des Produkts mit Hilfe des Abstreifers zur gleichmäßigen Mischung der zu verarbeitenden Masse
- | Einfache Demontage von Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- | Inkl. Drahtschaber zur Reinigung der Formtrommel und automatischen Abnahme des Produkts während des Betriebs
- | Zwei einstellbare Modi: Automatik für kontinuierlichen Dauerbetrieb und Fußtaster für Impulsbetrieb
- | Not-Aus-Schalter sowie Magnetsensoren zur Kontrolle des geschlossenen Deckels, der geschlossenen Schutzklappe und eingebauten Formtrommel für höchste Sicherheit
- | Optional mit Trennfolienspender zur Verwendung mit Trennfolien

SCHNELLE UND
VIELSEITIGE
VERARBEITUNG



Kurz erklärt:

Die zu formende Masse wird in den Trichter gefüllt und durch die rotierenden Quirlarme vorsichtig in die Formtrommel gedrückt; beim Drehen der Formtrommel wird der Formkopf nach außen gedrückt und durch einen Edelstahldraht von der Formtrommel getrennt; die durch die Formtrommel geformte Masse wird so zur weiteren Verarbeitung oder Verpackung automatisch auf das Förderband gelegt.

Modell	Trichtervolumen	Förderbandlänge	Maße/mm	Stück/Stunde	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.
BULLY1000-230	16 l	450 mm	518 x 579 x 607	bis zu 1.300	57 kg	0,55 kW	230 V	G4352



Inklusive Kühlung und Pattymaker-Aufsatz **FLEISCHWOLF MODELL FL82-COOL-400**

- | 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 Ø 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



Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

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

¹ Tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

Hygienisches Kontrollieren und Portionieren **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	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.
ESW50-15	15 kg	2 g	400 x 300	400 x 300 x 480	8 kg	2882-15

Langlebig durch schnittstellenfreie Ladung **PORTIONSWAAGE MIT INDUKTIONSLOADUNG 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 spülmaschinengeeignet
- | 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



Induktionsnetzteil: kein Verschmutzen offener Anschlüsse mehr!

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

