



Ladenwölfe Seite 3–6



Stopfwölfe Seite 7–10



Schneidmischer/Kutter
Seite 11-14



Bandsägen Seite 15–18



Vakuummaschinen Seite 19–22



Spülmaschinen Seite 23–26



Impressum

Herausgeber: Dagema eG

Siemensring 20 D-47877 Willich

Telefon +49 2154 4995-0 Telefax +49 2154 4995-70

info@dagema.com www.dagema.com

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen sowie Abbildungen und Fotodarstellungen sind ohne Gewähr.

Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten.

Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten.

Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagema Gruppe.

©Copyright Dagema eG 2017

Gesamtkonzeption und Gestaltung: Werbe- und Druckstudio Silvia Weidlich, Willich Herstellung: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH, Willich



Ladenwölfe

- TG 100, TG 101, TG 105
- TGR 102–104 und TGR 106–108



Ladenwölfe

Hochleistungs-Ladenwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse für den Einsatz in Fleischerfachgeschäften, Supermarktfilialen und Restaurants.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 3- oder 5-teiligen Schneidsätzen Größe R70 – B98 System "Unger" oder mit System "Enterprise" E22 – E32. Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Strombedarf. Eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zum Serienstandard*.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale** und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Modell TG 105 ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Mit dem "Enterprise" Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu $-4\,^{\circ}$ C kann problemlos verarbeitet werden. Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einwandfreier Verteilung der Fett- und Magerpartikel.

- *) nicht bei TG 100 und TGR-Serie
- **) Schale bei TG 100 abnehmbar

TG 105





Ladenwölfe

TG 101



Das Modell **TG 101** ist der klassische Wolf für Fleischerfachgeschäfte, um Hackfleisch frisch nach Kundenwunsch im Verkaufsraum herzustellen. Mit seinen kompakten Abmessungen passt er optimal in die Kühlvitrine im Ladengeschäft. Der Wolf ist serienmäßig mit einem 3-teiligen Schneidsatz System "Unger" ausgestattet. Optional steht ein 5-teiliger Schneidsatz zur Verfügung. Alternativ ist auch ein Schneidsatz System "Enterprise" E22 lieferbar. Ein Rücklaufschalter zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zur Serienausstattung.

TGR 103

Das Modell **TG 100** mit seinem 3-teiligen Schneidsatz "Unger" leistet für die Größe seines Schneckengehäuses erstaunlich gute Arbeit. Dieser Wolf passt perfekt zu den Anforderungen von Restaurants, kleinen Fleischerfachgeschäften oder als Zweitmaschine für spezielle Fleischsorten, die mit anderen Materialien nicht vermischt werden dürfen.

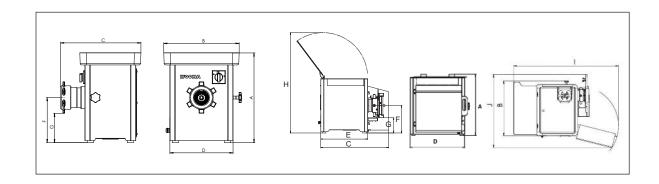


Die TGR Wölfe sind die ideale Lösung, um Hackfleischtemperaturen unter Kontrolle zu halten. Die integrierte Kühlung für Schale, Einfüllstutzen und Schneckengehäuse mit automatischer Temperatursteuerung garantiert, dass das Fleisch beim Wolfen nicht über die erlaubten Werte erwärmt wird.

Die Ausstattung des Modells **TGR 102** entspricht dem Modell TG 101, verfügt jedoch über eine zusätzliche Schalenabdeckung. Das Modell **TGR 103** ist, abweichend zur Abbildung, zusätzlich mit einer schwenkbaren, getönten Vorkammer ausgestattet. Das Modell **TGR 104** verfügt zusätzlich über ein Portioniergerät zur Herstellung von Pattys zwischen 100 g und 200 g.



Ladenwölfe



Modell	TG100	TG101	TGR102	TGR103	TGR104	TG105	TGR106	TGR107	TGR108
А	420 mm	440 mm	445 mm	445 mm	445 mm	490 mm	470 mm	470 mm	470 mm
В	345 mm	365 mm	360 mm	360 mm	360 mm	700 mm	640 mm	640 mm	640 mm
С	355 mm	390 mm	475 mm	750 mm	750 mm	580 mm	565 mm	665 mm	665 mm
D	270 mm	310 mm	470 mm	470 mm	470 mm	615 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Е	220 mm	250 mm	400 mm	400 mm	400 mm	435 mm	495 mm	495 mm	495 mm
F	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	270 mm	245 mm	245 mm	245 mm
G	150 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	95 mm	105 mm	105 mm	105 mm
Н			820 mm	820 mm	820 mm		925 mm	925 mm	925 mm
1				940 mm	1060 mm			1260 mm	1410 mm
J					855 mm				850 mm
Stromanschluss	6		400	V, 50 Hz, Dr	ehstrom bei	allen Modelle	en		
Leistung in kW	1,5	1,5	1,75	1,75	1,75	2,2	2,45	2,45	2,45
Absicherung 16 A träge				be	i allen Mode	llen			
Schneidsatz	Unger	Unger	Unger	Unger	Unger	Enterprise	Unger	Unger	Unger
Größe	R 70	H 82	H 82	H 82	H 82	E 32	B 98	B 98	B 98
Ausbringung in kg/h	150	400	400	400	400	600	600	600	600
Trichtervolume in I	n 4,2	6,0	6,0	6,0	6,0	42,0	12,0	12,0	12,0
Gewicht in kg	28	39	60	61	70	62	110	112	120





Stopfwölfe

Hochleistungs-Fleischwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse* für den Einsatz in Metzgereien, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und in Hotels sowie Catering Betrieben.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 5-teiligen Schneidsätzen Größe B98–D144 System "Unger" oder mit System "Enterprise" E32.

Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Stormbedarf.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Model **FG 152** mit seinem hervorragenden Design ist die ideale Maschine für kleine und mittlere Produktionsmengen in Metzgereien, der Gastronomie und in Supermärkten.

Der Wolf ist ausgestattet mit einem 5-teiligen Schneidsatz Größe B98 System "Unger". Der sehr solide und starke Antrieb erlaubt sogar völlig problemlos die Verarbeitung von gefrorenem Material bei Temperaturen bis zu – 5 °C.

Eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein für die Reinigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung.

* nicht bei FG 154





Stopfwölfe

Das Modell **FG 150** ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Mit dem "Enterprise" Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu $-5\,^{\circ}$ C kann problemlos verarbeitet werden.

Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einer einwandfreien Verteilung der Fett- und Mager-Partikel.

Der **FG 150** wird serienmäßig mit einem fahrbaren Untergestell geliefert.

Für die Wölfe mit Schneidsatz System "Unger" ist ein hervorragend arbeitendes Trennsystem zum Aussortieren von Knochenpartikeln, Knorpeln und Sehnen verfügbar. Die Trenneinrichtung arbeitet mit einem manuell verstellbaren Federsystem zur Kontrolle des separierten Volumens. Die hohe Effizienz verbessert deutlich die Hackfleischqualität.

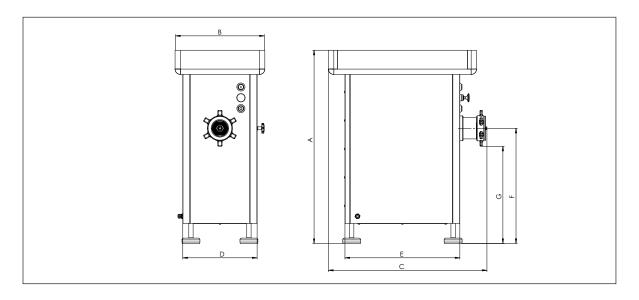
Das Modell **FG 154** ist mit einem starken 2-stufigen Motor ausgestattet. Sogar gefrorenes Material bis – 8 °C kann problemlos verarbeitet werden. Ein mechanischer Schneckenauswerfer, eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein zur Reinigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung. Der ideale Wolf für alle Anwendungen in professionellen Fleischverarbeitungsbetrieben.







Stopfwölfe



Modell	FG150	FG152	FG154
А	1380 mm	1175 mm	1300 mm
В	500 mm	560 mm	630 mm
С	945 mm	885 mm	1010 mm
D	435 mm	475 mm	735 mm
E	580 mm	535 mm	800 mm
F	835 mm	675 mm	765 mm
G	680 mm	540 mm	615 mm
Stromanschluss	400 V, 50	Hz, Drehstrom bei allen M	odellen
Leistung in kW	3,0	3,0	5,0/6,0
Absicherung	16 A träge	16 A träge	25 A träge
Schneidsatz	Enterprise	Unger	Unger
Größe	E32	B98	D114
Ausbringung in kg/h	1200	1000	1400
Schalenvolumen in I	60	58	80
Gewicht in kg	122	135	350

Delitech Schneidmischer/Kutter • Tischgeräte BC 400, BC 402 • Standgeräte BC 404, BC 410 Foto: Dagema



Schneidmischer/ Kutter

Hochleistungs-Kutter für die professionelle Herstellung von Brätsorten wie Brühwurst, Kochwurst oder Salami bzw. die Verarbeitung von Lebensmitteln aller Art die zerkleinert, gemischt oder homogenisiert werden sollen. Die Form der Kutterschüssel und die Gestaltung der Schneidhaube in Verbindung mit den ausgezeichneten Messern und dem serienmäßigen digitalen Thermometer ermöglichen hervorragende Arbeitsergebnisse in kurzer Zeit.

Die Drehzahl von Messerwelle und Schüssel kann jeweils unabhängig voneinander geschaltet werden*. Damit verfügen die Maschinen über eine hohe Variabilität zur Anpassung an die Erfordernisse verschiedener Produkte.

Die Kutter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Die Maschinenverkleidung ist völlig fugenfrei verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Kutter entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

* nicht bei BC 400 + 402





Schneidmischer/ Kutter

BC 400 + 402

Die Modelle **BC 400 + 402** sind als Tischgerät ausgeführt. Auf Wunsch können die Maschinen mit einem fahrbaren Untergestell geliefert werden. Die Tischmodelle sind mit Drucktaster Steuerung ausgestattet.

BC 410

Das Spitzenmodell **BC 410** ist mit allen Merkmalen einer Profi Maschine ausgestattet.

- Der stufenlos regelbare Motor mit Frequenzumrichter für die Messerwelle,
- die stufenlos regelbare Mischfunktion vorwärts und rückwärts,
- die Prozesskontrolle über eine vorgewählte Temperatur mittels elektronischem Thermometer oder die Anzahl gelaufener Schüsselumdrehungen sowie
- die Möglichkeit, Programme in der Steuerung abzuspeichern

lassen keine Wünsche offen.

Die Messerköpfe sind bei **allen Modellen** komplett abnehmbar und können bei Bedarf schnell und einfach mit unterschiedlichen Messern variiert werden. Es stehen 3-er, 4-er oder 6-er Messerköpfe zur Verfügung.

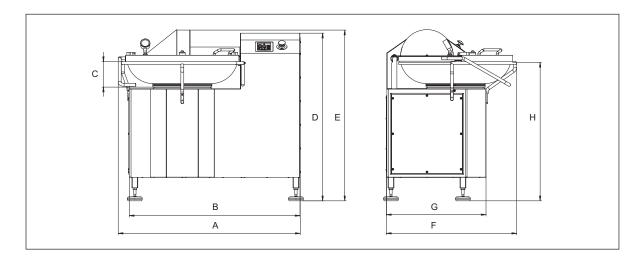








Schneidmischer/ Kutter



Modell	BC400	BC402	BC404	BC410
А	815 mm	910 mm	1240 mm	1240 mm
В	700 mm	800 mm	1025 mm	1160 mm
С	90 mm	105 mm	140 mm	185 mm
D	455 mm	505 mm	1085 mm	1170 mm
Е	500 mm	620 mm	1135 mm	1155 mm
F	590 mm	760 mm	980 mm	1075 mm
G	480 mm	540 mm	695 mm	960 mm
Н	350 mm	380 mm	935 mm	945 mm
Stromanschluss		400 V, 50 Hz, Drehstro	m bei allen Modellen	
Absicherung	16 A-träge	16 A-träge	32 A-träge	35 A-träge
Leistung				
Messerantrieb in kW	2,4/3,0	3,3/4	9/11	15/18,5
Schüsselantrieb in kW	0,45/0,55	0,45/0,55	0,55/0,75	0,55/0,75
Drehzahl Messerwelle				
U/min schneiden	1400/2800	1400/2800	1800/3600	500–4000
U/min mischen				50–500
U/min Schüssel	9/18	9/18	11/22	11/22
Messeranzahl	3	4	6	6
Schüsselvolumen in I	15	20	40	40
Gewicht in kg	110	160	420	510



Bandsägen

Hochleistungs-Bandsägen zur Verarbeitung von Schneidgut jeglicher Art, frisch oder gefroren, mit oder ohne Knochen für jede Betriebsgröße. Robuste, zuverlässige Maschinen für professionelle Anwender, die Spitzenleistungen von ihren Maschinen erwarten.

Für Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie, Zerlegebetriebe, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und Catering Betriebe stehen insgesamt sieben Modelle in vier Leistungsgrößen zur Verfügung. Damit können alle Zerkleinerungsaufgaben sicher, präzise und schnell mit sauberen Schnittflächen erledigt werden.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Grundgestell ist fugenfrei verschweißt, für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Sägen entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug

auf Sicherheit und Hygiene.

BS 505





Bandsägen

Das Modell BS 502 mit festem Tisch steht optional auch mit fahrbaren Untergestellen zur Verfügung.

Die Delitech Bandsägen zeichnen sich durch Vielseitigkeit, Robustheit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Reinigungsfreundlichkeit aus.

Die solide Ausführung des Maschinengehäuses in erstklassiger Verarbeitungsqualität in Verbindung mit der präzisen Bandspannvorrichtung gewährleistet einen absolut vibrationsarmen Lauf der Maschine bei geringer Geräusch-Emission.

Die Band- und Radabstreifer arbeiten effektiv und können ohne Werkzeug schnell und einfach ausgebaut werden. Die abnehmbare Andrückvorrichtung* und die Portionier-Einrichtung mit serienmäßiger Fein-einstellung können, wenn sie nicht gebraucht werden, sicher an den dafür vorgesehenen Halteelementen seitlich an der Maschine verstaut werden.

Der Arbeitstisch bei den Modellen BS 502, 504, 505 und 507 wird zur Reinigung und für den Sägebandwechsel nach oben geklappt.

Die Modelle BS 506 und 508 sind zusätzlich mit einem äu-Berst stabilen Kugellager geführten Schiebetisch ausgestattet, der sich zur Reinigung ebenfalls abklappen lässt. Mit dem Schiebetisch können große, schwere Materialien, wie z. B. Kotelettstränge oder Gefrierfleischblöcke kraftsparend und

präzise portioniert werden.

Die qualitativ hochwertige Lagerabdichtung der Sägebandräder ist bei allen Modellen Spritzwasser geschützt ausgeführt. Somit ist eine lange Lebensdauer gewährleistet.

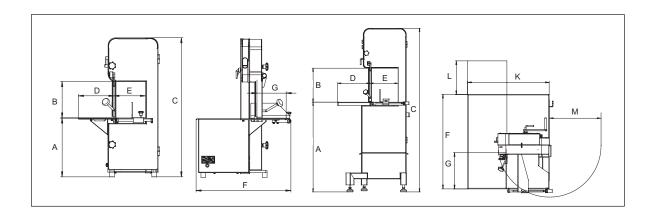
* nicht bei Modell BS 502







Bandsägen



Modell	BS 502	BS 504	BS 505	BS 506	BS 507	BS 508
A	370 mm	870 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
В	235 mm	290 mm	340 mm	340 mm	410 mm	410 mm
С	940 mm	1500 mm	1640 mm	1640 mm	1800 mm	1800 mm
D	220 mm	230 mm	325 mm	365 mm	400 mm	435 mm
E	190 mm	230 mm	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm
F	580 mm	660 mm	800 mm	800 mm	855 mm	855 mm
G	190 mm	240 mm	320 mm	320 mm	375 mm	375 mm
K	495 mm	550 mm	690 mm	730 mm	910 mm	945 mm
L				375 mm		400 mm
M	325 mm	370 mm	425 mm	425 mm	565 mm	565 mm
Stromanschluss		400 V [Orehstrom, 50 H	Hz bei allen Mod	dellen	
Leistung in kW	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	2,2
Absicherung 16 A träge			bei allen	Modellen		
Drehzahl U/min		1450	1450	1450	1450	950950
Schnittgeschwindigkeit in m/s	17	20	22	22	22	22
Sägebandmaße in mm	1750 x16	2170 x16	2430 x16	2430 x16	3150 x16	3150 x16
Sägebandstärke in µm	450	450	450	450	450	450
Gewicht in kg	73	105	120	150	167	180



Vakuumkammern

Delitech bietet eine Produktpalette an professionellen Vakuumverpackungsmaschinen, von kostengünstigen Tischmodellen bis zu einer schweren Doppelkammermaschine für die Industrie. Mit der richtigen Vakuummaschine (Gehäuse aus Edelstahl mit tiefgezogener Edelstahl-Kammer für die leichte Reinigung) ausgerüstet, abgestimmt auf Ihre Anwendung, sind die Möglichkeiten unbegrenzt. Entdecken Sie hier die Vorteile!

Vorteile vakuumieren

1. Längere Haltbarkeit Ihrer Produkte

Dies ist der weitaus größte Vorteil, den das Vakuumverpacken bietet. Die Haltbarkeit von Lebensmitteln kann um das Zwei- bis Sechsfache verlängert werden, wenn man das Bakterienwachstum reduziert. Dadurch können Produkte länger verwendet, verkauft und verzehrt werden.

2. Produktschutz und Verbesserung der Produktqualität

Eine Vakuumverpackung schützt Ihr Produkt, beispielsweise gegen Kontamination und Verschmutzung, aber auch gegen Austrocknen, Gefrierbrand und Schimmelbildung. Doch nicht nur im Rahmen der Lebensmittelsicherheit bietet das Vakuumieren Vorteile. Produkte können zudem in einer Vakuumverpackung ohne Aroma-, Geschmacks- oder Gewichtsverlust reifen, was der Qualität natürlich zugute kommt.

3. Lagerung und Einkauf optimieren

Dank vakuumverpackter Produkte lassen sich Lagerkapazitäten optimal ausnutzen. Weil die Produkte länger haltbar sind, können Sie darüber hinaus auch größere Mengen einkaufen. Größere Mengen, platzsparende Lagerung, keine Auslaufen, keine Kreuzkontamination und höhere Qualität durch optimale Reifung – wirklich unschlagbare Vorteile!

4. Professionelle Präsentation gemäß HACCP-Konzept

Erfolg beginnt mit einer professionellen Präsentation. Ihnen ist es wichtig, dass Ihre vakuumverpackten Produkte optisch einen guten Eindruck machen. Ansprechend, frisch und professionell verpackt.

5. Ein "Must" für das Sous-Vide-Kochen

Das "Sous-Vide-Kochen" bzw. Vakuumgaren ist eine Kochtechnik, die in jede Profiküche gehört. Mit einem Vakuumierer von Delitech schaffen Sie dafür eine solide Grundlage. Ihre Gerichte werden ein bislang unerreichtes Niveau erlangen und Sie profitieren zudem von Vorteilen bei Einkauf und Organisation.

6. Optimal marinieren

Mit einer Vakuummaschine von Delitech lassen sich Produkte sehr viel besser marinieren. Sie benötigen weniger Zutaten und Gewürze und erreichen in extrem kurzer Zeit ein optimales Marinierergebnis.



Vakuumkammern

Alle Delitech Vakuummaschinen verfügen über ein Edelstahlgehäuse, digitale Steuerung, automatische Deckelöffnung, Klarsichtdeckel, vollautomatischem Pumpenreinigungsprogramm sowie einer tiefgezogene pflegeleichten Wanne. Zum Lieferumfang gehört ebenfalls ein Service Set oder Satz.

Vakuumkammer Mikro Jumbo

Schweißlänge: 220 mm

Kammergröße (L x B x H): 305 x 216 107 mm

Pumpe: 4 m³/St 230V-1-50Hz

Außenmaße (L x B x H): 440 x 279 x 272 mm



Vakuumkammer J 30

Schweißlänge: 350 mm

Kammergröße (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm

Pumpe: 8 m³/St 230V-1-50Hz

Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm



Vakuumkammer J 35

Schweißlänge: 350 mm

Kammergröße (L \times B \times H): 370 \times 350 \times 150 mm

Pumpe: 16 m³/St 230V-1-50Hz

Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 385 mm



Vakuumkammer J 42 XXL

Schweißlänge: 420 mm

Kammergröße (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm

Pumpe: 21 m³/St 230V-1-50Hz

Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm





Vakuumkammern



Vakuumkammer B 42 XL

Schweißlänge: 420 mm

Kammergröße (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm

Pumpe: 21 m³/St 230V-1-50Hz

Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm



Vakuumkammer M 52

Schweißlänge: 2 x 520 mm

Kammergröße (L \times B \times H): 520 \times 500 \times 200 mm Pumpe: 63 m³/St 400V-3-50Hz (Dauerlaufpumpe) Außenmaße (L \times B \times H): 700 \times 800 \times 1060 mm

Modell	Micro Jumbo	J 30	J 35	J 42 XXL	B 42 XL	M 52
Modell	Tisch	Tisch	Tisch	Tisch	Tisch	Stand
Vakuumpumpe Busch	4 m³/h	8 m³/h	16 m³/h	21 m³/h	21 m³/h	63 m³/h*
Maschine Zyklus (Sek.)	20 – 40	20 – 40	15 – 30	15 – 40	15 – 40	15 – 40
Soft Belüftung	n.m.	n.m.	n.m.	n.m.	standard	standard
Begasung	n.m.	n.m.	n.m.	n.m.	optional	optional
Schweißbalken Konfiguration	1 x vorne	1 x vorne	1x vorne	1 x vorne oder 1 x vorne + 1 x hinten**	1 x vorne oder 1 x vorne + 1 x hinten*	1 x links + 1 x rechts * oder 1 x vorne
Schweißbalken Länge in mm	220	350	350	420 (oder 2 x 420**)	420 (oder 2 x 420**)	2 x 520 oder 1 x 600
Maße Maschine in mm (L x B x H) 440 x 279 x 272	450 x 525 x 370	450 x 525 x 385	480 x 610 x 470	480 x 610 x 470	700 x 690 x 1.030
Maße Kammer in mm (L x B x H)	305 x 216 x 107	370 x 350 x 150	370 x 350 x 150	460 x 420 x 180	460 x 420 x 180	520 x 500 x 200
Digitale Steuerung	Zeit	Zeit	Zeit	Zeit	Zeit (oder Sensor**)	Zeit (oder Sensor**)
Dampfsensor	n.m.	n.m.	n.m.	n.m.	optional	optional
Fahrbares Untergestell	optional	optional	optional	optional	optional	n.m.
Wartungsprogramm	standard	standard	standard	standard	standard	standard

^{*} Dauerlaufpumpe

n.m. = nicht möglich

Die vorgenannten Modelle sind nur ein Sortimentsauszug der lieferbaren Delitech Vakuumkammern.

^{**} optional gegen Aufpreis





Spülmaschinen

Vorteile des maschinellen Spülens

- Energieeinsparung von ca. 30%
- bessere Hygiene durch eine Klarspültemperatur von 82 °C
- bessere Ergonomie
- Zeit- und Personaleinsparung

Unterscheidung nach Maschinentypen

Fronttürmaschinen sind bei engen Platzverhältnissen sinnvoll. Optimal auf einem Unterbau für eine optimale Beladungshöhe der Körbe.

Hauben- bzw. Durchschubmaschinen, ermöglichen höhere Auslastung und verbesserte Ergonomie, verbunden jedoch mit höherem Platzbedarf aufgrund der notwendigen Zu- und Ablauftische.

Ausstattungsmerkmale

Eine Spülmaschine mit eingebauter Ablaufpumpe benötigt keinen bodennahen Ablauf, sondern kann problemlos auch an den Abfluss eines Spülbeckens etc. angeschlossen werden. Die eingebaute Ablaufpumpe fördert das Abwasser bis zu einer Höhe max. 1 m.

Eingebaute oder externe Wasserenthärtung. Kalk ist eines der im Wasser gelösten Mineralien und verantwortlich für Ablagerungen an Maschinenteilen und durchgebrannte Heizelemente. Eine Wasserenthärtung sichert den reibungslosen Betrieb der Spülmaschine und schützt besonders die Heizelemente im Erhitzer wirksam vor Verkalkung und reduziert den Reinigerverbrauch aufgrund von weichem Wasser. Für fleckenfreie Gläser empfehlen wir eine Vollentsalzung.

Abhängig von der Geschirrverschmutzung dosiert die Flüssigreiniger-Dosierpumpe optimal die Chemie. Die Dosiertechnik optimiert die Betriebskosten. Klarspülmittel-Dosierpumpe dosiert die optimale Klarspülmenge und sorgt für ein perfektes Trocknungsergebnis.

Nachspülpumpe: Nachspülung mit z.B. kontant 1,5 I unabhängig vom bauseitigen Fließdruck. Spart bis zu 30% Wasser-, Energie- und Chemiekosten. Die Pumpe sitzt zwischen Boiler und den klarspülarmen. Sobald im Boiler 82 °C erreicht sind und der Waschzyklus beendet ist, setzt die Nachspülung ein und fördert exakt 1,5 Liter Wasser aus dem Boiler in die Klarspülarme. Erst danach öffnet das Frischwasserzulaufventil, um den Boiler wieder zu füllen.



Gläserspülmaschine Modell G 400 Premium

Unterbaufähige-Fronttürmaschine mit Reiniger- und Klarspüldosierer doppelwandig Nachspülpumpe und Ablaufpumpe

Standardzubehör:

1 Gläserkorb: 400 x 400 x 100 mm
1 Besteckköcher: 105 x 105 x 140 mm
1 Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage:

400 x 400 x 170 mm



Spülmaschinen



Geschirrspülmaschine Modell G 500 Premium

Unterbaufähige-Fronttürmaschine mit Reiniger- und Klarspüldosierer doppelwandig

Nachspülpumpe

Ablaufpumpe und eingebauter automatischer Enthärter

Standardzubehör:

1 Besteckkorb: 105 x 105 x 140 mm

1 Tellerkorb: 500 x 500 mm 1 Gläserkorb: 500 x 500 mm



Geschirrspülmaschine Modell G 600 Premium

Unterbaufähig-Fronttürmasche mit Reiniger- und Kalrspüldosierer doppelwandig Nachspülpumpe mit Ablaufpumpe

Standardzubehör:

1 Korb: 500 x 500 mm 1 Korb: 500 x 600 mm

Optional:

Einsatz für 5 Tabletts Einsatz für Kisten

Universalspülmaschine Modell U 600 Premium

Fronttürmaschine mit Reiniger- und Klarspüldosierer 11 Waschprogramme doppelwandig Nachspülpumpe und Ablaufpumpe

Standardzubehör:

1 Edelstahlkorb 560 x 630 mm





Spülmaschinen

Haubenspülmaschine Modell H 500 Premium

Haubenmaschine mit Reinigerund Klarspüldosierer

doppelwandig

Nachspülpumpe

Ablaufpumpe und eingebauter automatischer Enthärter

Standardzubehör:

1 Besteckkorb: 105 x 105 x 140 mm

1 Tellerkorb: 500 x 500 mm

1 Gläserkorb: 500 x 500 mm



Technische Daten	G 400	G 500	G 600	H 500	U 600
Spannungsversorgung	230 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Maße in mm (B x T x H)	65 x 550 x 710	600 x 600 x 820	600 x 695 x 850	640 x 840 x 1570	720 x 780 x 1730
Einschubhöhe in mm	300	385	400	465	650
Programmzeiten in Sekunden	0–120–150	70–110–150	70–110–150	60–90–120	120–720
Tankinhalt in Litern	8	15	15	22	37
Boilerinhalt in Litern	2,6	7	7	6	7
Tankheizung in kW	0,6	2,1	2,1	2,5	2,5
Boilerheizung in kW	2,6	7,6	7,6	8	8
Waschpumpe in kW	0,3	0,5	0,5	0,7	1,4
Nachspülpumpe in kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Ablaufpumpe in kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Gesamtanschlußwert in kW	3,5	8,1	8,8	8,7	7,4
Wasserverbrauch pro Spülung	1,5	1,9	1,9	1,9	3
Tanktemperatur	60	60	60	60	55
Boilertemperatur	65	80	80	85	80
Eingebaute Reinigerdosierpumpe	ja	ja	ja	ja	ja
Eingebaute Klarspüldosierpumpe	ja	ja	ja	ja	ja
automatische Wasserenthärtung	nein	ja	ja	ja	ja

			17.
Ladenwölfe Seite 3-6	Schneidsatz	Schalenvolumen	Ausbringung
TG 100	R70	4	150 kg/h
TG 101	H82 / E22	61	400 kg/h
TGR 102 gekühlt	H82 / E22	61	400 kg/h
TGR 103 gekühlt mit Vorkammer	H82 / E22	61	400 kg/h
TGR 104 gekühlt mit Portioniergerät	H82 / E22	61	400 kg/h
TG 105	E32 / B98	42 l	600 kg/h
TGR 106 gekühlt	B98 / E32	12	600 kg/h
TGR 107 gekühlt mit Vorkammer	B98 / E32	12	600 kg/h
TGR 108 gekühlt mit Portioniergerät	B98 / E32	12	600 kg/h
Stopfwölfe Standgeräte Seite 7–10	Schneidsatz	Schalenvolumen	Ausbringung
FG 150	E32	60	1200 kg/h
FG 152	B98	58 l	1000 kg/h
FG 154	D114	80	1400 kg/h
Schneidmischer/Kutter Seite 11–14	Schüsselvolumen	Messeranzahl D	rehzahl Messerwelle
BC 400	15 l	3	1400/2800 U/min
BC 402	20	4	1400/2800 U/min
BC 404	40	6	1800/3600 U/min
BC 410	40	6	500-4000 U/min
Bandsägen Seite 15–18	Schnittbreite	Schnitthöhe Sc	hnittgeschwindigkeit e
BS 502	190 mm	235 mm	17 m/s
BS 504	230 mm	290 mm	20 m/s
BS 505	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 506	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 507	400 mm	410 mm	22 m/s
BS 508	400 mm	410 mm	22 m/s
Vakuummaschinen Seite 19–22	Vakuumpumpe Busc	h maximale Beutelgröße	Schweißlänge
Mikro Jumbo	4 m³/h	440 x 216 mm (Höhe 107 mm)	220 mm
J 30	8 m³/h	450 x 300 mm (Höhe 150 mm)	350 mm
J 35	16 m³/h	450 x 350 mm (Höhe 150 mm)	350 mm
J 42 XXL	21 m³/h	460 x 420 mm (Höhe 180 mm)	420 mm
B 42 XL	21 m³/h	500 x 400 mm (Höhe 180 mm)	420 mm
M 52	63 m³/h*	520 x 500 mm (Höhe 200 mm)	2 x 520 mm
Spülmaschinen Seite 23–26	autom. Enthärtung	eingeb. Reiniger-/Klarspüldosierpump	e Ablaufpumpe
G 400 Premium	nein	ja	ja
G 500 Premium	ja	ja	ja
G 600 Premium	nein	ja	ja
U 600 Premium	nein	ja	ja
H 500 Premium	ja	ja	ja

^{*} Dauerlaufpumpe
Artikel ab Lager Willich erhältlich

