

Eberhardt

Food Press Systems®

Better pressing, better processing!



KOMPETENZ SEIT 1970

COMPETENCE SINCE 1970

EBERHARDT ist einer der bekanntesten Namen im Bereich von Press-Systemen für Lebensmittelverarbeitende Betriebe und hat sich mit über 7000 weltweit gelieferten Food Press Systemen als führender Anbieter in der Branche etabliert. Neben Komplettlösungen bieten wir auch Sonderanfertigungen für die Verarbeitungsbereiche Fleisch, Fisch, Käse, Vegetarisch und Vegan sowie Tiernahrung an.

Als zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner in der Lebensmittelbranche legen wir größten Wert auf exzellente Technik, höchste Qualität und Kundenzufriedenheit.

EBERHARDT is one of the best-known names in the area of press systems for food processing companies and has established itself as a leading provider in the industry, with over 7000 food press systems delivered worldwide. In addition to complete solutions, we offer custom-made systems for processing meat, fish, cheese, vegetarian and vegan products, and pet food.

As a reliable, innovative and dynamic partner in the food industry, we prioritise excellent technology, the highest quality and customer satisfaction.

Allgemeine Informationen General Information	4 - 19
Funktionelle Zutaten Functional ingredients	20 - 27
Schinkenfolie und Spezialpapier Ham foil and Special paper	28 - 29
FOOD PRESS SYSTEMS Food Press Systems	30 - 103
Handling- & Verarbeitungslösungen Handling & Processing Solutions	104 - 107
ERGOLIFT - Semi-automatische Hebeanlage ERGOLIFT - Semi-automated lift station	108 - 109
Food Finisher Food Finisher	110 - 113
Schinkenpressen und Landjägerpressen Ham presses and Presses for smoked sausages	114 - 117
Zubehör & Ersatzteile Accessories & Spare parts	118 - 127

Sämtliche Produktbilder sind Eigentum der Eberhardt GmbH und dürfen ohne Erlaubnis nicht vervielfältigt werden.
All product images are property of the Eberhardt GmbH and may not be reproduced without permission.





MADE IN GERMANY

Unsere Pressen tragen das Gütesiegel „Made in Germany“ und sind das Ergebnis einer präzisen und qualifizierten Bedarfsanalyse. Ob Komplettlösung oder Neuentwicklung – jedes Projekt basiert auf diesem soliden Fundament. Wir wissen: Der Erfolg unserer Kunden hängt von der Leistung unserer Systeme ab. Deshalb setzen wir auf höchste Qualität und Langlebigkeit.

Mit Eberhardt **FOOD PRESS SYSTEMS®** bringen Sie Effizienz und Präzision in Bestform – für erstklassige Ergebnisse, selbst unter höchsten Anforderungen.

MADE IN GERMANY

Our presses bear the „Made in Germany“ seal of quality and are the result of a precise and qualified needs analysis. Whether it's a complete solution or a new development – every project is built on this solid foundation. We know that our customers' success depends on the performance of our systems. That's why we focus on top quality and long-lasting durability.

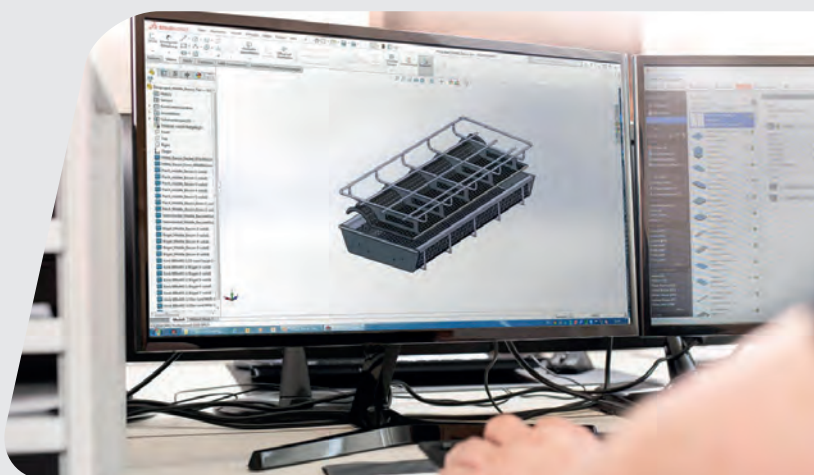
*With Eberhardt **FOOD PRESS SYSTEMS®**, you bring efficiency and precision to perfection – for outstanding results, even under the most demanding conditions.*

IHR NUTZEN

- ▶ Reduzierung von Abschnittsverlusten
- ▶ Deutlich höherer Output
- ▶ Steigende Umsätze
- ▶ Senkung des Rohstoffbedarfs um ca. 20 %

YOUR BENEFIT

- ▶ Reduced cutting losses
- ▶ Significantly higher output
- ▶ Increased sales
- ▶ 20 % less raw material usage



UNSERE KOMPETENZEN

- ▶ Über 40 Jahre Know-how in Edelstahl
- ▶ Marktführer im Bereich Food Press-Systemen
- ▶ Patentierte Produkte
- ▶ Fokussierung auf den Kundennutzen

OUR COMPETENCIES

- ▶ More than 40 years of know-how in stainless steel
- ▶ Market leader in food press systems
- ▶ Patented products
- ▶ Focus on customer benefits



AUSGEZEICHNET

Mit Stolz blicken wir auf eine Auswahl herausragender Auszeichnungen, die unsere Innovationskraft und Spitzenleistungen bestätigen. Als TOP 100 Innovator 2024 zählen wir zu den Schrittmachern des deutschen Mittelstands – ausgezeichnet von compamedia. Bereits 2020 ehrte uns der Freistaat Bayern mit einem Award sowie einer Platzierung unter den Top 50 bayerischen Betrieben. 2019 wurden wir mit dem Innovationspreis des Landkreises Ansbach für unsere wegweisenden Leistungen ausgezeichnet.

Unsere Eberhardt Schinken- und Bacon-Produkte, hergestellt mit unseren innovativen **FOOD PRESS SYSTEMS®**, wurden mehrfach mit Gold prämiert – ein Zeichen für unsere Qualität und unser Streben nach Perfektion. Mit diesem Wissen und unseren Fähigkeiten unterstützen wir unsere Kunden bei der Herstellung erstklassiger Produkte und schreiben gemeinsam Erfolgsgeschichte.

AWARDED

We take pride in a selection of outstanding awards that recognise our innovative strength and top performance. As a TOP 100 Innovator 2024, we rank among the pioneers of the German SME sector – honoured by compamedia. Back in 2020, the Free State of Bavaria recognised us with an award and a placement among the Top 50 companies in Bavaria. In 2019, we received the Innovation Award from the district of Ansbach for our groundbreaking achievements.

*Our Eberhardt ham and bacon products, produced with our innovative **FOOD PRESS SYSTEMS®**, have received multiple gold awards – a testament to our quality and pursuit of perfection. With the knowledge and skills we have acquired, we support our customers in producing premium products and writing success stories together.*

TOP 100-Auszeichnung
von compamedia 2024

TOP 100 award from
compamedia 2024



Auszeichnung BAYERNS BEST 50
des Freistaats Bayern 2020

BAYERNS BEST 50 Award of
the Free State of Bavaria 2020



Innovationspreis des
Landkreises Ansbach 2019

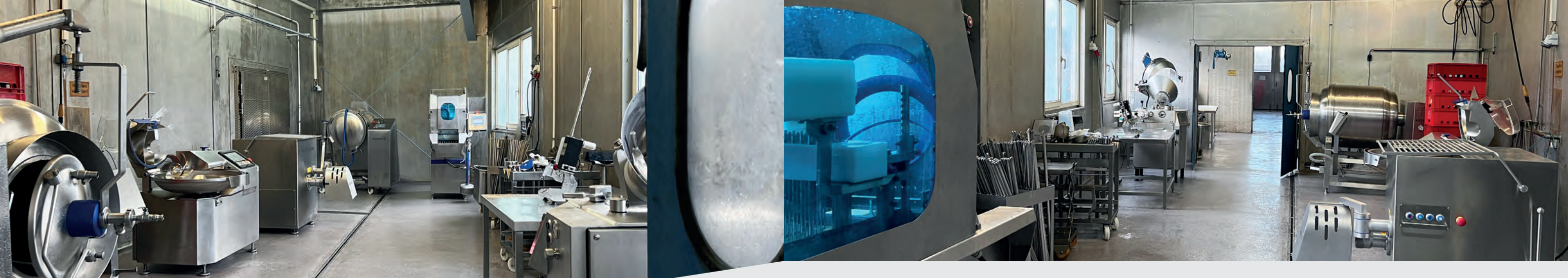
Innovation award of the
district of Ansbach 2019



Eberhardt Foodprodukte –
aus eigener Herstellung,
mehrfach mit Gold ausgezeichnet

Eberhardt Food Products –
in-house produced, multiple
gold award winner





WILLKOMMEN IN UNSEREM TECHNIKUM

Herzlich willkommen in unserem betriebseigenen Forschungs- und Entwicklungszentrum – einem Raum, der für Ideen und Innovationen geschaffen wurde!

In diesem Umfeld erfahren unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** intensive Praxistests. Wir lassen uns von neuen Ideen inspirieren und setzen alles daran, unsere Systeme ausgiebig zu prüfen. Dieser Raum ist ein Ort der Praxis für die Praxis.

Tagtäglich arbeiten wir hier Hand in Hand mit unserem engagierten Team, um die Bedürfnisse unserer Kunden noch besser zu verstehen. Unser Ziel ist es, nicht nur Produkte zu entwickeln, sondern Lösungen zu schaffen, die einen echten Mehrwert bieten.

WELCOME TO OUR TECHNICAL CENTRE

Welcome to our in-house research and development centre – a space created for ideas and innovations!

In this setting, our **FOOD PRESS SYSTEMS®** are subjected to intensive field testing. We get inspired by new ideas and spare no effort in putting our systems through exhaustive tests. This space is a place of practice for use in practice.

We work here day in and day out, hand in hand with our dedicated team, to better understand the needs of our customers. Our aim is to not just develop products, but to create solutions that offer true added value.

Eberhardt TECHNIKUM

UNSERE LEISTUNGEN

- ▶ Vorführungen
- ▶ Zerlegung Fleischkompetenz
- ▶ Injektieren
- ▶ Tumbeln
- ▶ Einformen
- ▶ Kochkammerprogramme
- ▶ Ausformen/Fertiges Produkt
- ▶ Produktverkostung
- ▶ Aufschneiden

OUR COMPETENCIES

- ▶ Demonstrations
- ▶ Competence in meat cutting
- ▶ Injecting
- ▶ Tumbling
- ▶ Moulding
- ▶ Boiling chamber programmes
- ▶ Moulding/Finished product
- ▶ Product tasting
- ▶ Cutting open



ERFOLG DURCH WEITERBILDUNG

Unsere jahrzehntelange Erfahrung ist unser wertvollstes Gut, und wir möchten, dass auch unsere Kunden davon profitieren. Deshalb öffnen wir die Türen unserer Eberhardt Akademie, um unser umfassendes Know-how rund um unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** zu teilen.

Durch Schulungen und Fortbildungen streben wir danach, den Erfolg unserer Kunden langfristig zu sichern. Gemeinsam formen wir die Zukunft der Lebensmittelverarbeitung!

SUCCESS THROUGH FURTHER TRAINING

*Our decades of experience are our most valuable asset, and we want our customers to benefit from that as well. We therefore keep the doors of the Eberhardt Academy open, to share our comprehensive knowledge of **FOOD PRESS SYSTEMS®**.*

We continually strive to ensure our customers' long-term success through training and education. Together, we're forming the future of food processing!



Eberhardt AKADEMIE

UNSERE LEISTUNGEN

- ▶ Praxisnahe Schulungen für unsere Food-Produktionssysteme
- ▶ Produktvorführungen und -verkostungen
- ▶ Produktentwicklung und -weiterentwicklung
- ▶ Rezepturen und Technologien
- ▶ Betriebsoptimierung

OUR SERVICES

- ▶ Hands-on training for our food production systems
- ▶ Product demonstrations and tastings
- ▶ Product development and further development
- ▶ Recipes and technologies
- ▶ Operational optimization



Seminare/Schulungen
Koch- und Rohschinken
Seminars/Training
Cooked and raw ham



Produktvorführungen
und -verkostungen
Product demonstrations
and tastings



In Theorie und Praxis vermitteln wir Ihnen den zeitsparenden und wirtschaftlichen Umgang mit unseren Pressen und Food-Produktionsmaschinen – vom Fleischzuschnitt über Injektieren, Salzen, Tumbeln, Pressen, Kochen und Ausformen bis hin zum verkaufsfertigen Produkt.

In theory and practice, we demonstrate the time-saving and cost-efficient use of our presses and food production machines – from meat cutting through injecting, salting, tumbling, pressing, cooking and shaping to the ready-for-sale product.

Die Besucher lernen die Vielfalt der möglichen Endprodukte und den Umgang damit kennen. Bei den Produktverkostungen wird herausgearbeitet, wie der Geschmack verändert werden kann.

Visitors learn about the variety of possible end products and how to handle them. During product tastings, it is demonstrated how the taste can be change



Produktentwicklung
und -weiterentwicklung
Product development
and further development



Sie möchten Ihr Produkt verbessern oder ein neues Produkt herstellen? Wir finden mit Ihnen die passende Lösung.

You want to improve your product or produce a new product? We will find the right solution with you.

Rezepturen
und Technologien
Recipes
and technologies



Wir überarbeiten mit unseren Kunden bestehende Rezepturen oder entwickeln gemeinsam neue. Auch bieten wir viele Produkte zur Arbeitserleichterung im Betrieb.

We revise existing formulations with our customers or jointly develop new ones. We also offer many products to facilitate work in the plant.

Betriebsoptimierung
Operational optimization



Bestehende Arbeitsabläufe können gemeinsam überprüft und gegebenenfalls optimiert werden. Sie sind auf der Suche nach einer Lösung? Dann sind wir der richtige Ansprechpartner für Sie!

Existing workflows can be jointly reviewed and optimized if necessary. You are looking for a solution? We are the right contact for you!





Liebe Kundinnen und Kunden,

mit Pioniergeist, Innovationskraft und jahrzehntelanger Erfahrung hat sich die **Eberhardt GmbH** zu einem der führenden Partner der Wurst- und Fleischindustrie entwickelt. Heute sind unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** weltweit in nahezu allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben im Einsatz – ein Erfolg, der auf technischer Kompetenz, kompromissloser Qualität und vor allem auf dem Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter basiert.

Wir sind stets mit einem offenen Ohr für unsere Kunden unterwegs – und keine Entfernung ist uns zu weit. Tausende Kilometer legen wir jedes Jahr zurück, denn der persönliche Kontakt ist für uns durch nichts zu ersetzen. Diese Nähe und der intensive Austausch bilden das Fundament unserer Innovationen.

Das Ergebnis: **FOOD PRESS SYSTEMS®**, die mehr Effizienz und Nachhaltigkeit in die industrielle Fertigung bringen.

Mit der **AIR MAX FOOD PRESS** präsentieren wir Ihnen die neueste Generation unserer Food-Press-Systeme. Sie steht für maximale Effizienz, präzise Druckregelung und höchste Produktqualität. Wie bei all unseren Produkten legen wir auch hier größten Wert auf hochwertige Materialien und eine präzise Verarbeitung – für die Qualität, die Sie von Eberhardt erwarten dürfen.

Auch künftig entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen Lösungen mit echtem Mehrwert und begleiten Sie als verlässlicher Partner – von der Integration bis zum umfassenden Support.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen Einblick in unsere **Food Press Systeme** – und beraten Sie bei Fragen gerne persönlich.

Ihr Rainer Eberhardt
Technischer Designer für Food Industrie

Dear Customers,

with pioneering spirit, innovative strength, and decades of experience, **Eberhardt GmbH** has grown to a leading partner of the sausage and meat industry. Today, our **FOOD PRESS SYSTEMS®** are in operation in nearly all food processing facilities worldwide – a success built on technical expertise, uncompromising quality, and above all, the dedication of our employees.

We are always close to our customers – and no distance is too far for us. Every year, we travel thousands of kilometers, because personal contact cannot be replaced. This close collaboration and intensive exchange form the foundation of our innovations and success.

The result: **FOOD PRESS SYSTEMS®** that bring a unique efficiency and sustainability to industrial production.

With the **AIR MAX FOOD PRESS**, we present the latest generation of our food press systems. It stands for maximum efficiency, precise pressure control, and outstanding product quality. As with all our products, we place the highest value on premium materials and precise workmanship – delivering the quality you can expect from Eberhardt.

Looking forward, we will continue to develop solutions with real added value in close cooperation with you and support you as a trusted partner.

On the following pages, we provide an overview of our **Food Press Systems**. If you have any questions, we will be pleased to advise you personally.

Yours, Rainer Eberhardt
Technical Designer for Food Industry



NÄHE. KOMPETENZ. LÖSUNGEN.

- ▶ Direkter Austausch als Basis passgenauer Lösungen
- ▶ Praxisnahe Lösungen für reale Produktionsanforderungen
- ▶ Optimierte Abläufe für moderne Lebensmittelbetriebe
- ▶ Begleitung von der Integration bis zum langfristigen Support
- ▶ Persönliche Betreuung weltweit

CLOSENESS. EXPERTISE. SOLUTIONS.

- ▶ Direct exchange as the basis for tailored solutions
- ▶ Practical solutions for real production requirements
- ▶ Optimized processes for modern food processing operations
- ▶ Support from system integration through long-term service
- ▶ Personal support worldwide



UNSERE PRESS-SYSTEME

Ob **AIR MAX FOOD PRESS**, **Spindelkochpressen**, **Landjägerpressen** oder **Schinkenpressen** – unsere Systeme stehen für maximale Effizienz. Gewichtsgenaue Egalisierung und präzise Formgebung reduzieren Abschnittverluste, senken den Rohstoffbedarf um ca. 20 % und minimieren den Schneideverlust auf unter 1 %, während Prozesszeiten und Energieeinsatz um bis zu 50 % reduziert werden.

Alle **FOOD PRESS SYSTEMS®** sind *Made in Germany* und stehen für höchste Qualität, maximale Ausbeute und einen schonenden Umgang mit wertvollem Protein.

OUR PRESS SYSTEMS

Whether **AIR MAX FOOD PRESS**, **spindle cooking presses**, **sausage or ham presses** – our systems deliver maximum efficiency. Precise weight equalization and accurate forming reduce trimming losses, lower raw material usage by approximately 20%, and minimize slicing loss to below 1%, while cutting process time and energy consumption by up to 50%.

All **FOOD PRESS SYSTEMS®** are *Made in Germany* and stand for highest quality, maximum yield, and gentle handling of valuable protein.

SINCE 1960
QUALITY
MADE IN
GERMANY

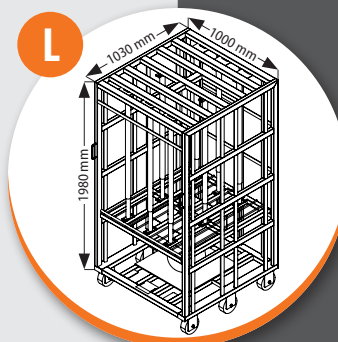
VORTEILE

- ▶ Produktlänge von bis zu 960 mm
- ▶ Einförmung in Eberhardt Spezialpapier und Folie, Gewürzfolie, Netz oder Kunstdarm möglich
- ▶ Wartungsfreiheit
- ▶ Einfache Bedienung durch einzelne Personen
- ▶ Reduzierung des Schneideverlusts auf unter 1 %
- ▶ Deutliche Einsparung von bis zu 50 % an Prozesszeit und Energie
- ▶ Einsetzbar in Industrie sowie Handwerk
- ▶ Sondermaße und Spezialanfertigungen möglich

ADVANTAGES

- ▶ Product length of up to 960 mm
- ▶ Moulding in Eberhardt special paper and foil, spice foil, net or artificial casing possible
- ▶ Maintenance-free
- ▶ Simple operation by individuals
- ▶ Reduction of cutting loss to less than 1 %
- ▶ Significant savings in process time and energy of up to 50 %
- ▶ Use in industry and trade
- ▶ Special sizes and custom-made products available

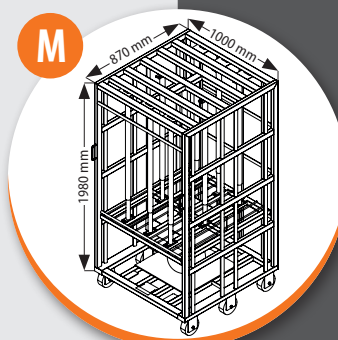
ALLE PRESSEN IN
3 GRÖSSEN ERHÄLTICH:
ALL PRESSES
AVAILABLE IN 3 SIZES:



Presse groß | Press large

Für 960 mm Produktlänge – Bestell-Nr. L
For 960 mm product length – Order-No. L

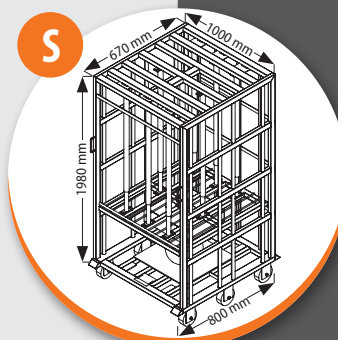
Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
1030	1000	1980



Presse medium | Press medium

Für 800 mm Produktlänge – Bestell-Nr. M
For 800 mm product length – Order-No. M

Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
870	1000	1980



Presse klein | Press small

Für 600 mm Produktlänge – Bestell-Nr. S
For 600 mm product length – Order-No. S

Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
670 800	1000	1980



ANGEPASST AN IHRE BEDÜRFNISSE

Als Spezialisten für Lösungen aus Edelstahl genießen wir international einen hervorragenden Ruf. Unsere Eberhardt **FOOD PRESS SYSTEMS®** ermöglichen es fleischverarbeitenden Betrieben weltweit, deutlich effizienter zu arbeiten als je zuvor. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden suchen wir stets nach optimalen Lösungen, die individuellen Bedürfnissen gerecht werden.

Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Food Press Systeme stellen wir sicher, dass unsere Kunden immer Zugang zu den neuesten Technologien und besten Lösungen haben. Über 7000 weltweit verkaufte **FOOD PRESS SYSTEMS®** stehen für Zuverlässigkeit und Qualität. Unser breites Produktspektrum bietet anpassbare Lösungen für Kammer- und Durchlaufsysteme, um die Produktionsprozesse optimal zu gestalten.

TAILORED TO YOUR NEEDS

As specialists for solutions made of stainless steel, we enjoy an outstanding international reputation. Our Eberhardt **FOOD PRESS SYSTEMS®** help meat processing companies around the world to work with much greater efficiency than ever before. We are always cooperating closely with our customers to look for optimal solutions that meet their individual needs.

By continuously developing our food press systems further, we make sure that our customers always have access to the latest technologies and best solutions. Over 7000 **FOOD PRESS SYSTEMS®** sold worldwide, exemplifying reliability and quality. Our wide range of products offers customisable solutions for chamber and continuous flow systems for optimal production process design.

Individuelle Lösungen für spezifische Kundenanforderungen!
Individual solutions for specific customer requirements!

UNSERE KOMPETENZEN

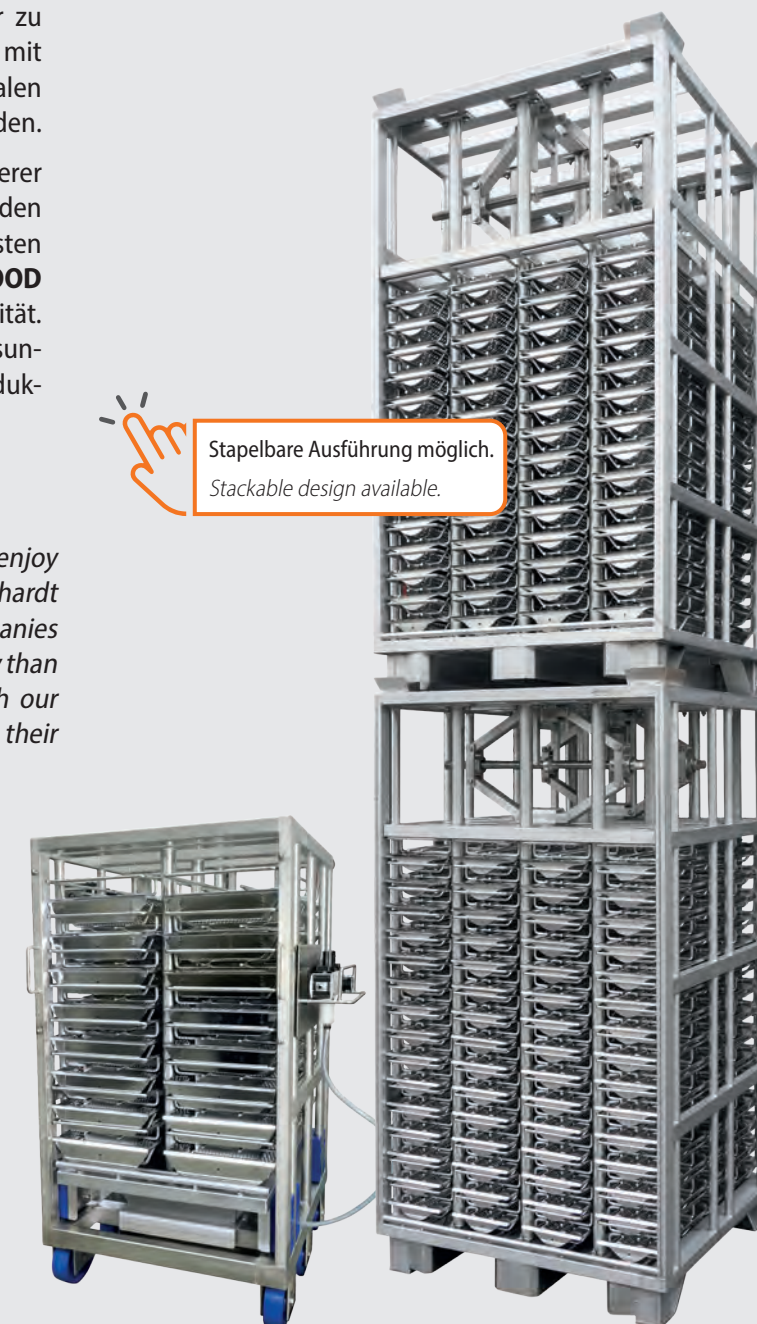
- ▶ Belieferung in über 100 Länder weltweit
- ▶ Maßgeschneiderte Produkte für individuelle Kundenanforderungen
- ▶ Schnelle Reaktionsgeschwindigkeit auf Kundenwünsche
- ▶ Kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Food Press Systeme
- ▶ Zuverlässigkeit und Qualität unserer Produkte

OUR EXPERTISE

- ▶ Delivered to over 100 countries worldwide
- ▶ Custom products for individual customer requirements
- ▶ Fast response times to customer requests
- ▶ Continuous further development of our food press systems
- ▶ Reliability and quality of our products



Stapelbare Ausführung möglich.
Stackable design available.



AIR MAX FOOD PRESS

Better pressing, better processing!

Unsere weltweit patentierten **AIR MAX FOOD PRESS**-Systeme sind mit pneumatischen Zylindern mit einer Druckhöhe von bis zu 500 mm ausgestattet, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten. Mit **AIR MAX FOOD PRESS** können Sie sicher sein, dass Ihre Produktionsprozesse reibungslos ablaufen. Unsere Pressen sind darauf ausgelegt, selbst den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht zu werden und Ihnen eine effiziente und effektive Verarbeitung Ihrer Produkte zu ermöglichen.

Our worldwide patented **AIR MAX FOOD PRESS** systems are equipped with pneumatic cylinders with a pressure level of up to 500 mm to guarantee consistent product quality. With the **AIR MAX FOOD PRESS**, you can be sure that your production processes will run smoothly. Our presses are designed to meet even the most demanding requirements and to make the processing of your products efficient and effective.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Aus V2A Edelstahl – 1.4301.
Ausgestattet mit pneumatischen Zylindern mit einer Druckhöhe von bis zu 500 mm. Mit auswechselbaren Federrahmen für optimalen Druckausgleich. Pressdruck individuell einstellbar für jedes Produkt bis max. 7 bar bis 60 t Druck. Fahrwerk mit 6 kugelgelagerten Schwerlastträgern.

Made from V2A stainless steel – 1.4301.
Equipped with pneumatic cylinders with a pressure height of up to 500 mm. Interchangeable spring frames for optimal pressure equalization. Individually adjustable pressure for each product – up to max. 7 bar and up to 60 tons of pressing force. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.



Zwei-Hand-Bedienung
für AIR MAX FOOD PRESS-
Systeme

2-Hand-Operating System
for AIR MAX FOOD PRESS
systems

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
103.792	450	450	1100



Presse auch staplerbefahrbar.
Press also movable by high-lift trucks.

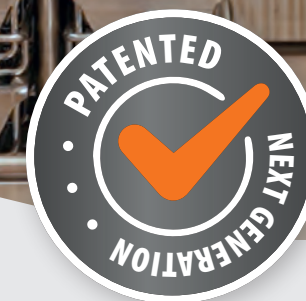


ERSATZPRESSEN

- ▶ Zeitersparnis bis zu 50 %
- ▶ Zum schnelleren Befüllen der Produkte
- ▶ Kein umständliches Stapeln auf Paletten
- ▶ Sicher verstaut nach dem Reinigen
- ▶ Leichte Reinigung und Transport der Formen
- ▶ Platzsparend
- ▶ Direkt von der befüllten in die leere AIR MAX FOOD PRESS arbeiten

REPLACEMENT PRESSES

- ▶ Time saving of up to 50 %
- ▶ For faster filling of the products
- ▶ No troublesome stacking on palettes
- ▶ Reliably stowed away after cleaning
- ▶ Moulds are easy to clean and transport
- ▶ Saves space
- ▶ Work direct from filled to empty AIR MAX FOOD PRESS



AIR MAX FOOD PRESS mit 2 Abteilen

AIR MAX FOOD PRESS with 2 compartments



AIR MAX FOOD PRESS mit 3 Abteilen

AIR MAX FOOD PRESS with 3 compartments



AIR MAX FOOD PRESS mit 4 Abteilen

AIR MAX FOOD PRESS with 4 compartments



AIR MAX FOOD PRESS mit 5 Abteilen

AIR MAX FOOD PRESS with 5 compartments



Für Produktgrößen bis max. 390 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 L-Air
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 M-Air
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 390 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.292 L-Air
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.292 M-Air
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.292 S-Air

Für Produktgrößen bis max. 225 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 L-Air
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 M-Air
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 225 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.293 L-Air
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.293 M-Air
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.293 S-Air

Für Produktgrößen bis max. 145 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 L-Air
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 M-Air
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 145 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.294 L-Air
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.294 M-Air
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.294 S-Air

Für Produktgrößen bis max. 100 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 L-Air
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 M-Air
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 100 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.295 L-Air
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.295 M-Air
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.295 S-Air

SPINDELKOCHPRESSEN SPINDLE BOILING PRESSES

Unsere patentierten **Spindelkochpressen** zeichnen sich durch ihre besonders einfache Anwendung aus und ermöglichen die Herstellung von Produkten bis zu einer Länge von 1.000 mm. Die Formgebung erfolgt wahlweise im Cook-in-Verfahren oder in offener Kochung – mit beschichteter Gewürzfolie, im Netz oder im Kunstdarm. Gleichzeitig können die Produkte während des Pressvorgangs geräuchert werden.

Wartungsfrei, leicht zu bedienen und von einer Person zu befüllen, lassen sich die Pressen nahtlos in bestehende Produktionslinien integrieren und eignen sich sowohl für industrielle Slicerproduktion als auch für handwerkliche Spezialitäten.

*Our patented **spindle presses** stand out for their exceptionally simple operation and enable the production of products up to 1,000 mm in length. Forming can be carried out either in the cook-in process or by open cooking, using coated spice foil, netting, or artificial casings. Products can also be smoked during the pressing process.*

Maintenance-free, easy to operate, and designed for single-operator loading and unloading, the presses integrate seamlessly into existing production lines and are ideal for both industrial slicer production and artisanal specialty products.



ERSATZPRESSEN

- ▶ Zeitersparnis bis zu 50 %
- ▶ Zum schnelleren Befüllen der Produkte
- ▶ Kein umständliches Stapeln auf Paletten
- ▶ Sicher verstaut nach dem Reinigen
- ▶ Leichte Reinigung und Transport der Formen
- ▶ Platzsparend
- ▶ Direkt von der befüllten in die leere Spindelkochpresse arbeiten

REPLACEMENT PRESSES

- ▶ Time saving of up to 50 %
- ▶ For faster filling of the products
- ▶ No troublesome stacking on palettes
- ▶ Reliably stowed away after cleaning
- ▶ Moulds are easy to clean and transport
- ▶ Saves space
- ▶ Work direct from filled to empty spindle boiling press

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Aus V2A Edelstahl – 1.4301.
Mit 2 mechanischen Spindeldrucksysteme mit seitlicher Betätigung. Höhenverstellbar bis 400 mm. Presse aus stabilem Rohrrahmen und einseitigem Anschlag. Fahrwerk mit 6 kugelgelagerten Schwerlastträgern.

*Made from V2A stainless steel – 1.4301.
With 2 mechanical spindle pressing systems with side operation. Height adjustable up to 400 mm. Press made from solid tubular frame and stop at one side. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.*



Presse auch staplerbefahrbar.
Press also movable by high-lift trucks.



Spindelkochpresse mit 2 Abteilen Spindle boiling press with 2 compartments



Spindelkochpresse mit 3 Abteilen Spindle boiling press with 3 compartments



Spindelkochpresse mit 4 Abteilen Spindle boiling press with 4 compartments



Spindelkochpresse mit 5 Abteilen Spindle boiling press with 5 compartments



Für Produktgrößen bis max. 390 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 L-Mech.
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 M-Mech.
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 390 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.292 L-Mech.
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.292 M-Mech.
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.292 S-Mech.

Für Produktgrößen bis max. 225 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 L-Mech.
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 M-Mech.
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 225 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.293 L-Mech.
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.293 M-Mech.
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.293 S-Mech.

Für Produktgrößen bis max. 145 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 L-Mech.
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 M-Mech.
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 145 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.294 L-Mech.
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.294 M-Mech.
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.294 S-Mech.

Für Produktgrößen bis max. 100 mm Breite

Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 L-Mech.
Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 M-Mech.
Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 100 mm

Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.295 L-Mech.
Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.295 M-Mech.
Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.295 S-Mech.



UNSERE FORMEN

Bei Eberhardt setzen wir auf Formenvielfalt. Das beweist unser breites Sortiment an Formen und Geometrien, mit denen Sie Ihre Produkte nach Ihren Wünschen gestalten können. Diese Vielfalt können Sie dann an Ihre eigenen Kunden weitergeben, die sich zum Beispiel über herzförmige Salami, einen handgebundenen Schinken oder über ein in ihrer eigens kreierten Form erzeugtes Produkt freuen können. Da schmeckt es doch gleich doppelt so lecker!

Ein weiterer Vorteil unserer Formen besteht darin, dass ein voll egalisiertes Produkt erzeugt wird, welches immer dem exakten Verpackungsmaß entspricht.

OUR MOULDS

At Eberhardt, we focus on form variety. This is demonstrated through our wide range of shapes and geometries which you can use to design your products according to your wishes. You can pass this variety on to your own customers, who can enjoy heart-shaped salami, hand-tied ham or a sausage made in their own custom shape. That makes it taste twice as delicious!

Another advantage of our moulds is that they produce a fully levelled product which always corresponds to the exact packaging dimension.



VORTEILE

- ▶ Produktlänge von bis zu 960 mm
- ▶ Einformung in Eberhardt Spezialpapier und Folie, Gewürzfolie, Netz oder Kunst darm möglich
- ▶ Einfache Reinigung unserer Formen durch perfekte elektropolierte Oberflächenqualität

ADVANTAGES

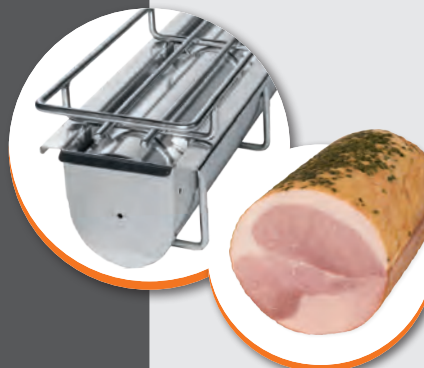
- ▶ Product length of up to 960 mm
- ▶ Moulding in Eberhardt special paper and foil, spice foil, net or artificial casing possible
- ▶ Thanks to their perfect electropolished surface quality, our moulds are easy to clean

Weitere Optik jederzeit auf Anfrage möglich!
Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!
Other optics available on request at any time!
Feel free to get in touch with us!

UNSERE STANDARD-FORMENAUSFÜHRUNGEN: OUR STANDARD MOULD DESIGN:

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben!
Please specify the mould design when ordering!

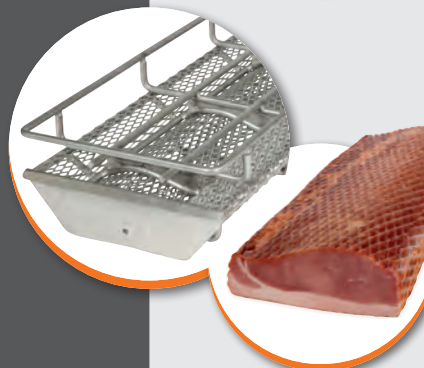
1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



2
Netzoptik
Mesh optics



3
Streckgitter
Expanded mesh



4
Wabendesign
Honeycomb



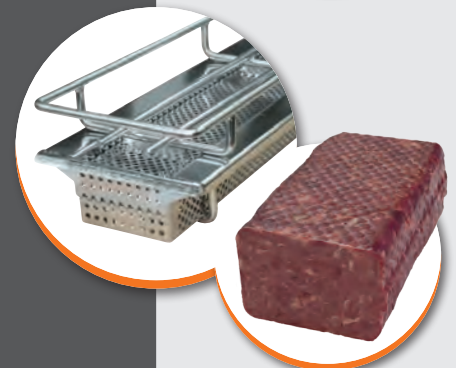
5
Gestanzte
Ausführung
10/10
Punched design
10/10



6
Rillenform
Grooved mould



7
Rundlöcher
Round holes



8
Rundstaboptik
Round bar
design



9
Diamantoptik
Diamond
pattern



INNOVATIVE FUNKTIONELLE ZUTATEN

Als Teil der Eberhardt Group bieten wir innovative funktionelle Zutaten für die moderne Lebensmittelverarbeitung. Unsere Lösungen unterstützen Geschmack, Textur und Prozesssicherheit und sorgen für zuverlässige Ergebnisse in Handwerk und Industrie.

Ob für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder pflanzliche Anwendungen – unsere Produkte stehen für hohe Qualität, technologische Effizienz und maßgeschneiderte Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen der Lebensmittelproduktion.

INNOVATIVE FUNCTIONAL INGREDIENTS

As part of the Eberhardt Group, we offer innovative functional ingredients for modern food processing. Our solutions enhance taste, texture, and process reliability, ensuring consistent results in both artisanal and industrial production.

Whether for meat, fish, seafood, or plant-based applications – our products stand for high quality, technological efficiency, and tailored solutions for a wide range of food production requirements.



GFB INGREDIENTS

Die speziell entwickelten „**Spritz**“-Produkte überzeugen durch einen vollen, runden Geschmack. Hochwertige Zutaten sorgen für optimale Farbe und Farbstabilität. Die eingesetzten Gütezusätze gewährleisten eine gleichmäßige Lakeaufnahme, guten Scheibenzusammenhalt und geringe Garverluste.

*The specially developed “**Spritz**” products impress with a full, well-rounded flavor. High-quality ingredients ensure optimal color and color stability. The functional additives used guarantee uniform brine absorption, excellent slice cohesion, and low cooking losses.*

VORTEILE

- ▶ Optimaler Scheibenzusammenhalt
- ▶ Optimale Ausbeute und hohe Wirtschaftlichkeit
- ▶ Intensiver, frischer und typischer Geschmack
- ▶ Stabile Umrötung und Erhalt der Pökelfarbe

ADVANTAGES

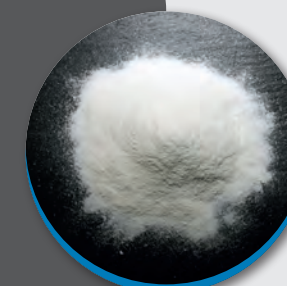
- ▶ Optimal slice cohesion
- ▶ Optimal result and high efficiency
- ▶ Intensive, fresh and typical taste
- ▶ Stable reddening and preservation of the curing color



Für Produkte von höchster Qualität und Saftigkeit.
For products of the highest quality and perfect taste.

HAM „SPRITZ“

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.992	Schwein, Rind Pork, Beef	10



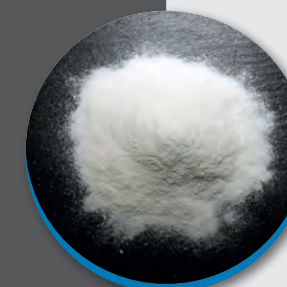
MIX „SPRITZ“

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.990	Kochschinken, Bacon, Geflügel Cooked ham, Bacon, Poultry	10



BACON „SPRITZ“

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.991	Clean Bacon	10



SM STEAK

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.793	Frischfleisch Fresh meat	10



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ideal für Kochschinkenprodukte mit hoher Einspritzung – sorgt für eine stabile Produktstruktur und verhindert das Auslaufen in der Verpackung.

Ideal for cooked ham products with high injection – ensures a stable product structure and prevents purge in the packaging.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Unser Allrounder für perfekten Geschmack bei Schwein, Rind und Geflügel – mit Frischhalter für sichere Produkte auch bei langem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Our all-rounder for perfect flavor in pork, beef, and poultry – with freshness retention for safe products, even with extended shelf life.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Unser Klassiker für Ihren perfekten Bacon – geeignet für unterschiedlichste Injektionsraten und Ausbeutegrade. Mit Frischhalter für maximale Produktsicherheit, auch bei langem Mindesthaltbarkeitsdatum. Geringe Zugabe.

Our classic solution for perfect bacon – suitable for a wide range of injection rates and yield levels. With freshness retention for maximum product safety, even with extended shelf life. Low dosage.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Emulgator zur Herstellung von Fleischzubereitungen mit Imitation einer natürlichen Marmorierung unter Verwendung von Milchprotein. Für saftig-zarte Veredelung aller Fleischteile und Zuschnitte.

Emulsifier for the production of meat preparations with imitation of natural marbling using milk protein. For juicy, tender enhancement of all meat cuts and portions.

GFB BOND SERIES

Die **gfb Bonds** ermöglichen das Verbinden von Faserstrukturen bei Fleisch- und Fischprodukten. Er überzeugt durch eine leichte Verarbeitung und durch ein perfektes Ergebnis.

The **gfb Bonds** enables the bonding of fiber structures in meat and fish products. It convinces with it's easy processing and perfect yield levels.



PORK BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.772	Schwein Pork	1



BEEF BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.778	Rind Beef	1



FISH BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.776	Fisch Fish	1



PREMIX BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.771	Rotfleisch Red Meat	1



VORTEILE

- ▶ Starke Verbindung
- ▶ Leichte Verarbeitung
- ▶ Gleichbleibende, hochwertige Qualität
- ▶ Perfekte Schneidausbeute
- ▶ Abgestimmt auf die Technologie

ADVANTAGES

- ▶ Strong bond
- ▶ Easy processing
- ▶ Consistent, high quality
- ▶ Perfect slicing yield
- ▶ Matched with technology



Für Fleisch- und Fischprodukte sowie Meeresfrüchte.
For meat and fish products as well as seafood.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Schweine-Frischfleisch sowie rohen und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh pork, as well as raw and cooked products.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Rind-Frischfleisch sowie rohen und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh beef, as well as raw and cooked products.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Präparat zur natürlichen Vernetzung von verarbeitetem Fisch und Meeresfrüchten.

Preparation for natural cross-linking of processed fish and seafood.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Frischfleisch sowie rohen und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh meat, as well as raw and cooked products.

Spritz Bond ist ein innovatives Functional Ingredient, das speziell zur Optimierung einer natürlichen Vernetzung von verarbeitetem Fleisch entwickelt wurde. Es lässt sich mühelos in bestehende Rezepturen integrieren und steigert Effizienz sowie Produktqualität – sowohl im Handwerk als auch in der industriellen Anwendung.

Spritz Bond is an innovative functional ingredient specifically developed to optimize the natural cross-linking in processed meat. It can be effortlessly integrated into existing recipes and enhances both efficiency and product quality – in artisanal as well as industrial applications.



VORTEILE - VERARBEITUNG & WIRTSCHAFTLICHKEIT

- ▶ Kosteneffizient dank verbesserter Wasserbindung
- ▶ Schonende Verarbeitung mit kürzeren Prozesszeiten
- ▶ Einfache Anwendung durch Einmischen in bestehende Laken
- ▶ Vielseitig einsetzbar für Fleisch, Fisch und weitere proteinbasierte Produkte

ADVANTAGES - PROCESSING & COST EFFICIENCY

- ▶ Cost-efficient through improved water binding
- ▶ Gentle processing with shorter process times
- ▶ Easy application by mixing into existing brines
- ▶ Versatile use for meat, fish, and other protein-based products

SPRITZ BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.777	Kochpökelfleisch, Bacon Cooked cured products, Bacon	1



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Lakepräparat zum Injizieren zur natürlichen Vernetzung von Kochpökelfleisch.

Brine preparation for injection for natural cross-linking of cooked cured products.

VORTEILE - PRODUKTQUALITÄT

- ▶ Optimierte Textur durch gleichmäßige Proteinvernetzung und stabile Produktstruktur
- ▶ Mehr Saftigkeit und intensiver Geschmack dank besserer Aromastabilität
- ▶ Höhere Ausbeute durch reduzierte Wasser- und Fettverluste
- ▶ Weniger Zusatzstoffe erforderlich durch Stabilisierung natürlicher Proteinstrukturen
- ▶ Neue Produktmöglichkeiten durch gezielte Proteinverknüpfung

ADVANTAGES - PRODUCT QUALITY

- ▶ Optimized texture through uniform protein cross-linking and a stable product structure
- ▶ Improved juiciness and richer taste thanks to enhanced flavor retention
- ▶ Higher yield due to reduced water and fat losses
- ▶ Reduced need for additives through stabilization of natural protein structures
- ▶ New product possibilities enabled by targeted protein cross-linking



Optimales Ergebnis

mit Spritz Bond und Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®

Optimum result

with Spritz Bond and Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®



Ergebnis **ohne Spritz Bond**

Result **without Spritz Bond**



Für saftige Produkte, die halten, was sie versprechen.
For juicy products that deliver on their promises.



GFB TEXTURE SERIES

Die speziell entwickelten „**Texture**“-Produkte zur Stabilisierung von Lebensmitteln mit hohen Schüttungen verbessern gezielt Biss, Struktur und reduzieren das Aussaften in der Verpackung. Dabei wurde besonderer Wert auf einen neutralen Geschmack bei gleichzeitig hoher Funktionalität gelegt.

*The specially developed “**Texture**” products for stabilizing foods with high tumbling levels specifically improve bite and structure while reducing purge in the packaging. Particular emphasis has been placed on a neutral taste combined with high functionality.*



TEXTURE CF

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.790	Emulgierte Produkte Emulsified products	20

TEXTURE S

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.699	Emulgierte Produkte Emulsified products	1



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Funktionelle Faser zur Optimierung der Wasserbindung, Stabilisierung und Sicherstellung gleichbleibender Produktqualität.

Functional fiber to optimize water binding, enhance stability, and ensure consistent product quality.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Präparat für Fleisch-, Fisch-, Back- und Milcherzeugnisse sowie für vegane und vegetarische Produkte – zur Verbesserung von Struktur und Biss.

Preparation for meat, fish, bakery, and dairy products, as well as vegan and vegetarian applications – to improve structure and texture.

VORTEILE

- ▶ Verbesserter Biss und optimierte Struktur
- ▶ Reduziert Aussaften in der Verpackung
- ▶ Hohe Stabilität bei Produkten mit hohen Schüttungen
- ▶ Neutraler Geschmack
- ▶ Hohe Funktionalität bei gleichzeitig sensorischer Qualität

ADVANTAGES

- ▶ Improved bite and optimized structure
- ▶ Reduces purge in the packaging
- ▶ High stability in products with high tumbling levels
- ▶ Neutral taste
- ▶ High functionality combined with excellent sensory quality



Struktur, Bindung & Stabilität – alles in einem.
Structure, binding & stability – all in one.



Frische, Bindung und Textur – alles in einem Mix.
Freshness, bonding and texture – all in one mix.



BASTARD MIX PLUS

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.791	Geflügel, Rind, Schwein Poultry, Beef, Pork	20



VORTEILE

- ▶ Verbesserte Bindung und Formstabilität beim Garen
- ▶ Mehr Frische und verlängerte Haltbarkeit
- ▶ Vielseitig einsetzbar (Fleisch, Fisch, Geflügel und pflanzliche Produkte)
- ▶ Hohe Prozesssicherheit bei Grillen, Braten und Kochen
- ▶ Zeitsparend durch einfache Integration in den Mischprozess
- ▶ Ballaststoffreich
- ▶ Konstante Qualität für zuverlässige Ergebnisse

ADVANTAGES

- ▶ Improved binding and shape stability during cooking
- ▶ Enhanced freshness and extended shelf life
- ▶ Versatile use (meat, fish, poultry, and plant-based products)
- ▶ High process reliability during grilling, frying, and cooking
- ▶ Time-saving through easy integration into the mixing process
- ▶ Rich in dietary fiber
- ▶ Consistent quality for reliable results



Bastard Mix Plus ist perfekt abgestimmt auf die Verarbeitung mit unserem **TT BASTARD 160!**
Bastard Mix Plus** is perfectly optimized for use with our **TT BASTARD 160!



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Geeignet für Schwein, Rind und Geflügel – zur effektiven Stabilisierung von Produkten mit hohen Schüttungen oder Injektionsraten.

Suitable for pork, beef, and poultry – for effective stabilization of products with high tumbling levels or injection rates.

GFB NATURAL FORCE

Unsere „**Natural Force**“-Produkte ermöglichen den Ersatz von Nitrit und Phosphat in Ihren Clean Label-Anwendungen. Sie sorgen für eine sichere Produktion bei herkömmlicher Injektion und Schüttung sowie für eine verbesserte Ausbeute. Ergänzend bieten unsere **SA-FE-Produkte** eine Frischhaltung ganz ohne E-Nummern.

Our “**Natural Force**” products enable the replacement of nitrite and phosphate in your clean label applications. They ensure reliable processing with conventional injection and tumbling, while also improving yield. In addition, our **SA-FE products** provide freshness retention without E-numbers.



NITRA NO MORE S

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
245.000	Injizierte Produkte Injected products	25



NITRA NO MORE E

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
245.001	Emulgierte Produkte Emulsified products	25



PURE FUSION PF

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
245.002	Emulgierte und injizierte Produkte Emulsified and injected products	25



VORTEILE

- ▶ Ersatz von Nitrit und Phosphat
- ▶ Ideal für Clean Label-Anwendungen
- ▶ Sichere Produktion bei herkömmlicher Injektion und Schüttung
- ▶ Verbesserte Ausbeute

ADVANTAGES

- ▶ Replacement of nitrite and phosphate
- ▶ Ideal for clean label applications
- ▶ Reliable processing with conventional injection and tumbling
- ▶ Improved yield



Speziell für unseren **TT Bastard 160** entwickelt – für hohe Produktionssicherheit und eine optimierte Ausbeute.
Specifically developed for our **TT Bastard 160** – ensuring high production reliability and optimized yield.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Nitritersatz für alle injizierten Produkte – für eine stabile Umrötung auch bei längerer Lagerung. Ermöglicht eine verkürzte und unkomplizierte Umrötephase.

Nitrite replacement for all injected products – ensures stable curing color even during extended storage. Enables a shortened and simplified curing process.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Nitritersatz für alle emulgierten Produkte – für eine stabile Umrötung auch bei längerer Lagerung. Ermöglicht eine verkürzte und unkomplizierte Umrötephase.

Nitrite replacement for all emulsified products – ensures stable curing color even during extended storage. Enables a shortened and simplified curing process.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Phosphatersatz für emulgierte und injizierte Produkte – geeignet für den Einsatz in frischen und gegarten Lebensmitteln. Sorgt für eine verbesserte Ausbeute bei Clean Label-Anwendungen.

Phosphate replacement for emulsified and injected products – suitable for use in fresh and cooked foods. Improves yield in clean label applications.



Unsere **SA-FE-Produkte** sorgen für mehr Sicherheit und Haltbarkeit: Sie reduzieren die Gesamtkeimzahl in gegarten und rohen Lebensmitteln, hemmen pathogene Keime und schützen zuverlässig vor Schimmel und Hefen – für eine Frischhaltung ganz ohne E-Nummern.

Our **SA-FE products** ensure greater safety and extended shelf life: they reduce the total microbial count in cooked and raw foods, inhibit pathogenic bacteria, and reliably protect against mold and yeast – for freshness retention without E-numbers.



SA-FE I

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
245.003	Gegarte Lebensmittel Cooked foods	25



SA-FE II

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
245.004	Rohe Lebensmittel Raw foods	25



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schutzkultur für gegarte Lebensmittel zur Reduktion der Gesamtkeimzahl sowie zur gezielten Hemmung pathogener Keime wie Listerien und Salmonellen.

Protective culture for cooked foods to reduce total microbial count and specifically inhibit pathogenic bacteria such as Listeria and Salmonella.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schutzkultur für rohe Lebensmittel zur Hemmung von Schimmel und Hefen.

Protective culture for raw foods to inhibit mold and yeast.

GEGARTE LEBENSMITTEL

- ▶ Reduziert die Gesamtkeimzahl
- ▶ Erhöht die Produktsicherheit
- ▶ Unterstützt Clean Label-Konzepte

ROHSCHINKEN

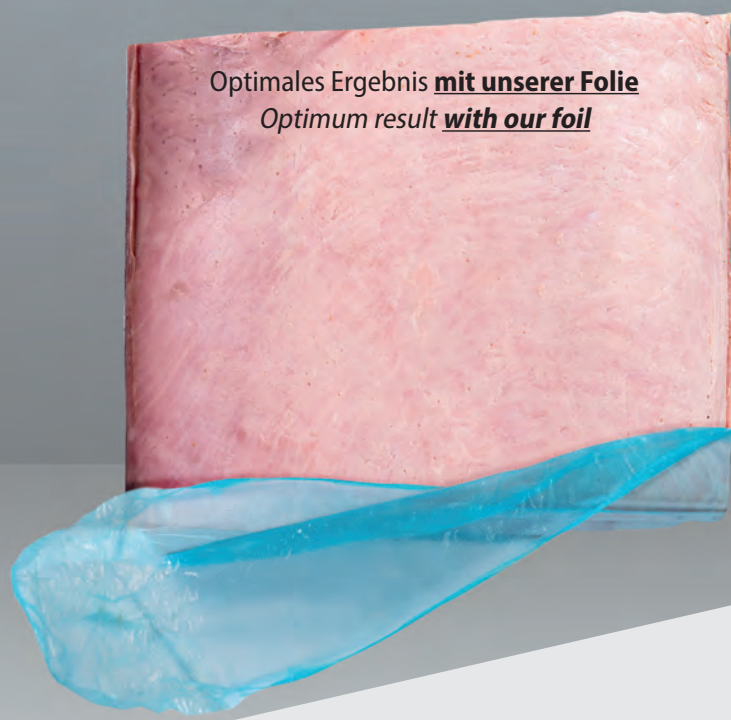
- ▶ Hemmt Schimmel- und Hefewachstum
- ▶ Verbessert die Produktstabilität
- ▶ Unterstützt natürliche Konservierungskonzepte

COOKED FOODS

- ▶ Reduces total microbial count
- ▶ Enhances product safety
- ▶ Supports clean label concepts

RAW HAM

- ▶ Inhibits mold and yeast growth
- ▶ Improves product stability
- ▶ Supports natural preservation concepts

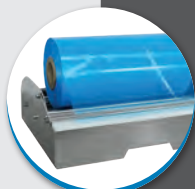


SCHINKENFOLIE

Für perfekt verarbeiteten Koch- und Rohschinken. Die **Schinkenfolie** passt sich exakt der Form und dem Schinken an und verfügt über eine sehr hohe Schrumpfeigenschaft für ein besseres Produktergebnis.

HAM FOIL

For perfectly processed cooked and raw ham. The **ham foil** adapts exactly to the shape of the ham and has a shrinking property for a better product result.



Folienabroller für Schinkenfolie

Film dispenser for ham foil

Bestell-Nr./Order-No. 244.994ro

Bestell-Nr. Order-No.	Gewicht kg Weight kg	Ø cm Ø	Breite mm Width mm	Länge m Length m
244.994k	19,5	24	500	2200
244.994	21	24	600	2200

KOCHSCHINKEN

- Optimale Verbindung von Fleisch und Schwarte
- Luft wird durch Pressen aus der Folie gedrückt: keine Luftlöcher
- Vakuumziehen entfällt

ROHSCHINKEN

- Bringt Wasser schneller an die Oberfläche
- Produkt kann atmen
- Schinken wird nicht sauer
- Sofortiger Flüssigkeitsverlust

COOKED HAM

- Connects optimally meat and rind
- Air is removed from the film by pressing: therefore no air bubbles
- No vacuum pulling is required

RAW HAM

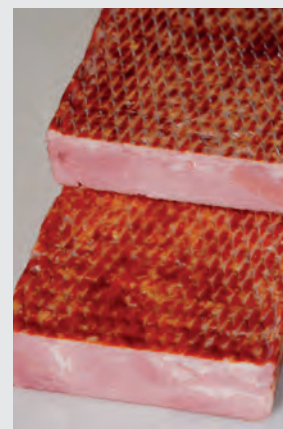
- Brings water to the surface faster
- Lets product breathe
- The ham retains its taste
- Immediate dehydration

SPEZIALPAPIER SPECIAL PAPER

Das hochfunktionelle **Spezialpapier** gewährleistet eine optimale Trocknung und Räucherung Ihrer Produkte und sorgt dank einer verbesserten Rezeptur für eine effiziente Feuchtigkeitsregulierung sowie höhere Ausbeuten.

Achtung: Vor Gebrauch wässern!

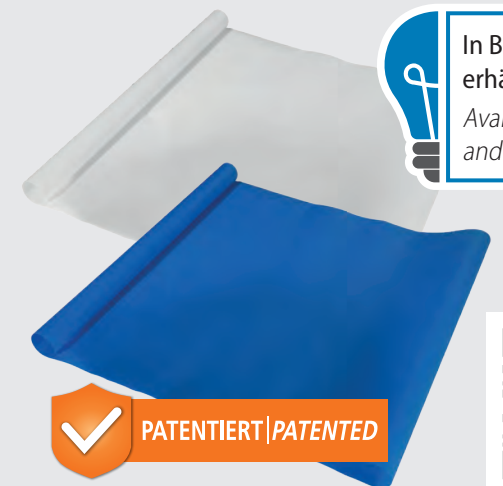
The high-performance **special paper** ensures optimal drying and smoking of your products. Thanks to its improved formulation, it provides efficient moisture control and contributes to higher yields. **Attention: Water before use!**



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

2-seitig silikoniert, hitzebeständig bis 220 °C. Zum Trocknen und Räuchern von Produkten in allen perforierten und räucherfähigen Eberhardt-Formen.

Siliconised both sides, heat resistant up to 220 °C. For drying and smoking products in all perforated and smokeable Eberhardt moulds.



In Blau und Weiß erhältlich!
Available in blue and white!



VORTEILE

- Reduziert das Austreten von Flüssigkeit
- Rauchdurchlässig
- Hitzebeständig bis 220 °C
- Leicht lösbar vom Produkt
- Schützt vor Kontamination
- Reduziert Koch- und Kühlverlust

ADVANTAGES

- Reduces the leakage of liquid
- Smoke permeable
- Heat resistant up to 220 °C/ 428 °F
- Easily detachable from the product
- Protects against contamination
- Reduces losses during boiling and cooling

Bestell-Nr. Order-No.	Inhalt pro Karton Content per package	Abmessungen mm Dimensions mm	Farbe Colour
244.996k	500 Blatt 500 sheet	400 x 1.200	weiß white
244.996	500 Blatt 500 sheet	500 x 1.200	weiß white
244.996-blau	500 Blatt 500 sheet	500 x 1.200	blau blue
244.997g	500 Blatt 500 sheet	600 x 1.200	weiß white
244.997g-blau	500 Blatt 500 sheet	600 x 1.200	blau blue
244.996a	500 Blatt 500 sheet	650 x 1.200	weiß white
244.996e	250 Blatt 250 sheet	750 x 750	weiß white
244.996g	250 Blatt 250 sheet	750 x 1.200	weiß white
244.996c	250 Blatt 250 sheet	900 x 750	weiß white
244.996b	250 Blatt 250 sheet	1.000 x 1.200	weiß white

WIR FORMEN PERFEKTION

Wir sind der festen Überzeugung: Fleisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Deswegen ist es unsere Pflicht, unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** so zu entwickeln, dass Rohstoffe optimal ausgenutzt werden – ohne dabei Geschmack und Qualität aus den Augen zu verlieren. An dieser Herausforderung arbeiten unsere Ingenieure jeden Tag. Durch die Kombination aus langjähriger Erfahrung und dem Willen zur Perfektion können wir das tun, was wir am besten können: Fleisch innovativ in Form bringen.

WE SHAPE PERFECTION

*Our conviction stand firm: Meat is a valuable foodstuff. That is why it is our duty to develop our **FOOD PRESS SYSTEMS®** in such a way that raw materials are best utilised – without losing sight of taste and quality. Our engineers face this challenge every day. The combination of many years of experience and the strive for perfection lets us to do what we do best: Bringing meat into shape in an innovative way.*

DAVON PROFITIEREN SIE

- ▶ 40 Jahre Erfahrung
- ▶ Patentierte Presssysteme
- ▶ Eigene Fleischtechnologien und Produktentwickler
- ▶ Schnelligkeit und Präzision in der Auftragsabwicklung
- ▶ Entwicklung und Bereitstellung von Rezepturen
- ▶ Entwicklungs- und Produktionsarten

YOUR PROFIT FROM THIS

- ▶ 40 years of experience
- ▶ Patented press systems
- ▶ In-house meat technologists and product developers
- ▶ Speed and precision in order processing
- ▶ Development and provision of recipes
- ▶ Development and production methods



PRODUKTVARIATIONEN
PRODUCT VARIATIONS

3

Streckgitter
Expanded mesh



TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Bäuche, Bacon usw.
Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem
Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for belly, bacon etc.
For drying, smoking and boiling in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.552 L	Air Mech.	36	7,6	273	160 x 45 x 960	3
111.552 M	Air Mech.	36	6,4	230	160 x 45 x 800	3
111.552 S	Air Mech.	36	4,7	169	160 x 45 x 500	3
111.237 L	Air Mech.	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.237 M	Air Mech.	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.237 S	Air Mech.	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.237.1 L	Air Mech.	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.237.1 M	Air Mech.	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.237.1 S	Air Mech.	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.474 L	Air Mech.	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.474 M	Air Mech.	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.474 S	Air Mech.	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.237.2 L	Air Mech.	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.237.2 M	Air Mech.	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.237.2 S	Air Mech.	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.237.3 L	Air Mech.	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.237.3 M	Air Mech.	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.237.3 S	Air Mech.	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.551*	Air Mech.	14	7,0	100	200 x 45 x 700	2
111.553**	Air Mech.	36	9,6/12,5	345/450	260 x 35/45 x 960	3

*Pressengröße: 670 x 780 x 1410 mm | Press size: 670 x 780 x 1410 mm
**Pressengröße: 1100 x 1030 x 1980 mm | Press size: 1100 x 1030 x 1980 mm
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BACON - DER BESTE
BACON - SIMPLY THE BEST

3
Streckgitter
Expanded mesh



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Bacon zum Trocknen und Räuchern in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for bacon for drying and smoking in a single operation.



BACON IM NEUEN DESIGN
BACON IN A NEW DESIGN



3
Streckgitter
Expanded mesh

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Bauchformen zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang. Oberflächendesign Diamant.

Belly moulds – for drying, smoking or boiling in a single operation. Diamond surface design.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelpunkten
Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.267.4 L	Air Mech.	42	5,9	250	160 x 35 x 960	3
111.267.4 M	Air Mech.	42	4,9	206	160 x 35 x 800	3
111.267.4 S	Air Mech.	42	3,7	155	160 x 35 x 500	3
111.267 L	Air Mech.	42	7,0	300	180 x 35 x 960	3
111.267 M	Air Mech.	42	5,9	248	180 x 35 x 800	3
111.267 S	Air Mech.	42	3,6	151	180 x 35 x 500	3
111.267.1 L	Air Mech.	42	7,4	311	200 x 35 x 960	3
111.267.1 M	Air Mech.	42	6,2	260	200 x 35 x 800	3
111.267.1 S	Air Mech.	42	3,8	160	200 x 35 x 500	3
111.267.5 L	Air Mech.	42	7,8	328	210 x 35 x 960	3
111.267.5 M	Air Mech.	42	6,5	273	210 x 35 x 800	3
111.267.5 S	Air Mech.	42	4,0	168	210 x 35 x 500	3
111.267.6 L	Air Mech.	42	8,5	357	230 x 35 x 960	3
111.267.6 M	Air Mech.	42	7,0	294	230 x 35 x 800	3
111.267.6 S	Air Mech.	42	5,3	222	230 x 35 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.475.3 L	Air Mech.	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.475.3 M	Air Mech.	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.475.3 S	Air Mech.	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.475.4 L	Air Mech.	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.475.4 M	Air Mech.	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.475.4 S	Air Mech.	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.475.1 L	Air Mech.	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.475.1 M	Air Mech.	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.475.1 S	Air Mech.	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.475.5 L	Air Mech.	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.475.5 M	Air Mech.	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.475.5 S	Air Mech.	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.475.2 L	Air Mech.	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.475.2 M	Air Mech.	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.475.2 S	Air Mech.	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelpunkten
Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products

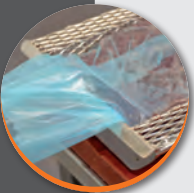
GERÄUCHERT ODER LUFTGETROCKNET
SMOKED OR AIR-DRIED

3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.267.7 L	Air Mech.	39	5,9 /4,6	230/296	160 x 35/45 x 960	3
111.267.7 M	Air Mech.	39	4,9/6,4	191/250	160 x 35/45 x 800	3
111.267.7 S	Air Mech.	39	3,7/4,7	144/183	160 x 35/45 x 500	3
111.267.2 L	Air Mech.	39	6,5/8,5	261/330	180 x 35/45 x 960	3
111.267.2 M	Air Mech.	39	5,6/7,0	218/273	180 x 35/45 x 800	3
111.267.2 S	Air Mech.	39	3,5/4,4	137/172	180 x 35/45 x 500	3
111.267.3 L	Air Mech.	39	7,4/9,5	289/370	200 x 35/45 x 960	3
111.267.3 M	Air Mech.	39	6,2/7,9	242/308	200 x 35/45 x 800	3
111.267.3 S	Air Mech.	39	3,9/5,0	152/195	200 x 35/45 x 500	3
111.267.8 L	Air Mech.	39	7,7/10,0	300/390	210 x 35/45 x 960	3
111.267.8 M	Air Mech.	39	4,4/8,3	249/324	210 x 35/45 x 800	3
111.267.8 S	Air Mech.	39	4,8/6,2	187/240	210 x 35/45 x 500	3
111.267.9 L	Air Mech.	39	8,5/11,0	331/429	230 x 35/45 x 960	3
111.267.9 M	Air Mech.	39	7,0/9,0	273/351	230 x 35/45 x 800	3
111.267.9 S	Air Mech.	39	5,3/6,9	207/269	230 x 35/45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Bäuche, kalt/heiß
geräuchert oder luftgetrocknet.
Moulds made of expanded mesh for bellies, cold/hot
smoked or air-dried.

BACON WIE GESCHNÜRT
BACON AS LACED



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.578 L	Air Mech.	48	8,0	384	130 x 70 x 960	4
111.578 M	Air Mech.	48	6,7	320	130 x 70 x 800	4
111.578 S	Air Mech.	48	5,0	240	130 x 70 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen mit Netzoptik zum Trocknen, Räuchern
und Kochen in einem Arbeitsgang.
Moulds with mesh optics for drying, smoking and
boiling in a single operation.

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products

RUNDE KANTE
ROUND EDGE

5

Gestanzte
Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1

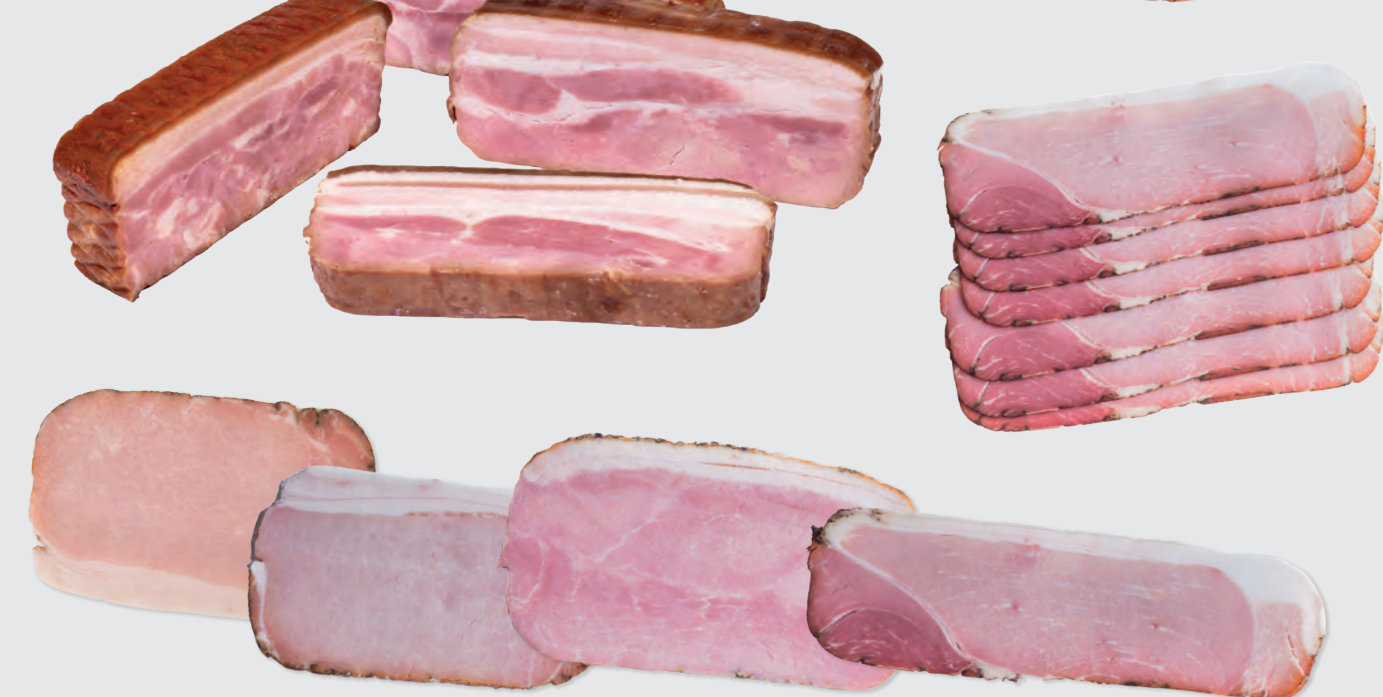
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Form in geschlossener Blechausführung oder ge-
stanzte mit Rundkanten zum Trocknen, Räuchern
oder Kochen in einem Arbeitsgang

Moulds with closed sheet metal design or punched
with round edges for drying, smoking or boiling in a
single operation.

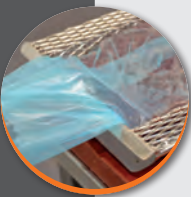


Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.227 L	Air Mech.	52	7,0	364	110 x 60 x 960	4
111.227 M	Air Mech.	52	6,0	312	110 x 60 x 800	4
111.227 S	Air Mech.	52	4,5	234	110 x 60 x 600	4
111.228 L	Air Mech.	36	10,0	360	150 x 70 x 960	3
111.228 M	Air Mech.	36	8,0	288	150 x 70 x 800	3
111.228 S	Air Mech.	36	6,0	216	150 x 70 x 600	3
111.237.7 L	Air Mech.	39	10,0	390	160 x 60 x 960	3
111.237.7 M	Air Mech.	39	8,0	312	160 x 60 x 800	3
111.237.7 S	Air Mech.	39	6,0	234	160 x 60 x 600	3
111.228.1 L	Air Mech.	33	12,0	396	160 x 80 x 960	3
111.228.1 M	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 800	3
111.228.1 S	Air Mech.	33	7,8	258	160 x 80 x 600	3
111.237.8 L	Air Mech.	39	11,0	429	180 x 60 x 960	3
111.237.8 M	Air Mech.	39	9,0	351	180 x 60 x 800	3
111.237.8 S	Air Mech.	39	7,0	273	180 x 60 x 600	3
111.228.2 L	Air Mech.	36	13,5	486	180 x 70 x 960	3
111.228.2 M	Air Mech.	36	11,0	396	180 x 70 x 800	3
111.228.2 S	Air Mech.	36	8,6	306	180 x 70 x 600	3
111.237.9 L	Air Mech.	39	12,5	487	200 x 60 x 960	3
111.237.9 M	Air Mech.	39	10,5	410	200 x 60 x 800	3
111.237.9 S	Air Mech.	39	7,8	305	200 x 60 x 600	3
111.228.3 L	Air Mech.	36	15,0	540	200 x 70 x 960	3
111.228.3 M	Air Mech.	36	12,5	450	200 x 70 x 800	3
111.228.3 S	Air Mech.	36	9,5	342	200 x 70 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

XXL-BACON - DIE PERFEKTE BBQ-SCHEIBE
XXL BACON - THE PERFECT BBQ SLICE

3
Streckgitter
Expanded mesh

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996c - 900 x 750 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.554*	Air Mech.	24	4,7/9,5	113/228	260 x 30/60 x 550	2
111.555*	Air Mech.	24	5,0/10,0	125/240	280 x 30/60 x 550	2
111.485**	Air Mech.	24	5,5/10,5	132/252	320 x 30/60 x 550	2

*Pressengröße: 800 x 800 x 1980 mm | Press size: 800 x 800 x 1980 mm
**Pressengröße: 800 x 900 x 1980 mm | Press size: 800 x 900 x 1980 mm

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für XXL Bacon zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of expanded mesh for XXL Bacon – for drying, smoking and boiling in one operation.



SAFTIGE BÄUCHE
JUICY BELLIES



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.237.4 L	Air Mech.	45	8,7	390	180 x 45 x 960	3
111.237.4 M	Air Mech.	45	7,3	330	180 x 45 x 800	3
111.237.4 S	Air Mech.	45	4,5	203	180 x 45 x 600	3
111.237.6 L	Air Mech.	45	9,5	428	200 x 45 x 960	3
111.237.6 M	Air Mech.	45	7,9	356	200 x 45 x 800	3
111.237.6 S	Air Mech.	45	5,0	225	200 x 45 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in geschlossener Blechausführung für Bäuche zum Kochen.

Moulds with closed sheet metal design for boiling bellies.



BACON UND MEHR
BACON AND MORE



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.272 L	Air Mech.	30	12,3	369	180 x 65 x 960	3
111.272 M	Air Mech.	30	10,0	300	180 x 65 x 800	3
111.272 S	Air Mech.	30	7,7	231	180 x 65 x 600	3
111.235 L	Air Mech.	27	15,2	410	180 x 80 x 960	3
111.235 M	Air Mech.	27	12,7	342	180 x 80 x 800	3
111.235 S	Air Mech.	27	9,5	256	180 x 80 x 600	3
111.235.4 L	Air Mech.	30	12,0	360	190 x 60 x 960	3
111.235.4 M	Air Mech.	30	10,0	300	190 x 60 x 800	3
111.235.4 S	Air Mech.	30	7,5	225	190 x 60 x 600	3
111.235.3 L	Air Mech.	27	16,0	430	190 x 80 x 960	3
111.235.3 M	Air Mech.	27	13,5	365	190 x 80 x 800	3
111.235.3 S	Air Mech.	27	10,0	270	190 x 80 x 600	3
111.272.1 L	Air Mech.	30	13,7	411	200 x 65 x 960	3
111.272.1 M	Air Mech.	30	11,5	345	200 x 65 x 800	3
111.272.1 S	Air Mech.	30	8,6	258	200 x 65 x 600	3
111.235.1 L	Air Mech.	27	17,0	459	200 x 80 x 960	3
111.235.1 M	Air Mech.	27	14,0	378	200 x 80 x 800	3
111.235.1 S	Air Mech.	27	10,5	285	200 x 80 x 600	3
111.235.2 L	Air Mech.	24	24,5	588	210 x 110 x 960	3
111.235.2 M	Air Mech.	24	20,0	480	210 x 110 x 800	3
111.235.2 S	Air Mech.	24	12,7	305	210 x 110 x 600	3
111.584 L	Air Mech.	33	13,5	450	230 x 55 x 960	3
111.584 M	Air Mech.	33	11,0	363	230 x 55 x 800	3
111.584 S	Air Mech.	33	8,5	280	230 x 55 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Doppelbäuche, Schinkenprodukte oder Rohschinken zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of wire mesh for “double bellies”, ham products or raw ham – for drying, smoking and boiling in one operation.



3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

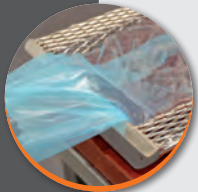
SCHINKENSTANGEN ZUM SLICEN HAM LOGS FOR SLICING

3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm



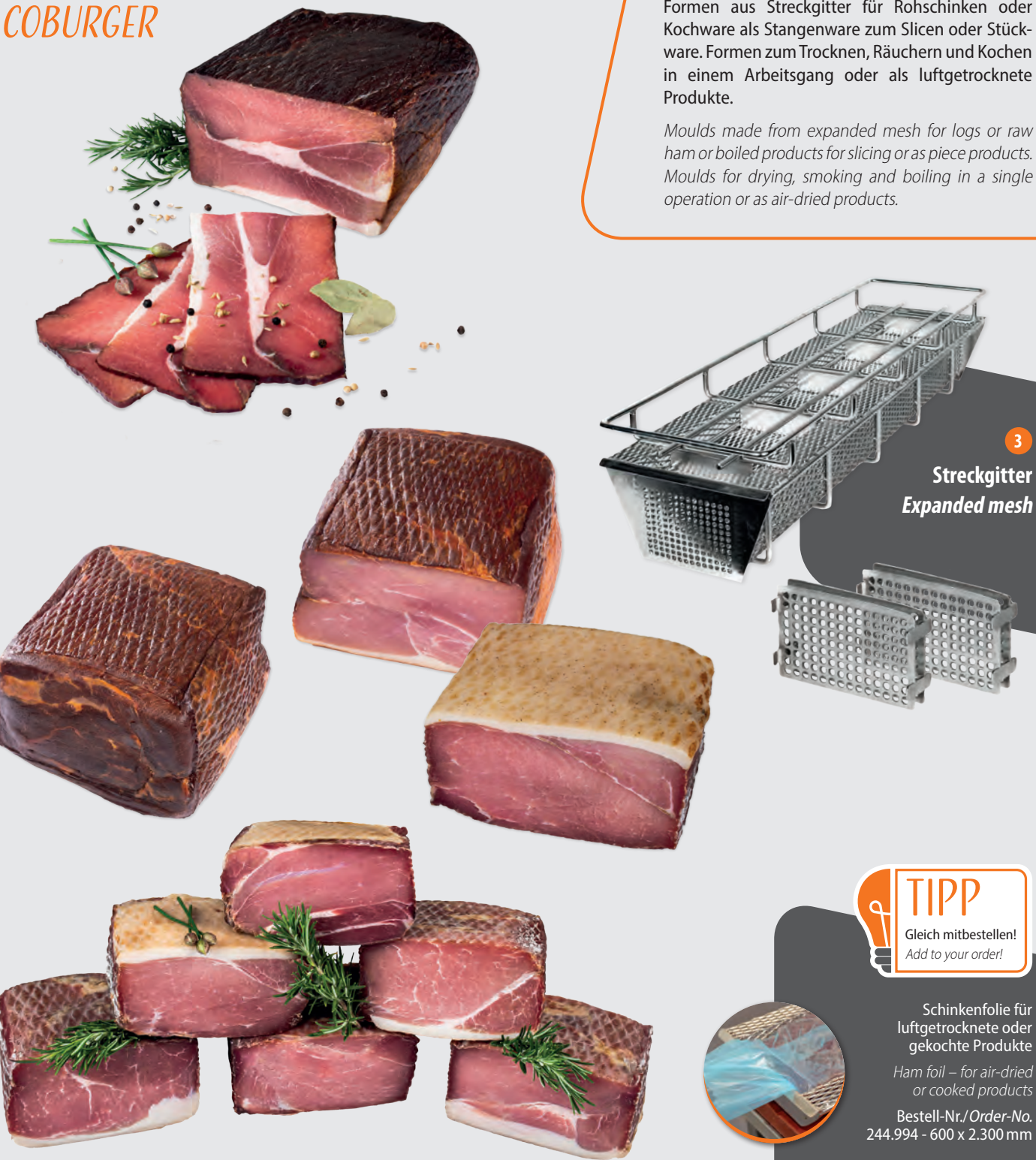
Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochwaren als Stangenwaren. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang oder als luftgetrocknete Ware.
Moulds made from expanded mesh for logs of raw ham or boiled products. Moulds for drying, smoking and boiling in a single operation or as air-dried products.



COBURGER COBURGER



3
Streckgitter
Expanded mesh

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochware als Stangenware zum Slicen oder Stückware. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang oder als luftgetrocknete Produkte.
Moulds made from expanded mesh for logs or raw ham or boiled products for slicing or as piece products. Moulds for drying, smoking and boiling in a single operation or as air-dried products.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.239.1 L	Air Mech.	40	8,8	352	140 x 60 x 960	4
111.239.1 M	Air Mech.	40	7,4	296	140 x 60 x 800	4
111.239.1 S	Air Mech.	40	5,5	220	140 x 60 x 600	4
111.239 L	Air Mech.	36	13,0	468	140 x 80 x 960	4
111.239 M	Air Mech.	36	10,8	389	140 x 80 x 800	4
111.239 S	Air Mech.	36	8,0	288	140 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produkt Anzahl Product quantity	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.274.2 L	Air Mech.	21	84/21	380	160 x 110 x 220/960	3
111.274.2 M	Air Mech.	21	63/21	315	160 x 110 x 240/800	3
111.274.2 S	Air Mech.	21	21	231	160 x 110 x 600	3
111.274.1 L	Air Mech.	18	72/18	450	170 x 135 x 220/960	3
111.274.1 M	Air Mech.	18	54/18	378	170 x 135 x 240/800	3
111.274.1 S	Air Mech.	18	18	281	170 x 135 x 600	3
111.274 L	Air Mech.	18	72/18	425	180 x 120 x 220/960	3
111.274 M	Air Mech.	18	54/18	317	180 x 120 x 240/800	3
111.274 S	Air Mech.	18	18	238	180 x 120 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

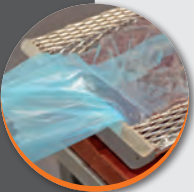
FEINE ROHSCHINKENSCHNITTEN
FINE SLICES OF RAW HAM

3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm



Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



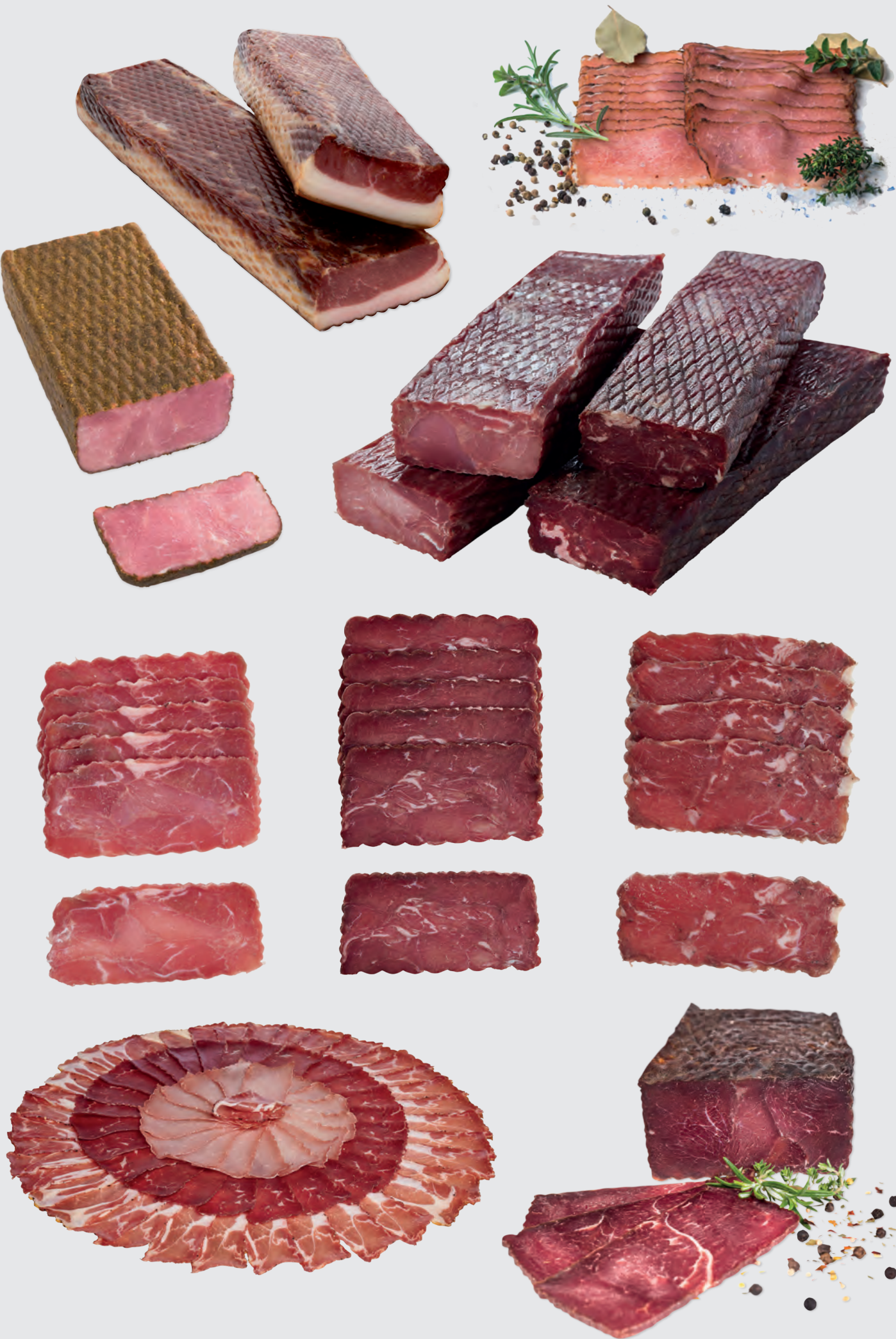
Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Rohwaren zum Trock-
nen, Räuchern oder Lufttrocknen. Für Stangenware
zum Slicen.

Moulds made from expanded mesh for raw products
for drying, smoking or air-drying. For log products for
slicing.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.240.1 L	Air Mech.	36	6,5	234	100 x 60 x 960	4
111.240.1 M	Air Mech.	36	5,4	195	100 x 60 x 800	4
111.240.1 S	Air Mech.	36	4,1	148	100 x 60 x 600	4
111.240 L	Air Mech.	44	4,8	215	110 x 40 x 960	4
111.240 M	Air Mech.	44	4,0	176	110 x 40 x 800	4
111.240 S	Air Mech.	44	3,0	132	110 x 40 x 600	4
111.240.2 L	Air Mech.	36	7,5	270	115 x 60 x 960	4
111.240.2 M	Air Mech.	36	6,3	227	115 x 60 x 800	4
111.240.2 S	Air Mech.	36	4,7	170	115 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

ROHSCHINKEN-SPEZIALITÄTEN

RAW HAM SPECIALITIES

3

Streckgitter
Expanded mesh



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Rohschinken zum Trocknen und Räuchern oder Lufttrocknen.

Moulds made from expanded mesh for raw products for drying, smoking or air-drying.



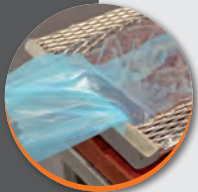
TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm



Spezialpapier für geräucherte Produkte

Special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm



Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelpunkten

Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Stück Pieces	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.273.2 L	Air Mech.	27	81/27	364	160 x 80 x 320/960	3
111.273.2 M	Air Mech.	27	54/27	305	160 x 80 x 380/800	3
111.273.2 S	Air Mech.	27	54/27	230	160 x 80 x 280/600	3
111.273.1 L	Air Mech.	27	81/27	359	180 x 70 x 320/960	3
111.273.1 M	Air Mech.	27	54/27	270	180 x 70 x 380/800	3
111.273.1 S	Air Mech.	27	54/27	225	180 x 70 x 280/600	3
111.273 L	Air Mech.	27	81/27	394	230 x 60 x 320/960	3
111.273 M	Air Mech.	27	54/17	270	230 x 60 x 380/800	3
111.273 S	Air Mech.	27	54/27	246	230 x 60 x 280/600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PUTENHAUTOPTIK

TURKEY SKIN SURFACE



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.602 L	Air Mech.	36	9,0	325	110 x 95 x 960	4
111.602 M	Air Mech.	36	7,5	270	110 x 95 x 800	4
111.602 S	Air Mech.	36	5,6	205	110 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

NETZ STYLE

NET STYLE



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.599 L	Air Mech.	36	9,0	325	110 x 95 x 960	4
111.599 M	Air Mech.	36	7,5	270	110 x 95 x 800	4
111.599 S	Air Mech.	36	5,6	205	110 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

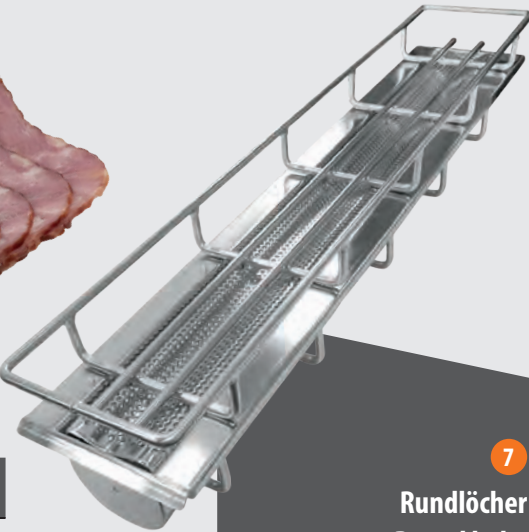
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in Noppenstruktur für Putenprodukte zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with a dimpled structure for turkey products for drying, smoking or boiling in a single operation.

7

Rundlöcher
Round holes



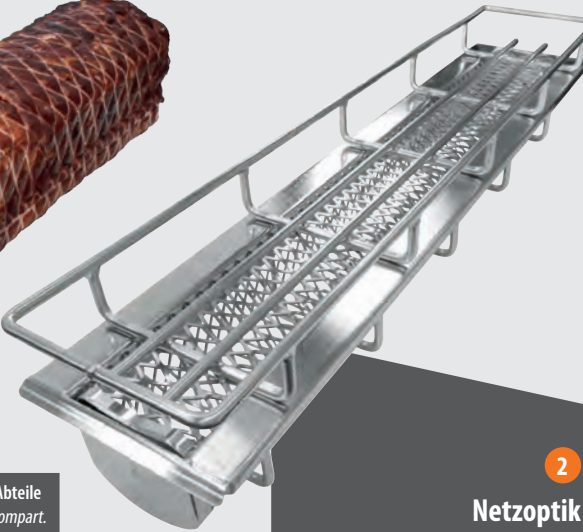
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in Netzstruktur zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang. Oberflächen-design Diamant.

Moulds in a net structure for drying, smoking or boiling in a single operation. Diamond surface design.

2

Netzoptik
Mesh optics



UNSER KLASSIKER „SHOULDERBACON“
OUR CLASSIC „SHOULDER BACON“

3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Bond Series: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen aus Streckgitter für Schinken und Baconprodukte, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Deckel rund.
Moulds made of expanded mesh, for ham and bacon products – for drying, smoking and boiling in one operation. Round lid.

NATUROPTIK-DESIGN
NATURAL-OPTICS-DESIGN

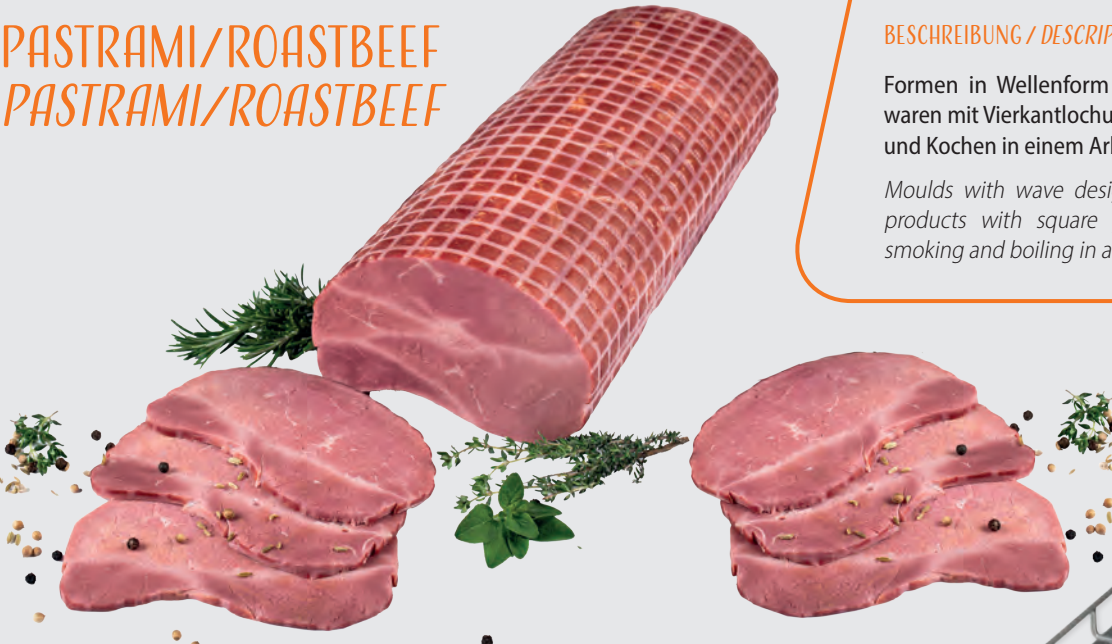
TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm



5
Gestanzte Ausführung
Punched design

PASTRAMI/ROASTBEEF
PASTRAMI/ROASTBEEF



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen in Wellenform für Roastbeef oder Kochwaren mit Vierkantlochung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.
Moulds with wave design for roast beef or boiled products with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single operation.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.270.1 L	Air Mech.	33	9,5	313	160 x 60/40 x 960	3
111.270.1 M	Air Mech.	33	7,9	260	160 x 60/40 x 800	3
111.270.1 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 60/40 x 600	3
111.270.2 L	Air Mech.	33	10,7	353	180 x 60/40 x 960	3
111.270.2 M	Air Mech.	33	8,9	294	180 x 60/40 x 800	3
111.270.2 S	Air Mech.	33	6,7	221	180 x 60/40 x 600	3
111.270.3 L	Air Mech.	27	16,0	432	180 x 90/70 x 960	3
111.270.3 M	Air Mech.	27	13,3	359	180 x 90/70 x 800	3
111.270.3 S	Air Mech.	27	10,0	270	180 x 90/70 x 600	3

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.270.1 L	Air Mech.	33	9,5	313	160 x 60/40 x 960	3
111.270.1 M	Air Mech.	33	7,9	260	160 x 60/40 x 800	3
111.270.1 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 60/40 x 600	3
111.270.2 L	Air Mech.	33	10,7	353	180 x 60/40 x 960	3
111.270.2 M	Air Mech.	33	8,9	294	180 x 60/40 x 800	3
111.270.2 S	Air Mech.	33	6,7	221	180 x 60/40 x 600	3
111.270.3 L	Air Mech.	27	16,0	432	180 x 90/70 x 960	3
111.270.3 M	Air Mech.	27	13,3	359	180 x 90/70 x 800	3
111.270.3 S	Air Mech.	27	10,0	270	180 x 90/70 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



5
Gestanzte Ausführung
Punched design

XXL BACON - MIDDLE BACON

XXL BACON - MIDDLE BACON

3
Streckgitter
Expanded mesh

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996b - 1.000 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.558 L	Air Mech.	20	20,0	400	380 x 85/35 x 960	2
111.558M	Air Mech.	20	16,5	330	380 x 85/35 x 800	2
111.558 S	Air Mech.	20	12,5	250	380 x 85/35 x 600	2
111.268.5 L	Air Mech.	18	26,4	475	380 x 90/50 x 960	2
111.268.5 M	Air Mech.	18	21,7	391	380 x 90/50 x 800	2
111.268.5 S	Air Mech.	18	16,3	293	380 x 90/50 x 600	2

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter oder gestanzte für Middle Bacon, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh or punched for middle bacon, for drying, smoking and boiling in a single operation.

BACK BACON

BACK BACON

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Back Bacon, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Deckel mit Welle.

Moulds made from expanded mesh for back bacon for drying, smoking and boiling in a single operation. Lid with waves.



3
Streckgitter
Expanded mesh

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.1 L	Air Mech.	33	8,7	287	160 x 60/40 x 960	3
111.268.1 M	Air Mech.	33	7,3	241	160 x 60/40 x 800	3
111.268.1 S	Air Mech.	33	5,5	182	160 x 60/40 x 600	3
111.268.2 L	Air Mech.	33	9,7	320	180 x 60/40 x 960	3
111.268.2 M	Air Mech.	33	8,0	264	180 x 60/40 x 800	3
111.268.2 S	Air Mech.	33	6,0	198	180 x 60/40 x 600	3
111.268.3 L	Air Mech.	27	15,0	405	180 x 90/60 x 960	3
111.268.3 M	Air Mech.	27	12,5	338	180 x 90/60 x 800	3
111.268.3 S	Air Mech.	27	9,4	254	180 x 90/60 x 600	3
111.556 L	Air Mech.	33	11,5	380	220 x 60/40 x 960	3
111.556 M	Air Mech.	33	9,6	317	220 x 60/40 x 800	3
111.556 S	Air Mech.	33	7,0	231	220 x 60/40 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

✓ PATENTIERT | PATENTED
Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products

EYE BACON
EYE BACON

5

Gestanzte
Ausführung
Punched design

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen mit Vierkantstanzung zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with square punched holes for drying,
smoking and boiling in a single operation.

KOTELETTSCHLEIBEN
CUTLET SLICES

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Kotelettform in geschlossener Blechausführung
oder gestanzt für Gewürzfolien. Zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Cutlet mould in closed sheet metal version or
punched for spice foils. For drying, smoking and
boiling in a single operation.

5

Gestanzte
Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1

Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Bond Series: Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch-,
Fisch- und Rohpökel-
produkten
Bond Series: Special
preparation for bonding meat,
fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.4 L	Air Mech.	33	9,7	320	160 x 80 x 960	3
111.268.4 M	Air Mech.	33	8,0	264	160 x 80 x 800	3
111.268.4 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3
111.268.6 L	Air Mech.	33	10,5	347	180 x 80 x 960	3
111.268.6 M	Air Mech.	33	8,8	290	180 x 80 x 800	3
111.268.6 S	Air Mech.	33	6,5	215	180 x 80 x 600	3
111.268.7 L	Air Mech.	33	11,5	380	200 x 80 x 960	3
111.268.7 M	Air Mech.	33	9,6	317	200 x 80 x 800	3
111.268.7 S	Air Mech.	33	7,2	238	200 x 80 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

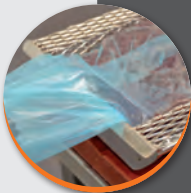
Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.493 L	Air Mech.	44	6,5	286	100 x 80 x 960	4
111.493 M	Air Mech.	44	5,5	242	100 x 80 x 800	4
111.493 S	Air Mech.	44	4,0	180	100 x 80 x 600	4
111.260.8 L	Air Mech.	40	9,5	380	130 x 100 x 960	4
111.260.8 M	Air Mech.	40	8,0	320	130 x 100 x 800	4
111.260.8 S	Air Mech.	40	6,0	240	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm



Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm

SCHINKEN, KÄSE UND SALAMI IM BLOCK
HAM, CHEESE AND SALAMI IN A BLOCK

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

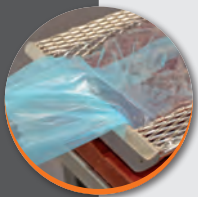
Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

TOASTSCHINKEN-FORMEN FÜR SLICERWARE QUADRATISCH.
WAHLWEISE MIT TRENNERN FÜR EINZELSTÜCKE. DECKEL
OBERTEIL NACH UNTEN GEKANTET.

Toast ham moulds for sliced products in square shape.
Optionally with separators for individual pieces. Upper
part of lid edged downwards.



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.467 L	Air Mech.	60	6,0	360	75 x 75 x 960	5
111.467 M	Air Mech.	60	5,0	300	75 x 75 x 800	5
111.467 S	Air Mech.	60	3,8	228	75 x 75 x 600	5
111.468 L	Air Mech.	55	7,6	418	85 x 85 x 960	5
111.468 M	Air Mech.	55	6,3	347	85 x 85 x 800	5
111.468 S	Air Mech.	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
111.482 L	Air Mech.	65	6,2	403	90 x 65 x 960	5
111.482 M	Air Mech.	65	5,2	338	90 x 65 x 800	5
111.482 S	Air Mech.	65	3,9	254	90 x 65 x 600	5
111.483 L	Air Mech.	50	9,5	475	95 x 95 x 960	5
111.483 M	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 800	5
111.483 S	Air Mech.	50	6,0	300	95 x 95 x 600	5
111.480 L	Air Mech.	50	11,0	550	100 x 100 x 960	5
111.480 M	Air Mech.	50	9,0	450	100 x 100 x 800	5
111.480 S	Air Mech.	50	7,0	350	100 x 100 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.233 L	Air Mech.	40	11,0	440	100 x 100 x 960	4
111.233 M	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 800	4
111.233 S	Air Mech.	40	7,0	280	100 x 100 x 600	4
111.481 L	Air Mech.	36	13,0	468	110 x 110 x 960	4
111.481 M	Air Mech.	36	11,0	396	110 x 110 x 800	4
111.481 S	Air Mech.	36	8,0	288	110 x 110 x 600	4
111.259 L	Air Mech.	52	6,5	338	100 x 60 x 960	4
111.259 M	Air Mech.	52	5,5	286	100 x 60 x 800	4
111.259 S	Air Mech.	52	4,0	208	100 x 60 x 600	4
111.257.1 L	Air Mech.	44	8,0	352	110 x 70 x 960	4
111.257.1 M	Air Mech.	44	6,5	286	110 x 70 x 800	4
111.257.1 S	Air Mech.	44	5,0	220	110 x 70 x 600	4
111.257 L	Air Mech.	40	12,0	480	140 x 80 x 960	4
111.257 M	Air Mech.	40	10,0	400	140 x 80 x 800	4
111.257 S	Air Mech.	40	7,5	300	140 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

VERARBEITUNGSSCHINKEN
HAM FOR FURTHER PROCESS

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Schinkenformen in geschlossener Blechausführung
für Slicerwaren oder wahlweise mit Trenner für
Einzelstücke.
Ham moulds in closed sheet metal design for sliced
products, or optionally with separator for individual
pieces.

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

ROASTBEEF VOM FEINSTEN
ROASTBEEF AT ITS FINEST

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen für Roastbeef mit Trenner für Einzelstücke
zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem
Arbeitsgang.
Moulds for Roastbeef with separator for individual
pieces – for drying, smoking and boiling in one operation.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.569 L	Air Mech.	44	190 - 250	110 x 60 x 960	4
111.569 M	Air Mech.	44	160 - 210	110 x 60 x 800	4
111.569 S	Air Mech.	44	120 - 160	110 x 60 x 600	4
111.570 L	Air Mech.	44	230 - 260	130 x 60 x 960	4
111.570 M	Air Mech.	44	190 - 220	130 x 60 x 800	4
111.570 S	Air Mech.	44	145 - 170	130 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

EINGEWICKELT
WRAPPED

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.588 L	Air Mech.	32	10,5	336	100 x 100 x 960	4
111.588 M	Air Mech.	32	8,8	282	100 x 100 x 800	4
111.588 S	Air Mech.	32	6,6	211	100 x 100 x 600	4
111.239.2 L	Air Mech.	28	15,0	420	120 x 120 x 960	4
111.239.2 M	Air Mech.	28	12,5	350	120 x 120 x 800	4
111.239.2 S	Air Mech.	28	9,5	266	120 x 120 x 600	4
111.239.3 L	Air Mech.	28	17,8	498	140 x 120 x 960	4
111.239.3 M	Air Mech.	28	14,8	414	140 x 120 x 800	4
111.239.3 S	Air Mech.	28	11,0	308	140 x 120 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen aus Streckgitter für Kochschinken oder
Bäuche für Berner Würste XL. Formen zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.
Moulds made from expanded mesh for boiled ham
or bellies for "Berner" sausages XL. Moulds for drying,
smoking and boiling in a single operation.

3
Streckgitter
Expanded mesh

KOCHSCHINKEN FÜR GENIESSER
COOKED HAM FOR GOURMETS

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

2
Netzoptik
Mesh optics

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung.
Form oval. Oberfläche flach.

Cooked ham mould in closed sheet metal design.
Oval shape. Flat surface.

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.550 L	Air Mech.	24	15,5	372	160 x 120 x 960	3
111.550 M	Air Mech.	24	12,9	310	160 x 120 x 800	3
111.550 S	Air Mech.	24	9,7	232	160 x 120 x 600	3
111.586 L	Air Mech.	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
111.586 M	Air Mech.	30	11,5	345	170 x 90 x 800	3
111.586 S	Air Mech.	30	8,5	255	170 x 90 x 600	3
111.487 L	Air Mech.	24	18,5	444	170 x 130 x 960	3
111.487 M	Air Mech.	24	15,5	372	170 x 130 x 800	3
111.487 S	Air Mech.	24	11,5	276	170 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KOCHSCHINKEN OVAL
BOILED HAM OVAL

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

2
Netzoptik
Mesh optics

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Kochschinkenform oval in geschlossener Blechausführung. Wahlweise mit Trennblechen für Einzelstücke. Oberfläche leicht rund.

Boiled ham mould oval in closed sheet metal design. Optionally with separating plates for individual pieces. Surface slightly rounded.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.381 L	Air Mech.	30	11,0	330	150 x 100 x 960	3
111.381 M	Air Mech.	30	9,0	270	150 x 100 x 800	3
111.381 S	Air Mech.	30	7,0	210	150 x 100 x 600	3
111.382 L	Air Mech.	30	12,5	375	170 x 100 x 960	3
111.382 M	Air Mech.	30	10,5	315	170 x 100 x 800	3
111.382 S	Air Mech.	30	8,0	240	170 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FARMERSCHINKEN XXL
XXL FARMER HAM



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.242.3 L	Air Mech.	27	18,0	490	155 x 100 x 960	3
111.242.3 M	Air Mech.	27	15,0	405	155 x 100 x 800	3
111.242.3 S	Air Mech.	27	11,0	300	155 x 100 x 600	3
111.242.4 L	Air Mech.	27	20,0	540	170 x 100 x 960	3
111.242.4 M	Air Mech.	27	16,5	445	170 x 100 x 800	3
111.242.4 S	Air Mech.	27	12,0	324	170 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Farmerschinken als Stangenware zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

For farmer hams as log products for drying, smoking and boiling in a single operation.



8
Rundstäbe
Round bars

FARMERSCHINKEN AM STÜCK
FARMER HAMS IN ONE PIECE



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Stück Pieces	Abteile Compart.
111.242.1 L	Air Mech.	27	4,5	486	230 x 100	108	3
111.242.1 M	Air Mech.	27	4,5	364	230 x 100	81	3
111.242.1 S	Air Mech.	27	4,5	245	230 x 100	54	3
111.242.2 L	Air Mech.	24	5,0	540	230 x 110	96	3
111.242.2 M	Air Mech.	24	5,0	405	230 x 110	72	3
111.242.2 S	Air Mech.	24	5,0	270	230 x 110	48	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Farmerschinken im Netz in Gitterform zum Trocknen, Kochen und Räuchern in einem Arbeitsgang.

Farmer hams in netting in a grid pattern for drying, boiling and smoking in a single operation.



Gitteroptik
20/20
Mesh optics
20/20

SCHINKEN NATURGEWACHSEN
NATURALLY GROWN HAM

2
Netzoptik
Mesh optics

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

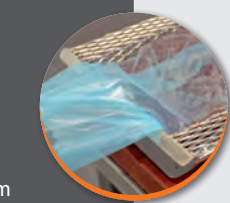
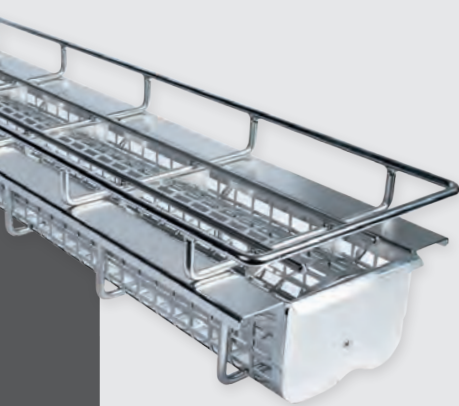
TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.446 L	Air Mech.	27	12,5	340	160 x 110 x 960	3
111.446 M	Air Mech.	27	10,5	284	160 x 110 x 800	3
111.446 S	Air Mech.	27	7,8	210	160 x 110 x 600	3
111.256.4 L	Air Mech.	24	15,5	372	160 x 130 x 960	3
111.256.4 M	Air Mech.	24	13	312	160 x 130 x 800	3
111.256.4 S	Air Mech.	24	9,7	233	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Kochschinkenform in Netzoptik oder wahlweise
mit Motiven. Formen zum Trocknen, Räuchern und
Kochen in einem Arbeitsgang.
Boiled ham with appearance or with optional motive.
Moulds for drying, smoking and boiling in a single
operation.

SCHINKEN WIE GESCHNÜRT
HAM AS LACED

2
Netzoptik
Mesh optics

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

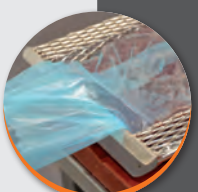
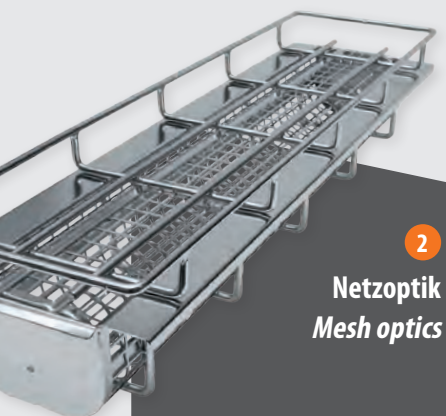
Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225.8 L	Air Mech.	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.225.8 M	Air Mech.	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.225.8 S	Air Mech.	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Schinkenformen mit Vierkantstanzung in „hand-
gebundener Optik“. Zum Trocknen, Räuchern und
Kochen in einem Arbeitsgang.
“Hand-made look” ham moulds with square punched
holes. Moulds for drying, smoking and boiling in a
single operation.



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm

EINE RUNDE SACHE
JUST ROUND

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen „rund“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzt. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

„Round“ moulds in closed sheet metal design or punched. For drying, smoking and boiling in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.1 L	Air Mech.	40	8,3	332	Ø 100 x 960	4
111.260.1 M	Air Mech.	40	7,0	280	Ø 100 x 800	4
111.260.1 S	Air Mech.	40	5,0	200	Ø 100 x 600	4
111.221.7 L	Air Mech.	36	10,0	360	Ø 110 x 960	4
111.221.7 M	Air Mech.	36	8,3	298	Ø 110 x 800	4
111.221.7 S	Air Mech.	36	6,2	223	Ø 110 x 600	4
111.330 L	Air Mech.	32	13,0	416	Ø 120 x 960	4
111.330 M	Air Mech.	32	11,0	352	Ø 120 x 800	4
111.330 S	Air Mech.	32	8,0	256	Ø 120 x 600	4
111.544 L	Air Mech.	24	14,0	336	Ø 130 x 960	4
111.544 M	Air Mech.	24	11,5	276	Ø 130 x 800	4
111.544 S	Air Mech.	24	8,7	210	Ø 130 x 600	4
111.260.3 L	Air Mech.	28	16,0	448	Ø 140 x 960	4
111.260.3 M	Air Mech.	28	13,0	364	Ø 140 x 800	4
111.260.3 S	Air Mech.	28	10,0	280	Ø 140 x 600	4
111.542 L	Air Mech.	21	17,5	370	Ø 145 x 960	4
111.542 M	Air Mech.	21	14,5	305	Ø 145 x 800	4
111.542 S	Air Mech.	21	11,0	230	Ø 145 x 600	4
111.340 L	Air Mech.	21	20,0	420	Ø 150 x 960	3
111.340 M	Air Mech.	21	16,5	347	Ø 150 x 800	3
111.340 S	Air Mech.	21	12,5	262	Ø 150 x 600	3
111.225.6 L	Air Mech.	21	22,0	462	Ø 160 x 960	3
111.225.6 M	Air Mech.	21	18,0	378	Ø 160 x 800	3
111.225.6 S	Air Mech.	21	14,0	294	Ø 160 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm

PATENTIERT | PATENTED



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.546 L	Air Mech.	55	6,0	330	90 x 60 x 960	5
111.546 M	Air Mech.	55	5,0	275	90 x 60 x 800	5
111.546 S	Air Mech.	55	3,8	209	90 x 60 x 600	5
111.260 L	Air Mech.	44	6,2	273	100 x 80 x 960	4
111.260 M	Air Mech.	44	4,8	211	100 x 80 x 800	4
111.260 S	Air Mech.	44	4,0	176	100 x 80 x 600	4
111.465 L	Air Mech.	40	10,0	400	110 x 100/80 x 960	4
111.465 M	Air Mech.	40	8,5	340	110 x 100/80 x 800	4
111.465 S	Air Mech.	40	6,0	240	110 x 100/80 x 600	4
111.466 L	Air Mech.	40	8,5	340	115 x 90 x 960	4
111.466 M	Air Mech.	40	7,0	280	115 x 90 x 800	4
111.466 S	Air Mech.	40	5,0	200	115 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

RILLENWELLEN
GROOVED HAM

6
Rillenform
Grooved mould



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.221.3 L	Air Mech.	32	12,0	384	Ø 120 x 960	4
111.221.3 M	Air Mech.	32	10,0	320	Ø 120 x 800	4
111.221.3 S	Air Mech.	32	7,5	240	Ø 120 x 600	4
111.221.4 L	Air Mech.	28	16,0	448	Ø 140 x 960	4
111.221.4 M	Air Mech.	28	13,0	364	Ø 140 x 800	4
111.221.4 S	Air Mech.	28	10,0	280	Ø 140 x 600	4
111.350 L	Air Mech.	21	21,0	441	Ø 150 x 960	3
111.350 M	Air Mech.	21	17,5	367	Ø 150 x 800	3
111.350 S	Air Mech.	21	13,0	273	Ø 150 x 600	3
111.221.5 L	Air Mech.	18	24,0	430	Ø 170 x 960	3
111.221.5 M	Air Mech.	18	20,0	360	Ø 170 x 800	3
111.221.5 S	Air Mech.	18	15,0	270	Ø 170 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Rollform mit Rillen, wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Rolling mould with insertable separators, optionally with separators for individual items.



ROLLFORM
ROLL MOULD



6
Rillenform
Grooved mould

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.370 L	Air Mech.	40	12,5	500	140 x 100 x 960	4
111.370 M	Air Mech.	40	10,5	420	140 x 100 x 800	4
111.370 S	Air Mech.	40	7,8	312	140 x 100 x 600	4
111.370.1 L	Air Mech.	30	14,5	435	160 x 100 x 960	3
111.370.1 M	Air Mech.	30	12,5	375	160 x 100 x 800	3
111.370.1 S	Air Mech.	30	7,0	210	160 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Rollform mit Rillen „halbrund“. Wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Roll mould with „semicircular“ grooves. With optional insertable separators for individual items.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

KOCHSCHINKEN „HALBRUND“
COOKED HAM „SEMICIRCULAR“

5

Gestanzte
Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1

Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

2

Netzoptik
Mesh optics

TIPP

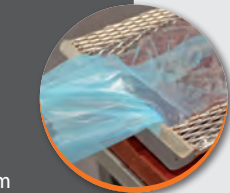
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

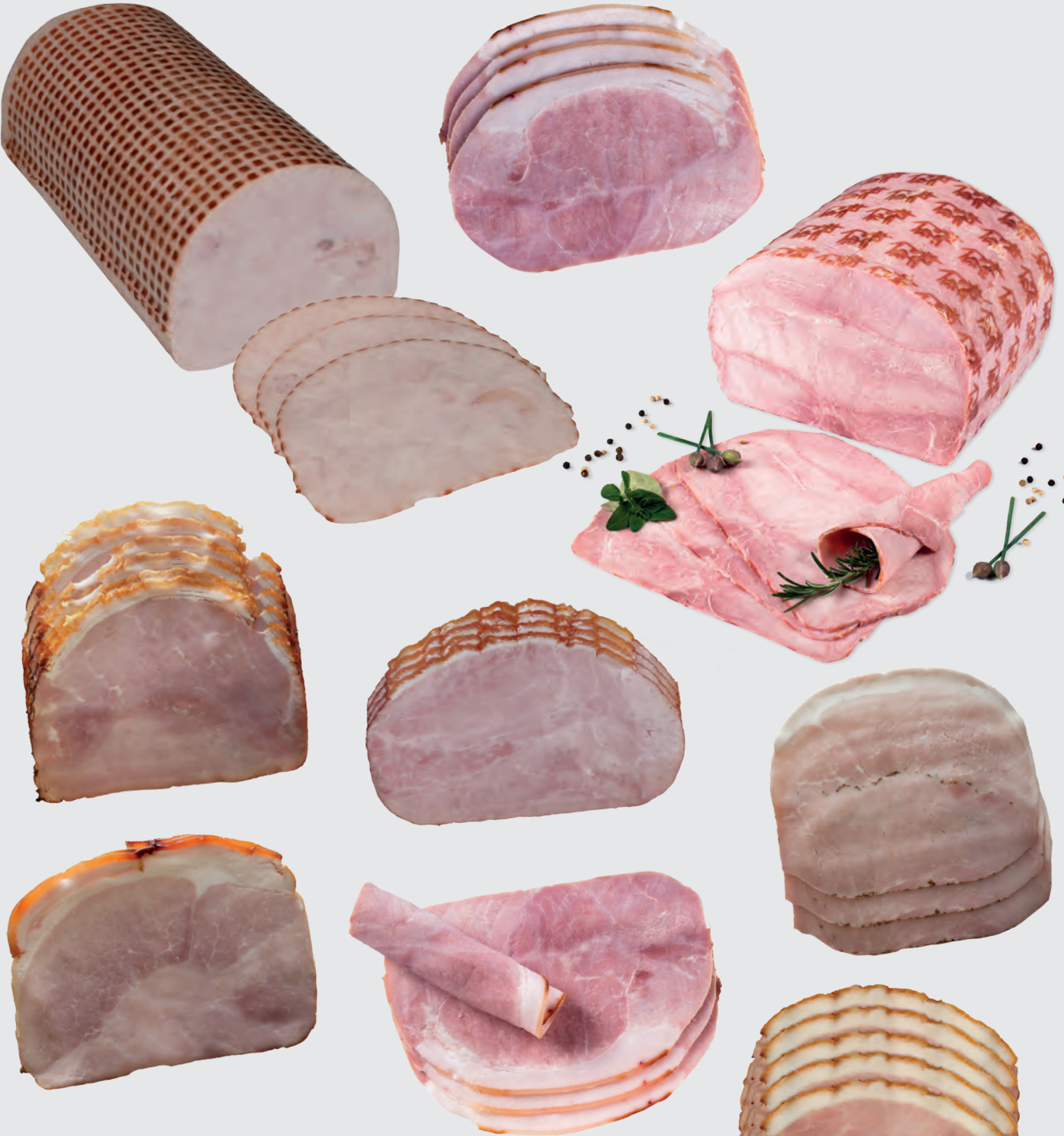
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen halbrund mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Wahlweise mit Firmenlogo oder verschiedenen Oberflächenmustern bzw. mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Slicerwaren.

Semicircular perforated plate moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single operation. Optionally with company logo or different surface patterns or with insertable separators for individual items or sliced products.



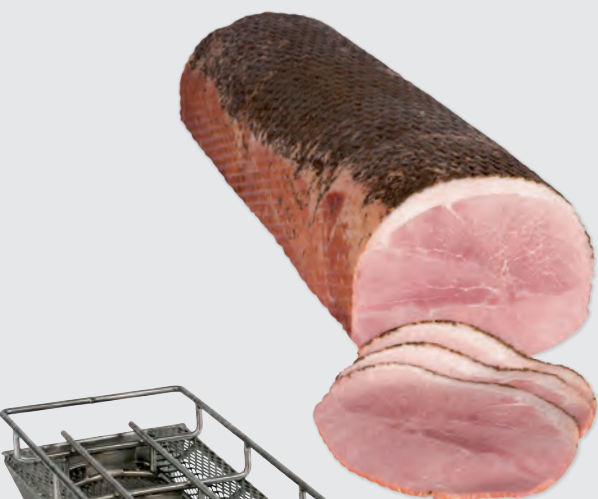
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.384 L	Air Mech.	36	14,0	504	140 x 110 x 960	4
111.384 M	Air Mech.	36	12,0	432	140 x 110 x 800	4
111.384 S	Air Mech.	36	8,5	306	140 x 110 x 600	4
111.433 L	Air Mech.	32	16,0	510	140 x 125 x 960	4
111.433 M	Air Mech.	32	13,0	415	140 x 125 x 800	4
111.433 S	Air Mech.	32	10,0	320	140 x 125 x 600	4
111.434 L	Air Mech.	40	12,0	480	145 x 90 x 960	4
111.434 M	Air Mech.	40	10,0	400	145 x 90 x 800	4
111.434 S	Air Mech.	40	7,5	300	145 x 90 x 600	4
111.443 L	Air Mech.	36	13,5	486	145 x 115 x 960	4
111.443 M	Air Mech.	36	11,0	396	145 x 115 x 800	4
111.443 S	Air Mech.	36	8,5	306	145 x 115 x 600	4
111.442 L	Air Mech.	32	13,5	432	145 x 130 x 960	4
111.442 M	Air Mech.	32	11,0	352	145 x 130 x 800	4
111.442 S	Air Mech.	32	8,0	256	145 x 130 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.528 L	Air Mech.	24	15,0	360	150 x 120 x 960	3
111.528 M	Air Mech.	24	12,5	300	150 x 120 x 800	3
111.528 S	Air Mech.	24	9,5	228	150 x 120 x 600	3
111.225.4 L	Air Mech.	24	20,0	480	160 x 120 x 960	3
111.225.4 M	Air Mech.	24	18,0	432	160 x 120 x 800	3
111.225.4 S	Air Mech.	24	13,0	312	160 x 120 x 600	3
111.509 L	Air Mech.	24	18,0	432	170 x 120 x 960	3
111.509 M	Air Mech.	24	15,0	360	170 x 120 x 800	3
111.509 S	Air Mech.	24	11,0	264	170 x 120 x 600	3
111.507 L	Air Mech.	24	19,0	456	180 x 130 x 960	3
111.507 M	Air Mech.	24	16,0	384	180 x 130 x 800	3
111.507 S	Air Mech.	24	12,0	288	180 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

ROSMARIN-SCHINKEN ROSEMARY HAM



3 Streckgitter
Expanded mesh

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen „oval“ aus Streckgitter für Kochschinken, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Oval” moulds made from stretched mesh for boiled ham for drying, smoking and boiling in a single operation.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269.6 L	Air Mech.	21	16,5	347	160 x 120 x 960	3
111.269.6 M	Air Mech.	21	13,8	290	160 x 120 x 800	3
111.269.6 S	Air Mech.	21	10,3	216	160 x 120 x 600	3
111.269.5 L	Air Mech.	21	18,0	378	170 x 130 x 960	3
111.269.5 M	Air Mech.	21	15,0	315	170 x 130 x 800	3
111.269.5 S	Air Mech.	21	11,0	231	170 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BAUERNSCHINKEN FARMER'S HAM



3 Streckgitter
Expanded mesh

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single operation.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.274.4 L	Air Mech.	24	16,0	384	195 x 100 x 960	3
111.274.4 M	Air Mech.	24	13,0	312	195 x 100 x 800	3
111.274.4 S	Air Mech.	24	10,0	240	195 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!

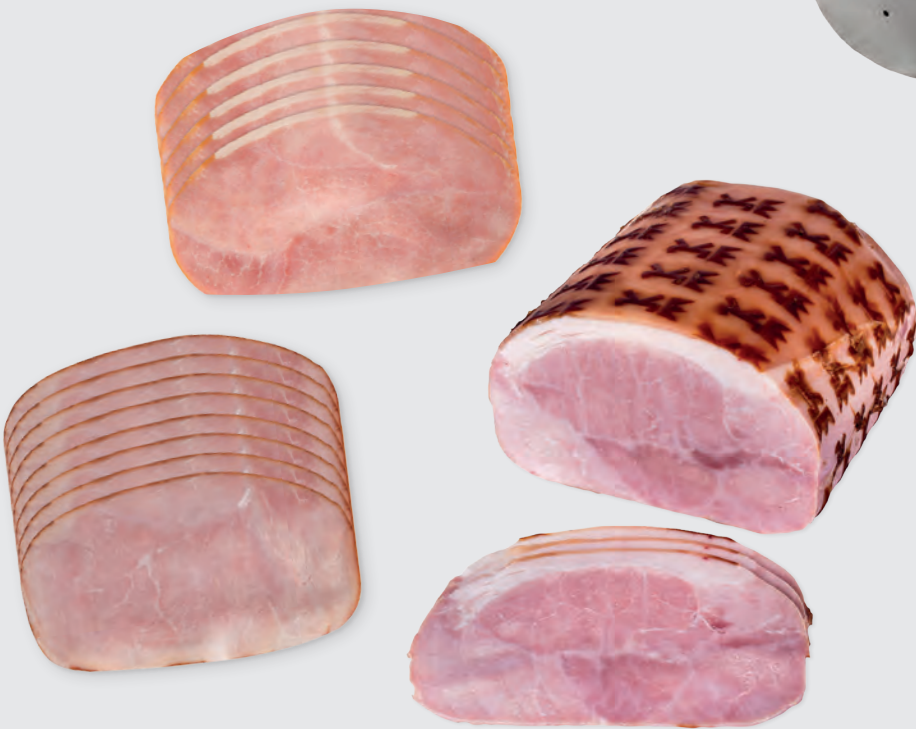
Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996g - 750 x 1.200 mm



PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO COTTO



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould design when ordering! (see page 19)



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in geschlossener Blechausführung, Rundung unten.

Closed sheet metal version of mould, rounded at the bottom.

1 Geschlossene Blechausführung
Closed sheet metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:



5 Gestanzte Ausführung
Punched design



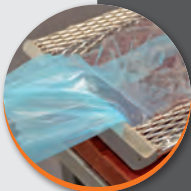
6 Rillenform
Grooved mould

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225.2 L	Air Mech.	24	24,0	576	190 x 130 x 960	3
111.225.2 M	Air Mech.	24	20,0	480	190 x 130 x 800	3
111.225.2 S	Air Mech.	24	15,0	360	190 x 130 x 600	3
111.225.3 L	Air Mech.	24	25,9	600	200 x 130 x 960	3
111.225.3 M	Air Mech.	24	20,8	499	200 x 130 x 800	3
111.225.3 S	Air Mech.	24	15,6	375	200 x 130 x 600	3
111.225 L	Air Mech.	21	28,0	590	200 x 150 x 960	3
111.225 M	Air Mech.	21	23,0	480	200 x 150 x 800	3
111.225 S	Air Mech.	21	17,0	360	200 x 150 x 600	3
111.410 L	Air Mech.	24	26,0	624	220 x 120 x 960	3
111.410 M	Air Mech.	24	21,5	516	220 x 120 x 800	3
111.410 S	Air Mech.	24	16,0	384	220 x 120 x 600	3
111.225.1 L	Air Mech.	21	29,0	600	220 x 145 x 960	3
111.225.1 M	Air Mech.	21	23,0	480	220 x 145 x 800	3
111.225.1 S	Air Mech.	21	18,0	378	220 x 145 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm

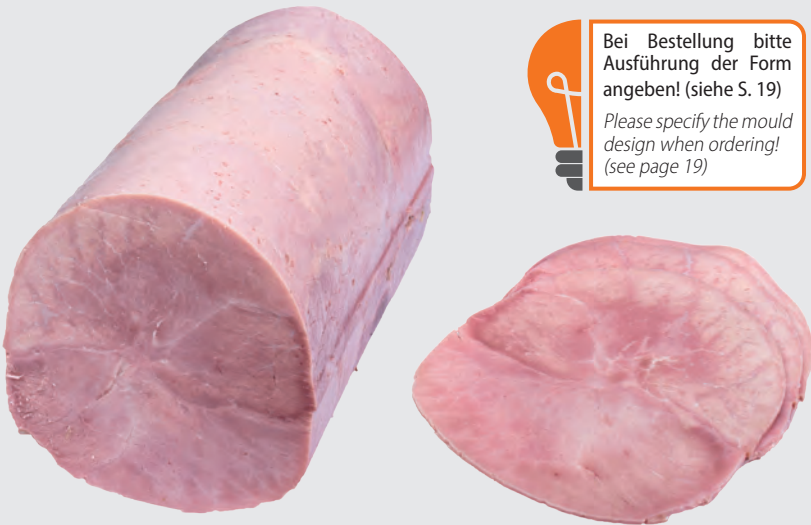
KOCHSCHINKEN IN TUNNEL-FORM
COOKED HAM IN TUNNEL SHAPE



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

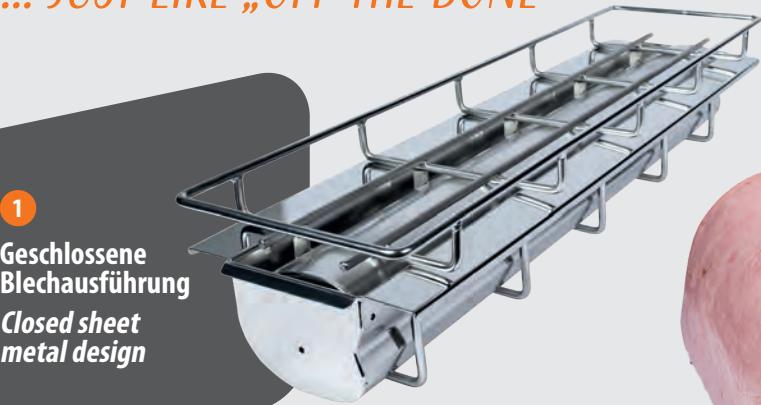


Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.415 L	Air Mech.	28	15,0	420	130 x 145 x 960	3
111.415 M	Air Mech.	28	12,5	350	130 x 145 x 800	3
111.415 S	Air Mech.	28	9,5	266	130 x 145 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

... WIE AM KNOCHEN GEWACHSEN
... JUST LIKE „OFF THE BONE“



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.380 L	Air Mech.	24	16,0	384	150 x 125 x 960	3
111.380 M	Air Mech.	24	13,0	312	150 x 125 x 800	3
111.380 S	Air Mech.	24	10,0	240	150 x 125 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in geschlossener Blechausführung für Koch-
oder Putenschinken in Tunnelform geeignet.

Moulds in closed sheet metal design, suitable for
boiled ham or turkey ham in tunnel shape.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Kochschinkenform in geschlossener Blechaus-
führung mit Ausbuchtung.

Closed sheet metal version of boiled ham mould with
indentation.

PRODUKTE IN „TRAPEZ“
PRODUCTS IN TRAPEZOID SHAPE



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.448 L	Air Mech.	36	12,0	432	140/120 x 100 x 960	4
111.448 M	Air Mech.	36	10,0	360	140/120 x 100 x 800	4
111.448 S	Air Mech.	36	7,5	270	140/120 x 100 x 600	4
111.447 L	Air Mech.	36	14,0	504	150/130 x 110 x 960	4
111.447 M	Air Mech.	36	11,5	414	150/130 x 110 x 800	4
111.447 S	Air Mech.	36	8,5	306	150/130 x 110 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Kochschinken in geschlossener Blechaus-
führung. Für alle Produkte geeignet, klassisch in
Trapezform.

For boiled ham in closed sheet metal design. Suitable
for all products, classic in the shape of a trapezoid.



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



PATENTIERT | PATENTED



Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

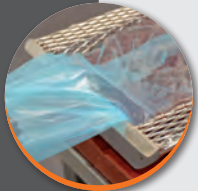
Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm

WELLNESS SCHINKEN WELLNESS HAM

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.520 L	Air Mech.	24	19,0	450	160 x 110 x 960	3
111.520 M	Air Mech.	24	16,0	380	160 x 110 x 800	3
111.520 S	Air Mech.	24	12,0	285	160 x 110 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Kochschinkenformen in geschlossener Blech-
ausführung. Deckel gerade, Form in Schinkenkrone.
For boiled ham moulds in closed sheet metal design.
Straight lid, mould in form of a ham crown.

SCHINKENKRONE CROWN OF HAM

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.451 L	Air Mech.	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.451 M	Air Mech.	44	6,0	264	100 x 80 x 800	4
111.451 S	Air Mech.	44	4,5	198	100 x 80 x 600	4
111.450 L	Air Mech.	36	12,0	432	145 x 100 x 960	4
111.450 M	Air Mech.	36	10,0	360	145 x 100 x 800	4
111.450 S	Air Mech.	36	7,5	270	145 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Kochschinkenformen in geschlossener Blech-
ausführung. Deckel in Welle, Form in Schinkenkrone.
For boiled ham moulds in closed sheet metal design.
Lid in waveform, mould in form of a ham crown.

LECKERE SCHEIBEN GOURMET HAM SLICE

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.254.1 L	Air Mech.	33	11,0	363	160 x 80 x 960	3
111.254.1 M	Air Mech.	33	9,0	297	160 x 80 x 800	3
111.254.1 S	Air Mech.	33	7,0	232	160 x 80 x 600	3
111.449 L	Air Mech.	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
111.449 M	Air Mech.	30	11,7	351	170 x 90 x 800	3
111.449 S	Air Mech.	30	8,8	264	170 x 90 x 600	3
111.254 L	Air Mech.	33	12,0	396	180 x 80 x 960	3
111.254 M	Air Mech.	33	10,0	330	180 x 80 x 800	3
111.254 S	Air Mech.	33	7,5	248	180 x 80 x 600	3
111.225.5 L	Air Mech.	27	20,0	540	190 x 115 x 960	3
111.225.5 M	Air Mech.	27	16,7	451	190 x 115 x 800	3
111.225.5 S	Air Mech.	27	12,5	338	190 x 115 x 600	3
111.425 L	Air Mech.	24	24,4	530	220 x 125 x 960	3
111.425 M	Air Mech.	24	18,0	432	220 x 125 x 800	3
111.425 S	Air Mech.	24	13,0	312	220 x 125 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Halbrunde Form in geschlossener Blechausführung
oder Vierkantstanzung für Kochschinken, Brüh-
wurst oder Salami. Gekocht, gebraten oder über-
rääuchert. Rundung oben.
Semicircular mould with closed sheet metal design
or square punching for boiled ham, boiled sausage
or salami. Boiled, roasted or smoked. With optional
rounding at top.



Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm

OVAL IN KARO-OPTIK
OVAL IN CHECKERED LOOK

5

Gestanzte Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.572 L	Air Mech.	27	14,5	392	170 x 110 x 960	3
111.572 M	Air Mech.	27	12,0	324	170 x 110 x 800	3
111.572 S	Air Mech.	27	9,0	243	170 x 110 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen „oval“ mit Karo-Design für Kochschinken, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Oval” moulds with checkered design for boiled ham for drying, smoking and boiling in a single operation..

SANDWICH HAM
SANDWICH HAM

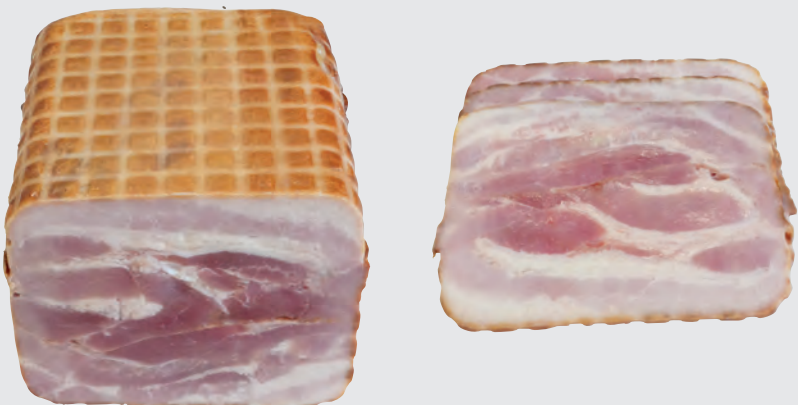
5

Gestanzte Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.566 L	Air Mech.	36	12,8	460	130 x 95 x 960	4
111.566 M	Air Mech.	36	10,5	378	130 x 95 x 800	4
111.566 S	Air Mech.	36	8,0	288	130 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Form mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Optik: handwerklich naturgewachsen.

Mould with square punching – for drying, smoking and boiling in one operation. Looks naturally grown and hand-crafted.

HANDWERKLICH RUSTIKAL
HAND-CRAFTED & RUSTIC

5

Gestanzte Ausführung
Punched design

TIPP
Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould design when ordering! (see page 19)



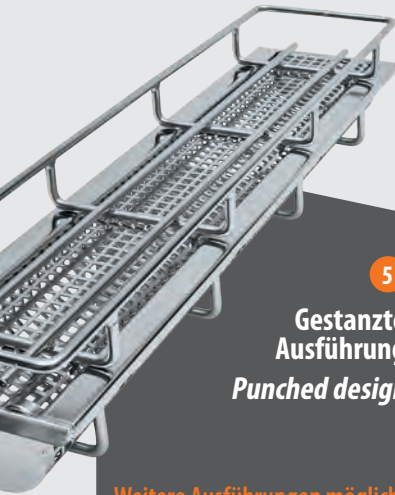
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.421 L	Air Mech.	44	8,0	352	135 x 80 x 960	4
111.421 M	Air Mech.	44	6,5	286	135 x 80 x 800	4
111.421 S	Air Mech.	44	5,0	220	135 x 80 x 600	4
111.420 L	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
111.420 M	Air Mech.	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
111.420 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen rustikal mit Vierkantstanzung oder Netzstruktur zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Rustic shapes with square punching or net-like texture – for drying, smoking or cooking in a single operation.



Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1
Geschlossene Blechausführung
Closed sheet metal design

2
Netzoptik
Mesh optics

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



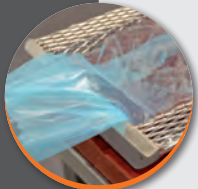
Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm

MANDOLINENFORM
MANDOLINE SHAPE

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



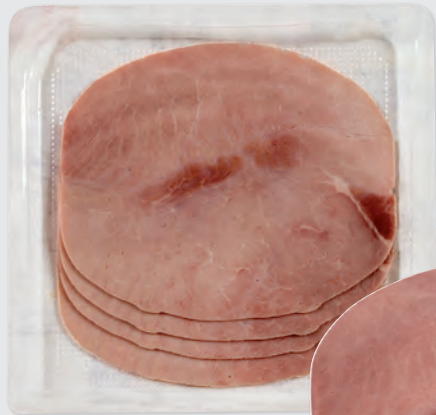
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produkt Anzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.580 L	Air Mech.	24	96	4,5	432	220 x 170 x 120	3
111.580 M	Air Mech.	24	72	4,5	324	220 x 170 x 120	3
111.580 S	Air Mech.	24	48	4,5	216	220 x 170 x 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Putenbrustformen in geschlossener Blechausführung.
Turkey breast forms in closed sheet metal design.

KOCHSCHINKEN IDEAL VERPACKT
COOKED HAM IDEALLY PACKED

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:



5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.462 L	Air Mech.	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.462 M	Air Mech.	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.462 S	Air Mech.	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TRAPEZFORM
TRAPEZOIDAL SHAPE

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



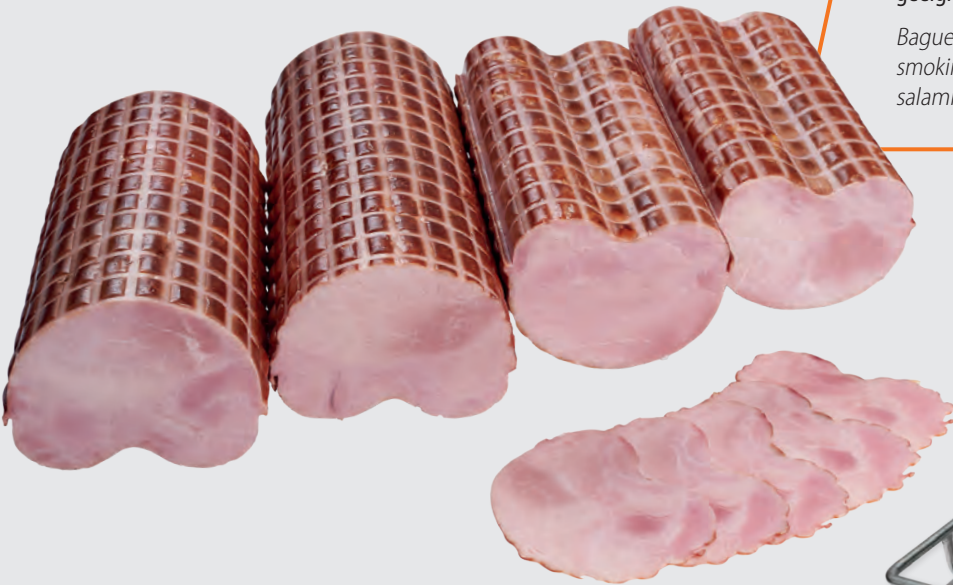
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.7 L	Air Mech.	44	5,7	251	100/80 x 60 x 960	4
111.260.7 M	Air Mech.	44	4,8	211	100/80 x 60 x 800	4
111.260.7 S	Air Mech.	44	3,6	158	100/80 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Trapezformen in geschlossener Blechausführung
für Produkte im Darm.
Trapezoidal moulds with closed sheet metal design
for products in a casing.



IDEAL FÜR BAGUETTE
IDEAL FOR BAGUETTES



5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.490 L	Air Mech.	44	6,9	305	100 x 80 x 960	4
111.490 M	Air Mech.	44	5,7	251	100 x 80 x 800	4
111.490 S	Air Mech.	44	4,3	190	100 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Baguetteform mit Vierkantstanzung zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Durchgang. Perfekt
geeignet für Schinken, Salami und Brühwurstprodukte.
Baguette mould with square punching – for drying,
smoking and cooking in one operation. Perfect for ham,
salami and boiled sausage products..

PERFEKTE WELLE
ATTRACTIVE WAVES

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.997g - 600 x 1.200 mm

PATENTIERT/PATENTED

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in „Wellenform“ aus geschlossenem Blech
oder Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern
und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Wave-shaped” moulds made from closed sheet metal
or square punching for drying, smoking and boiling in
a single operation.

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.6 L	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
111.260.6 M	Air Mech.	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
111.260.6 S	Air Mech.	33	6,3	208	160 x 80 x 600	3
111.452 L	Air Mech.	33	11,5	380	180 x 80 x 960	3
111.452 M	Air Mech.	33	9,6	315	180 x 80 x 800	3
111.452 S	Air Mech.	33	7,2	235	180 x 80 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KLEIN UND FEIN
SMALL BUT SOPHISTICATED

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Geschlossene Blechform in halbrunder Ausführung,
Formdeckel mit eckigen Kanten.

Closed sheet metal mould in semicircular design,
mould lid with angular edges.

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.530 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.530 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.530 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5
111.532 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 960	4
111.532 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.532 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.430 L	Air Mech.	44	8,5	375	110 x 85 x 960	4
111.430 M	Air Mech.	44	7,0	308	110 x 85 x 800	4
111.430 S	Air Mech.	44	5,4	238	110 x 85 x 600	4
111.534 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.534 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.534 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4
111.431 L	Air Mech.	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.431 M	Air Mech.	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.431 S	Air Mech.	40	6,0	240	120 x 90 x 600	4
111.256.1 L	Air Mech.	40	12,0	480	130 x 100 x 960	4
111.256.1 M	Air Mech.	40	10,0	400	130 x 100 x 800	4
111.256.1 S	Air Mech.	40	7,5	300	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

KLASSISCH HALBRUND
CLASSIC SEMICIRCULAR

5
Gestanzte Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1
Geschlossene Blechausführung
Closed sheet metal design

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould design when ordering! (see page 19)

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Form „halbrund“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzte. Deckel mit runden Kanten. Produkt zum Würzen, Räuchern oder Überbacken.
„Semicircular“ moulds in closed sheet metal design or punched. Lid with round edges. Product for seasoning, smoking or grilling.



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.536 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.536 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.536 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5
111.501 L	Air Mech.	48	7,5	360	100 x 65 x 960	4
111.501 M	Air Mech.	48	6,0	290	100 x 65 x 800	4
111.501 S	Air Mech.	48	4,5	220	100 x 65 x 600	4
111.503 L	Air Mech.	44	8,5	374	100 x 85 x 960	4
111.503 M	Air Mech.	44	7,0	300	100 x 85 x 800	4
111.503 S	Air Mech.	44	5,4	240	100 x 85 x 600	4
111.538 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 960	4
111.538 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.538 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.540 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.540 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.540 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4
111.504 L	Air Mech.	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.504 M	Air Mech.	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.504 S	Air Mech.	40	6,0	204	120 x 90 x 600	4
111.477 L	Air Mech.	40	9,5	380	130 x 100 x 960	4
111.477 M	Air Mech.	40	8,0	320	130 x 100 x 800	4
111.477 S	Air Mech.	40	6,0	240	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ Air oder Mech. angeben. |
Please specify your desired model, Air or Mech., when placing your order.

RUSTIKAL OVAL
OVAL SHAPE, RUSTIC STYLE

4

6

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould design when ordering! (see page 19)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
4 111.424.1 L	Air Mech.	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
4 111.424.1 M	Air Mech.	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
4 111.424.1 S	Air Mech.	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4
6 111.424 L	Air Mech.	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
6 111.424 M	Air Mech.	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
6 111.424 S	Air Mech.	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4
4 111.589 L	Air Mech.	44	9,5	418	140 x 80 x 960	4
4 111.589 M	Air Mech.	44	8,0	352	140 x 80 x 800	4
4 111.589 S	Air Mech.	44	6,0	264	140 x 80 x 600	4
6 111.590 L	Air Mech.	44	9,5	418	140 x 80 x 960	4
6 111.590 M	Air Mech.	44	8,0	352	140 x 80 x 800	4
6 111.590 S	Air Mech.	44	6,0	264	140 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ Air oder Mech. angeben. |
Please specify your desired model, Air or Mech., when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Schinkenform mit „Waben-Design“ oder „hand-gebunden“ zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Perfekt geeignet für Geflügel-Schinken oder Bauchprodukte
Ham mould in „honeycomb“ or „hand-tied“ design – for drying, maturing and cooking in one operation. Perfect for poultry ham or belly products.

4
Wabendesign
Honeycomb

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

6
Rillenform
Grooved mould



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm

KÖSTLICHES IN HALBRUND
SEMICIRCULAR DELICACIES

3
Streckgitter
Expanded mesh



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm
244.996 - 500 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269.3 L	Air Mech.	36	8,5	306	110 x 85 x 960	4
111.269.3 M	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 85 x 800	4
111.269.3 S	Air Mech.	36	5,4	195	110 x 85 x 600	4
111.269.4 L	Air Mech.	36	9,0	325	115 x 90 x 960	4
111.269.4 M	Air Mech.	36	7,5	270	115 x 90 x 800	4
111.269.4 S	Air Mech.	36	5,6	202	115 x 90 x 600	4
111.239.5 L	Air Mech.	36	9,0	324	120 x 90 x 960	4
111.239.5 M	Air Mech.	36	7,5	270	120 x 90 x 800	4
111.239.5 S	Air Mech.	36	5,6	216	120 x 90 x 600	4
111.239.7 L	Air Mech.	36	12,0	432	145 x 90 x 960	4
111.239.7 M	Air Mech.	36	10,0	360	145 x 90 x 800	4
111.239.7 S	Air Mech.	36	7,5	270	145 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter „halbrund“, mit flachem Deckel zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of expanded mesh “semi-circular”, with flat lid – for drying, smoking and cooking in one operation.



RUSTIKAL
RUSTIC



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269 L	Air Mech.	36	8,5	306	110 x 90 x 960	4
111.269 M	Air Mech.	36	7,1	256	110 x 90 x 800	4
111.269 S	Air Mech.	36	5,3	191	110 x 90 x 600	4
111.269.1 L	Air Mech.	32	10,0	320	120 x 100 x 960	4
111.269.1 M	Air Mech.	32	8,4	269	120 x 100 x 800	4
111.269.1 S	Air Mech.	32	6,2	199	120 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen „oval“ aus Streckgitter zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Oval” moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single operation.



3
Streckgitter
Expanded mesh

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm
244.996 - 500 x 1.200 mm

HALBRUND
SEMICIRCULAR

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm
244.996 - 500 x 1.200 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen in geschlossener Blechausführung. Deckel „halbrund“, z.B. für Krustenschinken zum Überbacken oder Pasteten.
Moulds in closed sheet metal design. Lid “semi-circular”, suitable for crusty ham for gratinating or pies.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.386 L	Air Mech.	50	8,5	425	90 x 100 x 960	5
111.386 M	Air Mech.	50	7,0	350	90 x 100 x 800	5
111.386 S	Air Mech.	50	5,3	265	90 x 100 x 600	5
111.454 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.454 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.454 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5
111.234 L	Air Mech.	40	9,9	390	100 x 100 x 960	4
111.234 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.234 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.234.1 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.234.1 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.234.1 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FÜR BAGUETTES
SANDWICH CLASSIC SLICES



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.232.1 L	Air Mech.	48	7,0	340	120 x 70 x 960	4
111.232.1 M	Air Mech.	48	5,9	283	120 x 70 x 800	4
111.232.1 S	Air Mech.	48	4,4	211	120 x 70 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Formen für Baguetteschinken, „oval“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzt.
“Oval” moulds for baguette ham in closed sheet metal design or punched.



Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

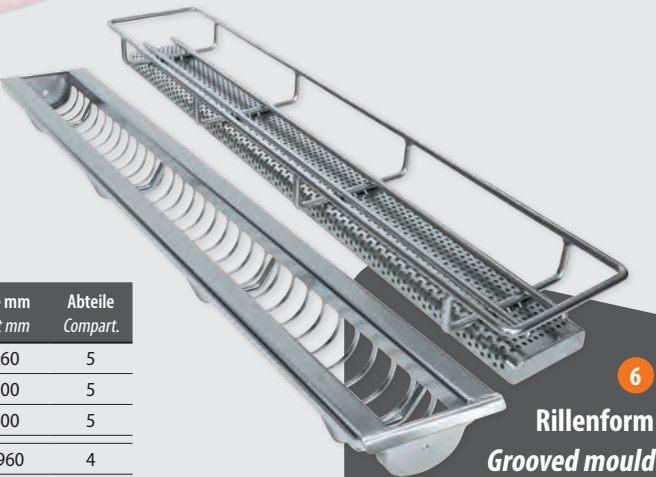
LECKERE ROULADE
TASTY ROULADE



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.455 L	Air Mech.	70	4,5	315	80 x 60 x 960	5
111.455 M	Air Mech.	70	3,8	266	80 x 60 x 800	5
111.455 S	Air Mech.	70	2,8	196	80 x 60 x 600	5
111.456 L	Air Mech.	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.456 M	Air Mech.	44	5,8	255	100 x 80 x 800	4
111.456 S	Air Mech.	44	4,4	194	100 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Schinkenform Roulade. Form mit Rillen, Deckel mit Löchern zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.
Ham mould roulade. Mould with grooves, lid with holes – for drying, smoking and cooking in one operation.



6
Rillenform
Grooved mould

THEKENVIELFALT
COUNTER VARIETY

5

Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schinkenformen halbrund in gelochter Ausführung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Stangenware. Perfekt geeignet für Pasteten, Schinken, Pute, Mortadella usw.

Ham moulds semicircular in perforated design – for drying, smoking and cooking in one operation. Optionally with retractable dividers for individual pieces or logs. Perfectly suited for pâtés, ham, turkey, mortadella, etc.

SCHWEINEBRATEN
ROAST PORK



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Form 1 (halbrund) - mm Form 1 (semicircular) - mm	Form 2 (oval) - mm Form 2 (oval) - mm	Abteile Compart.
111.261 L	Air Mech.	44	8,5	374	105 x 70 x 960	105 x 78 x 960	4
111.261 M	Air Mech.	44	7,2	317	105 x 70 x 800	105 x 78 x 800	4
111.261 S	Air Mech.	44	5,4	238	105 x 70 x 600	105 x 78 x 600	4
111.261.1 L	Air Mech.	40	9,6	384	105 x 90 x 960	105 x 88 x 960	4
111.261.1 M	Air Mech.	40	8,0	320	105 x 90 x 800	105 x 88 x 800	4
111.261.1 S	Air Mech.	40	6,0	240	105 x 90 x 600	105 x 88 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

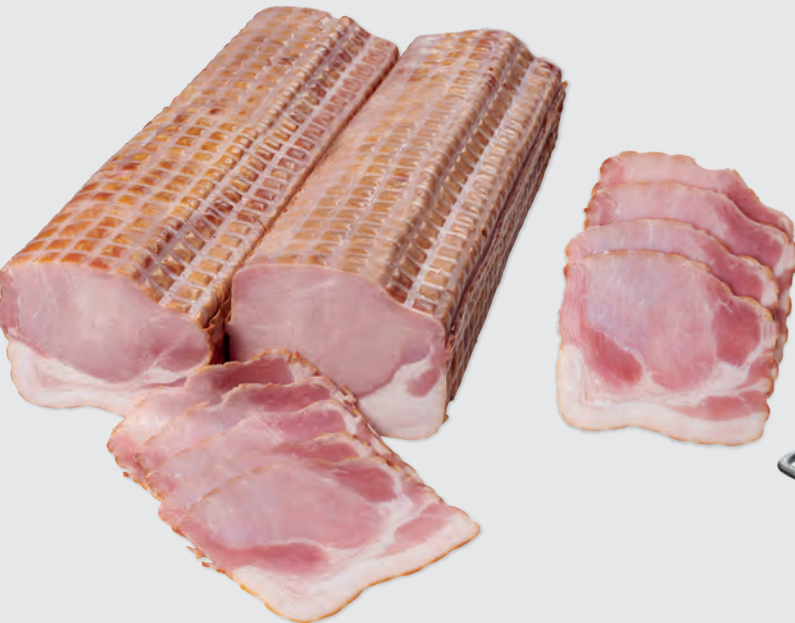
Karreeformen in geschlossenem Blech mit verschiedenen Formausführungen oder gemischten Variationen.

Closed sheet metal loin moulds with different versions or mixed variations.



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

SAFTIGES KARREE MIT FETTAUFLAGE
JUICY LOIN WITH FAT LAYER



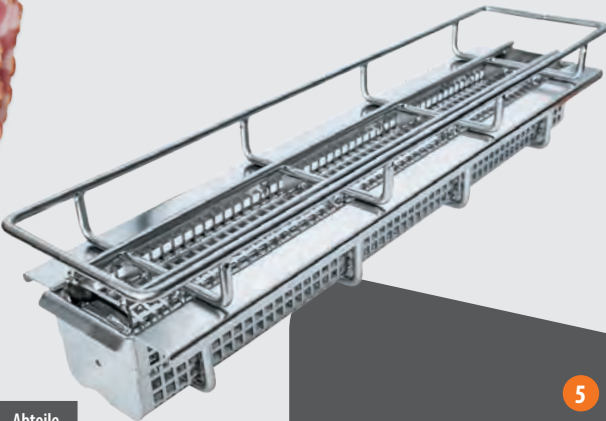
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.461 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 90 x 960	4
111.461 M	Air Mech.	40	7,6	304	100 x 90 x 800	4
111.461 S	Air Mech.	40	5,7	228	100 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Karreeform mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Perfekt geeignet für Karree mit Fettauflage.

Loin mould with square punching – for drying, smoking and boiling in one operation. Perfect for loin with fat layer.



5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.458 L	Air Mech.	75	1,0/4,0	300	80 x 55 x 240/960	5
111.458 M	Air Mech.	75	1,1/3,3	248	80 x 55 x 260/800	5
111.458 S	Air Mech.	75	1,25/2,5	188	80 x 55 x 300/ 600	5
111.457 L	Air Mech.	40	2,3/9,0	360	110 x 90 x 240/960	4
111.457 M	Air Mech.	40	2,5/7,5	300	110 x 90 x 260/800	4
111.457 S	Air Mech.	40	2,8/5,6	224	110 x 90 x 300/600	4

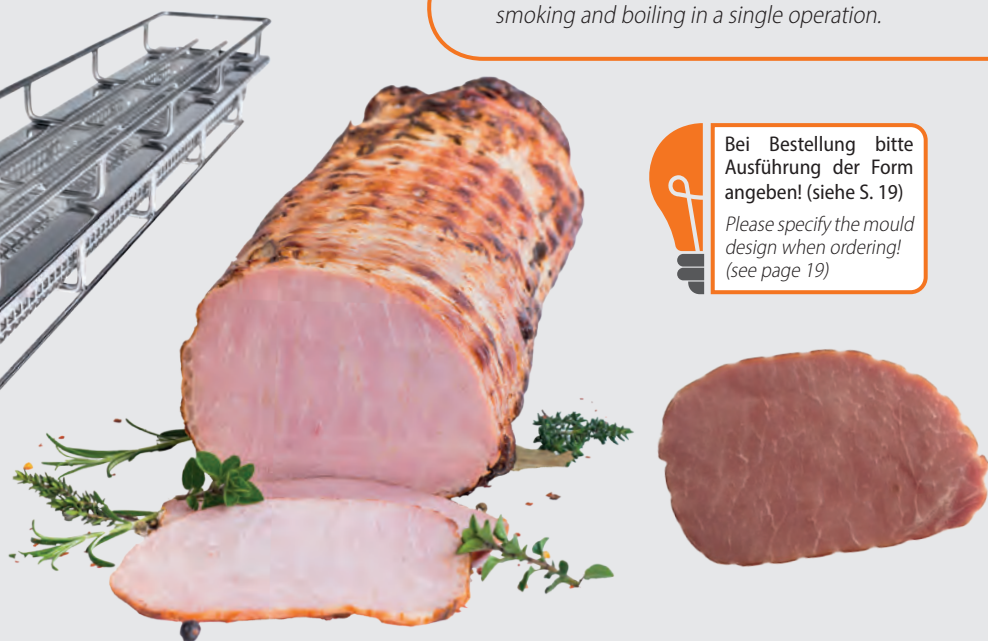
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KARREE NATUR „EYE ROUND“
NATURAL LOIN „EYE ROUND“

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design



Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.261.7 L	Air Mech.	40	9,0	360	120 x 90 x 960	4
111.261.7 M	Air Mech.	40	7,5	300	120 x 90 x 800	4
111.261.7 S	Air Mech.	40	5,5	220	120 x 90 x 600	4

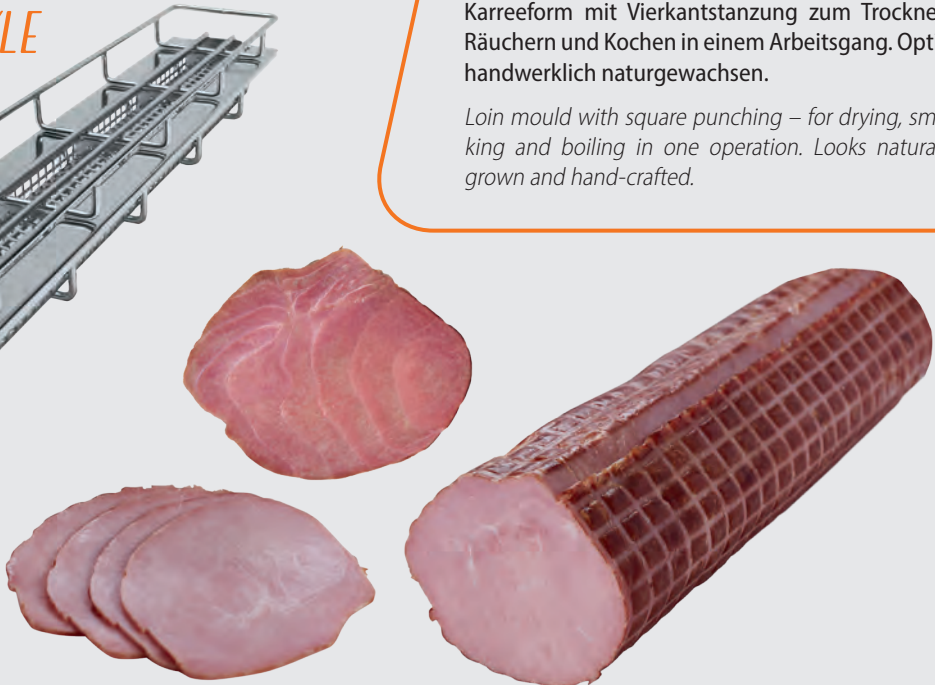
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KARREE HANDWERKLICH
LOIN IN CRAFTED STYLE

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Karreeform mit Vierkantstanzung zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Optik:
handwerklich naturgewachsen.

Loin mould with square punching – for drying, smo-
king and boiling in one operation. Looks naturally
grown and hand-crafted.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.460 L	Air Mech.	40	6,8	272	100 x 95 x 960	4
111.460 M	Air Mech.	40	5,7	228	100 x 95 x 800	4
111.460 S	Air Mech.	40	4,3	175	100 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PERFEKTE SCHEIBEN
PERFECT SLICES

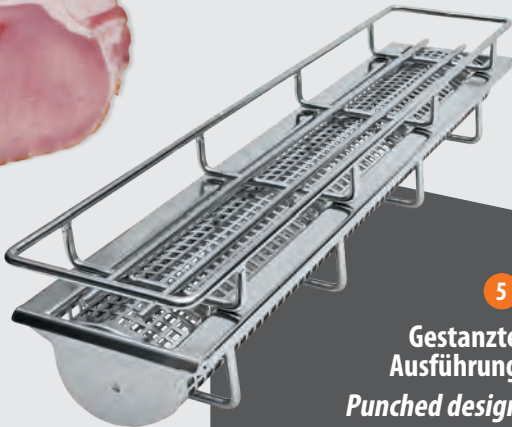


BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen mit Vierkantstanzung zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with square punched holes – for drying,
smoking and boiling in a one operation.

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



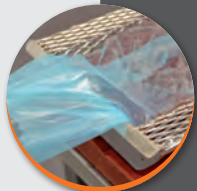
Perfekt geeignet für Kochschinken,
Bäuche, Bacon, Fisch usw.
Perfect for cooked ham, bellies,
bacon, fish etc.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.492 L	Air Mech.	40	10,4	416	130 x 90 x 960	4
111.492 M	Air Mech.	40	8,7	348	130 x 90 x 800	4
111.492 S	Air Mech.	40	6,5	260	130 x 90 x 600	4
111.492.1 L	Air Mech.	40	13	520	160 x 90 x 960	3
111.492.1 M	Air Mech.	40	11	440	160 x 90 x 800	3
111.492.1 S	Air Mech.	40	8,2	328	160 x 90 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

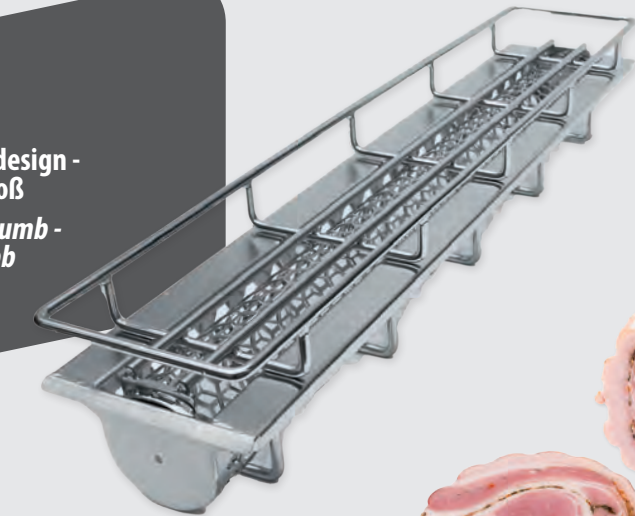


Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm

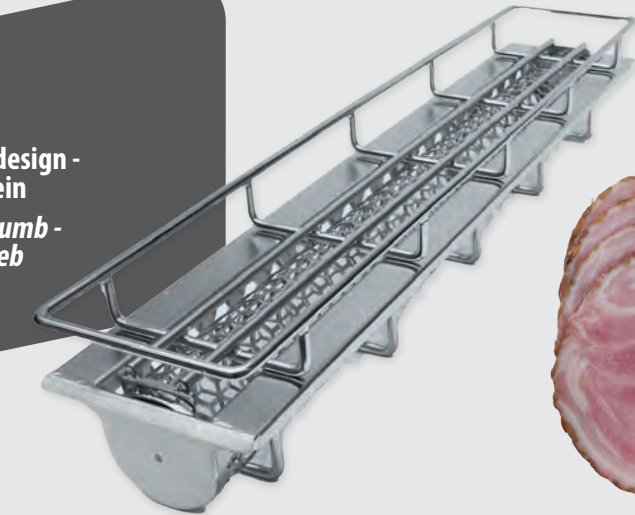
BRATENVARIATION IM WABENDESIGN ROAST VARIATION IN HONEYCOMB DESIGN

4
Wabendesign -
Steg groß
Honeycomb -
thin web



Bei Bestellung bitte Ausführung
des Steges (groß oder klein) an-
geben!
Please specify the web (thin or
wide) when placing your order!

4
Wabendesign -
Steg klein
Honeycomb -
wide web



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Schinkenform mit Wabenmuster zum Trocknen,
Reifen und Kochen in einem Arbeitsgang.
Ham mould in honeycomb design – for drying,
maturing and cooking in one operation.



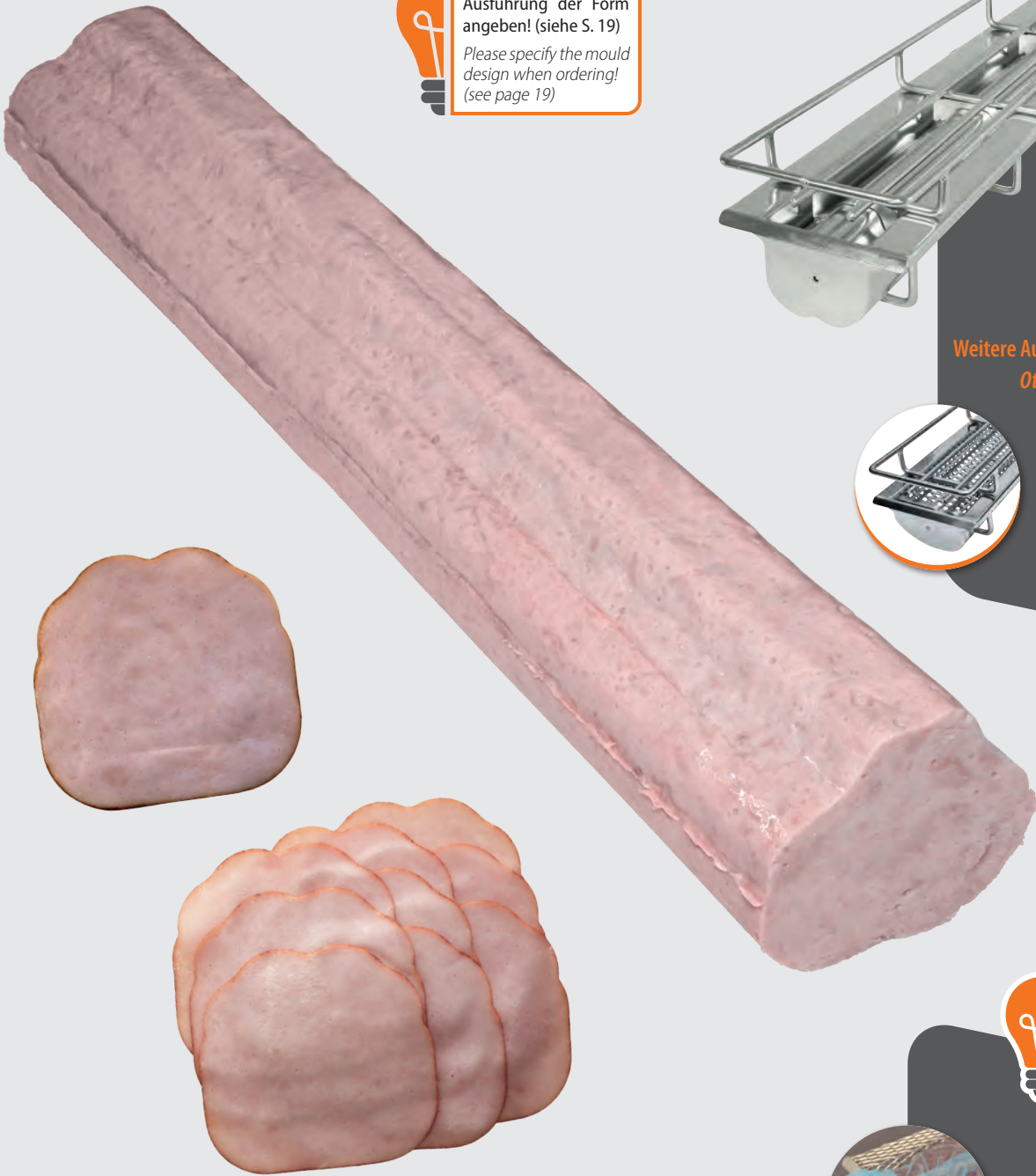
Wabenmuster 1 (Steg klein) oder 2 (Steg groß). Honeycomb design 1 (wide web) or 2 (thin web).

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.512 L	Air Mech.	36	10,0	360	Ø 110 / 960	4
111.512 M	Air Mech.	36	8,3	298	Ø 110 / 800	4
111.512 S	Air Mech.	36	6,2	223	Ø 110 / 600	4
111.514 L	Air Mech.	32	13,0	416	Ø 120 / 960	4
111.514 M	Air Mech.	32	11,0	352	Ø 120 / 800	4
111.514 S	Air Mech.	32	8,0	256	Ø 120 / 600	4
111.516 L	Air Mech.	32	14,0	448	Ø 130 / 960	4
111.516 M	Air Mech.	32	11,7	375	Ø 130 / 800	4
111.516 S	Air Mech.	32	8,8	282	Ø 130 / 600	4

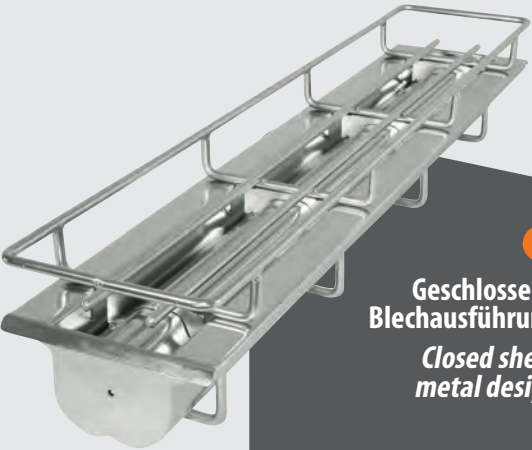
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PUTEN FARM SCHINKEN TURKEY FARM HAM

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Wolkenform für Pute in geschlossener Blechaus-
führung.
Cloud shape for turkey in closed sheet metal design.



Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:



5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



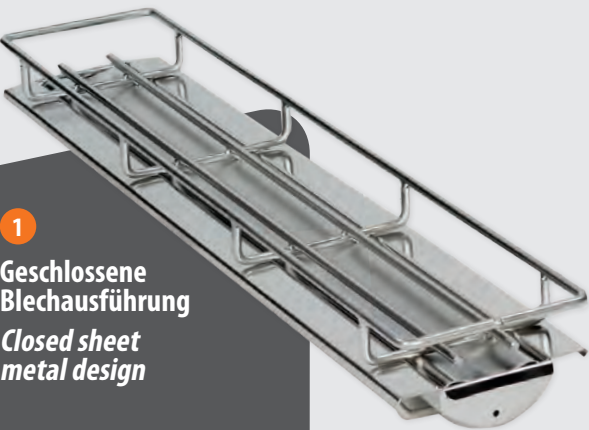
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.564 L	Air Mech.	36	9,5	342	100 x 100 x 960	4
111.564 M	Air Mech.	36	8,0	288	100 x 100 x 800	4
111.564 S	Air Mech.	36	6,0	216	100 x 100 x 600	4
111.565 L	Air Mech.	45	9,5	428	100 x 100 x 960	5
111.565 M	Air Mech.	45	8,0	360	100 x 100 x 800	5
111.565 S	Air Mech.	45	6,0	270	100 x 100 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm

LECKERE WURST- UND SALAMISCHEIBEN
DELICIOUS SAUSAGE AND SALAMI SLICES



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



TIPP

Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm



Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



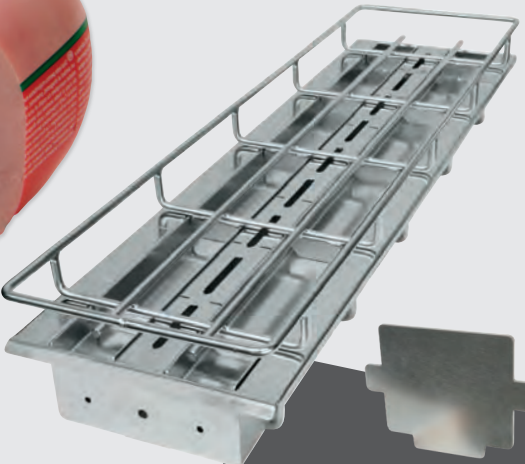
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Wurstform-Optik für geschnittene Produkte, gekocht
oder geräuchert.
Sausage-shaped appearance for sliced, boiled or
smoked products.

Bei Bestellung bitte
Ausführung der Form
angeben! (siehe S. 19)
Please specify the mould
design when ordering!
(see page 19)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.522 L	Air Mech.	60	4,0	240	100 x 50 x 960	4
111.522 M	Air Mech.	60	3,3	200	100 x 50 x 800	4
111.522 S	Air Mech.	60	2,5	150	100 x 50 x 600	4
111.262.1 L	Air Mech.	60	4,6	280	110 x 50 x 960	4
111.262.1 M	Air Mech.	60	3,8	228	110 x 50 x 800	4
111.262.1 S	Air Mech.	60	2,9	175	110 x 50 x 600	4
111.526 L	Air Mech.	60	5,5	330	130 x 50 x 960	4
111.526 M	Air Mech.	60	4,6	276	130 x 50 x 800	4
111.526 S	Air Mech.	60	3,4	205	130 x 50 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PORTIONSSCHINKEN
HAM IN SMALL PORTIONS



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

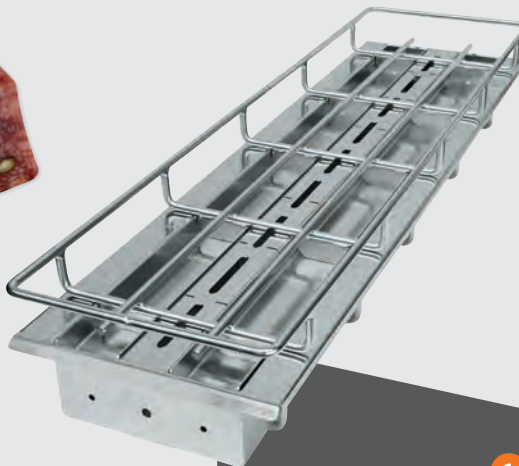
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht g Prod.-Weight g	Prod.-Gesamtgewicht kg Total Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.263.1 L	Air Mech.	33	528	500	264	70 x 60 x 120	3
111.263.1 M	Air Mech.	33	462	500	231	70 x 60 x 115	3
111.263.1 S	Air Mech.	33	330	500	165	70 x 60 x 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BROTZEIT SALAMI
SNACK-TIME SALAMI



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
Doppelformrahmen für Trapezsalami in geschlos-
sener Blechausführung für Slicerwaren.
Double mould frame for trapezoidal salami in closed
sheet design for sliced products.



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht g Prod.-Weight g	Prod.-Gesamtgewicht kg Total Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.9 L	Air Mech.	42	84	2,5	210	65/50 x 40 x 960	3
111.260.9 M	Air Mech.	42	84	2,0	168	65/50 x 40 x 800	3
111.260.9 S	Air Mech.	42	84	1,6	135	65/50 x 40 x 120	3

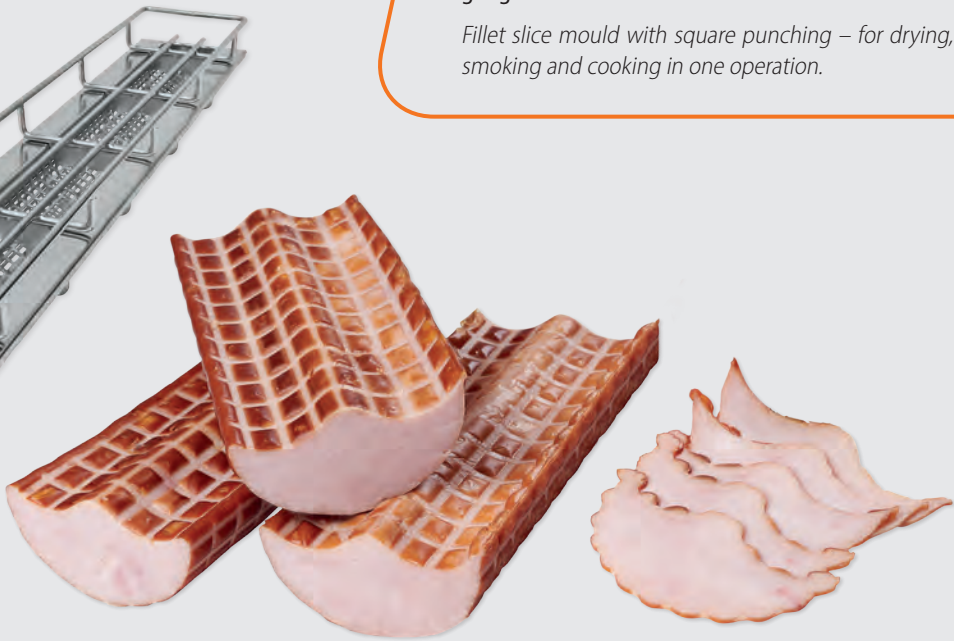
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FEINGERÄUCHERTE FILETSCHNITTEN
FINELY SMOKED FILLET SLICES

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Spezialpapier für
geräucherte Produkte
Special paper for
smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



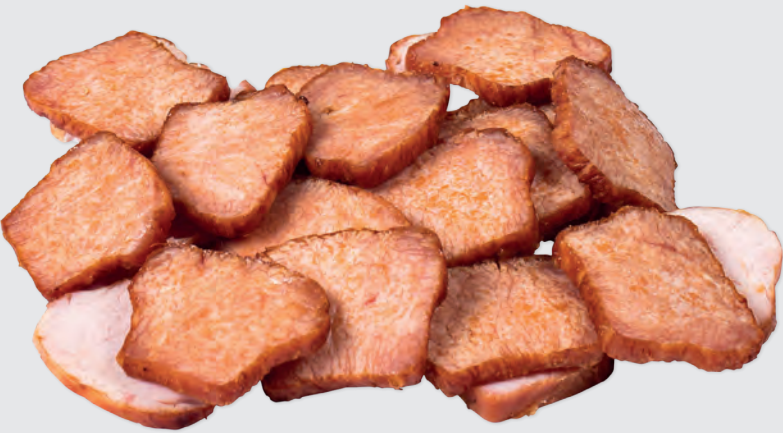
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.491 L	Air Mech.	52	3,5	182	100 x 55 x 960	4
111.491 M	Air Mech.	52	3,0	156	100 x 55 x 800	4
111.491 S	Air Mech.	52	2,2	115	100 x 55 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Filetscheibenform mit Vierkantstanzung zum
Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeits-
gang.
Fillet slice mould with square punching – for drying,
smoking and cooking in one operation.

FIT UND VITAL
FIT AND VITAL



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Hähnchenbrust-Filetstangen zum Braten oder
Frittieren für Salate. Doppelform in geschlossener
Blechausführung.
Chicken breast fillet logs for frying or deep-frying for
salads. Double mould in closed sheet metal design.

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

WOLKE
CLOUD



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.518 L	Air Mech.	40	8,2	358	110 x 90 x 960	4
111.518 M	Air Mech.	40	6,8	272	110 x 90 x 800	4
111.518 S	Air Mech.	40	5,0	200	110 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Wolkenform für Foodprodukte aller Art zum Befüllen
im Faser- oder Sterildarm.
Cloud shape for food products of all kinds for filling in
fibre or sterile casings.



TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

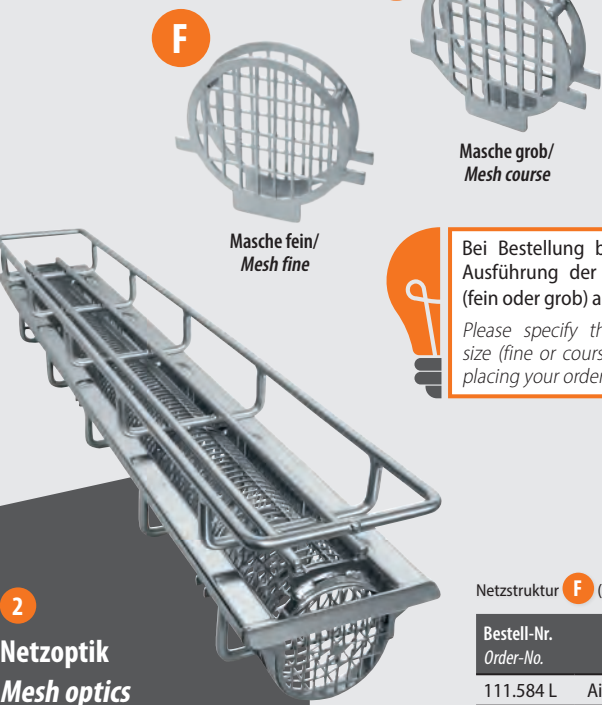


Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder
gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried
or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.333 L	Air Mech.	76	2,0	304	55 x 47 x 960	4
111.333 M	Air Mech.	76	1,6	250	55 x 47 x 800	4
111.333 S	Air Mech.	76	1,25	190	55 x 47 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GESELCHTES
SMOKING



2
Netzoptik
Mesh optics

IN DREIKANT
IN TRIANGULAR SHAPE



3
Streckgitter
Expanded mesh

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen in Netzoptik in Fein- und Grobausführung mit Trenner für Einzelstücke.

Moulds in fine and coarse mesh design with separator for individual pieces.



Netzstruktur **F** (Masche fein) oder **G** (Masche grob). Mesh structure **F** (fine) or **G** (coarse).

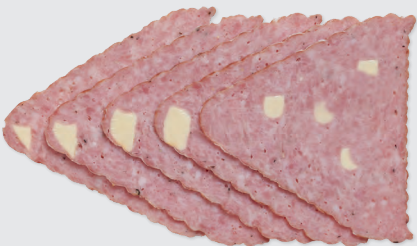
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.584 L	Air Mech.	50	350/50	0,8/6,5	280/325	90 x 120 x 960	5
111.584 M	Air Mech.	50	300/50	0,8/5,5	240/275	90 x 120 x 800	5
111.584 S	Air Mech.	50	200/50	0,8/4,0	160/200	90 x 120 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
When ordering, please state the requested typ **Air** or **Mech.**

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Formen aus Streckgitter für Pasteten, Brühwürste, Salami usw. zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of expanded mesh for pâtés, cooked sausages, salami, etc. – for drying, smoking or cooking in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.594 L	Air Mech.	55	4,0	220	80 x 60 x 960	5
111.594 M	Air Mech.	55	3,4	187	80 x 60 x 800	5
111.594 S	Air Mech.	55	2,5	138	80 x 60 x 600	5
111.489 L	Air Mech.	40	5,0	200	100 x 80 x 960	4
111.489 M	Air Mech.	40	4,2	168	100 x 80 x 800	4
111.489 S	Air Mech.	40	3,2	128	100 x 80 x 600	4
111.488 L	Air Mech.	32	7,0	224	100 x 100 x 960	4
111.488 M	Air Mech.	32	5,7	182	100 x 100 x 800	4
111.488 S	Air Mech.	32	4,3	138	100 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PRODUKTE MIT HERZ
ATTRACTIVE „HEART“ SHAPES



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 19)

Please specify the mould design when ordering! (see page 19)



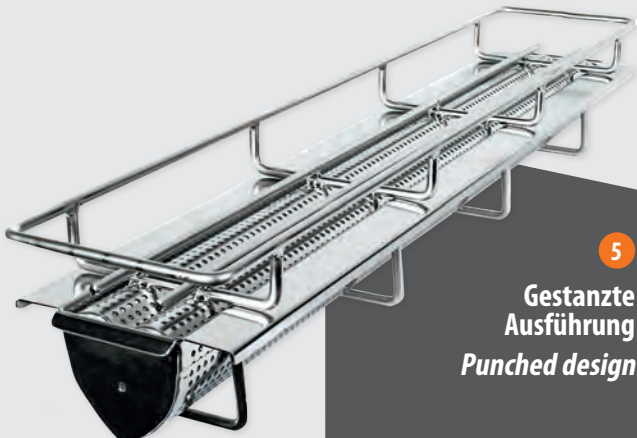
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.592 L	Air Mech.	70	3,4	210	65 x 65 x 960	5
111.592 M	Air Mech.	70	2,5	175	65 x 65 x 800	5
111.592 S	Air Mech.	70	1,9	133	65 x 65 x 600	5
111.280.1 L	Air Mech.	40	8,0	320	100 x 100 x 960	4
111.280.1 M	Air Mech.	40	6,7	268	100 x 100 x 800	4
111.280.1 S	Air Mech.	40	5,0	200	100 x 100 x 600	4
111.280 L	Air Mech.	32	11,0	352	130 x 110 x 960	4
111.280 M	Air Mech.	32	9,0	233	130 x 110 x 800	4
111.280 S	Air Mech.	32	7,0	224	130 x 110 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Herzformen in Lochblechausführung für Kochware, Brühwurst oder Salami zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Heart-shaped moulds with perforated sheet metal design for cookware, boiled sausage or salami in a single operation.



5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

Weitere Ausführungen möglich:
Other versions possible:



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!



Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm



Spezialpapier für geräucherte Produkte
Special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm

PUTENBRUSTFORM
TURKEY BREAST SHAPE



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.597 L	Air Mech.	36	15,0	540	145 x 120 x 960	4
111.597 M	Air Mech.	36	12,5	450	145 x 120 x 800	4
111.597 S	Air Mech.	36	9,4	338	145 x 120 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Putenbrust Optik in geschlossener Blechausführung.
Turkey breast appearance in a closed sheet metal design.

SCHINKEN IN KUGELFORM
HAM BALLS



PE-Beutel auf
Anfrage.
PE bags available
upon request.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Prod.-Gesamtgewicht kg Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.598 L	Air Mech.	27	324	0,9	290	Ø 120	3
111.598 M	Air Mech.	27	216	0,9	195	Ø 120	3
111.598 S	Air Mech.	27	162	0,9	146	Ø 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
When ordering, please state the requested typ **Air** or **Mech.**

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schinkenformen im Kugeldesign. Befüllung im Darm
oder im PE-Beutel.
Ham moulds in spherical design. Filling in casing or
in PE bags.

1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

PUCKFORM
PUCK-SHAPED PRODUCT



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Prod.-Gesamtgewicht kg Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.608 L	Air Mech.	60	300	0,9	270	Ø 135 x 70	3
111.608 M	Air Mech.	60	240	0,9	216	Ø 135 x 70	3
111.608 S	Air Mech.	60	180	0,9	162	Ø 135 x 70	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
When ordering, please state the requested typ **Air** or **Mech.**

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Portionsschinken als Einzelstücke.
Portioned ham as individual pieces.

PASTIRMA
PASTIRMA



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.596 L	Air Mech.	44	3,2/6,4	282	120 x 50 x 480/960	4
111.596 M	Air Mech.	44	2,6/5,3	233	120 x 50 x 400/800	4
111.596 S	Air Mech.	44	4,0	179	120 x 50 x 600	4
111.595 L	Air Mech.	33	11,0	363	150 x 70 x 960	3
111.595 M	Air Mech.	33	9,0	302	150 x 70 x 800	3
111.595 S	Air Mech.	33	7,0	231	150 x 70 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Pastirma Schinkenformen in Lochblech-Ausführung
als Stangenware zum Slicen oder Stückware zum
Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeits-
gang.

Pastirma ham moulds in perforated sheet design for
log products for slicing or as piece products. Moulds
for drying, smoking and boiling in a single operation.

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design

1-KILO-STÜCKE
1 KG PIECES



8
Rundstaboptik
Round bar design



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schinkenformen als Stangenware mit Kennzeichnung für exakte Portionsstücke zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Ham moulds as log products with integrated markings for precise portioning – for drying, smoking or cooking in a single operation.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.609 L	Air Mech.	40	0,9	360	100 x 100 x 960	4
111.609 M	Air Mech.	40	1,0	320	100 x 100 x 800	4
111.609 S	Air Mech.	40	1,0	240	100 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FISCHFORM-OPTIK
FISH-SHAPED APPEARANCE

5
Gestanzte
Ausführung
Punched design



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Fischform-Optik für Barbecue-Spieße oder Slicerware mit egalisiertem Gewicht.

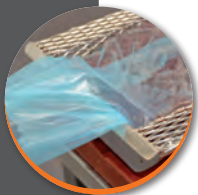
Fish-shaped appearance for barbecue skewers or slicer products with uniform weight.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.610 L	Air Mech.	60	3,0	180	90 x 50 x 960	4
111.610 M	Air Mech.	60	2,5	150	90 x 50 x 800	4
111.610 S	Air Mech.	60	1,9	115	90 x 50 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm



FISCHFILET
FISH FILLET



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Fischfilet-Form für Barbecue-Spieße mit egalisiertem Gewicht.

Fish fillet mould for barbecue skewers with uniform weight.



1
Geschlossene
Blechausführung
Closed sheet
metal design

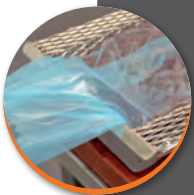


Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.604 L	Air Mech.	72	2,7	195	105 x 30 x 960	4
111.604M	Air Mech.	72	2,25	180	105 x 30 x 800	4
111.604 S	Air Mech.	72	1,7	135	105 x 30 x 600	4

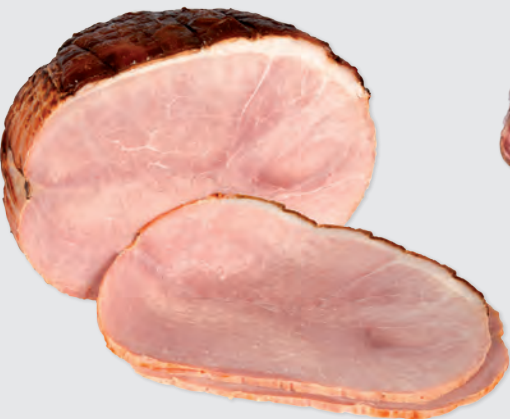
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP
Gleich mitbestellen!
Add to your order!

Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm



OVALE PRODUKTE IM DARM ODER NETZ OVAL PRODUCTS MADE IN FIBER CASING OR NET



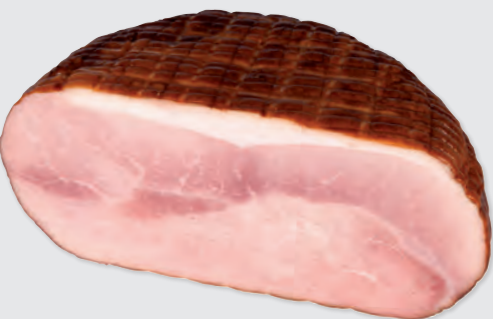
Während des Koch- oder Reifeprozesses passt sich das Drucksystem automatisch an, um eine konstante Produktqualität sicherzustellen. Es ist individuell für jedes Produkt einstellbar, mit einer variablen Druckhöhe von maximal 140 mm bis minimal 30 mm. Die Ablagen sind in verschiedenen Ausführungen verfügbar und können zur leichteren Reinigung herausgenommen werden.

Meanwhile, the cooking or curing process automatically adapts itself to the pressure system to ensure consistent product quality. It can be adjusted individually for each product, with a variable pressure level of 140 mm maximum to 30 mm minimum. The shelves are available in a variety of designs and can be removed to make cleaning easier.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

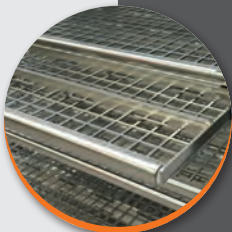
AIR MAX FOOD PRESS-SYSTEM mit Doppelpresslagen, ausgestattet mit einem pneumatischen Drucksystem, geeignet für den Einsatz in einem Temperaturbereich von -30 °C bis +130 °C.

AIR MAX FOOD PRESS SYSTEM with double press layers, equipped with a pneumatic pressure system, suitable for use in a temperature range from -30 °C to +130 °C.

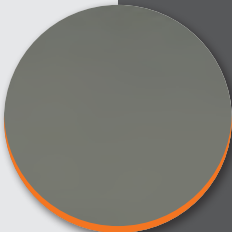


Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Ablagen Shelves	max. Produkthöhe mm max. product height mm	min. Produkthöhe mm min. product height mm
111.558	Air	7	160	30
111.559	Air	8	130	30
111.560	Air	9	110	30
111.561	Air	10	90	30
111.562	Air	11	80	30

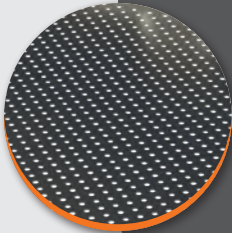
SALAMI, AUFSCHNITT, KOCHSCHINKEN & MEHR SALAMI, COLD CUTS, COOKED HAM & MORE



Gitterrausführung
 20 x 20 mm
 Grille design
 20 x 20 mm



Geschlossenes Blech
 Closed sheet metal



Lochblech
 Perforated sheet

Verschiedene Ausführungen möglich:
 Various versions possible:



AUTOMATISIERUNG

Automatisierung spielt bei Eberhardt eine zentrale Rolle: Moderne Robotik und intelligente Anlagen sorgen für effiziente, sichere und reproduzierbare Prozesse. Sie gleichen den Fachkräftemangel aus und erfüllen höchste Anforderungen an Hygiene und Qualität.

Durch optimierte Abläufe werden Ausbeute gesteigert, manuelle Eingriffe reduziert und Produktionsprozesse stabilisiert. Die auf den folgenden Seiten vorgestellten Lösungen zeigen, wie sich einzelne Prozessschritte effizient miteinander verbinden lassen – für mehr Produktivität, Sicherheit und Bedienkomfort.

AUTOMATION

Automation plays a central role at Eberhardt: modern robotics and intelligent systems ensure efficient, safe, and reproducible processes. They help compensate for labor shortages while meeting the highest standards of hygiene and quality.

Optimized workflows increase yield, reduce manual intervention, and stabilize production processes. The solutions presented on the following pages demonstrate how individual process steps can be efficiently integrated – for greater productivity, safety, and ease of operation.

VERPRESSTATION PRESSING STATION

Schutzvorrichtung für das sichere Verpressen der **Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS**. Das fest installierte Manometer gewährleistet eine präzise Drucküberwachung. Die Freigabe des Spezialventils erfolgt nur, wenn die Türen sicher verriegelt sind, um höchste Sicherheit während des Verpressvorgangs zu gewährleisten.

Safety device for safely pressing the **Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS**. The permanently installed manometer ensures precise pressure monitoring. The special valve only releases when the doors are safely locked, ensuring the utmost safety during the pressing process.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Verpresstation – komplett aus Edelstahl. Sicherheitsmechanismus mit Spezialventil und fest installiertes Manometer für präzise Drucküberwachung.

Pressing station – made entirely of stainless steel. Safety mechanism with special valve and permanently installed manometer for precise pressure monitoring.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm - Tür offen Length mm - Door open	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
300.117	3000	1400	2230



Sicherheitsabfrage über Türkontaktschalter.
Safety query via door contact switch.



Fest installiertes Manometer.
Permanently installed manometer.

VORTEILE

- ▶ Präzise Drucküberwachung durch fest installiertes Manometer
- ▶ Sicherheitsmechanismus mit Spezialventil
- ▶ Verhinderung von unautorisierten Zugriffen

ADVANTAGES

- ▶ Precise pressure monitoring thanks to permanently installed manometer
- ▶ Safety mechanism with special valve
- ▶ Prevents unauthorised access



AUSFORMSTATION UNMOULDING SYSTEM

Unsere vollautomatische Anlage für das mannlose Ausformen sowie das anschließende automatische Ablegen der Fertigprodukte direkt in kundenseitige Kühlgestelle oder Gebinde stellt eine weitere Ausbaustufe unseres hochmodernen Ladesystems für **Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®** dar. Die **Ausformstation** erhöht die Produktivität deutlich und lässt sich optimal in bestehende Produktionslinien integrieren.

*Our fully automatic system for unmanned demoulding and the subsequent automatic placement of finished products directly into customer-side cooling racks or containers represents a further development stage of our state-of-the-art loading system for **Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®**. The **unmoulding system** significantly increases productivity and can be optimally integrated into existing production lines.*



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ausformstation – komplett aus Edelstahl. Mit benutzerfreundlicher Touch-Bedienung und vordefinierten Parametern für unterschiedliche Formate.

Unmoulding system – made entirely of stainless steel. With user-friendly touch operation and preset parameters for different formats.

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
300.119	3700	3800	2500



Automatisierter, nahtloser Produktabtransport.
Automated, seamless product discharge.

VORTEILE

- Steigerung der Produktivität
- Entlastung der Arbeitskräfte
- Kein aktives Berühren der Produkte mehr nötig

ADVANTAGES

- *Precise* Increases productivity
- Takes the burden off workers
- There is no longer any need to have active contact with the products

BACON-WAGEN BACON TROLLEY

Der **Bacon Wagen** ist speziell für die Aufnahme und den Transport von Baconstangen konzipiert. Durch seine durchdachte Konstruktion und optimal angeordneten Ablagen ermöglicht er eine produktschonende Lagerung sowie eine effiziente Weiterverarbeitung und ist ideal für den Frostein-satz zum Anfrieren vor dem Slicen.

*The **bacon trolley** is specially designed for the handling and transport of bacon logs. Its well-thought-out design and optimally arranged shelves enable gentle product handling as well as efficient further processing and make it ideal for freezer use to pre-chill the products before slicing.*



Bestell-Nr. Order-No.	Ablagen Shelves	Abstand der Ablagen mm Distance between shelves mm	Produktmenge in Stück Product quantity in pieces	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
111.615	7	235	70	1080	1000	1980

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Bacon Wagen – komplett aus Edelstahl gefertigt. Die robuste und hygienische Konstruktion ist für den professionellen Einsatz ausgelegt und ermöglicht eine einfache Handhabung sowie eine effiziente Nutzung im Produktionsprozess. Der Wagen verfügt über 7 Ablagen mit einem Ablagenabstand von 235 mm und bietet Platz für bis zu 70 Produkte.

Bacon trolley – made entirely of stainless steel. The robust and hygienic design is intended for professional use and ensures easy handling as well as efficient utilization within the production process. The trolley features 7 shelves with a spacing of 235 mm and offers capacity for up to 70 products.



Effiziente Ausnutzung der Wagenkapazität.
Efficient utilization of trolley capacity.

VORTEILE

- 80 % mehr Produktkapazität auf gleicher Fläche im Vergleich zu einem herkömmlichen 10-Lagen-Wagen
- Produktschonende Lagerung
- Ideal für den Frostein-satz – zum Anfrieren vor dem Slicen

ADVANTAGES

- *80% more capacity on the same footprint vs. a conventional 10-tier rack*
- Gentle product storage
- Ideal for freezer use – for pre-chilling before slicing

ERGOLIFT

Der **Ergolift** ermöglicht ein ergonomisches Be- und Entladen – ganz ohne schweres Heben oder zusätzliche Hebehilfen. Per Knopfdruck verfährt die Anlage automatisch auf die optimale Arbeitshöhe. Tisch und Presse sind höhenverstellbar und werden über voreingestellte Parameter getaktet, sodass ein kontinuierliches und effizientes Be- und Entladen möglich ist. Intuitive Bedienung, gespeicherte Presets und integrierte Sicherheitsfunktionen sorgen für Komfort, Produktivität und einen sicheren Betrieb.

The **Ergolift** enables ergonomic loading and unloading without heavy lifting or additional lifting aids. At the push of a button, the system automatically moves to the optimal working height. Both table and press are height-adjustable and controlled via preset parameters, allowing for continuous and efficient loading and unloading. Intuitive operation, stored presets, and integrated safety features ensure comfort, productivity, and safe operation.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ergolift – Semi-automatische Hebeanlage, hydraulisch-pneumatisch gesteuert, zum Be- und Entladen von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® Formen oder anderen Gestellen. Die Presse wird mithilfe dieser Anlage auf eine ergonomische Arbeitshöhe angehoben.

Ergolift – Semi-automated lift station, hydraulically and pneumatically controlled, for loading and unloading Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® moulds or other frames. This system raises the presses to an ergonomic working height.

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
300.122	2250	3000	3400



VORTEILE

- ▶ Effiziente Arbeitsprozesse durch schnelles und einfaches Be- und Entladen von Produktformen und Wagen für Slicerwaren
- ▶ Ergonomisches Arbeiten durch präzise, pneumatische Höhenverstellung
- ▶ Reduzierte Kosten durch kürzere Rüstzeiten und effiziente Abläufe

ADVANTAGES

- ▶ Efficient work processes thanks to quick and easy loading and unloading of product moulds and trolleys for slicer products
- ▶ Ergonomic working conditions thanks to precise pneumatic height adjustment
- ▶ Reduced costs due to shorter setup times and efficient processes



Eberhardt FOOD Finisher

Der **Food Finisher**, speziell für Eberhardt Food Press Systeme entwickelt, ermöglicht eine effiziente Produktveredelung. Das offene System des Food Finishers ermöglicht den Einsatz von austauschbaren 500-Liter-Behältern mit einer Befüllung von bis zu 85 %. Dadurch entfällt das Umladen der Produkte, selbst bei längeren Standzeiten. Dauerhaftes Vakuumieren verbessert nachhaltig die Qualität und den Geschmack der Produkte, und bietet neben geschmacklichen und qualitativen Vorteilen auch hygienische Vorteile. Durch das Vakuumieren wird das Fleisch vor äußeren Einflüssen geschützt, die die Qualität beeinträchtigen könnten, und gewährleistet ein hygienisch einwandfreies Produkt.

The **Food Finisher**, designed specifically for Eberhardt food press systems, makes product finishing efficient. The Food Finisher's open system allows interchangeable 500-litre containers, filled up to 85%, to be used. This eliminates the need to reload products, even during longer downtimes. Permanent vacuum sealing improves the quality and taste of products long-term, and is more beneficial in terms of hygiene as well as taste and quality. The vacuum seal protects meat from external influences that can impair quality, thus guaranteeing a product with impeccable hygiene.



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Food Finisher – bestehend aus einem stabilen Edelstahl Grundrahmen, einer Schwenkeinheit und einem Drehantrieb mit variabler Drehzahl für das Tumblerfass.

Food Finisher – consists of a sturdy stainless steel base frame, a swivel unit and a rotary drive with variable rotation speed for the tumbler drum.



Halbierung der Salzzeit
Halving of the salting time



Verdoppelung der Kapazitäten
Doubling of the capacities



Schutz vor äußeren Einflüssen
Protection from external influences



Umschichten entfällt
No more shifting



Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246	2000	2800	2100



VORTEILE

- ▶ Produkt permanent unter Vakuum
- ▶ Geschmacksintensiveres Ergebnis
- ▶ Längere Haltbarkeit der Produkte
- ▶ Gleichmäßige Verteilung der Aromen
- ▶ Konsistenzverbesserung und bessere Umrötung
- ▶ Weniger Salzgabe und Reduzierung der Salzzeiten um die Hälfte

ADVANTAGES

- ▶ Product permanently under vacuum
- ▶ More flavourful result
- ▶ Longer-lasting products
- ▶ Even distribution of aromas
- ▶ Improved consistency and better reddening
- ▶ Less salt added and salting time reduced by half



UMFÜLLSTATION FILLING STATION

Die **Umfüllstation**, speziell für den Eberhardt Food Finisher entwickelt, dient zum ergonomischen Entleeren bzw. Befüllen der Eberhardt Tumblerfässer. Sie kann je nach Bedarf und Anforderungen des Betriebs auch angepasst und erweitert werden.

The **filling station**, designed specifically for the Eberhardt Food Finisher, allows Eberhardt tumbler drums to be filled and emptied ergonomically. They can also be customised and expanded based on your company's needs and requirements.



VORTEILE

- ▶ Effiziente und hygienische Fleischumfüllung
- ▶ Arbeiterleichterung und Verletzungsprävention
- ▶ Zeitersparnis durch automatisierte Umfüllung
- ▶ Verbesserte Produktqualität durch präzise Dosierung und Umfüllung
- ▶ Minimierung von Fleischresten und -abfällen durch kontrollierte Umfüllung
- ▶ Einhaltung von Hygienestandards durch saubere Umfüllung und einfache Gerätereinigung

ADVANTAGES

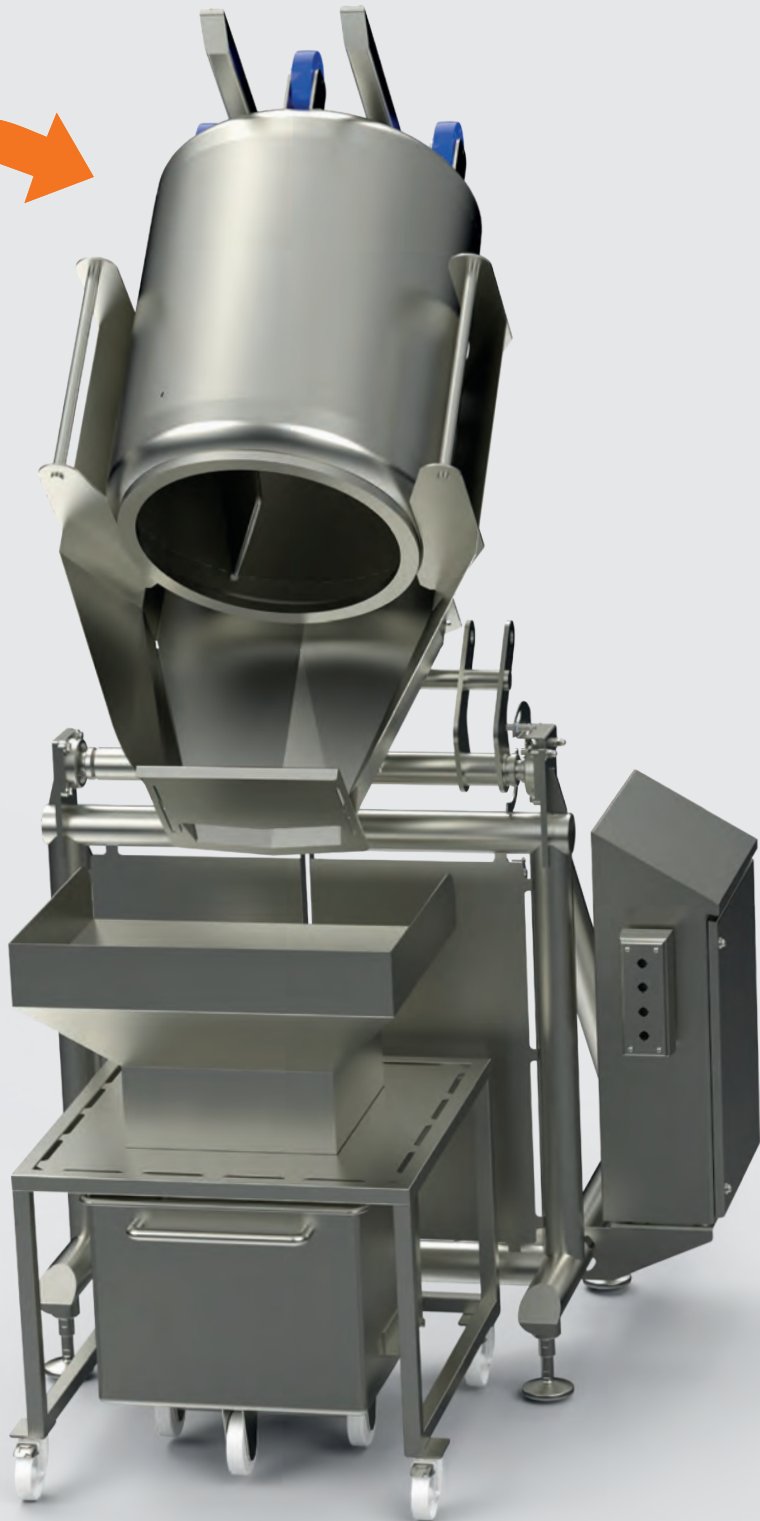
- ▶ Efficient and hygienic meat filling
- ▶ Makes work easier and prevents injuries
- ▶ Saves time with automatic filling
- ▶ Improved product quality thanks to precise dosing and filling
- ▶ Minimises meat residue and waste with controlled filling
- ▶ Complies with hygiene standards through clean filling and easy device cleaning

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Umfüllstation – bestehend aus einem stabilen Edelstahl Grundrahmen und einer Schwenkeinheit, die von einem Hydraulikzylinder bewegt wird.

Filling station – consists of a sturdy stainless steel base frame and a swivel unit that is moved by a hydraulic cylinder.

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246b	2000	2000	2000



TUMBLERFASS TUMBLER DRUM

Das fahrbare **Tumblerfass**, welches permanent unter Vakuum gehalten werden kann, trägt zur Verbesserung der Produktqualität, Steigerung der Effizienz und Gewährleistung der Hygiene bei.

The mobile **tumbler drum**, which can be kept permanently under vacuum, helps to improve the product quality, increase efficiency and guarantee hygiene.

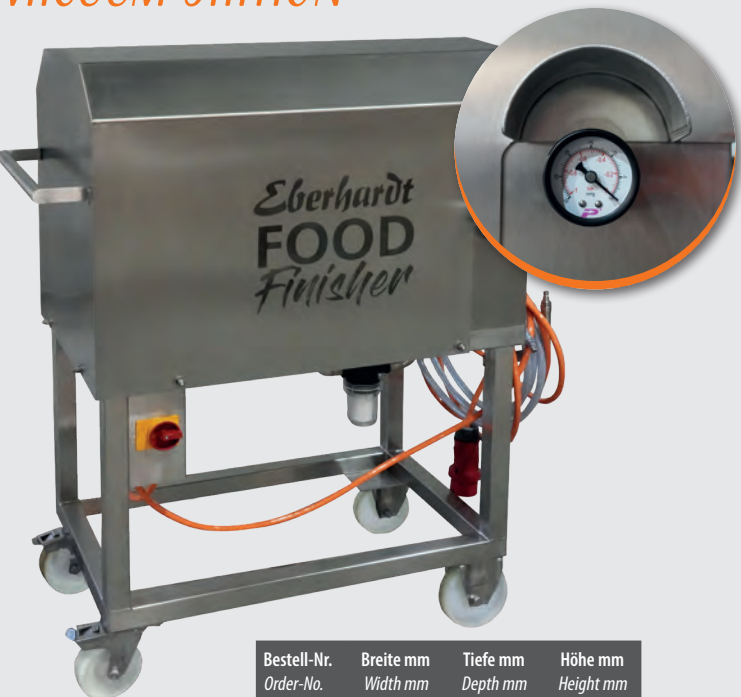
VORTEILE

- ▶ 500-Liter-Fass, befüllbar bis zu 85%
- ▶ Hohe Flexibilität durch die fahrbare Trommel
- ▶ Spezialschikanen im Inneren für kontrollierte Dreh-, Rutsch- und Gleitbewegungen
- ▶ Verlängerte Haltbarkeit, verbesserte Farberhaltung und optimierte Textur der Produkte
- ▶ Verbesserte Marinierung und intensivere Geschmacksentwicklung

ADVANTAGES

- ▶ 500-litre drum, fillable up to 85%
- ▶ High flexibility with removable drum
- ▶ Special fittings inside for controlled rotating, slipping and sliding movements
- ▶ Extended shelf life, improved colour retention and optimised texture of products
- ▶ Improved marination and more intense flavour development

VAKUUMSTATION VACUUM STATION



Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246c	800	500	1240

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Tumblerfass – aus stabilem Edelstahl.

Tumbler drum – made of stainless steel.

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm	Öffnungsmaß mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.246a	Ø 800	650	1250



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Vakuumstation – bestehend aus einem fahrbaren Edelstahlgestell, in dem unter einer abnehmbaren Haube eine Vakuumpumpe integriert ist.

Vacuum station – consists of a mobile stainless steel frame into which a vacuum pump is integrated underneath a removable hood.

VORTEILE

- ▶ Präzise Steuerung des Vakuumierungsprozesses
- ▶ Schnellere und effizientere Vakuumierung
- ▶ Flexible Nutzung in verschiedenen Betriebsbereichen durch Fahrfunktion

ADVANTAGES

- ▶ Precise control of the vacuum sealing process
- ▶ Faster and more efficient vacuum sealing
- ▶ Flexible use in various areas of operation thanks to driving function

SCHINKENPRESSEN & MEHR

Unsere **Schinkenpressen** mit pneumatischer Steuerung wurden entwickelt, um den Reifungsprozess von Rohschinken und Dauerware zu verbessern und zu beschleunigen. Die Schinkenpressen sind in drei unterschiedlichen Modellen lieferbar und werden in stabilster Ausführung hergestellt. Max. Druck: 8 bar. Jedes Grundmodell, mit Ausnahme der Metzgerpresse, kann mit bis zu 2 Aufsätzen erweitert werden.

HAM PRESSES & MORE

Our **ham presses** with pneumatic control have been developed to improve and promote the maturing process of raw ham and long-life products. The ham presses can be delivered in three different models and are manufactured in the most stable design. Max. pressure: 8 bar. Except the butcher ham press each basic model can be extended by up to 2 attachments.

VORTEILE

- ▶ Verbesserte und beschleunigte Reifung
- ▶ Optimale Formgebung
- ▶ Geringere Abschnittsverluste
- ▶ Feste Konsistenz der Schinken
- ▶ Gleichmäßige Salzscharfe

ADVANTAGES

- ▶ Improved and accelerated ripening
- ▶ Optimal shaping
- ▶ Less loss of cuts
- ▶ Solid consistency of the hams
- ▶ Well-balanced distribution of the brine

SCHINKENPRESSEN HAM PRESSES



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schinkenpresse aus Edelstahl zum Nachdrücken der Stangenware oder für Stückware. Beladung von vorne mit auswechselbaren Profilen. Presse mit Lochblech für optimalen Flüssigkeitsverlust und schnelle Abtrocknung. Drucksystem mit Druckschlitten und Edelstahlzylinder. Betriebsdruck mit 7 Bar.

Ham press made of stainless steel for pressing the logs or for piece goods. Front-loaded with interchangeable profiles. Press with perforated plate for optimum liquid loss and fast drying. Pressure system with pressure slide and stainless steel cylinder. Operating pressure at 7 bar.



Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm
111.478	350	1100/800	700/600	1400/800

SCHINKENPRESSEN HAM PRESSES



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Schinkenpresse aus Edelstahl, zum Nachdrücken der Stangenware oder Einzelstücke. Beladung von 2 Seiten möglich. Drucksystem mit Druckschlitten und Balgzylinder 16" mit Edelstahl-Endplatten. Druckhöhe 400 mm. Betriebsdruck bis 7 bar. Presse staplerbefahrbar mit abnehmbarer Wartungseinheit, inkl. 10 PU-Einlageplatten (10 mm stark), 6 Blechplatten und 150 Winkeln.

Ham press of stainless steel to press bar formed products of single pieces forward. Can be loaded from 2 sides. Pressure system with pressure slide and bellows cylinder with 16" end plates of stainless steel. Pressure height 400 mm. Operating pressure up to 7 bar. Press movable by high-lift trucks with detachable maintenance unit, incl. 10 PU shelves (10 mm thick), 6 metal plates and 150 brackets.



Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm
110.996	1100	1080/1000	1020/1000	1750/1300

ROHSCHINKENPRESSEN
PRESSES FOR RAW HAM



Erweiterbar mit Aufsätzen von 90 - 600 kg.
Can be expanded using attachments of 90-600 kg.

Bestell-Nr. Order-No.	Modell Model	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
100.995	-	90	810/600	520/400	900/460	-	3	4	30
110.991	1	150	1080/870	520/400	900/460	-	3	4	50
110.991.1	1	125	1080/870	460/340	900/460	-	3	4	50
110.993	1	300	1080/870	520/400	1300/860	1	5	8	100
110.993.1	1	250	1080/870	460/340	1300/860	1	5	8	100
110.995	1	450	1080/870	520/400	1700/1260	2	7	12	150
110.995.1	1	370	1080/870	460/340	1700/1260	2	7	12	150
110.997	2	200	1520/1320	520/400	900/460	-	3	4	80
110.997.1	2	170	1520/1320	460/340	900/460	-	3	4	80
110.998	2	400	1520/1320	520/400	1300/860	1	5	8	160
110.998.1	2	340	1520/1320	460/340	1300/860	1	5	8	160
110.999	2	600	1520/1320	520/400	1700/1260	2	7	12	240
110.999.1	2	510	1520/1320	460/340	1700/1260	2	7	12	240

CARBONADENPRESSE
LOIN PRESS

Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
110.992	300	1520/1320	660/540	900/460	-	3	4	80
110.994	600	1520/1320	660/540	1300/860	1	5	8	160

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Mit pneumatischer Steuerung zum Verbessern und Beschleunigen des Reifungsprozesses von Rohschinken und Dauerware, für eine optimale Formgebung, geringere Abschnittverluste, feste Konsistenz der Schinken und gleichmäßige Salzscharfe. Max. Druck: 8 bar.

With pneumatic control to improve and promote the maturing process of raw ham and long-life products, for optimum shaping, reduced cutting losses, solid consistency and well-balanced distribution of the brine. Max. pressure: 8 bar.



SPINDEL-SCHINKENPRESSE
SCREW-TYPE HAM PRESS



70 kg Füllgewicht mit mechanischer Spindel.
70 kg filling weight with mechanical spindle.



Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
100.996	70	680/600	380/300	750/500	-	3	4	30
100.996.1	85	680/600	430/350	750/500	-	3	4	30

LANDJÄGERPRESSE
PRESS FOR SMOKED SAUSAGES



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Landjägerpresse aus Edelstahl, mechanisch mit Spezialdruckfedern und Spannelement auf fahrbarem Untergestell mit Kettenbefestigung.

Press for smoked sausages of stainless steel, mechanical with special pressure springs and tightening element on cart-type frame with tilting moment and chain fixture.

Bestell-Nr. Order-No.	Stapelaufsätze Stackable attachments	Tiefe mm Depth mm	Breite mm Width mm	Füllgewicht kg Filling weight kg
100.997	4	600	300	110
100.997.1	5	600	300	130
100.998	4	600	350	125
100.998.1	5	600	350	150

ZUBEHÖR & ERSATZTEILE

Eberhardt bietet auch eine umfangreiche Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen an. Diese dienen sowohl der Vorbereitung der Produktion mit Eberhardt Pressen als auch als zusätzliche Hilfsmittel für den täglichen Betrieb.

ACCESSORIES & SPARE PARTS

Eberhardt also offers a wide selection of accessories and replacement parts. These can be used for preparation for production with Eberhardt presses, and as extra tools for daily operation.

LAKERÜHRGERÄT, STAND BRINE MIXING MACHINE, „STABLE“



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.993	1000	330	820

Einfache und schnelle Herstellung aller Laken ohne Salzurückstände im Beschickungswagen.

Simple and fast preparation of all brines without salt residue in the supply wagon.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Passend für alle 200 Liter-Beschickungswagen. Motor 380 V/0,37 KW mit Ein-/Ausschalter und Phasenwender.

Fits for all 200 liter supply wagons. Engine 380 V/0,37 KW with on- / off switch and phase changer.



LAKERÜHRGERÄT, FAHRBAR BRINE MIXING MACHINE, MOBILE



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.993 A	1050	900	1150

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Mit Lenkstopp- und Bockrollen. Passend für alle 200 Liter-Beschickungswagen. Motor 380 V/0,37 KW mit Ein-/Ausschalter, Phasenwender und Schutzkorb.

With steering-stopping and fixed wheel. Fits for all 200 liter supply wagons. Engine 380 V/0,37 KW with on- / off switch, phase changer and basket for safety.



PNEUMATISCHE KOLBENSTANGEN-PRESSE PNEUMATIC PISTEN ROD PRESS



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
244.920	1100	500	2000

GERÄTE-REINIGUNGSWAGEN EQUIPMENT CLEANING TROLLEY



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
111.360	1000	1000	1250



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Pneumatische Kolbenstangen-Presse für Pressformen bis 1000 mm Länge. Zweihand-Pneumatik-Steuerung mit 2 pneumatischen Zylindern. Formzuführung von 4 Seiten möglich.

Pneumatic piston rod press for moulds with length up to 1000 mm. With two-hand pneumatic control unit and 2 pneumatic bellown. Supply of moulds on 4 sides possible.



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Zubehör zum Waschen und Aufbewahren der Pressen-Teile.

Accessories for washing and storing the press components.



Für EBERHARDT Spindelkochpressen.
For EBERHARDT spindle-type boiling presses.

EINFORM- UND BEFÜLLANLAGE FORMING AND FILLING DEVICE



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.245	5000	2700	—

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Gesamtanlage aus Edelstahl. Bestehend aus 1 Fülltisch, 2 Beistelltischen, 2 Füll- und Entladetischen.

Entire system of stainless steel. Consisting of 1 filling table, 2 side tables, 2 filling and unloading tables.

BEFÜLL- UND ENTLADETISCHE FILLING AND UNLOADING TABLES



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Fülltisch aus Edelstahl. Mit Rollenband und seitlicher Reling. Tisch mit 2-seitiger PE-Kunststoff-Platte, 30 mm dick. Höhenverstellbar mit Neigung.

Filling table made of stainless steel. With scroll ribbon and railing all the sides. Table with two-sides plastic plate, 30 mm strong. Vertically adjustable with inclination.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.244	1600	1000	900

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Entladetisch mit Schräge und Ausschnitt zum Einkippen der Produkte mit Hebeanlage. Höhenverstellbarer Tisch mit 2 Abläufen und Edelstahl-Tellerfüßen. Füllung ca. 600 kg. Inkl. 2 Beistelltische zum Bestücken der Pressformen. Auflage aus PE Kunststoff und je 1 Stück Messerhalter.

Unloading table inclined and with cut-out to tip in the products by means of lifting systems. Table with 2 drains, with adjustable feet made of stainless steel. Filling: app. 600 kg incl. 2 side tables to equip the moulds. Table cover of plastic. Ea. table with 1 knifeholder.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.240	2200	1100	1300

Kochwagen für Slicerwaren
COOKING TROLLEY FOR SLICED GOODS



Bestell-Nr. Order-No.	Ablagen Shelves	Ablagenabstand mm Shelf spacing mm	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
104.112.g	6	250	1000	1000	1980
104.113.g	8	180	1000	1000	1980
104.114.g	10	145	1000	1000	1980
104.115.g	11	130	1000	1000	1980
104.116.g	13	110	1000	1000	1980

Sondermaße lieferbar. | Special sizes available.

Beschreibung / Description

Mit eingeschweißten Ablagen aus Winkelrahmen 40/40 mm und Rohr 40 x 20 mm, vorne offen zum leichten Ein- und Ausbringen der Ware. Eingeschweißtes Gitter 20 x 20 mm mit 2 Querstreben aus Rundmaterial Ø 10 mm. Wagenaufbau aus Rohr 80 x 40 mm, mit Radböcken 4 mm und kugelgelagerten Rädern Ø 150 mm.

With welded-in shelves made from 40/40 mm angle frame and 40 x 20 mm tube, open at front for easy product insertion and removal. Welded-in grating 20 x 20 mm with 2 crossbars made from 10 mm round material. Trolley structure made from tubes 80 x 40 mm, with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels Ø 150 mm.

Bestens geeignet zum Entleeren von Spindelpressprodukten zur effizientesten Raumausnutzung.

Best suited for emptying spindle-pressed products for the most efficient use of space.

Koch- und Kühlwagen
COOKING AND COOLING TROLLEY



Bestell-Nr. Order-No.	Ablagen Shelves	Ablagenabstand mm Shelf spacing mm	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.101	5	310	1000	1000	1980
104.112.S	6	250	1000	1000	1980
100.103	7	210	1000	1000	1980
104.113.S	8	180	1000	1000	1980
104.114.S	10	145	1000	1000	1980

Sondermaße lieferbar. | Special sizes available.

Beschreibung / Description

Mit eingeschweißten Ablagerosten, Rahmen aus Rohr 30 x 20 x 2 mm, Füllung mit Ø 10 mm. Wagenaufbau aus Rohr 50 x 30 mm und 40 x 40 mm. Fahrwerk aus Rohr 80 x 40 mm mit Radböcken 4 mm und kugelgelagerten Rädern Ø 150 mm. Räder sind bei Bedarf auch hitzebeständig bis 230 °C.

With welded-on pan racks, tubular frame 30 x 20 x 2 mm, infill with Ø 10 mm. Trolley made from 50 x 30 mm and 40 x 40 mm tubes. Running gear made from 80 x 40 mm tubes with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels Ø 150 mm. Wheels can also be heat resistant up to 230 °C if required.

Für Slicerwaren Kaliber 60 bis 160 mm.
For slicer products, caliber 60 up to 160 mm.



Rauchstockreinigungsmaschine
SMOKE STICK CLEANING MACHINE

Die **Rauchstockreinigungsmaschine** ermöglicht eine kostengünstige und zeitsparende Reinigung von Rauchstöcken in einem einzigen Arbeitsgang. Dabei werden die Rauchstöcke effizient gereinigt und anschließend klar gespült. Für den Reinigungsprozess ist ausschließlich das Eberhardt Spülmittel zu verwenden; Laugen oder aluminiumhaltige Reiniger sind hierfür nicht geeignet. Dadurch bleiben die Oberflächen der Rauchstöcke dauerhaft glatt, der Verschleiß wird reduziert und die Lebensdauer der Rauchstöcke verlängert.

The **smoke stick cleaning machine** enables cost-effective and time-efficient cleaning of smoke sticks in a single process. The smoke sticks are thoroughly cleaned and subsequently rinsed with clear water. For the cleaning process, only Eberhardt detergent is to be used; lye or aluminium cleaners are not suitable. This keeps the surfaces of the smoke sticks smooth, reduces wear, and extends their service life.



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.948	1600	850	1100

Rauchstockreiniger
SMOKE STICK CLEANER

Bestell-Nr. Order-No.	Inhalt kg Content kg
103.672	10



Beschreibung / Description

Mit 9 KW Heizkörper und integrierter Klarspülung. Die Maschine ist geräuscharm und komplett isoliert. 400 V 3N-50 HZ 15,5 A. Wasservolumen ca. 200 l. Maschinen-Leergewicht 390 kg. Aufstellraum muss frostfrei sein. Waschvorgang ist einstellbar, ca. 1/2 Stunde.

With 9 KW heater and integrated rinsing unit. Low noise. Machine is completely insulated. 400 V 3N-50 HZ 15,5 A. Water volume ca. 200 l. Empty weight of machine 390 kg. Installation room has to be frost-free. Adjustable wash cycle approx. 1/2 hour.

Bitte fordern Sie unsere Anwender-DVD zur Handhabung dieser Maschine an.
Please ask for our CD-ROM on the application of this machine.



Für ca. 300 Rauchstäbe aus Aluminium oder Edelstahl.
For approx. 300 smoke sticks of aluminium or stainless steel.

Beschreibung / Description

Zur Reinigung von Rauchstöcken aus Aluminium oder Edelstahl. Die Entfernung von Rauchharzen, Fett und Eiweiß wird dadurch gewährleistet.

For cleaning smoke sticks made of aluminium or stainless steel. The removal of smoke resins, grease and proteins is guaranteed.



FÜLLROHR FILLING TUBE

Hochwertiges **Füllrohr** aus Edelstahl zum luft- und absatzfreien Befüllen von Produkten in Spindelpressformen.

*High-quality stainless steel **filling tube** for bubble- and gaps free filling of products into spindle press moulds.*

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

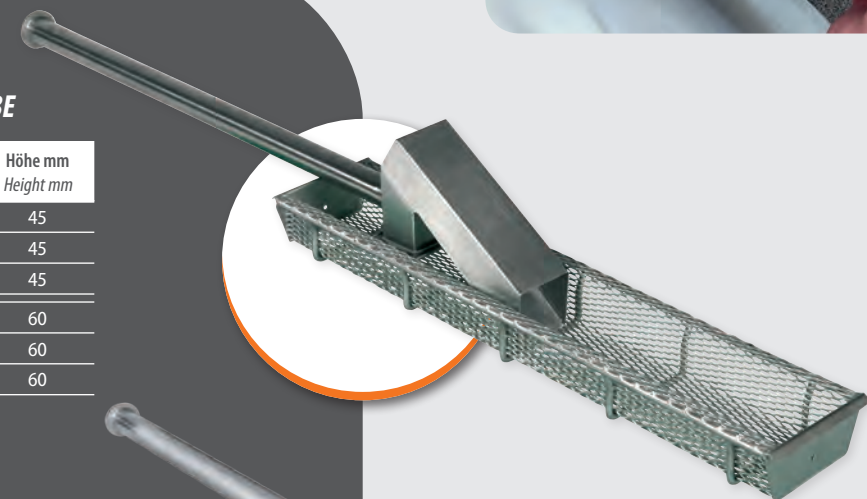
Aus Edelstahl, für alle Größen von Spindelpressformen.

Made of stainless steel, available for all spindle press mould sizes.



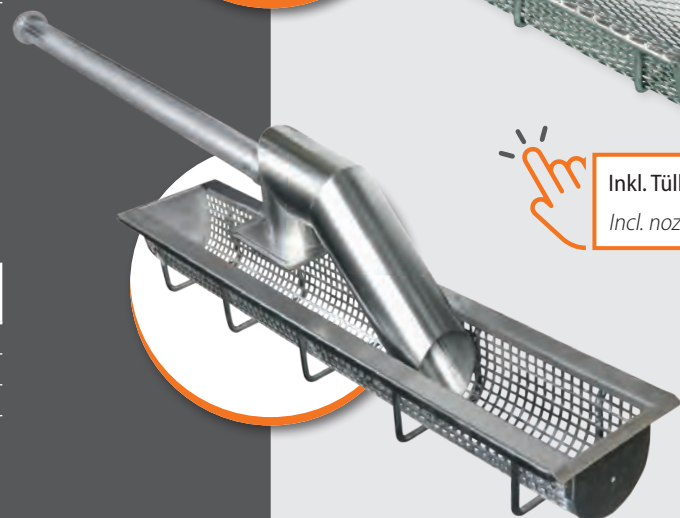
FÜLLROHR ECKIG SQUARE FILLING TUBE

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
111.494	170	45
111.495	190	45
111.496	200	45
111.497	170	60
111.498	190	60
111.499	200	60



FÜLLROHR RUND ROUND FILLING TUBE

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm
111.611	Ø 100
111.612	Ø 120
111.613	Ø 140



Inkl. Tülle passend für Füller.
Incl. nozzle fitting the filling tube.

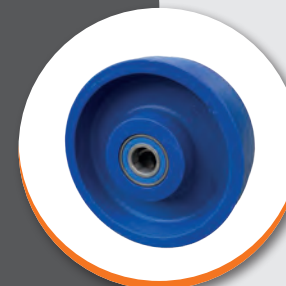


ERSATZTEILE SPARE PARTS

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Rad für Eberhardt Spindelpressen mit Kugellager für hohe Belastung zum leichteren Befördern. Nabenlänge 55 mm, Bohrung 20 mm, Tragkraft bis 600 kg.

Wheel for Eberhardt spindle presses. Ball bearing for high loads and easier moving. Hub length 55 mm, bore diameter 20 mm, load capacity up to 600 kg.



POLYAMID-RAD POLYAMIDE WHEEL

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm	Radbreite mm Width of wheel mm
240.165	Ø 150	50

DECKELDICHTUNG COVER GASKET

Bestell-Nr. Order-No.
100.247

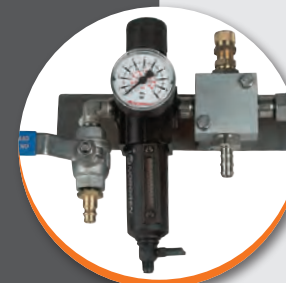


BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ersatzteil für Food Finisher Tumblerfass.
Spare part for Food Finisher tumbler drum.

LUFTDRUCK-ARMATUR AIR PRESSURE ARMATURE

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
103.790	Schinkenpressen Ham presses

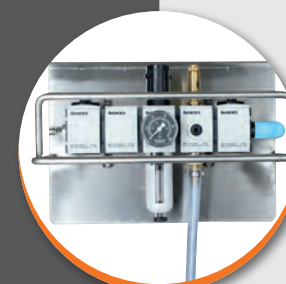


BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Luftdruck-Armatur, passend für alle Schinkenpressen.
Air pressure armature, fitting for all ham presses.

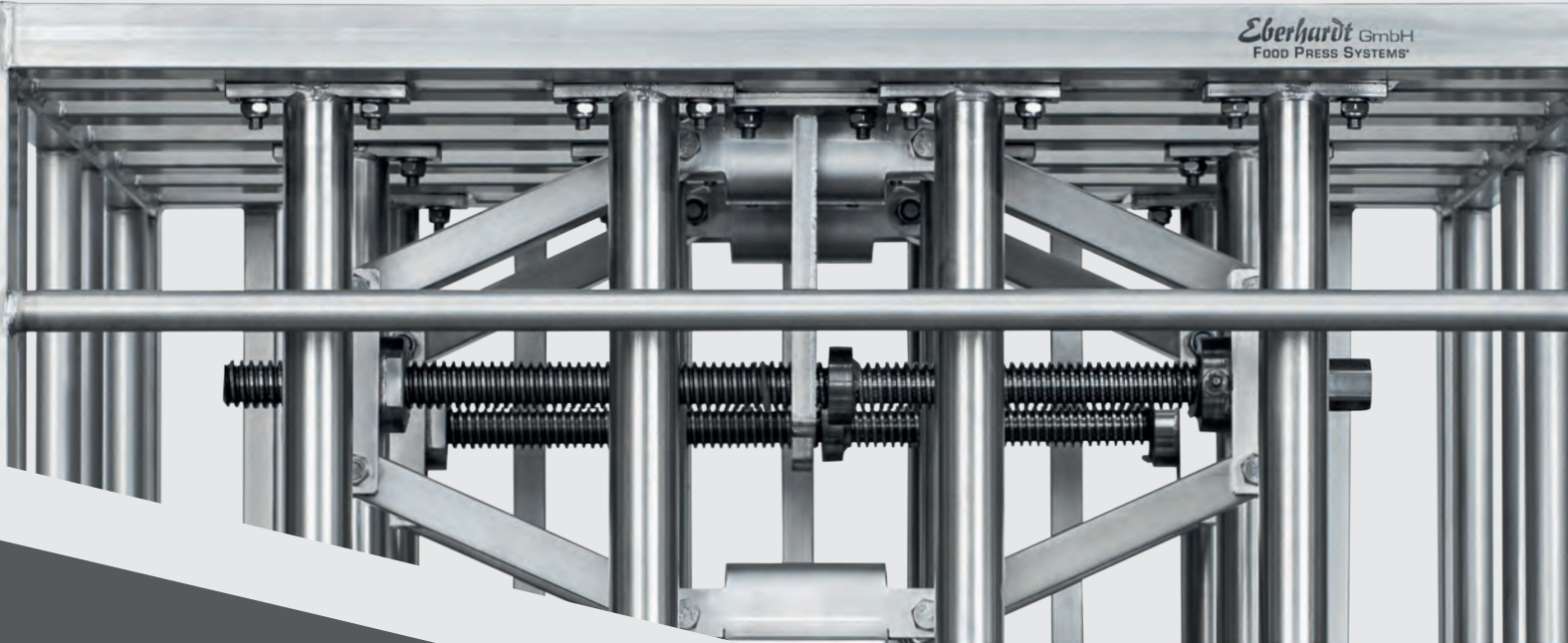
LUFTDRUCK-ARMATUR AIR PRESSURE ARMATURE

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
103.791	Kochpressen und AIR MAX FOOD PRESS Cooking presses and AIR MAX FOOD PRESS



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Luftdruck-Armatur, passend für alle Kochpressen und AIR MAX FOOD PRESS.
Air pressure armature, fitting for all cooking presses and AIR MAX FOOD PRESS.



DREHMOMENTSCHLÜSSEL TORQUE SPANNER

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
244.983	Eberhardt Spindelpressen Eberhardt spindle presses



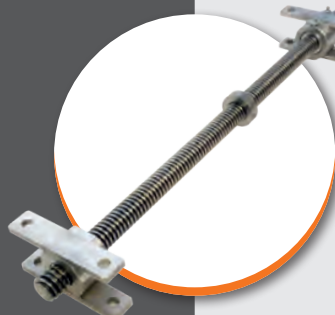
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Eberhardt Spindelpressen. Für exakten Druck, um Spindelbeschädigungen auszuschließen. Aus Edelstahl.

For Eberhardt spindle presses. For exact pressure to avoid damage at the spindles. Made of stainless steel.

SPINDEL SPINDLE

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm
244.980	720



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager, Trapezgewindemutter TR 30 x 6, Ø 60 mm und Befestigungshalter angeschweißt.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing, trapezoid thread screw TR 30 x 6, Ø 60 mm and welded mounting bracket.

SPINDEL SPINDLE

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm
244.981	720



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager und Befestigung.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing and mounting device.

SPINDELMUTTER SPINDLE SCREW

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm
244.982	Ø 30



BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6, Ø 60 mm mit Befestigung.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6, Ø 60 mm with mounting device.

BALGZYLINDER

Balgzylinder für Kochpressen und AIR MAX FOOD PRESS Systeme in verschiedenen Größen – zuverlässig, langlebig und einfach austauschbar.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.165	12" x 3



BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.167	12" x 3



BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.170	16" x 3



BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.173	16" x 3



BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.175	12" x 2



BELLOWS CYLINDER

Bellows cylinders for cooking presses and AIR MAX FOOD PRESS systems in various sizes – reliable, durable, and easy to replace.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Kochpressen mit Edelstahlgehäuse (Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“) und AIR MAX FOOD PRESS.

For boiling presses with stainless steel casing (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse (Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“) und AIR MAX FOOD PRESS.

In exchange for existing stainless steel carcass of boiling press (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Für Kochpressen mit Edelstahlgehäuse (Modell 1 „groß“ oder Modell 2 „groß“) und AIR MAX FOOD PRESS.

For boiling presses with stainless steel casing (Model 1 "large" or model 2 "large") and AIR MAX FOOD PRESS.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse (Modell 1 „groß“ oder Modell 2 „groß“) und AIR MAX FOOD PRESS.

In exchange for existing stainless steel carcass of boiling press (Model 1 "large" or model 2 "large") and AIR MAX FOOD PRESS.

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

Aus Edelstahl für Schinkenpresse.

Made of stainless steel for ham press.

Eberhardt
Equipment

Eberhardt
Food Press Systems®

Eberhardt
AKADEMIE

Eberhardt
GRUPPE


Zum Eberhardt


SPECIALIZED
by *Eberhardt*

goodfood
bavaria 



Eberhardt
Food Press Systems®

Eichendorffstraße 5, 91586 Lichtenau
Telefon / Phone: +49 9827 92838-0
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de