ADE PROFESSIONAL

Ihr Partner der vorbereitenden Küche

Waagen, Maschinen und Geräte

2026

ade-germany.de

HISTORIE

90 Jahre Qualität aus Hamburg

90 Jahre ADE – unsere Geschichte beginnt 1935 in Hamburg, auf St. Pauli. In einer kleinen Fabrik für Schnellwaagen und Aufschnittmaschinen wurden die Weichen für unsere Zukunft gestellt. Schon damals hatten wir ein feines Gespür für das richtige Maß und das, was wirklich zählt: Präzision, Qualität und Zuverlässigkeit.
Mit der berühmten Fächerkopfwaage machten wir uns schnell einen Namen, der weit über die Grenzen Deutschlands hinaus Gewicht hatte.

Ob Händler, Kaufleute oder Gastronomen – sie alle konnten sich auf uns verlassen. Selbst als unser Betriebsgebäude nach dem Zweiten Weltkrieg neu aufgebaut werden musste, bewiesen wir Balance zwischen Tradition und Innovation. Hamburgs Straßen wurden mit Kastenwagen und einer Waage auf dem Dach zu unserem Markenzeichen – ein Symbol für Innovation und Tatendrang. Seitdem sind wir gewachsen, haben uns verändert, sind neue Wege gegangen.

1935

90 JAHRE ADE seit 1935

Heute, 90 Jahre später, sind wir stolz darauf, Partner für Hotellerie, Gastronomie, Medizin und Handel auf der ganzen Welt zu sein. Doch eines hat sich nie geändert: Unsere Leidenschaft für Produkte, die bis ins kleinste Detail durchdacht sind. Unsere Waagen, Maschinen und Geräte bringen nicht nur Effizienz und Präzision auf den Punkt – sie halten auch dem Druck des Alltags stand.

Was wir aus neun Jahrzehnten gelernt haben? Dass das richtige Maß oft im Detail liegt. Dass es immer wieder Feingefühl braucht, um den Alltag leichter zu machen. Dass Vertrauen das größte Gewicht hat und unser Erfolg nicht nur auf Technik und Innovation beruht, sondern vor allem auf den Menschen, die uns begleiten: den Küchenprofis, die unsere Geräte Tag für Tag verwenden, den Partnern, die uns vertrauen, und den Mitarbeitern, die mit Leidenschaft hinter unseren Produkten stehen.

2025

Unser Handwerk: Wiegen, Messen, Schneiden

Seit 1935 steht der Name ADE für Innovation, Präzision und Perfektion. Was einst als kleines Unternehmen in Hamburg begann, ist heute eine weltweit anerkannte Marke, die Maßstäbe in Gastronomie, Medizin und Industrie setzt. Wir glauben daran, dass das Besondere oft in den kleinen Momenten steckt – in der Harmonie eines Teams, im reibungslosen Ablauf einer Küche oder in einem perfekten Ergebnis auf dem Teller. Diese Momente treiben uns an und genau dafür entwickeln wir seit 90 Jahren Produkte, die den Unterschied machen.

Ob Waagen, Schneidemaschinen oder Küchengeräte – unsere Lösungen werden den hohen Anforderungen moderner Küchen gerecht und stehen unseren Kunden als verlässliche Werkzeuge zur Seite. Sie machen Ihren Arbeitsalltag effizienter, sicherer und angenehmer – immer mit höchstem Anspruch an Qualität und Bedienfreundlichkeit. Jede Produktlinie von ADE verkörpert, was uns ausmacht: Präzision, Langlebigkeit und eine tiefe Leidenschaft für Funktionalität.

Hinweis:
Preisangaben mit Sternchen (***/**/*) kennzeichnen verschiedene Rabattgruppen.

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12
Für Schinken, Wurst, Käse, Fleisch, Fisch, Brot und Brötchen, etc.

Maschinen für die Vorbereitung 36
Für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Teig, Fleisch, Gemüse, etc.

Geräte 70
Für Ordnung, Hygiene und Zeit

Waagen 78
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

NEUHEITEN

Höchste Qualität, Funktionalität & Wirtschaftlichkeit

Entdecken Sie unsere Neuheiten – noch vielseitiger, anwenderfreundlicher und bereit für den Alltag.

Manuelle Schwungradmaschine
PROSCIUTTO – jetzt in Schwarz

Weitere Produktinfos
(s. Seite 19)

Senkrechtschneider
JUWEL – jetzt mit Zahnradgetriebe

Weitere Produktinfos
(s. Seite 26)

Burgerformer in Kombination mit Bällchenformer
BULLY SYSTEM

Weitere Produktinfos
(s. Seite 51)

Automatischer Schwerkraftschneider
AUTOMATIC 300 - COMPACT

Weitere Produktinfos
(s. Seite 29)

Stabmixer und Rührbesen
TORNADO45 - MS

Weitere Produktinfos
(s. Seite 40)

Zählwaage
ZW50

Weitere Produktinfos
(s. Seite 124)

Zählsysteme
ZS1 / ZS2

Weitere Produktinfos
(s. Seite 125)

Manuelle Burgerpresse
BP - 3 in 1

Weitere Produktinfos
(s. Seite 65)

Bodenwaage
BW2-LACK + STAN07

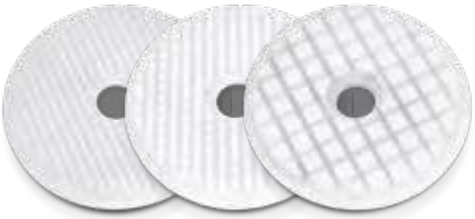
Weitere Produktinfos
(s. Seite 138)

Mobile Wägestation
MWSK-200 + FF

Weitere Produktinfos
(s. Seite 120)

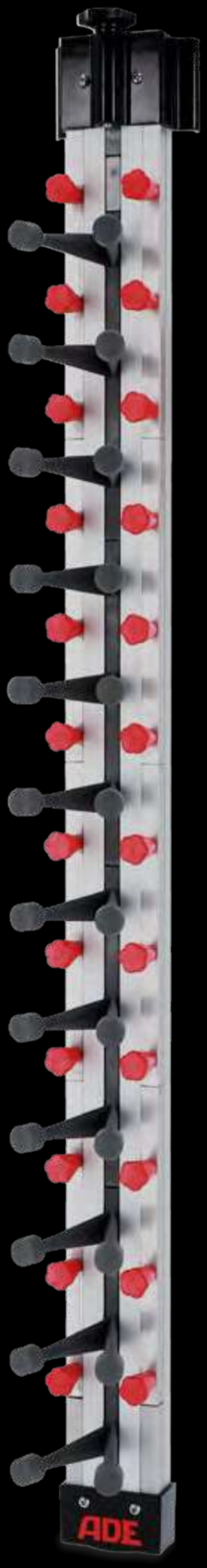
Insektenvernichter
IK30 LED

Weitere Produktinfos
(s. Seite 75)



Zubehör
VITALIS / VITALIS PRO Reinigungstools

Weitere Produktinfos
(s. Seite 153)



Tellerstapelsystem
Neue Modelle

Weitere Produktinfos
(s. Seite 72)

SCHNEIDEMASCHINEN

Hauchzart, aufs Gramm genau

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

EXKLUSIV

Manuelle Schwungradmaschine 19

EINSTEIGER

Schrägschneider 20

Senkrechtschneider 24

PROFI

Senkrechtschneider 25

Schwerkraftschneider 28

SPEZIAL

Fischschneidemaschine 33

Brot- und Brötchenschneidemaschine 34

Maschinen für die Vorbereitung 36

Geräte 70

Waagen 78

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Übersicht Schneidemaschinen 1/2

	PROSCIUTTO	SNACK	GRAVIS
	EXKLUSIV	EINSTEIGER	
Anwendung	Schinken, italienische Mortadella	Wurst, Schinken, Käse, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Gemüse
Bauart	Schwungradmaschine	Schrägschneider	Schrägschneider
Betriebsdauer	Manuell	Kurzzeitbetrieb	Kurzzeitbetrieb
Schlittenbewegung	Über Schwungrad	Manuell	Manuell
Empfohlene Verpflegungsanzahl		ca. 30	ca. 50
Messer (ø mm)	330 / 370	220	250
Schalter		Druckschalter	Druckschalter
Spannung (V)		230	230
Besonderheiten	Made in Europe	Made in Europe	
Details	Seite 19	Seite 20	Seite 21

HANSE		VICTORIA TSM / TSM - V	GLORIA	JUWEL / JUWEL 2K
			PROFI	
Wurst, Schinken, Käse, Gemüse		Wurst, Schinken, Käse, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse
Schrägschneider		Schrägschneider / Senkrechtschneider	Senkrechtschneider	Senkrechtschneider
Kurzzeitbetrieb		Kurzzeitbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb
Manuell		Manuell	Manuell	Manuell
ca. 60	ca. 100	ca. 100	ca. 500	ca. 500
250	300	250 / 300	250 / 300	250 / 300 / 350
Druckschalter		Druckschalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter
230 / 400		230	230 / 400	230 / 400
Made in Europe		Made in Europe Teflonbeschichtung von Schwert und Messer-abdeckplatte für mühelose Reinigung	Made in Europe	Made in Europe Zahnradgetriebe
Seite 22		Seite 23 / Seite 24	Seite 25	Seite 26

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Schneidemaschinen 2/2

	DIAGONAL SN	AUTOMATIC 300 - COMPACT	AUTOMATIC 300 - L
			PROFI
Anwendung	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse
Bauart	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider
Betriebsdauer	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb
Betriebsart	Manuell	Automatik, auf manuell umschaltbar	Automatik, auf manuell umschaltbar
Empfohlene Verpflegungsanzahl	ca. 500	ca. 1000	ca. 1000
Messer (ø mm)	250 / 300 / 350	300	300
Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter	Piezo-Schalter
Spannung (V)	230 / 400	230	230
Besonderheiten	Made in Europe	Made in Europe 3 Wege-Restehalter	Made in Europe
Details	Seite 28	Seite 29	Seite 30

AUTOMATIC 300 - XL	MARE 350	PANIS 250
	SPEZIAL	
Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch, Gemüse	Fisch, Carpaccio	Brot
Schwerkraftschneider	Schwerkraftschneider	Schrägschneider
Dauerbetrieb	Dauerbetrieb	Dauerbetrieb
Automatik, auf manuell umschaltbar	Manuell	Manuell
ca. 1000	ca. 500	ca. 100
300	350	250
Bedienpanel	Piezo-Schalter	Druckschalter
230	230	230
Made in Europe 10 Geschwindigkeitsstufen 3 Hublängen Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion	Made in Europe	Made in Europe
Seite 31	Seite 33	Seite 34

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Die Zeiten, als Aufschnittmaschinen nur mit Muskelkraft betrieben wurden, sind lange vorbei. Heute laufen Schneidemaschinen auf Knopfdruck oder gar automatisch im Elektrobetrieb und sind präzise Hochleistungsgeräte. Doch ganz haben wir der guten alten Mechanik nicht den Rücken gekehrt. Die ADE Prosciutto ist begehrt wie nie. Ihr massives Schwungrad teilt Rohschinken in hauchzarte Scheiben und macht sie zum Blickfang in der gehobenen Gastronomie und bei Banketten.

Manuelle Schwungradmaschine PROSCIUTTO

Highlights

Messer Ø
330 / 370 mm

Betriebsart
Manuell

Anwendung

Schwungradmaschine für perfekten, hauchfeinen Schnitt von Parmaschinken, Serranoschinken und Mortadella

Eigenschaften

- Solides Schwungrad für einfache Bedienung bei gleichzeitigem Messerantrieb, Schlittenvorschub und -führung
- Großer Schnittbereich für Mortadella, diverse gekochte, geräucherte und rohe Wurstwaren, warmes und kaltes Fleisch ohne Knochen sowie Käse und Brot
- Alle Teile mit Schnittgut-Kontakt aus rostfreiem Edelstahl oder aus für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff
- Schnittstärkeneinstellung in bis zu 12 Feinheitsgraden:
  PROSCIUTTO 330: 0–3 mm,
  PROSCIUTTO 370: 0–4 mm
- Integrierter Schleifapparat für perfekten Präzisionsschliff

Optional: Runder Stellfuß in schwarz oder rot ab 1.780 € (s. Seite 149)

Auf Anfrage in vielen RAL-Farbtönen lieferbar (+ € 250,- netto je Maschine + Fuß)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PROSCIUTTO 330-rot	4003	330	280 x 220	675 x 815 x 610	62	7.990 *
PROSCIUTTO 330-schwarz	4003-SCHWARZ					8.240 *
PROSCIUTTO 370-rot	4004	370	290 x 235	750 x 920 x 725	88	8.490 *
PROSCIUTTO 370-schwarz	4004-SCHWARZ					8.740 *

Perfekte Ergänzung
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schrägschneider
SNACK 220

Highlights

Messer Ø
220 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Gehäuse aus Aluminium-Guss lackiert
- Messerschutzsichel, Schnittgutablage und Handschutz aus Aluminium – eloxiert
- Abklappbarer Schlitten für einfache Reinigung
- Luftgekühlter Motor mit leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–14 mm
- Besonders kompakt für geringen Platzbedarf
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Abklappbarer Schlitten für einfache Reinigung

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
SNACK 220-230	4012	220	210 x 145	430 x 535 x 395	12,5	0,14	230	820***

Perfekte Ergänzung
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schrägschneider
GRAVIS 250

Highlights

Messer Ø
250 mm

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Betriebsart
Manuell

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Eloxiertes Aluminiumgehäuse
- Hartverchromtes Messer standardmäßig mit Teflonbeschichtung
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke 0–13 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
GRAVIS 250-230-T	4014T	250	160 x 130	380 x 480 x 360	15	0,13	230	775 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schrägschneider
HANSE

Highlights

Messer Ø
250 / 300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Unser Bestseller, ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
HANSE250-230/60Hz (Art-Nr. 4089) /
HANSE300-230/60Hz (Art-Nr. 4099)

Abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung

Montierter Schleifapparat

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
HANSE 250-230	4090	250	210 x 185	405 x 530 x 450	16	0,14	230	1.100 ***
HANSE 300-230	4094	300	235 x 220	510 x 650 x 470	24	0,23	230	1.800 ***
HANSE 300-400	4095						400	1.840 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schrägschneider
VICTORIA TSM

Highlights

Messer Ø
250 / 300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Standardmäßig mit Teflonbeschichtung von Anschlagschwert und Messerabdeckplatte
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und unterhalb der Messersichel
- Komfortabler Reinigungsabstand
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Komfortabler Reinigungsabstand

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
VICTORIA 250TSM-230	4053	250	180 x 160	455 x 560 x 425	20	0,23	230	1.590 ***
VICTORIA 300TSM-230	4054	300	215 x 180	495 x 645 x 485	23			1.950 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Senkrechtschneider
VICTORIA TSM - V

Highlights

Messer Ø
250 / 300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse und Gemüse

Eigenschaften

- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Standardmäßig mit Teflonbeschichtung von Anschlag-schwert und Messerabdeckplatte
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Große Reinigungsfreiheit aufgrund verlängerter Messernabe und komfortabler Abstand unterhalb der Messersichel
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Komfortabler Reinigungsabstand

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
VICTORIA 250TSM-V-230	4028	250	180 x 175	520 x 560 x 425	19	0,23	230	1.720 ***
VICTORIA 300TSM-V-230	4029	300	215 x 205	560 x 630 x 480	22			2.030 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Senkrechtschneider
GLORIA

Highlights

Messer Ø
250 / 300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Sichtschlitze am Daumenschutz für sichere Bedienung
- Raue Restehalterplatte für sicheren Halt des Schnittguts
- Sanfter Schlittenanschlag
- Stabiler Daumenschutz aus Edelstahl
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- Ausgereifte Antriebstechnik durch luftgekühlten, wartungsfreien Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–13 mm
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Der einfach abzunehmende Schlitten ist ebenso leicht wieder zu montieren und ideal für eine gründliche Reinigung

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
GLORIA 250-230	4026	250	230 x 195	640 x 710 x 490	21	0,242	230	2.150 ***
GLORIA 250-400	4056						400	2.260 ***
GLORIA 300-230	4027	300	230 x 215	640 x 710 x 490	23		230	2.530 ***
GLORIA 300-400	4057						400	2.640 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Senkrechtschneider
JUWEL – jetzt mit Zahnradgetriebe

Highlights

Messer Ø
250 / 300 / 350 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- **NEU mit Zahnradgetriebe statt Riemenantrieb** - für höhere Effizienz, geringeren Wartungsaufwand und verbesserte Langlebigkeit
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Drehbarer Restehalter
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter, wartungsfreier Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten und komfortabler Abstand für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter
- **Juwel 2K** besonders kompakte Bauweise, kombiniert einen großen Schnittbereich mit kleiner Standfläche

Komfortabler Reinigungsabstand

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
JUWEL 1 - 230	4020	250	220 x 175	540 x 620 x 520	27	0,21	230	3.180 ***
JUWEL 1 - 400	4021					0,27	400	3.220 ***
JUWEL 2K - 230	4036	300	220 x 215	555 x 620 x 510	29	0,21	230	3.380 ***
JUWEL 2K - 400	4037					0,27	400	3.420 ***
JUWEL 2 - 230	4030		280 x 215	640 x 715 x 645	39	0,27	230	3.950 ***
JUWEL 2 - 400	4032					0,37	400	3.990 ***
JUWEL 3 - 230	4018	350	280 x 255	650 x 780 x 615	42	0,27	230	4.520 ***
JUWEL 3 - 400	4019					0,37	400	4.560 ***

NEU Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
JUWEL 1 - 230/60Hz (Art-Nr. 4020 - 2) /
JUWEL 2 - 230/60Hz (Art. Nr. 4031) /
JUWEL 2 - 440V/60Hz (Art. Nr. 4032 - 1)

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung (s. Seite 148)
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Robuster Piezo-Schalter:
Der Klassiker für den Profi

Schalten auf Lebenszeit - Piezoschalter-Technologie

- Verschleiß- und ermüdungsfreie Schalterausführung
- Extrem robust
- Wartungsfrei
- Glatte Flächen für eine einfache Reinigung
- Mit integrierter Betriebsanzeige
- Hohe Anzahl von Schaltzyklen
- IP 68

Maschinen mit Piezo-Schalter

- GLORIA (s. Seite 25)
- JUWEL (s. Seite 26)
- DIAGONAL SN (s. Seite 28)
- AUTOMATIC 300-COMPACT (s. Seite 29)
- AUTOMATIC 300-L (s. Seite 30)
- MARE 350 (s. Seite 33)

Schwerkraftschneider
DIAGONAL SN

Highlights

Messer Ø
250 / 300 / 350 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Vier Saugfüße für sicheren Stand
- Schlitten mit integrierter Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter

Schleifapparat inklusive

Komfortabler Reinigungsabstand

Leitschiene fixiert Schnittgut

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
DIAGONAL SN1 - 230	4042	250	220 x 175	475 x 630 x 490	19	0,33	230	2.480 ***
DIAGONAL SN2 - 230	4043	300	270 x 205	580 x 700 x 600	33	0,37	230	3.950 ***
DIAGONAL SN2 - 400	4044						400	
DIAGONAL SN3 - 230	4045	350	305 x 240	580 x 700 x 600	38		230	4.150 ***
DIAGONAL SN3 - 400	4046						400	

NEU Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen:
DIAGONAL SN2 - 230/60Hz (Art-Nr. 4043 - 1) /
DIAGONAL SN2 - 400/60Hz (Art. Nr. 4044 - 1) /
DIAGONAL SN2 - 440/60Hz (Art-Nr. 4044 - 2)

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung (s. Seite 148)
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider
AUTOMATIC 300 - COMPACT

Highlights

Messer Ø
300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum manuellen oder automatischen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Mit automatischen Schlittenhüben (35 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- Umschalthebel für den einfachen Wechsel vom Automatik- in den manuellen Betrieb
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsfähiger Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Poly-V-Riemenantrieb für sanftes Schneiden und leisem Betrieb
- Restehalter auf drei Arten verstellbar für verschiedenes Schnittgut
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Mit extrem robustem Piezo-Schalter

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Einfacher Wechsel vom Automatik- in manuellen Betrieb

3-Wege Restehalter

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-COMPACT-230	4079	300	220 x145	640 x 600 x 490	25	0,37	230	4.990 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) / Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider
AUTOMATIC 300 - L

Highlights

Messer Ø
300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Automatik

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum manuellen oder automatischen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub (40 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell bedienbar
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Messerabnahmevorrichtung aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Abklappbarer Schlitten

Montierter Schleifapparat

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-L-230	4339	300	220 x 180	826 x 688 x 629	43	0,27	230	5.350 ***

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) / Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Schwerkraftschneider
AUTOMATIC 300 - XL

Highlights

Messer Ø
300 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Automatik

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum präzisen Schneiden von Wurst, Schinken, Käse, Frischfleisch und Gemüse

Eigenschaften

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub in zehn Geschwindigkeitsstufen (20 – 50 Hübe pro Minute), für sensibles Schnittgut auch manuell bedienbar
- Drei Hublängen einstellbar
- Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion
- Inklusive Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten
- Messerabnahmevorrichtung aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten

Abklappbarer Schlitten

Montierter Schleifapparat

Bedienpanel

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
AUTOMATIC 300-XL-230	4340	300	220 x 180	826 x 688 x 629	41,5	0,27	230	7.450 ***

NEU Für besondere Netzfrequenz, z.B auf Schiffen: AUTOMATIC 300-XL-230/60Hz (Art. Nr. 4340-1)

Perfekte Ergänzung
Messerabnehmvorrichtung (s. Seite 148) / Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) / Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fischschneidemaschine
MARE 350

Highlights

Messer Ø
350 mm

Multifunktionsmesser
2-Ebenen-Profil (s. Seite 146)

Betriebsart
Manuell

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Ideal zum Schneiden von Lachsseiten, Fischfilets und Carpaccio

Eigenschaften

- Leichtgängige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Schlitten mit Auflagefläche in der Neigung von 15° bis 45° für unterschiedliche Scheibengrößen einstellbar - je steiler, desto größere Scheiben möglich
- Spezielle Rippen für Antihaft-Effekt und Leitschiene für sicher gleitendes Schnittgut
- Hohe Schnittpräzision, auch für Carpaccio
- Robustes Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlittenoberfläche aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 20 mm
- Leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten

Steil geneigter Schlitten mit Leitschiene und Rippen für Antihaft-Effekt

Schlittenneigung für unterschiedliche Scheibengrößen

Robuster Piezo-Schalter (s. Seite 27)

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
MARE 350-230	4015	350	244 x 35	844 x 760 x 854	57	0,37	230	7.390 ***

Perfekte Ergänzung
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Brotschneidemaschine
PANIS 250

Highlights

Messer Ø
250 mm

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Betriebsart
Manuell

Anwendung

Spezielle Brotschneidemaschine mit gezahntem Messer

Eigenschaften

- Bedienkomfort eines Schrägschneiders durch die leichte Neigung von Schlitten und Messer
- Zwei Besonderheiten gewährleisten große Schnittfreiheit: Der unter den Schlitten verlagerte Motor und das schräg versetzt zurücklaufende Anschlagschwert
- Vier Saugfüße sorgen für sicheren Stand
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- Hartverchromtes, langverzahntes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- PANIS 250-230-BT mit teflonbeschichtetem Messer
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–27 mm
- Leichtlaufrollen am Schlitten zur Unterstützung der Schnittpräzision
- Leicht abklappbarer Schlitten für mühelose Reinigung

Schräg versetzt zurücklaufendes Anschlagschwert für mehr Schnittfreiheit

Modell	Art-Nr.	Messer Ø (mm)	Schnittbereich (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
PANIS 250-230	4013	250	230 x 190	450 x 630 x 465	19	0,30	230	1.980 ***
PANIS 250-230-BT	4013BT							2 .030 ***

Perfekte Ergänzung
Schnittschutzhandschuh (s. Seite 148) /
Spezialmesser (s. Seite 147 + 148)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Brötchenschneider
BS-H

Highlights

Verarbeitungsmenge
2.000 Stk / h

Anwendung

Schnell und zuverlässig Brötchen, Baguettes, Croissants und vieles mehr schneiden

Eigenschaften

- Einfüllschacht in der Höhe und Breite für unterschiedliche Größen der Schnittgüter verstellbar
- Regulierung des waagerechten Ein- oder Durchschnitts sowie der Höhe des Schnittes mithilfe von Einstellknöpfen, ohne Werkzeug bedienbar
- Einfachste Bedienung: Brötchen in den Einwurfschacht einwerfen und unten in einem beliebigen Sammelbehälter auffangen
- Arbeitsgeschwindigkeit abhängig von der Schnelligkeit der Bedienungsperson, ein Durchlass von bis zu 2.000 Brötchen pro Stunde ist möglich
- Abschaltautomatik, Eingriffschutz und Kontrollfenster aus transparentem Plexiglas zur leichten Überwachung des Schnittvorgangs für zusätzliche Sicherheit
- Robustes, lackiertes Gehäuse
- Alle produktberührenden Flächen aus Edelstahl
- Rundmesser aus Spezialstahl mit Feinverzahnung für einen schonenden Schnitt mit geringer Krümelbildung
- Säubern des Außengehäuses zur täglichen Reinigung ausreichend

Müheloses Entfernen der oberen Abdeckung

Maße Schnittgut

Schnittgutbreite max. 130 mm
Schnittguthöhe min. 40 mm bis max. 80 mm

Maße Einschnitt

Einschnitthöhe 18 – 28 mm
Einschnitttiefe 0 – 15 mm oder total

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BS-H-230	4338	400 x 700 x 840	38	0,75	230	5.830**
BS-H-400	4337				400	5.130**

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Staubig war gestern

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung

Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen

Planetenrührwerk 38

Stabmixer 40

Gemüse- und Fleischverarbeitung 42

Fleischverarbeitung 58

Geräte 70

Waagen 78

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Planetenrührwerk TWISTER 7

Highlights

Besonderheit
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar

Anwendung

Zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- Kneten von leichten Teigen
- Schlagen von Eischnee, Sahne u. ä.
- Mischen von Füllungen

Eigenschaften

- Spritzschutzdeckel mit Nachfüllöffnung
- Robustes und stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik
- Einfache Reinigung
- Inklusive Schneebesen, Flachrührer und Knethaken

Verarbeitungsmengen

Teig: ca. 1,5 – 2 kg (bei ca. 600 g Mehl)
Eiweiß: ca. 12 Eier
Sahne: ca. 1 Liter
Fleischfüllung: ca. 2 – 3 kg

Inkl. Rührbesen

Inkl. Knethaken

Inkl. Flachrührer

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TWISTER 7-230	4215	6	300 x 470 x 485	21	0,27	Umdrehungen: 45 – 260 Achsdrehungen: 95 – 580	230	780 **

Perfekte Ergänzung
Rührschüssel (Art-Nr. H4215-029 / Preis 59 €*) / Schneebesen (Art-Nr. H4215-030 / Preis 32 €*) / Knethaken (Art-Nr. H4215-046 / Preis 24 €*) / Flachrührer (Art-Nr. H4215-024 / Preis 32 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

SCHLAGEN, PÜRIEREN, KNETEN, VERMENGEN

Planetenrührwerk TWISTER PLUS

Highlights

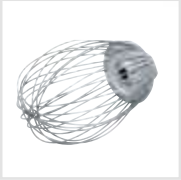
Besonderheit
3 Arbeitsgeschwindigkeiten einstellbar
Leichtes Absenken der Rührschüssel

Anwendung

Zum Rühren, Kneten und Vermengen
- Rühren von leichten Teigen, Brandteig, Püree u. ä.
- Kneten von Pizza-, Brot-, Mürbeteig u. ä.
- Schlagen von Schlagsahne, verschiedenen Soßen u. ä.

Eigenschaften

- Robustes und stabiles Aluminiumgehäuse
- Leicht herausnehmbare Rührschüssel
- Edelstahl-Rührschüssel mit Schutzgitter
- Leichtes Absenken der Rührschüssel zum Befüllen oder zur Entnahme über Hebelfunktion
- Einfüllöffnung am Schutzgitter
- Sicherheitsabschaltung bei geöffnetem Deckel und entnommener Schüssel
- Luftgekühlter Motor
- Inklusive Rührbesen, Knethaken und Flachrührer



Inkl. Rührbesen

Inkl. Knethaken

Inkl. Flachrührer

Verarbeitungsmengen

Twister Plus 10
Teig: ca. 4,5 kg (bei 0,75–3 kg Mehl) / Sahne: ca. 3 Liter / Baiser: ca. 0,5–2 kg / Fleischfüllung: ca. 4–5 kg

Twister Plus 20
Teig: ca. 9 kg (bei 1,5–6 kg Mehl) / Sahne: ca. 6,5 Liter / Baiser: ca. 1–4 kg / Fleischfüllung: ca. 8–10 kg

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TWISTER PLUS10	4216	10	440 x 500 x 630	40	0,45	108 / 195 / 355	230	1.760 **
TWISTER PLUS20	4217	20	515 x 560 x 770	83	1,1	97 / 220 / 316	230	2.350 **

Perfekte Ergänzung
Rührschüssel: TWISTER PLUS 10 / H4216-017 / 338 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-001 / 545 €*
Schneebesen: TWISTER PLUS 10 / H4216-001 / 160 €* – TWISTER PLUS 20 / Nr. H4217-005 / 200 €*
Knethaken: TWISTER PLUS 10 / H4216-002 / 101 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-004 / 140 €*
Flachrührer: TWISTER PLUS 10 / H4216-003 / 90 €* – TWISTER PLUS 20 / H4217-003 / 130 €*

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Stabmixer
TORNADO 45-MS-230

Highlights

Verarbeitungsmenge
bis zu 100 Liter

Anwendung

Zum Pürieren, Mixen, Aufschlagen und Kleinschneiden
- Zum Pürieren von Obst und Gemüse
- Mixen mit Flüssigkeiten
- Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten
- Kleinschneiden von Fleisch
- Herstellung von Marinaden, Saucen und Cremes

Eigenschaften

- Stufenloser Drehzahlregler
- Hohe Maximal-Drehzahl für effizientes Arbeiten bei verschiedenen Zutaten
- Ergonomische Handhabung
- Austauschbarer Messerkopf mit robustem Stahlmesser für langlebige Nutzung
- Mischkopf aus Kunststoff, Mixstab aus Edelstahl für hygienisches Arbeiten
- Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab
- Einfacher Austausch von Mixstab und Rührbesen

Messerkopf mit robustem Stahlmesser

Stufenloser Drehzahl-Geschwindigkeitsregler

Modell	Art-Nr.	Verarbeitungs-menge (l)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
TORNADO 45-MS-230	4821	100	210 x 110 x 823	3,32	0,5	4000–16000	220	310 **

Perfekte Ergänzung
Rührbesen 250 mm (Art-Nr. Z4820-003 / Preis 160 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Für perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck

Ob cremige Suppen, Saucen oder Smoothies – der Stabmixer bringt alles auf den Punkt. Mit seiner hohen Drehzahl und dem leistungsstarken Motor vermengt er auch große Mengen in Windeseile, sodass Sie in kürzester Zeit perfekte Ergebnisse erzielen. Dank seiner ergonomischen Handhabung wird die Arbeit in der Küche nicht nur schneller, sondern auch komfortabler.
Der Stabmixer reduziert die manuelle Arbeitszeit, steigert die Produktivität und sorgt für gleichmäßige, hochwertige Mischungen. Effizienz und Qualität – ganz einfach!

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Kochen kann manchmal so einfach sein

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung

Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen 36

Gemüse- und Fleischverarbeitung

Gemüseschneider 44
Küchencutter 46
Kartoffelschälmaschine 47
Automatische Burgerformer 49
Automatischer Bällchenformer 51
Tischcutter 55

Fleischverarbeitung 58

Geräte 70

Waagen 78

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Gemüseschneider
VITALIS

Highlights

Einfüllöffnung
155 x 80 mm

Anwendung

Zeitsparendes Schneiden von Gemüse, Früchten und Mozzarella sowie Röstis

Eigenschaften

- Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch sensorgesteuerte Abschaltautomatik
- Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (155 x 80 mm) Schnittgut
- Einfacher Scheibenwechsel
- Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- Robuster Bajonett-Deckelverschluss
- Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus rostfreiem Stahl
- Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- Ein- / Aus-Schalter – IP54
- Lieferung ohne Scheiben

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
VITALIS-230/60Hz (Art-Nr. 4498-1)

Große Auswahl an Schneidscheiben für jedes Schnittgut – separat erhältlich (s. Seite 152)

Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen (s. Seite 153)

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
VITALIS-230	4498	6,5	400 x 510 x 770	18,5	0,51	300	230	1.490 **

Perfekte Ergänzung
Umfangreiches Scheibensortiment / Scheibenständer / Auswurfrutsche (s. Seite 152 + 153)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Gemüseschneider
VITALIS PRO

Highlights

Große Einfüllöffnung
Ø 192 mm

Anwendungsbereich

Zeitsparendes Schneiden von größeren Mengen Gemüse, Früchten und Mozzarella sowie Röstis

Eigenschaften

- Deckel mit großer Einfüllöffnung (mit Haltesteg)
- Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch sensorgesteuerte Abschaltautomatik
- Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø 50 mm) und ovales (Ø 192 mm mit Steghalterung) Schnittgut
- Einfacher Scheibenwechsel
- Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- Robuster Bajonett-Deckelverschluss
- Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus rostfreiem Stahl
- Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- Ein- / Aus-Schalter – IP54
- Einfache Reinigung durch leicht abnehmbaren Deckel
- Lieferung ohne Scheiben

Große Auswahl an Schneidscheiben für jedes Schnittgut – separat erhältlich (s. Seite 152)

Mit Auswurfrutsche für große Schnittmengen (s. Seite 153)

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
VITALIS PRO-230	4496	6,5	460 x 612 x 915	20	0,51	300	230	2.350 **

Perfekte Ergänzung
Umfangreiches Scheibensortiment / Scheibenständer / Auswurfrutsche (s. Seite 152 + 153)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Küchencutter
ROTOMAT-V

Highlights

Besonderheit
Integrierter Abstreifer
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar oder über Impulsschalter steuerbar

Anwendung

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen, Homogenisieren und Emulgieren
- Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- Perfektes Pürieren von Speisen z. B. in Altenheimen
- Vegane Rezepte: Hummus & Co. im Handumdrehen

Eigenschaften

- Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
- Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
- Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Mit Impulsbetrieb, um die Konsistenz der Lebensmittel präziser zu steuern
- Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
- Schaber und Schleifstein zum Messerschärfen sind im Lieferumfang enthalten

Integrierter Abstreifer ideal für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten

Verschließbare Nachfüllöffnung im Deckel

Modell	Art-Nr.	Schüssel (l brutto)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Drehzahl (U/min)	Spannung (V)	Preis (€)
ROTOMAT-V3-230	4208-3	3	295 x 457 x 300	13,5	0,6	600 – 2.800	230	1.640**
ROTOMAT-V5-230	4208-5	5	304 x 457 x 362	14,5				1.740**
ROTOMAT-V9-230	4208-9	9	348 x 560 x 420	23	1,2			2.620**

Perfekte Ergänzung Spezialmesser (Modell / Art-Nr. / Preis)
Emulsion: ROTOMAT V3 / H4207-028 / 103 €* – ROTOMAT V5 / H4207-031 / 113 €* – ROTOMAT V9 / H4207-034 / 135 €*
Gezahnt: ROTOMAT V3 / H4207-029 / 113 €* – ROTOMAT V5 / H4207-032 / 123 €* – ROTOMAT V9 / H4207-035 / 145 €*
Pesto: ROTOMAT V3 / H4207-030 / 143 €* – ROTOMAT V5 / H4207-033 / 153 €* – ROTOMAT V9 / H4207-036 / 175 €*

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Auch für vegetarische Pattys

Flexitarier liegen voll im Trend, immer mehr Restaurants erkochen sich auch fleischlos einen Stern. Alternativen zu tierischen Produkten sind massentauglich geworden, auch weil der beliebte Burger ebenfalls mit Patties aus Zucchini, Linsen, Erbsen, Quinoa oder Karotten eine Geschmacksprobe besteht. Da ist es hilfreich, dass die Technik des ADE Bully1000 auch Veggie-Burger schnell und einfach herstellt.

Automatischer Burgerformer
BULLY 1000

Highlights

Produktionsmenge
1.300 Pattys / h

Besonderheit
Geschirrspülgeeignet + Reinigung mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und einer Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Standardmäßig mit Singleformtrommel Ø 130 mm, Förderbandlänge 390 mm, Einfülltrichter mit 16 Liter Volumen, Aluminium-Mischschaufel und manuellem Abstreifer an der Formtrommel
- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)

Rotierende Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der Formmasse

Abstreifer zur Reinigung der Formtrommel während des Betriebs

Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY 1000-230	4352	16	390	518 x 579 x 607	bis zu 1.300	57	0,55	230	8.100 *

Perfekte Ergänzung
Trennfolienspender 135 x 135 mm für alle runden Pattys bis Ø 130 mm geeignet (Art.-Nr. Z4352-003 / Preis 315 €)
Trennfolien 114 x 114 mm weiß, 1 VPE = 13.500 Stück (Art.-Nr. Z4352-001 / Preis € 495,-*)
Trennfolien 135 x 135 mm weiß 1 VPE = 13.500 Stück (Art.-Nr. Z4352-004 / Preis € 570,-*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Burgerformer
BULLY 2000

Highlights

Produktionsmenge
3.600 Pattys / h

Besonderheit
Geschirrspülgeeignet + Reinigung mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Inklusive Geschwindigkeitsregler für die Laufgeschwindigkeit des Förderbands
- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Standardmäßig mit Singleformtrommel Ø 130 mm, Förderbandlänge 900 mm, Einfülltrichter mit 20 Liter Volumen, Edelstahl-Mischschaufel, manuellem Abstreifer an der Formtrommel und Pedal zur Fußsteuerung
- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)

Rotierende Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung

Abstreifer zur Reinigung der Formtrommel während des Betriebs

Das Förderband lässt sich anhand des Geschwindigkeitsreglers in der Schnelligkeit anpassen

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY 2000-230	4362-01	20	900	673 x 1.113 x 629	3.600	68	0,75	230	13.970*

Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Bällchenformer
BULLY SYSTEM

Highlights

Produktionsmenge
3.600 Pattys / h
7.200 Bällchen / h

Besonderheit
Geschirrspülgeeignet + Reinigung mit Wasserschlauch

Anwendung

Automatisierte Herstellung von Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten sowie auch in Bällchenform

Eigenschaften

- Inklusive Geschwindigkeitsregler für die Laufgeschwindigkeit des Förderbands
- Einfache Verstellung der Pattyhöhe mit Hilfe einer Regulierungs- und Arretierungsschraube in der Formtrommel
- Optimale Ergebnisse dank rotierender Mischschaufel für konstante und gleichmäßige Vermengung der zu verarbeitenden Masse
- Gussteile aus Peraluman, weitere Einzelteile aus Edelstahl
- Je nach Verwendung mit Single-, Doppel- oder Sonder-Formtrommel
- In Kombination mit Bällchenformer BF nur mit Doppel-Formtrommel
- Standardmäßig mit Förderbandlänge 900 mm, Einfülltrichter mit 20 Liter Volumen, Edelstahl-Mischschaufel, manuellem Abstreifer an der Formtrommel, Pedal zur Fußsteuerung, fahrbarem Untergestell für Bully2000 und Bällchenformer BF mit Wasserverteilungssystem mit höhenverstellbarem und fahrbarem Untergestell

Das Förderband lässt sich anhand des Geschwindigkeitsreglers in der Schnelligkeit anpassen

Bällchenformer Ø 35 mm für runde Bällchen

- Einfache Demontage von Mischschaufel, Trichter, Abstreifer, Förderband, Formtrommel und Zubehörteilen zur leichten Reinigung
- Einfache Reinigung des Gehäuses mit einem Wasserschlauch (kein Hochdruck!)

Modell	Art-Nr.	Trichter (l)	Förderband (mm)	Maße (mm)	Stück / h	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
BULLY-SYSTEM	4352-02	20	900	1.390 x 620 x 1.570	7.200	93	1,0	230	23.420*

Optionen siehe Bullykonfigurator
Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar
Weitere Infos (s. Seite 53)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Automatischer Burgerformer
BULLY 4000

Wird für eine größere Produktionsmenge ein größeres Modell benötigt? Kein Problem - für die automatisierte Herstellung von bis zu 4.000 Hamburger-Pattys, Fischfrikadellen, Veggie-Pattys oder ähnlichen Produkten pro Stunde (bei Verwendung einer Single-Formtrommel) bieten wir den Bully 4000 an. Der Bully 4000 kann um den Bällchenformer BF erweitert werden.

Automatischer Burgerformer
BULLY 1000

Automatischer Burgerformer
BULLY 2000

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Bully
Konfigurator

Unsere Geräte sind individuell konfigurierbar und lassen sich optimal an spezifische Anforderungen anpassen – so entsteht stets eine Maschine, die ideal zu verschiedensten Bedürfnissen passt. Detaillierte Informationen zu den Konfigurationsmöglichkeiten finden Sie in der Tabelle:

Eigenschaft		Bully 1000	Bully 2000
1.	Trichtervolumen	16 Liter	20 Liter oder 40 Liter
2.	Förderband	390 mm oder 900 mm	
3.	Drahtreiniger	Manuell oder Pneumatisch* (optional)	
4.	Fußpedal als Impulsschalter für manuellen Betrieb	✗ Nur optional erhältlich	✓ Inklusive
5.	Mischschaufel	✓ Aluminium oder Edelstahl (optional)	✓ Edelstahl
Optionale Eigenschaft			
6.	Trennfolienspender	114 x 114 mm oder 135 x 135 mm	
7.	Wasserverteilungssystem für Förderband	✗	✓
8.	Reinigungsdraht am Förderband	✓	✓
9.	Weitere Formtrommeln	Single-Formtrommeln, rund, Ø 50 – 130 mm Doppel-Formtrommeln, rund, Ø 20 – 55 mm Dreier-Formtrommeln, rund, Ø 20 – 45 mm Weitere Sonderformen (oval, dreieckig, quadratisch, rechteckig) sowie Spezial-Formtrommeln auf Anfrage	
10.	Fahrbares Untergestell	✓	✓
11.	Kombination mit Modell BF zum Bällchen formen	✗	✓ Nur in Verbindung mit der Förderbandlänge 900 mm möglich

Hinweis
* Für den pneumatischen Drahtreiniger ist ein Druckluftanschluss an einen Kompressor mit 3 - 4 Bar sowie ein 6 mm-Schlauch zum Anschluss des Kompressors an die Maschine erforderlich.

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

GEMÜSE- UND FLEISCHVERARBEITUNG

Für Profis, die auf Schnelligkeit und Qualität setzen

Der Tondo zerkleinert und kuttert in Sekundenschnelle – der perfekte Helfer für die schnelle Verarbeitung unterschiedlichster Zutaten. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, dieses Gerät liefert gleichmäßige Ergebnisse in kürzester Zeit. Besonders ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen und kleine Fleischereien, die auf Effizienz und gleichbleibend hohe Qualität setzen.

Der Tondo sorgt für eine reibungslose Zubereitung und spart wertvolle Arbeitszeit.

Tischcutter
TONDO 5

Highlights

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Messer
2 Sichelmesser aus Edelstahl

Schüsselinhalt
5 l, min. 0,5 kg / max. 3 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Labore und kleinere Fleischereien dank kompakter Abmessungen und robuster Bauweise

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Luftgekühlter Motor mit thermischem Schutz
- Gehäuse und Deckel aus eloxiertem Aluminium
- Schüssel aus Edelstahl
- Einfache und schnelle Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz
- Alle mit Lebensmittel in Kontakt tretenden Teile sind ohne zusätzliche Werkzeuge demontierbar
- Inklusive Werkzeug für den Messerwechsel

Schnelle Demontage von Messer, Schüssel und Deckel für eine gründliche Reinigung

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 5-230	4116	5 l	16	1.380	675 x 450 x 600	38	0,375	230	4.210**
TONDO 5-400	4117							400	4.360**

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Tischcutter
TONDO 12

Highlights

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Messer
3 Sichelmesser
aus Edelstahl

Schüsselinhalt
12 l, min. 1 kg / max. 8 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen und kleinere Fleischereien dank kompakter Abmessungen und robuster Bauweise

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff

Schnelle und einfache Demontage von Messer, Schüssel und Deckel für eine gründliche Reinigung

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 12-230	4121	12	14	1.440	902 x 680 x 785	75	0,75	230	5.800**
TONDO 12-400	4122							400	5.700**

Perfekte Ergänzung
Fahrbares Untergestell aus Edelstahl
(Art-Nr. Z4121-001 / Preis 1.020 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Tischcutter
TONDO 20

Highlights

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Messer
3 Sichelmesser
aus Edelstahl

Schüsselinhalt
20 l, min. 2 kg / max. 13 kg

Anwendung

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie diversen weiteren Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Fleischereien etc.

Eigenschaften

- Hohe Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Optimale Verarbeitung bei einer Befüllung von ca. 2/3 der Schüssel
- Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff
- Einfache Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz

3 Sichelmesser aus Edelstahl

Stufenlosen Geschwindigkeitsregler

Modell	Art-Nr.	Inhalt (l)	Schüssel-Drehzahl (U/min)	Messerwellen-Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
TONDO 20-230	4123	20	14	600–2.600	1.013 x 822 x 945	93	2,4	230	7.590**

Perfekte Ergänzung
Fahrbares Untergestell aus Edelstahl
(Art-Nr. Z4123-001 / Preis 1.050 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

FLEISCHVERARBEITUNG

Fleisch ist mein Gemüse

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln

Schlagen, Pürieren, Kneten, Vermengen 36

Gemüse- und Fleischverarbeitung 42

Fleischverarbeitung

Fleischwölfe 60
Fleischmischer 64
Burgerpresse 65
Fleischmürber und Streifenschneider 66
Fleisch- und Knochenbandsäge 68

Geräte 70

Waagen 78

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Fleischwolf
FLC70

Highlights

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Verarbeitungsmenge[1]
120 kg/h

Lochscheiben
Ø 70 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch

Eigenschaften

- Maschinengehäuse, Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl
- Zweiteiliger Enterprise-Schneidsatz bestehend aus 4-flg. Messer und Lochscheibe
- Inklusive zwei Messern und zwei Lochscheiben (Loch-Ø 4,5 mm und 7,8 mm)
- Robuster Motor mit geräuscharmen Lauf
- Inklusive Nachstopfer aus massivem Kunststoff
- Inklusive Wursthülle aus Kunststoff (Auslass Ø 12 mm)
- Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne

Edelstahl-Schneidsatz

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität[1] (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FLC70-230	4325	70	120	245 x 415 x 500	26	0,55	230	790**

[1] = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

Perfekte Ergänzung
Auffangschale / Lochscheiben (s. Seite 150)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischwolf
FL - E

Highlights

Betriebszeit
Kurzzeitbetrieb

Verarbeitungsmenge[1]
120 / 220 kg/h

Lochscheiben
Ø 70 / 82 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch oder zur Herstellung von Hummus

Eigenschaften

- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse Einfüll- und Auffangschale aus rostfreiem Edelstahl
- Mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 3-flg. Messer, Lochscheibe (Loch-Ø 4,5 mm)
- Inklusive Nachstopfer aus Kunststoff
- Leichte Reinigung durch schnelle Demontage von Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
FL-E-1200 - 230/60Hz (Art-Nr. 4324)
FL-E-1200 - 400/60Hz (Art-Nr. 4319-1)

Modelle inklusive Auffangschale

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität [1] (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL-E-1200-230	4321	70	120	230 x 445 x 385	27	0,8	230	1.510**
FL-E-1200-400	4319						400	1.520**
FL-E-2200-400	4320	82	220	240 x 450 x 390	36	1,1		1.770**

[1] = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

Perfekte Ergänzung
Lochscheiben (s. Seite 150)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischwolf
FL - N

Highlights

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Verarbeitungsmenge[1]
300 / 500 kg/h

Lochscheiben
Ø 82 / 98 mm

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch

Eigenschaften

- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- Mit 5-teiligem kodiertem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Kreuzmessern, 2 Lochscheiben (Loch-Ø 3 und 7,8 mm)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf
- Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- Inklusive Ausziehklaue für FL98N
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung

Unger-Schneidsatz

Optionen

Distanzring zur Verwendung mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz

Neu

Für besondere Netzfrequenz, z.B. auf Schiffen:
FL82N-440/60Hz (Art-Nr. 4314-2) /
FL98N-440/60Hz (Art-Nr. 4315-1) /
FL98N-400/60Hz (Art-Nr. 4315-2)

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität [1] (kg/h)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL82N-400	4314	82	300	300 x 400 x 500	43	1,8	400	3.750**
FL98N-400	4315	98	500	310 x 490 x 500	46			4.690**

[1] = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

Perfekte Ergänzung
Lochscheiben (s. Seite 151)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischwolf mit Kühlung
FL82-COOL

Highlights

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Verarbeitungsmenge[1]
280 kg/h

Lochscheiben
Ø 82 mm

Besonderheit
Integrierte Kühlung

Anwendung

Zum Wolfen von Fleisch und zur Herstellung von Patties

Eigenschaften

- Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschaleschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- Inklusive Pattymaker-Aufsatz zur Herstellung von Pattys zwischen ca. 100 g und 170 g
- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Schneckengehäuse, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- Mit 5-teiligem kodierten Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (Loch-Ø 3 und 7,8 mm)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Patty-maker-Modus
- Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- Inklusive Ausziehklaue
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung

Optionen

Distanzring zur Verwendung mit 3-teiligem Semi-Unger-Schneidsatz

Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

Modell	Art-Nr.	Lochscheiben (Ø mm)	Kapazität [1] (kg)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
FL82-COOL-400	4327	82	280	350 x 410 x 545	43	1,85	400	5.390**

[1] = tatsächliche Verarbeitungsmenge abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke

Perfekte Ergänzung
Lochscheiben (s. Seite 151)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischmischer MOLTOMIX

Highlights

Kapazität
Bis zu 150 kg

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Vermischen diverser Fleischsorten

Eigenschaften

- Kippbarer Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung
- Impuls-Knopf für Richtungswechsel zur Optimierung des Mischergebnisses
- Komplett aus Edelstahl
- Hohe Sicherheit durch serienmäßige Niederspannungs-steuerung und Notaus-Schalter am Gehäusedeckel
- In verschiedenen Größen erhältlich
- Abnehmbare Schaufeln zur vereinfachten Reinigung
- Inklusive fahrbarem Untergestell

Mischschaufeln

- Modell 30: 1 Schaufel
- Modell 50 – 150: 2 Schaufeln

Stabile Mischschaufeln: Abnehmbar für leichtes Reinigen

Mit kippbarem Behälter

Modell	Art-Nr.	Min / Max Kapazität (kg)	Drehzahl (U/min)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
MOLTOMIX 30-1-400-D	4333-1	8–10 / 30	23	450 x 720 x 1.050	40	0,75	400	5.790*
MOLTOMIX 50-2-400-D	4334	10–12 / 50	28	570 x 800 x 1.040	100	1,5		6.990*
MOLTOMIX 100-2-400-D	4335	17 / 100		570 x 1.160 x 1.040	110			7.650*
MOLTOMIX 150-2-400-D	4336	25 / 150		630 x 1.260 x 1.080	135	1,8		8.650*

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Manuelle Burgerpresse
BP - 3 in 1

Highlights

Pattygrößen
100 / 130 / 150 mm

Anwendung

Ideal für die Zubereitung von Hamburgern, vegetarischen Burgern, Fischfrikadellen und ähnlichen Produkten

Eigenschaften

- Einfach zu bedienende Burger-/Pattypresse mit intuitiver Hebelsteuerung
- Langer, robuster Presshebel für mühelose Bedienung ohne großen Kraftaufwand
- Inklusive auswechselbaren Patty-Formern für verschiedene Patty-Größen (Ø 100, 130, 150 mm)
- Integrierter Entnahmebehälter für Antihaft-Zellophan-Trennfolien, ideal für die Stapelung von Patties
- Vier Saugfüße für stabilen Stand während des Betriebs
- Synchronisiertes Arbeiten von Kompression und Extraktion für gleichmäßige Patties
- Gehäuse und Pressform aus langlebigem, eloxiertem Aluminium
- Auswerfer aus Edelstahl für eine hygienische und präzise Verarbeitung
- Einfache Reinigung
- Lieferung inklusive 400 Antihaft-Zellophan-Trennfolien für jeweilige Größe

Patty-Größe
Ø 100 mm

Patty-Größe
Ø 130 mm

Patty-Größe
Ø 150 mm

Modell	Art-Nr.	Pattygröße (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
BP-3in1	4812	100 / 130 / 150	260 x 200 x 250	6,2	215 **

Perfekte Ergänzung:
Trennfolien Ø 100 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-001 / Preis € 24,-*)
Trennfolien Ø 130 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-002 / Preis € 27,-*)
Trennfolien Ø 150 mm 1 VPE = 400 Stück (Art-Nr. Z4812-003 / Preis € 30,-*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischmürber STEAKONOM

Anwendung

- Mürbt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm

Eigenschaften

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Mit Zahnradgetriebe
- Inklusive STEAKONOM-Einsatz: Zwei Mürbewalzen mit Edelstahl-Klingen
- Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich

Neu

- Für besondere Netzfrequenz, z. B. auf Schiffen: STEAKONOM-230/60Hz (Art-Nr. 3401-01)

SCHNEIDFIX-Einsatz:
Der Streifenschneider kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Streifenbreite (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
STEAKONOM-230	3401	190 x 470 x 530		17	0,18	230	2.090**
Umrüstsatz zum Streifenschneider Modell Schneidfix (bestehend aus einer Messerwalze und einer Andruckrolle)							
Einsatz Streifenschneider SCHNEIDFIX	3501-04		4				1.270*
	3501-08		8				
	3501-13		13				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Einsatz STEAKONOM (Art.-Nr. E3402-0071 / Preis 1.020 €*)
Ersatz-Kämme-Set einschl. Abstreifblech (Art.-Nr. E3402-005 / Preis 210 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Streifenschneider SCHNEIDFIX

Anwendung

- Zerkleinert Fleisch, Wurst und Käse
- Ideal zur Zubereitung von Salaten und Delikatessen
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm, standardmäßig mit Streifenbreite 4, optional mit 8 oder 13 mm

Eigenschaften

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Mit Zahnradgetriebe
- Inklusive SCHNEIDFIX-Einsatz: Mit Messerwalze mit Klingen und Andruckrolle aus Edelstahl
- Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich
- Optional SCHNEIDFIX-Einsatz für Streifenbreite 8 mm oder 13 mm

STEAKONOM-Einsatz:
Der Fleischmürber kann optional zum Basisgerät dazu bestellt werden.

Modell	Art-Nr.	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
SCHNEIDFIX-230	3405	190 x 470 x 530	17	0,18	230	2.820**
Umrüstsatz zum Fleischmürber Modell Steakonom (bestehend aus zwei Mürbealzen)						
Einsatz Streifenschneider STEAKONOM	E3402-0071					1.020*

Perfekte Ergänzung:
Ersatz-Einsatz SCHNEIDFIX (4 mm Art.-Nr. 3501-04 / 8 mm Art-Nr. 3501-08 / 13 mm Art-Nr. 3501-13 / Preis 1.270 €*)
Ersatz-Kämme-Set einschl. Abstreifblech und Befestigungsschrauben (Art.-Nr. E3402-005 / Preis 210 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleisch- / Knochenbandsäge
ROBUSTA-INOX

Highlights

Bandlänge
1.700 mm

Betriebszeit
Dauerbetrieb

Anwendung

Zum Schneiden von Knochen, frischem oder gefrorenem Fleisch oder Fisch, geräuchertem Fleisch und Schinken u. ä.

Eigenschaften

- Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
- Serienmäßig mit Portionier und Sicherheitsvorschub
- Außengehäuse und Sägetisch aus rostfreiem Edelstahl; Arbeitsfläche 400 x 500 mm
- Schalter IP55, Schaltkasten IP56
- Leistungsstarker, geräuscharmer Motor
- Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt, auch für gefrorenes Fleisch geeignet

Optionen

Edestahl-Unterfahrtisch, fahrbar durch Ankippen auf 2 Rollen, 2 feste Standfüße, Höhe Tischfläche: 760 mm / Griff: 900 mm

Neu

- Für besondere Netzfrequenz, z. B. auf Schiffen: ROBUSTA-INOX-230/60Hz (Art-Nr. 4317-1)

Fahrbarer Untertisch

Modell	Art-Nr.	Schnittbereich (mm)	Bandlänge (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Preis (€)
ROBUSTA-INOX-230	4317	195 x 227	1.700	485 x 510 x 880	50	0,75	230	4.880**
ROBUSTA-INOX-400	4316						400	4.480**

Perfekte Ergänzung:
Sägeblatt 1.700 x 16 mm, Mindestabnahme 1 VPE = 3 Stück (Art.-Nr. H4316-0012 / Preis 85 €*)
Untertisch fahrbar (Art.-Nr. Z2232 / Preis 1.560 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

Organisation ist das halbe Leben

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung 36

Geräte
Für Ordnung, Hygiene und Zeit

Tellerstapelsysteme 72
Insektenvernichter 75
Küchentimer 76

Waagen 78

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Tellerstapelsystem
Wandmodelle TS - W

Highlights

Telleranzahl
6 / 9 / 12

Höhe
57 / 80,5 / 101 cm

Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

Ideal für kleine Küchen und Ausgabetheken in Cafeterias, oder Kantinen

Eigenschaften

- Geeignet für Teller und Platten in runder, viereckiger oder ovaler Form bis zu 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe
- Säule mithilfe einer Stellschraube auf die Tellerhöhe einstellbar
- Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste

Stellschraube

Modell	Art-Nr.	Teller	Maße (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-W6	4660	6	57,5 x 12 x 10	1,2	100 **
TS-W9	4661	9	81 x 12 x 10	1,7	110 **
TS-W12	4662	12	101,5 x 12 x 10	2,2	120 **

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Tellerstapelsystem
Tischmodell TS - T12

Highlights

Telleranzahl
12

Höhe
50,5 cm

Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

Platz- und zeitsparendes Stapeln von bis zu 12 Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche

Eigenschaften

- Standardmäßig mit Griff und Öse (z. B. zum Aufhängen in Kühlzellen oder auf Schiffen)
- Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe von Stellschrauben einzeln einstellbar
- Einfaches Reinigen durch Hochdruckreiniger oder Bürste

Stellschrauben

Modell	Art-Nr.	Teller	Höhe (cm)	Standfläche (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-T12	4663	12	50,5	28,5 x 28,5	3	140 **

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Tellerstapelsystem
Fahrbarer Wagen TS - F - Z

Highlights

Telleranzahl
48 / 84

Höhe
128 / 192 cm

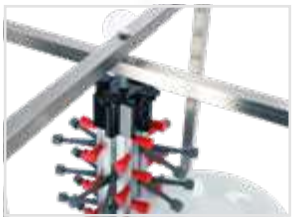
Tellergröße
Ø bis zu 33 cm / 5 cm Höhe

Anwendung

- Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern mit Speisen auf einer kleinen Fläche
- Speziell für die Vermietung, Cateringbetriebe sowie bei wenig vorhandenem Platz konstruiert

Eigenschaften

- Für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet
- Durch die Rollen einfacher Standortwechsel möglich, z.B. vom Kühlraum bzw. Hotbox zum späteren Servieren
- Jede der vier Säulenseiten mit Hilfe von Stellschrauben einzeln einstellbar
- Tellerwagen bei Nichtgebrauch platzsparend zusammenklappbar
- Beide Modelle mit Gestell und Laufrollen (davon zwei feststellbar) aus rostfreiem Edelstahl
- Einfache Reinigung mit einem Hochdruckreiniger oder einer Bürste mit Seifenlauge



Stellschrauben

Modell	Art-Nr.	Teller	Höhe (cm)	Standfläche (cm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TS-F48Z	4664	48	128	60 x 60	14,2	490 **
TS-F84Z	4665	84	192		19,9	790 **

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Insektenvernichter
IK30 LED

Highlights

Besonderheit
Energiesparende LED Technik

Wirkungsbereich
100 m²

Anwendung

Effizientes Hochspannungs-Innengitter für zuverlässige Insektenbekämpfung

Eigenschaften

- Herausnehmbare Auffangschale für hygienische Entsorgung, verhindert Kontakt mit Boden oder Lebensmitteln
- Flexibel einsetzbar: zum Aufstellen oder Aufhängen (inklusive zwei Ketten)
- Pflegeleichtes Gehäuse aus Edelstahl mit Schutzklasse IP25 – geeignet für Wirkungsbereiche bis zu 100 m²
- Kein Zersplittern von Insekten

Modell	Art-Nr.	Wirkungsbereich (m²)	Leuchtstoff-röhren (W)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Spannung (V)	Stromart (V)	Preis (€)
IK30LED	2633	Bis zu 100	2 x 7	520 x 110 x 320	6,0	4.000	230	145 **

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Digitaler Dual-Küchentimer
KT102

Highlights

Besonderheit
2 Countdowns gleichzeitig
Besonders laut (max. > 95 dB)

Anwendung

Perfekter Timer für den Einsatz in Küchen, Bäckereien etc.

Eigenschaften

- Dual-Küchentimer: Anzeige von zwei Countdowns gleichzeitig
- Große, sehr gut lesbare Ziffern
- Ausklappbarer Standfuß zum Stellen, Magnetaufhängung
- Akustischer Alarm in drei Lautstärken sowie deaktivierbar, Lautstärke max. > 95dB
- Datum- und Uhrzeitanzeige
- Material ABS-, Edelstahl-Frontblende
- Batteriebetrieb (2 x 1,5V AAA)

Modell	Art-Nr.	Zeitanzeige	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Farbe	Preis (€)
KT102	KT102	23 Std. 59 Min. 59 Sek.	100 x 80 x 25	0,1	Silber / Schwarz	10,95 **

Mindestabnahmemenge Modell KT102: 12 Stück (1 VPE)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

ORDNUNG, HYGIENE, ZEIT

Ordnung. Sauberkeit. Perfektes Timing.

In der Profi-Küche hat Chaos keinen Platz – hier ist Effizienz das Maß aller Dinge. Eine gut organisierte Küche ist die Grundlage für reibungslose Abläufe, und praktische Helfer wie ein Tellerstapler bringen System in den Alltag. Sie sorgen für Übersicht, sparen wertvolle Zeit, gerade wenn es hektisch wird.
Ein präziser Küchentimer stellt sicher, dass kein Garzeitpunkt verpasst wird. So wird nicht nur Ordnung in der Küche geschaffen, sondern auch in jedem Gericht, das die Gäste mit Freude genießen.

WAAGEN FÜR LADEN UND VERKAUF

Für Profis, die es genau wissen wollen

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung 36

Geräte 70

Waagen
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich

Waagen für Laden und Verkauf
Preisrechnende Waagen 82
Etikettierwaagen 85

Waagen für besondere Umgebungen 86

Industriewaagen 106

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Übersicht
Waagen für Laden und Verkauf

LW100

LW300

Beschreibung	Preisrechnende Waage		Preisrechnende Zweibereichs-Waage		
Eichung	Geeicht [1]		Geeicht [1]		
Höchstlast (kg)	3	6	6	15	30
Ziffernschritt (g)	1	2	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10
Funktionen	Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg		Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU[2] und 10 Indirekt-PLU[2] programmierbar		
Wiegefläche (mm)	265 x 205		265 x 205		
Stromversorgung	Netzbetrieb		Netzbetrieb		
Akku	Optional		Optional		
Details	Seite 82		Seite 83		

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU, [2] PLU (Price Look-Up)

	LW300T			LWX200			EWD100	
	Preisrechnende Zweibereichs-Waage mit Hochanzeige			Preisrechnende Zweibereichs-Waage / Eigenumbau zur Waage mit Hochanzeige möglich			Etikettierwaage	
	Geeicht [1]			Geeicht [1]			Geeicht [1]	
	6	15	30	6	15	30	6	15
	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5
	Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU[2] und 10 Indirekt-PLU[2] programmierbar			Wiegen Tarieren Automatische Preisermittlung nach Preiseingabe Fixpreisfunktion Fixtara 4 Direkt-PLU[2] und 1000 Indirekt-PLU[2] alphanumerisch programmierbar Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg Tara-Speicherplätze für verschiedene Tellergewichte Akustische Tastenfunktionskontrolle			Wiegen Tarieren Vorverpackungsmodus Speicher für 2.700 Artikel Einfache Programmierung über Windows[3]-basierte PC-Software Inklusive integriertem Etikettendrucker	
	265 x 205			300 x 230			380 x 270	
	Netzbetrieb			Netzbetrieb			Netzbetrieb	
	Optional			Optional			-	
	Seite 83			Seite 84			Seite 85	

[3] Windows ist eine eingetragene Marke der Microsoft Corporation

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Kompakte Preisrechnende Waage LW100

Highlights

Höchstlast
3 / 6 kg

Eichung
Geeicht[1]

Wiegefläche
265 x 205 mm

Funktionen

Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Preiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitiges Display zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- Schnelle und einfache Preisbestimmung mit höchster Zuverlässigkeit
- Automatische Nullstellung
- Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
- Kompaktes Gehäuse für geringes Platzangebot
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akkuaustausch ohne Verletzung der Eichversiegelung
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Optional: Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer

Kundenseitiges Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LW100-3	2335-3	3	1	265 x 205	285 x 310 x 115	3,5	205 **
LW100-6	2335-6	6	2				

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 € *)

Eichung
Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Preisrechnende Zweibereichs-Waage
LW300 / LW300T

Highlights

Höchstlast
6 / 15 / 30 kg

Eichung
Geeicht[1]

Wiegefläche
265 x 205 mm

Besonderheit
2 Wiegebereiche

Funktionen

Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Preiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 15 mm
- 4 Direkt-PLU und 10 Indirekt-PLU programmierbar
- Einfache Handhabung
- Modelle LW300T mit drehbarer Hochanzeige
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung

LW300T
Kundenseitige Hochanzeige

LW300
Kundenseitiges Display

Optionen

- Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LW300-6	2323-6	6	1 < 3 > 2	265 x 205	285 x 310 x 115	2,8	235 **
LW300-15	2323-15	15	2 < 6 > 5				
LW300-30	2323-30	30	5 < 15 > 10				
LW300T-6	2324-6	6	1 < 3 > 2		285 x 375 x 510	3,3	265 **
LW300T-15	2324-15	15	2 < 6 > 5				
LW300T-30	2324-30	30	5 < 15 > 10				

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 46 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 €*)

Eichung
Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Preisrechnende Zweibereichs-Waage LWX200

Highlights

Höchstlast
6 / 15 / 30 kg

Eichung
Geeicht[1]

Wiegefläche
300 x 230 mm

Besonderheit
2 Wiegebereiche

Funktion

- Möglichkeit zur Eingabe von Taragewichten – Ideal für unterschiedliche Teller- oder Verpackungsgewichte, perfekter Einsatz in Kantinen und an Salatbüffets
- Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Preiseingabe, Fixpreisfunktion und Fixtara

Eigenschaften

- Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Taragewicht, Grundpreis und Gesamtpreis
- 4 Direkt-PLU-Tasten und 1000 Indirekt-PLU Speicherplätze, über die alphanumerische 10er-Tastatur programmierbar
- Umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
- Durch einfache Umrüstung des kundenseitigen Displays auch als Waage mit Hochanzeige einsetzbar
- LCD-Display mit weißer LED-Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht, Ziffernhöhe 9,5 mm
- Akustische Tastenfunktionskontrolle
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Inklusive RS232-Schnittstelle als Servicetool
- Einfache Akku-Nachrüstung und Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung

Kundenseitiges Display

Umbau zur Hochanzeige

- Einstellbare Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)

Optionen

- Akku mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
LWX200-6	2317-6	6	1 < 3 > 2	300 x 230	325 x 465 x 130 / Höhe mit Hochanzeige: 410	4 / Gewicht mit Hochanzeige: 4,4	300 **
LWX200-15	2317-15	15	2 < 6 > 5				
LWX200-30	2317-30	30	5 < 15 > 10				

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 €*)

Eichung
Eichung obligatorisch / Preis 35 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Etikettierwaage
EWD100

Highlights

Höchstlast
6 / 15 kg

Eichung
Geeicht[1]

Wiegefläche
380 x 270 mm

Funktion

- Erstellung von individuellen Etiketten, konform nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)
- Wiegen, Tarieren, Vorverpackungsmodus

Eigenschaften

- Großes Bediener-TFT-Touch-Display, 220 x 136 mm
- Speicher für 2.700 Artikel
- Programmierbare Nährstoff- und Allergenangaben
- Einfache Programmierung über PC-Software (Windows-basiert)
- Für versch. Etikettengrößen: 58 x 58 mm / 58 x 76 mm
- Druck eines Zusatzetiketts für bspw. Nährwerttabelle oder Zutatenliste möglich, Barcode-Druck
- Rückseitige Hochanzeige im Lieferumfang enthalten
- Thermodrucker grafikfähig
- Ethernet- und WLAN-Anbindung
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Inklusive 50 Etiketten 58 x 58 mm

Optionen

- Grundkonfiguration mit zwei Artikeln nach Kundenvorgabe (netto 198 €), Logo-Integration (netto 149 €)

Etiketten

58 x 58 mm 500 Stk./Rolle,
(Art-Nr. 46000100 /
Preis € 11,–* / Rolle)[2] /
58 x 76 mm 400 Stk./Rolle,
(Art-Nr. 46000400 /
Preis € 11,50* / Rolle)[2]
[2] Mindestabnahmemenge:
1 VPE = 20 Rollen

Hochanzeige

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EWD100-6	2336-6	6	1 < 3 > 2	380 x 270	400 x 500 x 595	8,7	1.490 **
EWD100-15	2336-15	15	2 < 6 > 5				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis € 48*)
Zusätzliche Etiketten-Kassette
(Art-Nr. H2336-001 / Preis € 140*)

Eichung
Eichung obligatorisch / Preis 60 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Weil jedes Gramm zählt

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung 36

Geräte 70

Waagen
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich

Waagen für Laden und Verkauf 78

Waagen für besondere Umgebungen
Kompaktwaagen 92
Edelstahlwaagen 100
Präzisionswaagen 104

Industriewaagen 106

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Übersicht Kompaktwaagen 1/2

	PW501	HW945		90612			
Beschreibung	Portionswaage	Portionswaage		Portionswaage			
Eichung	Nicht eichfähig	Nicht eichfähig		Geeicht [1]			Nicht eichfähig
Höchstlast (kg)	5	3	30	6	15	30	30
Ziffernschritt (g)	1	0,1	1	2	5	10	1
Funktionen	Wiegen Tarieren	Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen		Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen			
Wiegefläche (mm)	177 x 140	260 x 215		295 x 220			
Stromversorgung	Batteriebetrieb (Netzteil optional)	Netz- und Akkubetrieb		Netz- und Akkubetrieb			
Akku		Inklusive		Inklusive			
Details	Seite 92	Seite 93		Seite 94			

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

	GW400			ESW50	ZW60-45
	Zweibereichs-Kompaktwaage			Handliche Stativwaage	Kompaktwaage mit extra großem Display
	Optional (Geeicht [1] / ungeeicht)			Nicht eichfähig	Nicht eichfähig
	6	15	30	15	45
	1 < 3 kg > 2	2 < 6 kg > 5	5 < 15 kg > 10	2	1
	Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen 2-Tasten-Bedienung			Wiegen Tarieren Zählen Summieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing	Wiegen Tarieren Brutto / Netto Zählen Prozent Summieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing
	265 x 205			400 x 300	365 x 235
	Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb
	Optional			Optional	Inklusive
	Seite 95			Seite 96	Seite 97

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Kompaktwaagen 2/2

PWI30

KWE-IP65

KWE-IP68

Beschreibung	Portionswaage mit Induktionsladung	Edelstahl-Kompaktwaage			Edelstahl-Kompaktwaage
Eichung	Nicht eichfähig	Nicht eichfähig			Nicht eichfähig
IP-Schutzklassen	IP65	IP65			IP68
Höchstlast (kg)	30	3	6	15	15
Ziffernschritt (g)	1	0,1/0,2/0,5/1	0,2/0,5/1/2	0,5/1/2/5	0,5/1/2/5
Funktionen	Wiegen Tarieren 2-Tasten-Bedienung	Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing			Wiegen Tarieren Zählen Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing
Wiegefläche (mm)	328 x 258	220 x 180			220 x 180
Stromversorgung	Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb			Netzbetrieb
Akku	Inklusive	Inklusive			-
Details	Seite 99	Seite 100			Seite 101

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

	PWN5	KWN6-IP67	PFA		
	Edelstahl-Kompaktwaage	Zweibereichs-Kontrollwaage im Edelstahlgehäuse	Präzisionswaage mit Feinteilung		
	Nicht eichfähig	Optional (Geeicht [1] / ungeeicht)	Nicht eichfähig		
	IP67	IP67	-		
	5	6	1	3	6
	1	1 < 3 kg > 2	0,01	0,1	
	Wiegen Tarieren Minusanzeige für Entnahmewägungen Check Weighing	Wiegen Tarieren Zählen Summieren im Wiege- und Stückzählmodus Wechsel zwischen der Brutto- und Netto-gewichtsanzeige Minusanzeige für Entnahmewägungen Wiegen mit Hochauflösung Toleranzwiegen Check Weighing Mengenzählungen Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinter-leuchtung zur Anzeige des Zielerreichungs-grades	Wiegen Tarieren Zählen Prozent Check Weighing		
	180 x 171	250 x 200	Ø 130	160 x 160	
	Netz- und Akkubetrieb	Netzbetrieb	Netz- und Batteriebetrieb		
	Inklusive	Optional	-		
	Seite 102	Seite 103	Seite 104		

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Portionswaage
PW501

Highlights

Höchstlast
5 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
177 x 140 mm

Funktionen

Wiegen, Tarieren

Eigenschaften

- Ideal für den semiprofessionellen Einsatz
- Gut ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 10 mm
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)

Optionen

- Mit Netzteil (100-240 V / 50-60 Hz)

ADE Schmuckkarton

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PW501	2886	5	1	177 x 140	177 x 223 x 38	0,54	70 **

Mindestabnahmemenge: 4 Stück

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. 52120110 / Preis 18 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Portionswaage – Der Klassiker
HW945

Highlights

Höchstlast
3 / 30 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
260 x 215 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- In zwei Ausführungen:
  als Diätwaage (Höchstlast 3 kg / Ziffernschritt 0,1 g)
  als Portionswaage (Höchstlast 30 kg / Ziffernschritt 1 g)
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung,
  Ziffernhöhe 25 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse,
  Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
HW945-3	2306	3	0,1 (Diätwaage)	260 x 215	260 x 310 x 125	3,6	215 **
HW945-30	2307	30	1 (Portionswaage)				205 **

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2306-022 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Portionswaage
90612

Highlights

Höchstlast
6 / 15 / 30 kg

Eichung
Geeicht[1] /
nicht eichfähig

Wiegefläche
295 x 220 mm

Funktionen

Wiegen, Tarieren

Eigenschaften

- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Geeichte Modelle mit externem Netzteil. Nicht eichfähige Version mit internem Netzteil und Kaltgeräte-Stecker
- Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Optionen

- Kaltgerätestecker, schwarzes Overlay, gerade, 3polig für 90612-30 (Art-Nr. H2311-0031 / Preis 25 €*)
- Kaltgerätestecker, graues Overlay, gewinkelt, 2polig für 90612-30 (Art-Nr. H2311-003 / Preis 25 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
90612-6[2]	2301	6	2	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	245 **
90612-15[2]	2302	15	5				
90612-30[2]	2303	30	10				
90612-30[3]	2311	30	1				225 **

[2] = geeicht[1], [3] = nicht eichfähig

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 €*)

Eichung
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 35 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zweibereichs-Kompaktwaage
GW400

Highlights

Höchstlast
6 / 15 / 30 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
265 x 205 mm

Besonderheit
2 Wiegebereiche

Funktionen

Wiegen, Tarieren

Eigenschaften

- Ideale Tischwaage, auch für den Einsatz im eichpflichtigen Kontrollbereich geeignet
- Einfache Bedienung über zwei Tasten
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 20 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Inklusive Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Einfache Akku-Nachrüstung oder Akku-Austausch ohne Verletzung der Eichversiegelung

Optionen

- Akku mit bis zu 70 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
GW400-6	2123-6	6	1 < 3 > 2	265 x 205	285 x 310 x 115	2,7	255 **
GW400-15	2123-15	15	2 < 6 > 5				
GW400-30	2123-30	30	5 < 15 > 10				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2323-001 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 € *)

Eichung
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 35 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Handliche Stativwaage
ESW50-15

Highlights

Höchstlast
15 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
400 x 300 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- Präzise, schnelle und vielseitige Mehrzweckwaage
- Komplett montiert mit Digitalanzeige auf Stativ
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)

Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ESW50-15	2882-15	15	2	400 x 300	400 x 300 x 480	8	355**

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €*)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2333-0011 / Preis 48 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Kompaktwaage mit extra großem Display
ZW60-45

Highlights

Höchstlast
45 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
365 x 235 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Brutto, Netto, Zählen, Prozent, Summieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung zum schnellen und deutlichen Ablesen, Ziffernhöhe 52 mm
- Abwischbare Folientastatur mit 10er-Tastatur
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ZW60-45	2853-45	45	1	365 x 235	365 x 365 x 135	5,1	395**

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

IP-SCHUTZKLASSE

Was bedeutet eigentlich IP65?
IP Schutzklassen einfach erklärt und was sie über die ADE-Waage verraten.

IP 6 5

Ingress Protection für Feststoffe & Flüssigkeiten

kein Schutz	0	0	kein Schutz
geschützt gegen Zugang mit dem Handrücken (Ø > 50 mm)	1	1	Schutz gegen senkrecht fallendes Tropfwasser
geschützt gegen Zugang mit einem Finger (Ø > 12,5 mm)	2	2	Schutz gegen schräg (bis 15°) fallendes Tropfwasser
geschützt gegen Zugang mit einem Werkzeug (Ø > 2,5 mm)	3	3	Schutz gegen Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte
geschützt gegen Zugang mit einem Draht (Ø > 1 mm)	4	4	Schutz gegen allseitiges Spritzwasser
Schutz gegen Staubablagerungen	5	**5**	Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus allen Richtungen
Schutz gegen Eindringen von Staub (staubdicht)	6	6	Schutz gegen starkes Strahlwasser
		7	Schutz gegen zeitweiliges Untertauchen
		8	Schutz gegen dauerndes Untertauchen

Portionswaage mit Induktionsladung
PWI30–IP65

Highlights

Höchstlast
30 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
328 x 258 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

Wiegen, Tarieren, Unit (kg, g, lb, oz)

Eigenschaften

- Einfache Bedienung über zwei Tasten
- Individuelle Voreinstellungen möglich (z. B. Auto-off, Backlight, Teilung, Einheiten)
- Innovatives ProSeal-Gehäusekonzept
- Vollständig geschlossenes Waagengehäuse
- Keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung
- Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 25 mm
- Abschaltautomatik
- Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, Wiegefläche spülmaschinengeeignet
- Rundherum rückstandslose Reinigung aufgrund abgerundeter Ecken
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb, Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer

Schnellverschluss

Rückstandslose Reinigung

Induktionsnetzteil

Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PWI30	2334-30	30	1	328 x 258	330 x 360 x 78	4,5	355 **

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2334-001 / Preis 56 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2334-002 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl-Kompaktwaage
KWE-IP65

Highlights

Höchstlast
3 / 6 / 15 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
220 x 180 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Vier Ziffernschritte frei wählbar
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Robuste Waage im stabilen Edelstahlgehäuse
- Beidseitig ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 20 mm
- IP65 (spritzwassergeschützt)
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (230–240 V / 50 Hz; 100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb, Ladekabel 1 Meter
- Akkubetrieb mit bis zu 40 Stunden Betriebsdauer

Rückseitiges LCD-Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWE3-IP65	2330-3	3	0,1 / 0,2 / 0,5 / 1	220 x 180	230 x 290 x 115	3,8	305 **
KWE6-IP65	2330-6	6	0,2 / 0,5 / 1 / 2				
KWE15-IP65	2330-15	15	0,5 / 1 / 2 / 5				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl-Kompaktwaage
KWE15-IP68

Highlights

Höchstlast
15 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
220 x 180 mm

IP-Schutzklasse
IP68 (s. Seite 98)

Funktionen

- Für den Einsatz in Feuchträumen geeignet
- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Vier Ziffernschritte frei wählbar
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse
- Beidseitig ablesbares LCD-Display, Ziffernhöhe 20 mm
- IP68 (tauchwassergeschützt)
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (230–240 V / 50 Hz; 100–240 V / 50–60 Hz) Anschlusskabel 2 Meter

Rückseitiges LCD-Display

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWE15-IP68	2331-15	15	0,5 / 1 / 2 / 5	220 x 180	230 x 290 x 115	3,8	305 **

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl-Kompaktwaage
PWN5–IP67

Highlights

Höchstlast
5 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
180 x 171 mm

IP-Schutzklasse
IP67 (s. Seite 98)

Funktionen

- Wiegen, Tarieren
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen

Eigenschaften

- Handliche Kompaktwaage im Edelstahlgehäuse – IP67
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 30 mm
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 15 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PWN5	2332	5	1	180 x 171	187 x 244 x 54	1,8	195 **

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2332-003 / Preis 41 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2332-002 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl-Kontrollwaage
KWN6-IP67

Highlights

Höchstlast
6 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
250 x 200 mm

IP-Schutzklasse
IP67 (s. Seite 98)

Besonderheit
2 Wiegebereiche

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren im Wiege- und Stückzahlmodus, Wechsel zwischen der Brutto- und Nettogewichtsanzeige, Wiegen mit Hochauflösung, Toleranzwiegen, Mengenzählungen
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)
- Minusanzeige für Entnahmewägungen
- Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich
- Referenzmengenoptimierung

Farbwechsel im Display

Eigenschaften

- Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung in Abhängigkeit zum Zielerreichungsgrad
- Robuste Waage in stabilem Edelstahlgehäuse – IP67
- Großes, hinterleuchtetes LCD-Display mit deutlich lesbaren Ziffern, Ziffernhöhe 21 mm
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb
- 2 x RS232C-Schnittstellen zum Anschluss von Drucker, PC oder Zweitanzeige sowie eines Fußtasters

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g<kg>g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
KWN6-IP67	2333-6	6	1 < 3 > 2	250 x 200	291 x 327 x 98	5,2	460**

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2333-005 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2333-0011 / Preis 48 € *)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht mehr möglich / Preis 60 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Präzisionswaage mit Feinteilung
PFA

Highlights

Höchstlast
1 / 3 / 6 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
Ø 130 / 160 x 160 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Prozent
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 17 mm
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Abwischbare Folientastatur
- Abschaltautomatik
- Mit Windschutz bei Modell PFA1000
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Batteriebetrieb (6 x 1,5V AA)

PFA1000 mit Windschutz

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (g)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFA1000	1881	1.000	0,01	Ø 130	190 x 260 x 78	1,7	265 **
PFA3000	1882	3.000	0,1	160 x 160		1,5	185 **
PFA6000	1883	6.000					215 **

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. 1882-005 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

WAAGEN FÜR BESONDERE UMGEBUNGEN

Feinste Waage. Feinster Geschmack.

Gewürzmanufakturen, Feinkostbetriebe oder lebensmittelverarbeitende Unternehmen – überall dort, wo mit feinen Zutaten gearbeitet wird, ist höchste Genauigkeit gefragt. Denn bei edlen Gewürzen zählt nicht nur das Aroma, sondern auch die exakt abgestimmte Menge. Präzision, die man schmeckt. Mit feinster Teilung sorgen sie dafür, dass selbst die kleinste Prise akkurat gewogen wird – für gleichbleibende Qualität, die man im Geschmack erkennt.

INDUSTRIEWAAGEN

Was haben wir noch auf Lager?

Neuheiten 6

Schneidemaschinen 12

Maschinen für die Vorbereitung 36

Geräte 70

Waagen
Für Handel, Gastronomie, Industrie und jeden Einsatzbereich

Waagen für Laden und Verkauf 78

Waagen für besondere Umgebungen 86

Industriewaagen
Plattform- und Stativwaagen 112
Zählwaagen / Zählsysteme 123
Mechanische Rundkopfwaage 127
Wandwaagen 131
Bodenwaagen 138
Durchfahrwaagen 141
Palettenwaagen 142

Zubehör 144

Service / Kontakt 158

Übersicht Plattformwaagen 1/2

	PFW1		PFW2		EPM120
	BASIC				
Beschreibung	Plattformwaage		Plattformwaage		Plattformwaage
Eichung	Nicht eichfähig		Nicht eichfähig		Nicht eichfähig
Höchstlast (kg)	30	60	30	60	120
Ziffernschritt (g)	10	20	5	10	20
Funktionen	Wiegen Tarieren Hold Unit-Funktion (kg, oz, lb)		Wiegen Tarieren Zählen Unit-Funktion (kg, g, lb)		Wiegen Tarieren Plus- und Minus-Wiegungen zur Stückgewichtskontrolle Memory-Funktion zur Speicherung des Gesamtgewichts
Wiegefläche (mm)	280 x 240		300 x 300		275 x 275
Höhenverstellbare Nivellierfüße	-		-		-
Stromversorgung	Batteriebetrieb / mit Netzteilanschluss		Netz- und Batteriebetrieb		Netz- und Batteriebetrieb
Details	Seite 112		Seite 113		Seite 114

EHR1

EHR7

EHQ1

	PROFI							
	Plattformwaage			Plattformwaage			Plattformwaage	
	Nicht eichfähig			Nicht eichfähig			Nicht eichfähig	
	40	60	150	40	60	150	40	60
	10	20	50	10	20	50	10	20
	Wiegen Tarieren Zählen			Wiegen Tarieren Zählen			Wiegen Tarieren Zählen	
	370 x 300			500 x 400			365 x 365	
	-			✓			✓	
	Netz- und Batteriebetrieb			Netz- und Batteriebetrieb			Netz- und Batteriebetrieb	
	Seite 115			Seite 115			Seite 115	

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Plattformwaagen 2/2

	EHQ2		VSL1	VSL3		
	PROFI		PREMIUM			
Beschreibung	Plattformwaage		Plattformwaage mit Edelstahl-Plattform und Unterwerk aus lackiertem Stahl	Plattformwaage mit Edelstahl-Plattform und Unterwerk aus lackiertem Stahl		
Eichung	Nicht eichfähig		Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)	Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)		
IP-Schutzklasse	-		IP65	IP65		
Höchstlast (kg)	60	150	15	30	60	150
Ziffernschritt (g)	20	50	5	10	20	50
Funktionen	Wiegen Tarieren Zählen		Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades	Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades		
Wiegefläche (mm)	550 x 550		300 x 240	500 x 400		
Höhenverstellbare Nivellierfüße	✓		✓	✓		
Stromversorgung	Netz- und Batteriebetrieb		Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb		
Akku	-		Optional	Optional		
Details	Seite 115		Seite 116	Seite 116		

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

VSL-NIRO1	VSL-NIRO3			FFQ1-200
				PROFI
Plattformwaage mit Plattform und Unterwerk aus Edelstahl	Plattformwaage mit Plattform und Unterwerk aus Edelstahl			Plattformwaage
Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)	Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)			Nicht eichfähig
IP65	IP65			-
15	30	60	150	200
5	10	20	50	50
Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades	Wiegen Tarieren Zählen Summieren Check Weighing Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich Programmierbarer Farbwechsel der Hinterleuchtung zur Anzeige des Zielerreichungsgrades			Wiegen Tarieren Hold Unit Funktion (kg, Ibs, oz, umschaltbar)
300 x 240	500 x 400			500 x 500
✓	✓			✓
Netz- und Akkubetrieb	Netz- und Akkubetrieb			Netz- und Akkubetrieb
Optional	Optional			Optional
Seite 117	Seite 117			Seite 118

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
PFW1

Highlights

Höchstlast
30 / 60 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
280 x 240 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Hold
- Unit-Funktion (kg / oz / lb)

Eigenschaften

- Tischhalterung für das Anzeigegerät
- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Direkter Anschluss zwischen Wägebrücke und Anzeigegerät über 2 m-Spiralkabel
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Digitalanzeige
- Mit Abschaltautomatik
- Batterie-Ladestandsanzeige
- Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA; Batterien im Lieferumfang enthalten); mit Netzteilanschluss

Optionen

- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz)

Aufsicht auf die Plattform

Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFW1-30	2883-30	30	10	280 x 240	280 x 240 x 53	2,6	93 **
PFW1-60	2883-60	60	20				

Perfekte Ergänzung
Netzteil (Art-Nr. H2883-001 / Preis 25 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
PFW2

Highlights

Höchstlast
30 / 60 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
300 x 300 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Unit-Funktion (kg / g / lb)

Eigenschaften

- Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Komplett montierte Wiegebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Direkter Anschluss zwischen Wägebrücke und Anzeigegerät über 1,30 m-Spiralkabel
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- LCD-Digitalanzeige
- Mit Abschaltautomatik
- Batterie-Ladestandsanzeige
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Batteriebetrieb (3 x 1,5V AAA)
- Steckernetzteil und Batterien im Lieferumfang enthalten

Aufsicht auf die Plattform

Seitenansicht

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
PFW2-30	2884-30	30	5	300 x 300	300 x 300 x 54	3,8	138 **
PFW2-60	2884-60	60	10				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2884-001 / Preis 29 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
EPM120

Highlights

Höchstlast
120 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
275 x 275 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren
- Plus-/Minus-Wiegungen zur Stückgewichtskontrolle
- Memory-Funktion zur Speicherung des Gesamtgewichts (Total Weighing)

Eigenschaften

- Großes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Im praktischen Alu-Koffer
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100 – 240V / 50 – 60Hz) und Batteriebetrieb (1 x 9V Block; Batterie im Lieferumfang enthalten)

Alu-Koffer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EPM120	52010500	120	20	275 x 275	275 x 275 x 45	3	140**

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
EH

Highlights

Höchstlast
40 / 60 / 150 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
370 x 300 / 500 x 400 / 365 x 365 / 550 x 550 mm

Funktionen

Wiegen, Tarieren, Zählen

Eigenschaften

- Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Abwischbare Folientastatur
- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Unterwerk: EHR7, EHQ1 und EHQ2: Streben in Schweiß-struktur, EHR1 mit Profilblech
- EHR7, EHQ1 und EHQ2: Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Komplett montiert mit Digitalanzeige EH
  EHR1, EHQ1: Direkter Anschluss über Spiralkabel
  EHR7, EHQ2: Anschluss mit Kupplungsstecker
- RS232-Schnittstelle
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100 – 240V / 50 – 60Hz) und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
EHR1-40	2870-40	40	10	370 x 300	370 x 300 x 25 / 40	3,7	215**
EHR1-60	2870-60	60	20				
EHR1-150	2870-150	150	50				225**
EHR7-40	2878-40	40	10	500 x 400	500 x 400 x 22 / 50	8,4	295**
EHR7-60	2878-60	60	20				
EHR7-150	2878-150	150	50				
EHQ1-40	2880-40	40	10	365 x 365	365 x 365 x 22 / 50	4,5	255**
EHQ1-60	2880-60	60	20				
EHQ2-60	2881-60	60	20	550 x 550	550 x 550 x 30 / 75	12	390**
EHQ2-150	2881-150	150	50				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Netzteil » Polung: - außen / + innen (Art-Nr. H2870-009 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
VSL + STAN07

Highlights

Höchstlast
15 / 30 / 60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
300 x 240 / 500 x 400 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wiegefläche aus hochwertigem Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Wägezelle IP65
- Komplett montiert mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Anzeigegerät zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)

Optionen

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer

Untergestell Stahl lackiert

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
VSL1-15 + STAN07	1220-15	15	5	300 x 240 x 110	11	510 **
VSL3-30 + STAN07	1221-30	30	10	500 x 400 x 150	21	680 **
VSL3-60 + STAN07	1221-60	60	20			
VSL3-150 + STAN07	1221-150	150	50			

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 5 – 50 kg: 60 € netto /
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
VSL-NIRO + STAN07

Highlights

Höchstlast
15 / 30 / 60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
300 x 240 / 500 x 400 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wiegefläche und Untergestell aus Edelstahl
- Edelstahlwägezelle IP65
- Komplett montiert mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Anzeigegerät zur Tischaufstellung und Wandmontage (inkl. Wandhalterung)
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)

Untergestell Edelstahl

Optionen

Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
VSL-NIRO1-15 + STAN07	1230-15	15	5	300 x 240 x 110	12	750 **
VSL-NIRO3-30 + STAN07	1231-30	30	10	500 x 400 x 150	22	1.130 **
VSL-NIRO3-60 + STAN07	1231-60	60	20			
VSL-NIRO3-150 + STAN07	1231-150	150	50			

Perfekte Ergänzung
Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 5 – 50 kg: 60 € netto /
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Plattformwaage
FFQ1-200

Highlights

Höchstlast
200 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
500 x 500 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Hold
- Unit Funktion (kg, Ibs, oz umschaltbar)

Eigenschaften

- Komplett montierte Wägebrücke mit großem LCD–Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Abwischbare Folientastatur
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Nivellierfüße
- Wandhalterung für das Anzeigegerät
- Digital-Anzeigegerät im Aluminiumgehäuse
- Überlastanzeige
- Netzbetrieb (inkl. Netzteil)
- Abschaltautomatik

Optionen

- Akkubetrieb (Modell FFQ1-200-A inklusive Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
FFQ1-200	2885-200	200 kg	50 g	500 x 500 mm	500 x 500 x 76,5	8,5 kg	200 **
FFQ1-200-A	2885-200-A						269 **

Perfekte Ergänzung
Akku / Ersatzakku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Stativwaage
ESW10-150

Highlights

Höchstlast
150 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
420 x 520 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing)

Eigenschaften

- LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 24 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Anzeigekopf in der Neigung verstellbar
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Unterwerk Stahlguss lackiert
- RS232-Schnittstelle
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb
- Inklusive Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ESW10-150	2156	150	10	420 x 520	420 x 670 x 950	17	510**

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)
Ersatz-Netzteil (Art-Nr. H2301-002 / Preis 48 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Mobile Wägestation
MWSK-200 + FF

Highlights

Höchstlast
200 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
500 x 500 mm

Funktionen

Wiegen, Tarieren, Hold

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrwagen mit vier Lenkrollen, zwei davon mit Totalfeststellung, Ø 75 mm
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrwagens, z.B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wiegeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Waagenunterwerk in robuster Ausführung
- Komplett montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige im Aluminiumgehäuse mit großem LCD–Display, Ziffernhöhe 23 mm, mit Hintergrundbeleuchtung
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Abwischbare Folientastatur
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 60 Stunden Betriebsdauer (Inkl. Netzteil und Akku)
- Abschaltautomatik

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWSK-200 + FF	2137-200	200	50	500 x 500	550 x 695 x 1.150	17	1.390 **

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Mobile Wägestation
MWS-VSL + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
500 x 400 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrwagen mit vier Lenkrollen Ø 75 mm, zwei davon mit Feststellbremse
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrwagens, z. B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wiegeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Lackiertes Unterwerk in robuster Ausführung
- Komplett montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Netzbetrieb (100-240V/50-60Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (Inkl. Netzteil und Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWS-VSL-60+STAN07	2138-60	60	20	500 x 400	550 x 695 x 1.150	29,5	1.890 **
MWS-VSL-150+STAN07	2138-150	150	50				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51–350 kg: 94 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Mobile Wägestation
MWS-VSL-NIRO + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
500 x 400 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Ideal für den mobilen Einsatz
- Edelstahl-Fahrwagen mit vier Lenkrollen Ø 75 mm, zwei davon mit Feststellbremse
- Räder mit Kugellager und superleiser Bereifung (TPE) mit geringem Rollwiderstand und leichter Manövrierfähigkeit
- Universelle Nutzung des Fahrwagens, z. B. ohne Wägebrücke
- Verstellbare Anschläge zur Montage verschiedener Wiegeplattformen
- Abnehmbare Wiegefläche und Unterwerk aus rostfreiem Edelstahl
- Komplett montierte Wägebrücke mit Digitalanzeige STAN07 im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Display dank umsetzbarer Indikatorhalterung von Vorder- und Rückseite ablesbar
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz) und Akkubetrieb mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (Ink. Netzteil und Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
MWS-VSL-Niro-60+STAN07	2139-60	60	20	500 x 400	550 x 695 x 1.150	30,5	2.340 **
MWS-VSL-Niro-150+STAN07	2139-150	150	50				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51–350 kg: 94 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zählwaage
HWZ

Highlights

Höchstlast
6 / 15 / 30 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
295 x 220 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung

Eigenschaften

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
HWZ 6	2842	6	0,1	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	235**
HWZ 15	2843	15	0,2				
HWZ 30	2844	30	0,5				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 €*)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zählwaage
ZW50

Highlights

Höchstlast
3 / 6 / 15 / 30 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
295 x 220 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Interne Zählauflösung 1:30.000
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung

Eigenschaften

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Mit Zweitwaagen-Anschluss zum Aufbau eines hochauflösenden Zählsystems, z.B. mit einer ADE Plattformwaage VSL oder einer Palettenwaage PWL
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
ZW50-3	2850-3	3	0,1	295 x 220	315 x 330 x 125	3,8	350**
ZW50-6	2850-6	6	0,2				320**
ZW50-15	2850-15	15	0,5				
ZW50-30	2850-30	30	1				

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zählsystem
ZS1-VSL-60

Highlights

Höchstlast
Referenzwaage 3 kg
Mengenwaage 60 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
Referenzwaage 295 x 220 mm
Mengenwaage 500 x 400 mm

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara

Eigenschaften Referenzwaage

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoff-gehäuse
- Drei LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Zweitwaagen-Anschluss mit Mengenwaage VSL zum Aufbau eines hochauflösenden Zählsystems
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Eigenschaften Mengenwaage

- Wiegefläche aus hochwertigem Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Aluminiumwägezelle IP65
- Inklusive Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Füße

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
ZS1-VSL-60	2810-01	Referenzwaage 3 Mengenwaage 60	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 2	Referenzwaage 295 x 220 Mengenwaage 500 x 400	685**

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Zählsystem
ZS2-PWL

Highlights

Höchstlast
Referenzwaage 3 kg
Mengenwaage 600 / 1.500 / 3.000 kg

Eichung
Nicht eichfähig

Wiegefläche
Referenzwaage 295 x 220 mm
Mengenwaage optimiert für Euro-Paletten

Funktionen

- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren
- 10er Tastenblock zur Eingabe von Referenzgewicht, Referenzstückzahl und Tara
- Bedienerführung und Referenzgewichtsoptimierung
- Eingabe von Zielstückzahl bzw. Zielgewicht
- Speicherplätze für 99 Artikel mit Referenzgewicht, Zusatztext und Tara

Eigenschaften Referenzwaage

- Robuste Industrieausführung in stabilem Kunststoffgehäuse
- 3 LCD-Displays für Gewichtsanzeige, Referenzgewicht und Gesamtstückzahl, Ziffernhöhe 20 mm
- Wiegefläche aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik im Akkubetrieb
- Netz- und Akkubetrieb, Akku-Betriebsdauer bis zu 80 Stunden (Inklusive Akku)

Eigenschaften Mengenwaage

- Palettenwaage in lackierter Ausführung
- Hochkant lagerbar
- Mobiler Einsatz mit Haltegriff und zwei integrierten Transportrollen

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Preis (€)
ZS2-PWL-600	2812-600	Referenzwaage 3 Mengenwaage 600	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 20	Referenzwaage 295 x 220 Mengenwaage Optimiert für Euro-Paletten	840 x 1.360 x 80	1.380**
ZS2-PWL-1500	2812-1500	Referenzwaage 3 Mengenwaage 1.500	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 50			
ZS2-PWL-3000	2812-3000	Referenzwaage 3 Mengenwaage 3.000	Referenzwaage 0,1 Mengenwaage 100			

Perfekte Ergänzung
Ersatz-Akku (Art-Nr. H2120-001 / Preis 46 € *)

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Mechanische Rundkopfwaage
R

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht [1]

Wiegefläche
600 x 650 mm

Funktionen

Wiegen

Eigenschaften

- Großer Waagenkopf
- Deutlich ablesbare Gewichtsanzeige
- Mehrmaliger Zeigerumlauf bis zur Höchstlast
- Manuelle Nullstellung
- Gehäuse und Waagenkopf lackiert
- Wiegefläche schlagfest lackiert

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
R60	2292-60	60	20	600 x 650	600 x 890 x 1.240	95	2.530 **
R150	2292-150	150	50				2.590 **

Eichung
Im Preis enthalten
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Übersicht Wandwaagen TERREX

TERREX-L

TERREX-L-IP

TERREX-L-NIRO-IP

Eichung	Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)		Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)		Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)	
Höchstlast (kg)	60	150	60	150	60	150
Ziffernschritt (g)	20	50	20	50	20	50
Wiegefläche (mm)	550 x 458		550 x 458		550 x 458	
Ausführung	Mit Anschlagleiste		Mit Anschlagleiste		Mit Anschlagleiste	
Material	Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt		Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt		Wägetisch und Anschlagleiste aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole aus Edelstahl	
Wägezelle	Aluminium-Wägezelle IP65		Edelstahl-Wägezelle IP68		Edelstahl-Wägezelle IP68	
Display	Inklusive Digitalanzeige STAN07		Inklusive Digitalanzeige STAN07		Inklusive Digitalanzeige STAN07	
Details	Seite 131		Seite 132		Seite 133	

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

	TERREX-N			TERREX-N-IP			TERREX-N-NIRO-IP		
	Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)			Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)			Optional (Geeicht[1] / ungeeicht)		
	60	150	300	60	150	300	60	150	300
	20	50	100	20	50	100	20	50	100
	550 x 455			550 x 455			550 x 455		
	Mit Rückwand			Mit Rückwand			Mit Rückwand		
	Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt			Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole verzinkt			Wägetisch und Rückwand aus poliertem Edelstahl Lastrahmen aus Edelstahl Wandkonsole aus Edelstahl		
	Aluminium-Wägezelle IP65			Edelstahl-Wägezelle IP68			Edelstahl-Wägezelle IP68		
	Inklusive Digitalanzeige STAN07			Inklusive Digitalanzeige STAN07			Inklusive Digitalanzeige STAN07		
	Seite 134			Seite 135			Seite 136		

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Digitalanzeige STAN07

Art-Nr. Z3036

Eigenschaften

- Digitalanzeige im Edelstahlgehäuse – IP65
- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
- Zwei programmierbare Funktionstasten
- Jeweils 100 Speicherplätze für Check Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check Weighing im Zählbereich
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss an PC oder Drucker
- Netzbetrieb (100–240 V / 50–60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Anzeige zur Tischaufstellung oder Wandmontage (inkl. Wandhalterung)

Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 250 Stunden Betriebsdauer (nicht sinnvoll in Verbindung mit stationären Waagen wie Wand- und Bodeneinbauwaagen)

Digitalanzeige STA08

Art-Nr. Z3042

Eigenschaften

- Digitalanzeige aus widerstandsfähigem ABS-Kunststoff
- Großes LCD-Display mit hellblauer Hinterleuchtung
- Effiziente und benutzerfreundliche Bedienung: Zweiteiliges Display mit 14 und 22 mm Ziffernhöhe
- Funktionalität und einfache Bedienung vereint: 6 Funktionstasten
- Funktionen: Wiegen, Tarieren, Gewichtssummierung, Stückzählen, Datum, Uhrzeit
- 4 Handtara-Speicherplätze für mehr Zeitersparnis und Flexibilität
- RS232-Schnittstelle zum Anschluss eines Druckers
- Inklusive Halterung zur Tischaufstellung oder Wandmontage des Anzeigegerätes
- Energieeffizient: Automatische Abschaltung für Netz- und Batterie-(Akku-)betrieb individuell einstellbar
- Flexibel einsetzbar: Netzbetrieb mit 6V Netzteil oder Batteriebetrieb mit 4 x 1,5V AA-Batterien

Optionen

- Lithium-Ionen-Akku mit bis zu 120 Stunden Betriebsdauer oder Batterien (4x 1,5V AA) (nicht sinnvoll in Verbindung mit stationären Waagen wie Wand- und Bodeneinbauwaagen)

Perfekte Ergänzung
STAN07 Lithium-Ionen-Akku (Art-Nr. H3036-001 / Preis 49 €)
STA08 Lithium-Ionen-Akku (Art-Nr. H2334-001 / Preis 55 €)

Wandwaage mit Anschlagleiste
TERREX-L + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 458 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen aus Edelstahl, Wandkonsole verzinkt
- Aluminium-Wägezelle IP65
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Verkleidung der Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Hochgeklappter Wägetisch

Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-60 + STAN07	2385-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	2.190**
TerrexL-150 + STAN07	2385-150	150	50				

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Anschlagleiste
TERREX-L-IP + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 458 mm

IP-Schutzklasse
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Besonders für nasse Umgebungen geeignet
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen aus Edelstahl, Wandkonsole verzinkt
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Verkleidung der Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Hochgeklappter Wägetisch

Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-60-IP+STAN07	2386-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	2.970**
TerrexL-150-IP+STAN07	2386-150	150	50				

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Anschlagleiste
TERREX-L-NIRO-IP + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 458 mm

IP-Schutzklasse
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich bei hohen Reinigungsanforderungen wie z.B. in Fleischereien und Zerlegungsbetrieben
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Anschlagleiste aus rostfreiem Edelstahl
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Lastrahmen und Wandkonsole aus Edelstahl
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Höhe Wägetisch inklusive Montageplatte: nur 350 mm
- Edelstahlverkleidete Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Hochgeklappter Wägetisch

Rastbolzen zur Arretierung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexL-Niro-60-IP+STAN07	2387-60	60	20	550 x 458	550 x 529 x 363	30	3.145**
TerrexL-Niro-150-IP+STAN07	2387-150	150	50				

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand
TERREX-N + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 / 300 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 455 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung
- Komplett montiert und funktionsgeprüft
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Wägezelle IP65
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung

Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-60 + STAN07	2382-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	2.760**
TerrexN-150 + STAN07	2382-150	150	50				
TerrexN-300 + STAN07[2]	2382-300	300	100				3.250**

[2] nur ungeeicht

Perfekte Ergänzung
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 330 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand
TERREX-N-IP + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 / 300 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 455 mm

IP-Schutzklasse
IP65 - Digitalanzeige STAN07
IP68 - Edelstahl-Wägezelle

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich
- Komplett montiert und funktionsgeprüft
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole verzinkt
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung

Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-60-IP + STAN07	2383-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	3.380**
TerrexN-150-IP + STAN07	2383-150	150	50				
TerrexN-300-IP + STAN07	2383-300	300	100				3.580**

Perfekte Ergänzung
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 330 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Wandwaage mit Rückwand
TERREX-N-NIRO-IP + STAN07

Highlights

Höchstlast
60 / 150 / 300 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
550 x 455 mm

IP-Schutzklasse
IP65 (s. Seite 98)

Funktionen

- Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)
- Die Wandwaage zum platzsparenden Hochklappen

Eigenschaften

- Perfekt für Wiegevorgänge und Warenbewegungen auf engstem Raum sowie in rauer Arbeitsumgebung im Nassbereich bei hohen Reinigungsanforderungen wie z.B. in Fleischereien und Zerlegungsbetrieben
- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inkl. Digitalanzeige STAN07 mit 3 m Messkabel
- Klappbarer Wägetisch und Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, auch zum Verwiegen von Säcken geeignet
- Maximale Sicherheit: sichere Arretierung mit Rastbolzen vermeidet unbeabsichtigtes Herunterklappen
- Hochwertige Edelstahl-Wägezelle IP68
- Edelstahl Lastrahmen und Wandkonsole
- Stabile Wandmontage: Voraussetzung ist eine tragfähige Wand

Klappbarer Wiegetisch mit Arretierung

Fleischgalgen, Höhe: 660 mm, zur Eigenmontage nachrüstbar

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffern-schritt (g)	Wiegefläche (mm)	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis (€)
TerrexN-Niro-60-IP+ STAN07	2384-60	60	20	550 x 455	550 x 545 x 672	40	3.780**
TerrexN-Niro-150-IP+ STAN07	2384-150	150	50				
TerrexN-Niro-300-IP+ STAN07	2384-300	300	100				3.980**

Perfekte Ergänzung
Fleischgalgen (Art-Nr. 2365 / Preis 330 €*)

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich
Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Darf es etwas mehr sein?

Warenannahmen von Hotels oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Schlachthöfen oder Jagdkammern – dort wo Wandwaagen eingesetzt werden, sind die Gewichtsmengen groß und die Umgebungen oft rau. Doch auch im Groben sind es Details, die zählen. Bestes Beispiel: die ADE Wandwaagen der Serien Terrex. Mit Wiegeplattformen zum Hochklappen machen sie den Weg frei fürs Wesentliche.

Bodenwaage
BW2-LACK + STAN07

Highlights

Höchstlast
300 / 600 / 1.500 / 3.000 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Zur Aufstellung auf dem Boden: kann problemlos mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen unterfahren werden
- Robuste, flache und ebene Bauform mit einer Höhe von ca. 16 cm gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Höhenverstellbare Füße zur Anpassung an Unebenheiten
- Stahl pulverbeschichtet (RAL 9005, Feinstruktur, matt)
- Abschraubbare Lastplatte
- Verwendung hochwertiger Komponenten – für maximale Zuverlässigkeit und Präzision
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus vernickeltem Stahl IP67
- Kompakter Anschlusskasten aus Aluminium IP66
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005
(Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW2-LACK-1000x800-300+STAN07	1377-300	300	100	1.000 x 800	2.500 *
BW2-LACK-1000x800-600+STAN07	1377-600	600	200		2.580 *
BW2-LACK-1250x1000-600+STAN07	1378-600			1.250 x 1.000	2.920 *
BW2-LACK-1250x1000-1500+STAN07	1378-1500	1.500	500		3.000 *
BW2-LACK-1500x1250-1500+STAN07	1379-1500			1.500 x 1.250	3.530 *
BW2-LACK-1500x1250-3000+STAN07	1379-3000	3.000	1.000		3.620 *

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl-Bodenwaage
BW2-NIRO + STAN07

Highlights

Höchstlast
300 / 600 / 1.500 / 3.000 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Zur Aufstellung auf dem Boden: kann problemlos mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen unterfahren werden
- Robuste, flache und ebene Bauform mit einer Höhe von ca. 16 cm gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Höhenverstellbare Füße zur Anpassung an Unebenheiten
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Abschraubbare Lastplatte
- Verwendung hochwertiger Komponenten – für maximale Zuverlässigkeit und Präzision
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus vernickeltem Stahl IP67
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005
(Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW2-NIRO-1000x800-300+STAN07	1367-300	300	100	1.000 x 800	4.050 *
BW2-NIRO-1000x800-600+STAN07	1367-600	600	200		4.130 *
BW2-NIRO-1250x1000-600+STAN07	1368-600			1.250 x 1.000	4.790 *
BW2-NIRO-1250x1000-1500+STAN07	1368-1500	1.500	500		4.870 *
BW2-NIRO-1500x1250-1500+STAN07	1369-1500			1.500 x 1.250	5.660 *
BW2-NIRO-1500x1250-3000+STAN07	1369-3000	3.000	1.000		5.750 *

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufklappbare Edelstahl-Bodenwaage
BW3-NIRO + STAN07

Highlights

Höchstlast
300 / 600 / 1.500 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
1.000 x 800 / 1.250 x 1.000 / 1.500 x 1.250 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Robuste und flache Bauform gewährleistet Stabilität und Zuverlässigkeit
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Aufklappbare Lastplatte mit leistungsstarken spezialbeschichteten Gasdruckfedern für müheloses Öffnen per Hand
- Wägezellen aus Edelstahl IP68
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel)
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung
- Zur Verwendung als Bodeneinbauwaage ist ein passender Fundamentrahmen erforderlich (Grube benötigt lediglich 125 mm Tiefe)

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005
(Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Fundamentrahmen (obligatorisch zur Verwendung als Bodeneinbauwaage)

Maße (mm)	Art-Nr.	Preis (€)
1.000 x 800	Z1156	1.090*
1.250 x 1.000	Z1127	1.450*
1.500 x 1.250	Z1129	1.460*

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
BW3-NIRO-1000x800-300+STAN07	1387-300	300	100	1.000 x 800	3.980*
BW3-NIRO-1000x800-600+STAN07	1387-600	600	200		4.060*
BW3-NIRO-1250x1000-600+STAN07	1388-600			1.250 x 1.000	4.510*
BW3-NIRO-1250x1000-1500+STAN07	1388-1500	1.500	500		4.600*
BW3-NIRO-1500x1250-600+STAN07	1389-600	600	200	1.500 x 1.250	5.290*
BW3-NIRO-1500x1250-1500+STAN07	1389-1500	1.500	500		5.380*

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto

[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Edelstahl Durchfahrwaage
DFW-NIRO + STAN07

Highlights

Höchstlast
300 / 600 / 1.500 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
800 x 1.000 / 1.000 x 1.250 mm

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s. Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 8 m Messkabel
- Leicht befahrbare Wägeplattform durch niedrige Einfahrthöhe (ca. 7 cm)
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion und dadurch besonders langlebig und korrosionsbeständig
- Inklusive einer Rampe aus Glattblech für bequeme Zufahrt
- Überlastsicherung zum Schutz vor Schäden durch Überbeanspruchung
- Wägezellen aus Edelstahl IP68
- Kompakter Anschlusskasten aus Edelstahl IP65
- Messkabeltrennung zum einfachen Demontieren der Digitalanzeige
- Netzbetrieb (100-240 V / 50-60 Hz; integriertes Netzteil mit 2 m Netzkabel), optional Akkubetrieb
- Qualität und Präzision aus deutscher Herstellung

Optionen

- Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005 (Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)
- Zweite Rampe zum direkten Durchfahren (800 x 1.000 Art-Nr. Z16345 / Preis 399 €* / 1.000 x 1.250 Art-Nr. Z16367 / Preis 489 €*)
- Hebevorrichtung zum Hochklappen (800 x 1.000 Art-Nr. Z1635 / Preis 2.190 €* / 1.000 x 1.250 Art-Nr. Z1637 / Preis 2.510 €*)

Mit zweiter Rampe

Mit Hebevorrichtung

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffernschritt (g)	Wiegefläche (mm)	Preis (€)
DFW-NIRO-800x1000-300+STAN07	1635-300	300	100	800 x 1.000	5.270 *
DFW-NIRO-800x1000-600+STAN07	1635-600	600	200		5.370 *
DFW-NIRO-1000x1250-600+STAN07	1637-600			1.000 x 1.250	6.370 *
DFW-NIRO-1000x1250-1500+STAN07	1637-1500	1.500	500		6.470 *

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 51 – 350 kg: 94 € netto / 351–1.499 kg: 140 € netto / 1.500-2.900 kg: 230 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Palettenwaage
PWL + STAN07

Highlights

Höchstlast
300 / 600 / 1.500 kg

Eichung
Geeicht[1] / ungeeicht

Wiegefläche
Optimierte Wiegefläche für „Euro"-Paletten (Standardpalette nach EN 13698-1)

Funktionen

Digitalanzeige STAN07 (s.Seite 130)

Eigenschaften

- Komplett montiert und funktionsgeprüft: inklusive Digitalanzeige STAN07 mit 5-Messkabel
- Palettenwaage in lackierter Ausführung
- Hochkant lagerbar
- Mobiler Einsatz mit Haltegriff und zwei integrierten Transportrollen

Optionen

Stativ für Indikator ADE STAN07 in RAL9005
(Art-Nr. Z1300-64208 / Preis 229 €*)

Modell	Art-Nr.	Höchstlast (kg)	Ziffern-schritt (g)	Schenkel-breite (mm)	Schenkel-abstand (mm)	Maße (mm)	Preis (€)
PWL-LACK-600 + STAN07	1048-600	600	200	70	600	840 x 1.360 x 80	1.340 **
PWL-LACK-1500 + STAN07	1048-1500	1.500	500				
PWL-LACK-3000 + STAN07	1048-3000	3.000	1.000				

Eichung (optional)
Bitte direkt mitbestellen, nachträglich nicht möglich Höchstlast 351–1.499 kg: 140 € netto / 2.901–12.000 kg: 310 € netto
[1] Konformitätsbewertet nach EU-Richtlinie 2014/31/EU

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Schweres Wiegen leicht gemacht

Präzise, effizient, unverzichtbar – die Palettenwaage fürs Lager

Für eine exakte Bestandskontrolle und ein optimiertes Bestandsmanagement ist unsere Palettenwaage die ideale Lösung. Sie gewährleistet, dass jede Lieferung – selbst bei schwersten Lasten – präzise erfasst und mit der Bestellung abgeglichen wird. In dynamischen Lagerumgebungen sorgt sie für verlässliche Gewichtskontrollen, deckt Fehlmengen auf und verhindert Überbestände. Das Ergebnis: eine effizientere Logistik, optimierte Kostenstrukturen und reibungslose Abläufe – für ein Lager, das jederzeit zuverlässig funktioniert.

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Wo wären wir ohne Zubehör?

Neuheiten	6
Schneidemaschinen	12
Maschinen für die Vorbereitung	36
Geräte	70
Waagen	78
Zubehör	144
Service / Kontakt	158

Besser-Messer
Multifunktionsmesser der neuesten Generation für Aufschnittmaschinen

Vorteile

- Schmale Messer-Schnittfläche, dadurch minimale Reibung
- Sauberes Schnittbild ohne Ankleben oder Reißen
- Schnelle Reinigung durch geringere Rückstände von Fleisch, Käse, etc.
- Leichtes Schneiden auch von großen Mengen
- Keine Schnittguterwärmung für besten Aromaschutz
- Verringert das Anhaften von Lebensmitteln

- **2-Ebenen-Profil mit hartverchromter Oberflächen-Veredelung**

- **Seine erstklassigen Antihaft-Eigenschaften ersetzen die Anschaffung eines zusätzlichen Teflon-Messers!**

Kreismesser + 2-Ebenenprofil + Glatt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS250, HANSE250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0142	250	115*
JUWEL1, DIAGONALSN1, GLORIA250	H4020-0112		210*
HANSE300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0192	300	170*
GLORIA300, JUWEL2K	H4097-0052		285*
JUWEL2, DIAGONALSN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT,	H4050-0302		
JUWEL3, DIAGONALSN3, MARE350	H4064-0022	350	335*

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen
Zubehör

Kreismesser + Glatt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
SNACK 220	H4012-010	220	78*
PROSCIUTTO 330	H4003-002	330	465*
PROSCIUTTO 370	H4004-001	370	560*

Kreismesser + Glatt + Teflonbeschichtung

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0141	250	125*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-0111		225*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0191	300	185*
GLORIA 300, JUWEL2K	H4097-0051		320*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT,	H4050-0301		315*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	H4064-0021	350	345*

Kreismesser + Langverzahnt

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
SNACK 220	H4012-0010	220	98*
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-021	250	105*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-012		225*
PANIS 250	H4013-001		225*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-022	300	180*
GLORIA 300, JUWEL2K	H4097-008		290*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT,	H4050-031		290*
JUWEL 3, DIAGONAL SN3	H4064-007	350	340*

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen
Zubehör

Kreismesser + Langverzahnt + Teflonbeschichtung

Modell	Art-Nr.	Messer (Ø mm)	Preis (€)
GRAVIS 250, HANSE 250, VICTORIA250TSM, VICTORIA250TSM-V	H4090-0211	250	145*
JUWEL 1, DIAGONAL SN1, GLORIA 250	H4020-0121		265*
PANIS 250	H4013-0011		265*
HANSE 300, VICTORIA300TSM, VICTORIA300TSM-V	H4090-0221	300	220*
JUWEL 2, DIAGONAL SN2, AUTOMATIC300-L, AUTOMATIC300-XL, AUTOMATIC-COMPACT,	H4050-0311		330*

Messerabnehmvorrichtung

- Zum sicheren Ein- und Ausbau von Kreismessern verschiedener ADE Aufschnittmaschinen (nicht für die Panis250)
- Zusätzlicher Schutz vor Schnittverletzungen und für das Messer
- Einfaches Verschrauben der Abnehmvorrichtung mit dem Messer
- Aus gehärtetem Kunststoff

Durchmesser Ø	Art-Nr.	Preis (€)
250 mm	H4020-051	72*
275 / 300 mm	H4050-106	77*
350 mm	H4064-001	82*

Schnittschutzhandschuh

- Textiler Schnittschutzhandschuh für optimale Bewegungsfreiheit
- Schützt die Hand optimal beim Messerausbau, z. B. zur Messerreinigung, zum Messerwechsel und ähnlichen Arbeiten
- Höchste Schnittschutzstufe 5
- Lieferumfang: 1 Handschuh
- Für Rechts- und Linkshänder geeignet

Größe	Art-Nr.	Preis (€)
M	T6113	22*
XL	T6114	

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Aufschnittmaschinen
Zubehör

Stellfüße Prosciutto

Modell	Farbe	Art-Nr.	Preis (€)
PROSCIUTTO 330	Rot	Z4002	1.800 *
	Schwarz	Z4002-SCHWARZ	2.050 *
PROSCIUTTO 370	Rot	Z4004	1.850 *
	Schwarz	Z4004-SCHWARZ	2.100 *

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischwölfe
Zubehör

FLC70

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
KREUZMESSER	H4325-007	32*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm	H4325-0083	42*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm	H4325-008	41*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm	H4325-0081	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm	H4325-0082	

FLC / FL-E

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
AUFFANGSCHALE	H4319-016	45*

FL-E-1200

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER	H4319-009	74*
MESSER 3-flg.	H4319-007	63*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4319-001	82*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm INOX	H4319-008	62*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4319-012	
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4319-002	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4319-010	
DISTANZRING 15 mm INOX	H4319-0071	56*

MODELL FL-E-2200

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER	H4320-008	82*
MESSER 3-flg.	H4320-007	69*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4320-001	84*
LOCHSCHEIBE Ø 4,5 mm INOX	H4320-006	68*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4320-002	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	
DISTANZRING 18 mm INOX	H4320-0071	58*

2-teiliger Enterprise-Schneidsatz FLC

Auffangschale FLC / FL-E

Kreuzmesser FLC

Einfülltülle FLC

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Fleischwölfe
Zubehör

FL82N

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4305-0091	87*
KREUZMESSER	H4305-008	59*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4305-029	102*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4305-027	90*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4305-030	80*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4305-031	73*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4305-032	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	68*
DISTANZRING 18 mm INOX	H4305-026	130*

FL82-COOL

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4327-001	128*
KREUZMESSER	H4327-002	135*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4305-029	102*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4305-027	90*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4305-030	80*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4305-031	73*
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4305-032	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4305-028	68*
DISTANZRING 18 mm INOX	H4305-026	130*

FL98N

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
VORSCHNEIDER INOX	H4306-0161	107*
KREUZMESSER	H4306-015	76*
LOCHSCHEIBE Ø 2 mm INOX	H4306-0091	136*
LOCHSCHEIBE Ø 3 mm INOX	H4306-0101	96*
LOCHSCHEIBE Ø 4 mm INOX	H4306-0111	92*
LOCHSCHEIBE Ø 5 mm INOX	H4306-0121	
LOCHSCHEIBE Ø 6 mm INOX	H4306-0231	
LOCHSCHEIBE Ø 7,8 mm INOX	H4306-0131	86*
DISTANZRING 20 mm INOX	H4306-0052	159*

Unger-Schneidsatz

Kreuzmesser FL

Vorschneider FL

→ Weitere Infos unter www.ade-germany.de

Vitalis
Zubehör

Schneidscheiben (A) / Buntschnittscheiben (AW)

Typ	Messer	Art-Nr.	Schnittstärke (mm)	Schnittgut	Preis (€)
A1	3	Z4551	1 (Feinschnitt)	z. B. Champignons, Gurken, Karotten, Paprika (fein), Radieschen, Rotkohl, Weißkohl (fein), Zitronen, Zwiebelringe	87*
A2	3	Z4552	2 (Feinschnitt)		
A3	2	Z4553	3 (Grobschnitt)	z. B. Bananen, Kartoffeln, Kiwi, Orangen, Paprika, Rot-, Weißkohl (grob), Zucchini	82*
A5	1 (Sichel)	Z4555	5	z. B. Kiwi, Paprika (grob), Salatkopf, Tomaten	77*
A8	1	Z4558	8 (Grobschnitt)	z. B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln (grob), Zitrusfrüchte	
A10	1	Z4560	10 (Grobschnitt)		
A2W	3	Z4582	2	z. B. Rote Beete, Karotten, Kartoffeln	250*
A3W	2	Z4583	3		205*

Juliennescheiben (F) / Reibe- / Raspelscheiben (S)

Typ	Messer	Art-Nr.	Schnittbreite (mm)	Schnittgut	Preis (€)
F2.5X2.5	2	Z4597	2,5 x 2,5	z. B. Karotten, Sellerie, Rüben, Gurken, Kohlrabi, Kürbisse etc.	160*
F4X4	2	Z4568	4 x 4		140*
F6X6	2	Z4569	6 x 6		
F8X8	1	Z4570	8 x 8		
F10X10	1	Z4571	10 x 10		135*
S2		Z4561	2	z. B. für Karotten, Nüsse, Brot	99*
S3		Z4562	3	z. B. für Karotten, Nüsse, Rohkostsalate, Sellerie	
S4		Z4563	4	z. B. für Karotten, Nüsse, Pizzakäse, Rohkostsalate, Sellerie	
S7		Z4565	7	z. B. für Pizzakäse, Rettich	
S8		Z4559	8	z. B. für Röstis	110*
S9		Z4564	9	z. B. Mozzarella-Sticks	
SVG		Z4566	Ø 2	z. B. für Hartkäse, Parmesan, Nüsse, Paniermehl, Schokolade, Zwieback	88*

Vitalis / Vitalis Pro
Zubehör Vitalis (V) / Vitalis Pro (VP)

Würfelgatter (C) / Würfelgatter-Reinigungstools (RC)

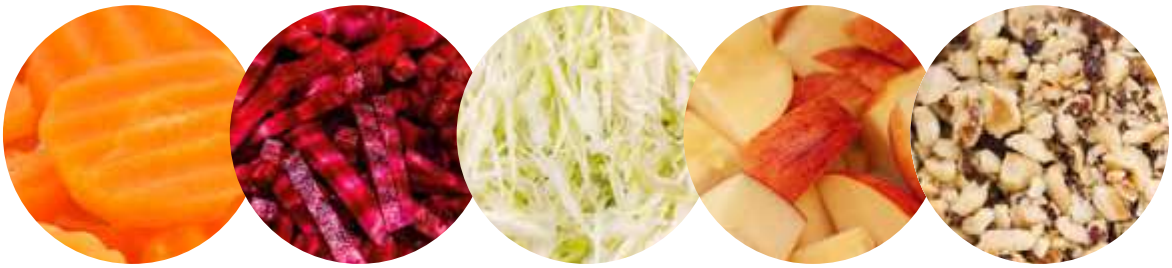
Typ	Art-Nr.	Würfelgrößen (mm)	Schnittgut	Preis (€)
C5X5-V	Z4576	5 x 5 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)	z. B. für Äpfel, Karotten, Sellerie	220*
C8X8-V	Z4573	8 x 8 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)		160*
C8X8-VP	Z4540			450*
C10X10-V	Z4574	10 x 10 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)	z. B. für Kartoffeln	140*
C10X10-VP	Z4541			400*
C20X20-V	Z4575	20 x 20 (nur in Verbindung mit A-Scheibe)		130*
C20X20-VP	Z4542			350*

		Beschreibung	Preis (€)
RC8X8-V	R4573	Reinigungstool für C8x8-V	60*
RC8X8-VP	R4540	Reinigungstool für C8x8-VP	140*
RC10X10-V	R4574	Reinigungstool für C10x10-V	55*
RC10X10-VP	R4541	Reinigungstool für C10x10-VP	132*
RC20X20-V	R4575	Reinigungstool für C20x20-V	47*
RC20X20-VP	R4542	Reinigungstool für C20x20-VP	125*

Modell	Art-Nr.	Preis (€)
SCHEIBENSTÄNDER	H4501-0621	40*
AUSWURFRUTSCHE	H4498-002	90*

Scheibenständer

Auswurfrutsche



Maschinen

Brotschneidemaschine PANIS 250	34
Brötchenschneider BS-H	35
Burgerformer BULLY 1000	49
Burgerformer BULLY 2000	50
Burgerformer BULLY 4000	52
Burgerformer BULLY SYSTEM	51
Digitaler Dual Küchentimer KT102	76
Fischschneidemaschine MARE 350	33
Fleischwolf FLC70	60
Fleischwolf FL-E	61
Fleischwolf FL-N	62
Fleischwolf mit Kühlung FL82-COOL	63
Fleischmischer MOLTOMIX	64
Fleisch- / Knochenbandsäge ROBUSTA-INOX	69
Fleischmürber STEAKONOM	68
Gemüseschneider VITALIS	44
Gemüseschneider VITALIS PRO	45
Insektenvernichter IK30 LED	75
Küchencutter ROTOMAT-V	46
Manuelle Burgerpresse BP-3in1	65
Manuelle Schwungradmaschine PROSCIUTTO	19
Planetenrührwerk TWISTER 7	38
Planetenrührwerk TWISTER PLUS	39
Schrägschneider AUTOMATIC COMPACT 300-230	29
Schrägschneider SNACK 220	20
Schrägschneider GRAVIS 250	21
Schrägschneider HANSE	22
Schrägschneider VICTORIA TSM	23
Schwerkraftschneider DIAGONAL SN	28
Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300-L	30
Schwerkraftschneider AUTOMATIC 300-XL	32
Senkrechtschneider VICTORIA TSM-V	24
Senkrechtschneider GLORIA	25
Senkrechtschneider JUWEL	26
Stabmixer TORNADO 45-MS-230	40
Streifenschneider SCHNEIDFIX	67
Tellerstapelsystem Wandmodelle TS-W	72
Tellerstapelsystem Tischmodell TS-T12	73
Tellerstapelsystem Fahrbarer Wagen TS-F-Z	74
Tischcutter TONDO 5	55
Tischcutter TONDO 12	56
Tischcutter TONDO 20	57

Waagen

Aufklappbare Bodenwaage BW3-NIRO	140
Digitalanzeige STAN07	130
Digitalanzeige STA08	130
Bodenwaage BW2-LACK	138
Bodenwaage BW2-NIRO	139
Edelstahl-Kompaktwaage PWN5–IP67	102
Edelstahl-Kompaktwaage KWE-IP65	100
Edelstahl-Kompaktwaage KWE15-IP68	101
Edelstahl-Kontrollwaage KWN6-IP67	103
Edelstahl Durchfahrwaage DFW-NIRO	141
Etikettierwaage EWD100	85
Handliche Stativwaage ESW50-15	96
Kompakte Preisrechnende Waage LW100	82
Kompaktwaage mit großem Display ZW60-45	97
Mechanische Rundkopfwaage R	127
Mobile Wägestation MWSK-200 + FF	120
Mobile Wägestation MWS-VSL3	121
Mobile Wägestation MWS-VSL-Niro3	122
Palettenwaage PWL	142
Plattformwaage PFW1	112
Plattformwaage PFW2	113
Plattformwaage EPM120	114
Plattformwaage EH	115
Plattformwaage VSL	116
Plattformwaage VSL-NIRO	117
Plattformwaage FFQ1-200	118
Portionswaage PW501	92
Portionswaage HW945	93
Portionswaage 90612	94
Portionswaage mit Induktion PWI30–IP65	99
Präzisionswaage mit Feinteilung PFA	104
Stativwaage ESW10-150	119
Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L	131
Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-IP	132
Wandwaage mit Anschlagleiste TERREX-L-NIRO-IP	133
Wandwaage mit Rückwand TERREX-N	134
Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-IP	135
Wandwaage mit Rückwand TERREX-N-NIRO-IP	136
Zählwaage HWZ	123
Zählwaage ZW50	124
Zählsystem ZS1-VSL-60	125
Zählsystem ZS2-PWL-600/1500/30	126
Zweibereichs-Kompaktwaage GW400	95
Zweibereichs Preisrechnende Waage LW300 / LW300T	83
Zweibereichs Preisrechnende Waage LWX200	84

NOTIZEN

INFO

Der Lebenszyklus einer Waage

HERSTELLER

PRODUKTION	JUSTAGE	KONFORMITÄTS-BEWERTUNG
		CE M xx yyy yyy Typenschild und CE-Konformitätsbewertung
Umgangssprache →	Hersteller-Ersteichung oder Eichung	Geeichte Waage
	=	=
Offizielle Bezeichnung →	Konformitäts-Bewertungs-verfahren	Zugelassen für den eichpflichtigen Verkehr

HÄNDLER	EICHAMT / HÄNDLER
VERKAUF DER WAAGE	ERNEUTE EICHUNG
	2 / 3 / 4 Jahre oder unbefristet gültig[2]
Verkauf	Nacheichen
=	=
Inverkehrbringen[1]	Eichung[2] (Justage)

1 Mit dem Inverkehrbringen der Waage beginnt das Eichintervall.

2 Sofern die Konformitätsbewertung (Hersteller-Ersteichung) nicht unbefristet gültig ist, muss die Waage 2, 3 oder 4 Jahre nach dem Inverkehrbringen durch die regionale Eichbehörde geeicht und bei Bedarf vorab durch den Waagenfachhändler neu justiert werden.

Eichintervall 2 Jahre für alle geeichten Waagen-Modelle in diesem Katalog.

ADE

Unsere Philosophie

Technik, die mitdenkt

Unsere Lösungen entstehen dort, wo sie gebraucht werden: im direkten Austausch mit der Praxis. Wir hören genau hin: Was brauchen Profis im Alltag wirklich? Wo zählt jede Sekunde – und wo jedes Gramm? Unsere Lösungen sind darauf ausgelegt, Arbeitsprozesse zu erleichtern, Fehler zu vermeiden und zuverlässig zu funktionieren. Unsere Produkte sind Partner im Arbeitsalltag mit Funktionen, die mitdenken. Für maximale Effizienz – und echte Alltagstauglichkeit.

Qualität, die bleibt

Verlässlichkeit ist bei uns kein Zusatz – sie ist Standard. Unsere Produkte überzeugen durch saubere Verarbeitung, durchdachte Konstruktionen und robuste Materialien. Besonders bei unseren Aufschnittmaschinen setzen wir auf echte Manufakturqualität – gefertigt mit handwerklichem Anspruch und größter Sorgfalt. Denn Präzision ist nichts ohne Beständigkeit. Ob in der Gastronomie oder im Industriebereich: Unsere Geräte halten, was sie versprechen. Tag für Tag.

Vielfalt, die überzeugt

Ob Wiegetechnik oder Schneidetechnik – unser Sortiment deckt unterschiedlichste Anwendungsbereiche ab. Dabei setzen wir auf ein tiefes und breites Portfolio, das für viele Branchen die passende Lösung bereithält. Von der Standardwaage bis zum hochwertigen Aufschnittgerät: Wer sich für ADE entscheidet, profitiert von einer sorgfältig kuratierten Produktauswahl, die sich bewährt hat – funktional, langlebig und sofort einsatzbereit.

Menschen, die verstehen

Hinter jeder Waage, jeder Schneidemaschine, jedem Messgerät stehen Menschen, die mitdenken. Beratung auf Augenhöhe, kurze Wege, schnelle Hilfe – das ist für uns selbstverständlich. Ob bei der Produktauswahl, der Integration in bestehende Prozesse oder im laufenden Betrieb – wir sind verlässlich an Ihrer Seite.

SERVICE

Arbeiten auf der sicheren Seite

Effizienzsicherung

Unsere strukturierte und effiziente Reparaturabwicklung gewährleistet, dass Ihre Kunden auch im Falle technischer Störungen oder Geräteausfälle ihre Arbeitsprozesse ohne längere Unterbrechungen fortsetzen können. Wir verstehen, dass gerade in produktionsrelevanten Bereichen Zeit ein entscheidender Faktor ist – daher setzen wir auf eine umfassende Servicekette, die Stillstandszeiten auf ein Minimum reduziert.

- Abhol- und Anlieferservice
- Produktionsgarantie durch die Bereitstellung von Leih- bzw. Ersatzgeräten

Reparatur

Ein Ausfall der Waage kann Prozesse verzögern und den Betrieb stoppen – deshalb reagieren wir umgehend, damit Sie keine wertvolle Zeit verlieren. Wir setzen alles daran, die Funktionsfähigkeit ihrer Waage in kürzester Zeit wieder herzustellen.

- Fehleranalyse und Kostenvoranschlag
- Instandsetzung, Reparatur und Funktionstest
- Mit Original-Ersatzteilen aus unserem umfangreichen Lager-Sortiment

Sicherheits-Service

Waagen müssen jederzeit präzise und sicher arbeiten – darauf können Sie sich bei uns verlassen. Als zertifizierter Betrieb nach EN ISO 9001, EN ISO 13485 und der EG-Richtlinie 93/42/EWG (Anhang V) bieten wir Ihnen daher folgende Leistungen, teilweise in Zusammenarbeit mit unseren Service-Partnern:

- Werksprüfprotokolle
- Eichvorbereitung und -begleitung
- Kalibrierungen von Waagen
- Elektrische Sicherheitsüberprüfung nach DGUV Vorschrift 3 (DGUV V3)
- Bedarfsgerechte Sorglos-Service-Verträge

E-Mail
kundendienst@ade-germany.de

Telefon
+49 40 432776–67

Fax
+49 40 432776–10

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 432776-0
Fax +49 40 432776-10
professional@ade-germany.de

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen ab Werk zzgl. MwSt. Technische Änderungen, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, ade-germany.de/agb

Gültig ab 01.03.2026
Weitere Informationen sowie ggf. aktualisierte Preise finden Sie auf unserer Website **ade-germany.de**

Rev. 64455-H-2026_DE