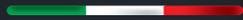




de.helmac.info



FOOD

EQUIPMENT

KATALOG



HELMAC

weighing food machines • retail data systems

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY



www.helmac.de



FOOD

EQUIPMENT

KATALOG



HELMAC

weighing food machines • retail data systems

A RICE LAKE WEIGHING SYSTEMS COMPANY

Inhaltsverzeichnis



Vakuumaschine

VCMH290	5
EH3 „SMALL“	5
EH4 „LARGE“	5
300H „SMALL“	6
400H „LARGE“	6
460H	7
620HP	7
96HP	8



Schneidemaschinen

FTA 350 S „WURSTWAREN“	10
FTA 350 C „FLEISCH“	10
FTA 350 G „SCHWERKRAFT“	11
FTA 370 S „WURSTWAREN“	11
FTA 370 C „FLEISCH“	12
FTA 370 G „SCHWERKRAFT“	12
FTA 350 GC „SCHWERKRAFT“	13
FTA 350 GA „SCHWERKRAFT“	13
FTA 300 LTF „LUXUS“	14
FTA 350 LTF „LUXUS“	14



Fleischwölfe

TC22H	16
TC32H	16
TCR22H	17
TCHR22H	17
TCR32H	18
TC32HP	18
TCR32HP	18
TC42HP	19
DRCH22	19
DRCH32	20
CRH10	20
CRH32	21
DRCH42	21



Knochensägen

SAH1550	23
SAH1800	23
SXH200	24
SXH300	24
SXH350	25
SH2400I	25



Kutter

CH15	38
CH30	38
CH50	39



Dispenser und Sterilisatoren

DSPH	41
STERH	41



Reibemaschinen

GSMH	43
GDH	43
GGHP2H	44
GGHP4H	44
TGIKH22H	45



Kartoffelschälmaschinen

PP5H	47
PP10H	47
PP18H	48



Hamburgermaschinen

HR100H / HR130H /	
HR150H	27
F1000H	27
F2000H	28
MDBH	28



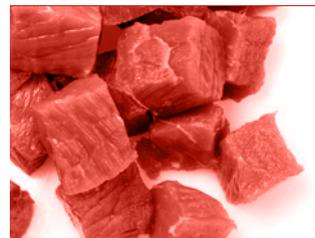
Knetmaschinen

MB50H	30
MB80H	30
MB120H	31



Wurstfüller

IM7H „SMALL“	33
IM14H „BIG“	33
IVP25H	34
IVP35H	34



Würfelschneider und Kotelettschneider

MOD72H	36
C700H	36



Muschelreiniger

PC5H	50
PC10H	50



Gemüse- und Mozzarellaschneider

TVH	52
SCHEIBEN	52
TMCH	53
KONEN	53



Küchenkutter

CTL4 „SMALL“	55
CTL6 „MEDIUM“	55
CTL9 „LARGE“	56



Vakuummachines

5 PLUSPUNKTE OPTIMIEREN DIE ARBEIT DER BEDIENER

AUTOMATISCH-MAGNETISCHES STARTSYSTEM

Dieses System ermöglicht einen äußerst einfachen Start der Maschine und ersetzt die klassischen Tasten und Hebel mit Handbetrieb, die sich mit der Zeit stark abnutzen.

LEICHT ZU REINIGENDE UND DESINFIZIERENDE VAKUUMKAMMER

Die polierte Oberfläche, abgerundete Kanten und das Fehlen von Schweißnähten erleichtern erheblich alle Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten.

KABELLOSE SCHWEISSLEISTE

Die kabellose Schweißleiste kann besonders leicht entfernt und ersetzt werden.

Die Schweißleiste ist auf Pneumatikkolben mit Stahlschaft installiert.

PERSONALISIERBARE VAKUUMZYKLEN

Dank dem integrierten Bedienfeld kann die Maschine gemäß den Kundenanforderungen konfiguriert werden.

Es stehen 10 Speicherplätze für Speicherung und Schnellstart der am meisten genutzten Vakuumzyklen zur Verfügung, die ganz individuell gestaltbar sind.

KONFIGURIERBARE DECKELÖFFNUNG

Das Öffnen des Deckels kann im unterstützten Modus mit spezieller Gasfeder oder manuell reguliert werden.



de.helmac.info



VCMH290

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE ENTRY LEVEL

Vakuumpackungsmaschine Entry Level aus ABS mit externer Ansaugung.

Vakuumpumpe	11 l/min (0,66 m ³ /h)
Schweißleiste	310 mm
Max. Beutellänge	290 mm
Gehäuse	ABS
Abmessungen (L x T x H)	360 x 265 x 126 mm
Vakuumsensor	-
Gewicht	3,5 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 350 W



CODE

VCMH290

EH3 „SMALL“

PROFESSIONELLE VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

Professionelle Vakuumpackungsmaschine aus Edelstahl mit externer Ansaugung.

Vakuumpumpe	11 l/min (0,66 m ³ /h)
Schweißleiste	310 mm
Max. Beutellänge	300 mm
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	375 x 297 x 145 mm
Vakuumsensor	Ja
Gewicht	8 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 220 W



CODE

EH3

EH4 „LARGE“

PROFESSIONELLE VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

Professionelle Vakuumpackungsmaschine aus Edelstahl mit externer Ansaugung.

Vakuumpumpe	20 l/min (1,2 m ³ /h)
Schweißleiste	420 mm
Max. Beutellänge	400 mm
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	470 x 308 x 154 mm
Vakuumsensor	Ja
Gewicht	10,5 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 750 W



CODE

EH4

300H „SMALL“ VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE MIT GLOCKE

Vakuum-Verpackungsmaschine mit Glocke, aus Edelstahl, mit komplett automatischen Abpackzyklen und digitalem Bedienfeld mit 10 konfigurierbaren Programmen.

Vakuumpumpe	DVP - 12 m ³ /h
Vakuumkammer (L x T x H)	343 x 434 x 175 mm
Schweißleiste	310 mm
Max. Beutellänge	300 mm
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	415 x 592 x 407 mm
Vakuumsensor	Ja
Gewicht	35 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 750 W



CODE

300H

Gas Serienmäßig

H2out Serienmäßig

400H „LARGE“ VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE MIT GLOCKE

Vakuum-Verpackungsmaschine mit Glocke, aus Edelstahl, mit komplett automatischen Abpackzyklen und digitalem Bedienfeld mit 10 konfigurierbaren Programmen.

Vakuumpumpe	DVP - 20 m ³ /h
Vakuumkammer (L x T x H)	441 x 449 x 170 mm
Schweißleiste	410 mm
Max. Beutellänge	400 mm
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	535 x 591 x 438 mm
Vakuumsensor	Ja
Gewicht	55,5 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 800 W



CODE

400H

Eine Schweißleiste

400H2B

Doppelte Schweißleiste

Gas Serienmäßig

H2out Serienmäßig

460H

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE MIT GLOCKE

Vakuum-Verpackungsmaschine mit Glocke, aus Edelstahl, mit komplett automatischen Abpackzyklen und digitalem Bedienfeld mit 10 konfigurierbaren Programmen.

Vakuumpumpe	DVP - 25 m ³ /h
Vakuumkammer (L x T x H)	485 x 550 x 175 mm
Schweißleiste	Wahlweise: 1 x 455 mm - 2 x 520 mm - 2 x 455 mm
Max. Beutellänge	Je nach installierter Stange variierbar
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	600 x 710 x 500 mm
Vakuumsensor	Ja
Gewicht	96 kg
Versorgung	230 V / 50 Hz - 1200 W



CODE

460H

Eine Schweißleiste mit 455 mm

460H2

Doppelte Schweißleiste mit 520 mm

460H3

Doppelte Schweißleiste mit 455 mm

Gas

Serienmäßig

H2out

Serienmäßig

620HP

FAHRBARE VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE MIT GLOCKE

Fahrbare Vakuum-Verpackungsmaschine mit Glocke, aus Edelstahl, mit komplett automatischen Abpackzyklen und digitalem Bedienfeld mit 10 konfigurierbaren Programmen.

Vakuumpumpe	DVP - 60 m ³ /h
Vakuumkammer (L x T x H)	650 x 535 x 200 mm
Schweißleiste	Wahlweise: 2 x 620 mm - 2 x 505 mm
Max. Beutellänge	Je nach installierter Stange variierbar
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	765 x 710 x 1050 mm
Vakuumsensor	-
Gewicht	167 kg
Versorgung	400 V / 50 Hz - 1500 W



CODE

620HP1

Doppelte Schweißleiste mit 620 mm

620HP2

Doppelte Schweißleiste mit 505 mm

Gas

96HP**FAHRBARE VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE MIT GLOCKE**

Fahrbare Vakuum-Verpackungsmaschine mit Glocke, aus Edelstahl, mit komplett automatischen Abpackzyklen und digitalem Bedienfeld mit 10 konfigurierbaren Programmen.

Vakuumpumpe	DVP - 105 m ³ /h
Vakuunkammer (L x T x H)	980 x 585 x 230 mm
Schweißleiste	Wahlweise: 960 mm - 550 mm
Max. Beutellänge	Je nach installierter Stange variierbar
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen (L x T x H)	1100 x 800 x 1070 mm
Vakuumsensor	-
Gewicht	250 kg
Versorgung	400 V / 50 Hz 3ph + ph 2500 W - 5100 W

**CODE****96HP1**

Doppelte Schweißleiste
mit 960 mm

96HP2

Doppelte Schweißleiste
mit 550 mm

Gas



Schneide- maschinen

DIE BIS INS KLEINSTE DETAIL
AUSGEARBEITETEN PROFI-MODELLE 350
UND 370 ERFÜLLEN DIE ANSPRÜCHE DES
ORGANISIERTEN EINZELHANDELS.

Die Linie umfasst vertikale automatische Schwerkraft-Schneidemaschinen
der neuesten Generation, ideal zum Schneiden von Fleisch und Wurstwaren,
und manuelle Handrad-Schneidemaschinen mit äußerst elegantem Design.



de.helmac.info



FTA 350 S „WURSTWAREN“

MANUELLE AUFSCHNITTMASCHINE FÜR DEN WURSTWARENHANDEL

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Handgriffe aus Aluminium
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen der Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,37 kW
Klangedurchmesser	350 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 20 mm
Nutzschnitt (L x H)	275 x 265 mm
Schutzklasse	IP65



CODE

FTA350STF

FTA350SMF

FTASL

Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)

FTA350EL

Klinge-Abnehmer

FTASVA

Kontrollleuchte Segel offen (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 350 C „FLEISCH“

MANUELLE SCHNEIDEMASCHINE FÜR DIE METZGEREI

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,37 kW
Messerdurchmesser	350 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 20 mm
Nutzschnitt (L x H)	290 x 260 mm
Schutzklasse	-



CODE

FTA350CTF

FTA350CMF

FTASL

Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)

FTA350EL

Klinge-Abnehmer

FTASVA

Kontrollleuchte Segel offen (*)

FTACIP65

Schutzklasse IP65 (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 350 G „SCHWERKRAFT“ SCHWERKRAFT-SCHNEIDEMASCHINE

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Handgriffe aus Aluminium
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,35 kW
Klangedurchmesser	350 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 25 mm
Nutzschnitt (L x H)	300 x 155 mm
Schutzklasse	IP65



CODE
FTA350GTF
FTA350GMF
FTASL Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)
FTA350EL Klinge-Abnehmer
FTASVA Kontrollleuchte Segel offen (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 370 S „WURSTWAREN“ MANUELLE AUFSCHNITTMASCHINE FÜR DEN WURSTWARENHANDEL

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Handgriffe aus Aluminium
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,35 kW
Klangedurchmesser	370 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 24 mm
Nutzschnitt (L x H)	275 x 270 mm
Schutzklasse	IP65



CODE
FTA370STF
FTA370SMF
FTASL Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)
FTA370EL Klinge-Abnehmer
FTASVA Kontrollleuchte Segel offen (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 370 C „FLEISCH“ MANUELLE SCHNEIDEMASCHINE FÜR DIE METZGEREI

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,35 kW
Klangedurchmesser	370 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 24 mm
Nutzschnitt (L x H)	315 x 270 mm
Schutzklasse	-



CODE

FTA370CTF

FTA370CMF

FTASL

Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)

FTA370EL

Klinge-Abnehmer

FTASVA

Kontrollleuchte Segel offen (*)

FTACIP65

Schutzklasse IP65 (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 370 G „SCHWERKRAFT“ SCHWERKRAFT-SCHNEIDEMASCHINE

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Tasten IP65
- Handgriffe aus Aluminium
- Riemenantrieb
- Kippbare Warenplatte
- Produktstütze am gesamten Schlittenweglauf
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen der Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,37 kW
Klangedurchmesser	370 mm
Drehzahl Klinge	200 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 24 mm
Nutzschnitt (L x H)	320 x 270 mm
Schutzklasse	IP65



CODE

FTA370GTF

FTA370GMF

FTASL

Vorrichtung zum Anheben der Maschine (*)

FTA370EL

Klinge-Abnehmer

FTASVA

Kontrollleuchte Segel offen (*)

(*) Nur bei Bestellung

FTA 350 GC „SCHWERKRAFT“

HALBAUTOMATISCHE SCHWERKRAFT-SCHNEIDEMASCHINE

- Automatisches Schneiden: 1 Schlitten-Geschwindigkeit und 1 Lauflänge
- Klinge der 3. Generation
- Tasten IP65
- Riemenantrieb
- Warenpresse aus Edelstahl
- Verchromte Gleitstange

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,37 kW
Klingedurchmesser	350 mm
Drehzahl Klinge	350 U/min
Schnittstärke	Von 0 bis 24 mm
Nutzschnitt (L x H)	300 x 155 mm
Schutzklasse	IP65



CODE

FTA350GCTF

FTA350GCMF

FTA 350 GA „SCHWERKRAFT“

HALBAUTOMATISCHE SCHWERKRAFT-SCHNEIDEMASCHINE

- Klinge der 3. Generation mit abgesenktem Doppelprofil
- Automatisches Schneiden: 10 Schlitten-Geschwindigkeiten und 3 Lauflängen (niedrig - mittel - hoch)
- Riemenantrieb
- Intuitives Bedienfeld IP65
- Waren-Stopp-Vorrichtung
- Kippbare Platte
- Reduzierter Stützpunkt
- Warenteller mit Erweiterung für besonders hohe Produkte

Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Motor	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 220 V / 50 Hz
Leistung	0,35 kW
Klingedurchmesser	350 mm
Scheiben / Minute	Von 15 bis 50, einstellbar
Schnittstärke	Von 0 bis 23 mm
Nutzschnitt (L x H)	300 x 155 mm
Schutzklasse	IP65



CODE

FTA350GATF

FTA350GAMF

FTA 300 LTF „LUXUS“ SCHWUNGRADSCHNEIDEMASCHINE

CODE

FTA300LTF „LUXUS“

Schwungradschneidemaschine, hergestellt aus Aluminium und Stahlelementen, Einbrennlackierung, 100 % Handbetrieb. Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Leistung	300 mm
Schnittstärke	Von 0 bis 25 mm
Nutzschnitt (L x H)	300 x 155 mm



FTA 350 LTF „LUXUS“ SCHWUNGRADSCHNEIDEMASCHINE

CODE

FTA350LTF „LUXUS“

Schwungradschneidemaschine, hergestellt aus Aluminium und Stahlelementen, Einbrennlackierung, 100 % Handbetrieb. Der große Abstand zwischen dem Klinge-Innenbereich und dem Maschinengehäuse ermöglicht eine korrekte Desinfizierung.

Leistung	350 mm
Schnittstärke	Von 0 bis 30 mm
Nutzschnitt (L x H)	270 x 240 mm





Fleischwölfe

Profi-Geräte, unerlässlich für Metzgereien, Restaurants, Hotels und Kantinen. Ideal zum schonenden Faschieren kleiner und mittelgroßer Mengen aller Fleischsorten und zum Zerkleinern von Gemüse für Eintöpfe und Suppen. Perfekte Ergebnisse der verarbeiteten Lebensmittel und äußerst einfache Reinigung der Maschinen.

Hergestellt aus einer polierten Aluminiumdruckguss-Legierung.

Ausführungen mit Schraubenge triebe aus im Ölbad gehärtetem Stahl, belüftetem Asynchronmotor mit Thermoschutz, selbstschärfenden Lochscheiben, serienmäßig aus Edelstahl.

Modelle mit Schneidesystem ENTERPRISE (einfacher Schnitt) in den Abmessungen 22 und 32.



de.helmac.info



TC22H FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 22. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung.

Motorleistung	Dreiphasig 1,1 kW (1,5 PS) Einphasig 1,1 kW (1,5 PS)
Stückgut Eingang	Ø 63 mm
Stundenleistung	300 kg
Gewicht	50 kg
Abmessungen (L x T x H)	380 x 320 x 550 mm



CODE

TC22HTF

TC22HMF

TC32H FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Robuste Standfüße aus Edelstahl, selbstnivellierend und rutschfest.

Motorleistung	Dreiphasig 2,2 kW (3 PS) Einphasig 1,9 kW (2,5 PS)
Stückgut Eingang	Ø 86 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	65 kg
Abmessungen (L x T x H)	410 x 380 x 600 mm



CODE

TC32HTF

TC32HMF

TCR22H

KÜHL-FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER



Kühl-Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 22. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Kältesatz mit Kompressor und Kondensator. Robuste Standfüße aus Edelstahl, selbsteinivellierend und rutschfest.

Motorleistung	Dreiphasig 1,1 kW (1,5 PS) Einphasig 1,1 kW (1,5 PS)
Stückgut Eingang	Ø 63 mm
Stundenleistung	300 kg
Gewicht	50 kg
Abmessungen (L x T x H)	380 x 320 x 550 mm



CODE

TCR22HTF

TCR22HMF

TCHR22H

BELÜFTETER, GEKÜHLTER TISCH-FLEISCHWOLF MIT HALBAUTOMATISCHER HAMBURGERMASCHINE-ANWENDUNG



Belüfteter, gekühlter Fleischwolf mit festem Trichter und Sicherheitssensor, komplett aus Edelstahl, mit Vitrine und Plexiglasdeckel. System der Enterprise 22. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Einstellbarer integrierter Hamburgermaschine (4 verschiedene Durchmesser). Stabile, selbsteinivellierende, rutschfeste Füße aus Edelstahl.

Motorleistung	Dreiphasig 1,1 kW (1,5 PS) Einphasig 1,1 kW (1,5 PS)
Stückgut Eingang	Ø 63 mm
Stundenleistung	300 kg
Gewicht	45 kg
Abmessungen (L x T x H)	380x320x550 mm
Durchmesser des Hamburgers	Ø 110 mm Ø 130 mm Ø 150 mm Ø 170 mm
Dicke des Hamburgers	17 mm



CODE

TCHR22HTF

TCHR22HMF

TCR32H

KÜHL-FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER



CODE

TCR32HTF

Kühl-Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Kältesatz mit Kompressor und Kondensator. Robuste Standfüße aus Edelstahl, selbsteinivellierend und rutschfest.

Motorleistung	Dreiphasig - 2,2 kW (3 PS)
Stückgut Eingang	Ø 86 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	65 kg
Abmessungen (L x T x H)	410 x 380 x 570 mm



TC32HP

BODEN-FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

CODE

TC32HPTF

Boden-Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Vier Drehräder, davon zwei mit Bremse.

Motorleistung	Dreiphasig - 3 kW (4 PS)
Stückgut Eingang	Ø 86 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	75 kg
Abmessungen (L x T x H)	410 x 380 x 1100 mm



TCR32HP

BODEN-FLEISCHWOLF MIT KÜHLUNG UND AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER



CODE

TCR32HPTF

Boden-Fleischwolf mit Kühlung, ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitssensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Kältesatz mit Kompressor und Kondensator. Vier Drehräder, davon zwei mit Bremse.

Motorleistung	Dreiphasig - 2,2 kW (3 PS)
Stückgut Eingang	Ø 86 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	75 kg
Abmessungen (L x T x H)	410 x 380 x 1100 mm



TC42HP

BODEN-FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Boden-Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter und Sicherheitsensor, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Flügelmotor mit Selbstlüftung für eine bessere Kühlung. Vier Drehräder, davon zwei mit Bremse.

Motorleistung	Dreiphasig - 5,5 kW (7,5 PS)
Stückgut Eingang	105 x 115 mm
Stundenleistung	1200/1300 kg
Gewicht	150 kg
Abmessungen (L x T x H)	950 x 590 x 1000 mm



CODE

TC42HPTF

DRCH22

FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 22. Äußerst einfach abmontierbares und pflegeleichtes Gerät.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	1,1 kW (1,5 PS)
Stückgut Eingang	65x65 mm
Stundenleistung	350 kg
Gewicht	36 kg
Abmessungen (L x T x H)	520 x 340 x 445 mm



CODE

DRCH22

DRCH32

FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Äußerst einfach abmontierbares und pflegeleichtes Gerät.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	2,2 kW (3 PS)
Stückgut Eingang	75x75 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	55 kg
Abmessungen (L x T x H)	620 x 425 x 500 mm



CODE

DRCH32

CRH10

KOMPAKTER TISCH-FLEISCHWOLF MIT KÜHLUNG



Kompakter Tisch-Fleischwolf mit Kühlung, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 22. Konstante, selbstregulierende Temperatur von 3°C und automatische Start&Stop-Taste. Äußerst einfach abmontierbar und pflegeleicht.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	1,1 kW (1,5 PS)
Stundenleistung	300 kg
Gewicht	45 kg
Abmessungen (L x T x H)	419x363x567 mm



CODE

CRH10

OPT-RB80Runde Stanzform für Hamburger
Ø 80 mm**OPT-RB100**Runde Stanzform für Hamburger
Ø 100 mm**OPT-RB120**Runde Stanzform für Hamburger
Ø 120 mm**OPT-OB100**Ovale Stanzform für Hamburger
von 100 g**OPT-OB200**Ovale Stanzform für Hamburger
von 200 g

CRH32

KOMPAKTER TISCH-FLEISCHWOLF MIT KÜHLUNG



Kompakter Tisch-Fleischwolf mit Kühlung, für mittelgroße und große Produktionen, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 32. Konstante, selbstregulierende Temperatur von 3°C. Äußerst einfach abmontiertbar und pflegeleicht.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	2,2 kW (3 PS)
Stückgut Eingang	Ø 80 mm
Stundenleistung	600 kg
Gewicht	71 kg
Abmessungen (L x T x H)	510x437x617 mm



CODE

CRH32

OPT-RB80

Runde Stanzform für Hamburger
Ø 80 mm

OPT-RB100

Runde Stanzform für Hamburger
Ø 100 mm

OPT-RB120

Runde Stanzform für Hamburger
Ø 120 mm

OPT-OB100

Ovale Stanzform für Hamburger
von 100 g

OPT-OB200

Ovale Stanzform für Hamburger
von 200 g

DRCH42

BODEN-FLEISCHWOLF MIT AUSZIEHBAREM FÜLLTRICHTER

Boden-Fleischwolf mit ausziehbarem Fülltrichter, ideal für große Produktionen, vollständig aus Edelstahl hergestellt. Enterprise-System 42. Äußerst einfach abmontierbares und pflegeleichtes Gerät.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	5,5 kW (7,5 PS)
Stückgut Eingang	160x190 mm
Stundenleistung	1400 kg
Gewicht	130 kg
Abmessungen (L x T x H)	900 x 870 x 1275 mm



CODE

DRCH42



Knochen- sägen

SIE REDUZIEREN DEN VERBRAUCH IM
VERGLEICH ZUM MANUELLEN SÄGEN UM
BIS ZU 50 %.

Hoch professionelle, robuste und sichere Maschinen,
ideal für die Fleisch- und/oder Fischindustrie.

Erhältlich mit verschiedenen Arten von Bandtypen zum spezifischen
Schneiden von Frischfleisch mit Knochen, tiefgekühltem Fleisch oder Fisch.

Saubere Schnitte dank Reinigungsvorrichtungen des Bandes und der Räder.

Garantieren maximale Sicherheit.



de.helmac.info



SAH1550

TISCH-KNOCHENSÄGE AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM

Kompakte und vielseitige Tisch-Knochensäge aus eloxiertem Aluminium. Trotz ihrer geringen Abmessungen hat die Säge eine gute Schnittleistung und eine Arbeitsfläche, die die Anforderungen kleiner Metzgereien und des Gaststättengewerbes erfüllen. Komplett mit Fleischschieber und Portionierer zur Schnitteinstellung. Ausgestattet mit Mikroschalter auf dem Verschlussdeckel, Motorbremse und Niederspannungsbefehlen.

Versorgung	Dreiphasig 400 V / 50 Hz Einphasig 230 V / 50 Hz
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Bandlänge	1550 mm
Nutzschnitthöhe	150 mm
Schnittbreite	170 mm
Arbeitsfläche	330 x 330 mm
Gewicht	34 kg
Abmessungen (L x T x H)	370 x 410 x 810 mm



CODE

SAH1550TF

SAH1550MF

OPT-CAVH
Ständer

OPT-CASH
Behälter für Abfälle

SAH1800

TISCH-KNOCHENSÄGE AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM

Kompakte und vielseitige Tisch-Knochensäge aus eloxiertem Aluminium. Trotz ihrer geringen Abmessungen hat die Säge eine gute Schnittleistung und eine Arbeitsfläche, die die Anforderungen kleiner Metzgereien und des Gaststättengewerbes erfüllen. Komplett mit Fleischschieber und Portionierer zur Schnitteinstellung. Ausgestattet mit Mikroschalter auf dem Verschlussdeckel, Motorbremse und Niederspannungsbefehlen.

Versorgung	Dreiphasig 400 V / 50 Hz Einphasig 230 V / 50 Hz
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Bandlänge	1800 mm
Nutzschnitthöhe	300 mm
Schnittbreite	175 mm
Arbeitsfläche	380 x 380 mm
Gewicht	38 kg
Abmessungen (L x T x H)	550 x 750 x 1010 mm



CODE

SAH1800TF

SAH1800MF

OPT-CAVH
Ständer

OPT-CASH
Behälter für Abfälle

SXH200

BODEN-KNOCHENSÄGE AUS EDELSTAHL

Robuste und kompakte Boden-Knochensäge aus Edelstahl. Trotz ihrer geringen Abmessungen hat die Säge eine gute Schnittleistung und eine bequeme, verschiebbare Arbeitsfläche, die die Anforderungen kleiner Metzgereien und des Gaststättengewerbes erfüllen. Ausgestattet mit Riemenscheiben aus Edelstahl und einer oberen, verschiebbaren Sägeblattführung, die automatisch in Position gehalten wird. Äußerst einfach abmontierbar und pflegeleicht.

Versorgung	Einphasig - 230 V / 50 Hz
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Bandlänge	1640 mm
Nutzschnitthöhe	190 mm
Schnittbreite	245 mm
Arbeitsfläche	390 x 570 mm
Gewicht	52 kg
Abmessungen (L x T x H)	489 x 571 x 874 mm



CODE

SXH200

SXH300

BODEN-KNOCHENSÄGE AUS EDELSTAHL

Robuste und kompakte Boden-Knochensäge aus Edelstahl. Trotz ihrer geringen Abmessungen hat die Säge eine gute Schnittleistung und eine bequeme, verschiebbare Arbeitsfläche, die die Anforderungen kleiner Metzgereien und des Gaststättengewerbes erfüllen. Ausgestattet mit automatischem Klingenspanner Portionierer zur Schnitteinstellung, Riemenscheiben aus Edelstahl und einer oberen, verschiebbaren Oberklingenführung die automatisch in Position gehalten wird. Äußerst einfach abmontierbar und pflegeleicht.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	1,5 kW (2 PS)
Bandlänge	2170 mm
Nutzschnitthöhe	240
Schnittbreite	300
Arbeitsfläche	540 x 644 mm
Gewicht	120 kg
Abmessungen (L x T x H)	668 x 783 x 1500 mm



CODE

SXH300

SXH350

BODEN-KNOCHENSÄGE AUS EDELSTAHL

Robuste und kompakte Boden-Knochensäge aus Edelstahl. Trotz ihrer geringen Abmessungen hat die Säge eine gute Schnittkapazität und eine bequeme, verschiebbare Arbeitsfläche, die die Anforderungen kleiner Metzgereien und des Gaststättengewerbes erfüllen. Ausgestattet mit automatischem Klingenspanner Portionierer zur Schnitteinstellung, Riemenscheiben aus Edelstahl und einer oberen, verschiebbaren Oberklingenführung die automatisch in Position gehalten wird. Äußerst einfach abmontierbar und pflegeleicht.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	2,5 kW (3,4 PS)
Bandlänge	2490 mm
Nutzschnitthöhe	300 mm
Schnittbreite	340 mm
Arbeitsfläche	641 x 829 mm
Gewicht	140 kg
Abmessungen (L x T x H)	783 x 848 x 1620 mm



CODE

SXH350

SH2400 EDELSTAHL

BODEN-KNOCHENSÄGE AUS EDELSTAHL

Boden-Knochensäge aus Edelstahl für ein sauberes Schneiden von Knochen, Tiefkühl- und Frischprodukten. Ausgestattet mit kalibrierten Riemenscheiben aus glänzendem Aluminium, luftdichten Lagern auf der oberen Riemenscheibe, von außen zugänglichem Behälter für die Sammlung von Abfällen und Sicherheits-Mikroschalter auf Tür und Schublade. Pflegeleicht dank entfernbarer Tür und schnellem Entsperrungssystem der oberen Riemenscheibe.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	1,8 kW (2,5 PS)
Bandlänge	2400 mm
Nutzschnitthöhe	350 mm
Schnittbreite	287 mm
Arbeitsfläche	510 x 710 mm
Gewicht	112 kg
Abmessungen (L x T x H)	1050 x 950 x 1900 mm



CODE

SH2400I



Hamburger- maschinen

Kompakte und unverwüstliche, manuelle Hamburgermaschinen, unverzichtbar zur Herstellung von perfekt runden Hamburgern. Ideal zur Herstellung von kleinen und mittelgroßen Mengen in Metzgereien, Fast Food-Ketten, der Gastronomie, Supermärkten und Restaurants.

Äußerst einfach anzuwendende, automatische Hamburgermaschinen, ideal für die schnelle Serienproduktion großer Mengen von Hamburgern oder Frikadellen, mit einstellbaren Grammaturen.

Zum Reinigen kann die Maschine schnell abmontiert und wieder zusammengesetzt werden.

Struktur aus Aluminiumdruckguss und Edelstahl.

Maximale Hygiene, einfache und sichere Anwendung und Reinigung.



de.helmac.info



HR100H / HR130H / HR150H

MANUELLE HAMBURGERMASCHINE

Manuelle Hamburgermaschine aus Aluminiumdruckguss und Edelstahl (für die Teile mit Kontakt zum Fleisch). Die Hamburgermaschine ist ein unersetzliches Zubehör in Metzgereien für die Herstellung von Hamburgern.

Durchmesser des Hamburgers	Wahlweise: 100-130-150mm
Gewicht	5 kg
Abmessungen (L x T x H)	220 x 280 x 320 mm



CODE

HR100H

HR130H

HR150H

F1000H

AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINE

Automatische Hamburgermaschine, ausgestattet mit Drahtreiniger aus Edelstahl. Das preisgünstigere Modell zur schnellen, automatischen Herstellung großer Mengen von Hamburgern oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht, regulierbar dank Formrolle. Das innovative Design macht das Modell ideal für Unternehmen jeder Größe.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Stundenleistung	1300 St/h
Kapazität des Trichters	16 l / 10 kg
Dicke des Hamburgers	Von 3 bis 32 mm
Standard-Band	450 mm
Formrolle	Wahlweise, max. Ø 130 mm
Abmessungen (L x T x H)	590 x 520 x 595 mm
Gewicht	57 kg



CODE

F1000H

OPT-ITF

Zwischenlagen-Einleger für Folien

OPT-RE

Extra Formrolle (*)

OPT-TRAM

Trichter 40 l

(*) Für die komplette Liste der erhältlichen Rollen wenden Sie sich bitte an die Verkaufsabteilung

F2000H

AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINE

Automatische Hochleistungs-Hamburgermaschine, mit 20-Liter-Trichter, ideal zur Herstellung großer Mengen von Hamburgern oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht, regulierbar dank Formrolle. Das innovative Design macht das Modell ideal für Unternehmen jeder Größe.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz 0,75 kW (1 PS)
Stundenleistung	2000 St/h
Kapazität des Trichters	20 l
Dicke des Hamburgers	Von 3 bis 32 mm
Standard-Band	450 mm
Formrolle	Wahlweise, max. Ø 130 mm
Abmessungen (L x T x H)	510 x 520 x 600 mm
Gewicht	65 kg



CODE

F2000H

OPT-ITF

Zwischenlagen-Einleger für Folien

OPT-PA

Pneumatischer Reiniger

OPT-RE

Extra Formrolle (*)

OPT-TRAM

Trichter 40 l

(*) Für die komplette Liste der erhältlichen Rollen wenden Sie sich bitte an die Verkaufsabteilung

MDBH

AUTOMATISCHER BÄLLCHENFORMER

Automatischer Bällchenformer aus Edelstahl mit variabler Geschwindigkeit. In Verbindung mit einer Hamburgermaschine der Serie F modifiziert der Bällchenformer die Form von zylinder- in kugelförmig. Die Struktur ist höhenverstellbar und kann dank 4 Drehrädern leicht verstellt werden. Die Neigung des Transportbands ist regulierbar.

Die Maschine ist äußerst anwenderfreundlich, pflegeleicht und einfach zu demontieren. Die entfernbaren Teile sind spülmaschinentauglich. Ausgestattet mit geschützten elektrischen Befehlen, Formrolle (Größe wahlweise zwischen 20, 25, 30, 35 mm) mit passender Gegenform und Antihafsystem, das ein Ankleben des Produkts an der Rolle verhindert.

CODE

MDBH

OPT-CRE20

Formrolle mit 20 mm, mit passender Gegenform

OPT-CRE25

Formrolle mit 25 mm, mit passender Gegenform

OPT-CRE30

Formrolle mit 30 mm, mit passender Gegenform

OPT-CRE35

Formrolle mit 35 mm, mit passender Gegenform





Knetmaschinen

Ideal für die Fleischindustrie, das Gaststättengewerbe und Catering-Services zum Anrichten von Salaten, Vermischen und Würzen von Speisen, etc.

Zuverlässig, einfache Demontage und Montage zwecks Reinigungsarbeiten.

Doppelarm-Knetmaschinen mit zweifacher Drehrichtung der Schaufeln zum Vermischen und Kneten.

Homogenes Vermischen und Kneten ohne Luftblasen, ideal für die korrekte Reifung von Wurstwaren.

Kippbare Wanne zum Herausnehmen des Produktes.

Perforierter Deckel für die Zugabe von Gewürzen während der Zubereitung.



de.helmac.info



MB50H

DOPPELARM-KNETMASCHINE AUS EDELSTAHL

Doppelarm-Knetmaschine aus Edelstahl, ausgestattet mit kippbarer Wanne für ein leichtes Herausnehmen des Teigs. Der Deckel hat Öffnungen für die Zugabe von Gewürzen während der Zubereitung. Die Wanne ist auf einem Gestell mit Drehrädern montiert, von denen zwei mit Bremse ausgestattet sind. Der Getriebemotor mit zwei Schneckenausgängen garantiert einen perfekten Gleichlauf der Schaufeln. Impuls-Richtungsänderung.

Kapazität	Von 15 bis 50 l
Versorgung	Dreiphasig
Leistung	2,2 kW (3 PS)
Schutzklasse	IP54
Schutzklasse Tastatur	IP67
Gewicht	100 kg
Abmessungen (L x T x H)	720 x 500 x 1100 mm



CODE

MB50H

MB80H

DOPPELARM-KNETMASCHINE AUS EDELSTAHL

Doppelarm-Knetmaschine aus Edelstahl, ausgestattet mit kippbarer Wanne für ein leichtes Herausnehmen des Teigs. Der Deckel hat Öffnungen für die Zugabe von Gewürzen während der Zubereitung. Die Wanne ist auf einem Gestell mit Drehrädern montiert, von denen zwei mit Bremse ausgestattet sind. Der Getriebemotor mit zwei Schneckenausgängen garantiert einen perfekten Gleichlauf der Schaufeln. Impuls-Richtungsänderung.

Kapazität	Von 25 bis 80 l
Versorgung	Dreiphasig
Leistung	2,2 kW (3 PS)
Schutzklasse	IP54
Schutzklasse Tastatur	IP67
Gewicht	110 kg
Abmessungen (L x T x H)	950 x 500 x 1100 mm



CODE

MB80H

MB120H

DOPPELARM-KNETMASCHINE AUS EDELSTAHL

Doppelarm-Knetmaschine aus Edelstahl, ausgestattet mit kippbarer Wanne für ein leichtes Herausnehmen des Teigs.

Der Deckel hat Öffnungen für die Zugabe von Gewürzen während der Zubereitung und einen Mikro-Magnetschutzschalter. Die Wanne ist auf einem Gitter mit Drehrädern montiert, von denen zwei mit Bremse ausgestattet sind. Der Getriebemotor mit zwei Schneckenausgängen garantiert einen perfekten Gleichlauf der Schaufeln. Impuls-Richtungsänderung.

Kapazität	Von 40 bis 120 l
Versorgung	Dreiphasig
Leistung	2,2 kW (3 SP)
Schutzklasse	IP54
Schutzklasse Tastatur	IP67
Gewicht	120 kg
Abmessungen (L x T x H)	970 x 620 x 1100 mm



CODE

MB120H

VAKUUMMASCHINE

SCHNEIDMASCHINEN

FLEISCHWÜLFEL

KNOCHENSÄGEN

HAMBURGERMASCHINEN

KNETMASCHINEN

WURSTFÜLLER

WÜRFELSCHNEIDER
UND KÖTLETTSCHNEIDER

KÜTTER

DISPENSER UND
STERILISATOREN

REIBMASCHINEN

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

MUSCHELREINIGER

GEWÜSE- UND
MOZZARELLASCHNEIDER

KÜCHENKÜTTER



Wurstfüller

Manuelle und hydraulische, professionelle Wurstfüller, äußerst robust und zuverlässig, ideal für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie, Wurstwarenfabriken, Super- und Hypermärkte sowie Großmetzgereien.

Struktur aus Edelstahl und lebensmittelechtem Aluminium an den Teilen mit Kontakt zu den Lebensmitteln.

Ausgangsgeschwindigkeit über Pedalsteuerung regulierbar.



de.helmac.info



IM7H „SMALL“ MANUELLER PROFESSIONELLER WURSTFÜLLER

Manueller professioneller Wurstfüller, hergestellt aus Edelstahl und lebensmittelechtem Aluminium (an den Teilen mit Kontakt zu den Lebensmitteln). Getriebekasten aus hochfestem Stahl C40, zuverlässig und geräuscharm. Puffer mit Dichtung und Entlüftungsventil aus Aluminium. Standfüße aus rutschfestem Gummi. Der geschweißte Zylinder mit Sperrscharnier verhindert den Austritt von Flüssigkeiten.

Kapazität	7 l
Geschwindigkeit	2 Verhältnisse
Gewicht	19 kg
Abmessungen (L x T x H)	240 x 620 x 250 mm



CODE

IM7H

IM14H „BIG“ MANUELLER PROFESSIONELLER WURSTFÜLLER

Manueller professioneller Wurstfüller, hergestellt aus Edelstahl und lebensmittelechtem Aluminium (an den Teilen mit Kontakt zu den Lebensmitteln). Getriebekasten aus hochfestem Stahl C40, zuverlässig und geräuscharm. Puffer mit Dichtung und Entlüftungsventil aus Aluminium. Standfüße aus rutschfestem Gummi. Der geschweißte Zylinder mit Sperrscharnier verhindert den Austritt von Flüssigkeiten.

Kapazität	14 l
Geschwindigkeit	2 Verhältnisse
Gewicht	26 kg
Abmessungen (L x T x H)	290 x 790 x 270 mm



CODE

IM14H

VAKUUMMASCHINE

SCHNEIDE-
MASCHINEN

FLEISCHWÜLFLE

KNOCHENSÄGEN

HAMBÜRGER-
MASCHINEN

KNETMASCHINEN

WURSTFÜLLERWÜRFELSCHNEIDER
UND KÖTLETTSCHEI-
DER

KÜTTER

DISPENSER UND
STERILISATOREN

REIBMASCHINEN

KARTOFFELSCHÄL-
MASCHINEN

MUSCHELREINIGER

GEMÜSE- UND
MOZZARELL-
LASCHNEIDER

KÜCHENKÜTTER

IVP25H

VERTIKALER HYDRAULISCHER WURSTFÜLLER AUS EDELSTAHL

Die Maschine ist mit einem hydraulischen Kolbensteuergerät ausgestattet. Die Einpressgeschwindigkeit ist einstellbar, damit alle Wurstarten abgefüllt werden können. Ausgestattet mit Manometer zur Druckkontrolle.

Kapazität des Zylinders	25 l
Versorgung	Dreiphasig
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Max. Entleerungsgeschwindigkeit	25 s
Min. Entleerungsgeschwindigkeit	5 min
Zeit des Kolbenrückzugs	13 s
Max. Betriebsdruck	160 bar
Steuerung	Pedal
Gewicht	108 kg
Abmessungen (L x T x H)	470 x 420 x 1120 mm



CODE

IVP25H

IVP35H

VERTIKALER HYDRAULISCHER WURSTFÜLLER AUS EDELSTAHL

Die Maschine ist mit einem hydraulischen Kolbensteuergerät ausgestattet. Die Einpressgeschwindigkeit ist einstellbar, damit alle Wurstarten abgefüllt werden können. Ausgestattet mit Manometer zur Druckkontrolle.

Kapazität des Zylinders	35 l
Versorgung	Dreiphasig
Leistung	1,1 kW (1,4 PS)
Max. Entleerungsgeschwindigkeit	25 s
Min. Entleerungsgeschwindigkeit	5 min
Zeit des Kolbenrückzugs	13 s
Max. Betriebsdruck	160 bar
Steuerung	Pedal
Gewicht	113 kg
Abmessungen (L x T x H)	660 x 595 x 1140 mm



CODE

IVP35H



Würfelschneider Kotelettschneider

Automatische Würfelschneider zum Schneiden von Fleisch und Wurstwaren in Streifen, Würfel oder Stückchen.

Ideal zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst oder Mozzarella.

Kompakter und vielseitiger, automatischer Kotelettschneider, ideal für kleine und mittelgroße Supermärkte.

Zum Tranchieren von Fleisch mit oder ohne Knochen.



de.helmac.info



MOD72H

ROBUSTE TISCH-WÜRFELSCHNEIDER

Die vollständig aus Edelstahl hergestellte robuste Tisch-Würfelschneider ist einzigartig in ihrem Marktsegment. Ideal zum Schneiden von rohem oder gekochtem Fleisch in Streifen, Würfel oder Stückchen. Schneidet Wurstwaren, Fisch, Käse, Obst und Gemüse in Scheiben und Würfel.

Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz
Leistung	2,6 kW
Schnittlänge	45 mm
Schneidekammer	90 x 90 x 310 mm
Schneidegitter	Wahlweise: 9 - 18 - 36 mm
Min. Schnitttemperatur	-3 °C
Schnitte pro Minute	560 U/min
Schnittgeschwindigkeit	145 Schnitte/min
Durchschnittliche Leistung	2 kg/min
Schutzklasse	IP67
Gewicht	120 kg



CODE

MOD72H

OPT-GT9 Schneidegitter 9 mm	Serienmäßig
OPT-GT18 Schneidegitter 18 mm	Serienmäßig
OPT-GT36 Schneidegitter 36 mm	Serienmäßig

C700H

KOMPAKTER KOTELETTSCHNEIDER AUS EDELSTAHL

Kompakter Kotelettschneider aus Edelstahl mit extrem präzisiertem Schnitt. Dank seiner Kompaktheit vielseitig und ideal für kleine Supermärkte. Für einen perfekten Schnitt kann die Klinge-Geschwindigkeit je nach zu schneidendem Produkt angepasst werden und der Schlittenvorschub vom Schrittbetrieb in den kontinuierlichen Betrieb wechseln.

Leistung	4 PS
Schnitte pro Minute - Schnell	390
Schnitte pro Minute - Standard	195
Schnitte pro Minute - Schonend	97
Abmessung der Rinne	220 x 240 x 700 mm
Schutzklasse	IP65



CODE

C700H



Kutter

Kutter, ideal zur Verarbeitung von Fleisch (Würstchen, Tatar, Mortadella, etc.), Gemüse und Fisch.

Die Cutter können das frische oder eingefrorene Produkt zerkleinern, vermischen und homogenisieren.

Einer der Hauptvorteile der Cutter von Helmac liegt darin, dass die Temperatur des verarbeiteten Produkts keinen wesentlichen Schwankungen unterliegt und somit die Nährwerte und der Geschmack der Speisen erhalten bleiben.

Geeignet für Metzgereien, Fischgeschäfte, Wurstwarenhandel und Supermärkte.



de.helmac.info



CH15 TISCHKUTTER AUS EDELSTAHL

Tischkutter aus Edelstahl, ideal für handwerkliche Erzeugnisse.
Geeignet für alle Arten von Fleisch, auch tiefgefrorenem.
Serienmäßig ausgestattet mit 3 Messern.

Kapazität des Behälters	15 l / 10 kg
Leistung	1,8 kW (2,3 PS)
Drehzahl Klinge pro Minute	1500-3000 U/min
Gewicht	120 kg
Abmessungen (L x T x H)	830 x 590 x 610 mm



CODE

CH15

OPT-CH15
6 Messer

CH30 BODEN-KUTTER AUS EDELSTAHL

Boden-Kutter aus Edelstahl, ideal für handwerkliche Erzeugnisse.
Geeignet für alle Arten von Fleisch, auch tiefgefrorenem.
Serienmäßig ausgestattet mit 3 Messern.

Kapazität des Behälters	30 l / 20 kg
Leistung	3,4 kW (4,5 PS)
Drehzahl Klinge pro Minute	1500-3000 U/min
Gewicht	270 kg
Abmessungen (L x T x H)	1030 x 740 x 1150 mm



CODE

CH30

OPT-CH30
6 Messer

CH50

BODEN-KUTTER AUS EDELSTAHL

Boden-Kutter aus Edelstahl, ideal für handwerkliche Erzeugnisse.
Geeignet für alle Arten von Fleisch, auch tiefgefrorenem.
Serienmäßig ausgestattet mit 3 Messern.

Kapazität des Behälters	50 l / 35 kg
Leistung	6 kW (7,5 PS)
Drehzahl Klinge pro Minute	1500-3000 U/min
Gewicht	485 kg
Abmessungen (L x T x H)	1110 x 950 x 1180 mm



CODE

CH50

VAKUUMMASCHINE

SCHNEIDE-
MASCHINEN

FLEISCHWÜLFE

KNOCHENSÄGEN

HAMBÜRGER-
MASCHINEN

KNETMASCHINEN

WURSTFÜLLER

WÜRFELSCHNEIDER
UND KOTLETTSCHEI-
DER

KÜTTER

DISPENSER UND
STERILISATOREN

REIBMASCHINEN

KARTOFFELSCHÄL-
MASCHINEN

MUSCHELREINIGER

GEWÜSE- UND
MOZZARELL-
LASCHNEIDER

KÜCHENKÜTTER



Professionelle Dispenser und Sterilisatoren



Professionelle Dispenser zum Verpacken von Lebensmitteln wie Fleisch, Käse, Pasta, Obst und frischem Gemüse. Die Dispenser gewährleisten einen schnellen und hygienischen Service in Supermärkten, Metzgereien, Rostbratereien und der Gastronomie, wo der tägliche Handel mit frischen Produkten ein schnelles und sicheres Verpacken verlangt.



de.helmac.info



DSPH

MANUELLER TISCH-DISPENSER AUS EDELSTAHL

Der manuelle Tisch-Dispenser aus Edelstahl ist äußerst praktisch und anwenderfreundlich. Ideal zum Verpacken von Produkten, für die eine dehnbare lebensmittelechte Folie erforderlich ist. Einfach zu reinigen. Die Temperatur der Siegelplatte ist manuell regulierbar.

Versorgung	220 V - 0,29 kW
Max. Rollenlänge	500 mm
Gewicht	7 kg
Abmessung (L x T x H)	640 x 600 x 165 mm



CODE

DSPH

STERH

PROFESSIONELLER MESSERSTERILISATOR AUS EDELSTAHL

Professioneller Messersterilisator aus Edelstahl mit Tür aus rauchfarbenem Plexiglas, die die Kammer perfekt verschließt. Die Messerhalterungen aus transparentem Plexiglas sind vollständig herausziehbar, sodass die Messer ohne notwendiges Herumdrehen sterilisiert werden können. Quecksilberdampflampen mit Metallgitterschutz. Sicherheits-Mikroschalter der die Lampen beim Öffnen der Tür aus- und beim Schließen einschaltet.

Versorgung	Einphasig - 230 V / 50 Hz
Leistung	16 W
Messer-Kapazität	15 Stück
Max. Länge der Messerschneide	310 mm
Gewicht	9 kg
Abmessungen (L x T x H)	480 x 260 x 680 mm



CODE

STERH



Reibemaschinen

Die professionellen Reibemaschinen eignen sich ideal für verschiedene Anwendungen in Kantinen, Lebensmittelaboren sowie in Super- und Hypermärkten beim Verkauf von Parmesankäse, reifem Käse, Brot, Trockenobst und Gebäck.

Kompakt, sicher, pflegeleicht und schnell in der Anwendung.



de.helmac.info



GSMH

PROFESSIONELLE REIBEMASCHINE AUS ELOXIERTER ALUMINIUMLEGIERUNG UND EDELSTAHL

Ideal zum Reiben großer Mengen an Hartkäse, Brot, Trockenobst und Gebäck. Ausgestattet mit Schutzgitter aus Edelstahl, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu verhindern. Belüfteter Motor mit Thermoschutz. Der Schalter ist mit einer Membran aus Gummi-Latex geschützt.

Stundenleistung	90 kg/h
Drehzahl	900 U/min
Abmessungen des Mundstücks (B x T)	140 x 80 mm
Leistung	1,1 kW (1,5 PS)
Gewicht	20 kg
Abmessungen (L x T x H)	420 x 220 x 380 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

GSMHTF

GSMHMF

GDH

PROFESSIONELLE REIBEMASCHINE AUS ELOXIERTER ALUMINIUMLEGIERUNG UND EDELSTAHL

Ideal für Profis der Lebensmittelbranche: Das Gerät ermöglicht einen gleichzeitigen Einsatz der zwei Reiben für verschiedene Produkte und garantiert hohe Leistungen für alle Tätigkeiten, bei denen Spitzenqualität der zubereiteten Speisen an erster Stelle steht. Ausgestattet mit Schutzgitter aus Edelstahl, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu verhindern. Belüfteter Motor mit Thermoschutz. Der Schalter ist mit einer Membran aus Gummi-Latex geschützt.

Stundenleistung	70 kg/h
Drehzahl	1400 U/min
Abmessungen des Mundstücks (B x T)	140 x 80 mm
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Gewicht	21 kg
Abmessungen (L x T x H)	540 x 220 x 380 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

GDHTF

GDHMF

VAKUUMMASCHINE

SCHNEIDMASCHINEN

FLEISCHWÜLFLE

KNOCHENSÄGEN

HAMBÜRGERMASCHINEN

KNETMASCHINEN

WURSTFÜLLER

WÜRELSCHNEIDER
UND KÖTLETTSCHEINER

KÜTTER

DISPENSER UND
STERILISATOREN

REIBEMASCHINEN

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

MUSCHELREINIGER

GEWÜSE- UND
MOZZARELLASCHNEIDER

KÜCHENKÜTTER

GGHP2H

PROFESSIONELLE REIBEMASCHINE AUS ELOXierter ALUMINIUMLEGIERUNG UND EDELSTAHL

Ideal zum Reiben großer Mengen an Hartkäse, Brot, Trockenobst und Gebäck. Ausgestattet mit Schutzgitter aus Edelstahl, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu verhindern. Belüfteter Motor mit Thermoschutz und Taste für sofortige Sperrung.

Stundenleistung	100 kg/h
Drehzahl	1400 U/min
Abmessungen des Mundstücks (B x T)	185 x 110 mm
Leistung	1,50 kW (2 PS)
Gewicht	38 kg
Abmessungen (L x T x H)	500 x 280 x 570 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

GGHP2HTF

GGHP2HMF

GGHP4H

PROFESSIONELLE REIBEMASCHINE AUS ELOXierter ALUMINIUMLEGIERUNG UND EDELSTAHL

Ideal zum Reiben großer Mengen an Hartkäse, Brot, Trockenobst und Gebäck. Ausgestattet mit Schutzgitter aus Edelstahl, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu verhindern. Belüfteter Motor mit Thermoschutz und Taste für sofortige Sperrung.

Stundenleistung	130 kg/h
Drehzahl	1400 U/min
Abmessungen des Mundstücks (B x T)	300 x 160 mm
Leistung	3 kW (4 PS)
Gewicht	80 kg
Abmessungen (L x T x H)	700 x 400 x 600 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

GGHP4HTF

GGHP4HMF

TGIKH22H

FLEISCHWOLF-REIBEMASCHINE AUS EDELSTAHL

Multifunktions-Maschine, unverzichtbar in jeder modernen Küche. Der Zerkleinerungsblock lässt sich vom Maschinengehäuse abtrennen, um die Reinigung zu erleichtern.

CODE

TGIKH22HTF

TGIKH22HMF

Stundenleistung des Fleischwolves	300 kg/h
Stundenleistung der Reibemaschine	70 kg/h
Drehzahl Fleischwölfe	140 U/min
Drehzahl Reibemaschine	900 U/min
Abmessung Mundstück Fleischwolf	Ø 82 mm
Abmessung Mundstück Reibemaschine	140 x 80 mm
Durchmesser der mitgelieferten Platte	Bohrung 6 mm
Leistung	1,1 kW (1,5 PS)
Gewicht	28 kg
Abmessungen (L x T x H)	610 x 220 x 460 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



VAKUUMMASCHINE

SCHNEIDMASCHINEN

FLEISCHWÖLFE

KNOCHENSÄGEN

HAMBÜRGERMASCHINEN

KNETMASCHINEN

WURSTFÜLLER

WÜRFELSCHNEIDER
UND KOTLETTSCHEINER

KUTTER

DISPENSER UND
STERILISATOREN

REIBEMASCHINEN

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

MUSCHELREINIGER

GEWÜSE- UND
MOZZARELLASCHNEIDER

KÜCHENKUTTER



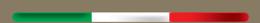
Kartoffelschäl- maschinen

Diese professionellen Maschinen erledigen in wenigen Minuten eine Arbeit, für die normalerweise mehrere Stunden und verschiedene Mitarbeiter erforderlich sind, und sorgen somit für eine erhebliche Zeiteinsparung. Ideal für Catering, Restaurants, Kantinen, Super- und Hypermärkte.

Die Maschinen sind mit einem modernen Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer ausgestattet.



de.helmac.info



PP5H

AUTOMATISCHE PROFESSIONELLE KARTOFFELSCHÄLMASCHINE

Automatische professionelle Kartoffelschälmaschine mit modernem Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer, transparentem Deckel und Sicherheits-Mikroschalter Die Ausgabe der Kartoffeln kann wahlweise zur Wand oder zum Boden hin erfolgen. Die Maschine verfügt zudem über eine Schublade für Abfälle.

Stundenleistung	150 kg/h
Drehzahl	270 U/min
Zeit des Säuberungszyklus	60-90 s
Max. Menge	5 kg
Wasser-temperatur	5/20 °C
Leistung	0,37 kW (0,5 PS)
Schlauch	3/4 Zoll
Sammelkanal Ausgabe zur Wand	Ø 50 mm
Sammelkanal Ausgabe zum Boden	-
Gewicht	28 kg
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Abmessungen (L x T x H)	530 x 520 x 950 mm
Höhe des Ständers	450 mm



CODE

PP5HTF

PP5HMF

PP10H

AUTOMATISCHE PROFESSIONELLE KARTOFFELSCHÄLMASCHINE

Automatische professionelle Kartoffelschälmaschine mit modernem Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer, transparentem Deckel und Sicherheits-Mikroschalter Die Maschine ermöglicht eine Ausgabe der Kartoffeln sowohl zur Wand als auch zum Boden hin und ist mit einer Schublade für Abfälle ausgestattet.

Stundenleistung	300 kg/h
Drehzahl	320 U/min
Zeit des Säuberungszyklus	90-120 s
Max. Menge	10 kg
Wasser-temperatur	5/20 °C
Leistung	0,55 kW (0,75 PS)
Schlauch	3/4 Zoll
Sammelkanal Ausgabe zur Wand	Ø 50 mm
Sammelkanal Ausgabe zum Boden	Ø 40 mm
Gewicht	40 kg
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Abmessungen (L x T x H)	530 x 660 x 850 mm
Höhe des Ständers	450 mm



CODE

PP10HTF

PP10HMF

PP18H

AUTOMATISCHE PROFESSIONELLE KARTOFFELSCHÄLMASCHINE

Automatische professionelle Kartoffelschälmaschine mit modernem Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer, transparentem Deckel und Sicherheits-Mikroschalter. Die Maschine ermöglicht eine Ausgabe der Kartoffeln sowohl zur Wand als auch zum Boden hin und ist mit einer Schublade für Abfälle ausgestattet.

Stundenleistung	500 kg/h
Drehzahl	320 U/min
Zeit des Säuberungszyklus	120-150 s
Max. Menge	18 kg
Wassertemperatur	5/20 °C
Leistung	0,9 kW (1,2 PS)
Schlauch	3/4 Zoll
Sammelkanal Ausgabe zur Wand	Ø 50 mm
Sammelkanal Ausgabe zum Boden	Ø 50 mm
Gewicht	47 kg
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Abmessungen (L x T x H)	530 x 660 x 1200 mm
Höhe des Ständers	450 mm



CODE

PP18HTF

PP18HMF



Muschelreiniger

Die robusten und langlebigen Maschinen eignen sich ideal für Fischgeschäfte sowie Super- und Hypermärkte. Sie reinigen Mollusken (Weichtiere) wie Muscheln mit einem vereinfachten Säuberungssystem.

Dynamisches Profi-System zum Entfernen von Algen und Verkrustungen an Mollusken mit erheblicher Zeitersparnis für den Bediener.



de.helmac.info



PC5H AUTOMATISCHER PROFESSIONELLER MUSCHELREINIGER

Automatischer professioneller Muschelreiniger mit modernem Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer, transparentem Deckel und Sicherheits-Mikroschalter. Äußerst pflegeleicht.
Die Maschine ermöglicht eine Ausgabe der Muscheln sowohl zur Wand als auch zum Boden hin und ist mit einer Schublade für Abfälle ausgestattet.

Stundenleistung	75 kg/h
Drehzahl	145 U/min
Zeit des Säuberungszyklus	90-120 s
Max. Menge	5 kg
Wassertemperatur	5/20 °C
Leistung	0,35 kW (0,5 PS)
Schlauch	3/4 Zoll
Sammelkanal Ausgabe zur Wand	Ø 50 mm
Sammelkanal Ausgabe zum Boden	-
Gewicht	27 kg
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Abmessungen (L x T x H)	530 x 520 x 950 mm
Höhe des Ständers	450 mm



CODE

PC5HTF

PC5HMF

PC10H AUTOMATISCHER PROFESSIONELLER MUSCHELREINIGER

Automatischer professioneller Muschelreiniger mit modernem Elektrogerät mit Multifunktions-Schalter und digitalem Timer, transparentem Deckel und Sicherheits-Mikroschalter. Äußerst pflegeleicht.
Die Maschine ermöglicht eine Ausgabe der Muscheln sowohl zur Wand als auch zum Boden hin und ist mit einer Schublade für Abfälle ausgestattet.

Stundenleistung	300 kg/h
Drehzahl	320 U/min
Zeit des Säuberungszyklus	90-120 s
Max. Menge	10 kg
Wassertemperatur	5/20 °C
Leistung	0,55 kW (0,75 PS)
Schlauch	3/4 Zoll
Sammelkanal Ausgabe zur Wand	Ø 50 mm
Sammelkanal Ausgabe zum Boden	Ø 40 mm
Gewicht	40 kg
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Abmessungen (L x T x H)	530 x 660 x 850 mm
Höhe des Ständers	450 mm



CODE

PC10HTF

PC10HMF



Gemüse- und Mozzarellaschneider



Schneidet verschiedenste Gemüsesorten, Obst, Mozzarella, Hartkäse und Trockenobst in Scheiben, Würfel und Streifen oder reibt und zerkleinert diese, ohne ihre organoleptischen Eigenschaften zu verändern.

Ideal für Hotels, Restaurants und Kantinen. Löst dank einer großen Auswahl an Scheiben, die von einfach bis kreativ reichen, das Problem des Schneidens und Reibens von Gemüse, Hülsenfrüchten und Käse.

Praktisches und elegantes Design, ausgestattet mit einem robusten und leistungsstarken, belüfteten Asynchronmotor, Riemenantrieb, Steuerbefehle mit 24 Volt, digitaler Tastatur und Mikroschutzschalter.



de.helmac.info



TVH GEMÜSESCHNEIDER MIT MODERNER STRUKTUR AUS EDELSTAHL

Der Gemüseschneider mit moderner Struktur aus Edelstahl zum Zerkleinern von Gemüse, Hülsenfrüchten und Käse eignet sich ideal für Hotels, Restaurants und Kantinen. Die große Auswahl an Scheiben ermöglicht jede Art von Schnitt, von einfach bis kreativ.

Neues praktisches und elegantes Design, ausgestattet mit einem robusten und leistungsstarken, belüfteten Asynchronmotor, Riemenantrieb, Steuerbefehle mit 24 Volt, digitaler Tastatur und Sicherheits-Mikroschalter.

CODE

TVHTF

TVHMF

Stundenleistung	250 - 450 kg/h
Leistung	0,58 kW (0,8 PS)
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Gewicht	20 kg
Abmessungen (L x T x H)	490 x 280 x 530 mm



SCHEBEN

	CODE	BESCHREIBUNG
	DX	Scheiben Serie X zum Schneiden von Scheiben mit regulierbarer Dicke von 1 bis 8 mm
	E1	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 1 mm Dicke
	E2	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 2 mm Dicke
	E3	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 3 mm Dicke
	E4	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 4 mm Dicke
	E5	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 5 mm Dicke
	E6	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 6 mm Dicke
	E8	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 8 mm Dicke
	E10	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 10 mm Dicke
E14	Scheiben Serie E zum Feinschneiden von Scheiben mit 14 mm Dicke	
	S1	Scheiben Serie S zum Feinschneiden von Scheiben mit 1 mm Dicke
	S2	Scheiben Serie S zum Feinschneiden von Scheiben mit 2 mm Dicke
	D8X8	Scheiben Serie D zum Würfeln und Kombinieren mit Serie E
	D10X10	Scheiben Serie D zum Würfeln und Kombinieren mit Serie E
	D12X12	Scheiben Serie D zum Würfeln und Kombinieren mit Serie E
	D16X16	Scheiben Serie D zum Würfeln und Kombinieren mit Serie E
	D20X20	Scheiben Serie D zum Würfeln und Kombinieren mit Serie E
	B6	Scheiben Serie B zum Stäbchen schneiden und Kombinieren mit Serie E 6 mm
	B8	Scheiben Serie B zum Stäbchen schneiden und Kombinieren mit Serie E 8 mm
	B10	Scheiben Serie B zum Stäbchen schneiden und Kombinieren mit Serie E 10 mm
	H4	Scheiben Serie H zum Schneiden von 4 mm krummen Stäbchen
	H6	Scheiben Serie H zum Schneiden von 6 mm krummen Stäbchen
	H8	Scheiben Serie H zum Schneiden von 8 mm krummen Stäbchen
	H10	Scheiben Serie H zum Schneiden von 10 mm krummen Stäbchen
	Z2	Scheiben Serie Z zum Zerfasern und Reiben auf Größe 2 mm
	Z3	Scheiben Serie Z zum Zerfasern und Reiben auf Größe 3 mm
	Z4	Scheiben Serie Z zum Zerfasern und Reiben auf Größe 4 mm
	Z7	Scheiben Serie Z zum Zerfasern und Reiben auf Größe 7 mm
	V	Scheiben Serie V zum Zerfasern und Reiben

TMCH

MOZZARELLASCHNEIDER AUS EDELSTAHL

Mozzarellaschneider aus Edelstahl mit Untersetzungs-Schraubengetriebe im Ölbad. Elegantes Gerät mit Scheibe zum spezifischen Schneiden von Mozzarella. Es besteht die Möglichkeit, verschiedene Konen zu installieren, sodass Produkte wie Weichkäse oder junger Käse und Gemüse spezifisch geschnitten werden können.

Stundenleistung	50 kg/h
Motordrehzahl	1400 U/min
Leistung	0,75 kW (1 PS)
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz
Gewicht	18 kg
Abmessungen (L x T x H)	220 x 420 x 440 mm



CODE

TMCHTF

TMCHMF

KONEN

	CODE	BESCHREIBUNG
	CA	Konus A, Loch 7 mm zum Zerfasern von Mozzarella
	CB	Konus B, Loch 4 mm für Gemüse á la Julienne
	CC	Konus C, Loch 2,5 mm zum Zerfasern von Weichkäse oder jungem Käse
	CD	Konus D, Klingen mit Stärke von 2 mm zum Tranchieren von Pilzen, Zucchini etc.



Küchenkutter

Diese leistungsstarken Geräte dürfen in keiner Profi-Küche fehlen. Sie sind ideal zum Hacken, Zerkleinern, Reiben, Mixen, Homogenisieren und Kneten von Speisen, Obst und Gemüse.

Die praktischen und robusten Maschinen bestehen aus Materialien, die eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung aller Elemente gewährleisten.

Motor und Behälter stehen nebeneinander, sodass das zu verarbeitende Produkt vor Wärme geschützt ist. Behälter aus Edelstahl mit Thermoboden und Griffen. Mikroschalter auf dem Deckel. Transparenter Deckel für eine optimale Sicht während der Zubereitung. Öffnung auf dem Deckel für die Zugabe der Zutaten.



de.helmac.info



CTL4 „SMALL“

PRAKTISCHER UND ROBUSTER TISCHKUTTER AUS EDELSTAHL

Praktischer und robuster Tischkutter aus Edelstahl. Motor und Behälter stehen nebeneinander, sodass das zu verarbeitende Produkt vor Wärme geschützt ist. Behälter aus Edelstahl mit Thermoboden und Griffen. Sicherheits-Mikroschalter auf dem Deckel. Transparenter Deckel für eine optimale Sicht während der Zubereitung. Extrem pflegeleichtes und anwenderfreundliches Gerät.

Behältervolumen	3,3l
Motordrehzahl pro Minute	1500/ 2800 U/min
Leistung	0,35 kW (0,5 PS)
Gewicht	10 kg
Abmessung (L x T x H)	365 x 305 x 255 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

CTL4TF

CTL4MF

CTL6 „MEDIUM“

PRAKTISCHER UND ROBUSTER TISCHKUTTER AUS EDELSTAHL

Praktischer und robuster Tischkutter aus Edelstahl. Motor und Behälter stehen nebeneinander, sodass das zu verarbeitende Produkt vor Wärme geschützt ist. Behälter aus Edelstahl mit Thermoboden und Griffen. Sicherheits-Mikroschalter auf dem Deckel. Transparenter Deckel für eine optimale Sicht während der Zubereitung. Extrem pflegeleichtes und anwenderfreundliches Gerät.

Behältervolumen	5,3l
Motordrehzahl pro Minute	1500/ 2800 U/min
Leistung	0,35 kW (0,5 PS)
Gewicht	11 kg
Abmessung (L x T x H)	365 x 305 x 320 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



CODE

CTL6TF

CTL6MF

CTL9 „LARGE“ PRAKTISCHER UND ROBUSTER TISCHKUTTER AUS EDELSTAHL

Praktischer und robuster Tischkutter aus Edelstahl. Motor und Behälter stehen nebeneinander, sodass das zu verarbeitende Produkt vor Wärme geschützt ist. Behälter aus Edelstahl mit Thermoboden und Griffen. Sicherheits-Mikroschalter auf dem Deckel. Transparenter Deckel für eine optimale Sicht während der Zubereitung. Extrem pflegeleichtes und anwenderfreundliches Gerät.

CODE

CTL9TF

CTL9MF

Behältervolumen	9,4l
Motordrehzahl pro Minute	1500/ 2800 U/min
Leistung	0,35 kW (0,5 PS)
Gewicht	23 kg
Abmessung (L x T x H)	455 x 225 x 380 mm
Versorgung	Dreiphasig - 400 V / 50 Hz Einphasig - 230 V / 50 Hz



YOUR
WORLDWIDE
PARTNER
FOR RETAIL
SOLUTIONS



HELMAC S.r.l

Via della Fisica, 18
41042 Fiorano Modenese (MO) Italy
Tel. +39 0536 070960
Fax +39 0536 077123

GEBIETS-SERVICE FÜR VERKAUF UND TECHNISCHEN DIENST

de.helmac.info