

MASCHINEN & GERÄTE



Nur für Profis: OMEGA SORG hat die richtigen Maschinen und Geräte für Metzgereien, Gastrobetriebe und Gemeinschaftsverpflegung.

Wir bieten eine umfassende Palette an Geräten und Maschinen für die Produktion und Weiterverarbeitung Ihrer Lebensmittel – vom Küchengerät bis zur großen Maschine.

Ihr zusätzlicher Vorteil: günstige Finanzierungsangebote auf Wunsch sowie Service-Mitarbeiter, die fachlich und

technisch in allen Bereichen des Lebensmittelgewerbes zuhause sind und für reibungslose Abläufe bei Wartung und Service in ihrer Produktion sorgen.

Verschiedenste generalüberholte und technisch geprüfte Gebrauchtmaschinen namhafter Marken vervollständigen unser Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



iCombi-Pro

Der neue iCombi-Pro bringt Ihnen die Entlastung, welche sich jedes Küchenteam wünscht. Er kocht schnell, ist einfach in der Handhabung und liefert die Speisenqualität, die Sie vorgeben. Dazu spart er Energie, Zeit und Geld. Dank seiner Intelligenz reagiert er dynamisch auf alle Anforderungen – Garraumtür zu lange auf? Steak dicker als gewöhnlich? Mehr Pommes-Frites als sonst? Hier passt der iCombi selbstständig seine Einstellungen an und liefert zu jeder Zeit Ihr Wunschergebnis.

519589

iCombi Pro XS 6 x 2/3

- Kapazität 6 x 2/3
- für 20 – 80 Essen pro Tag
- inkl. Anschlussmöglichkeit an Sicotronic
- Anschlusswert 400 V/5,7 kW
- Abmessungen B 655 x T 621 x H 567 mm
- Gewicht 67 kg



519592

iCombi Pro 6 x 1/1

- Kapazität 6 x 1/1
- für 30 – 100 Essen pro Tag
- inkl. Anschlussmöglichkeit an Sicotronic
- Anschlusswert 400 V/10,8 kW
- Abmessungen B 850 x T 842 x H 754 mm
- Gewicht 99 kg



519588

iCombi Pro 10 x 1/1

- Kapazität 10 x 1/1
- für 80 – 150 Essen pro Tag
- inkl. Anschlussmöglichkeit an Sicotronic
- Anschlusswert 400 V/18,9 kW
- Abmessungen B 850 x T 842 x H 1014 mm
- Gewicht 127 kg



519620

Untergestell UG II für iCombi 61/101

- mit 14 Paar Auflageschienen für GN 1/1
- Seitenwände und Abdeckung geschlossen
- Rückseitig offen
- Abmessungen B 860 x T 703 x H 699 mm





iCombi-Classic

Der neue iCombi-Classic ist ein wahres Multitalent und wird schnell in Ihrer Küche zum unentbehrlichen Helfer. Auf weniger als 1 m² Stellfläche ersetzt er zahlreiche Gargeräte und überzeugt durch seine Leistungsfähigkeit, Effizienz und hohe Garqualität. Durch die einfache Bedienung, speicherbare Programmschritte sowie dem Selbstreinigungsprogramm mit Entkalkungsfunktion, kombiniert dieses Gerät hohe Produktivität mit hoher Speisenqualität zum geringen Preis.



519621

iCombi Classic 6 x 1/1

- Kapazität 6 x 1/1
- für 30 – 100 Essen pro Tag
- inkl. Reinigungsprogramm mit Entkalkungsfunktion
- Anschlusswert 400 V/10,8 kW
- Abmessungen B 850 x T 842 x H 754 mm
- Gewicht 93 kg



519591

iCombi Classic 10 x 1/1

- Kapazität 10 x 1/1
- für 80 – 150 Essen pro Tag
- inkl. Reinigungsprogramm mit Entkalkungsfunktion
- Anschlusswert 400 V/18,9 kW
- Abmessungen B 850 x T 842 x H 1014 mm
- Gewicht 121 kg



iVario

Weniger Zeit, weniger Personal, weniger Budget – dafür höhere Ansprüche und Herausforderungen, welche die moderne Restaurantküche meistern muss. Auf kleinstem Raum unterstützt das iVario durch Präzision, Schnelligkeit und hohe Flexibilität. So arbeiten Sie bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Kippbratpfannen oder Töpfen, punktgenau und individuell – damit Ihre Ideen zu herausragenden Ergebnissen werden.



524954

iVario Pro 2-S

- Inhalt 2 x 19 dm² (25 Liter/Tiegel)
- für 50 – 100 Essen pro Tag
- mit automatischem Wasserzulauf, Schlauchbrause und zusätzlich verbauter Arbeitssteckdose
- Anschlusswert 400 V/21,0 kW
- Abmessungen B 1100 x T 938 x H 485 mm



9898

Untergestell für iVario Pro 2-S

- 2 ausziehbare Abstellböden zur einfachen Entleerung
- 6 Paar Auflageschienen für GN 1/1
- Seitenwände und Abdeckung geschlossen



524957

Grundausrüstung iVario Pro 2-S

- 2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik
- 2 x Tiegelbodenrost
- 1 x Kochkorb
- 1 x Frittierkorb
- 1 x Siebeinsatz
- 1 x Wendespachtel
- 1 x Reinigungsschwamm



Master of Performance

Wer quer denkt, kommt auf die besseren Ideen. Der FlexiCombi® ist dafür ein gutes Beispiel. Mit dem Quereinschub können Sie selbst schwere Bleche sicher handeln – ohne umzugreifen. Dank Touch & Slide ist der Kombidämpfer so einfach zu bedienen wie ein Smartphone und mit dem FlexiRack® lässt sich die Kapazität bei Bedarf deutlich erhöhen! Am Schluss ist die Reinigung WaveClean® mit der kompakten Kartusche eine in jeder Hinsicht sichere und saubere Sache.

22592

FlexiCombi® MagicPilot 10.1

- Kapazität 10 x FlexiRack® = 17 x GN 1/1
- für 80 – 200 Essen pro Tag ausgelegt (FlexiRack®)
- Anschlusswert 400 V/15,9 kW
- Abmessung B 997 x T 799 x H 1.060 mm
- # FKECOD115T



Master of Performance

Der FlexiCombi® Team bietet die Möglichkeit in einem Gerät mit 2 Gararten zu arbeiten. Das MagicPilot Touch & Slide Bedienkonzept ist auf Augenhöhe bedienbar und trägt zusammen mit dem um 180° gedrehten unteren Türgriff zum ergonomischen Arbeiten bei. Die FlexiCombi® Team Variante ist nur in der MagicPilot Version erhältlich.

9999

FlexiCombi® Team 6.1 + 6.1

- Kapazität 2 x 6 (12) FlexiRack®
- für 30 – 300 Essen pro Tag ausgelegt (FlexiRack®)
- Anschlusswert 400 V/2 x 10,4 kW
- Abmessung B 997 x H 799 x T 1.700 mm
- # DKECOD615-615





Master of Performance

Wie bringt man die Vorteile des FlexiCombi® auf 40 % weniger Raum unter?
Die MKN-Spezialisten haben eigens für Küchen mit wenig Platz den SpaceCombi® entwickelt. Ideal als Postengerät oder Frontcooking Lösung. Nur 55 Zentimeter breit, aber 6 x GN 1/1. Der volle Profinutzen für alle, die sich nicht mit weniger zufrieden geben möchten.

9999

SpaceCombi® Compact MP

- Kapazität 6 x 1/1 GN
- für 30 – 80 Essen pro Tag ausgelegt
- **mit automatischem Reinigungsprogramm WaveClean®**
- Anschlusswert 400 V/7,8 kW
- Abmessung B 550 x T 783 x H 758 mm



9999

FlexiChef® Größe 2

- ermöglicht kochen, braten, frittieren oder druckgaren in einem Gerät
- dank ReadyXpress® dreimal schneller als klassisches Kochen
- als einziges horizontales Gargerät verfügt FlexiChef® über ein automatisches Reinigungssystem
- Nenninhalt 92 Liter
- Nutzkapazität 75 Liter
- Anschlusswert 400 V/17,3 kW
- Abmessung B 1.450 x T 850 x H 700 mm



9999

Elektro-Fritteuse LONDON

- Fritteusenwanne 180 x 400 x 235 mm
- Nenninhalt 12,5 Liter
- Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper
- inklusive Deckel, Fettkläreinsatz und Backkorb „L“
- Anschlusswert 400 V/6 kW
- Abmessung B 400 x T 850 x H 700 mm
- # 2020321



525810 (Optima 700)

Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA

- Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
- Bratfläche 500 x 540 mm
- Fettauffangbehälter ca. 4 Liter
- Geräteschalter, Temperaturregler, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss
- Anschlusswert 400 V/7,2 kW
- Abmessung B 600 x T 850 x H 700 mm
- # 2021126





515725 (Optima 700)

Gas-Herd 4-flammig mit E-Backofen GN 2/1

- 2 x C-Brenner 3,5 kW (vorne rechts, hinten links), D-Brenner 5,6 kW (vorne links), E-Brenner 7 kW (hinten rechts)
- atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn
- Elektrobrat- und Backofen B 535 x T 670 x H 250 mm, Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
- Anschlusswert 400 V/5,4 kW
- Abmessung B 800 x T 850 x H 700 mm
- # 2063403



9999

Elektro-Herd Induktion 4

- Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm mit 4 Heizzonen, je 5 kW, getrennt regelbar
- elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Schütz, Elektro-Festanschluss
- Anschlusswert 25,4 kW/400 V
- Wärmeabgabe sensibel 3.290 W, latent 2.464 W
- Abmessung B 800 x T 850 x H 700 mm
- # 2023114



516038

Umluft- Gewerbekühlschrank Serie 570 für GN 2/1

- steckerfertig, verdampferfreier Innenraum
- geprägte Auflagesicken und tiefgezogene Bodenwanne zur hygienischen Reinigung des Geräteinnenraums
- serienmäßig mit 3 Tragrosten GN 2/1
- innen und außen aus CNS 1.4301
- für die Lagerung von Fisch und Fleisch (Temperaturbereich -2 bis +12 °C)
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Dichtungen über Magnetrahmen wechselbar
- Kältemittel R290
- elektronische Regelung mit automatischer Abtauung
- Abmessungen B 720 x T 840 x H 2050 mm



516039

Umluft- Gewerbetiefkühlschrank Serie 570 für GN 2/1

- steckerfertig, verdampferfreier Innenraum
- geprägte Auflagesicken und tiefgezogene Bodenwanne zur hygienischen Reinigung des Geräteinnenraums
- serienmäßig mit 3 Tragrosten GN 2/1
- innen und außen aus CNS 1.4301
- Temperaturbereich -15 bis -22 °C)
- selbstschließende Tür mit Griffleiste, Dichtungen über Magnetrahmen wechselbar
- Kältemittel R290
- elektronische Regelung mit automatischer Abtauung
- Abmessungen B 720 x T 840 x H 2050 mm





9898

Umluft-Gewerbekühlschrank RCX 600 INOX

- steckerfertig mit Umluftkühlung
- Außengehäuse Edelstahl, Innenbehälter aus Kunststoff
- inklusive 4 Trageroste GN 2/1, bis 25 kg belastbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Nettinhalt 590 Liter
- Kältemittel R 600A
- Temperaturbereich 0 bis +8 °C
- Anschlusswert 230 V/0,25 kW
- Abmessung
B 775 x T 720 x H 1.990 mm



24800

Tiefkühltruhe TKT 505

- steckerfertig mit statischer Kühlung
- Außenverkleidung aus weißem, pulverbeschichtetem Stahlblech
- manuelle Abtauung, Tauwasserablauf
- mechanische Steuerung
- Nettinhalt 454 Liter
- Kältemittel R 600A
- Temperaturbereich -14 bis -24 °C
- Anschlusswert 230 V/0,15 kW
- Abmessung
B 1.504 x T 700 x H 945 mm

518591

Two-Level-Washer TLWS-10A

- zwei Waschkammern zum gleichzeitigen Spülen von unterschiedlichem Spülgut
- theoretische Leistung bis zu 120 Körbe/Stunde
- 7 Automatikprogramme
- integrierter Abluft-Energiespeicher
- inklusive integrierter Wasserenthärtung
- inklusive Standard-Korbpaket
- komplett anschlussfertig
- Anschlusswert 400 V/13,6 kW
- Abmessung B 635 x T 995 x H 1.510 mm
- # TLWS-10A
- (ohne Geschirr sowie Zu- und Ablauftisch)



514164

Gläserpülmaschine PREMAX GPCROI-10B

- Top-Dry Trocknung für einwandfreies Trocknungsergebnis
- Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion
- inklusive integrierter Umkehrosmose
- Vapostop zur Vermeidung von Dampfaustritt beim Öffnen der Tür
- theoretische Leistung bis 43 Körbe/Stunde
- Wasserverbrauch 2 Liter/Korb
- Anschlusswert 400 V/6,8 kW
- Abmessung B 600 x T 603 x H 820 mm



515557

Untertischspülmaschine UC-XL

- Connected Wash – vernetzte Spülmaschine zum Überwachen von Betriebsdauer
- S-förmige Spülfeder mit maximaler Flächendeckung
- 3 Standardprogramme
- mit eingebautem Reinigerdosiergerät
- mit eingebautem Klarspülerdosiergerät
- mit Sauglanzen für Klarspüler und Reiniger
- Anschlusswert 400 V/7,9 kW
- Abmessung B 600 x T 697 x H 820 mm



winterhalter

9999

Gerätespülmaschine UF-XL

- Hygiene-Innenraum
- zielgruppenspezifische Softwareversionen
- Hochleistungsspülsystem mit VarioPower
- inklusive Reiniger- und Klarspülerdosiergerät und Sauglanzen
- mit integrierter Umluft-Wärmerückgewinnung
- mit abklappbarer Tür
- mit Displayschutz
- Anschlusswert 400 V/17,4 kW
- Abmessung B 1.468 x T 870 x H 2.070 mm



winterhalter

29152

Speisenausgabewagen SAW 3

- 3 Einzelbecken mit Temperaturregler
- nass und trocken beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- aus rostfreiem Edelstahl
- spritz- und strahlwassergeschützt
- Kapazität 3 x GN 1/1 – 200 mm oder deren Unterteilung
- Anschlusswert 230 V/2,1 kW
- Abmessung B 714 x T 1.276 x H 933 mm



B.PRO

9999

Blancotherm BLT 820 EBTF

- Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt
- Top- und Frontlader, fahrbar
- Kapazität bis maximal 3 x GN 1/1 – 200 mm
- 11 Paar Auflageschienen, Sickenabstand 57,5 mm
- Hygieneausführung H1
- mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Temperaturbereich +30 °C bis +90 °C
- Anschlusswert 230 V/0,38 kW
- Abmessung B 815 x T 540 x H 1.060 mm
- # 572517



B.PRO

B.PRO

9999

Tellerspender TS-H2 18-33

- statisch beheizbar
- aus rostfreiem Edelstahl
- quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
- inklusive Abdeckhauben aus PC
- Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C
- Kapazität ca. 160 Teller (rund Ø 18 – 33 cm; eckig max. 28 x 28 cm)
- Anschlusswert 230 V/1,2 kW
- Abmessung B 520 x T 1.076 x H 1.030 mm



B.PRO

9999

Speisenausgabe BASIC LINE W-3 Emotion

- Edelstahl-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität Abdeckung 3 x GN 1/1, max. Tiefe 200 mm
- Temperaturbereich Becken +30 °C bis +95 °C
- kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet
- kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche
- Anschlusswert 230 V
- Abmessung B 1.255 x T 690 x H 1.305 mm
- # 381877



Panasonic

4458

Mikrowellenherd Panasonic NE 1840

- Mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 3 Leistungsstufen und Auftaufunktion
- 4 Magnetrone/450 W mit Drehantennen
- Automatisches Fehlerdiagnosesystem
- 2-Etagen-Betrieb möglich
- Garraumvolumen 44 Liter
- Garraumgröße B 535 x T 330 x H 250 mm (entspricht GN 1/1)
- Anschlusswert 230 V/3,2 kW
- Außenmaße B 650 x T 471 x H 526 mm



Panasonic

502228

Kompakt-Mikrowelle NE 1843 EUG

- 2 Leistungsstufen und Auftaufunktion
- 2 Magnetrone/900 W mit 2 Drehantennen
- Luftfilter an der Frontseite
- Stapelmontage möglich
- Garraumvolumen 18 Liter
- Garraum-Abmessung B 330 x T 310 x H 175 mm
- Anschlusswert 230 V/2,83 kW
- Abmessung B 422 x T 508 x H 337 mm



515276

Vakuumgerät Evolution 300 Pro

- Comfort-Steuerung
- Schweißbacken ohne Werkzeug herausnehmbar
- tiefgezogene Wanne, hygienische Reinigung
- Kammergröße 320 x 350 x 120 mm
- Schweißlänge 1 x 305 mm
- Maximale Beutelgröße 300 x 400 mm
- Doppelte Schweißnaht
- Pumpe 8 cbm/h
- Anschlusswert 230 V/0,5 kW
- Abmessung B 370 x T 400 x H 305 mm



KOMET ★★
www.vakuumverpacken.de

519643 (inaktiv)

Sous-Vide-Garer Melanie

- Garen bis zu 9 kg Produktgewicht
- Wasserbad-Größe GN 1/1 – 23 Liter
- Temperatur-Einstellungsbereich von +28 bis +85 °C in 0,1 °C-Schritten einstellbar
- programmierbarer akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar/Auflösung 1 Minute
- programmierbare Vorlaufzeit einstellbar
- intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen
- Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Anschlusswert 230 V/1,6 kW
- Abmessung B 325 x T 565 x H 275 mm



KOMET ★★
www.vakuumverpacken.de

4948

Vacuboy

- Allround-Maschine für die Fleischverarbeitung und Gastronomie
- aus Edelstahl
- Vakuumstoptaste
- elektronische Steuerung
- Einlegeplatte zur Höhenverstellung
- Kammergröße B 360 x L 380 x H 140 mm
- maximale Beutelgröße 350 x 400 mm
- bis zu 4 kg Produkte verpacken
- Schweißlänge 350 mm
- Pumpe 10 cbm/h
- Anschlusswert 230 V/0,7 kW
- Abmessung B 400 x T 500 x H 360 mm



KOMET ★★
www.vakuumverpacken.de

9999

Plusvac21

- kompakt, robust, bewährt, preiswert, für jede Betriebsgröße
- aus Edelstahl
- Kammergröße B 430 x L 505 x H 175 mm
- maximale Beutelgröße 400 x 500 mm
- Schweißlänge 405 mm
- elektronische Steuerung
- Vakuumstoptaste
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit 21 cbm/h
- Anschlusswert 400 V/1,1 kW
- Abmessung B 480 x T 655 x H 975 mm



KOMET ★★
www.vakuumverpacken.de




9898

Heißluftofen AT90-MDI

- 2 Motoren für gute Luftzirkulation
- Temperaturbereich +50 bis +300 °C
- Zeiteinstellung 0 bis 120 Minuten
- Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
- 4 Einschübe quer 438 x 315 mm
- Doppeltürverglasung und abgerundete Backkammer
- Anschlusswert 230 V/2,7 kW
- Innenmaße
B 460 x T 370 x H350 mm
- Abmessung
B 595 x T 615 x H 580 m




7791

Aufschnittmaschine Master 3020

- exakte Führungsrillen in Anschlag, Messerabdeckplatte und Schlitten
- innovative und hochwertige Cera 3 Beschichtung
- starker Motor mit doppelt kugelgelagertem Getriebe
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Messergröße 300 mm
- Schnittgröße 260 x 195 mm
- Aufstellfläche L 540 x B 440 mm
- Anschlusswert 400 V/0,5 kW
- Abmessung
B 600 x T 597 x H 420 m



9999

Big Green Egg Large

- für die Zubereitung von Mahlzeiten für acht Personen
- Einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit
- zum Grillen, Räuchern, Backen, Garen und Schmoren
- Rostdurchmesser 46 cm
- Kochfläche 1.688 cm²
- inkl. integrated Nest und Handler zum sicheren Umsetzen des EGGs



9999

Elektro-Salamander VARIO Intelligence

- Touch-Bedienfeld aus Glas
- automatische Einschaltfunktion mit Tellerkontaktschalter
- 3 individuell einstellbare Zeitprogramme
- volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung
- Wärmeausgabe sensibel 3.600 W, latent 788 W
- inkl. Fettauffangschale und Grillrost 540 x 370 mm
- Anschlusswert 400 V/2,7 kW
- Abmessung
B 570 x T 590 x H 518 cm

9999

Schalensiegler TS 100

- professionelle, halbautomatische Standschalensiegelmaschine mit Vakuum und Begasung
- automatische Restfolienaufwicklung
- problemloser Werkzeugwechsel
- automatischer Konturenschnitt um die einzelnen Schalen
- Pumpe 40 (60/63/106) cbm/h
- Oberfolienbreite 422 mm
- Maximale Schalentiefe 95 (150) mm
- Druckluftbedarf 6 l/Takt
- Anschlusswert 400 V/3,0 kW
- Abmessung B 670 x T 980 x H 1.500 mm



9999

WESTFALIA Menger KM 90 D

- optimaler Menger bei geringem Platzbedarf
- Verfügt über zentralen Wasserablauf zur optimalen Reinigung
- Wasserinhalt ca. 90 Liter
- Dauerwurstmasse ca. 45 kg
- Brühwurstmasse ca. 70 kg
- Gewicht ca. 215 kg
- Anschlusswert 400 V/0,8 kW
- Abmessung B 700 x T 116 x H 116 mm



9999

Original PR 15

- moderne Pökeltechnik im zeitlosen Blechkleid – das ist die richtige Ausstattung für perfekte Ergebnisse, der Original PR 15 garantiert genaues Einspritzen, eine gute Arbeitsleistung und beste Reinigungseigenschaften
- XXL-Impellerpumpe aus Edelstahl
- verschweißte Maschinenkonstruktion
- aufklappbarer Arbeitsbereich
- automatische Bandverriegelung
- Arbeitsleistung 1.000 kg/h
- Bandvorschub 25 mm/step
- Durchlasshöhe 180 mm
- Einspritzmenge 5 – 40 %
- 2 Nadelreihen mit insgesamt 15 Nadeln
- inklusive extra Handspritze für übergroße Pökelaufgaben
- Einstichhäufigkeit 35 Stiche per Minute
- Anschlusswert 400 V/1,8 kW
- Abmessung B 500 x T 1.270-2.250 x H 1.586 mm



2639

Original IR 17

- variable Arbeitsgeschwindigkeit
- Einzelnadelsteuerung
- Tauchpumpe aus Edelstahl
- Edelstahlband – Förderband
- verschweißte Maschinenkonstruktion
- aufklappbarer Arbeitsbereich
- Bandbreite 265 mm
- Arbeitsleistung 1.000 kg/h
- Bandvorschub 20 mm
- Durchlasshöhe 280 mm
- Einspritzmenge 3 – 60 %
- 2 Nadelreihen mit insgesamt 17 einzeln gesteuerten Nadeln
- Einstichhäufigkeit 22/44 Stiche per Minute
- perfekte Lake dank Strahlmischer
- Anschlusswert 400 V/5,3 kW
- Abmessung B 681 x T 1.026-1.855 x H 1.850 mm



RÜHLE
Echte Originale.

9999

Original MPR 220

- auf der Stellfläche einer Europalette kann die Original MPR 220 mit einem Behältervolumen von 220 Liter etwa 160 Liter Mischgut aufnehmen, sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten perfekt ausgestattet, um perfekte Mischungen zu erzielen
- Tablet-Steuerung
- 100 % Behälterdämmung
- automatisierter Deckel
- Behälterschwenkung
- Direktkühlsystem
- stufenloser Antrieb 0 – 50 U/min
- Vakuumsystem 0 – 90 %
- Kühlmittel R 452A
- Anschlusswert 400 V/4,2 kW
- Abmessung B 1.196 x T 1.357 x H 2.252 mm



RÜHLE
Echte Originale.

9999

Original SR 1 Turbo

- als kompakter Leistungsträger bietet die Original SR 1 T eine hohe Stundenleistung und beste Hygieneigenschaften, ob angefroren oder direkt aus dem Kochkessel, die Original SR 1 T schneidet aus der Konsistenz den bestmöglichen Würfel oder den schönstmöglichen Streifen
- Schrägschacht
- Langwellenmesser
- Seitenvorverdichtung, Schneidgutstabilisatoren
- rollengelagertes Multiplexgatter
- stufenlose Vorschubverstellung
- Arbeitsleistung max. 1.500 kg/h
- Schacht-/Durchlaufbreite 100 mm
- Schacht-/Durchlaufhöhe 100 mm
- Abschnittlänge 1 – 32 mm
- Abschnitte 160 pro Minute
- Schneidtemperatur -5 bis +80°C
- Anschlusswert 400 V/2,1 kW



RÜHLE
Echte Originale.

24733

Scherbeneisautomat SAH 85 L R449A

- Scherbeneisautomat in Kompaktbauweise mit integriertem Kälteaggregat (luftgekühlte Ausführung) und fahrbarem Eisvorratsbehälter EV 50 für 50 kg MAJA Scherbeneis
- einfache Bedienung über ON/OFF-Taster mit Funktionsanzeige und Fehlercodemeldung
- Eistemperatur ca. -7 °C
- Eisleistung ca. 85 kg/24 h
- Wasserverbrauch 0,085 m³/24 h
- Kältemittel R 449A (fluoriertes Treibhausgas GWP 1397)
- Anschlusswert 230 V/0,58 kW
- Abmessung B 705 x T 700 x H 1.380 mm



MAJA®

9999

Nuggeteisbereiter NAS 175 L R290

- Nuggeteisbereiter als steckerfertige Kompaktmaschine mit integriertem Kälteaggregat in luftgekühlter Ausführung
- vielseitig einsetzbar im Lebensmittel-Einzelhandel, Catering, Hotels, Gastronomie, Barbetrieb, Backbranche, Fischbranche, Gemüsekühlung
- Eistemperatur ca. -0,5 °C
- umweltfreundliche Eiszerzeugung mit Kältemittel Propan R 290 (GWP 3)
- robuste Bauweise Front- und Seitenverkleidungen, obere Abdeckung und Eisschacht aus Edelstahl
- Eisleistung 175 kg/24 h
- Wasserverbrauch 0,175 m³/24 h
- Wasserzulauf Außengewinde ¾"
- Wasserablauf Schlauchtülle ¾"
- Anschlusswert 230 V/0,8 kW
- Abmessung B 560 x T 640 x H 622 mm
- # 041-0040



MAJA®

9342

Band-Abschwartmaschine Skinny II

- die kleinste Band-Entschwartungsmaschine im MAJA-Programm ist das ideale Einstiegsmodell für das Fleischerhandwerk
- hohe Bediener-sicherheit beim Abschwarten flacher Teilstücke über das Zuführband
- kürzeste Umrüstzeit von Automatikbetrieb auf manuellen Betrieb
- sauberes Abnehmen der Schwarte ohne Rückstände, steigert die Ausbeute und bringt mehr Gewinn
- individuelle und stufenlos einstellbare Schwartenstärke mit seitlich angebrachtem Hebel
- Schnittbreite 434 mm
- die Maschine ist von der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe) in Deutschland abgenommen und trägt das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit
- Anschlusswert 400 V/0,55 kW
- Abmessung B 839 x T 1.353 x H 1.211 mm



MAJA®



9999

Maja Entschwartungs- und Entvliesmaschine ESB 4434/1 V

- zwei Funktionen in einer Maschine, die Kombi-Maschine ESB 4434/1 V eignet sich gleichermaßen zum Entschwarten, als auch zum Entvliesen
- nur eine Maschineninvestition, weniger Wartung und Instandhaltung, weniger Reinigungsaufwand, geringere Stellfläche
- durch das perfekte Zusammenspiel von spezieller Zahnwalze, flexibler Andrückeinheit und verstellbarem Messeranschlag, lässt sich vor allem im Bandbetrieb eine maximale Ausbeute erzielen
- automatischer Abtransport des bearbeiteten Produkts **per Abföhrband**
- zwei Betriebsgeschwindigkeiten, langsame Geschwindigkeit zum automatischen und manuellen Entschwarten, schnelle Geschwindigkeit zum manuellen Entvliesen
- Zugwalzenreinigung durch Druckluft
- Schnittbreite 434 mm
- Anschlusswert 400 V/0,88 kW
- Abmessung B 853 x T 1.687-1.757 x H 1.242 mm
- # 100-0139



9999

Schneidmischer SM 33 T2

- Sie produzieren überschaubare Mengen oder probieren gerne neue Rezepturen aus, dann ist der Kleinste unter den K&G Wetter Handwerkskuttern perfekt für Sie
- damit erhalten Sie schon bei minimalem Output maximale Qualität – und können bei Bedarf nach Lust und Laune experimentieren, bis die Mischung stimmt
- Messerwellendrehzahl 1.200/2.400 U/min.
- Schüsseldrehzahl 9/18 U/min.
- Messerwellenbremse elektrisch
- Digitalanzeige für Messerwellen und Schüsseldrehzahl
- Standard-Messerkopf mit 6 Standard Messern
- Lärmschutzdeckel
- Anschlusswert 400 V/7,2 kW
- Abmessung B 1.030 x T 860 x H 1.070 mm




Erfolg mit eingebaut

9999

Cutmix CM 50 STL

- ein Cutmix bringt so schnell nichts aus der Ruhe, dieser Kutter verfügt über einen robusten Maschinenständer aus stabilem Grauguss – für einen vibrations- und geräuscharmen Lauf und damit ein langes Leben Ihres Kutters
- Schüssel Edelstahl rostfrei, mit erhöhtem Schüsselrand und Entleerschraube
- Temperatur-, Zeit- und Schüsselrundenabschaltung
- Touch-Screen
- Messerwellendrehzahl 40 – 5.000 U/min., stufenlos regelbar
- Mischdrehzahl vor- und rückwärts 40 – 500 U/min.
- optimale Chargengrößen Brüh-/Koch-/Rohwurst 40/35/23 kg
- S+S-Messerkopf mit 6 S+S Messern
- Anschlusswert 400 V/16 kW
- Abmessung B 1.165 x T 1.040 x H 1.180 mm




Erfolg mit eingebaut

K+G WEITER
Erfolg mit eingebaut

9999

Automatenwolf AW D 114

- Schutzgitter über Trichter elektrisch verriegelt gemäß Unfallverhütungsvorschriften
- Ständer, Trichter und Außenfläche Edelstahl rostfrei
- Bremseinrichtung für Fleischschneckenantrieb
- Hauptschalter und elektrische Steuerung eingebaut
- Verarbeitungsleistung Frischfleisch bis 50 kg/min.
- Trichtereinhalt 110 Liter
- Fleischschneckenantrieb 6,8/8,0 kW
- Zubringschneckenantrieb 0,75/1,1 kW
- Schneidsatz D114 codiert, bestehend aus 1 Vorschneider, 2 Messern, je 1 Lochscheibe 3/5/7,8/13 mm, 2 Einlegeringe
- Abmessung B 820 x T 1.410 x H 1.220/1.925 mm
- Anschlusswert 400 V/9 kW



K+G WEITER
Erfolg mit eingebaut

9999

Winkelwolf WW E 130

- CE-konforme Ausführung
- Schutzgitter über Trichter elektrisch verriegelt gemäß Unfallverhütungsvorschriften
- Auslaufschutz
- Bremseinrichtung für Fleischschneckenantrieb
- rostfreie, abgedichtete Antriebswelle in Kugellagern gelagert
- Verarbeitung Frischfleisch bis 65 kg/min.
- Verarbeitungsleistung Gefrierfleisch vorzerkleinert min -8 °C bis 20 kg/min.
- Trichtereinhalt 185 Liter
- Fleischschneckenantrieb 9/15 kW
- Zubringschneckenantrieb 0,7/0,85 kW
- Schneidsatz E 130 bestehend aus 1 Vorschneider, 2 Messern je 1 Lochscheibe 3/5/7,8/13mm, 2 Einlegeringe
- Abmessung B 1.200 x T 1.482 x H 1.230 mm
- Anschlusswert 400 V/16 kW



FREY
Maschinenbau

3485

Kolbenfüllmaschine Oscar 20

- mobiler, hydraulischer Füllautomat
- Zylinderinhalt ca. 20 Liter
- Zylinder, Kolben, Deckel und Gehäuse komplett in Edelstahl
- Schwenckdeckel und Multifunktionsleiste
- fahrbar auf Rädern
- Füllgeschwindigkeit stufenlos regelbar
- inklusive Füllrohr 12, 20 LH, 30 mm, Verschlußmutter, Kolbenabheber und Hydrauliköl
- Anschlusswert 400 V/0,75 kW
- Abmessung B 495 x T 600 x H 1.050 mm





9399

Kolbenfüllmaschine Kompakta 2-30 C60H

- vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat
- geeignet für alle Wurstsorten zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen aller Darmsorten
- mit C60H Steuerung und Speicher für 99 Füllprogramme
- Füllstandsanzeige, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Portionszugabe 1. Portion
- Portionierbereich 5 – 10.000 g
- Portioniergeschwindigkeit bis 250 Portionen/min
- Füllzylinder mit ca. 30 Liter Inhalt massiv Edelstahl mit Gleitbelag
- Anschlusswert 400 V/3,3 kW
- Abmessung B 830 x T 770 x H 1.230 mm



506081

Vakuumfüllmaschine F-Line F 40 A 40 L

- vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen
- Füllleistung bis ca. 1.900 kg/Stunde
- Fülldruck ca. 30 bar
- Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
- Fülltrichter ca. 40 Liter
- TC101-Steuerung
- Portionierbereich 5 – 100.000 g (5 – 999 g in 0,1 g Schritten)
- Portioniergeschwindigkeit max. 300 Portionen/min
- Tempo und Portionspausenlängen stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Speicher für 150 Füllprogramme
- Abmessung B 836/1.460 x T 730 x H 1.565 mm
- Anschlusswert 400 V/3,9 kW



524686

Vakuumfüllmaschine F-Line F 52 A 25/90 L

- vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen
- Füllleistung bis ca. 2.300 kg/Stunde
- Fülldruck ca. 40 bar
- Maschinengehäuse und Fülltrichter komplett aus Edelstahl
- Fülltrichter ca. 25/90 Liter
- Portionierbereich 5 – 100.000 g (5 – 999 g in 0,1 g Schritten)
- Portioniergeschwindigkeit max. 450 Portionen/min
- Tempo und Portionspausenlängen stufenlos wählbar
- Durchflussmessung, Stückzähler, Stückzahlabschaltung
- Speicher für 200 Füllprogramme
- elektronische Impulssteuerung für Clipmaschinen
- digital gesteuertes Vakuumsystem
- Vakuumpumpe 16 m³
- Touch Bedienung, Motion Control
- Abmessung B 510/1.010 x T 730 x H 1.745 mm
- Anschlusswert 400 V/5,3 kW

9999

Kochkessel Modellreihe 2.000 Plus

- elektrorbeheizt, die optimale Platzierung der Heizstäbe garantiert beste Wärmeübertragung bei geringsten Abstrahlverlusten
- 200 Liter Kesselinhalt
- Ablasshahn R 1 1/2" in neusilberverchromter Ausführung
- doppelwandiger Isolierdeckel mit Silikondichtung und breitem Sicherheitsbügelgriff reduzieren wirkungsvoll Temperaturverluste
- Innenkessel B 600 x T 800 x H 430 mm
- Boden- und 3-Seitenbeheizung
- Mikroprozessorsteuerung BASTRAProfi200
- Anschlusswert 400 V/13,5 kW
- Abmessung B 810 x T 1.255 x H 930 mm
- #313-8310-2



9999

BastraSmart500

- mit Glastür und Innenbeleuchtung
- der BASTRASmart500 ist eine voll ausgestattete Universalanlage, mit der Sie unzählige Möglichkeiten zur Verarbeitung Ihrer Produkte nutzen können, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, vor den Augen Ihrer Kunden räuchern Sie Wiener, reifen Dauerwurst, braten Haxen, veredeln Fisch oder Käse, begeistern Sie Ihre Kunden mit einem neuen Konzept
- Mikroprozessorsteuerung BASTRAProfi500 mit Schnittstellenkarte, Steuerung in der Kopfblende eingebaut
- Druckluftreinigung
- eingebaute Kühldusche
- BASTRA Rauchkondensat FR 30
- mit Gestelleitern
- elektrorbeheizt
- Temperaturbereich bis 180 °C
- Nutzrauminhalt 430 Liter
- Anschlusswert 15,55 kW
- Abmessung B 980 x T 1.020 x H 2.000 mm
- # 335-500-C-FRG



9999

BASTRAMAT Modell 850-851

Koch- und Rauchanlage

TF-System, Elektrorbeheizung, Hackspan-Raucherzeuger in der Tür, 1-Wagen-Einheit, geschweißte Ausführung

- psychrometrische Feuchteregelung
- Fassungsvermögen 45 – 150 kg je nach Kaliber und Art der Ware
- Temperaturbereich bis 150 °C
- Mikroprozessorsteuerung BASTRAProfi500 mit Schnittstellenkarte
- 7"-TFT-Color-Touch-Bildschirm
- 99 Programme mit je 20 Programmschritten
- Druckluftbefeuchtung, Druckluftreinigung
- vertikale Umluft
- Nutzrauminhalt 1000 l
- Rauchstocklänge 800 mm
- Elektro-Beheizung
- Anschlußwert 16,05 kW inkl. Raucherzeuger
- Absicherung bei 400 V 3-N A Euro-Norm 35 A
- Abmessung B 1.220 x H 2.170 x T 1.060 mm (inkl. Tür)



9999

Betäubungsgerät STUN-E4 inklusive Betäubungszange STUN-TANG-EP Titan

- elektronisches Hochfrequenz Konstantstrom Betäubungsgerät für bis zu 50 Schweine oder 10 Sauen pro Tag
- 4 Betäubungsprogramme vorinstalliert
- LCD Anzeige mit 40 Zeichen für Live Anzeige von Programmnummern, Strom, Spannung, Frequenz und Betäubungszeit
- akustische und optische Anzeige für Fehler und Betäubungszeitende
- komfortable 6 Tasten für Programmwahl und Programmierung
- Betäubungsdatenzugriff über das Webinterface mit Tages-/Wochen-/ Monatsstatistik
- mit Elektro-Betäubungszange für Zuchtsauen/Mutterschweine und Eber
- kombinierte Zacken- plus Mitteldorn-Elektroden sorgen für besseren Hautkontakt und verhindern Abrutschen für optimale Betäubung und bessere Fleischqualität
- Elektroden-Schnellwechsel-System
- Abmessung B 305 x T 165 x H 350 mm



14855

Druckluft-Clipper SCD 700

- für alle Kunststoff- und Naturdärme bis Kaliber 120 mm, Beutel und Netze
- aus hochwertigem Edelstahl und Industriekunststoff
- alle Ausstattungsmöglichkeiten im Baukastenprinzip nachrüstbar
- servicefreundlich, einfacher Wechsel von Matrize und Abschneidmesser
- Druckluft 5 – 7 bar/0,5 – 0,7 MPa
- Luftverbrauch 3,3 NL/Hub
- Abmessung B 250 x T 390 x H 940 mm



poly-clip
SYSTEM

9999

Halbautomatischer Doppelclipper PDC 700

- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- große Anwendungsbreite bis Kaliber 115 mm
- rationale Herstellung von Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe
- Elektropneumatische Steuerung
- Brätvorlauftaste für schnellen Start und schnellen Produktwechsel
- saubere Wurstzipfel durch produktspezifische Einstellung des Mittelraffers
- alle Ausstattungsmöglichkeiten nachrüstbar
- Druckluft 2 – 6 bar/0,4 – 0,6 MPa
- Anschlusswert 180 – 550 VAC/0,1 kW
- Abmessung B 1.000-1.100 x T 780 x H 1.795-2.005 mm



poly-clip
SYSTEM



9999

Tischkutter DMK 20 C

- Idealer Tischkutter für kleine bis mittlere fleischverarbeitende Betriebe, der gehobenen Gastronomie sowie Großküchen und Catering
- zwei unabhängig voneinander bedienbare, leistungsstarke Motoren
- Massive Edelstahlschüssel (Schüsselinhalt 20 Liter)
- Nutzhalt Feinbrät ca. 16 kg
- Edelstahlmesserkopf mit 6 Messern
- Cutterdeckel doppelwandig, geräuschkämmend
- analoges, gut lesbares Thermometer
- Drehzahl Messerwelle 1.500/3.000 U/min
- Leistung Messerwelle 3,3/4,5 kW
- Anschlussspannung 400 V
- Abmessung
B 820 x T 800 x H 630 mm
- Untergestell Optional



9999

Thekenkühlwolf DWK 82 G

- Erfüllung der Hackfleischverordnung durch modernste Kühl- und Schneidtechnik
- komplett aus Edelstahl
- gekühltes, herausnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl
- Fleischwurfschüssel gekühlt, mit Echtglasabdeckung
- Schneidraum gekühlt und beleuchtet
- Kühltemperatur bis -3 °C über digitale Temperaturanzeige steuerbar
- Schneidsystem Unger H82, 3-teilig
- Anschlusswert 400 V/1,1 kW
- Abmessung
B 450 x T 580 x H 520 mm



522044

Stopfwolf LW82

- Ständer und Schüssel aus Edelstahl
- Drehschalter mit Rücklauf
- Schüsselvolumen 6 Liter
- Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe 350 kg/h
- Schneckendrehzahl 220 U/min
- Schneidsystem Unger H82, 3-teilig
- Anschlusswert 400 V/1,25 kW
- Abmessung
B 415 x T 476 x H 762 mm



516833

Knochenbandsäge K220

- Tischgerät mit fester Tischplatte, Portionierschlag und Materialdrücker
- Bandsägeblatt 1.820 x 16 mm
- Schnitthöhdurchlass max. 230 mm
- Schnittseitendurchlass max. 187 mm
- Bandgeschwindigkeit 16 m/s
- Portionierbereich 15 - 170 mm
- Anschlusswert 400 V/1,1 kW
- Abmessung
B 519 x T 622 x H 995 mm



SOEHNLE
PROFESSIONAL

9999

Wandwaage 7624

- eichfähig Klasse III
- Wandwaage für trockene Arbeitsumgebungen
- Terminal: staub- und strahlwassergeschützt, Schutzart IP 67
- Aluminium-Wägezelle, Schutzart IP 65
- Funktionen: Wiegen und Tarieren, Nullstellen, Summieren, Kommissionieren, Kontrollieren, Plus-/Minus-Verwiegung
- hochklappbare Wägeplatte aus Edelstahl rostfrei 1.4301
- Terminal 3010.02.002 mit Tisch-/Wandhalterung
- integriertes Netzteil
- Plattformgröße 550 x 440 mm
- Höchstlast 150 kg
- Ziffernschritt 50 g
- Eichkosten € 82,-

9999

Fleischgalgen MP

aus Edelstahl rostfrei 1.4301, mit Haken aus eloxiertem Aluminium



INKL. DREI EINSATZKÖRBE 1/3, BODENBLECH, AUSLAUFSIEB UND AUSHEBEHAKEN



522150

Korimat KA 160

- Inhalt 120 Liter
- Niro geschliffen
- Elektrogerät fahrbar
- Mikroprozessor MP 5
- automatische Ermittlung des F-Wertes während der Kühlphase
- 2,5 bar mit Gegendruckeinrichtung
- Abmessung B 810 x T 900/1.130 x H 1.260 mm



518443

Halbautomatische Dosenverschleißmaschine DV 800

- Leistung 800 Dosen/Stunde
- Dosen-Ø 73 – 99 mm
- Dosenhöhe 30 – 150 mm
- Arbeitshöhe 1035 mm
- Arbeitsluftdruck 6 bar
- Maschine fahrbar
- Anschlusswert 0,55 kW/16 A
- Abmessung L 400/800 x B 650 x H 1.500 mm



513463

Fleischreifeschrank Dry Ager DX 1010 mit LED-Rückwand

- inkl. 1 CNS-Gehänge
- Gehäuse außen Edelstahl, rostfrei
- Temperaturbereich elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar von 0 bis +25 °C
- Maximale Beladung: 2 – 3 Rückenstränge mit je bis zu 1,2 m Länge bzw. bis zu 100 kg Fleisch auf den Rostablagen
- Frischluft- Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung
- Anschlusswert 230 V
- Abmessung innen B 540 x T 560 x H 1.380 mm
- Abmessung außen B 700 x T 750 x H 1.650 mm

SERVISAPOS

START IN DIE DIGITALE WELT

**Funktionalität im Überblick****Verkauf**

- Mobile Bestellerfassung am Tisch
- Bestellungen nach Tischen und Sitzen sowie Menügängen
- Splitten von Rechnungen
- Integrierte Trinkgeldannahme bei Kartenzahlung, uvm.

Reservierungen

- Online-Reservierungen über eigene Website und Plattformen
- Zentrale Verwaltung aller Reservierungen
- Tischplan mit Echtzeit-Statusinformation
- Kundeninformationen, uvm.

Zubereitung

- Übersicht aller aktiven Bestellungen mit Statusinformation
- Automatisierte Benachrichtigungen von der Küche zum Service-Personal
- Bearbeitung von Außer-Haus-Bestellungen, uvm.

Systemvoraussetzung

- 230 V-Steckdose
- LAN- oder WLAN-Anschluss

Kartenzahlung

- Zahlung mit EC-Karte 0,79 %
- Zahlung mit Kreditkarte 1,19 %
- Monatl. Mindestgebührensatz 12,99 €
- Payment Processing 3 Cent pro Kartentransaktion

Gemeinsam erfolgreich

Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie immer neue Chancen Bessere Prozesse, einfachere Kommunikation, neue Umsatzchancen, sinkende Kosten – und vor allem die Möglichkeit, alles auf den Gast auszurichten. Nutzen Sie die Möglichkeiten der digitalen Welt mit dem **ServisaPOS** vom Service-Bund. Er verbindet alle Werkzeuge, die Gastronomen in Zukunft benötigen.

Fit für die digitale Zukunft

Effizienz ist in der Gastronomie oft der entscheidende Faktor. Deswegen haben wir alle wichtigen Prozesse im Restaurant daraufhin unter die Lupe genommen. Mit den durchdachten Lösungen von **ServisaPOS** verbessert man seine Arbeitsprozesse sowie die des Teams und behält die Profitabilität stets im Blick.

Durch eine bequeme Anbindung von externen Reservierungsplattformen und Lieferservices können Umsätze mit minimalem Aufwand gesteigert werden. Und effektive Werkzeuge für die Kundenbindung machen aus Gästen Stammkunden.

Einfacher bestellen, kalkulieren, Gerichte erstellen, ...

Mit **ServisaPOS** erhalten Sie automatisch alle Produktinformationen von Ihrem Service-Bund Lieferpartner. Damit lassen sich viele betriebliche Abläufe deutlich vereinfachen und Sie haben deutlich mehr Transparenz in Ihrem Betrieb.

Produktinformationen lassen sich leicht ermitteln und Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten können sofort beantwortet werden. Durch die selbst erstellbaren Rezepturen mit Service-Bund Artikeln hat man eine hohe Transparenz in der Wareneinsatz-Kalkulation und Bestellungen lassen sich ganz einfach erstellen.

ServisaPOS gibt Ihnen die neuesten digitalen Werkzeuge an die Hand, um Ihren Kunden beste Gastlichkeit und perfekten Service bieten zu können.



UNSERE PARTNER

Bartscher

FREY
Maschinenbau

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

RÜHLE
Echte Originale.

B.PRO

HOBART

MAJA[®]

SOEHNLE
PROFESSIONAL

cool compact[®]
Kühlgeräte GmbH

KOLBE
FOODTEC

NordCap[®]
PROFESSIONELL KÜHLEN

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK

BASTRA

MKN

KOMET
www.vakuumverpacken.de

Panasonic

winterhalter

DMS
MASCHINENSYSTEME

poly-clip
SYSTEM

KORIMAT

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

RATIONAL

UNSERE LEISTUNGEN

KUNDENDIENST für Großküchentechnik, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei

Unsere Werkstätten in Essingen, Stuttgart, Rednitzhembach und Waldheim sind fachlich und technisch in allen Bereichen des Lebensmittelgewerbes für leistungsfähige, flexible Einsätze ausgestattet. Diese sind u.a.:

- **Reparaturen von Küchengeräten und Fleischereimaschinen**
- **Wartung und Kundendienst**
- **Verkauf und Bereitstellung von geprüften Gebrauchsmaschinen**
- **schnelle Ersatzteillieferung**

Großer Kundendienst-Fuhrpark

Unser modern ausgestatteter Fuhrpark, mit umfangreichen Werkzeugen und Ersatzteilen ausgestattet, steht unseren Spezialisten für den raschen Einsatz bei Ihnen vor Ort bereit.

Schnell und Kompetent!

Bestens ausgestattet – unser Fuhrpark

SPEZIALISTEN UND ALLESKÖNNER für Reparatur und Instandhaltung

Über 20 Servicetechniker an allen vier Standorten stehen für Sie bereit. Schon beim ersten telefonischen Kontakt können unsere erfahrenen Techniker oftmals den Umfang der Reparatur oder das nötige Ersatzteil bestimmen. Sollte ein Bauteil nicht am Lager vorrätig sein, kann es bei Bestellung vormittags am nächsten Tag bei uns oder per Paketdienst bereits bei Ihnen zum Einbau sein. Eine Lieferung von kleineren Ersatzteilen ist auch täglich mit unserem OMEGA SORG Food-Lieferservice möglich.

Gebrauchsmaschinen

An unseren Standorten haben wir verschiedenste generalüberholte und technisch geprüfte Gebrauchsmaschinen in großer Anzahl vorrätig.

Leihgeräte

Sollte eine Maschine oder ein Gerät zur Reparatur in unsere Werkstatt müssen, bekommen sie bei Bedarf je nach Verfügbarkeit ein Leihgerät. Die Lieferung und sachgerechte Inbetriebnahme dieser Geräte gehört selbstverständlich zu unserem Service.



Unsere Mitarbeiter sind fachlich und technisch immer auf aktuellem Stand.

Eine aktuelle Liste unserer Gebrauchsmaschinen und -geräte finden Sie online unter www.omega-sorg.de/gebrauchsmaschinen



Erfahrene Techniker vor Ort und in der Werkstatt



UNSERE STANDORTE





Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe

OMEGA SORG GmbH
 Margarete-Steiff-Straße 2
 73457 Essingen bei Aalen
 Tel. 0 73 61/94 70-1000, Fax 0-1006
 info.essingen@omega-sorg.de





Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe

OMEGA SORG GmbH
 Niederlassung Stuttgart
 Kesselstraße 13
 70327 Stuttgart-Wangen
 Tel. 07 11/40 10-3000, Fax -3006
 info.stuttgart@omega-sorg.de






Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe

OMEGA SORG GmbH
 Niederlassung Nürnberg
 Pfaffenhofener Straße 2
 91126 Rednitzhembach
 Tel. 0 91 22/63 05-2000, Fax -2006
 info.nuernberg@omega-sorg.de





Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe

OMEGA SORG GmbH
 Niederlassung Waldheim
 Landsberger Straße 44
 04736 Waldheim
 Tel. 03 43 27/9 59-4000, Fax -4006
 info.waldheim@omega-sorg.de



Unsere Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer Website unter <https://www.omega-sorg.de/datenschutz>

Irrtum vorbehalten. Die angegebenen Preise verstehen sich freibleibend und zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Druckfehler keine Haftung. Biokontrollstelle DE-ÖKO-005