ADE
PROFESSIONAL

Waagen und Maschinen, die den Alltag leichter machen



RESTAURANTS

FÜR PROFIKÜCHEN IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Zum Beispiel unsere Senkrechtschneider der Serie Gloria



AUTOMATISCHER SCHWERKRAFTSCHNEIDER MODELL AUTOMATIC 300-L

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub mit 40 Hüben / Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leichte Reinigung durch abklappbaren Schlitten
- Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



2 EBENEN PROFIL

DAS BESSER-MESSER

Modell	Messer Ø	Schnittbereich	Maße	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis
AUTOMATIC300-L-230	300 mm	220 x 180 mm	630 x 668 x 629 mm	43 kg	0,27 kW	230 V	4339	**5.350 €** ***



AUTOMATISCHER SCHWERKRAFTSCHNEIDER MODELL AUTOMATIC 300-XL

- Selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- Automatischer Schlittenhub in zehn Geschwindigkeitsstufen mit 20 – 50 Hüben / Minute, für sensibles Schnittgut auch manuell einsetzbar
- Drei Hublängen einstellbar
- Zählwerk mit Auto-Stopp-Funktion
- Robustes Gehäuse und Schlitten aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstarker Motor
- Schaltereinheit IP69
- Gehäuse IP54
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Leichte Reinigung durch abklappbaren Schlitten
- Inkl. Leitschiene zum Fixieren des Schnittguts
- Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Ein Schleifapparat ist im Lieferumfang enthalten



2 EBENEN PROFIL

DAS BESSER-MESSER

Modell	Messer Ø	Schnittbereich	Maße	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis
AUTOMATIC300-XL-230	300 mm	220 x 180 mm	630 x 668 x 629 mm	41,5 kg	0,27 kW	230 V	4340	**7.450 €** ***



KÜCHENCUTTER SERIE ROTOMAT V

- Sekundenschnelles Arbeiten beim Zerkleinern, Schneiden, Zerbröckeln, Schlagen, Vermengen und Homogenisieren
- Integrierter Abstreifer zum Abnehmen von Rückständen am Schüsselrand sowie zur gleichmäßigen Mischung der zu verarbeitenden Masse
- Perfekte Verarbeitung von Gemüse, Kräutern, gekochtem Fleisch, Fisch, Käse, Nüssen u. ä. in verschiedene Feinheitsgrade
- Ideal für die schnelle Zubereitung veganer Rezepte, wie z. B. Hummus
- Stufenloser Geschwindigkeitsregler zur Wahl der optimalen Rotationsgeschwindigkeit
- Gehäuse und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl
- Horizontal rotierende Sichelmesser aus Edelstahl sorgen für perfekten Schnitt
- Schüssel mit Einfüllöffnung und Griffen für größte Handlichkeit
- Gefahrloses Arbeiten dank automatischer Abschaltung beim Öffnen des Deckels
- Schaber und Schleifstein zum Messerschärfen sind im Lieferumfang enthalten



Integrierter Abstreifer ideal für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten

IDEAL FÜR VEGANE REZEPTUREN





Modell	Schüsselinhalt	Passinhalt	Maße	Eigengewicht	Leistung	Drehzahl	Stromart	Art.-Nr.	Preis
ROTOMAT-V3-230	3 l brutto	1,5 l	460 x 300 x 300 mm	13,5 kg	0,6 kW	600 – 2.800 U/min	230 V	4208-3	**1.640 €** **
ROTOMAT-V5-230	5 l brutto	3,1 l	460 x 300 x 360 mm	14,5 kg	0,6 kW	600 – 2.800 U/min	230 V	4208-5	**1.740 €** **
ROTOMAT-V9-230	9 l brutto	5,4 l	560 x 350 x 420 mm	23 kg	1,2 kW	600 – 2.800 U/min	230 V	4208-9	**2.620 €** **



MANUELLE BURGERPRESSE MODELL BP-3IN1

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







Patty-Größe
Ø 100 mm



Patty-Größe
Ø 130 mm



Patty-Größe
Ø 150 mm

Modell	Pattygröße Ø	Maße	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis
BP-3IN1	100 / 130 / 150 mm	260 x 200 x 250 mm	6,2 kg	4812	215 € **



Kraftvoll und komfortabel für präzises Arbeiten
SENKRECHTSCHNEIDER SERIE GLORIA

- Zuverlässiger Senkrechtschneider für hohe Ansprüche
- Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- Extrem robuste, verschleiß- und ermüdungsfreie Piezoschalter-Technologie für hohe Anzahl von Schaltzyklen
- Ausgereifte Antriebstechnik durch luftgekühlten, wartungsfreien Motor
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 13 mm
- Sanfter Schlittenanschlag
- Stabiler Daumenschutz aus Edelstahl
- Sichtschlitze am Daumenschutz für sichere Bedienung
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- Leicht abnehmbarer Schlitten für einfache Reinigung
- 360°-drehbarer Restehalter
- Raue Restehalterplatte für sicheren Halt des Schnittguts
- Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Einfach am Schlitten montierbarer Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten

- **Messeroptionen**
  Mit langverzahnten Messern zum Schneiden von Brot (Ausführung „-B“) erhältlich.





2 EBENEN PROFIL

DAS BESSER-MESSER

Modell	Messer Ø	Schnittbereich	Maße	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis
GLORIA250-230	250 mm	230 x 195 mm	565 x 600 x 375 mm	21 kg	0,3 kW	230 V	4026	**2.150 €** ***
GLORIA300-230	300 mm	230 x 215 mm	565 x 600 x 405 mm	23 kg	0,3 kW	230 V	4027	**2.530 €** ***



Inklusive Kühlung und Pattymaker-Aufsatz
FLEISCHWOLF MODELL FL82-COOL-400

- Inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Patties
- Variabler Vorsatz zur Herstellung von Patties zwischen ca. 100 g und 170 g
- Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes
- Über Touch-Display einstellbare Kühltemperatur
- Gehäuse, Schneidsatz, Schnecke, Zylinder, Einfüll- und Auffangschale aus Edelstahl
- Mit 5-teiligem Unger-Schneidsatz: Vorschneider, 2 Messer, 2 Lochscheiben (standardmäßig 3 und 7,8 mm)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf und Pattymaker-Modus
- Leichter Ausbau von Zylinder, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- Inklusive Nachstopfer, Distanzring und Auffangschale
- Inklusive Ausziehklaue
- Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet

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





Gekühlte Einfüllschale mit transparenter Abdeckung

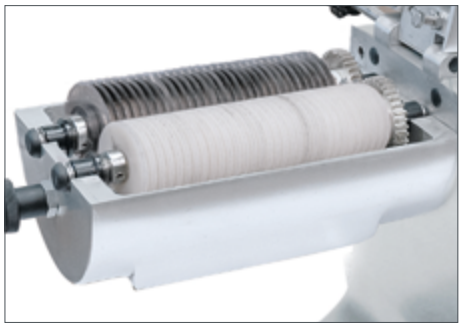
Modell	Lochscheiben Ø	Kapazität bis[1]	Maße	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis
FL82-COOL-400	82 mm	280 kg	270 x 410 x 545 mm	43 kg	1,1 kW	400 V	4327	**5.390 €** **

[1] Tatsächliche Kapazität abhängig von der Größe und Güte der Fleischstücke



Schnelles Zartmachen von Fleisch
FLEISCHMÜRBER MODELL STEAKONOM

- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfache Bedienung und Reinigung (optional Stielbürste)
- Mürbt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes
- Inkl. STEAKONOM-Einsatz: Zwei Mürbewalzen mit Edelstahl-Klingen
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm
- Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider möglich



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



STEAKONOM-Einsatz: Zwei Mürbewalzen mit Edelstahl-Klingen

Modell	Maße	Eigengewicht	Leistung	Stromart	Art.-Nr.	Preis
STEAKONOM-230	440 x 220 x 465 mm	16 kg	0,18 kW	230 V	3401	**2.090 €** **



Handlich und flexibel
STABMIXER MODELL TORNADO 45-MS



- Stufenloser Drehzahlregler
- Hohe Maximal-Drehzahl für effizientes Arbeiten bei verschiedenen Zutaten
- Ergonomische Handhabung
- Austauschbarer Messerkopf mit robustem Stahlmesser für langlebige Nutzung
- Mischkopf aus Kunststoff, Mixstab aus Edelstahl für hygienisches Arbeiten
- Antriebsmotor zur Kombination mit Mixstab
- Einfacher Austausch von Mixstab und Rührbesen
- Zum Pürieren von Obst und Gemüse
  Mixen mit Flüssigkeiten
  Aufschlagen von Eiweiß und Milchprodukten
  Kleinschneiden von Fleisch
  Herstellung von Marinaden, Saucen und Cremes
- **Optinal:** Rührbesen 250 mm
  (Art-Nr. Z4820-003 / Preis 160 €*)



Stufenloser Drehzahl-Geschwindigkeitsregler



Messerkopf mit robustem Stahlmesser

Modell	Verarbeitungsmenge	Länge	Eigengewicht	Leistung	Drehzahl	Stromart	Art.-Nr.	Preis
TORNADO 45-MS-230	100 l	823 mm	3,32kg	0,5 kW	4.000 – 16.000 U/min	230 V	4821	**310 €****



Langlebig durch schnittstellenfreie Ladung

PORTIONSWAAGE MIT INDUKTIONSLADUNG MODELL PWI30 – IP65 (SPRITZWASSERGESCHÜTZT)

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





Induktionsnetzteil: kein Verschmutzen offener Anschlüsse mehr!



Vollständig geschlossenes Gehäuse mit Polymer-Membrane

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



Hygienisches Kontrollieren und Portionieren

PORTIONSWAAGE HW945-30



- Großes LCD-Display mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- Abwischbare Folientastatur
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
- Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- Wiegen, Tarieren, Zählen
- Minusanzeige für Entnahmewägungen
- Abschaltautomatik
- Netzbetrieb (100 – 240V / 50 – 60Hz) und Akkubetrieb: 230V Wechselstrom, Akku mit bis zu 100 Stunden Betriebsdauer



Modell	Höchstlast	Ziffernschritt	Wiegefläche/mm	Maße/mm	Eigengewicht	Art.-Nr.	Preis
HW945-30	30 kg	1 g	260 x 215 mm	260 x 310 x 125 mm	3,6 kg	2307	**205 €****



Transportieren und Wiegen in Einem
MOBILE WÄGESTATION MODELL MWSK-200+FF

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



Extrem leises
Abrollen der Räder

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

DAS GANZE SORTIMENT IN EINEM KATALOG – SCANNEN UND INFORMIEREN!

Alle Preise sind Listenpreise zzgl. MwSt.

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15, 22143 Hamburg,
Tel +49 40 432776-0, professional@ade-germany.de
ade-germany.de

H-2610-Gastro-DE