

Delitech Spezial

2016/2017



Ladenwölfe
Seite 3–6



Stopfwölfe
Seite 7–10



Automaten-/Mischwölfe
Seite 11–14



Schneidmischer/Kutter
Seite 15–18



Bandsägen
Seite 19–22



Vakuummaschinen
Seite 23–26



Spülmaschinen
Seite 27–30



Impressum

Herausgeber: **Dagma eG**
Siemensring 20
D-47877 Willich
Telefon +49 2154 4995-0
Telefax +49 2154 4995-70
info@dagema.com
www.dagma.com

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen sowie Abbildungen und Fotodarstellungen sind ohne Gewähr.

Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten.

Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten.

Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagma Gruppe.

©Copyright Dagma eG 2016

Gesamtkonzeption und Gestaltung: Werbe- und Druckstudio Silvia Weidlich, Willich
Herstellung: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH, Willich



Delitech

Ladenwölfe

- TG 100, TG 101, TG 105
- TGR 102–104 und TGR 106–108



Ladenwölfe

Hochleistungs-Ladenwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse für den Einsatz in Fleischerfachgeschäften, Supermarktfilialen und Restaurants.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 3- oder 5-teiligen Schneidsätzen Größe R70 – B98 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E22 – E32. Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Strombedarf. Eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zum Serienstandard*.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale** und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Modell TG 105 ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmittel-einzelhandels. Mit dem „Enterprise“ Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu – 4 °C kann problemlos verarbeitet werden. Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einwandfreier Verteilung der Fett- und Magerpartikel.

*) nicht bei TG 100 und TGR-Serie

**) Schale bei TG 100 abnehmbar

● TG 105





● TG 101



Das Modell **TG 101** ist der klassische Wolf für Fleischerfachgeschäfte, um Hackfleisch frisch nach Kundenwunsch im Verkaufsraum herzustellen. Mit seinen kompakten Abmessungen passt er optimal in die Kühlvitrine im Ladengeschäft. Der Wolf ist serienmäßig mit einem 3-teiligen Schneidsatz System „Unger“ ausgestattet. Optional steht ein 5-teiliger Schneidsatz zur Verfügung. Alternativ ist auch ein Schneidsatz System „Enterprise“ E22 lieferbar. Ein Rücklaufschalter zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zur Serienausstattung.

● TGR 103



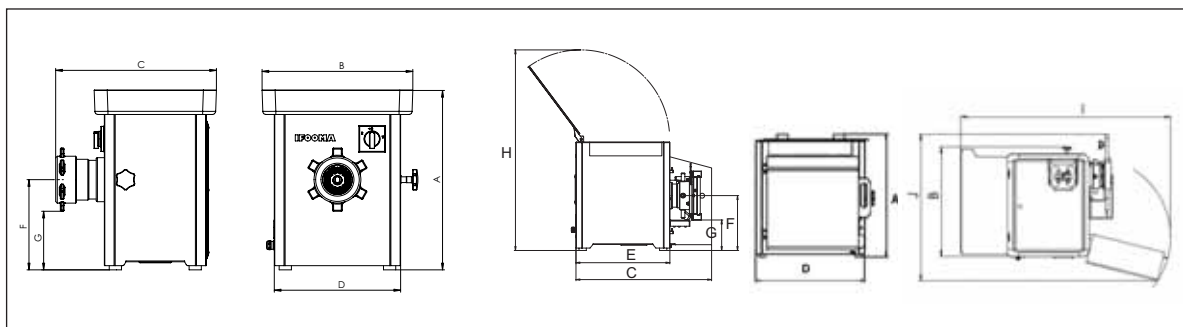
Das Modell **TG 100** mit seinem 3-teiligen Schneidsatz „Unger“ leistet für die Größe seines Schneckengehäuses erstaunlich gute Arbeit. Dieser Wolf passt perfekt zu den Anforderungen von Restaurants, kleinen Fleischerfachgeschäften oder als Zweitmaschine für spezielle Fleischsorten, die mit anderen Materialien nicht vermischt werden dürfen.

Die TGR Wölfe sind die ideale Lösung, um Hackfleischtemperaturen unter Kontrolle zu halten. Die integrierte Kühlung für Schale, Einfüllstutzen und Schneckengehäuse mit automatischer Temperaturregelung garantiert, dass das Fleisch beim Wolfen nicht über die erlaubten Werte erwärmt wird.

Die Ausstattung des Modells **TGR 102** entspricht dem Modell TG 101, verfügt jedoch über eine zusätzliche Schalenabdeckung. Das Modell **TGR 103** ist zusätzlich mit einer schwenkbaren Vorkammer ausgestattet. Das Modell **TGR 104** verfügt zusätzlich über ein Portioniergerät zur Herstellung von Pattys zwischen 100 g und 200 g.



Ladenwölfe



Modell	TG100	TG101	TGR102	TGR103	TGR104	TG105	TGR106	TGR107	TGR108
A	420 mm	440 mm	445 mm	445 mm	445 mm	490 mm	470 mm	470 mm	470 mm
B	345 mm	365 mm	360 mm	360 mm	360 mm	700 mm	640 mm	640 mm	640 mm
C	355 mm	390 mm	475 mm	750 mm	750 mm	580 mm	565 mm	665 mm	665 mm
D	270 mm	310 mm	470 mm	470 mm	470 mm	615 mm	600 mm	600 mm	600 mm
E	220 mm	250 mm	400 mm	400 mm	400 mm	435 mm	495 mm	495 mm	495 mm
F	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	270 mm	245 mm	245 mm	245 mm
G	150 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	95 mm	105 mm	105 mm	105 mm
H			820 mm	820 mm	820 mm		925 mm	925 mm	925 mm
I				940 mm	1060 mm			1260 mm	1410 mm
J					855 mm				850 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen								
Leistung in kW	1,5	1,5	1,75	1,75	1,75	2,2	2,45	2,45	2,45
Absicherung 16 A träge	bei allen Modellen								
Schneidsatz	Unger	Unger	Unger	Unger	Unger	Enterprise	Unger	Unger	Unger
Größe	R 70	H 82	H 82	H 82	H 82	E 32	B 98	B 98	B 98
Ausbringung in kg/h	150	400	400	400	400	600	600	600	600
Trichtervolumen in l	4,2	6,0	6,0	6,0	6,0	42,0	12,0	12,0	12,0
Gewicht in kg	28	39	60	61	70	62	110	112	120

Delitech

Endschleuse mit Bohrung
1/8 mm nicht zulässig!
Endhole plates 1/8 mm not allowed!
Getriebe Ende 1/8 mm Interpalle!



Delitech

Stopfwölfe

- FG 150, FG 152, FG 154



Stopwölfe

Hochleistungs-Fleischwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse* für den Einsatz in Metzgereien, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und in Hotels sowie Catering Betrieben.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 5-teiligen Schneidsätzen Größe B98–D144 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E32.

Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Strombedarf.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Model **FG 152** mit seinem hervorragenden Design ist die ideale Maschine für kleine und mittlere Produktionsmengen in Metzgereien, der Gastronomie und in Supermärkten.

Der Wolf ist ausgestattet mit einem 5-teiligen Schneidsatz Größe B98 System „Unger“. Der sehr solide und starke Antrieb erlaubt sogar völlig problemlos die Verarbeitung von gefrorenem Material bei Temperaturen bis zu – 5 °C.

Eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein für die Reinigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung.

* nicht bei FG 154



● **FG 152**



Das Modell **FG 150** ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmittel-einzelhandels. Mit dem „Enterprise“ Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu – 5 °C kann problemlos verarbeitet werden.

Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einer einwand-freien Verteilung der Fett- und Mager-Partikel.

Der **FG 150** wird serienmäßig mit einem fahrbaren Untergestell geliefert.

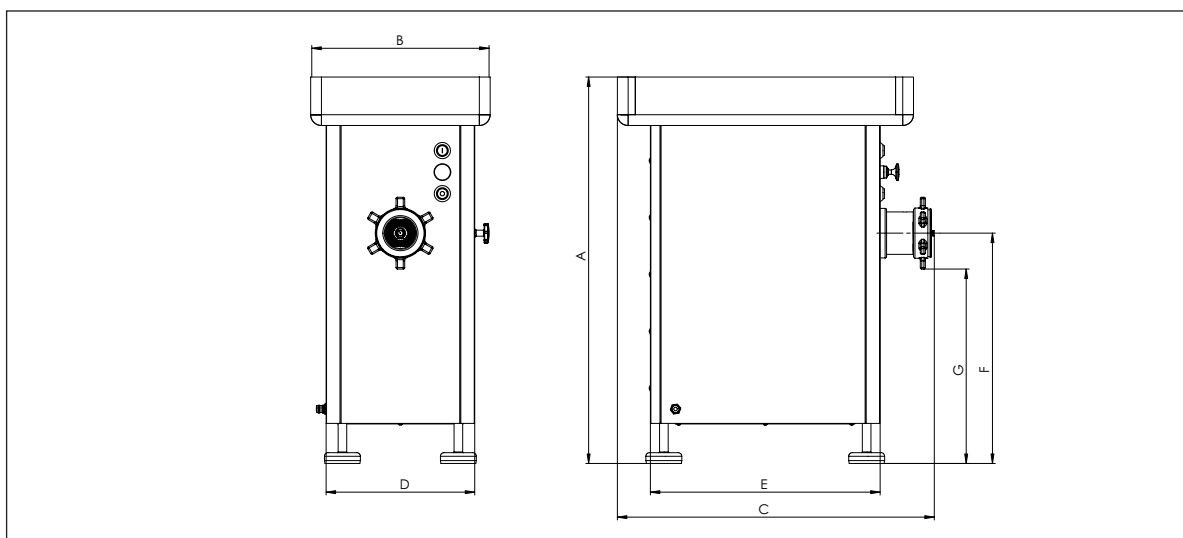
Für die Wölfe mit Schneidsatz System „Unger“ ist ein hervorragend arbeitendes Trennsystem zum Aussortieren von Knochen-partikeln, Knorpeln und Sehnen verfügbar. Die Trenneinrichtung arbeitet mit einem manuell verstellbaren Federsystem zur Kon-trolle des separierten Volumens. Die hohe Effizienz verbessert deutlich die Hack-fleischqualität.

Das Modell **FG 154** ist mit einem starken 2-stufigen Motor ausgestattet. Sogar gefrorenes Material bis – 8 °C kann problemlos verarbeitet werden. Ein mechanischer Schneckenauswerfer, eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein zur Rei-nigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung. Der ideale Wolf für alle Anwendungen in professionellen Fleischverarbeitungsbetrie-ben.

● **FG 150**



Stopwölfe



Modell	FG150	FG152	FG154
A	1380 mm	1175 mm	1300 mm
B	500 mm	560 mm	630 mm
C	945 mm	885 mm	1010 mm
D	435 mm	475 mm	735 mm
E	580 mm	535 mm	800 mm
F	835 mm	675 mm	765 mm
G	680 mm	540 mm	615 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen		
Leistung in kW	3,0	3,0	5,0/6,0
Absicherung	16 A träge	16 A träge	25 A träge
Schneidsatz	Enterprise	Unger	Unger
Größe	E32	B98	D114
Ausbringung in kg/h	1200	1000	1400
Schalenvolumen in l	60	58	80
Gewicht in kg	122	135	350



Delitech

Endlochscheibe mit Bohrungen
≥ 8 mm nicht zulässig !

Endhole plates ≥ 8 mm not allowed

Grille finale ≥ 8 mm interdite !

Automaten-/Mischwölfe

- AMG 200, AMG 202, AMG 204, AMGR 201, AMGR 203 mit Kühlung
- AG 208, AG 210 Automatenwölfe



Foto: Ifooma



Automaten/ Mischwölfe

Hochleistungs-Fleischwölfe mit oder ohne Mischeinrichtung und auf Wunsch auch mit Kühlung für den Einsatz in professionellen Fleischverarbeitungsbetrieben, die Spitzenleistungen von ihren Maschinen erwarten.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 5-teiligen Schneidsätzen Größe B 98 – E130 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E32 – E56.

Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglichen eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition und eine minimale Temperaturerhöhung bei geringem Strombedarf.

Die Wölfe sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, der Trichter und der Auslauf sind komplett fugenfrei miteinander verschweißt. Das Schneckengehäuse und die Mischeinrichtung sind ohne Werkzeug abnehmbar, für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen **CE**-Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Die Modelle **AMG 204, AG 208** und **AG 210** sind mit einem starken 2-stufigen Motor ausgestattet. Sogar gefrorenes Material bis minus 8° Celsius kann problemlos verarbeitet werden. Ein Rücklauftaster zum Ausbau des Schneidsatz gehört zur Serienausstattung des AG 208 und AG 210. Der AMG 204 ist serienmäßig mit einem mechanischen Schneckenauswerfer ausgestattet.

● **AMG 202**





Die **AMG Modelle** sind mit einer sehr effektiv und schonend arbeitenden, leistungsstarken Mischeinrichtung ausgestattet. In kurzer Zeit werden verschiedene Materialsorten vermischt oder Gewürze und Zutaten homogen mit einer vorzerkleinerten Fleischmasse vermengt. Eine ideale Anwendung ist zum Beispiel die Herstellung frischer Bratwürste oder Bouletten.

Die Arbeitszyklen der Mischeinrichtung können über die Maschinensteuerung variiert und an die speziellen Anforderungen Ihres Produktes angepasst werden.

Im Wolfbetrieb läuft die Mischeinrichtung zur Unterstützung der Materialförderung mit. Im Mischbetrieb läuft die Arbeitsschnecke in Intervallen kurzzeitig rückwärts. Damit wird vermieden, dass sich unvermishtes Material oder Gewürze unter der Schnecke ablagern können.

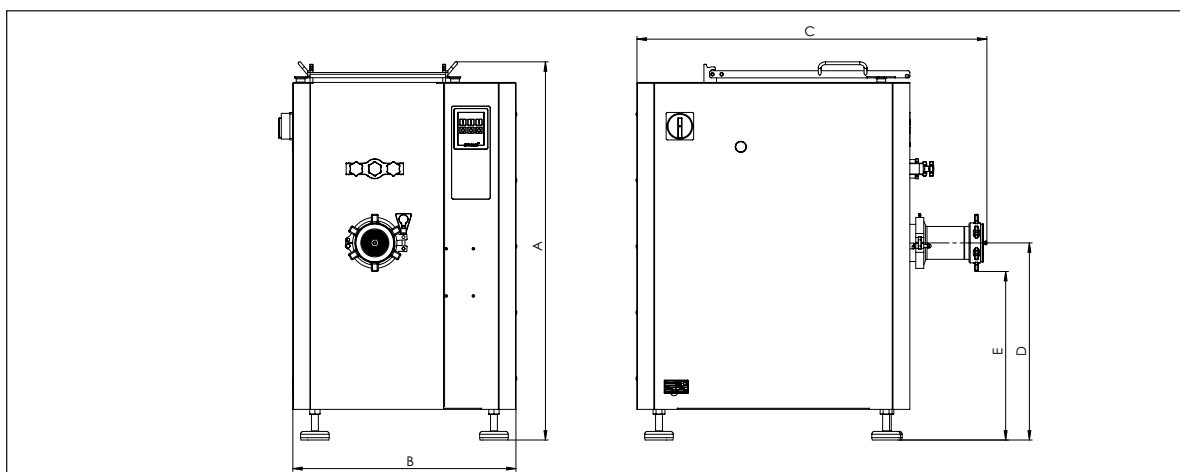
Die **AMGR Modelle** sind mit einer leistungsstarken Kühleinrichtung ausgestattet. Der komplette Trichter inklusive Stirnwand und Rückwand sowie das Schneckengehäuse werden gekühlt. Die Temperatur wird automatisch gesteuert um sicherzustellen, dass die Flächen des Wolfes, die beim Arbeitsprozess mit Fleisch in Berührung kommen, das Material nicht über den Oberflächenkontakt erwärmen. Gleichzeitig wird mit der Steuerung des Kühlaggregates verhindert, dass der Trichter des Wolfes vereisen und damit Fleisch festfrieren kann.

Für die Wölfe mit Schneidsatz System „Unger“ stehen optional hervorragend arbeitende Trennsysteme zum Aussortieren von Knochenpartikeln, Knorpeln und Sehnen zur Verfügung. Die Trenneinrichtung arbeitet mit einem manuell verstellbaren Federsystem zur Kontrolle des separierten Volumens.





Automaten/ Mischwölfe



Modell	AMG 200 / AMGR 201	AMG 202 / AMGR 203	AMG 204	AG 208	AG 210
A	1150 mm	1250 mm	1250 mm	1315 mm	1315 mm
B	780 mm	780 mm	780 mm	880 mm	1100 mm
C	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1357 mm	1900 mm
D	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	750 mm
E	545 mm	550 mm	550 mm	510 mm	595 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen				
Leistung in KW	3,0	5,5	5,0/7,5	6,5/8,0	15/18,5
Mischer in KW	0,75	1,1	1,1		
Absicherung	16 A träge	25 A träge	32 A träge	32 A träge	50 A träge
Schneidsatz	Enterprise	Unger	Unger	Unger	Unger
Größe	E-32	B-98	D-114	E-130	E-130
Ausbringung kg/h	1200	1600	2200	2200	3000
Trichtervolumen in l	70	120	120	120	150
Gewicht in kg	290 / 310	300 / 330	470	350	600



Delitech

Schneidmischer/Kutter

- Tischgeräte BC 400, BC 402
- Standgeräte BC 404, BC 410



Schneidmischer/ Kutter

Hochleistungs-Kutter für die professionelle Herstellung von Brätsorten wie Brühwurst, Kochwurst oder Salami bzw. die Verarbeitung von Lebensmitteln aller Art die zerkleinert, gemischt oder homogenisiert werden sollen. Die Form der Kutterschüssel und die Gestaltung der Schneidhaube in Verbindung mit den ausgezeichneten Messern und dem serienmäßigen digitalen Thermometer ermöglichen hervorragende Arbeitsergebnisse in kurzer Zeit.

Die Drehzahl von Messerwelle und Schüssel kann jeweils unabhängig voneinander geschaltet werden*. Damit verfügen die Maschinen über eine hohe Variabilität zur Anpassung an die Erfordernisse verschiedener Produkte.

Die Kutter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Die Maschinenverkleidung ist völlig fugenfrei verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Kutter entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

* nicht bei BC 400 + 402

● BC 410





● BC 400 + 402

Die Modelle **BC 400 + 402** sind als Tischgerät ausgeführt. Auf Wunsch können die Maschinen mit einem fahrbaren Untergestell geliefert werden. Die Tischmodelle sind mit Drucktaster Steuerung ausgestattet.

● BC 410

Das Spitzenmodell **BC 410** ist mit allen Merkmalen einer Profi Maschine ausgestattet.

- Der stufenlos regelbare Motor mit Frequenzumrichter für die Messerwelle,
- die stufenlos regelbare Mischfunktion vorwärts und rückwärts,
- die Prozesskontrolle über eine vorgeählte Temperatur mittels elektronischem Thermometer oder die Anzahl gelaufener Schüsselumdrehungen sowie
- die Möglichkeit, Programme in der Steuerung abzuspeichern

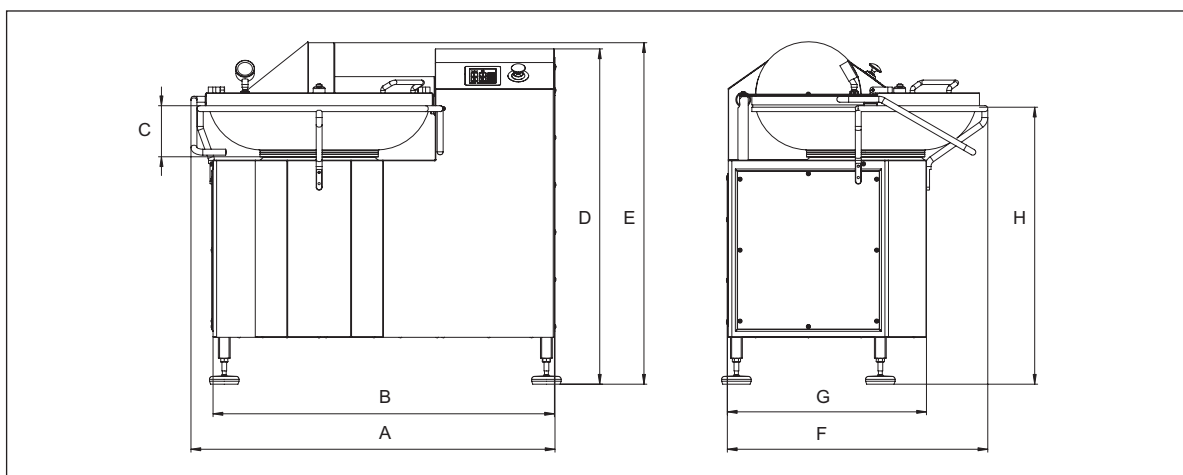
lassen keine Wünsche offen.

Die Messerköpfe sind bei **allen Modellen** komplett abnehmbar und können bei Bedarf schnell und einfach mit unterschiedlichen Messern variiert werden. Es stehen 3-er, 4-er oder 6-er Messerköpfe zur Verfügung.





Schneidmischer/ Kutter



Modell	BC400	BC402	BC404	BC410
A	815 mm	910 mm	1240 mm	1240 mm
B	700 mm	800 mm	1025 mm	1160 mm
C	90 mm	105 mm	140 mm	185 mm
D	455 mm	505 mm	1085 mm	1170 mm
E	500 mm	620 mm	1135 mm	1155 mm
F	590 mm	760 mm	980 mm	1075 mm
G	480 mm	540 mm	695 mm	960 mm
H	350 mm	380 mm	935 mm	945 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen			
Absicherung	16 A-träge	16 A-träge	32 A-träge	35 A-träge
Leistung				
Messerantrieb in kW	2,4/3,0	3,3/4	9/11	15/18,5
Schüsselantrieb in kW	0,45/0,55	0,45/0,55	0,55/0,75	0,55/0,75
Drehzahl Messerwelle				
U/min schneiden	1400/2800	1400/2800	1800/3600	500–4000
U/min mischen	50–500			
U/min Schüssel	9/18	9/18	11/22	11/22
Messeranzahl	3	4	6	6
Schüsselvolumen in l	15	20	40	40
Gewicht in kg	110	160	420	510



Delitech

Bandsägen

- Tischgerät BS 502
- Standgeräte mit Festtisch BS 504, BS 505, BS 507
- Standgeräte mit Schiebetisch BS 506, BS 508

Bandsägen

● BS 505

Hochleistungs-Bandsägen zur Verarbeitung von Schneidgut jeglicher Art, frisch oder gefroren, mit oder ohne Knochen für jede Betriebsgröße. Robuste, zuverlässige Maschinen für professionelle Anwender, die Spitzenleistungen von ihren Maschinen erwarten.

Für Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie, Zerlegebetriebe, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und Catering Betriebe stehen insgesamt sieben Modelle in vier Leistungsgrößen zur Verfügung. Damit können alle Zerkleinerungsaufgaben sicher, präzise und schnell mit sauberen Schnittflächen erledigt werden.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Grundgestell ist fugenfrei verschweißt, für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Sägen entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.





Das Modell **BS 502** mit festem Tisch steht optional auch mit fahrbaren Untergestellen zur Verfügung.

Die Delitech Bandsägen zeichnen sich durch Vielseitigkeit, Robustheit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Reinigungsfreundlichkeit aus.

Die solide Ausführung des Maschinengehäuses in erstklassiger Verarbeitungsqualität in Verbindung mit der präzisen Bandspannvorrichtung gewährleistet einen absolut vibrationsarmen Lauf der Maschine bei geringer Geräusch-Emission.

Die Band- und Radabstreifer arbeiten effektiv und können ohne Werkzeug schnell und einfach ausgebaut werden. Die abnehmbare Andrückvorrichtung* und die Portionier-Einrichtung mit serienmäßiger Fein-einstellung können, wenn sie nicht gebraucht werden, sicher an den dafür vorgesehenen Halteelementen seitlich an der Maschine verstaut werden.

Der Arbeitstisch bei den Modellen **BS 502, 504, 505 und 507** wird zur Reinigung und für den Sägebandwechsel nach oben geklappt.

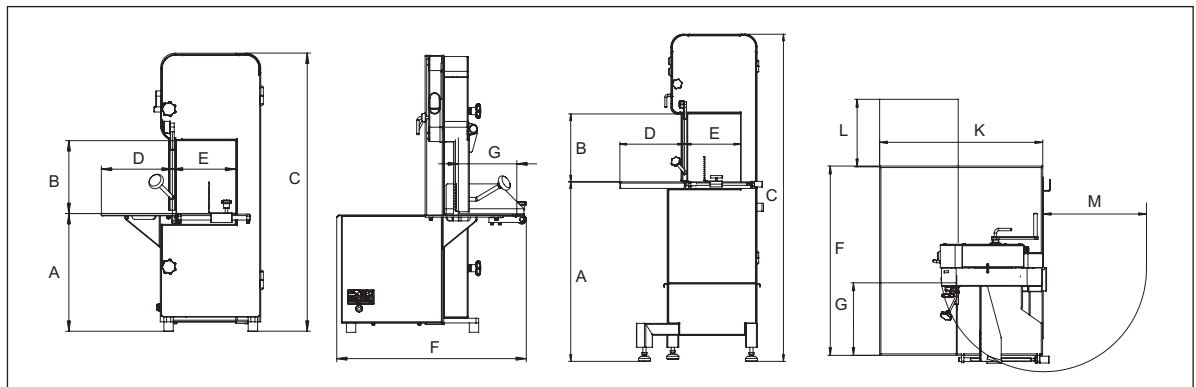
Die Modelle **BS 506 und 508** sind zusätzlich mit einem äußerst stabilen Kugellager geführten Schiebetisch ausgestattet, der sich zur Reinigung ebenfalls abklappen lässt. Mit dem Schiebetisch können große, schwere Materialien, wie z. B. Kotelettstränge oder Gefrierfleischblöcke kraftsparend und präzise portioniert werden.

Die qualitativ hochwertige Lagerabdichtung der Sägebandräder ist bei allen Modellen Spritzwasser geschützt ausgeführt. Somit ist eine lange Lebensdauer gewährleistet.

* nicht bei Modell BS 502



Bandsägen



Modell	BS502	BS504	BS505	BS506	BS507	BS508
A	370 mm	870 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
B	235 mm	290 mm	340 mm	340 mm	410 mm	410 mm
C	940 mm	1500 mm	1640 mm	1640 mm	1800 mm	1800 mm
D	220 mm	230 mm	325 mm	365 mm	400 mm	435 mm
E	190 mm	230 mm	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm
F	580 mm	660 mm	800 mm	800 mm	855 mm	855 mm
G	190 mm	240 mm	320 mm	320 mm	375 mm	375 mm
K	495 mm	550 mm	690 mm	730 mm	910 mm	945 mm
L				375 mm		400 mm
M	325 mm	370 mm	425 mm	425 mm	565 mm	565 mm
Stromanschluss	400 V Drehstrom, 50 Hz bei allen Modellen					
Leistung in kW	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	2,2
Absicherung 16 A träge	bei allen Modellen					
Drehzahl U/min		1450	1450	1450	1450	950/950
Schnittgeschwindigkeit in m/s	17	20	22	22	22	22
Sägebandmaße in mm	1750 x16	2170 x16	2430 x16	2430 x16	3150 x16	3150 x16
Sägebandstärke in µm	450	450	450	450	450	450
Gewicht in kg	73	105	120	150	167	180

The Delitech logo is displayed in a white script font within a red rectangular box. The background of the entire image is a close-up of a grey vacuum chamber with its lid open, showing the hinge mechanism and the interior of the chamber.

Delitech

Vakuumkammern

- Tisch- und Standgeräte

tech
e best

The Vacuum Systems logo features a stylized white swirl icon to the left of the text "Vacuum Systems", which is written in a white sans-serif font. The entire logo is contained within a red rectangular box with a white border.

Vacuum Systems



Vakuum- kammern

Delitech bietet eine Produktpalette an professionellen Vakuumverpackungsmaschinen, von kostengünstigen Tischmodellen bis zu einer schweren Doppelkammermaschine für die Industrie. Mit der richtigen Vakuummaschine (Gehäuse aus Edelstahl mit tiefgezogener Edelstahl-Kammer für die leichte Reinigung) ausgerüstet, abgestimmt auf Ihre Anwendung, sind die Möglichkeiten unbegrenzt. Entdecken Sie hier die Vorteile!

Vorteile vakuumieren

1. Längere Haltbarkeit Ihrer Produkte

Dies ist der weitaus größte Vorteil, den das Vakuumverpacken bietet. Die Haltbarkeit von Lebensmitteln kann um das Zwei- bis Sechsfache verlängert werden, wenn man das Bakterienwachstum reduziert. Dadurch können Produkte länger verwendet, verkauft und verzehrt werden.

2. Produktschutz und Verbesserung der Produktqualität

Eine Vakuumverpackung schützt Ihr Produkt, beispielsweise gegen Kontamination und Verschmutzung, aber auch gegen Austrocknen, Gefrierbrand und Schimmelbildung. Doch nicht nur im Rahmen der Lebensmittelsicherheit bietet das Vakuumieren Vorteile. Produkte können zudem in einer Vakuumverpackung ohne Aroma-, Geschmacks- oder Gewichtsverlust reifen, was der Qualität natürlich zugute kommt.

3. Lagerung und Einkauf optimieren

Dank vakuumverpackter Produkte lassen sich Lagerkapazitäten optimal ausnutzen. Weil die Produkte länger haltbar sind, können Sie darüber hinaus auch größere Mengen einkaufen. Größere Mengen, platzsparende Lagerung, keine Auslaufen, keine Kreuzkontamination und höhere Qualität durch optimale Reifung – wirklich unschlagbare Vorteile!

4. Professionelle Präsentation gemäß HACCP-Konzept

Erfolg beginnt mit einer professionellen Präsentation. Ihnen ist es wichtig, dass Ihre vakuumverpackten Produkte optisch einen guten Eindruck machen. Ansprechend, frisch und professionell verpackt.

5. Ein „Must“ für das Sous-Vide-Kochen

Das „Sous-Vide-Kochen“ bzw. Vakuumgaren ist eine Kochtechnik, die in jede Profiküche gehört. Mit einem Vakuumierer von Delitech schaffen Sie dafür eine solide Grundlage. Ihre Gerichte werden ein bislang unerreichtes Niveau erlangen und Sie profitieren zudem von Vorteilen bei Einkauf und Organisation.

6. Optimal marinieren

Mit einer Vakuummaschine von Delitech lassen sich Produkte sehr viel besser marinieren. Sie benötigen weniger Zutaten und Gewürze und erreichen in extrem kurzer Zeit ein optimales Marinierergebnis.



Vakuum- kammern

Alle Delitech Vakuummaschinen verfügen über ein Edelstahlgehäuse, digitale Steuerung, automatische Deckelöffnung, Klarsichtdeckel, vollautomatischem Pumpenreinigungsprogramm sowie einer tiefgezogene pflegeleichten Wanne. Zum Lieferumfang gehört ebenfalls ein Service Set oder Satz.

● **Vakuumkammer J 30**

Schweißlänge: 350 mm
Kammergröße (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
Pumpe: 8 m³/St 230V-1-50Hz
Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm



● **Vakuumkammer J 35**

Schweißlänge: 350 mm
Kammergröße (L x B x H): 370 x 350 x 150 mm
Pumpe: 16 m³/St 230V-1-50Hz
Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 385 mm



● **Vakuumkammer J 42 XXL**

Schweißlänge: 420 mm
Kammergröße (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm
Pumpe: 21 m³/St 230V-1-50Hz
Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm



● **Vakuumkammer B 42 XL**

Schweißlänge: 420 mm
Kammergröße (L x B x H): 460 x 420 x 180 mm
Pumpe: 21 m³/St 230V-1-50Hz
Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm





Vakuum- kammern



● Vakuunkammer M 52

Schweißlänge: 2 x 520 mm
Kammergröße (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
Pumpe: 63 m³/St 400V-3-50Hz (Dauerlaufpumpe)
Außenmaße (L x B x H): 700 x 800 x 1060 mm



● Vakuunkammer P 52

Schweißlänge: 2 x 520 mm
Kammergröße (L x B x H): 520 x 500 x 200 mm
Pumpe: 63 m³/St 400V-3-50Hz (Dauerlaufpumpe)
Außenmaße (L x B x H): 680 x 700 x 1060 mm

Modell	J 30	J 35	J 42 XXL	B 42 XL	M 52	P 52
Modell	Tisch	Tisch	Tisch	Tisch	Stand	Stand
Vakuumpumpe Busch	8m³/h	16m³/h	21m³/h	21m³/h	63m³/h*	63m³/h*
Maschine Zyklus (Sek.)	20 – 40	15 – 30	15 – 40	15 – 40	15 – 40	15 – 40
Soft Belüftung	n.m.	n.m.	n.m.	Standard	Standard	Standard
Begasung	n.m.	n.m.	n.m.	Optional	Optional	Optional
Schweißbalken Konfiguration	1x vorne	1x vorne	1x vorne oder 1x vorne + 1x hinten**	1x vorne oder 1x vorne + 1x hinten**	1x links + 1x rechts oder 1x vorne	1x links + 1x rechts
Schweißbalken Länge (mm)	350	350	420 (oder 2x 420**)	420 (oder 2x 420**)	2x 520 oder 1x 600	2x 520
Maschine Abmessungen (mm)	A: 450 B: 525 C: 370	A: 450 B: 525 C: 385	A: 480 B: 610 C: 470	A: 480 B: 610 C: 470	A: 700 B: 690 C: 1.030	A: 700 B: 730 C: 1.100
Kammer Abmessungen (LxBxH)	370 x 350 x 150	370 x 350 x 150	460 x 420 x 180	460 x 420 x 180	520 x 500 x 200	520 x 500 x 200
Digitale Steuerung	Zeit	Zeit	Zeit	Zeit (oder Sensor**)	Zeit (oder Sensor**)	Sensor
Dampfsensor	n.m.	n.m.	n.m.	Optional	Optional	Optional
Fahrbares Untergestell	Optional	Optional	Optional	Optional	n.m.	n.m.
Wartungsprogramm	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard

* Dauerlaufpumpe

** optional gegen Aufpreis

n.m. = nicht möglich

Die vorgenannten Modelle sind nur ein Sortimentsauszug der lieferbaren Delitech Vakuunkammern.

The Delitech logo is displayed in a red rectangular box. The word "Delitech" is written in a white, elegant script font. The background of the entire page is a close-up photograph of a commercial dishwasher's interior, showing a blue plastic rack filled with clean, white plates. The dishwasher's metal frame and components are visible in shades of grey and blue.

Delitech

Spülmaschinen

- Gläserspülmaschine Modell G 400 Premium
- Geschirrspülmaschine Modell G 500 Premium
- Haubenspülmaschine Modell H 500 Premium



Vorteile des maschinellen Spülens

- Energieeinsparung von ca. 30%
- bessere Hygiene durch eine Klarspültemperatur von 82 °C
- bessere Ergonomie
- Zeit- und Personaleinsparung

Unterscheidung nach Maschinentypen

Fronttürmaschinen sind bei engen Platzverhältnissen sinnvoll. Optimal auf einem Unterbau für eine optimale Beladungshöhe der Körbe.

Hauben- bzw. Durchschubmaschinen, ermöglichen höhere Auslastung und verbesserte Ergonomie, verbunden jedoch mit höherem Platzbedarf aufgrund der notwendigen Zu- und Ablauftische.

Ausstattungsmerkmale

Eine Spülmaschine mit eingebauter Ablaufpumpe benötigt keinen bodennahen Ablauf, sondern kann problemlos auch an den Abfluss eines Spülbeckens etc. angeschlossen werden. Die eingebaute Ablaufpumpe fördert das Abwasser bis zu einer Höhe max. 1 m.

Eingebaute oder externe Wasserenthärtung. Kalk ist eines der im Wasser gelösten Mineralien und verantwortlich für Ablagerungen an Maschinenteilen und durchgebrannte Heizelemente. Eine Wasserenthärtung sichert den reibungslosen Betrieb der Spülmaschine und schützt besonders die Heizelemente im Erhitzer wirksam vor Verkalkung und reduziert den Reinigerverbrauch aufgrund von weichem Wasser. Für fleckenfreie Gläser empfehlen wir eine Vollentsalzung.

Abhängig von der Geschirrverschmutzung dosiert die Flüssigreiniger-Dosierpumpe optimal die Chemie. Die Dosiertechnik optimiert die Betriebskosten. Klarspülmittel-Dosierpumpe dosiert die optimale Klarspülmenge und sorgt für ein perfektes Trocknungsergebnis.

Nachspülpumpe: Nachspülung mit z.B. kontant 1,5 l unabhängig vom bauseitigen Fließdruck. Spart bis zu 30% Wasser-, Energie- und Chemiekosten. Die Pumpe sitzt zwischen Boiler und den klarspülarmen. Sobald im Boiler 82 °C erreicht sind und der Waschzyklus beendet ist, setzt die Nachspülung ein und fördert exakt 1,5 Liter Wasser aus dem Boiler in die Klarspülarme. Erst danach öffnet das Frischwasserzulaufventil, um den Boiler wieder zu füllen.



● **Gläserspülmaschine Modell G 400 Premium**

Unterbaufähige-Fronttürmaschine mit
Reiniger- und Klarspüldosierer

doppelwandig

Nachspülpumpe und Ablaufpumpe

Standardzubehör:

1 Gläserkorb: 400 x 400 x 100 mm

1 Besteckköcher: 105 x 105 x 140 mm

1 Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage:
400 x 400 x 170 mm

● **Geschirrspülmaschine Modell G 500 Premium**

Unterbaufähige-Fronttürmaschine mit
Reiniger- und Klarspüldosierer

doppelwandig

Nachspülpumpe

Ablaufpumpe und eingebautem
automatischem Enthärter

Standardzubehör:

1 Besteckkorb: 105 x 105 x 140 mm

1 Tellerkorb: 500 x 500 mm

1 Gläserkorb: 500 x 500 mm





Spülmaschinen

● Haubenspülmaschine Modell H 500 Premium

Haubenmaschine mit Reiniger-
und Klarspüldosierer

doppelwandig

Nachspülpumpe

Ablaufpumpe und
eingebautem
automatischem Enthärter

Standardzubehör:

1 Besteckkorb:

105 x 105 x 140 mm

1 Tellerkorb: 500 x 500 mm

1 Gläserkorb: 500 x 500 mm



Modell	G 400 Premium	G 500 Premium	H 500 Premium
Spannungsversorgung	230 V	400 V	400 V
Abmessung in mm (BxTxH)	465 x 550 x 710	600 x 600 x 820	640 x 840 x 1570
Einschubhöhe in mm	300	385	465
Programmzeiten in Sekunden	90 – 120 – 150	72 – 110 – 150	60 – 90 – 120
Selbstreinigungsprogramm	ProClean	ProClean	ProClean
Sonderprogramme	ProPlantes – ProNew ProWater	ProGlass – ProNew – Pro Steel ProAct – ProSan – ProWater	ProSteel – ProNew ProSan – ProWater
Korbmaß in mm	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Maximale Korbleistung	40 Stück	50 Stück	60 Stück
Tankinhalt in Litern	8	15	22
Boilerinhalt in Litern	2,6	7	6
Tankheizung in kW	0,6	2,1	2,5
Boilerheizung in kW	2,6	7,6	8
Waschpumpe in kW	0,3	0,5	0,7
Nachspülpumpe in kW	0,2	0,2	0,2
Ablaufpumpe in kW	0,2	0,2	0,2
Gesamtanschlußwert in kW	3,5	8,1	8,7
Umklemmbar auf 230 V		ja	ja
Wasserverbrauch pro Spülgang	1,5	1,9	1,9
Tanktemperatur	60	60	60
Boilertemperatur	65	80	85
Doppelwandige Maschine	ja	ja	ja
Eingebaute Reinigerdosierpumpe	ja	ja	ja
Eingebaute Klarspüldosierpumpe	ja	ja	ja
automatische Wasserenthärtung	nein	ja	ja

Ladenwölfe Seite 3–6	Schneidsatz	Schalenvolumen	Ausbringung
TG 100	R70	4 l	150 kg/h
TG 101	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 102 gekühlt	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 103 gekühlt mit Vorkammer	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 104 gekühlt mit Portioniergerät	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TG 105	E32 / B98	42 l	600 kg/h
TGR 106 gekühlt	B98 / E32	12 l	600 kg/h
TGR 107 gekühlt mit Vorkammer	B98 / E32	12 l	600 kg/h
TGR 108 gekühlt mit Portioniergerät	B98 / E32	12 l	600 kg/h
Stopfwölfe Standgeräte Seite 7–10	Schneidsatz	Schalenvolumen	Ausbringung
FG 150	E32	60 l	1200 kg/h
FG 152	B98	58 l	1000 kg/h
FG 154	D114	80 l	1400 kg/h
Automaten-/Mischwölfe Seite 11–14	Schneidsatz	Trichtervolumen	Ausbringung
AMG 200	E32 / B98	70 l	1200 kg/h
AMGR 201 gekühlt	E32 / B98	70 l	1200 kg/h
AMG 202	B98 / E32	120 l	1600 kg/h
AMGR 203 gekühlt	B98 / E32	120 l	1600 kg/h
AMG 204	D114	120 l	2200 kg/h
AG 208 ohne Mischeinrichtung	E130 / E52	120 l	2200 kg/h
AG 210 ohne Mischeinrichtung	E130 / E52	150 l	3000 kg/h
Industriewölfe ohne Abb.	Schneidsatz	Trichtervolumen	Ausbringung
AMG 300	E130 / E 52	280 l	2200 kg/h
AMG 304	G160 / E56	280 l	3500 kg/h
AMG 306	U200 / G160	500 l	8000 kg/h
AMG 308	U200	1000 l	8000 kg/h
AMG 310	U200	1500 l	8000 kg/h
Schneidmischer/Kutter Seite 15–18	Schüsselvolumen	Messeranzahl	Drehzahl Messerwelle
BC 400	15 l	3	1400/2800 U/min
BC 402	20 l	4	1400/2800 U/min
BC 404	40 l	6	1800/3600 U/min
BC 410	40 l	6	500–4000 U/min
Bandsägen Seite 19–22	Schnittbreite	Schnitthöhe	Schnittgeschwindigkeit
BS 502	190 mm	235 mm	17 m/s
BS 504	230 mm	290 mm	20 m/s
BS 505	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 506	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 507	400 mm	410 mm	22 m/s
BS 508	400 mm	410 mm	22 m/s
Vakuumaschinen Seite 23–26	Vakuumpumpe Busch	maximale Beutelgröße	Schweißlänge
J 30	8 m³/h	450 x 300 mm (Höhe 150 mm)	350 mm
J 35	16 m³/h	450 x 350 mm (Höhe 150 mm)	350 mm
J 42 XXL	21 m³/h	460 x 420 mm (Höhe 180 mm)	420 mm
B 42 XL	21 m³/h	500 x 400 mm (Höhe 180 mm)	420 mm
M 52	63 m³/h*	520 x 500 mm (Höhe 200 mm)	2 x 520 mm
P 52	63 m³/h*	520 x 500 mm (Höhe 200 mm)	2 x 520 mm
Spülmaschinen Seite 27–30	autom. Enthärtung	eingeb. Reiniger-/Klarspüldosierpumpe	Ablaufpumpe
G 400 Premium	nein	ja	ja
G 500 Premium	ja	ja	ja
H 500 Premium	ja	ja	ja

* Dauerlaufpumpe

 Artikel ab Lager Willich erhältlich



Dagama eG

Siemensring 20 • 47877 Willich • GERMANY

Fon: +49 21 54 49 95-0 • Fax: +49 21 54 49 95-70

info@dagama.com • www.dagama.com