Best Price News...Juli / September...gültig bis 30.09.2023

Bild Quelle
Mettler Toledo

Wägebereich 6kg oder 6/15kg
Teilung 2g oder 2/5g.

METTLER TOLEDO

Lagerabverkauf Neugeräte

i

- originalverpackt "Nur solange Vorrat reicht"

"FreshWay Line" Thekenwaage

- Im Verkauf mehr bewegen

1000,-€ für Ihre Altwaage! - Baujahr & Fabrikat spielen keine Rolle!

- Innovatives Gehäusekonzept - Richtungsweisendes Design
- Schnelle Wiegeprozesse mit interaktiver Touchscreen-Bedienerführung
- Einsetzbar im Verbund mit METTLER TOLEDO Waagen ab Typ UC3 - Bon druckend

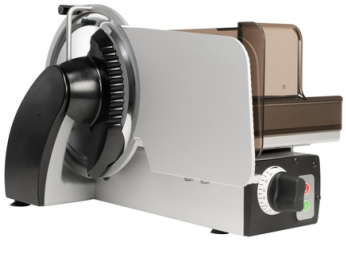
Regulärer Foodware Factory-Preis ~~5.490€~~

Sonderpreis netto ab **3.999€**

Sonderpreis incl. 1.000€ Inzahlungnahme
zzgl. MwSt., Anfahrt, Installation, Programmierung,
und Einweisung nach Aufwand.

optional Etikettenfunktion Aufpreis **199€**
optional Kassensoftware Aufpreis **149€**
optional Kassenschublade Aufpreis **499€**
optional Doppeldrucker Aufpreis **699€**

alternativ Leasing **ab 126€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung



Graef Concept 30

Aufschnittmaschine

- Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst - Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- L-Bauform erlaubt die Kombination - Geschlossene leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm - Hochleistungsmesser, hartverchromt Glatt Ø 300 mm, hartverchromt
- sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation - Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe
- Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar - Schlitten um 90° abklappbar

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~2.690€~~

Sonderpreis netto ab **2.390€**

Angebot gültig nur solange der Vorrat reicht

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!.

Systemhaus Foodware Factory GmbH, Jahnstraße 18, D-97271 Kleinrinderfeld
Tel.: 09366/9812040 Fax:09366/9812042 E-mail: info@foodware-factory.de

Elektrischer Steaker

Perfekt geeignet für den Einsatz in Metzgereien und Catering Betrieben.
Verarbeitet Fleischstücke bis zu einer
Größe: 160 mm breit und 30 mm dick.
Edelstahlgehäuse und Luftgekühlter Motor
Inklusive Rollen für Rind- und Schweinefleisch. Geschwindigkeit: 75 U/Min.
Mit 4 Gummifüssen für sicheren Stand.
220V

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~799€~~

Sonderpreis netto ab **699€**

zzgl. MwSt., Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

Fleischwolf Kitchen Line 22

Hochwertiges Profi - Gerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten. Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm.
Motor mit Überhitzungsschutz. Anti-Rutsch-Füße.
Verarbeitungsleistung: 200-220 kg/h. 220V
Nicht geeignet für den Dauerbetrieb

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~849€~~

Sonderpreis netto ab **679€**

zzgl. MwSt., Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

Vakuum Kammer Maschine Profi Line 410

- Schweißleiste 410 mm - Einstellbare Vakuumier-, Schweiß- und Abkühlzeit. Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung. Auch geeignet zum Vakuumieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuumierzeiten.
- Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem Edelstahl. Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.

Kammerabmessungen: innen 425x457x(H)100 mm Außenmaß: 505x567x(H)465 mm

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~2.395€~~

Sonderpreis netto ab **1.895€**

zzgl. MwSt., Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!

☐ Ja, ich interessiere mich für das ☐ Mettler Toledo Waagen-Angebot ☐ Maschinen

Bitte kontaktieren Sie uns um ein Beratungsgespräch zu vereinbaren.

Firmenstempel:

Firma: _____

Name: _____

Tel.: _____ Fax: _____

Datum, Unterschrift: _____

Systemhaus Foodware Factory GmbH, Jahnstraße 18, D-97271 Kleinrinderfeld
Tel.: 09366/9812040 Fax:09366/9812042 E-mail: info@foodware-factory.de