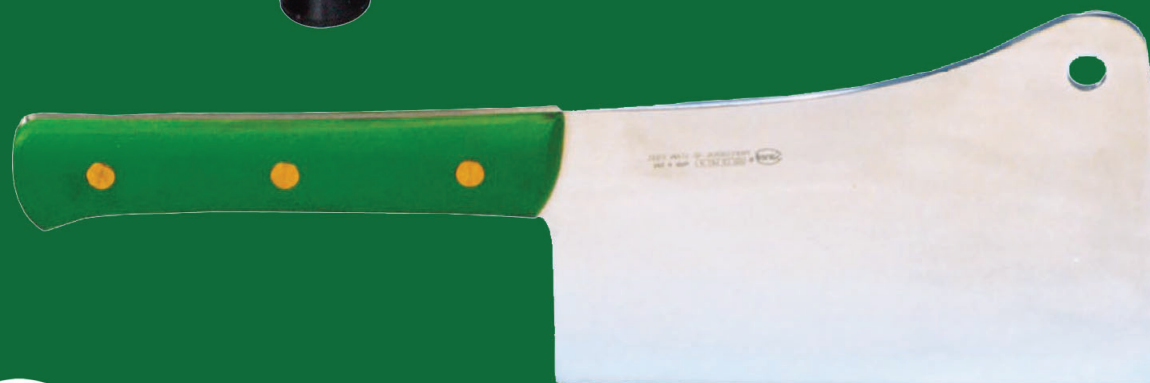




Aufschnitttechnik

Sauber schneiden, sicher arbeiten: Ob hauchdünner Schinken, kräftiger Käse oder exakte Portionierung – unsere Aufschnittmaschinen und Schneidehilfen bieten Präzision und Qualität für jede Küche.



ein paar schnitte zum erfolg...

Schneiden

Entdecken Sie die Aufschnittmaschinen von Meaty: Präzision und Effizienz für Ihr Fleischgeschäft!

Mit Meaty gehen wir auf die speziellen Anforderungen kleiner Fleischereien und Landwirte ein. Unsere Aufschnittmaschinen arbeiten höchst effizient und präzise und erlaubt Ihnen so die bestmögliche Veredlung Ihrer Produkte.

Hochwertige Verarbeitung: Mit robusten Materialien und modernster Technik garantieren unsere Maschinen eine lange Lebensdauer und herausragende Schnittqualität.

Vielseitige Anwendung: Ganz gleich, ob Sie Wurst, Schinken oder andere Fleischsorten aufschneiden möchten – unsere Maschinen passen sich flexibel Ihren Bedürfnissen an.

Einfache Bedienung: Die benutzerfreundliche

Steuerung ermöglicht es Ihnen, auch als Einsteiger schnell professionelle Ergebnisse zu erzielen.

Sicherheit an erster Stelle: Unsere Aufschnittmaschinen sind mit modernsten Sicherheitsfunktionen ausgestattet, um einen reibungslosen und gefahrlosen Betrieb zu gewährleisten.

Investieren Sie in die Zukunft Ihrer Fleischerei mit den zuverlässigen Aufschnittmaschinen von Meaty. Optimieren Sie Ihren Produktionsprozess und bieten Sie Ihren Kunden die bestmögliche Qualität.

Für weitere Informationen und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!



Lusso 195 GL CEV



- Messerdeckel, bewegliche Schotte und Pressvorrichtung aus eloxiertem Aluminium
- Sondermesser temperiert, geschliffen und hartchromiert
- Messerschutz: fester Messerschutzring
- Haltewelle: auf Doppelkugellager

Meaty Aufschnittmaschine – Einsteigermodell für Jedermann

Die Meaty Aufschnittmaschine ist das ideale Gerät für alltägliche Anwendungen in kleinen Fleischereien und für den Heimgebrauch. Sie bietet eine Kombination aus leichter Bedienbarkeit und hochwertigen Materialien, die eine effiziente Verarbeitung gewährleisten.

Artikel-Nr. 16811

Technische Details

- Motor: mit Lüfter
- Basis: Druckgussbasis aus lackiertem Aluminium
- Schleifgerät: abnehmbar
- Messerdurchmesser: 19,5 cm
- Leistung: 230 V/120 W
- Schnittfähigkeit: 20 x 13 cm
- Max. Schnittdicke: 15 mm
- Schnittlänge: 21 cm
- Gewicht: 11 kg

Lusso 22 GS CE



Technische Details

- Motor: Mit Lüfter
- Basis: Druckgussbasis aus lackiertem Aluminium
- Sondermesser: Temperiert, Messerdeckel, bewegliche Schotte und Pressvorrichtung aus eloxiertem Aluminium
- Messerschutz: fester Messerschutzring

Meaty Aufschnittmaschine – Effiziente Lösung für Ihre Fleischverarbeitung

Die Meaty Aufschnittmaschine ist das ideale Gerät für alltägliche Anwendungen in kleinen Fleischereien und für den Heimgebrauch. Sie bietet eine Kombination aus leichter Bedienbarkeit und hochwertigen Materialien, die eine effiziente Verarbeitung gewährleisten.

Artikel-Nr. 16809

- Messerhaltewelle: auf Doppelkugellager
- Schleifgerät: fix montiert
- Messerdurchmesser: 22 cm
- Leistung: 230 V/140 W
- Schnittfähigkeit: 23 x 16,5 cm
- Max. Schnittdicke: 15 mm
- Schnittlänge: 22,5 cm
- Gewicht: 13 kg

Entscheiden Sie sich für die Meaty Aufschnittmaschine und profitieren Sie von der Kombination aus Qualität und Leistung, um Ihre Fleischprodukte perfekt zu verarbeiten!

Messer

	Art.-Nr.:	Type	Länge	Eigenschaft
	106614	Ausbeinmesser	14 cm	-
	110616	Ausbeinmesser	16 cm	-
	109616	Ausbeinmesser	16 cm	gebogen
	106618	Ausbeinmesser	18 cm	-
	107618	Ausbeinmesser	18 cm	flexibel
	101618	Hautmesser	18 cm	-
	100616	Stechmesser	16 cm	-
	100618	Stechmesser	18 cm	-
	100622	Blockmesser	22 cm	-
	100627	Blockmesser	27 cm	-

Messerschärfer

	Art.-Nr.:	Type	Länge	Eigenschaft
	114630	Streicher	30 cm	rund
	116630	Streicher	30 cm	oval

Hackbeil Mittel



Das Qualitätshackbeil von Sanelli ist 22 cm lang und eignet sich perfekt zur Verarbeitung von Fleisch. Es wird insbesondere bei der Zerteilung von Schlachtkörpern entlang der Wirbelsäule eingesetzt.

Artikel-Nr. 142222

Knochensäge Inox



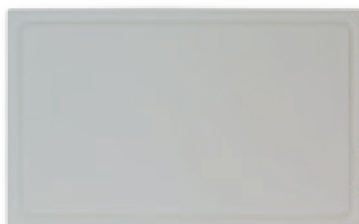
Die Knochensäge verfügt über einen ergonomischen Griff, der ein komfortables Arbeiten ermöglicht. Die Klinge Länge beträgt 45 cm, und das einfache Wechseln der Ersatzblätter (Artikelnummer 17067) erleichtert die Nutzung. Dies vereinfacht die Arbeit mit Fleisch erheblich.

Knochensäge Inox Artikel-Nr. 17068

Ersatzsägeblatt Artikel-Nr. 17067



Schneidbretter



Art.-Nr.:	Type	Maße	Farbe
17073	Schneidebrett	32,5 x 26,5 cm	Blau
17072	Schneidebrett	32,5 x 26,5 cm	Gelb
17071	Schneidebrett	32,5 x 26,5 cm	Grün
17070	Schneidebrett	32,5 x 26,5 cm	Rot
17069	Schneidebrett	32,5 x 26,5 cm	Weiß
17078	Schneidebrett	53 x 32,5 cm	Blau
17077	Schneidebrett	53 x 32,5 cm	Gelb
17076	Schneidebrett	53 x 32,5 cm	Grün
17075	Schneidebrett	53 x 32,5 cm	Rot
17074	Schneidebrett	53 x 32,5 cm	Weiß
17083	Schneidebrett	65 x 43 cm	Blau
17082	Schneidebrett	65 x 43 cm	Gelb
17081	Schneidebrett	65 x 43 cm	Grün
17080	Schneidebrett	65 x 43 cm	Rot
17079	Schneidebrett	65 x 43 cm	Weiß

Sicherheit und Hygiene in Ihrer Fleischverarbeitung

In der Lebensmittelindustrie spielt die Sicherheit eine entscheidende Rolle. Deshalb bieten wir bei Meaty eine Auswahl an farbigen Schneidebrettern an, die speziell für die Fleischverarbeitung entwickelt wurden. Unsere farbcodierten Bretter helfen Ihnen, Kreuzkontaminationen zu vermeiden und höchste Hygienestandards einzuhalten.

Farben und ihre Bedeutung:

Rot für Rindfleisch

Blau für Fisch

Grün für frisches Gemüse

Gelb für Geflügel

Weiß für Milchprodukte und Backwaren

Mit unseren Schneidebrettern machen Sie die Lebensmittelverarbeitung nicht nur sicherer, sondern auch effizienter. Vertrauen Sie auf Meaty für hochwertige Produkte, die Ihnen helfen, Ihre Qualitätsstandards zu wahren.

