

GÜNTHER

Fleischereibedarf GmbH

1959

60

Jahre

2019



zu unserem Geburtstag
bekommen Sie Geschenke

**Jubiläums
Preise**

EU-ZULASSUNG Nr.
BY 60206

Alles für
- Metzger
- Gastronomie

Februar 2019 www.guenther-fb.de

Preise gültig bis 28. Februar 2019

Vogesestraße 1, 63811 Stockstadt, Tel.: 06027/40360, Fax: 06027/403650
www.guenther-fleischereibedarf.de · info@guenther-fleischereibedarf.de

Allesschneider AS 72

**ROBUST
STABIL
PREISWERT**

Edertal Allesschneider AS 72

Stück **2.190,-**

Der Allesschneider AS 72 ist ein Produkt in der von EDERTAL bekannten, robusten und stabilen Qualität.

Es handelt sich um einen handbetriebenen Allesschneider, der in dieser Form einmalig auf dem Weltmarkt ist.

Das komplett in Deutschland entwickelte und produzierte Gerät sowie das verwendete Material entspricht selbstverständlich den hygienischen und den arbeitsschutztechnischen Anforderungen sowie den EG-Richtlinien.

Die besonders hochwertige Verarbeitung und die Verwendung ausschließlich rostfreier Materialien sorgt für eine extrem hohe Langlebigkeit.

Das Gerät zeichnet sich durch ein hervorragendes Preis- und Leistungsverhältnis und vielfältigste Einsatzmöglichkeiten aus.

Durch die Wahlmöglichkeiten zwischen unterschiedlichsten Gattern, Vorschüben und Abschneidemessern sind neben Fleisch und Speck nahezu alle gewünschten Obst und Gemüsesorten problemlos zu verarbeiten.

Insbesondere der hohe Gattermesserschub sorgt dabei für beste Schneidergebnisse und schonende Verarbeitung des Schnittgutes. Ein

Vorpresen des Materials sorgt von Beginn an für einheitliche Schnittgrößen.

Gewicht: 80 kg
Abmessung: 800 x 1300 x 1420 mm (BxHxT)
Abmessung Schacht: 72 x 72 x 400 mm (BxHxT)
1 Gattersatz im Lieferumfang enthalten

Je nach Kundenwunsch und Schnittgut können unterschiedliche Gattersätze und Vorschübe eingesetzt werden.

Optional sind für das Tischgerät zudem verschiedene Untergestelle lieferbar.

Ca. 700 verschiedene Möglichkeiten der Schnittgröße sind möglich!

Vorschub = Länge des Schnittgut = 1 Kurbeumdrehung

Mit Zahnstange 1 gibt es 3 Möglichkeiten des Vorschubs = 6 / 12 / 18

Mit Zahnstange 2 gibt es nochmals 3 Möglichkeiten des Vorschubs = 9 / 18 / 27

Mit einem Doppelmesser kann man die Vorschublänge nochmal halbieren = 3 / 4,5 / 13,5

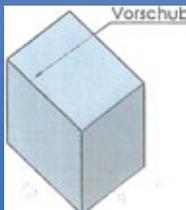
Der horizontale Schnitt und der vertikale Schnitt bestimmen die Höhe und Breite des Schnittgutes.

Ist ein Endprodukt von 9 x 18 x 12 mm gewünscht (LxBxH) muss man folgende Komponenten einsetzen: Vorschub: 9

Gatter 1 mit 3 Messern (18mm)

Gatter2 mit 5 Messern (12mm)

Gatter	Abstand	Messern
	3 mm	23 Messer
	4 mm	17 Messer
	5 mm	13 Messer
	6 mm	11 Messer
	9 mm	7 Messer
	10 mm	6 Messer
	12 mm	5 Messer
	18 mm	3 Messer
	24 mm	2 Messer
	36 mm	1 Messer



Das Gatter mit der höheren Messeranzahl sollte kurbelseitig angebracht werden wegen der Stabilität.



**für
Hausschlachter
Fleischerei
Gaststätten
Hotel
Kantinen
Grossküche**



Schneidgut



Rückansicht



Innenansicht

Sondersausführung auf Anfrage.

Angaben unter Vorbehalt!

Änderungen aufgrund technischer Weiterentwicklung möglich.

Edertal
ELEKTROMOTOREN
Seit 1945

Mikrowellengerät NE 1843 EUG 1800 W

Stück **1.199,-**



Leistungsaufnahme
3 Leistungsstufen: Hoch 1,8 kW,
mittel 900 W, Auftauen 340 W,
elektron. Schaltuhr max. 30 Min. Türanschlag seitl. links, ausschaltbares
akustisches Signal, Stapelmontage möglich, 2 Magnetrone/900 W mit 2
Drehantennen, 1 Luftfilter a.d. Front,
autom. Fehlerdiagnose, Gehäuse
und Garraum Edelstahl mit Keramikboden, Garraumvolumen 18 l,
Maße Garraum (B x T x H): 330 x 310 x 175 mm, Maße
Gerät außen (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm, Gewicht:
30 kg, Stromanschluss: 2,83 kW / 230 V

Warmhaltegerät GN 1/1, CNS CNS

Stück **39,99**



Warmhaltegerät GN 1/1, CNS CNS poliert, inkl. GN 1/1-Beh.,
530 x 325 x 65 mm tief,
Inhalt ca. 9 Liter, Größe bei geschlossenem Deckel:
L 600 x B 350 x H 320 mm
mit 2 Brennpastenbehältern Deckel: hochglanzpoliert, einhängbar

Sicherheitsbrennpaste 200 g Dose

ab 72 Stück je **0,44**



Dagma, Ethanol
80 °C konstante Wärme, geruchsfrei, brennt gleichmäßig und
sauber, besonders sparsam im Verbrauch: 200" g Os. reicht für ca. 2,5 Std.

Delitech Vakuumkammer J 35

Stück **1.399,-**



max. Beutelgröße: 300 x 450 mm
Schweißlänge 350 mm
Kammergröße 350 x 370 x 150 mm
Pumpe 16 cbm/h 230V-1-50Hz
digitale Steuerung, Edelstahlgehäuse,
automatische Deckelöffnung,
Klarsichtdeckel, Außenmaße
(L x B x H): 525 x 450 x 385 mm,
Pumpenreinigungsprogramm vollautomatisch. Tiefgezogene
pflegeleichte Wanne.
inklusive 1 Set
Service Satz 3 Jahre Teilegarantie

Delitech Vakuumkammer B 42 XL

Stück **1.399,-**



max. Beutelgröße: 400 x 550 mm
Schweißlänge 420 mm
Kammergröße 420 x 460 x 180 mm
Pumpe 21 cbm/h 230V-1-50Hz
digitale Steuerung, Edelstahlgehäuse,
automatische Deckelöffnung,
Klarsichtdeckel, Außenmaße (L x B x H): 490 x 610 x 445 mm,
Pumpenreinigungsprogramm vollautomatisch. Tiefgezogene
pflegeleichte Wanne.
inklusive 1 Set
Service Satz
inklusive Soft Steuerung
10 Speicherprogramme
3 Jahre Teilegarantie

Delitech Vakuumkammer M 52

Stück **3.499,-**



max. Beutelgröße: 500 x 550 mm Schweißlänge 2 x 520 mm
Kammergröße
520 x 500 x 200 mm Pumpe 63 cbm/h 400V-3-50Hz
digitale Steuerung, Edelstahlgehäuse,
automatische Deckelöffnung, Klarsichtdeckel,
Außenmaße (B x T x H): 700x800x 1060 mm,
Pumpenreinigungsprogramm vollautomatisch.
Tiefgezogene pflegeleichte Wanne.
inklusive 1 Set
Service Satz
3 Jahre Teilegarantie

Die Geschäftsführung und das gesamte Team unserer engagierten Mitarbeiter möchten Danke sagen.

Danke unseren langjährigen Kunden aus Metzgerei, Gastronomie, Catering, Industrie sowie unseren Zulieferern, Lieferanten und Herstellern für die gute Zusammenarbeit, die sich über Jahrzehnte so erfolgreich bewährt hat.

Zu einer konstruktiven Partnerschaft gehören Fairness, Vertrauen, Respekt, Seriosität und Solidarität, die in einer schnelllebigen Welt sehr wichtig sind und einen ganz besonderen Wert besitzen.

All das bringen wir in den effektiven Verbund mit unseren Partnern ein und schaffen es deswegen immer wieder, auch das Unmögliche möglich zu machen.

Davon zeugt natürlich unser herausragendes Gesamtangebot: Ob Produktion, Lebensmittel, Edles aus Stahl, Ladenverkauf, Partyservice, Küche, Hygiene, Bekleidung, Dämme, Verpackung und Weiterbildung – wir sind für alles zu haben und sind mit umfassendem Einsatz für Sie da.

Unsere Maßstäbe sind Qualität, Auswahl, Kundendienst. Unsere Leistungen und Lösungen basieren auf dem sicheren Fundament von Erfahrung, die zielgerichtet zum Erfolg führt.

Wir freuen uns über dieses positive Miteinander und freuen uns auf weitere Gemeinsamkeit!

1959 **60** Jahre 2019



seit 1959



über 30 Mitarbeiter



mehr als 10.000 Artikel



hauseigene Fachwerkstatt

Februar 1959: Eröffnung in Kleinostheim, Ankergasse

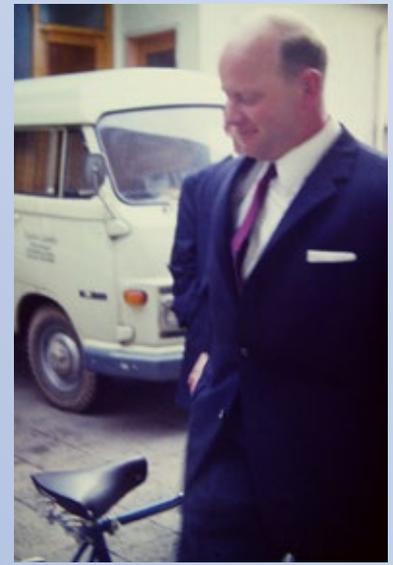
Start der Firma Günther im Februar 1959 als 1-Mann-Betrieb.

Januar 1964:

Umzug nach Aschaffenburg in die Aschaffstrasse 8

Zu diesem Zeitpunkt zählten 3 Mitarbeiter zum Betrieb.

Der Kundenstamm hatte sich soweit vergrößert, dass der Fuhrpark erweitert werden musste und die Räume in Kleinostheim aus allen Nähten platzten. Die Firma expandierte das erste Mal und zog in die Aschaffstraße nach Aschaffenburg.



Norbert Günther

1968: Beitritt zum Einkaufsverband DAGEMA

Januar 1973:

Umzug innerhalb Aschaffenburg in die Schulstrasse 18

Ein weiterer Umzug, der die Lagerkapazitäten um 100 Prozent vergrößert. Auch die Mitarbeiterzahl erhöhte sich bis dahin auf 15 Personen.



Januar 1991: Die nächste Generation

Sohn Frank Günther trat in das Unternehmen ein.

Mai 2000: Umzug nach Stockstadt

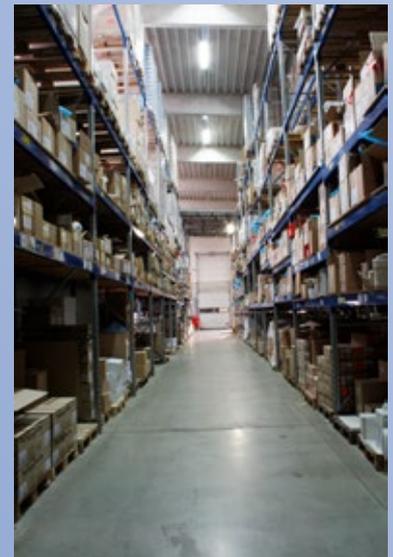
Umzug in die neuen Räumlichkeiten der Firma Günther nach Stockstadt. Bis zu diesem Zeitpunkt beschäftigte die Firma bereits 30 Mitarbeiter.



2005: Eröffnung Filiale Kulmbach

Durch geschäftliche Beziehungen im Oberfränkischen Raum eröffnete die Firma Günther im Jahre 2005 eine Filiale in Kulmbach.

Bis Ende 2008 wurde hier in angemieteten Räumen gearbeitet. Aufgrund der positiven Entwicklung der Geschäfte beantragte die Firma eine EG-Nr., um den Vorschriften zu entsprechen. Außerdem erfolgte ein Umzug nach Lichtenfels in eigene grössere Räume.



2017: Neubau Lagerhalle in Stockstadt

Die Lagerkapazitäten und Produktionsstätten werden vergrößert.

In 60 Jahren vergrößert sich der Betrieb mehrfach um 100 Prozent! Inzwischen ist der Ein-Mann-Betrieb zu einem mittelständigen Unternehmen expandiert. Das Familienunternehmen hat die Tatkraft im Blut und in den Genen...

Denn Arbeit macht Spaß bei Günther, hält jung und bei Laune.



Im Oktober 2018 ist der Senior-Chef Norbert Günther verstorben.



Nassbandschleifmaschine DT 200 CNS

Stück **999,-**

230 V Wechselstrom, 350 Watt
Umdrehungszahl: 1.000 U / Min.
Schleifband: 800 x 50 mm K 120
Filzscheibe: 200 x 25 x 16 mm
Maße (LxBxH): 400 x 370 x 335 mm
+Polierpaste



Lamellenschleifmaschine BD 150 blau m. Lamellen u. Filzscheibe

Stück **149,-**

Lamellenscheibe: 150x20x13mm
Filzscheibe: 150x20x13mm
2950 U/Min, 150 W / 230 V
Maße: 300 x 180 x 180 mm
mit 4 Gummifüßen
+ Polierpaste
Material: Aluminium- und Stahllegierungen
mit Industrielack versiegelt



Aufschnittmaschine Profi 3000

Stück **1.490,-**

Messer 300 mm
Spannung: 230 V
Motoleistung: 300 Watt
Betriebsdauer: Dauerlauf
Emissions-Geräuschepegel: <69dBA Messerdrehzahl: 199 U/min
Messergöße: 300 mm
Schnittstärke: 0-15 mm
Schnittgröße(LxB): 230 x 190 mm Schlittengröße(LxB): 230x250mm
Außenmaße: LxBxH
575 x 420 x 395 mm
Aufstellfläche(LxB): 460 x 320 mm Garantie: 3 Jahre
Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer (nur glatte Messer)
Spezialöl



Messerschärfer-action-set „Rapid Steel“ inkl.Standplatte

Stück **59,99**

wetzen wie am Stahl,
schärft stumpfe Messer,
einfach durchziehen - immer eine optimale
Schneide, Schärfstäbe mit verschleißfester
superharter Spezialbeschichtung,
ergonomische Form für schnelles und
sicheres Arbeiten, einfache Wartung und
Pflege, mit Saugnäpfen an der
Standplatte + Polierpaste



Mengmulde Edelstahl 150 l

Stück **599,-**

gerade Kopfen
2 Lenk- und 2 Bockrollen aus
Kunststoff Ø 125 mm
mit einem Feststeller,
Radgehäuse Edelstahl,
Maße außen ohne Griff:
1110 x 650 x 825 mm,
Maße außen mit Griff:
1240 x 650 x 825 mm
Maße innen:
1060 x 647 x 310 mm
Schraubverschluss 1 1/4"



Rauchspieße Alu

Stück **1,99**

Dreik 90 cm Sternförmig mit abgerundeten Enden



Rauchspieße CNS Neue Gener. 90 cm

Stück **4,29**

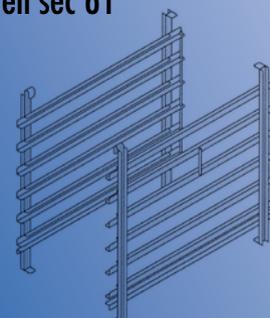
mit abgerundeten Enden
Tragkraft: ca. 50 kg
Gewicht: ca. 400 g



Einhängegestell sec 61

Stück **240,-**

Fleischschalen
whitefficiency



Rolli CNS mit Kippmoment

Stück **39,99**

300 kg f. Kästen 400 x 600 mm, 6 Räder,
Ø 125 mm Polyamid weiß,
mittlere Räder tiefer verbaut,
Radgehäuse, mit Kippmoment,
Abmessung: 410 x 655 mm
Innenmaß: 405 x 605 mm
auch für E1, E2, E3,
Gewicht ca. 6 kg, nicht tariert
Tragfähigkeit: ca. 300 kg
Materialstärke: 1,25 mm



Mengmulde-Kugelmulde 70 l CNS

Stück **399,-**

nahtlos tiefgezogen,
fahrbare Ausführung
mit Kunststoffrädern,
m. Schiebegriff,
Ø außen ohne Griffe ca 700 mm
Ø innen ca. 650 mm
Tiefe: 350 mm,
Gesamthöhe: 800 mm,
Radgehäuse Edelstahl



Speisetransportbehälter Thermoport 4.0

Stück **679,-**

1000 K-B umluftbeheizt orange
NEU: Geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand
NEU: Eindeutige Identifikation &
Organisation des Gerätes und
dessen Inhalt durch QR-Code!
Mit Tür- und 2 Tragegriffen,
aus Polypropylen mit PU-Schaum
isoliert, mit herausnehm- & regelbarer
Umluftheizung & Drehschieber für
Feuchtigkeitsregulierung.
Inhalt m. GN-Einsätzen:
max. 521 Mit 12 Paar Auflagesicken für GN Behälter, spülmaschinentauglich
bis +90°C (ohne Heizelement),
Einsatzbereich von -20°C +100°C, Maße (LxBxH): 435 x 688 x 561 mm
el.-Anschlusswert: 300 W / 0,8kW 220-240 V 50 Hz, VDE & GS
geprüft
Zubehör: 1 Anschlusskabel (ca. 2 m), mit Gerätedose & Schukostecker, lose
beiliegend. Leergewicht: 17,2 kg



Kombidämpfer SCC61 Option Sicotronic

Stück **5.490,-**

ohne Gestell
SelfCookingCenter Starterkit:
Reiniger Tabs/ Gare Tabs
Elektro
Sicotronic:
Anschluss an Energieoptimierungsanlage,
potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige,
Gare Control - automatisches Reinigungs- und Pflegesystem,
SelfCooking Control, HiDensityControl, Effivient Level Control
Anschlusswert 11 kW, Gewicht 110 kg
Kerntemperaturfühler, Handbräuse mit Rückholautomatik, USB-Schnittstelle,
Kapazität: 6 x 1/1GN bzw. 12 x 1/2 GN
Maße: B 847 x T 776 x H 782 mm
- Seif Funktionen: Cooking Control mit 7 Betriebsarten
- Combi Dämpfer-Modus mit den 3 Betriebsarten
Temperaturbereich 30°C bis 300°C
- Clima Plus Gontrol-
prozent genaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung HiDensity
Control- patentierte Verteilung der Energie im Garraum
Ausstattungsmerkmale: Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
- 350 Programme mit bis zu 12 Schritten
- Beschwaden in 3 Stufen einstellbar
- 5 Luftgeschwindigkeiten programmierbar



Gastronorm-Box 1/1 EPP schwarz ECO

Stück **19,99**

Gastronorm-Box 1/1 EPP schwarz ECO
inkl. Deckel,
Höhe = 30,5 cm Außenmaß: 600 x 400 x 305 mm
Innenmaß: 545 x 345 x 240 mm
Temperaturbereich -40°C - +120°C
Gewicht: 720 g
leichter durch geringere Schäumdicke,
hygienisch, spülmaschinengeeignet



Tischwaage Kompakt

Stück **299,-**

Wägebereich 6 kg Zifferschritt: 1 g,
Schutzart: IP 65
LCD-Anzeige 20 mm
Maße: 295 x 305 x 60 mm Brückenplatte 295 x 210 mm Edelstahl
Waage spritzwassergeschützt Trieren subtraktiv bis 100% des Wägebereichs,
Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff nicht eichfähig,
Netzteil gehört zum Lieferumfang, Batterien (4 Mignon 1,5 V) gehören nicht
zum Lieferumfang, 24 Monate Garantie
Gewicht: 3,96 kg



Es geht um die Wurst, denn bei Metzgereibedarf zählt Qualität.

Günther hilft bei der Anschaffung von Investitionsgütern, Geräten und Werkzeugen sowie bei der Beschaffung von Verbrauchsgütern.

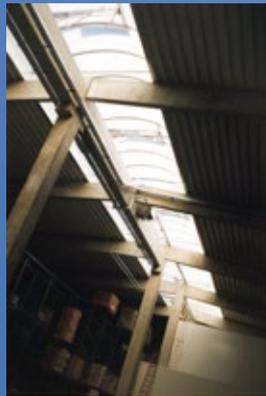
Wir halten ein sehr umfangreiches Sortiment an Natur- und Kunstdärmen, Gewürzen, Maschinen, sämtlichen Gebrauchs- und Verbrauchsartikeln bereit, die in einem modernen Produktionsbetrieb benötigt werden. Zudem bieten wir innovative Lösungen für aktuelle Trends und neuartige Produktionsverfahren sowie spezielle Artikel im Partyservice.

Durch die Mitgliedschaft in der DAGEMA steht uns der größte Einkaufsverband im Fleischereibereich zur Seite. Internationale Verbindungen zu den Beschaffungsmärkten garantieren beste Einkaufspreise, höchste Qualität und Lieferfähigkeit. Wir sind stolz darauf, Haupthändler und Werksvertretung namhafter Hersteller zu sein. Bei uns finden Sie Fleischereimaschinen, Ersatzteile und Zubehör. Wir liefern das volle Programm von Eingangsbis Ausgangstür, vom Brötchen bis zu Fleisch, Verpackung, Herde und Öfen, Kombidämpfer, Brat- und Grillgeräte, Kühl- und Gefrierschränke oder -zellen, Geschirrspülmaschinen, Dunstabzugshauben und Küchengeräte.

Sie finden bei uns kalte und warme Theken sowie Spezialbeleuchtung, Dekorationen, Beile, Messer, Sägen, Fleischwerkzeuge, Aufschnitt-, Vakuummachines, Steaker, Waagen, Auslageplatten, Becken, Schneidbretter, Konservendosen, Gläser, Preisschilder, Etiketten und Werbehilfen. Für Catering und Partyservice stehen hochwertige Chafing-Tische in Edelstahl und Kupfer einschließlich Zubehör, wie z. B. Brennpaste, bereit.

Selbstverständlich ist auch rund ums Thema Verpackungen alles da – wie Einschlagpapiere, Vakuumbutel, Salatbecher und -schalen, Polybeutel, Tragetaschen, Alu-verpackungen und Frischhaltefolien, Servietten, Einweggeschirr, Außer-Haus-Verpackungen.

Betriebshygiene wird bei uns groß geschrieben: Mit Reinigungsgeräten und –mitteln, Hochdruckreinigern, Papierhandtüchern, -rollen, Einweg- und Berufskleidung. Und was Frischfleisch und Feinkost angeht: Wir sind ausgezeichnet bestückt – denn Qualität ist uns keinesfalls Wurst!



Frisch auf den Tisch: Unser Frischdienst bringt's.

Schwein gehabt! An Frischfleisch steht die gesamte Palette zur Disposition.

Sie haben die Wahl zwischen Schwein, Jungbulle und Pute. Unser saustarkes Angebot ist vom Feinsten – mit einer Feinkostabteilung, die Wurstwaren wie Schinken, Salami, Leberwurst, Pasteten, Corned Beef, Geflügelwürste sowie alles Gute von der Pute und vieles mehr enthält.

Zudem gibt's fix und fertige Salate zum Anbeißen: Von A wie Ananas bis Z wie Zigeunersalat sind sie in abwechslungsreicher Vielfalt zu haben.

Ob heißbegehrte Klassiker oder die beliebten exotischen Varianten, ob pikant oder mit Pasta, mit Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten oder als süßes Dessert mit Früchten. Apropos Nachtisch: Leckere Süßspeisen und Mousse, Sahne- und Milchprodukte sind in reichhaltiger Vielzahl vorrätig.

Unsere Kartoffelprodukte beinhalten Pommes frites, Kartoffelscheiben, Kartoffelgratin, Garkartoffeln, Kartoffelpuffer und vieles mehr. Oder Sie probieren unsere schmackhaften Teigwaren. Salz verkaufen wir tonnenweise, auch Mayonnaise, Ketchup...

In Hülle und Fülle gibt es bei uns Natur- und Mischgewürze. Selbstredend auch Gelatine, Hilfs- und Bindemittel, Paniermehl, Öle, Fette. Sauerkonserven, Champignons und Convenience-Produkte ergänzen unsere Range. Für die unentbehrlichen Fixprodukte wie Saucen, Dressings, Fertigpanade, Bratensaft, Suppen/Suppenfonds und Suppeneinlagen wie Grießklößchen, Eierstich ist gesorgt.

Monatlich wechselnde Angebote machen Appetit auf mehr und unser prompter Lieferservice macht's Ihnen außerdem so einfach wie möglich.



Eine coole Leistung:

Mit unserem Sortiment schöpfen Sie aus dem Vollen.

Unser Anspruch ist, Ihnen ein optimales Tiefkühl-Angebot erstklassiger Güte zu offerieren:

Da sind wir – aber auch nur ausnahmsweise – einmal eiskalt!

Als Vollsortimenter halten wir ein einzigartiges Produktspektrum für Sie bereit:

In unserer Tiefkühlabteilung steht die ganze Vielfalt an Backwaren, Kartoffelprodukten, Fleisch, Geflügel-Convenience-Produkten, Obst, Gemüse und Kräutern für Sie bereit.

Wir bieten Ihnen ein optimales Tiefkühlangebot erstklassiger Güte. Zusätzliche Highlights sind unsere Saisonangebote! Daneben erhalten Sie bei uns alle Arten von Milchprodukten sowie Mixgetränke und Softdrinks.



Delitech Geschirrspülmaschine G600

Stück **2.500,-**

Premium für E-Kisten passend für E2-Behälter
mit Wasserenthärter

Maße (L x B x H): 695 x 600 x 850 mm

Einschubhöhe: 400 mm

Programmzeiten: 72 - 110 - 150 Sek,

Selbstreinigungsprogramm ProClean

Sonderprogramme

ProGlass - ProNew - ProSteel

ProAct - ProSan - ProWater

Korbmaße: 1x 500 x 600 mm & 500 x 500 mm

Tankinhalt: 15 l

Boilerinhalt: 7 l

Tankheizung: 2,1 kW

Boilerheizung: 7,6 kW

Waschpumpe: 500 W

Nachspülpumpe: 200 W

Ablaufpumpe: 200 W

Gesamtschlussswert: 8,8 kW

Umklembare auf 230 V: ja

Wasserverbrauch: 1,9 l/Spülgang

Tanktemperatur: 60 °C

Boilertemperatur: 80 °C

Doppelwandige Maschine

Eingebaute Reinigerdosierpumpe

Eingebaute Klarspülerdosierpumpe

automatische Wasserenthärtung

12 Monate Teilegarantie

OHNE NETZSTECKER!

max. Korbleistung 60stk./std.



Delitech Universalspülmaschine U 600 Premium

Stück **4.299,-**

Edelstahl, Einschubhöhe:

650 mm,

Programmzeiten: 2 -12 Min.,

Selbstreinigungsprogramm

ProSelf, 11 Waschprogramme,

Korbmaß 550 x 610 mm

Max. Korbleistung/h: 30 St

Tankinhalt: 37 l, Boilerinhalt:

7 l, Tankheizung: 2,5 kW,

Boilerheizung: 6 kW, Wasch

pumpe: 1,4 kW, Klarspülpumpe:

200 W, erforderlicher Wasser

fließdruck: 1 -6 bar,

Wasserverbrauch: 3 l/Spülgang

Tanktemperatur: 55 °C

Boilertemperatur: 80 °C

doppelwandige Maschine,

eingebaute Reiniger-und Klar

spülerdosierpumpe, 12 Monate

Teilegarantie, Standardaus

stattung: 1 Edelstahlkorb

560 x 630 mm, Stromanschluss:

7,4 kW / 400 V -50 Hz -3N ph

16 Amp, Multiphasing 230 V -

50 Hz -3 ph 25 Amp 7,4 kW

Maße (L x B x H):

720 x 780 x 1730 mm

OHNE NETZSTECKER!



1959 **60** 2019
Jahre



Basic Steaker Set inkl. SWU-8

Stück **1.499,-**

Grundgerät inkl.
Basic-Steakerwalzensatz SWU-8
mit 51 Steakmessern
Netzanschluss: 230 Volt
Aufnahmeleistung: 250 Watt
Drehzahl: 100 U/min
Gewicht Maschine: 28 kg
Gewicht Walzensatz: 5 kg
Abmessung: LxBxH
550 x 370 x 430 mm
Abmessung Einfüllschacht:
Einwurfbreite 30 mm
Einwurfhöhe 430 mm
Abstand zwischen Standfläche und unterkante Einfüllschacht: 110 mm
theretische Einzugsgeschwindigkeit: 16 m /min



Stabmixer Dynamix MX050

Stück **129,-**

f. 1-4 L mit 4-Klingen-Messer
- Motor luftgekühlt
- Leicht und handlich: 990 Gramm
- Gesamtlänge: 395 mm
- Stablänge: 160 mm
- Ø: 70 mm
- Leistung: 220 W
- schnell und effizient:
stufenlose Drehzahlregulierung: 0-13000U/Min
-einfachste Reinigung des zerlegbaren Stabes, für 1-4 L



Scherbeneisautomat Type SAH 85 L mit Reinigungssystem

Stück **7.399,-**

inklusive Eisvorratswagen (für
ca. 50 kg Eis), Auslieferung ohne Reinigungsmittel
Reiniger Dag.-Art.-Nr.: 1130300
luftgekühlt
Techn. Daten:
Tagesleistung: 85 kg/24 h
(Wasserzulauf ca. +16 °C,
Umgebungstemperatur ca.+ 20 °C.)
Spannung:
1 AC/50 Hz 1230 V/PE EI.
Anschlussleistung: 0,58 kW
Kälteaggregat: Vollthermik
Kältemittel: R449A
Abmessungen (B x T x H):
705 x 700 x 1380 mm
Gewicht: ca. 155 kg



Gastronormwagen CNS

Stück **239,-**

GN 1 /1 f. 18 GN 1/1, 570 x 385 x 1550mm
18 Etagen, Etagenabstand 75 mm,
Rahmengestell aus Vierkantrrohr
30 x 30 mm, Schienen mit
Anschlag, mit 4 gummiereiften Lenkrollen
davon 2 Feststeller, Radgabel und Achse verzinkt,
m. Längseinschub, verschleißt



Backblech GN 1/1 gelocht

Stück **18,99**

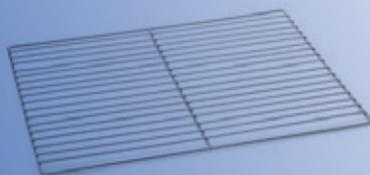
1,5 mm Stark, Randhöhe 10 mm,
Alublech beschichtet mit 2-fach keramischem Verfahren,
Rundlochung 3 mm



Rost GN 1/1 CNS

Stück **8,99**

530x325 mm
zur Ablage auf GN Behälter 1/1



Unser Erfolgsrezept: Service, der nichts zu wünschen übrig lässt.

Service und Betreuung sind dann besonders erfolgreich, wenn man seine Kunden gut kennt.

Intensiver Kundenkontakt ist bei Günther Chefsache – die persönliche Beziehung lassen wir uns nicht nehmen. Mit dieser Philosophie können wir genau die Lösungen liefern, die gebraucht und gefragt sind.

Ein engagierter Außendienst-Ansprechpartner ist hilfsbereit zur Stelle und kümmert sich um Ihre Wünsche.

Ob Investitionsobjekte oder Bedarfsartikel – unser Service kommt Ihnen zugute und unsere Werksvertretungen bieten einen Kundendienst, der sich sehen lassen kann – plus Wartung und Maschinenreparatur mit Leihmaschinen. Vor-Ort-Reparaturen beim Kunden sind für uns selbstverständlich!

Unsere hauseigene Fachwerkstatt übernimmt bei Bedarf gerne den Einbau von einzelnen Geräten bis hin zu kompletten gastronomischen Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Großverpflegung.

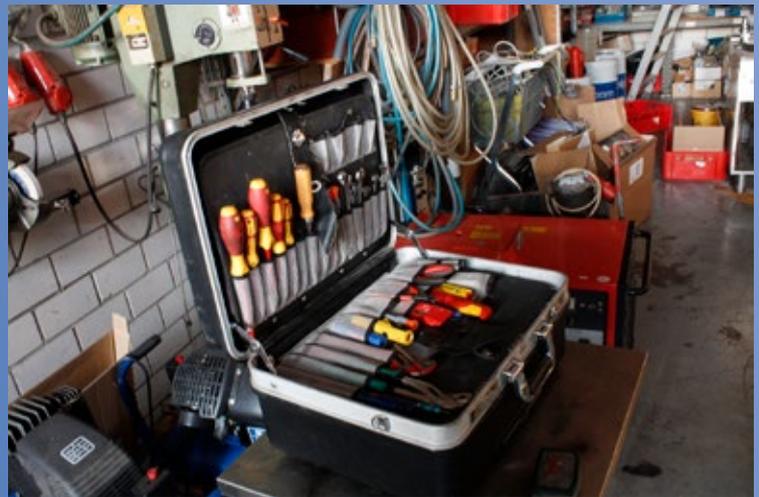
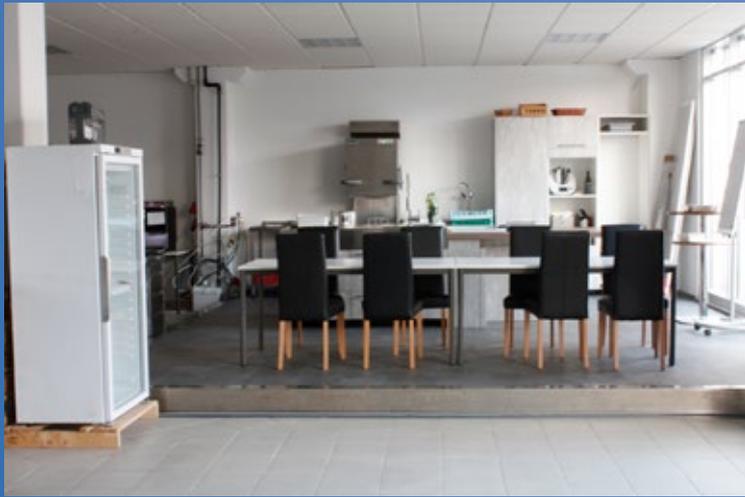
Auch wenn unser hauptsächlicher Aktionsradius im 100-km-Umkreis liegt, agieren wir doch deutschland- und Europaweit. Schlagkräftig sind wir im hohen Norden, im Bremer Raum sowie im Süden. Darüber hinaus sind wir sogar international präsent und in Japan und Nigeria aktiv.

Des Weiteren sorgen wir dafür, dass Sie immer auf dem Laufenden bleiben: Um Ihr Know-how auf neuestem Stand zu halten, bieten wir im internen Schulungsraum ständig Kundenseminare und laden regelmäßig zu exklusiven Weiterbildungsveranstaltungen ein. Externe Experten referieren zu allen relevanten Themen, führen Hygieneschulungen durch, demonstrieren die perfekte Art, Essen zuzubereiten, anzurichten und zu servieren, verraten Tipps & Tricks, gute Ideen zur Nutzung von Kombidämpfern, für Garen und Catering usw.

Das Resultat lohnt sich:

Mehr Umsatz. Weniger Zeitaufwand.

So ist Günther für Kunden immer ein Gewinn!





GN Behälter 1/1

Stück **8,99**

Tiefe 20 mm, CNS Importware Dagma NEU, 2,5 Liter aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl mit elektrolytisch polierter (seidenmatter) Oberfläche. Größen nach EN 631, temperaturbeständig von -40 °C bis+ 280 °C
Maße: 530 x 325 mm



GN Behälter 1/1

Stück **8,99**

Tiefe 65 mm, CNS Importware Dagma NEU, 9 Liter aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl mit elektrolytisch polierter (seidenmatter) Oberfläche. Größen nach EN 631, temperaturbeständig von -40 °C bis+ 280 °C
Maße: 530 x 325 mm



GN Behälter 1/1

Stück **10,99**

GN Behälter 1/1 Tiefe 100 mm, CNS Importware Dagma NEU, 14 Liter aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl mit elektrolytisch polierter (seidenmatter) Oberfläche. Größen nach EN 631, temperaturbeständig von -40°C bis + 280°C
Maße: 530 x 325 mm



GN Backblech 1/1

Stück **19,99**

Tiefe 20 mm tiefgezogen, gerundete Ecken granitemaillierte Gastronorm Bleche, für optimales Backen, Braten u. Gratинieren
Materialstärke 1,0 mm robuste, kratzfeste Emaille-Oberfläche, leichte Reinigung
hohe Wärmeleitfähigkeit
geringe Haftwirkung
Ausführung R (rund) Maße: 530x325 mm
hervorragender Trenneffekt
VAU-Spezial-Ausführung



GN Backblech 1/1

Stück **22,99**

Tiefe 40 mm tiefgezogen, gerundete Ecken granitemaillierte Gastronorm-Bleche, für optimales Backen, Braten u. Gratинieren
Materialstärke 1,0 mm robuste, kratzfeste Emaille-Oberfläche, leichte Reinigung
hohe Wärmeleitfähigkeit
geringe Haftwirkung
hervorragender Trenneffekt
VAU-Spezial-Ausführung
Ausführung R (rund)
Maße: 530x325 mm



GN Backblech 1/1

Stück **24,99**

Tiefe 60 mm tiefgezogen, gerundete Ecken granitemaillierte Gastronorm-Bleche, für optimales Backen, Braten u. Gratинieren
Materialstärke 1,0 mm robuste, kratzfeste Emaille-Oberfläche, leichte Reinigung
hohe Wärmeleitfähigkeit
geringe Haftwirkung
hervorragender Trenneffekt
VAU-Spezial-Ausführung
Ausführung R (rund)
Maße: 530x325 mm





1959 **60** Jahre 2019



GÜNTHER seit 1959
Fleischereibedarf GmbH

Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag 7.30 Uhr - 16.00 Uhr
Freitag 7.30 Uhr - 15.00 Uhr

Vogesenstraße 1 · 63811 Stockstadt
Tel.: 0 60 27 / 40 360 · Fax: 0 60 27 / 40 36 50

Es gelten die aktuellen AGB. Abbildungen exemplarisch. Druckfehler vorbehalten. Alle Preise sind in EURO und Nettopreise. Preise gültig bis 28.02.2019.