

FOOD PRESS SYSTEMS®

40 Jahre Erfahrung

40 Years of Experience

Eberhardt GmbH

FOOD PRESS SYSTEMS®

FOOD PRESS SYSTEMS®



Vertrauen Sie dem Fachmann
Trust the expert



Rainer Eberhardt,
Technical Designer for Food Industry

„Wir sind weltweiter Marktführer bei Koch- und Schinkenpressen."

Seit über 40 Jahren ist die Firma Eberhardt GmbH ein kompetenter Partner in allen Bereichen der Edelstahlverarbeitung auf nationaler und internationaler Ebene. Mit unserem Know-how sind wir in nahezu allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben weltweit präsent.

"We are the world wide market leader for cooking and ham presses."

For more than 40 years Eberhardt Ltd. has been a national and international competent partner in all areas of manufacturing stainless steel products. With our know how we are present in nearly all food processing facilities.

Wir machen mehr aus Fleisch

Bei der Produktion von Bacon oder Schinken kommt es zu deutlichen Abschnittverlusten. Mit dem EBERHARDT Food Press System lassen sich diese Verluste auf ein Minimum reduzieren. Das Ergebnis: ein höherer Output, mehr Umsatz und ein um etwa 20 Prozent niedrigerer Rohstoffbedarf!

We make more from meat

Significant cutting losses occur during the production of bacon and ham. The EBERHARDT Food Press System reduces these losses to a minimum. The result: better production, more sales and about 20 percent less raw material is required!

INHALT
Content

Allgemeine Informationen *General Imformation*	4-7
Spindelkochpressen *Spindle-type boiling presses*	8-101
Kochpressen *Presses for cooked ham*	102-104
Euro-Schinkenpressen *Euro ham presses*	105-109
Schinken-/ Landjägerpressen *Ham presses / Press for smoked sausages*	110-111
Einform- und Befüllanlagen *Filling line for moulds and presses*	112-114
Zubehör/Ersatzteile *Accessoires/Spareparts*	115-117

PERFEKTION VERPFLICHTET

Commitment to perfection

Wir wissen was wir tun – wir bringen Fleisch innovativ in Form!	***We know what we are doing – we get meat into shape in an innovative way!***
1 40 Jahre Erfahrung	*40 years of experience*
2 Eigene Fleischtechnologen und Produktentwickler	*In-house meat technologies and product developers*
3 Erstellung von Rezepturen	*Production of recipes*
4 Wirtschaftliche Produktion	*Economic production*
5 Schnelligkeit und Präzision durch Hightech-Maschinen und -Anlagen	*Speed and precision due to the use of high-tech machinery and systems*
6 Eigene Oberflächentechnik mit Elektropolieranlagen	*In-house surface technology with electrolytic polishing systems*
7 Einfache Reinigung unserer Formen durch perfekte Oberflächenqualität	*Our moulds are easy to clean because of their perfect surface quality*



Eberhardt - das Original

We don't copy - we innovate



Fleisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel.
Eine effiziente Produktion reduziert daher nicht nur den Rohstoffbedarf, sondern macht Produkte wie Bacon oder Schinken auch für Menschen bezahlbar, die nur über ein knappes Budget verfügen.
Weltweit arbeiten fleischverarbeitende Betriebe mit EBERHARDT Food Press deutlich effizienter als je zuvor. Das verdanken sie dem Pioniergeist der EBERHARDT-Ingenieure, die stets in enger Abstimmung mit dem Kunden nach der besten Lösung suchen.

Das EBERHARDT-Food-Press-System wurde speziell für höchste Anforderungen und die steigende Nachfrage am Markt entwickelt.

Meat is a valuable food product.
Efficient production therefore does not only reduce the amount of raw materials but makes products such as bacon or ham affordable, even for people who are on a tight budget.
Food processing companies are working significantly more efficiently than before with the EBERHARDT Food Press. This is thanks to the pioneering spirit of the EBERHARDT engineers, who are always looking for the best solution in close collaboration with the customer.

The EBERHARDT Food Press system has been specially developed for the highest standards and increasing demands of the market.

Alles aus einer Hand.
Wir bieten Ihnen Komplettlösungen und Neuentwicklungen aus den Verarbeitungsbereichen Fleisch, Käse, Fisch und Non Food. Diese einzigartige und breitgefächerte Marktaufstellung führte dazu, dass wir permanent aktuelle, gefragte und trendige sowie kalkulatorisch hochinteressante Produktideen verwirklichen können.
Die Basis dafür wurde durch unsere zahlreichen Einsätze weltweit und unser persönliches Engagement geschaffen. Dies gilt für die gesamte Fleisch- und Wurstwarenindustrie und für das gehobene Handwerk.

Bei uns steht die fachkundige, qualifizierte und ehrliche Beratung noch vor dem Verkauf.

Mit Fachwissen und Know-how analysieren wir im Vorfeld intensiv jede Ihrer Anforderungen. Daraus resultieren für Sie maßgeschneiderte, individuelle Komplettlösungen, die von uns zeitnah realisiert werden. Schnell, zuverlässig und präzise erhalten Sie von der Ist-Aufnahme bis zur Umsetzung des Grundgedankens eine genaue Anleitung und Unterstützung, bis hin zum sicheren Erfolg.

All from a single source.
We provide you with complete solutions and new developments for processing meat, cheese, fish and non-food. This unique and wide-ranging market presence has allowed us to realise permanently up-to-date, sought-after, contemporary product with an extremely attractive price.
The basis for this has been created by our numerous deployments worldwide and our personal commitment. This applies to the entire meat and sausage industry and high-end handicraft.

Providing expert, qualified and honest pre-sales advice is important to us.

We carefully analyse your requirements in advance with expert knowledge and know-how. As a result, you receive made-to-measure, customised total solutions which we implement in a timely manner. Quick, reliable and precise, you receive detailed instructions and support from the current situation analysis to the implementation of the basic idea until a successful conclusion is achieved.

UNSERE PRESSEN

Our presses



Alle Pressen sind patentrechtlich geschützt! Sondermaße lieferbar!

All presses are protected by patent right! Special sizes available!

Spindelkochpressen aus Edelstahl

Für Industrie- und Handwerksbetriebe oder kleinere Produktmengen
Unsere patentierten Kochpressen sind in ihrer Anwendung genial einfach. Sie wurden von uns mit einem speziellen Spindelpresssystem neu entwickelt. Es können Produkte mit einer Länge von bis zu 1000 mm gefertigt werden. Im Cook-In-Verfahren oder in offener Kochung, mit beschichteter Gewürzfolie, im Netz oder Kunstdarm werden sie eingeformt. Die Pressen sind wartungsfrei, leicht zu bedienen und können alleine befüllt und entleert werden.

Vielfältig und individuell fertigen wir die Formen nach Ihren Wünschen. Durch die gewichtsgenaue Egalisierung und Formgebung der Produkte ist es uns gelungen, den Schneideverlust auf unter 1 % zu minimieren. Die hohe Wirtschaftlichkeit und Umweltfreundlichkeit der Pressen zeigt, dass bis zu 50 % an Prozesszeiten und Energie eingespart werden. Das ermöglicht eine optimierte Kammerbelegung und eine deutliche Produktionssteigerung.

Die Geräte sind hervorragend in eine Linie zu integrieren und für eine industrielle Slicerproduktion sowie für handwerkliche Spezialitäten unverzichtbar. Sollte, unter den über 500 angebotenen Pressen, keine Maschine oder Form für Ihr Vorhaben geeignet sein oder Sie haben eine sehr gezielte und spezielle Vorstellung: BITTE kontaktieren Sie uns. Wir entwickeln für Sie neue Produkte und Formen die exakt Ihren Anforderungen entsprechen oder eine komplette Sonderanfertigung passend für Ihre Rauch- oder Kochkammer.

Unsere Pressen gibt es in 3 verschiedenen Ausführungen, diese sind in den jeweiligen Tabellen gekennzeichnet.

Spindle-type boiling press made of stainless steel

For industrie or craft operating or smaller amounts of product.
Our patented boiling presses are really easy to use. They were newly designed and developed by us with a special spindle press system. Products with a length of 1000 mm can be produced. They are formed by Cook-in or open boiling procedure, with coated spice foils, nets or paper skin. The presses are maintenance free, easy to handle and can be filled and emptied by one single person.

We produce a great variety of forms according to your individual wishes. Due to the exact weight levelling and forming of the products we succeeded to minimize the cutting losses to less than 1 %. The high economic and environmental efficiency of our presses shows that up to 50 % of process times and energy can be saved.
This enables an optimized loading of the chambers and a significant increase of productivity.

The devices can optimally be integrated into a production line and are indispensable for industrial slicer production as well as for traditional craftsman's specialities. If you can not find, under the over 500 already offered presses, the right appropriate machine or forms for your intension. Or if you have a very specific and special idea: PLEASE do not hesitate to contact us. We develop new products and moulds for you - exactly in accordance with your requirements or acomplete customised product that is suitable for your smoking or boiling chamber.

The presses are available in 3 different versions, they are marked in the respective tables.

Einfaches Be- und Entladen der Presse.
Easy loading and unloading of the press.

40 Jahre Erfahrung
40 Years of Experience



Eberhardt Spezialpapier

2-seitig beschichtet zum Trocknen und Räuchern der Produkte in **„Eberhardt"-Streckgitterformen**

- Hitzegeständig 220 °C
- *Rauchdurchlässig*
- *Reduziert das Austreten von Flüssigkeit*
- *Leicht lösbar vom Produkt*
- *Schützt das Produkt vor Kontamination bis zum Slicen*
- *Reduziert den Koch- und Kühlverlust*
- *Wirtschaftlichkeit durch höhere Ausbeute*



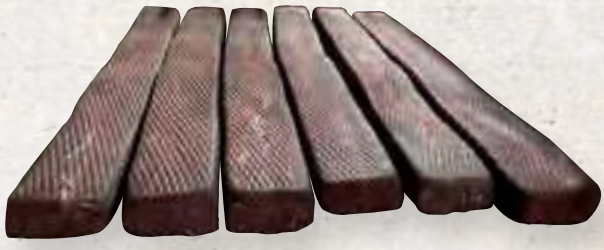
Special spare paper

Coated on 2 sides for drying and smoking products in **"Eberhardt" expanded mesh moulds**

- Heat resistant up to 220 °C
- *Permeable by smoke*
- *Reduces the escape of liquid*
- *Easy to detach from product*
- *Protects product from contamination until it is sliced*
- *Reduces cooking and cooling losses*
- *Economical due to higher yield*

Für perfekte Verarbeitung: Neue Eberhardt-Folien
For perfect processing: New Eberhardt-films





Kochschinken

Die Vorteile unserer neuen Folien:

- ❶ Verbindet Fleisch und Schwarte
- ❷ Keine Luftlöcher auf der Oberfläche
- Die Luft wird durch Pressen aus der Folie gedrückt
- Kein Vakuum ziehen mehr nötig
- Passt sich exakt der Form an
- Sehr hohe Schrumpfeigenschaft

Boiled ham

The advantage of our new films:

- ❶ *Keeps the meat and the rind together*
- ❷ *No air holes on the surface*
- *The air is squeezed out of the film by pressing*
- *Vacuum extraction is no longer necessary*
- *Adapts exactly to the mould*
- *Extremely high shrinkage properties*

Rohschinken

Die Vorteile unserer neuen Folien:

- Bringt das Wasser schneller an die Oberfläche
- Produkt kann atmen
- Produkt wird nicht sauer
- Sofortiger Verlust
- Passt sich exakt der Form an
- Sehr hohe Schrumpfeigenschaft

Raw ham

The advantage of our new films:

- *Brings the water to the surface more quickly*
- *The product can breathe*
- *The product retains its favour*
- *Immediate loss*
- *Adapts exactly to the mould*
- *Extremely high shrinkage properties*

(Unser Zubehör finden Sie auf der Seite 115)

(Our accessories can be found on page 115)

SPINDELKOCHPRESSEN

Spindleboilingpresses



4 **Spindelpresse mit 4 Abteilen**

Für Produktgrößen bis
max. 145 mm Breite

Presse Groß für 960 mm Produktlänge
End.-Nr.: **L**

Presse Medium für 800 mm Produktlänge
End-Nr.: **M**

Presse Small für 600 mm Produktlänge
End-Nr.: **S**

Spindle press with 4 compartments

For product sizes up to a maximum
width of 145 mm

Press large for 960 mm product length
End No: **L**

Press for 800 mm product length
End No: **M**

Press for 600 mm product length
End No: **S**

3 **Spindelpresse mit 3 Abteilen**

Für Produktgrößen bis
max. 225 mm Breite

Presse Groß für 960 mm Produktlänge
End.-Nr.: **L**

Presse Medium für 800 mm Produktlänge
End-Nr.: **M**

Presse Small für 600 mm Produktlänge
End-Nr.: **S**

Spindle press with 3 compartments

For product sizes up to a maximum
width of 225 mm

Press large for 960 mm product length
End No: **L**

Press for 800 mm product length
End No: **M**

Press for 600 mm product length
End No: **S**

2 **Spindelpresse mit 2 Abteilen**

Für Produktgrößen bis
max. 390 mm Breite

Presse Groß für 960 mm Produktlänge
End.-Nr.: **L**

Presse Medium für 800 mm Produktlänge
End-Nr.: **M**

Presse Small für 600 mm Produktlänge
End-Nr.: **S**

Spindle press with 2 compartments

For product sizes up to a maximum
width of 390 mm

Press large for 960 mm product length
End No: **L**

Press for 800 mm product length
End No: **M**

Press for 600 mm product length
End No: **S**



Fahrwerk mit
6 kugelgelagerten
Schwerlasträdern
à 150 mm Ø.

Running gear with
6 ball-bearing
heavy-duty wheels
à 150 mm Ø.



Presse
staplerbefahrbar.

Press movable
by high-lift trucks.

... aus Edelstahl
... of stainless steel



Leer-Spindelkochpresse,
4-teilig aus V2A Edelstahl - 1.4301

Mit 2 mechanischen Spindeldrucksystemen mit seitlicher Betätigung.
Höhenverstellbar bis 400 mm.
Presse aus stabilem Rohrrahmen und einseitigem Anschlag. Fahrwerk mit 6 kugelgelagerten Schwerlasträdern
Größe: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-Nr. 111.294

4-piece empty spindle boiling press, made from V2A stainless steel - 1.4301

With 2 mechanical spindle pressing systems with side operation.
Height adjustable up to 400 mm.
Press made from solid tubular frame and stop at one side. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.
Dimensions: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-No. 111.294

Leer-Spindelkochpresse,
3-teilig aus V2A Edelstahl - 1.4301

Mit 2 mechanischen Spindeldrucksystemen mit seitlicher Betätigung.
Höhenverstellbar bis 400 mm.
Presse aus stabilem Rohrrahmen und einseitigem Anschlag. Fahrwerk mit 6 kugelgelagerten Schwerlasträdern
Größe: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-Nr. 111.293

3-piece empty spindle boiling press, made from V2A stainless steel - 1.4301

With 2 mechanical spindle pressing systems with side operation.
Height adjustable up to 400 mm.
Press made from solid tubular frame and stop at one side. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.
Dimensions: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-No. 111.293

Leer-Spindelkochpresse,
2-teilig aus V2A Edelstahl - 1.4301

Mit 2 mechanischen Spindeldrucksystemen mit seitlicher Betätigung.
Höhenverstellbar bis 400 mm.
Presse aus stabilem Rohrrahmen und einseitigem Anschlag. Fahrwerk mit 6 kugelgelagerten Schwerlasträdern
Größe: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-Nr. 111.292

2-piece empty spindle boiling press, made from V2A stainless steel - 1.4301

With 2 mechanical spindle pressing systems with side operation.
Height adjustable up to 400 mm.
Press made from solid tubular frame and stop at one side. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.
Dimensions: 1030 x 1000 x 1980 mm

Artikel-No. 111.292

Ersatzpressen

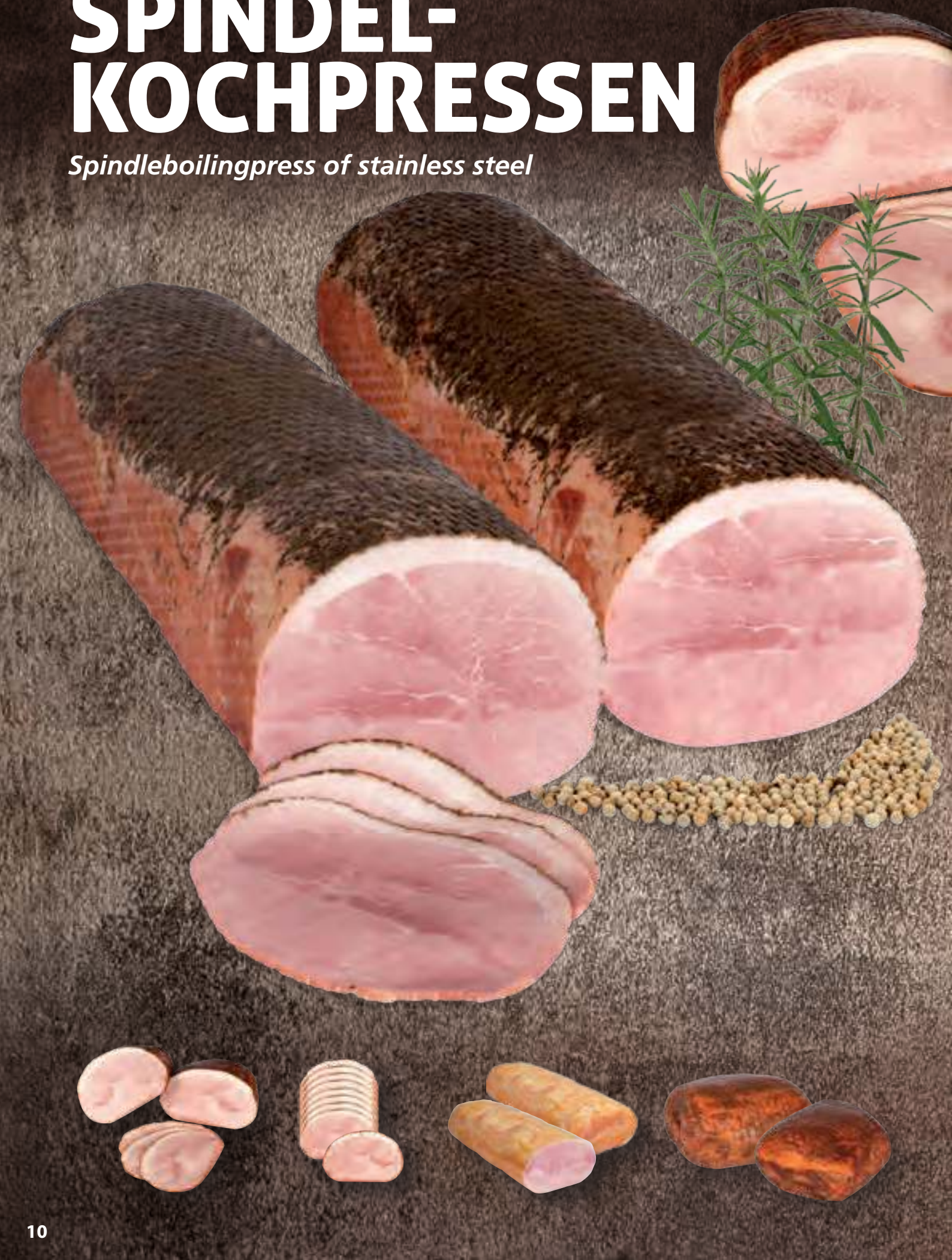
- Zeitersparnis bis zu 50 %
- Zum schnelleren Befüllen der Produkte
- Kein umständliches Stapeln auf Paletten
- Sicher verstaut nach dem Reinigen
- Leichte Reinigung und Transport der Formen
- Platzsparend
- Direkt von der befüllten in die leere Spindelkochpresse arbeiten

Replacement presses

- *Time saving of up to 50 %*
- *For faster filling of the products*
- *No troublesome stacking on palettes*
- *Reliably stowed away after cleaning*
- *Moulds are easy to clean and transport*
- *Saves space*
- *Work direct from filled to empty spindle boiling press*

SPINDEL-KOCHPRESSEN

Spindleboilingpress of stainless steel



Mit Eberhardt-Rezeptideen
With our good recipe ideas



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994





Modelle

111.225 (1-3)

Formen in geschlossener Blechausführung, Rundung unten.

Closed sheet metal version of mould, rounded at the bottom.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.225 L	1030	1000	1980	21	28 kg	590 kg	200 x 150 x 960	3
111.225 M	870	1000	1980	21	23 kg	480 kg	200 x 150 x 800	3
111.225 S	800	1000	1980	21	17 kg	360 kg	200 x 150 x 600	3
111.225.1 L	1030	1000	1980	21	29 kg	600 kg	220 x 145 x 960	3
111.225.1 M	870	1000	1980	21	23 kg	480 kg	220 x 145 x 800	3
111.225.1 S	800	1000	1980	21	18 kg	378 kg	220 x 145 x 600	3
111.225.2 L	1030	1000	1980	24	24,0 kg	576 kg	190 x 130 x 960	3
111.225.2 M	870	1000	1980	24	20,0 kg	480 kg	190 x 130 x 800	3
111.225.2 S	800	1000	1980	24	15,0 kg	360 kg	190 x 130 x 600	3
111.225.3 L	1030	1000	1980	24	25,9 kg	600 kg	200 x 130 x 960	3
111.225.3 M	870	1000	1980	24	20,8 kg	499 kg	200 x 130 x 800	3
111.225.3 S	800	1000	1980	24	15,6 kg	375 kg	200 x 130 x 600	3

EXTRA FEINWÜRZIG

Extra finely-spiced



Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994







Modelle

111.225.4, 111.384

Formen „halbrund" wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Slicerwaren.

"Semicircular" moulds optionally with insertable separatorsfor individual items or sliced products.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Stück *Pieces*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.225.4 L	1030	1000	1980	24	24/72	20/6,6 kg	480 kg	160 x 120 x 960/320	3
111.225.4 M	870	1000	1980	24	24/72	18/6,0 kg	432 kg	160 x 120 x 800/260	3
111.225.4 S	800	1000	1980	24	24/48	13/6,5 kg	312 kg	160 x 120 x 600/300	3
111.384 L	1030	1000	1980	27	27/81	14,0 kg	378 kg	140 x 110 x 960/320	4
111.384 M	870	1000	1980	27	27/81	12,0 kg	324 kg	140 x 110 x 800/260	4
111.384 S	800	1000	1980	27	27/54	8,7 kg	235 kg	140 x 110 x 600/300	4

... in halbrund
... in semicircular



Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994





Modelle

111.230, 111.234 (.1)

Formen in geschlossener Blechausführung. Deckel „halbrund", z.B. für Krustenschinken zum Überbacken.

Closed sheet metal version of the moulds "Semicircular" lid, e.g. for roasted ham.



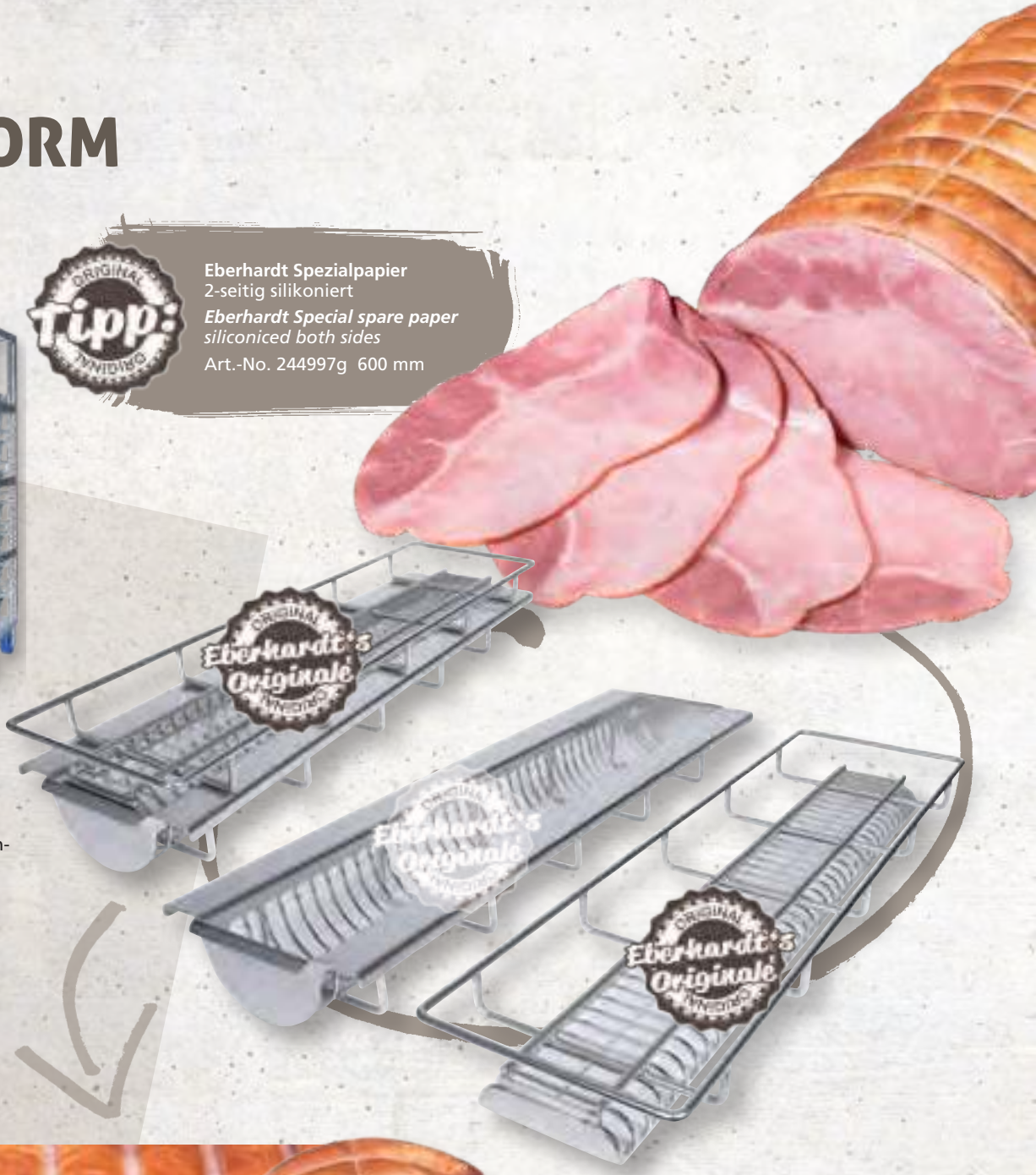
Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.230 L	1030	1000	1980	40	12,0 kg	480 kg	130 x 100 x 960	4
111.230 M	870	1000	1980	40	10,0 kg	400 kg	130 x 100 x 800	4
111.230 S	800	1000	1980	40	8,0 kg	320 kg	130 x 100 x 600	4
111.234 L	1030	1000	1980	40	10,5 kg	420 kg	100 x 100 x 960	4
111.234 M	870	1000	1980	40	8,5 kg	340 kg	100 x 100 x 800	4
111.234 S	800	1000	1980	40	6,5 kg	260 kg	100 x 100 x 600	4
111.234.1 L	1030	1000	1980	36	12,0 kg	432 kg	110 x 110 x 960	4
111.234.1 M	870	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	110 x 110 x 800	4
111.234.1 S	800	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	110 x 110 x 600	4
111.386 L	1030	1000	1980	40	10,0 kg	400 kg	90 x 100 x 960	4
111.386 M	870	1000	1980	40	8,5 kg	340 kg	90 x 100 x 800	4
111.386 S	800	1000	1980	40	6,0 kg	240 kg	90 x 100 x 600	4

ROLLFORM

Roll mould



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm



Modelle

111.370 (.1)

Rollform mit Rillen „halbrund". Wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Roll mould with "semicircular" grooves. With optional insertable separators for individual items.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.370 L	1030	1000	1980	40	8,0 kg	320 kg	140 x 100 x 960	4
111.370 M	870	1000	1980	40	7,0 kg	280 kg	140 x 100 x 800	4
111.370 S	800	1000	1980	40	5,0 kg	200 kg	140 x 100 x 600	4
111.370.1 L	1030	1000	1980	30	12,0 kg	360 kg	160 x 100 x 960	3
111.370.1 M	870	1000	1980	30	10,0 kg	300 kg	160 x 100 x 800	3
111.370.1 S	800	1000	1980	30	7,5 kg	225 kg	160 x 100 x 600	3

Würziger Krustenschinken
Crispy spicy roasted ham

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm





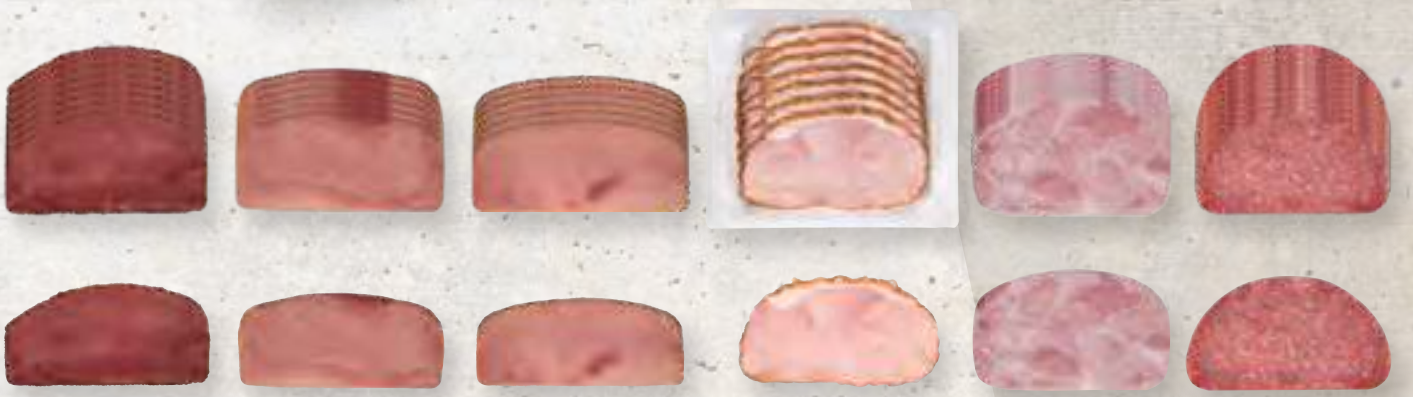


Modelle

111.225.5
111.254 (.1)

Halbrunde Form für Kochschinken, Brühwurst oder Salami. Gekocht, gebraten oder überräuchert. Rundung wahlweise oben oder unten.

Semicircular mould for boiled ham, boiled sausage or salami. Boiled, roasted or smoked. With optional rounding at top or bottom.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.225.5 L	1030	1000	1980	27	20,0 kg	540 kg	190 x 115 x 960	3
111.225.5 M	870	1000	1980	27	16,7 kg	451 kg	190 x 115 x 800	3
111.225.5 S	800	1000	1980	27	12,5 kg	338 kg	190 x 115 x 600	3
111.254 L	1030	1000	1980	33	12,0 kg	396 kg	180 x 80 x 960	3
111.254 M	870	1000	1980	33	10,0 kg	330 kg	180 x 80 x 800	3
111.254 S	800	1000	1980	33	7,5 kg	248 kg	180 x 80 x 600	3
111.254.1 L	1030	1000	1980	33	11,0 kg	363 kg	160 x 80 x 960	3
111.254.1 M	870	1000	1980	33	9,0 kg	297 kg	160 x 80 x 800	3
111.254.1 S	800	1000	1980	33	7,0 kg	232 kg	160 x 80 x 600	3

KLASSISCH HALBRUND

Classic semicircle



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994





Modelle

111.231, 111.256

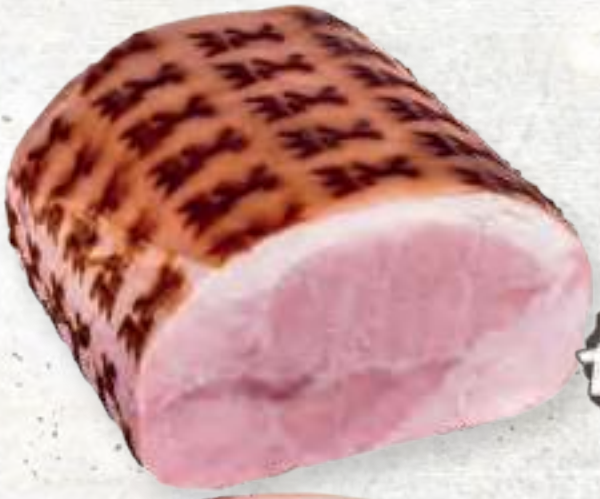
Formen in geschlossener Blechausführung. Deckel halbrund, Form mit runden Kanten. Produkt zum Würzen, Nachräuchern oder Überbacken.

Closed sheet metal version of the moulds. Semicircular lid, mould with round edges. Product for seasoning, smoking or grilling.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.231 L	1030	1000	1980	32	13,5 kg	432 kg	145 x 130 x 960	4
111.231 M	870	1000	1980	32	11,0 kg	352 kg	145 x 130 x 800	4
111.231 S	800	1000	1980	32	8,0 kg	256 kg	145 x 130 x 600	4
111.256 L	1030	1000	1980	36	13,5 kg	486 kg	145 x 115 x 960	4
111.256 M	870	1000	1980	36	11,0 kg	396 kg	145 x 115 x 800	4
111.256 S	800	1000	1980	36	8,5 kg	306 kg	145 x 115 x 600	4

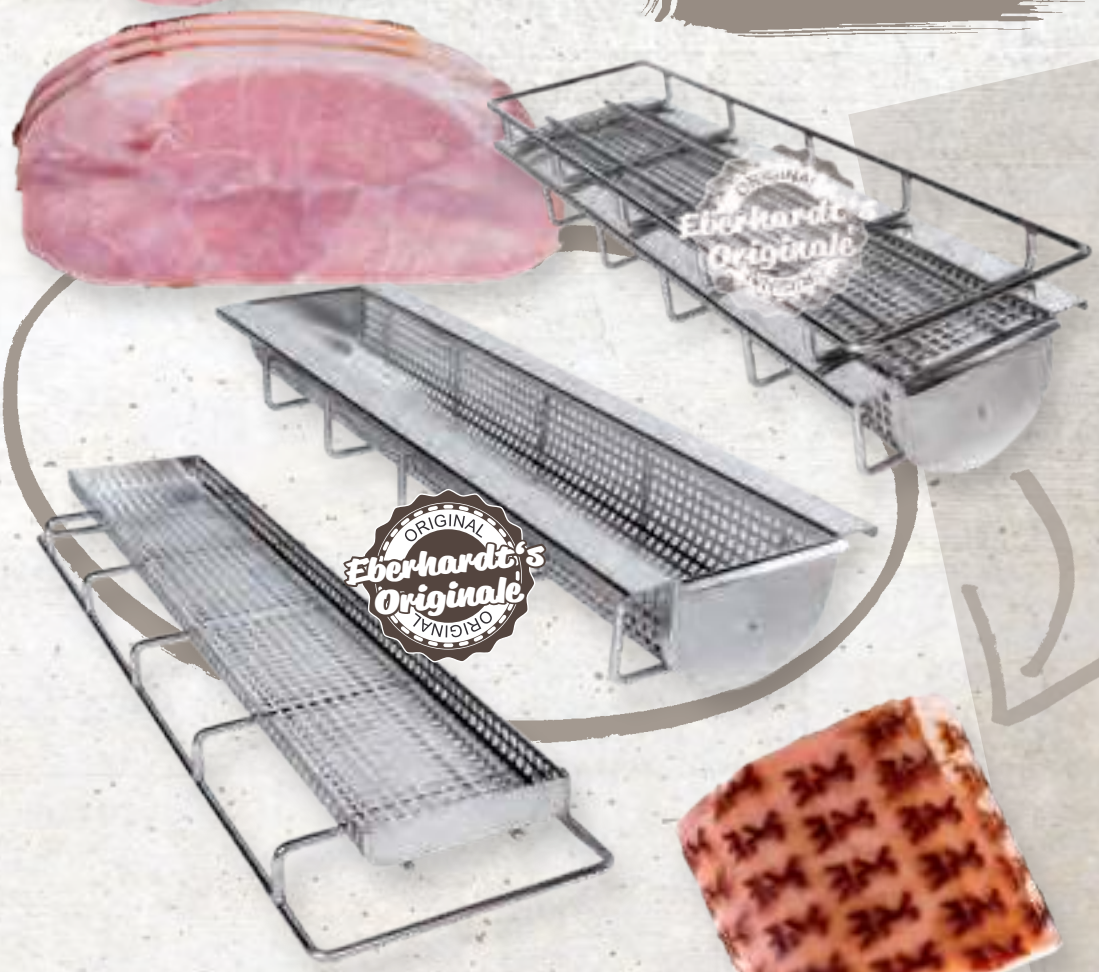
Produkte mit Ihrem Logo
Products with your logo



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244997g







Modelle

111.256.1 (.2)

Lochblechformen halbrund mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Wahlweise mit Firmenlogo oder verschiedenen Oberflächenmustern.

Semicircular perforated plate moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single work cycle. Either with the company logo or different surface patterns.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.256.1 L	1030	1000	1980	24	19,0 kg	456 kg	180 x 130 x 960	3
111.256.1 M	870	1000	1980	24	16,0 kg	384 kg	180 x 130 x 800	3
111.256.1 S	800	1000	1980	24	12,0 kg	288 kg	180 x 130 x 600	3
111.256.2 L	1030	1000	1980	24	18,0 kg	432 kg	170 x 120 x 960	3
111.256.2 M	870	1000	1980	24	15,0 kg	360 kg	170 x 120 x 800	3
111.256.2 S	800	1000	1980	24	11,0 kg	264 kg	170 x 120 x 600	3

KOCHSCHINKEN OVAL

Boiled ham "oval"



Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994



Modelle

111.381, 111.382

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung. Wahlweise mit Trennblechen für Einzelstücke.

Closed sheet metal version of boiled ham mould. Optionally with separators for individual items.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.381 L	1030	1000	1980	30	11,0 kg	330 kg	150 x 100 x 960	3
111.381 M	870	1000	1980	30	9,0 kg	270 kg	150 x 100 x 800	3
111.381 S	800	1000	1980	30	7,0 kg	210 kg	150 x 100 x 600	3
111.382 L	1030	1000	1980	30	12,5 kg	375 kg	170 x 100 x 960	3
111.382 M	870	1000	1980	30	10,5 kg	315 kg	170 x 100 x 800	3
111.382 S	800	1000	1980	30	8,0 kg	240 kg	170 x 100 x 600	3

... wie am Knochen gewachsen
... just like "off the bone"

Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994



Modell

111.380

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung mit Ausbuchtung.

Closed sheet metal version of boiled ham mould with indentation.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.380 L	1030	1000	1980	24	16,0 kg	384 kg	150 x 125 x 960	3
111.380 M	870	1000	1980	24	13,0 kg	312 kg	150 x 125 x 800	3
111.380 S	800	1000	1980	24	10,0 kg	240 kg	150 x 125 x 600	3

KLEIN UND FEIN

Small but sophisticated

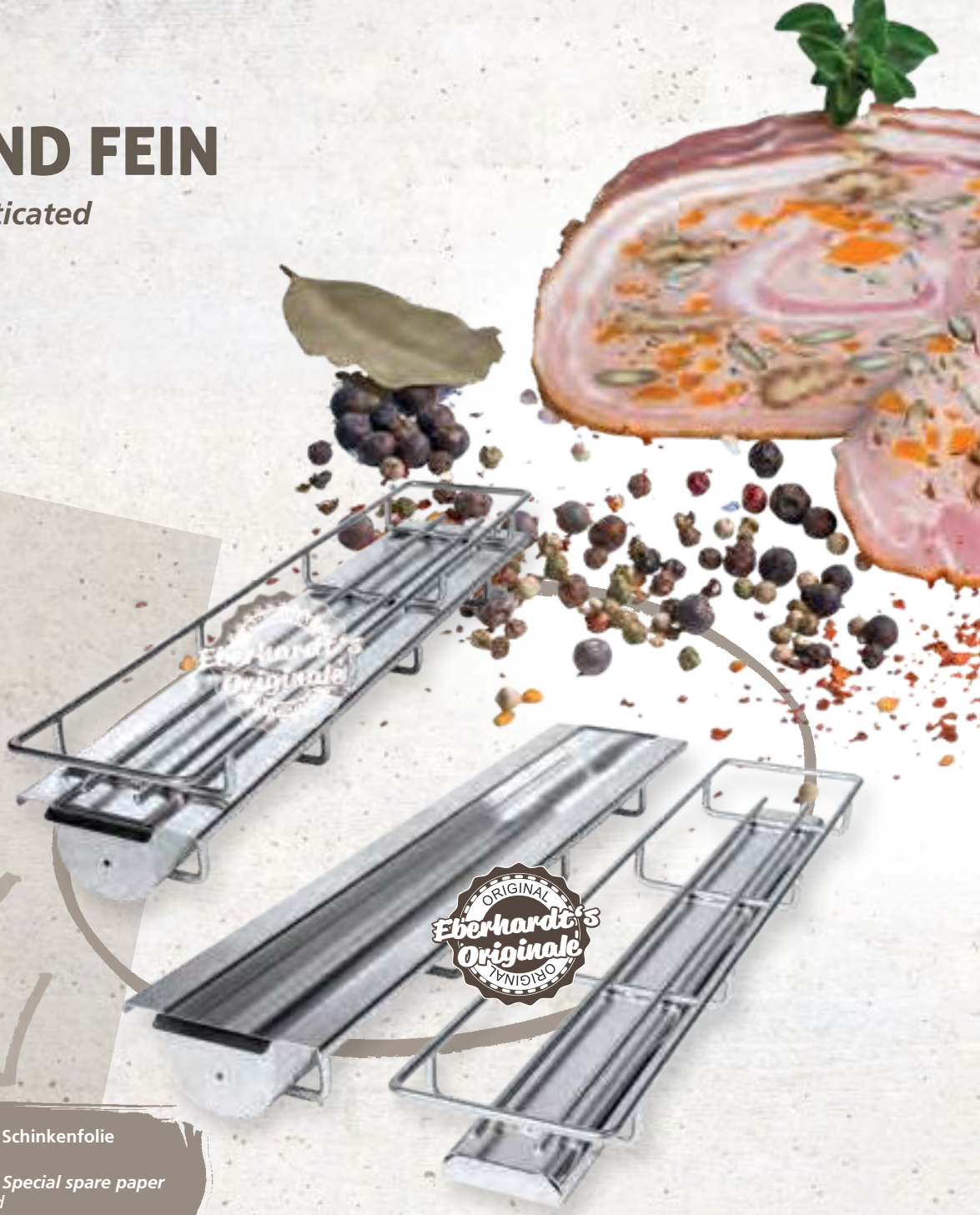


Modelle

111.221.1 (.2)

Geschlossene Blechform in halbrunder Ausführung.

Semicircular version of closed sheet metal mould.



Eberhardt Schinkenfolie
perforiert
Eberhardt Special spare paper
perforated
Art.-No. 244994k



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.221.1 L	1030	1000	1980	44	8,5 kg	375 kg	110 x 85 x 960	4
111.221.1 M	870	1000	1980	44	7,0 kg	308 kg	110 x 85 x 800	4
111.221.1 S	800	1000	1980	44	5,4 kg	238 kg	110 x 85 x 600	4
111.221.2 L	1030	1000	1980	40	9,2 kg	368 kg	120 x 90 x 960	4
111.221.2 M	870	1000	1980	40	7,6 kg	304 kg	120 x 90 x 800	4
111.221.2 S	800	1000	1980	40	6,0 kg	240 kg	120 x 90 x 600	4

Handwerklich „halbrund“
Hand-crafted “semicircle”



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996



Modelle

111.221.3 (.4, .5)

Formen „halbrund“ mit Vierkantstanzung oder Netzstruktur zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Semicircular” design with square punched holes or net structure for drying, smoking and boiling in a single work cycle.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.221.3 L	1030	1000	1980	48	7,5 kg	360 kg	100 x 65 x 960	4
111.221.3 M	870	1000	1980	48	6,0 kg	290 kg	100 x 65 x 800	4
111.221.3 S	800	1000	1980	48	4,5 kg	220 kg	100 x 65 x 600	4
111.221.4 L	1030	1000	1980	44	8,5 kg	374 kg	110 x 85 x 960	4
111.221.4 M	870	1000	1980	44	7,0 kg	300 kg	110 x 85 x 800	4
111.221.4 S	800	1000	1980	44	5,4 kg	240 kg	110 x 85 x 600	4
111.221.5 L	1030	1000	1980	40	9,2 kg	368 kg	120 x 90 x 960	4
111.221.5 M	870	1000	1980	40	7,6 kg	304 kg	120 x 90 x 800	4
111.221.5 S	800	1000	1980	40	6,0 kg	204 kg	120 x 90 x 600	4

KOCHSCHINKEN MIT FEINER GEWÜRZNOTE

Boiled ham with a touch of seasoning



Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm





Modelle

111.256.1 (.2, .3)

Formenrundung unten, Deckel mit eckiger oder wahlweise runder Kante für Kochschinken. Gewürzt oder nachgeräuchert.

Mould rounded at bottom, lid with angular or optional round edge for boiled ham. Seasoned or smoked.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.256.1 L	1030	1000	1980	40	12,0 kg	480 kg	130 x 100 x 960	4
111.256.1 M	870	1000	1980	40	10,0 kg	400 kg	130 x 100 x 800	4
111.256.1 S	800	1000	1980	40	7,5 kg	300 kg	130 x 100 x 600	4
111.256.2 L	1030	1000	1980	28	16,0 kg	448 kg	140 x 125 x 960	4
111.256.2 M	870	1000	1980	28	13,0 kg	364 kg	140 x 125 x 800	4
111.256. S	800	1000	1980	28	10,0 kg	280 kg	140 x 125 x 600	4
111.256.3 L	1030	1000	1980	36	12,0 kg	432 kg	145 x 90 x 960	4
111.256.3 M	870	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	145 x 90 x 800	4
111.256.3 S	800	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	145 x 90 x 600	4

Karree für Feinschmecker
Loin for gourmets





Modell

111.221

Karreeform in geschlossener Blechausführung unten rund, Deckel mit runden Kanten.

Closed sheet metal version of loin mould, rounded at bottom , lid with rounded edges.

ORIGINAL Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile- *Compart.*
111.221 L	1030	1000	1980	48	8,5 kg	408 kg	120 x 70 x 960	4
111.221 M	870	1000	1980	48	7,2 kg	346 kg	120 x 70 x 800	4
111.221 S	800	1000	1980	48	5,4 kg	260 kg	120 x 70 x 600	4

KARREEFORM

Loin



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm

Modelle

111.261 (.1)

Karreeformen in geschlossenem Blech mit verschiedenen Formausführungen oder gemischten Variationen.

Closed sheet metal loin moulds with different versions or mixed variations.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gew. *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Form 2 *Form 2*	Form 2 *Form 2*	Abteile *Compart.*
111.261 L	1030	1000	1980	44	8,5 kg	374 kg	105 x 70 x 960	105 x 78 x 960	4
111.261 M	870	1000	1980	44	7,2 kg	317 kg	105 x 70 x 800	105 x 78 x 800	4
111.261 S	800	1000	1980	44	5,4 kg	238 kg	105 x 70 x 600	105 x 78 x 600	4
111.261.1 L	1030	1000	1980	40	9,6 kg	384 kg	105 x 90 x 960	105 x 88 x 960	4
111.261.1 M	870	1000	1980	40	8,0 kg	320 kg	105 x 90 x 800	105 x 88 x 800	4
111.261.1 S	800	1000	1980	40	6,0 kg	240 kg	105 x 90 x 600	105 x 88 x 600	4

Eine runde Sache
Just round



Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm





Modelle

111.225.6
111.340

Schinkenform in geschlossener Blechausführung „rund".

"Round" ham mould with closed sheet metal design.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.225.6 L	1030	1000	1980	21	22,0 kg	462 kg	160 Ø x 960	3
111.225.6 M	870	1000	1980	21	18,0 kg	378 kg	160 Ø x 800	3
111.225.6 S	800	1000	1980	21	14,0 kg	294 kg	160 Ø x 600	3
111.340 L	1030	1000	1980	21	20,0 kg	420 kg	150 Ø x 960	3
111.340 M	870	1000	1980	21	16,5 kg	347 kg	150 Ø x 800	3
111.340 S	800	1000	1980	21	12,5 kg	262 kg	150 Ø x 600	3

KARREE NATUR „EYE ROUND"

Natural loin "Eye round"



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996 500 mm

Modell

111.261.7

Formen mit Netzoptik, Vierkantstanzung oder Netzstruktur. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with a net design or with punched square holes. For drying, smoking and boiling in a single work cycle.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.261.7 L	1030	1000	1980	40	9,0 kg	360 kg	120 x 90 x 960	4
111.261.7 M	870	1000	1980	40	7,5 kg	300 kg	120 x 90 x 800	4
111.261.7 S	800	1000	1980	40	5,5 kg	220 kg	120 x 90 x 600	4



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm



Modelle

111.260 (.1, .2, .3)

Formen in geschlossener Blechausführung „rund".

"Round" moulds with closed sheet metal design.

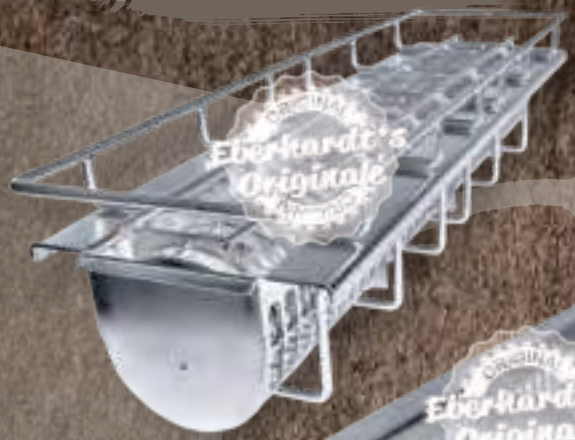
Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260 L	1030	1000	1980	44	6,2 kg	273 kg	100 x 80 x 960	4
111.260 M	870	1000	1980	44	4,8 kg	211 kg	100 x 80 x 800	4
111.260 S	800	1000	1980	44	4,0 kg	176 kg	100 x 80 x 600	4
111.260.1 L	1030	1000	1980	40	8,3 kg	332 kg	100 Ø x 960	4
111.260.1 M	870	1000	1980	40	7,0 kg	280 kg	100 Ø x 800	4
111.260.1 S	800	1000	1980	40	5,0 kg	200 kg	100 Ø x 600	4
111.260.2 L	1030	1000	1980	32	12,0 kg	384 kg	120 Ø x 960	4
111.260.2 M	870	1000	1980	32	10,0 kg	320 kg	120 Ø x 800	4
111.260.2 S	800	1000	1980	32	7,5 kg	240 kg	120 Ø x 600	4
111.260.3 L	1030	1000	1980	28	16,0 kg	448 kg	140 Ø x 960	4
111.260.3 M	870	1000	1980	28	13,0 kg	364 kg	140 Ø x 800	4
111.260.3 S	800	1000	1980	28	10,0 kg	280 kg	140 Ø x 600	4

RILLENWELLEN

Grooved ham



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244996 500 mm
Art.-No. 244997g 600 mm







Modelle
111.221.3 (.4, .5)
111.350

Rollform mit Rillen, wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Rolling mould optionally with separators for individual items.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.221.3 L	1030	1000	1980	32	12,0 kg	384 kg	120 x 960	4
111.221.3 M	870	1000	1980	32	10,0 kg	320 kg	120 x 800	4
111.221.3 S	800	1000	1980	32	7,5 kg	240 kg	120 x 600	4
111.221.4 L	1030	1000	1980	28	16,0 kg	448 kg	140 x 960	4
111.221.4 M	870	1000	1980	28	13,0 kg	364 kg	140 x 800	4
111.221.4 S	800	1000	1980	28	10,0 kg	280 kg	140 x 600	4
111.221.5 L	1030	1000	1980	18	24,0 kg	430 kg	170 x 960	3
111.221.5 M	870	1000	1980	18	20,0 kg	360 kg	170 x 800	3
111.221.5 S	800	1000	1980	18	15,0 kg	270 kg	170 x 600	3
111.350 L	1030	1000	1980	21	21,0 kg	441 kg	150 x 960	3
111.350 M	870	1000	1980	21	17,5 kg	367 kg	150 x 800	3
1111.350 S	800	1000	1980	21	13,0 kg	273 kg	150 x 600	3

Für Baguettes
Sandwich classic slices

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm



Modell
111.232.1
Formen für Baguetteschinken, „oval".
"Oval" moulds for baguette ham.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.232.1 L	1030	1000	1980	48	7,0 kg	340 kg	120 x 70 x 960	4
111.232.1 M	870	1000	1980	48	5,9 kg	283 kg	120 x 70 x 800	4
111.232.1 S	800	1000	1980	48	4,4 kg	211 kg	120 x 70 x 600	4

LECKER KNACKIGE SCHEIBEN

Delicious Sausage Slices



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm



Modell

111.262.1

Wurstform-Optik für geschnittene Produkte, gekocht oder überräuchert.

Sausage-shaped appearance for sliced, boiled or smoked products.



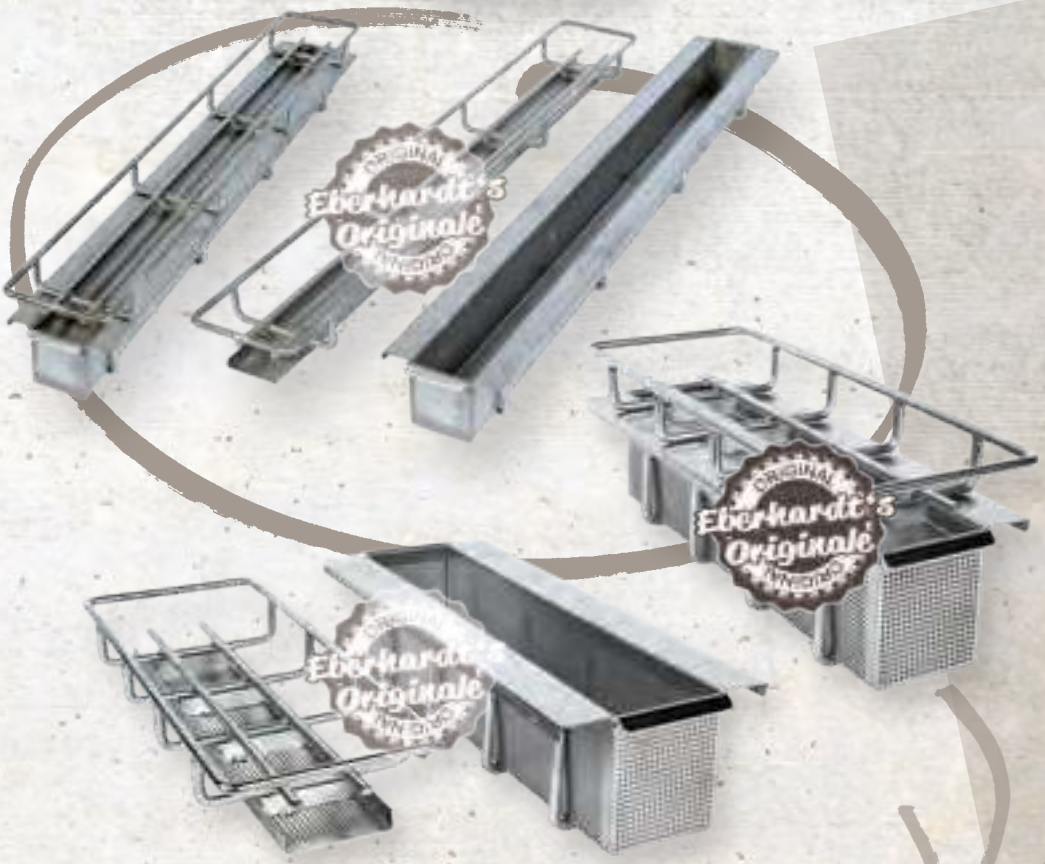




Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.262.1 L	1030	1000	1980	64	6,4 kg	410 kg	110 x 50 x 960	4
111.262.1 M	870	1000	1980	64	5,4 kg	346 kg	110 x 50 x 800	4
111.262.1 S	800	1000	1980	64	4,0 kg	256 kg	110 x 50 x 600	4







Modelle

111.234.2 (.3)

Formen für Käse in geschlossener oder Lochblech-Ausführung für Schmelzkäsestangen. Presse wahlweise auf Palettengestell oder fahrbar.

Moulds for cheese with closed or perforated plate design for processed cheese logs. Press optionally on palette frame or wheels.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
Ausführung geschlossenes Blech / *Closed sheet metal design*								
111.234.2	1200	800	1700	36	6,0 kg	216 kg	75 x 75 x 1000	4
Ausführung gelochtes Blech / *Perforated sheet metal design*								
111.234.3	1200	800	1700	36	6,0 kg	216 kg	75 x 75 x 1000	4

TOASTSCHINKEN ZUM SLICEN

Toast ham for slicing







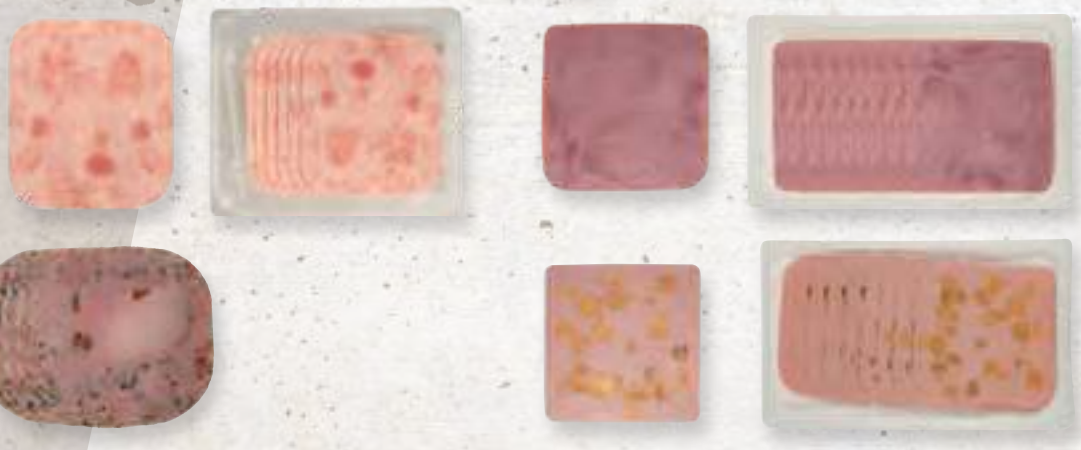


Modelle

111.233 (.1, .2)
111.310

Toastschinkenformen für Slicerwaren „quadratisch". Deckel nach unten gekantet. Wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Toast ham moulds for "square" sliced products. Lid tilted downwards. Optionally with insertable separators for individual items.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.233 L	1030	1000	1980	40	11,0 kg	440 kg	100 x 100 x 960	4
111.233 M	870	1000	1980	40	9,0 kg	360 kg	100 x 100 x 800	4
111.233 S	800	1000	1980	40	7,0 kg	280 kg	100 x 100 x 600	4
111.233.1 L	1030	1000	1980	36	13,0 kg	468 kg	110 x 110 x 960	4
111.233.1 M	870	1000	1980	36	11,0 kg	396 kg	110 x 110 x 800	4
111.233.1 S	800	1000	1980	36	8,0 kg	288 kg	110 x 110 x 600	4
111.233.2 L	1030	1000	1980	52	6,2 kg	322 kg	90 x 65 x 960	4
111.233.2 M	870	1000	1980	52	5,2 kg	270 kg	90 x 65 x 800	4
111.233.2 S	800	1000	1980	52	3,9 kg	203 kg	90 x 65 x 600	4
111.310 L	1030	1000	1980	40	9,5 kg	380 kg	95 x 95 x 960	4
111.310 M	870	1000	1980	40	8,0 kg	320 kg	95 x 95 x 800	4
111.310 S	800	1000	1980	40	6,0 kg	240 kg	95 x 95 x 600	4

... oder als Stückware
... or as piece products





Modelle

111.233.3 (.4, .5)
111.234.7 (.8)
111.320

Formen wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder oder Slicerware.

Moulds optionally with insertable separators for individual items or sliced products.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Stück *Pieces*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.233.3 L	1030	1000	1980	32	32/128	11,0/2,8 kg	352 kg	100 x 100 x 960/240	4
111.233.3 M	870	1000	1980	32	32/96	9,0/3,0 kg	290 kg	100 x 100 x 800/260	4
111.233.3 S	800	1000	1980	32	32/64	7,0/3,5 kg	225 kg	100 x 100 x 600/300	4
111.233.4 L	1030	1000	1980	32	32/128	13,0/3,2 kg	416 kg	110 x 110 x 960/240	4
111.233.4 M	870	1000	1980	32	32/96	11,0/3,7 kg	352 kg	110 x 110 x 800/260	4
111.233.4 S	800	1000	1980	32	32/64	8,0/4,0 kg	256 kg	110 x 110 x 600/300	4
111.233.5 L	1030	1000	1980	44	44/132	6,2/2,0 kg	270 kg	90 x 65 x 960/320	4
111.233.5 M	870	1000	1980	44	44/132	5,2/1,7 kg	229 kg	90 x 65 x 800/260	4
111.233.5 S	800	1000	1980	44	44/88	3,9/2,0 kg	172 kg	90 x 65 x 600/300	4
111.234.7 L	1030	1000	1980	28	28/112	17,0/4,3 kg	500 kg	135 x 120 x 960/240	4
111.234.7 M	870	1000	1980	28	28/84	14,0/4,7 kg	392 kg	135 x 120 x 800/260	4
111.234.7 S	800	1000	1980	28	28/56	10,5/5,3 kg	294 kg	135 x 120 x 600/300	4
111.234.8 L	1030	1000	1980	28	28/112	19,0/4,8 kg	532 kg	150 x 120 x 960/240	4
111.234.8 M	870	1000	1980	28	28/84	16,0/5,3 kg	448 kg	150 x 120 x 800/260	4
111.234.8 S	800	1000	1980	28	28/56	12,0/6,0 kg	336 kg	150 x 120 x 600/300	4
111.320 L	1030	1000	1980	32	31/128	9,5/2,4 kg	304 kg	95 x 95 x 960/240	4
111.320 M	870	1000	1980	32	32/96	8,0/2,6 kg	256 kg	95 x 95 x 800/260	4
111.320 S	800	1000	1980	32	32/64	6,0/3,0 kg	192 kg	95 x 95 x 600/300	4

PRODUKT-VIELFALT

Product variety



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.221...
Made with Art.-Nr. 111.221...

EBERHARDT INNOVATIV

Mit unseren Produktinnovationen und dem unverwechselbaren Eberhardt-Design stärken Sie Ihren Abverkauf – denn bei uns stehen SIE immer im Fokus.

Innovative Eberhardt

You will increase your sales with our product innovations and the unmistakeable Eberhardt design – because with us the focus is always on YOU.

Feines vom Rind
Beef delicacies



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.226...
Made with Art.-Nr. 111.226...



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.240...
Made with Art.-Nr. 111.240...





Gefertigt mit Art.-Nr. 111.210...
Made with Art.-Nr. 111.210...

RECHTECKIG

Rectangle

Tipp:
Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm







Modelle

111.233.6 (.7)

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung „rechteckig" wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Slicerware.

Ham moulds with closed "rectangular" sheet metal designoptionally with insertable separators for individual items or sliced products.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.233.6 L	1030	1000	1980	32	17,8/5,9 kg	570 kg	140 x 120 x 960/320	4
111.233.6 M	870	1000	1980	32	14,8/4,9 kg	474 kg	140 x 120 x 800/260	4
111.233.6 S	800	1000	1980	32	11,0/5,5 kg	352 kg	140 x 120 x 600/300	4
111.233.7 L	1030	1000	1980	24	20,3/5,0 kg	487 kg	160 x 120 x 960/240	3
111.233.7 M	870	1000	1980	24	17,0/5,7 kg	408 kg	160 x 120 x 800/260	3
111.233.7 S	800	1000	1980	24	12,7/6,3 kg	305 kg	160 x 120 x 600/300	3

Slicerstangen
Sliced logs



Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm

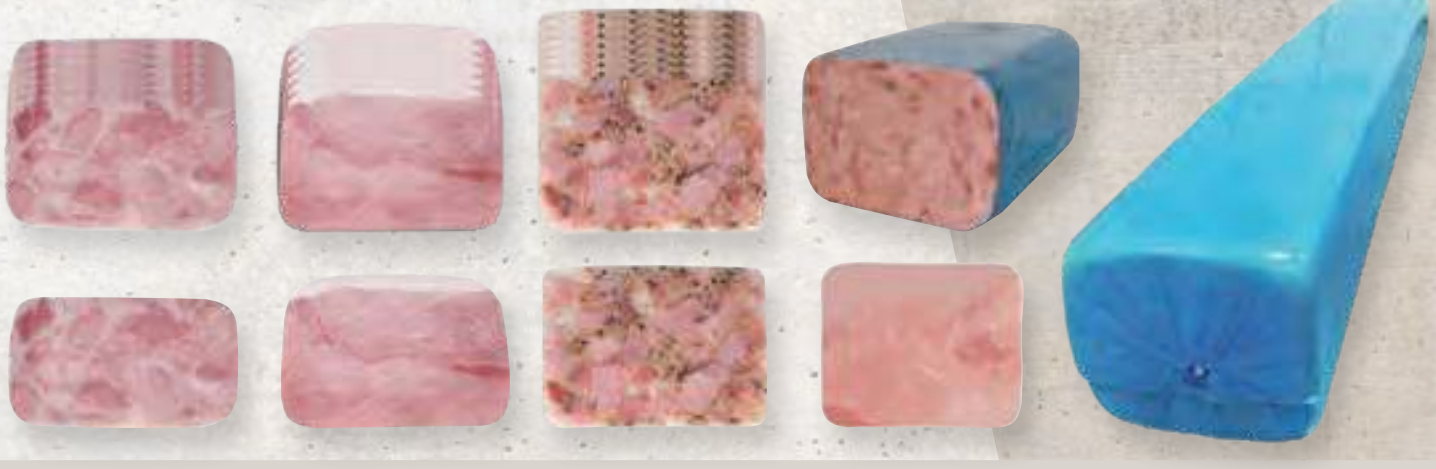




Modelle
111.229 (.1)
111.233.8

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung für Slicerstangen oder Verarbeitungsschinken.

Ham moulds with closed sheet metal design for sliced logs or processed ham.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.229 L	1030	1000	1980	36	15,0 kg	540 kg	145 x 110 x 960	4
111.229 M	870	1000	1980	36	13,0 kg	468 kg	145 x 110 x 800	4
111.229 S	800	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	145 x 110 x 600	4
111.229.1 L	1030	1000	1980	36	12,0 kg	430 kg	120 x 100 x 960	4
111.229.1 M	870	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	120 x 100 x 800	4
111.229.1 S	800	1000	1980	36	8,0 kg	290 kg	120 x 100 x 600	4
111.233.8 L	1030	1000	1980	21	27,0 kg	560 kg	160 x 160 x 960	3
111.233.8 M	870	1000	1980	21	22,5 kg	473 kg	160 x 160 x 800	3
111.233.8 S	800	1000	1980	21	17,0 kg	357 kg	160 x 160 x 600	3

BERNER BAUCHFORMEN

Bellies for national specialities





Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm

Modelle

111.257 (.1)

Formen in geschlossener Blechausführung „rechteckig".

"Rectangular" moulds with closed sheet metal design.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.257 L	1030	1000	1980	40	12,0 kg	480 kg	140 x 80 x 960	4
111.257 M	870	1000	1980	40	10,0 kg	400 kg	140 x 80 x 800	4
111.257 S	800	1000	1980	40	7,5 kg	300 kg	140 x 80 x 600	4
111.257.1 L	1030	1000	1980	44	8,0 kg	352 kg	110 x 70 x 960	4
111.257.1 M	870	1000	1980	44	6,5 kg	286 kg	110 x 70 x 800	4
111.257.1 S	800	1000	1980	44	5,0 kg	220 kg	110 x 70 x 600	4

Rollepölser
Rollepölser





Modell

111.259

Formen in geschlossener Blechausführung „rechteckig".

"Rectangular" moulds with closed sheet metal design.



Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.259 L	1030	1000	1980	52	6,5 kg	338 kg	100 x 60 x 960	4
111.259 M	870	1000	1980	52	5,5 kg	286 kg	100 x 60 x 800	4
111.259 S	800	1000	1980	52	4,0 kg	208 kg	100 x 60 x 600	4

RUNDE KANTE

Round edge







Modelle

111.227,
111.228 (.1, .2, .3)

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung mit Rundkanten.

Ham moulds with closed sheet metal design with round edges.



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.227 L	1030	1000	1980	56	7,0 kg	392 kg	110 x 60 x 960	4
111.227 M	870	1000	1980	56	6,0 kg	336 kg	110 x 60 x 800	4
111.227 S	800	1000	1980	56	4,5 kg	252 kg	110 x 60 x 600	4
111.228 L	1030	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	150 x 70 x 960	3
111.228 M	870	1000	1980	36	8,0 kg	288 kg	150 x 70 x 800	3
111.228 S	800	1000	1980	36	6,0 kg	216 kg	150 x 70 x 600	3
111.228.1 L	1030	1000	1980	36	12,0 kg	432 kg	160 x 80 x 960	3
111.228.1 M	870	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	160 x 80 x 800	3
111.228.1 S	800	1000	1980	36	7,8 kg	280 kg	160 x 80 x 600	3
111.228.2 L	1030	1000	1980	36	13,5 kg	486 kg	180 x 70 x 960	3
111.228.2 M	870	1000	1980	36	11,0 kg	396 kg	180 x 70 x 800	3
111.228.2 S	800	1000	1980	36	8,5 kg	306 kg	180 x 70 x 600	3
111.228.3 L	1030	1000	1980	36	15,0 kg	540 kg	200 x 70 x 960	3
111.228.3 M	870	1000	1980	36	12,5 kg	450 kg	200 x 70 x 800	3
111.228.3 S	800	1000	1980	36	9,5 kg	342 kg	200 x 70 x 600	3

Leckere Scheiben
Gourmet ham slice







Modell

111.227.2

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung, mit Rundkanten. Deckel leicht rund.

Ham moulds with closed sheet metal design with round edges. Lid slightly rounded.



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.227.2 L	1030	1000	1980	30	14,0 kg	420 kg	170 x 90 x 960	3
111.227.2 M	870	1000	1980	30	11,7 kg	351 kg	170 x 90 x 800	3
111.227.2 S	800	1000	1980	30	8,8 kg	264 kg	170 x 90 x 600	3

SAFTIGER BRATEN

Juicy roast



Modell

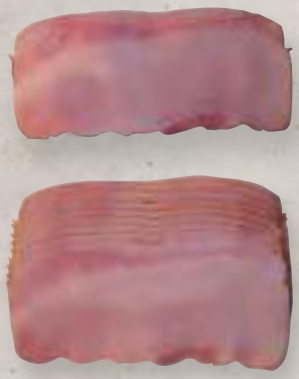
111.262.2

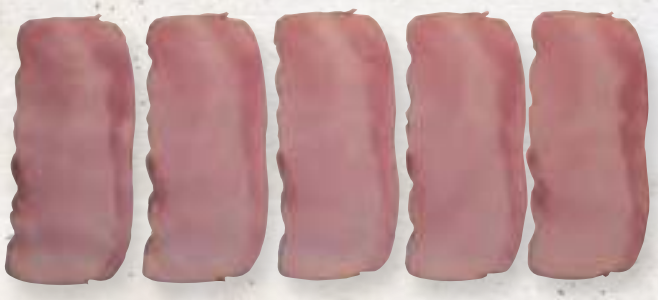
Ofenschinken „Rillenform“, Deckelkonstruktion für unterschiedliche Produktopitk in der Verpackung.

“Grooved mould” cooked ham, lid for different product presentation in the packaging.

Eberhardt Schinkenfolie
perforiert
Eberhardt ham foil
perforated
Art.-No. 244994 600 mm







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.262.2 L	1030	1000	1980	36	10,5 kg	400 kg	170 x 70 x 960	3
111.262.2 M	870	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	170 x 70 x 800	3
111.262.2 S	800	1000	1980	36	6,6 kg	238 kg	170 x 70 x 600	3

Kotelettscheiben geräuchert
Smoked cutlet slices



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996



Modell
111.260.8

Kotelettformen mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Cutlet moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single work cycle.









Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.8 L	1030	1000	1980	36	9,5 kg	342 kg	130 x 100 x 960	4
111.260.8 M	870	1000	1980	36	8,0 kg	288 kg	130 x 100 x 800	4
111.260.8 S	800	1000	1980	36	6,0 kg	216 kg	130 x 100 x 600	4

KOTELETTSCHEIBEN

Loin shape



Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm

Modell

111.260.4

Kotelettformen in geschlossener Blechausführung.

Cutlet moulds with closed sheet metal design.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.4 L	1030	1000	1980	36	9,5 kg	342 kg	130 x 100 x 960	4
111.260.4 M	870	1000	1980	36	8,0 kg	288 kg	130 x 100 x 800	4
111.260.4 S	800	1000	1980	36	6,0 kg	216 kg	130 x 100 x 600	4

Leckere Sirloinsteaks
Delicious sirloin steaks



Joinect Cover
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet
Joinect Cover
to connect meat and raw salted products

Art.-No. 7098700 XPB für Schweinefleisch
XPB for pork
Art.-No. 244995jc RB für Rindfleisch
RB for beef



Modell
111.260.5

Formen für Steaks zusammengefügt aus verschiedenen Fleischstücken oder Kochwaren.

Moulds for steaks made from different cuts of meat or cooked products.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.5 L	1030	1000	1980	36	11,0 kg	396 kg	160 x 70 x 960	3
111.260.5 M	870	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	160 x 70 x 800	3
111.260.5 S	800	1000	1980	36	7,0 kg	252 kg	160 x 70 x 600	3

ROASTBEEF

Roastbeef

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm
Art.-No. 244994 600 mm



Modelle

111.268.8 (.9)

Formen in Wellenform für Roastbeef mit Vierkantlochung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with wave design forroast beef with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single work cycle.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.268.8 L	1030	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	150 x 66/75 x 960	3
111.268.8 M	870	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	150 x 66/75 x 800	3
111.268.8 S	800	1000	1980	36	5,6 kg	180 kg	150 x 66/75 x 600	3
111.268.9 L	1030	1000	1980	36	11,0 kg	336 kg	210 x 75/60 x 960	3
111.268.9 M	870	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	210 x 75/60 x 800	3
111.268.9 S	800	1000	1980	36	7,0 kg	250 kg	210 x 75/60 x 600	3

Schinkenrollen
Ham rolls







Modelle

111.232.3 (.4)

Dreikantformen zur Einlage in Croissants oder Baguettes.

Triangular moulds for inserting into croissants or baguettes.





Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm
Art.-No. 244994 600 mm

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.232.3 L	1030	1000	1980	52	4,6 kg	240 kg	90 x 70 x 960	4
111.232.3 M	870	1000	1980	52	3,8 kg	198 kg	90 x 70 x 800	4
111.232.3 S	800	1000	1980	52	2,9 kg	151 kg	90 x 70 x 600	4
111.232.4 L	1030	1000	1980	48	5,2 kg	250 kg	100 x 80 x 960	4
111.232.4 M	870	1000	1980	48	4,3 kg	206 kg	100 x 80 x 800	4
111.232.4 S	800	1000	1980	48	3,2 kg	154 kg	100 x 80 x 600	4

PRODUKTE MIT HERZ

Attractive "heart" shapes

















Modelle

111.280 (.1)

Herzformen in Lochblechausführung für Kochware, Brühwurst oder Salami.

Heart-shaped moulds with perforated sheet metal design for boiled products, boiled sausage or salami.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.280 L	1030	1000	1980	32	11,0 kg	352 kg	130 x 110 x 960	4
111.280 M	870	1000	1980	32	9,0 kg	233 kg	130 x 110 x 800	4
111.280 S	800	1000	1980	32	7,0 kg	224 kg	130 x 110 x 600	4
111.280.1 L	1030	1000	1980	40	8,0 kg	320 kg	100 x 100 x 960	4
111.280.1 M	870	1000	1980	40	6,7 kg	268 kg	100 x 100 x 800	4
111.280.1 S	800	1000	1980	40	5,0 kg	200 kg	100 x 100 x 600	4

Trapezform Pate

Delicious pate







Modell

111.260.7

Trapezformen in geschlossener Blechausführung für Produkte im Darm.

Trapezoidal moulds with closed sheet metal design for products in a casing.



ORIGINAL Vollendeter Geschmack Perfect Taste ORIGINAL

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.7 L	1030	1000	1980	44	5,7 kg	251 kg	100/80 x 60 x 960	4
111.260.7 M	870	1000	1980	44	4,8 kg	211 kg	100/80 x 60 x 800	4
111.260.7 S	800	1000	1980	44	3,6 kg	158 kg	100/80 x 60 x 600	4

FIT UND VITAL

Fit and vital



Modell

111.333

Hähnchenbrust-Filetstangen. Doppelform in geschlossener Blechausführung.

Logs of pressed chicken breast fillet. Closed sheet metal version of the double mould.

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prudukt-/ *Product-/*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Abteile*
111.333 L	1030	1000	1980	74	2,00 kg	290 kg	55 x 47 x 960	4
111.333 M	870	1000	1980	74	1,60 kg	240 kg	55 x 47 x 800	4
111.333 S	800	1000	1980	74	1,25 kg	190 kg	55 x 47 x 600	4

Brotzeit Salami
Snack-time salami





Modell

111.260.9

Trapezsalamiform in geschlossener Blechausführung mit Zusatzblech oder Druckplatten.

Trapezoidal mould with closed sheet metal design with additional tray or pressure plates.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.9	1030	1000	1980	256	2,3 kg	590 kg	62/49 x 36 x 960	4

PORTIONSSCHINKEN

Ham in small portions



Modell

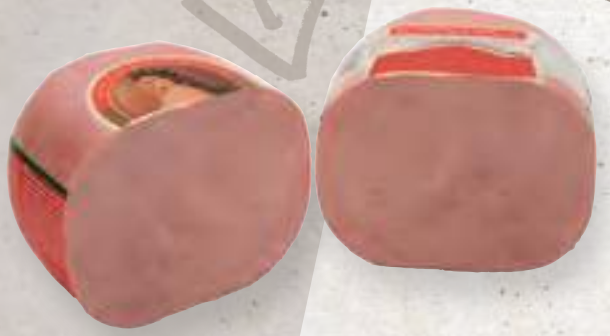
111.263.1

Doppelformrahmen mit Druckplatten und herausnehmbaren Abteilen für Portionsschinken.

Double mould frame with pressure plates and removable compartments for portioned ham.











Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.263.1 L	1030	1000	1980	960	500 g	480 kg	70 x 60 x 120	3
111.263.1 M	870	1000	1980	840	500 g	420 kg	70 x 60 x 115	3
111.263.1 S	800	1000	1980	600	500 g	300 kg	70 x 60 x 120	3

Picknick Ham

Picknick ham in "tin cans" look







Modell

111.263

Kochschinkenformen „Picknick Ham" in geschlossener Blechausführung

"Picnic Ham" boiled ham moulds with closed sheet metal design.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Stück *Pieces*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.263 L	1030	1000	1980	39	468	450 g	210 kg	140 x 95 x 35	3
111.263 M	870	1000	1980	39	390	450 g	175 kg	140 x 95 x 35	3
111.263 S	800	1000	1980	39	312	450 g	140 kg	140 x 95 x 35	3

HAXEN OHNE KNOCHEN

Boneless "knuckles"





Modell

111.264

Trichterformen mit Druckdeckelrahmen für Haxen ohne Knochen.

Funnel moulds with pressure lid frame for de-boned knuckles of pork.









Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Stück *Pieces*	Prudukt-Gewicht *Product-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Abteile *Compart.*
111.264 L	1030	1000	1980	24	240	800 g	200 kg	3
111.264 M	870	1000	1980	24	192	800 g	155 kg	3
111.264 S	800	1000	1980	24	144	800 g	115 kg	3

Schinken wie geschnürt
Ham as laced

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994 600 mm



Modell
111.225.8

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung oder Vierkantstanzung in „handgebundener Optik".

"Hand-made look" ham moulds with closed sheet metal design or square punched holes.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.225.8 L	1030	1000	1980	24	19 kg	456 kg	160 x 130 x 960	3
111.225.8 M	870	1000	1980	24	16 kg	384 kg	160 x 130 x 800	3
111.225.8 S	800	1000	1980	24	12 kg	288 kg	160 x 130 x 600	3

KNUSPER-SCHINKEN

Crispy ham





Modell

111.256.3

„Krustenbraten"-Formen zum Kochen und Überbacken oder Nachräuchern. Formen wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für halbe Stücke.

"Roasted rind" moulds for boiling and grilling or smoking. Moulds with optional insertable separators for half items.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.256.3 L	1030	1000	1980	27	12,5 kg	340 kg	160 x 110 x 960	3
111.256.3 M	870	1000	1980	27	10,5 kg	284 kg	160 x 110 x 800	3
111.256.3 S	800	1000	1980	27	7,8 kg	210 kg	160 x 110 x 600	3

Schinken in Netzoptik

Ham with net appearance

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244997g



Modell

111.256.4

Kochschinkenform in Netzoptik oder wahlweise mit Motiven. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Boiled ham with appearance or with optional motive. Moulds for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.256.4 L	1030	1000	1980	27	12,5 kg	340 kg	160 x 120 x 960	3
111.256.4 M	870	1000	1980	27	10,5 kg	284 kg	160 x 120 x 800	3
111.256.4 S	800	1000	1980	27	7,8 kg	210 kg	160 x 120 x 600	3

KLEINE RUNDE ROLLE

Small round roll



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996

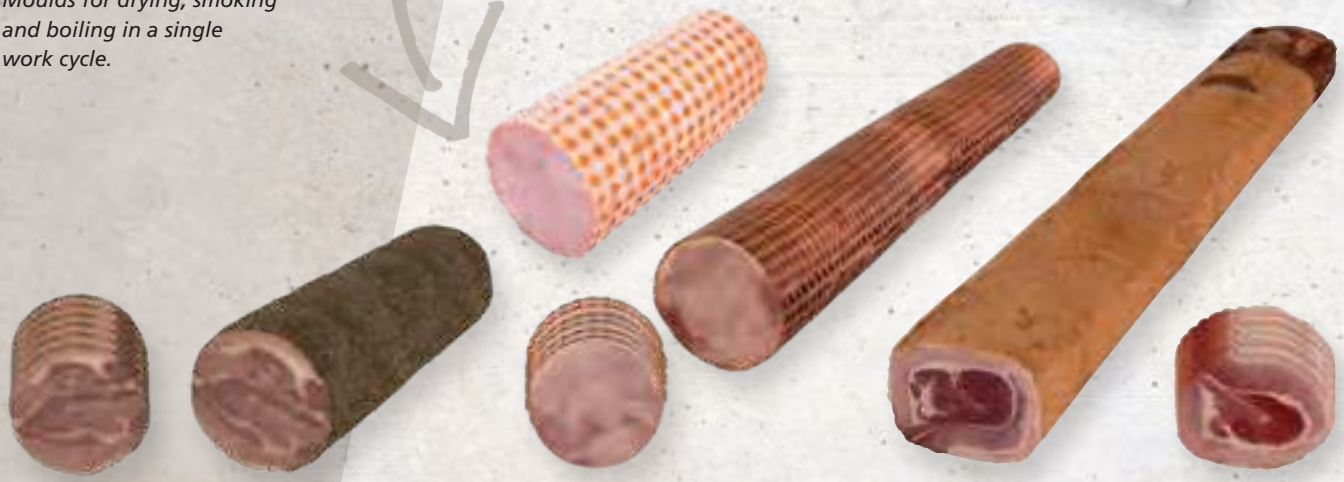


Modelle

111.221.7 (.9)
111.330

Schinkenformen aus Lochblech mit Vierkantstanzung oder Design nach Wahl. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Ham moulds made from perforated sheet metal with square punched holes or the design of your choice. Moulds for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.221.7 L	1030	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	110 Ø x 960	4
111.221.7 M	870	1000	1980	36	8,3 kg	298 kg	110 Ø x 800	4
111.221.7 S	800	1000	1980	36	6,2 kg	223 kg	110 Ø x 600	4
111.221.9 L	1030	1000	1980	32	14,0 kg	448 kg	130 Ø x 960	4
111.221.9 M	870	1000	1980	32	11,7 kg	375 kg	130 Ø x 800	4
111.221.9 S	800	1000	1980	32	8,8 kg	282 kg	130 Ø x 600	4
111.330 L	1030	1000	1980	32	13,0 kg	216 kg	120 Ø x 960	4
111.330 M	870	1000	1980	32	11,0 kg	352 kg	120 Ø x 800	4
111.330 S	800	1000	1980	32	8,0 kg	256 kg	120 Ø x 600	4

Perfekte Welle
Attractive waves



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm







Modelle

111.260.6

Formen in „Wellenform" aus geschlossenem Blech oder mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

"Wave-shaped" moulds made from closed sheet metal or square punched holes for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.260.6 L	1030	1000	1980	33	10,0 kg	330 kg	160 x 80 x 960	3
111.260.6 M	870	1000	1980	33	8,5 kg	280 kg	160 x 80 x 800	3
111.260.6 S	800	1000	1980	33	6,3 kg	208 kg	160 x 80 x 600	3

KÖSTLICHES IN HALBRUND

Semicircular delicac





Modelle

111.239.5 (.7),
111.269.3 (.4)

Formen aus Streckgitter „halbrund" zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Form mit leicht rundem Deckel.

"Semicircular" moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single work cycle. Mould with slightly rounded lid.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.239.5 L	1030	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	120 x 90 x 960	4
111.239.5 M	870	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	120 x 90 x 800	4
111.239.5 S	800	1000	1980	36	5,6 kg	216 kg	120 x 90 x 600	4
111.239.7 L	1030	1000	1980	36	12,0 kg	432 kg	145 x 90 x 960	4
111.239.7 M	870	1000	1980	36	10,0 kg	360 kg	145 x 90 x 800	4
111.239.7 S	800	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	145 x 90 x 600	4
111.269.3 L	1030	1000	1980	36	8,5 kg	306 kg	110 x 85 x 960	4
111.269.3 M	870	1000	1980	36	7,0 kg	252 kg	110 x 85 x 800	4
111.269.3 S	800	1000	1980	36	5,4 kg	195 kg	110 x 85 x 600	4
111.269.4 L	1030	1000	1980	36	9,0 kg	325 kg	115 x 90 x 960	4
111.269.4 M	870	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	115 x 90 x 800	4
111.269.4 S	800	1000	1980	36	5,6 kg	202 kg	115 x 90 x 600	4

Gefertigt mit Art.-Nr. 111.239...
Made with Art.-Nr. 111.239...

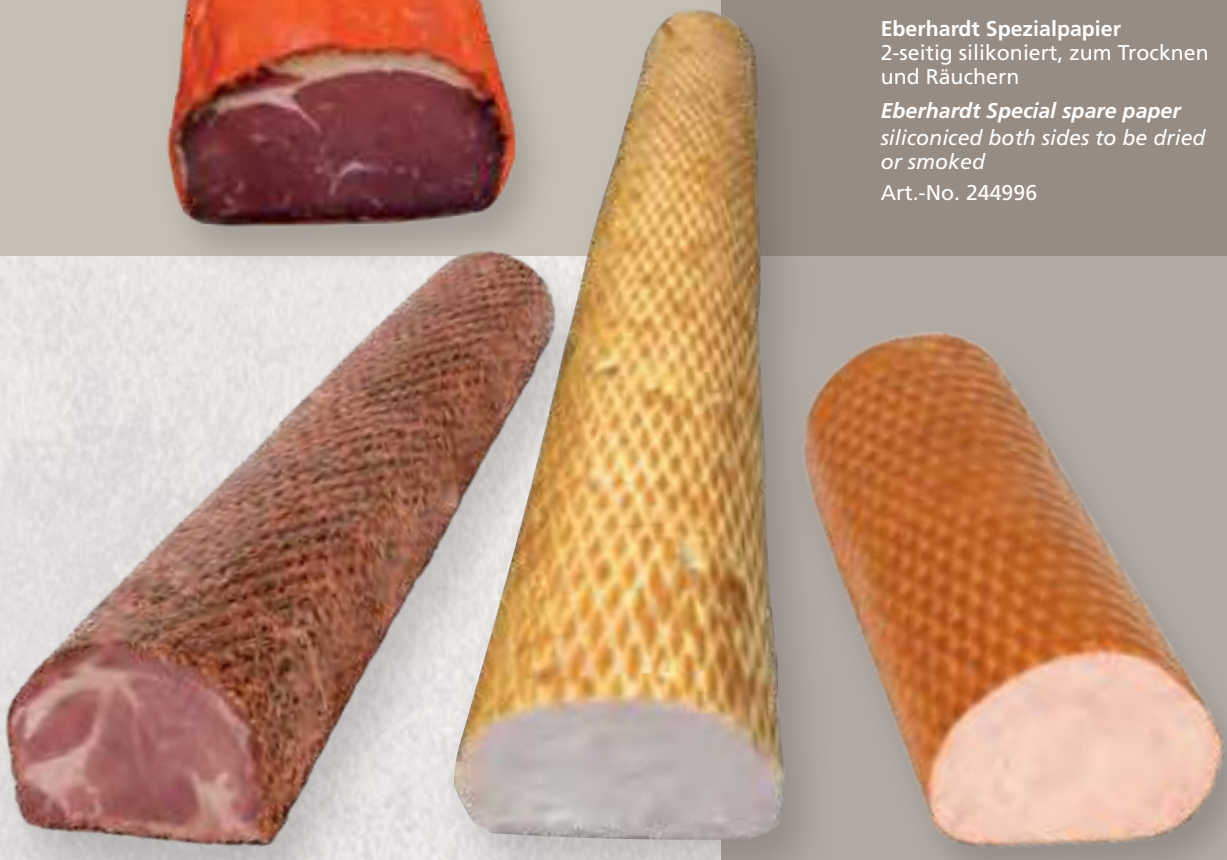


Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.269...
Made with Art.-Nr. 111.269...

RUSTIKAL

Rustic



Modelle

111.269 (.1)

Formen „oval" aus Streckgitter zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

"Oval" moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single work cycle.

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244996 500 mm









Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.269 L	1030	1000	1980	36	8,5 kg	306 kg	110 x 90 x 960	4
111.269 M	870	1000	1980	36	7,1 kg	256 kg	110 x 90 x 800	4
111.269 S	800	1000	1980	36	5,3 kg	191 kg	110 x 90 x 600	4
111.269.1 L	1030	1000	1980	32	10,0 kg	320 kg	120 x 100 x 960	4
111.269.1 M	870	1000	1980	32	8,4 kg	269 kg	120 x 100 x 800	4
111.269.1 S	800	1000	1980	32	6,2 kg	199 kg	120 x 100 x 600	4

Rosmarin Ham
Rosmarine ham



Tipp:
Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm



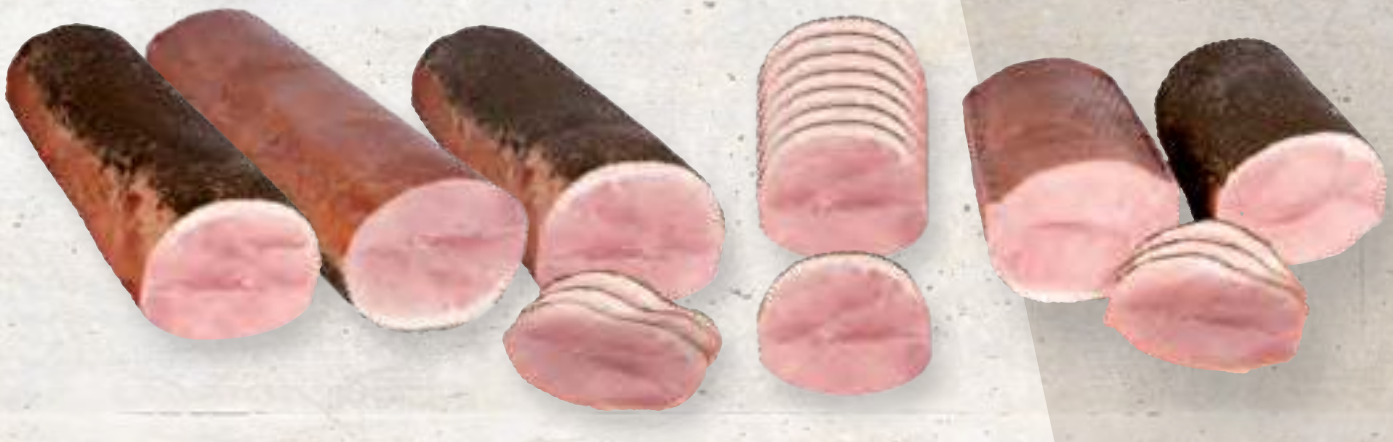


Modelle

111.269.5 (.6)

Formen „oval" aus Streckgitter für Kochschinken, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

"Oval" moulds made from stretched mesh for boiled ham for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.269.5 L	1030	1000	1980	21	18 kg	378 kg	170 x 130 x 960	3
111.269.5 M	870	1000	1980	21	15 kg	315 kg	170 x 130 x 800	3
111.269.5 S	800	1000	1980	21	11 kg	231 kg	170 x 130 x 600	3
111.269.6 L	1030	1000	1980	21	16,5 kg	347 kg	160 x 120 x 960	3
111.269.6 M	870	1000	1980	21	13,8 kg	290 kg	160 x 120 x 800	3
111.269.6 S	800	1000	1980	21	10,3 kg	216 kg	160 x 120 x 600	3

AUGENSCHMAUS KOCHSCHINKEN

Feast for the eyes: Boiled ham



Modell

111.274.4

Formen aus Streckgitter zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.274.4 L	1030	1000	1980	24	16,0 kg	384 kg	195 x 100 x 960	3
111.274.4 M	870	1000	1980	24	13,0 kg	312 kg	195 x 100 x 800	3
111.274.4 S	800	1000	1980	24	10,0 kg	240 kg	195 x 100 x 600	3

Produktvariationen
Product variations

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244996 500 mm
Art.-No. 244997g 600 mm

Joinect Cover Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet
Joinect Cover special agent
to connect meat and raw salted products
Art.-No. 7098700 XPB für Schweinefleisch
XPB for pork
Art.-No. 244995jc RB für Rindfleisch
RB for beef







Modelle
111.237 (.1, .2, .3)
Formen aus Streckgitter für Bäuche, Bacon usw.
Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.
Moulds made from expanded mesh for belly, bacon etc.
For drying, smoking and boiling in a single work cycle.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.237 L	1030	1000	1980	36	8,7 kg	320 kg	180 x 45 x 960	3
111.237 M	870	1000	1980	36	7,3 kg	265 kg	180 x 45 x 800	3
111.237 S	800	1000	1980	36	4,5 kg	165 kg	180 x 45 x 500	3
111.237.1 L	1030	1000	1980	36	9,5 kg	345 kg	200 x 45 x 960	3
111.237.1 M	870	1000	1980	36	7,9 kg	286 kg	200 x 45 x 800	3
111.237.1 S	800	1000	1980	36	5,0 kg	180 kg	200 x 45 x 500	3
111.237.2 L	1030	1000	1980	33	12,6 kg	403 kg	210 x 55 x 960	3
111.237.2 M	870	1000	1980	33	10,2 kg	337 kg	210 x 55 x 800	3
111.237.2 S	800	1000	1980	33	6,4 kg	211 kg	210 x 55 x 500	3
111.237.3 L	1030	1000	1980	36	11,0 kg	396 kg	230 x 45 x 960	3
111.237.3 M	870	1000	1980	36	9,0 kg	324 kg	230 x 45 x 800	3
111.237.3 S	800	1000	1980	36	7,0 kg	252 kg	230 x 45 x 500	3

EINE PRESSE FÜR EINE VIELFALT AN PRODUKTEN

One press for a variety of products



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.237...
Made with Art.-Nr. 111.237...

EINE PRESSE - VIELE IDEEN

Gekochte Bäuche, Bacon, Kochschinken, Rohwaren und vieles mehr können in dieser Presse in einem Arbeitsgang gefertigt werden. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

One press - many ideas

Cooked belly, bacon, boiled ham, raw products and much more can be prepared in this press in a single work operation. Just ask us, we would be pleased to give you some advice!

Gefertigt mit Art.-Nr. 111.237...
Made with Art.-Nr. 111.237...





Gefertigt mit Art.-Nr. 111.237...
Made with Art.-Nr. 111.237...



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.237...
Made with Art.-Nr. 111.237...

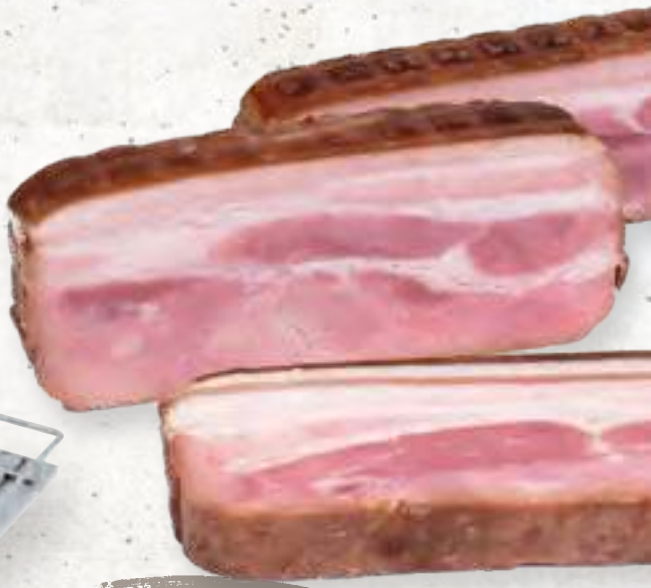


SAFTIGE BÄUCHE

Juicy bellies

Eberhardt Schinkenfolie
Eberhardt ham foil
Art.-No. 244994k 500 mm
Art.-No. 244994 600 mm









Modelle

111.237.4 (.6)

Formen in geschlossener Blechausführung für Bäuche zum Kochen.

Moulds with closed sheet metal design for boiling bellies.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.237.4 L	1030	1000	1980	51	8,7 kg	444 kg	180 x 45 x 960	3
111.237.4 M	870	1000	1980	51	7,3 kg	372 kg	180 x 45 x 800	3
111.237.4 S	800	1000	1980	51	4,5 kg	229 kg	180 x 45 x 600	3
111.237.6 L	1030	1000	1980	51	9,5 kg	425 kg	200 x 45 x 960	3
111.237.6 M	870	1000	1980	51	7,9 kg	402 kg	200 x 45 x 800	3
111.237.6 S	800	1000	1980	51	5,0 kg	255 kg	200 x 45 x 600	3

Kochbauch geräuchert

Boiled belly, smoked



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996 500 mm
Art.-No. 244997g 600 mm





Modelle

111.237.7 (.8, .9)

Form mit Vierkantstanzung und runden Ecken zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Mould with square punched holes and round edges for drying, smoking and boilingin a single work cycle.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.237.7 L	1030	1000	1980	42	10,0 kg	420 kg	160 x 60 x 960	3
111.237.7 M	870	1000	1980	42	8,0 kg	336 kg	160 x 60 x 800	3
111.237.7 S	800	1000	1980	42	6,0 kg	252 kg	160 x 60 x 600	3
111.237.8 L	1030	1000	1980	42	11,0 kg	462 kg	180 x 60 x 960	3
111.237.8 M	870	1000	1980	42	9,0 kg	378 kg	180 x 60 x 800	3
111.237.8 S	800	1000	1980	42	7,0 kg	308 kg	180 x 60 x 600	3
111.237.9 L	1030	1000	1980	42	12,5 kg	525 kg	200 x 60 x 960	3
111.237.9 M	870	1000	1980	42	10,5 kg	441 kg	200 x 60 x 800	3
111.237.9 S	800	1000	1980	42	7,8 kg	328 kg	200 x 60 x 600	3

GERÄUCHERT ODER LUFTGETROCKNET

Smoked or air-dried







Modelle

111.267.2 (.3)

Formen aus Streckgitter für Bäuche, kalt geräuchert oder luftgetrocknet.

Moulds made from expanded mesh for boiling bellies or air-dried bacon.



Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil
for air-dried products
Art.-No. 244994k 500 mm

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244996 500 mm

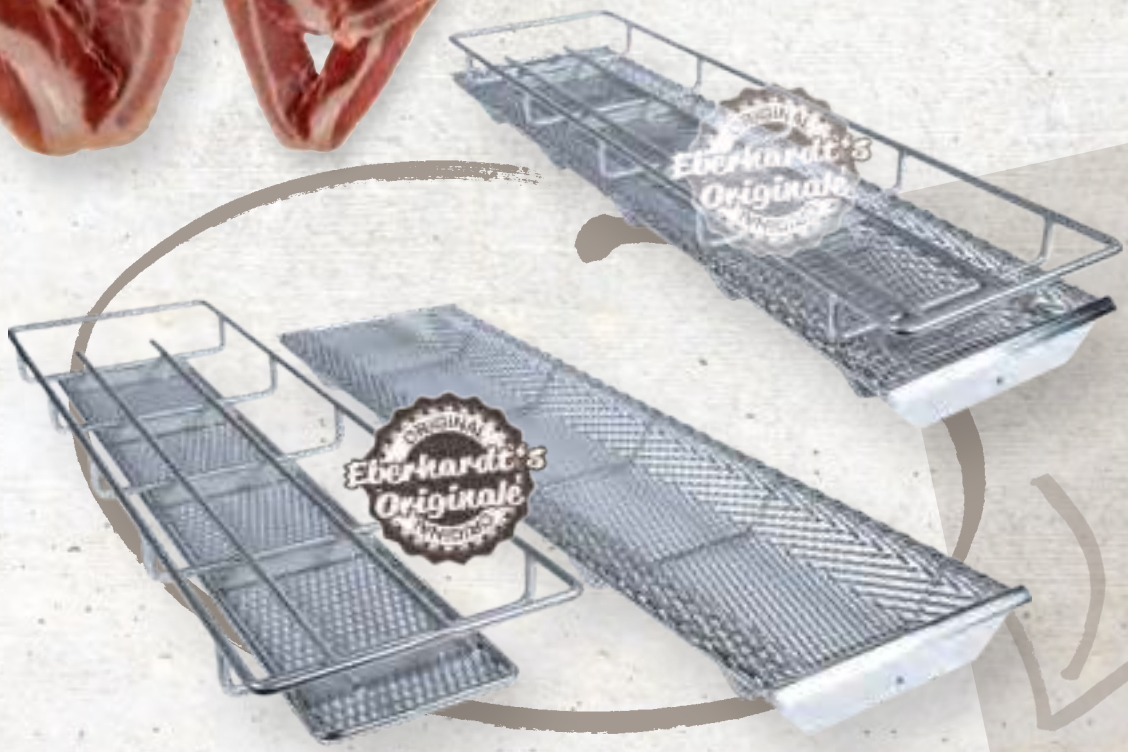
Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch
Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork
Art.-No. 7098700

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.267.2 L	1030	1000	1980	39	6,7 kg	261 kg	180 x 35 x 960	3
111.267.2 M	870	1000	1980	39	5,6 kg	218 kg	180 x 35 x 800	3
111.267.2 S	800	1000	1980	39	3,5 kg	137 kg	180 x 35 x 500	3
111.267.3 L	1030	1000	1980	39	7,4 kg	289 kg	200 x 35 x 960	3
111.267.3 M	870	1000	1980	39	6,2 kg	242 kg	200 x 35 x 800	3
111.267.3 S	800	1000	1980	39	3,9 kg	152 kg	200 x 35 x 500	3

Bacon – der Beste

Simply the best







Modelle

111.267 (.1, .5)

Formen aus Streckgitter für Bacon zum Trocknen und Räuchern in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for bacon for drying and smoking in a single work cycle.



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996 500 mm

Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch

Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork

Art.-No. 7098700

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.267 L	1030	1000	1980	42	7,0 kg	300 kg	180 x 35 x 960	3
111.267 M	870	1000	1980	42	5,9 kg	248 kg	180 x 35 x 800	3
111.267 S	800	1000	1980	42	3,6 kg	151 kg	180 x 35 x 500	3
111.267.1 L	1030	1000	1980	42	7,4 kg	311 kg	200 x 35 x 960	3
111.267.1 M	870	1000	1980	42	6,2 kg	260 kg	200 x 35 x 800	3
111.267.1 S	800	1000	1980	42	3,8 kg	160 kg	200 x 35 x 500	3
111.267.5 L	1030	1000	1980	42	7,8 kg	328 kg	210 x 35 x 960	3
111.267.5 M	870	1000	1980	42	6,5 kg	273 kg	210 x 35 x 800	3
111.267.5 S	800	1000	1980	42	4,0 kg	168 kg	210 x 35 x 500	3

BACON

Bacon









Gefertigt mit Art.-Nr. 111.267...
Made with Art.-Nr. 111.267...



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.267...
Made with Art.-Nr. 111.267...

BACON – DER KLASSIKER!

Wir haben ihn perfektioniert! Hoher Ertrag bei minimierten Abschnittverlusten, perfekte Konsistenz, appetitliche Farbe und hervorragender Geschmack. **Unserer Qualität überzeugt:** Mit unseren Pressen werden weltweit täglich ca. 500 000 kg Bacon hergestellt.

Bacon – the classic!

We have perfected it! *High yield with minimal off-cut losses, perfect consistency, appetizing colour and excellent flavour.* ***Our quality is impressive:*** *Approximately 500,000 kg of bacon is manufactured.*



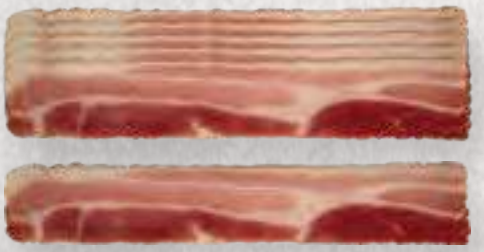
Gefertigt mit Art.-Nr. 111.267...
Made with Art.-Nr. 111.267...

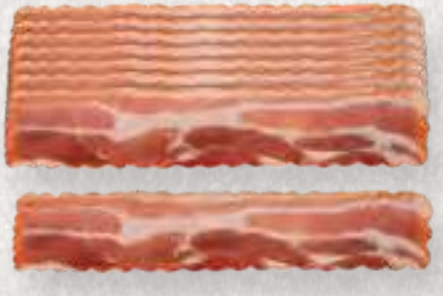


Gefertigt mit Art.-Nr. 111.267...
Made with Art.-Nr. 111.267...









LOINS ALS BACON

Loin



Modelle

111.268.1 (.2, .3)

Formen aus Streckgitter für Loins Bacon, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Deckel mit Welle.

Moulds made from expanded mesh for bacon loins for drying, smoking and boiling in a single work cycle. Lid with waves.













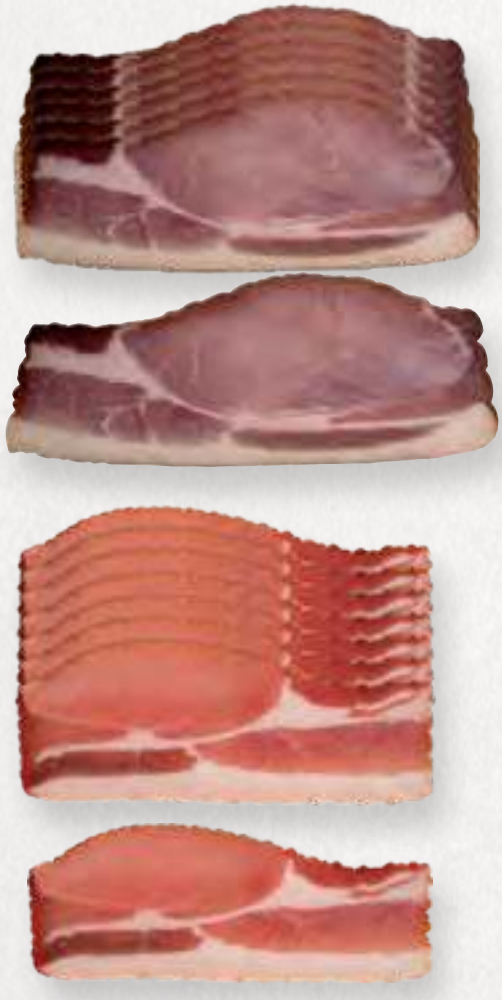


Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.268.1 L	1030	1000	1980	33	8,7 kg	287 kg	160 x 60/40 x 960	3
111.268.1 M	870	1000	1980	33	7,3 kg	241 kg	160 x 60/40 x 800	3
111.268.1 S	800	1000	1980	33	5,5 kg	182 kg	160 x 60/40 x 600	3
111.268.2 L	1030	1000	1980	33	9,7 kg	320 kg	180 x 60/40 x 960	3
111.268.2 M	870	1000	1980	33	8,0 kg	264 kg	180 x 60/40 x 800	3
111.268.2 S	800	1000	1980	33	6,0 kg	198 kg	180 x 60/40 x 600	3
111.268.3 L	1030	1000	1980	27	15,0 kg	405 kg	180 x 90/60 x 960	3
111.268.3 M	870	1000	1980	27	12,5 kg	338 kg	180 x 90/60 x 800	3
111.268.3 S	800	1000	1980	27	9,4 kg	254 kg	180 x 90/60 x 600	3





Gefertigt mit Art.-Nr. 111.268.1
Made with Art.-Nr. 111.268.1



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern.

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked.

Art.-No. 244996 500 mm
Art.-No. 244997g 600 mm

Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch.

Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork.

Art.-No. 7098700

EYE BACON

Eye bacon

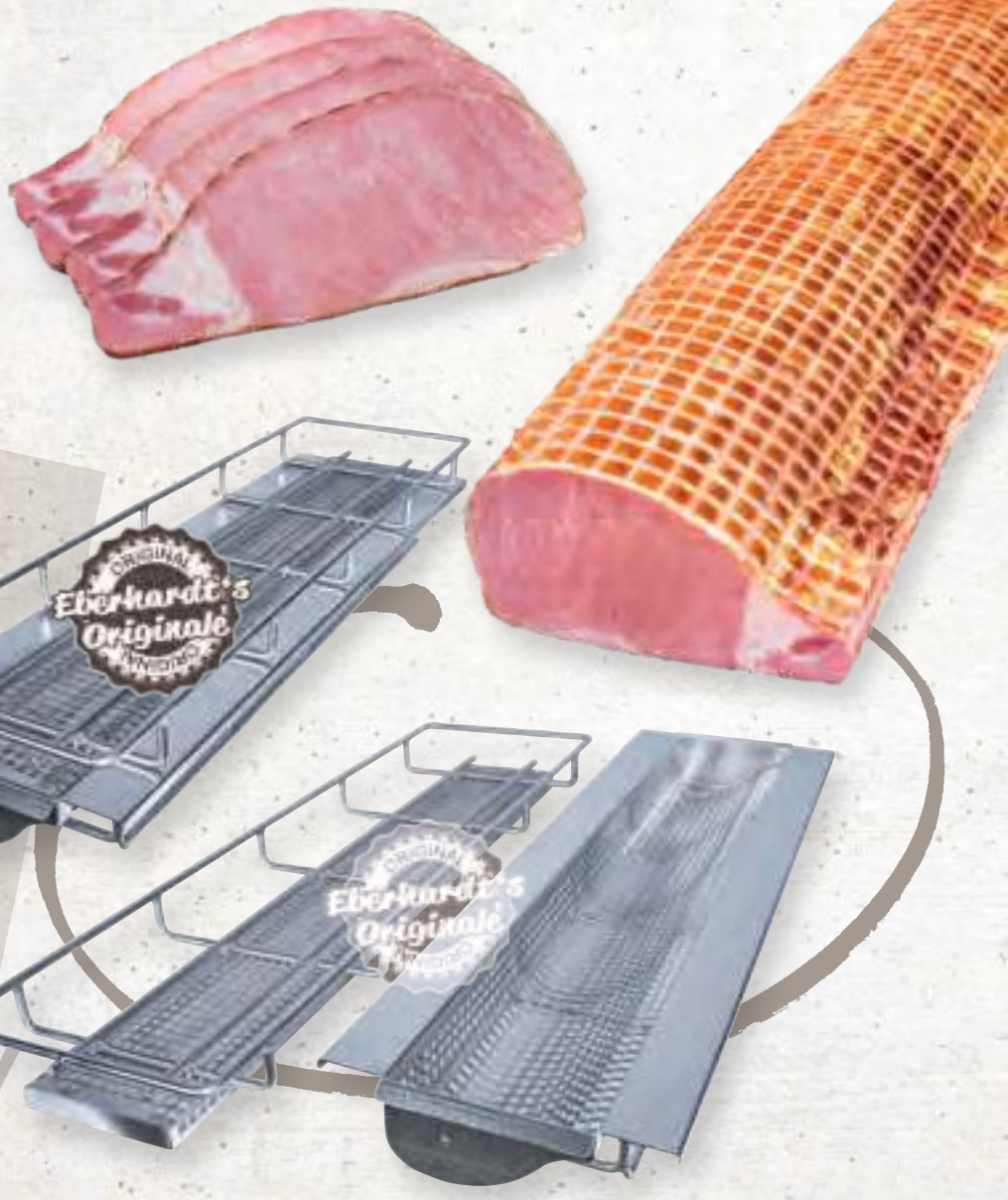


Modelle

111.268.4 (.6, .7)

Formen mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single work cycle.





Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244996 500 mm

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.268.4 L	1030	1000	1980	33	9,7 kg	320 kg	160 x 80 x 960	3
111.268.4 M	870	1000	1980	33	8,0 kg	264 kg	160 x 80 x 800	3
111.268.4 S	800	1000	1980	33	6,0 kg	198 kg	160 x 80 x 600	3
111.268.6 L	1030	1000	1980	33	10,5 kg	347 kg	180 x 80 x 960	3
111.268.6 M	870	1000	1980	33	8,8 kg	290 kg	180 x 80 x 800	3
111.268.6 S	800	1000	1980	33	6,5 kg	215 kg	180 x 80 x 600	3
111.268.7 L	1030	1000	1980	33	11,5 kg	380 kg	200 x 80 x 960	3
111.268.7 M	870	1000	1980	33	9,6 kg	317 kg	200 x 80 x 800	3
111.268.7 S	800	1000	1980	33	7,2 kg	238 kg	200 x 80 x 600	3

XXL Bacon
XXL bacon





Modell
111.268.5

Formen aus Streckgitter für Middle Bacon, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made expanded mesh for middle bacon, for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Tipp:

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244996 500 mm
Art.-No. 244997g 600 mm

Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch.

Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork.

Art.-No. 7098700



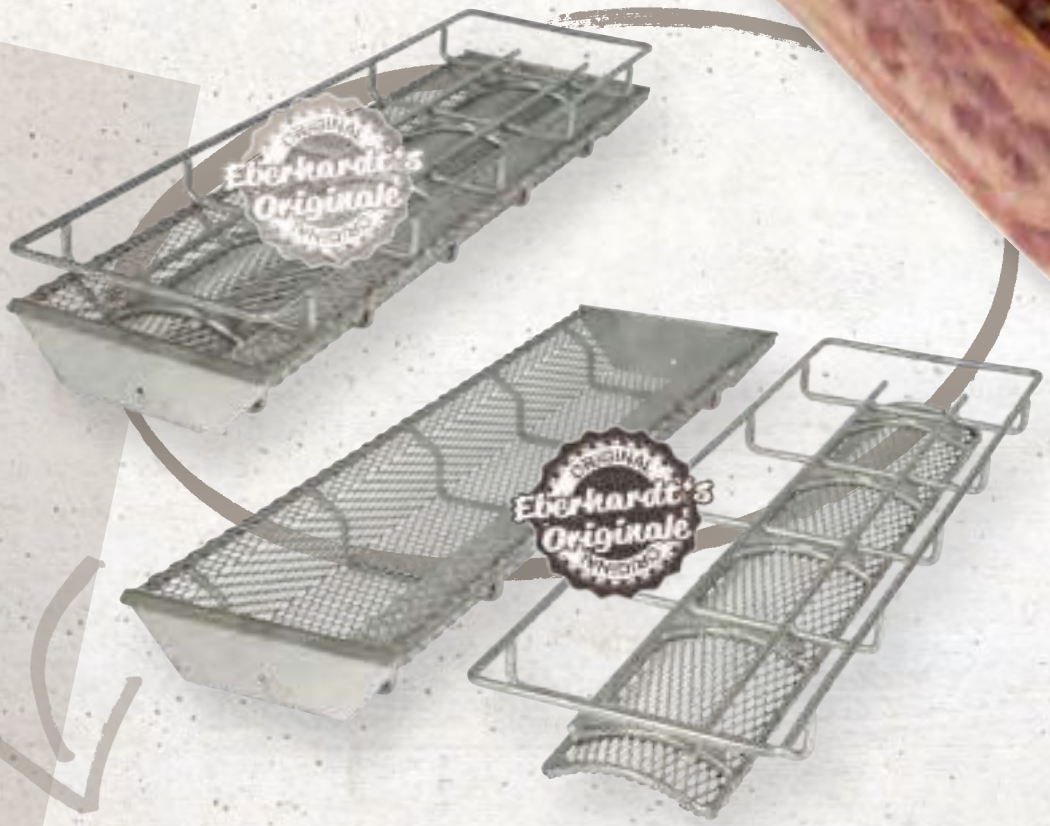
Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.268.5 L	1030	1000	1980	18	26,4 kg	460 kg	380 x 90/50 x 960	2
111.268.5 M	870	1000	1980	18	21,7 kg	391 kg	380 x 90/60 x 800	2
111.268.5 S	800	1000	1980	18	16,3 kg	293 kg	380 x 90/60 x 600	2

UNSERE KLASSIKER

Our classic forms



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244996 500 mm



Modelle

111.270.1 (.2, .3)

Formen aus Streckgitter für Schinkenprodukte, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Deckel leicht gerundet.

Moulds made from expanded mesh for ham products, for drying, smoking and boiling in a single work cycle. Slightly rounded lid.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.270.1 L	1030	1000	1980	33	9,5 kg	313 kg	160 x 60/40 x 960	3
111.270.1 M	870	1000	1980	33	7,9 kg	260 kg	160 x 60/40 x 800	3
111.270.1 S	800	1000	1980	33	6,0 kg	198 kg	160 x 60/40 x 600	3
111.270.2 L	1030	1000	1980	33	10,7 kg	353 kg	180 x 60/40 x 960	3
111.270.2 M	870	1000	1980	33	8,9 kg	294 kg	180 x 60/40 x 800	3
111.270.2 S	800	1000	1980	33	6,7 kg	221 kg	180 x 60/40 x 600	3
111.270.3 L	1030	1000	1980	27	16,0 kg	432 kg	180 x 90/70 x 960	3
111.270.3 M	870	1000	1980	27	13,3 kg	359 kg	180 x 90/70 x 800	3
111.270.3 S	800	1000	1980	27	10,0 kg	270 kg	180 x 90/70 x 600	3

Bacon
Bacon





Gefertigt mit Art.-Nr. 111.270...
Made with Art.-Nr. 111.270...

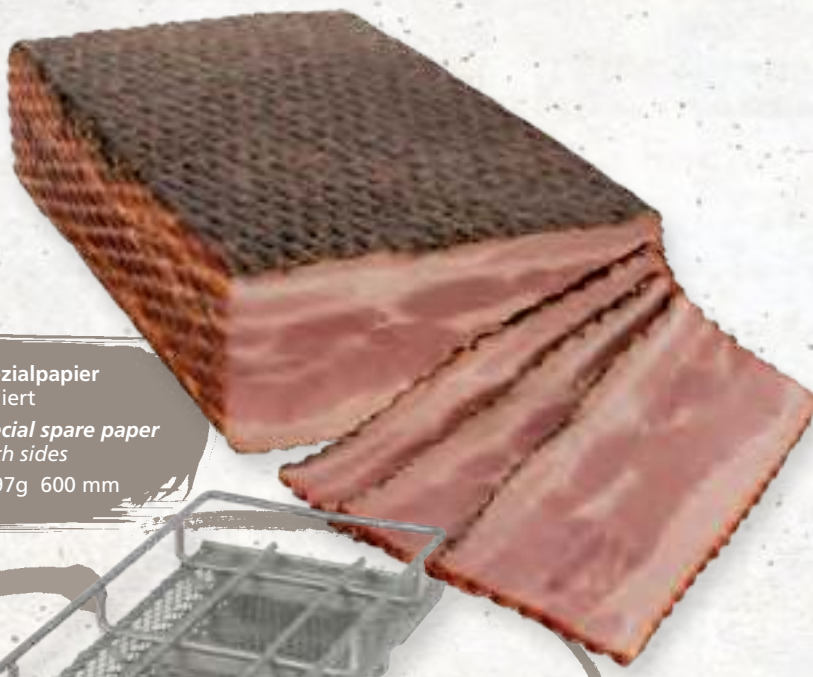


SCHINKEN UND BAUCH

Ham and belly



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm











Modelle

111.272 (.1)
111.235 (.1, .2, .3)

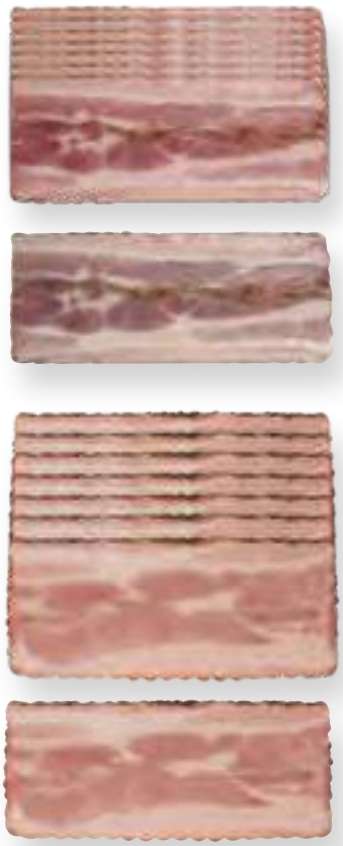
Formen aus Streckgitter für Doppelbäuche oder Schinkenprodukte zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for double bellies or ham products for drying, smoking and boiling in a single work cycle.

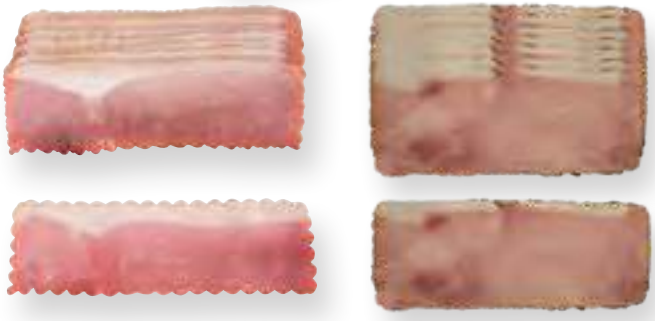
Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.272 L	1030	1000	1980	30	12,3 kg	369 kg	180 x 65 x 960	3
111.272 M	870	1000	1980	30	10,0 kg	300 kg	180 x 65 x 800	3
111.272 S	800	1000	1980	30	7,7 kg	231 kg	180 x 65 x 600	3
111.272.1 L	1030	1000	1980	30	13,7 kg	411 kg	200 x 65 x 960	3
111.272.1 M	870	1000	1980	30	11,5 kg	345 kg	200 x 65 x 800	3
111.272.1 S	800	1000	1980	30	8,6 kg	258 kg	200 x 65 x 600	3
111.235 L	1030	1000	1980	27	13,8 kg	373 kg	180 x 80 x 960	3
111.235 M	870	1000	1980	27	11,5 kg	310 kg	180 x 80 x 800	3
111.235 S	800	1000	1980	27	8,6 kg	232 kg	180 x 80 x 600	3
111.235.1 L	1030	1000	1980	27	15,4 kg	416 kg	200 x 80 x 960	3
111.235.1 M	870	1000	1980	27	14,0 kg	378 kg	200 x 80 x 800	3
111.235.1 S	800	1000	1980	27	9,6 kg	259 kg	200 x 80 x 600	3
111.235.2 L	1030	1000	1980	24	24,5 kg	588 kg	210 x 110 x 960	3
111.235.2 M	870	1000	1980	24	20,0 kg	480 kg	210 x 110 x 800	3
111.235.2 S	800	1000	1980	24	12,7 kg	305 kg	210 x 110 x 500	3
111.235.3 L	1030	1000	1980	27	16,0 kg	430 kg	190 x 80 x 960	3
111.235.3 M	870	1000	1980	27	13,5 kg	365 kg	190 x 80 x 800	3
111.235.3 S	800	1000	1980	27	10,0 kg	270 kg	190 x 80 x 600	3

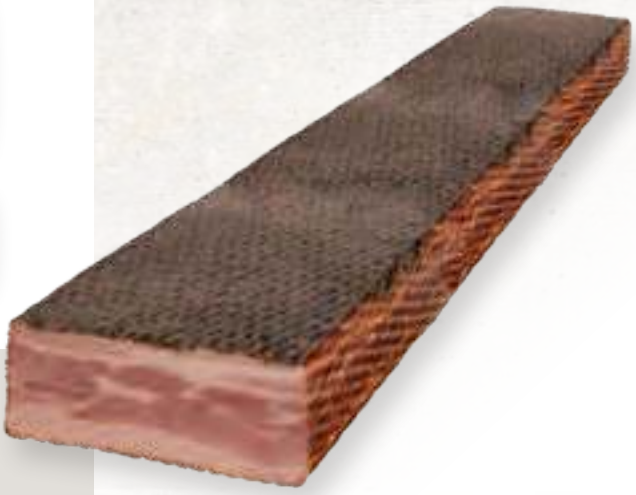
Gefertigt mit Art.-Nr. 111.272...
Made with Art.-Nr. 111.272...

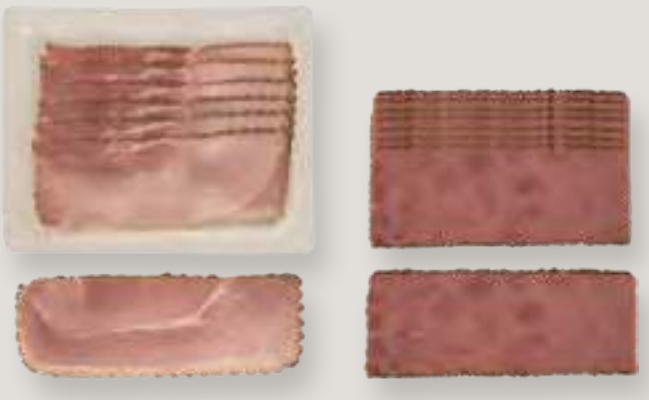




Gefertigt mit Art.-Nr. 111.272...
Made with Art.-Nr. 111.272...









EINGEWICKELT

Wrapped







Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides
Art.-No. 244997g 600 mm





Modelle

111.229.2 (.3)

Formen aus Streckgitter für Kochschinken oder Bäuche für Berner Würste. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made from expanded mesh for boiled ham or bellies for "Berner" sausages. Moulds for drying, smoking and boiling in a single work cycle.





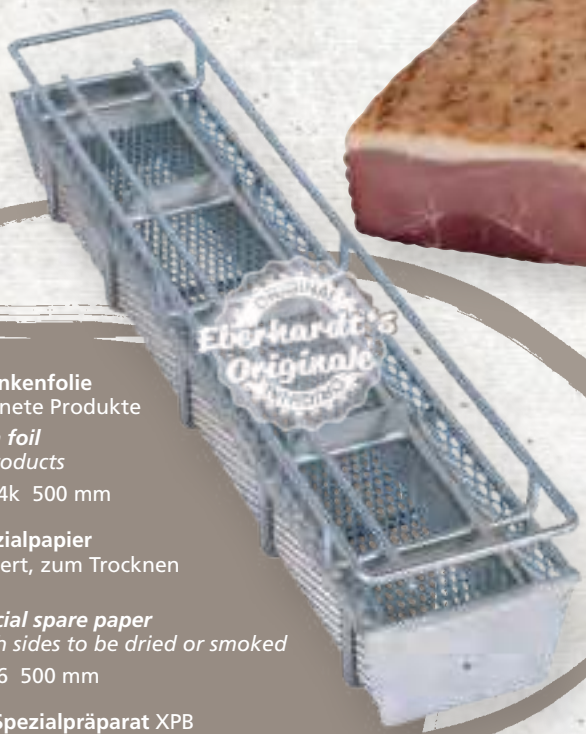
Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.239.2 L	1030	1000	1980	28	15,0 kg	420 kg	120 x 120 x 960	4
111.239.2 M	870	1000	1980	28	12,5 kg	350 kg	120 x 120 x 800	4
111.239.2 S	800	1000	1980	28	9,5 kg	266 kg	120 x 120 x 600	4
111.239.3 L	1030	1000	1980	24	18,5 kg	445 kg	140 x 120 x 960	3
111.239.3 M	870	1000	1980	24	15,5 kg	372 kg	140 x 120 x 800	3
111.239.3 S	800	1000	1980	24	11,5 kg	276 kg	140 x 120 x 600	3

Köstlicher Rohschinken
Delicious raw ham









Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil
for air-dried products
Art.-No. 244994k 500 mm

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244996 500 mm

Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch.
Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork.
Art.-No. 7098700

Modelle
111.239 (.1)

Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochwaren als Stangenware. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang oder als luftgetrocknete Ware.

Moulds made from expanded mesh for logs of raw ham or boiled products. Moulds for drying, smoking and boiling in a single work cycle or as air-dried products.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.239 L	1030	1000	1980	36	13,0 kg	468 kg	140 x 80 x 960	4
111.239 M	870	1000	1980	36	10,8 kg	389 kg	140 x 80 x 800	4
111.239 S	800	1000	1980	36	8,0 kg	288 kg	140 x 80 x 600	4
111.239.1 L	1030	1000	1980	40	8,8 kg	352 kg	140 x 60 x 960	4
111.239.1 M	870	1000	1980	40	7,4 kg	296 kg	140 x 60 x 800	4
111.239.1 S	800	1000	1980	40	5,5 kg	220 kg	140 x 60 x 600	4

SCHINKEN, ROH-SCHINKEN UND MEHR

Ham, raw ham and more



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.239...
Made with Art.-Nr. 111.239...

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil *for air-dried products*
Art.-No. 244994k 500 mm

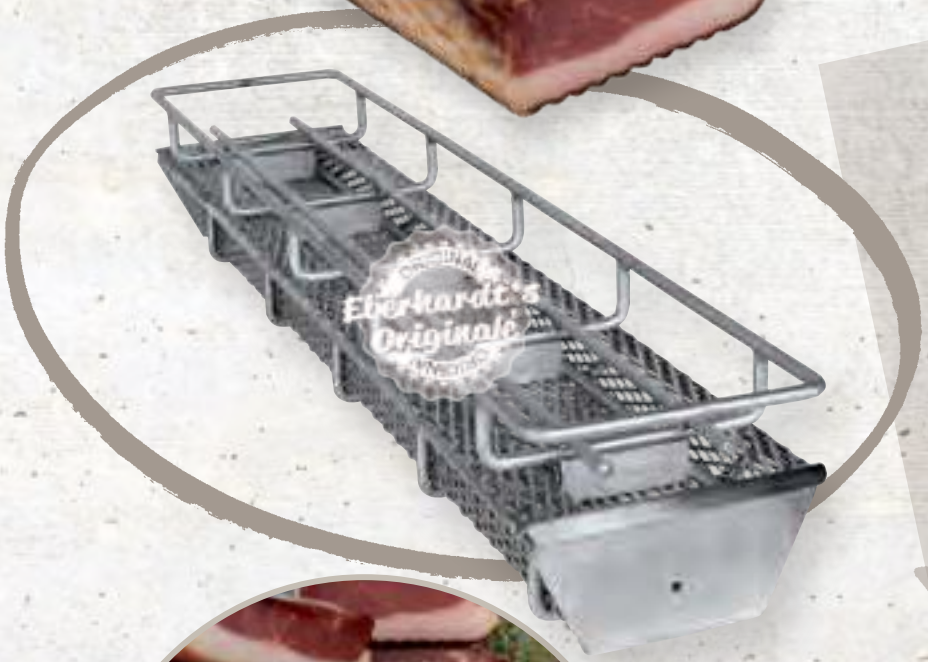
Eberhardt Spezialpapier 2-seitig silikoniert,
zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper *siliconiced both sides*
to be dried or smoked
Art.-No. 244996 500 mm

Joinect Cover Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet
Joinect Cover special agent
to connect meat and raw salted products
Art.-No. 7098700 XPB für Schweinefleisch / *XPB for pork*
Art.-No. 244995jc RB für Rindfleisch / *RB for beef*

Rohkarree und mehr

Raw loins and more







Modelle

111.240 (.1, .2)

Formen aus Streckgitter für Rohwaren zum Trocknen, Räuchern oder Lufttrocknen. Für Stangenwaren zum Slicen.

Moulds made from expanded mesh for raw products for drying, smoking or air-drying. For log products for slicing.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.240 L	1030	1000	1980	44	4,8 kg	215 kg	110 x 40 x 960	4
111.240 M	870	1000	1980	44	4,0 kg	176 kg	110 x 40 x 800	4
111.240 S	800	1000	1980	44	3,0 kg	132 kg	110 x 40 x 600	4
111.240.1 L	1030	1000	1980	36	6,5 kg	234 kg	100 x 60 x 960	4
111.240.1 M	870	1000	1980	36	5,4 kg	195 kg	100 x 60 x 800	4
111.240.1 S	800	1000	1980	36	4,1 kg	148 kg	100 x 60 x 600	4
111.240.2 L	1030	1000	1980	36	7,5 kg	270 kg	115 x 60 x 960	4
111.240.2 M	870	1000	1980	36	6,3 kg	227 kg	115 x 60 x 800	4
111.240.2 S	800	1000	1980	36	4,7 kg	170 kg	115 x 60 x 600	4

ROHKARREE, SALAMI

Raw loins, Salamis

Gefertigt mit Art.-Nr. 111.240...
Made with Art.-Nr. 111.240...



DIE EBERHARDT-REZEPTIDEEN

Geschmack und Optik sind ausschlaggebend für den Verkauf!
Wir entwickeln und produzieren nicht nur Maschinen und Formen. Wir machen uns auch Gedanken um Rezepte und Geschmack. Unsere Rezeptideen entsprechen den aktuellen Kundentrends. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

The Eberhardt recipe ideas

Taste and appearance are crucial for making sales!
We don't just develop and manufacture machines and moulds. We also think about recipes and taste. Our recipe ideas are in line with the latest customer trends. Just ask us, we would be pleased to give you some advice.



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.240...
Made with Art.-Nr. 111.240...











Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil *for air-dried products*
Art.-No. 244994k 500 mm

Eberhardt Spezialpapier, 2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper, *siliconiced both sides to be dried or smoked*
Art.-No. 244996 500 mm

Joinect Cover Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet
Joinect Cover special agent
to connect meat and raw salted products
Art.-No. 7098700 XPB für Schweinefleisch
XPB for pork
Art.-No. 244995jc RB für Rindfleisch
RB for beef

MAGERSCHINKEN

Lean smoked raw ham









Modell

111.235

Formen aus Streckgitter für Magerschinken und verschiedene Rohwaren zum Trocknen, Räuchern oder Lufttrocknen.

Moulds made from expanded mesh for lean ham and various raw products for drying, smoking or air-drying.



Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil, *for air-dried products*
Art.-No. 244994 600 mm

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244997g 600 mm

Joinect Cover Spezialpräparat
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet
Joinect Cover special agent
to connect meat and raw salted products
Art.-No. 7098700 XPB für Schweinefleisch
XPB for pork
Art.-No. 244995jc RB für Rindfleisch
RB for beef



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.235.2 L	1030	1000	1980	27	15,5 kg	420 kg	190 x 60 x 960	3
111.235.2 M	870	1000	1980	27	13,0 kg	351 kg	190 x 60 x 800	3
111.235.2 S	800	1000	1980	27	9,8 kg	265 kg	190 x 60 x 600	3

Rohschinken-Spezialitäten
Raw ham specialities







Modelle

111.273 (.1, .2)

Formen aus Streckgitter für Rohschinken zum Trocknen und Räuchern oder Lufttrocknen.

Moulds made from expanded mesh for raw ham for drying, smoking or air-drying.





Tipp:

Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil
for air-dried products
Art.-No. 244994 600 mm

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244997g 600 mm

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.273 L	1030	1000	1980	27	81 kg	394 kg	230 x 60 x 320	3
111.273 S	800	1000	1980	27	54 kg	246 kg	230 x 60 x 300	3
111.273.1 L	1030	1000	1980	27	81 kg	359 kg	180 x 70 x 320	3
111.273.1 S	800	1000	1980	27	54 kg	225 kg	180 x 70 x 300	3
111.273.2 L	1030	1000	1980	27	27 kg	364 kg	160 x 80 x 960	3
111.273.2 M	870	1000	1980	27	27 kg	305 kg	160 x 80 x 800	3
111.273.2 S	800	1000	1980	27	27 kg	230 kg	160 x 80 x 600	3

KERNSCHINKEN

Raw or cooked ham





Modelle

111.274 (.1, .2)

Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochwaren als Stangenware zum Slicen oder Stückware. Formen zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang oder als luftgetrocknete Produkte.

Moulds made from expanded mesh for logs of raw ham or boiled products for slicing or as piece products. Moulds for drying, smoking and boiling in a single work cycle or as air-dried products.



Eberhardt Schinkenfolie
für luftgetrocknete Produkte
Eberhardt ham foil, *for air-dried products*
Art.-No. 244994 600 mm

Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern
Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked
Art.-No. 244997g 600 mm

Joinect Cover Spezialpräparat XPB
zur Verbindung von Fleisch und Rohpöckelprodukten geeignet. Für Schweinefleisch
Joinect Cover special agent XPB
to connect meat and raw salted products. For pork
Art.-No. 7098700

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Stück *Pieces*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.274 L	1030	1000	1980	18	90/18	425 kg	180 x 120 x 200/960	3
111.274 M	870	1000	1980	18	72/18	317 kg	180 x 120 x 200/800	3
111.274 S	600	1000	1980	18	54/18	238 kg	180 x 120 x 200/600	3
111.274.1 L	1030	1000	1980	18	18 á 25,0 kg	450 kg	170 x 135 x 960	3
111.274.1 M	870	1000	1980	18	18 á 21,0 kg	378 kg	170 x 135 x 800	3
111.274.1 S	800	1000	1980	18	18 á 15,6 kg	281 kg	170 x 135 x 600	3
111.274.2 L	1030	1000	1980	21	21 á 18,0 kg	380 kg	160 x 110 x 960	3
111.274.2 M	870	1000	1980	21	21 á 15,0 kg	315 kg	160 x 110 x 800	3
111.274.2 S	800	1000	1980	21	21 á 11,0 kg	231 kg	160 x 110 x 600	3

Roh- oder Kochschinken
Raw or cooked ham



Gefertigt mit Art.-Nr. 111.274...
Made with Art.-Nr. 111.274...





FARMERSCHINKEN XXL

XXL Farmer ham



Modelle

111.242.3 (.4)

Für Farmerschinken als Stangenware zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

For farmer ham as log products for drying, smoking and boiling in a single work cycle.



Eberhardt Spezialpapier
2-seitig silikoniert, zum Trocknen und Räuchern

Eberhardt Special spare paper
siliconiced both sides to be dried or smoked

Art.-No. 244997g

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	Abteile *Compart.*
111.242.3 L	1030	1000	1980	27	18,0 kg	490 kg	155 x 100 x 960	3
111.242.3 M	870	1000	1980	27	15,0 kg	405 kg	155 x 100 x 800	3
111.242.3 S	800	1000	1980	27	11,0 kg	300 kg	155 x 100 x 600	3
111.242.4 L	1030	1000	1980	27	20,0 kg	540 kg	170 x 100 x 960	3
111.242.4 M	870	1000	1980	27	16,5 kg	445 kg	170 x 100 x 800	3
111.242.4 S	800	1000	1980	27	12,0 kg	324 kg	170 x 100 x 600	3

Farmerschinken am Stück
Farmer hams in one piece









Modelle

111.242.1 (.2)

Farmerschinken im Netz in Gitterform zum Trocknen, Kochen und Räuchern in einem Arbeitsgang.

Farmer hams in netting in a grid pattern for drying, boiling and smoking in a single work cycle.





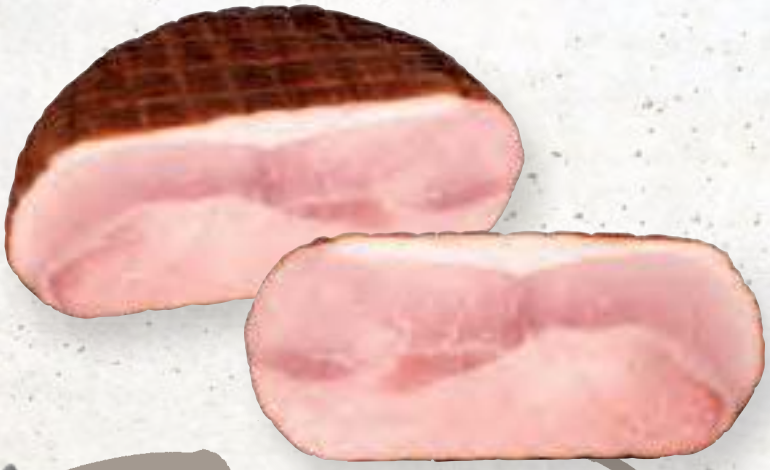


Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*	*Stück Pieces*	Abteile *Compart.*
111.242.1 L	1030	1000	1980	27	4,5 kg	486 kg	230 x 100	108	3
111.242.1 M	870	1000	1980	27	4,5 kg	364 kg	230 x 100	81	3
111.242.1 S	800	1000	1980	27	4,5 kg	245 kg	230 x 100	54	3
111.242.2 L	1030	1000	1980	27	5,0 kg	540 kg	230 x 110	108	3
111.242.2 M	870	1000	1980	27	5,0 kg	405 kg	230 x 110	81	3
111.242.2 S	800	1000	1980	27	5,0 kg	270 kg	230 x 110	54	3

FARMERSCHINKEN MIT FEINEM RAUCHGESCHMACK

Farmer ham with fine smoked taste







Modell

111.242

Presse mit Gittereinlagerahmen für Farmerschinken mit Höhenbegrenzung. Produkte zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Press with mesh insert frame for farmer ham with height limitation. Products for drying, smoking and boiling in a single work cycle.







Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Formen *Forms*	Prod.-Gewicht *Prod.-Weight*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produktgröße *Size of product*
111.242	1040	1050	1980	11	4,4 kg	780 kg	230 x 100



AUSGEREIFTE TECHNIK

Mit Eberhardt verkürzen Sie nicht nur die Dauer des Herstellungsprozesses, sondern sparen auch wertvolle Ressourcen: Durch den hohen Druck bei der Verarbeitung wirken Hitze oder Kälte schneller auf das Produkt ein. Die Kochkammer arbeitet durch die perfekte Anordnung um etwa **40 % effizienter** als vergleichbare Lösungen.

Tried and tested technology

*With Eberhardt, not only do you speed up the manufacturing process, but also save valuable resources: Because of the high pressure that is used during processing, heat or cold has a faster effect on the product. Because of the perfect arrangement, the cooking chamber is about **40 % more efficient** than comparable solutions.*

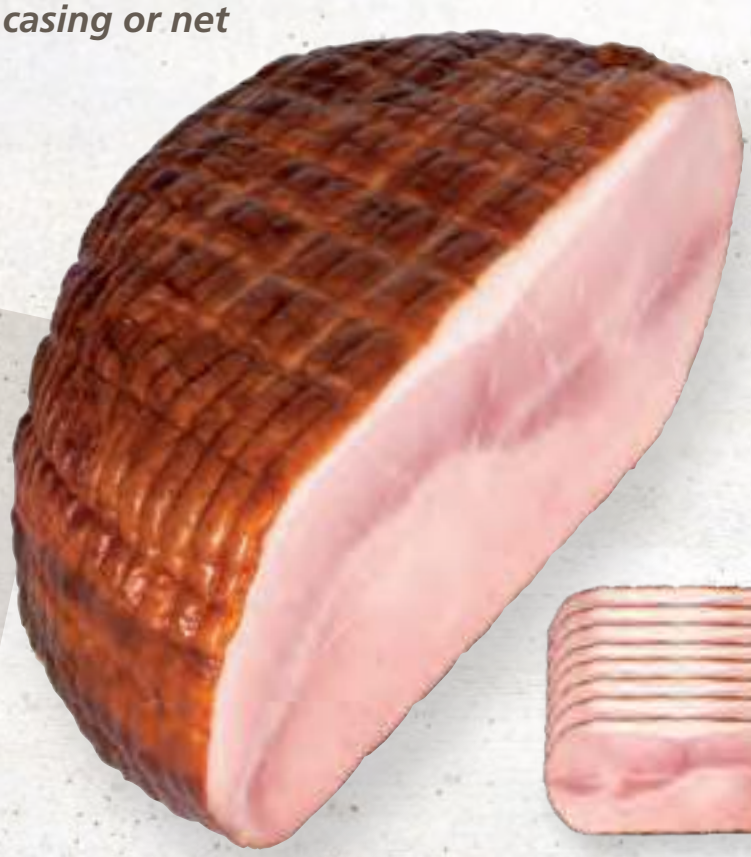




OVALE PRODUKTE IM DARM ODER NETZ

Oval products made in fiber casing or net





Modelle

111.190 (.1), 111.191, 111.192, 111.193

Pressen mit Doppelgitterablagen für strukturierte Produkte zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Mit Höhendistanz für gleichbleibende Produkthöhen.

Presses with double mesh racks for structured products for drying, smoking and boiling in a single work cycle. With height setting for consistent product heights.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Ablagen *Shelves*	Prudukthöhe *Product-/*
111.190	1000	1000	1980	10	120 mm
111.190.1	1000	1000	1980	11	110 mm
111.191	1000	1000	1980	12	100 mm
111.192	1000	1000	1980	14	80 mm
111.193	1000	1000	1980	17	60 mm







Die Kochpresse im Einsatz

The boiling press in service

1. Einlegen der genetzten Schinken mit Doppelgitter und Höhenbegrenzung
   Loading of hams in nets with double-grating and height limitation
2. Einlegen und Pressen der Schinken im Faserdarm zum Trocknen, Räuchern und Kochen
   Loading and pressing of hams in fibrous casings to be dried, smoked and boiled
3. Fertig produzierter Schinken als Slicer- und Stückware
   Finished ham as slicing or piece products



Einlegen der genetzten Schinken mit Doppelgitter und Höhenbegrenzung
Loading of hams in nets with double-grating and height limitation



Fertig verpresste Kochschinken, vorbereitet für die Kochung
Completely pressed hams prepared for boiling







Verschiedene genetzte und gepresste Kochschinken
Various pressed boiled hams in nets





SALAMI VARIATIONEN

Salami variations





Modelle

111.210 (.1, .2)

Pressen mit Doppelgitterablagen zum Trocknen und Räuchern von Salamiprodukten. Mit Höhendistanz für gleichbleibende Produkthöhen.

Presses with double mesh racks for drying and smoking salami products. With height setting for consistent product heights.





Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Ablagen *Shelves*	Füll-Gewicht *Fill-Weight*	Produkthöhe *Size of product*
111.210	1030	1000	1980	26	400-700 kg	30 mm
111.210.1	1030	1000	1980	22	400-700 kg	40 mm
111.210.2	1030	1000	1980	19	400-700 kg	50 mm





Gefertigt mit Art.-Nr. 111.210...
Made with Art.-Nr. 111.210...





AUFSCHNITT VOM FEINSTEN

The finest cold cuts and salami



Modelle

111.200 - 206

Presse mit Dampfzwischenrahmen und Blecheinlagen zum Pressen von ovalen Produkten mit glatten Produktoberflächen. Presse zum Kochen von Brühwürsten und Schinkenprodukten, Formen und Pressen von Salami.

Press with intermediate steam frame and sheet metal inserts for pressing oval products with smooth surfaces. Press for preparing boiled sausages and ham products, as well as shaping and pressing salami.



Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*	Ablagen *Shelves*	Produkthöhe *Size of product*
111.200	1000	1000	1980	11	100 mm
111.201	1000	1000	1980	12	90 mm
111.202	1000	1000	1980	13	80 mm
111.204	1000	1000	1980	14	70 mm
111.205	1000	1000	1980	15	60 mm
111.206	1000	1000	1980	18	40 mm

Geräte-Reinigungswagen für Spindelpressen
Equipment cleaning trolley for spindle presses



Modell

111.360

Zubehör zum Waschen und Aufbewahren der Pressen-Teile
Accessories for washing and storing the press components

Bestell-Nr. *Cat.-No.*	Länge *Length*	Breite *Width*	Höhe *Height*
111.360	1000	1000	1250