

*****Best Price News...Juli/September...gültig bis 30.09.2020*****



Bild
Quelle Ohaus



Wägebereich 15kg
Teilung 5g

OHAUS Skipper 7000er Serie

**Einfach zu bedienen.
Einfach anzuschließen.
Für den mobilen Feldverkauf!**

- Helles 5,7-Zoll-Bediener-Display (14,4 cm) – Leicht ablesbare Informationen zu jedem Bedienschritt.
- Aktive Bedienerführung – Ermöglicht eine kurze Anlernzeit für neue Verkaufskräfte.
- Variable Softkeys – Schnellzugriff auf alle Optionen eines Bedienschritts.
- Light-Touch-Tastatur – Schnelle Eingabeerkennung stellt kurze Transaktionszeit sicher.
- Tastenbelegung mit einem Klick – Individuell anpassbare Tastatur mit schneller und komfortabler One-Click-Tastenbelegung.
- Verstellbares Skin-Display – Gute Lesbarkeit selbst in direktem Sonnenlicht.

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

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~2.690,-€~~

Sonderpreis netto ab 1.990,-€ inkl. TSE

Sonderpreis nur für 500 g-Teilung, Programmierung, und Einweisung nach Aufwand.

alternativ Leasing **ab 49,-€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

optional	Kassensoftware Aufpreis	149,-€
optional	Kassenschublade Aufpreis	299,-€
optional	Transportkoffer Aufpreis	199,-€
optional	Akku Aufpreis	199,-€



DIE NEUE Warenwirtschaft FOODWARE 10.0

Foodware-Aktionspaket 1 ▪ Einzelplatzlizenz

- innovative Software
- übersichtliche Bedieneroberfläche

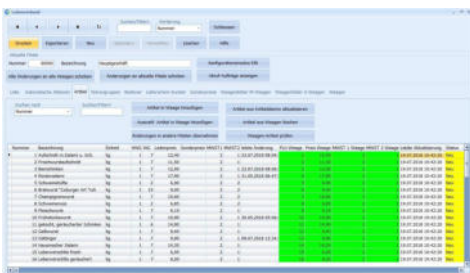
- Ladenwaagenanbindung - Stammdaten
- Lieferschein - Rechnungen - Chargieren
- Marketing - Warenausgang - Statistiken

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~5.990,-€~~

Sonderpreis netto ab 4.990,-€

alternativ Leasing **ab 125,-€** zzgl. MwSt. / 48 Monate ohne Anzahlung

zzgl. MwSt., Anfahrt, Installation Einweisung nach Aufwand.



GRAEF Brötchenschneider

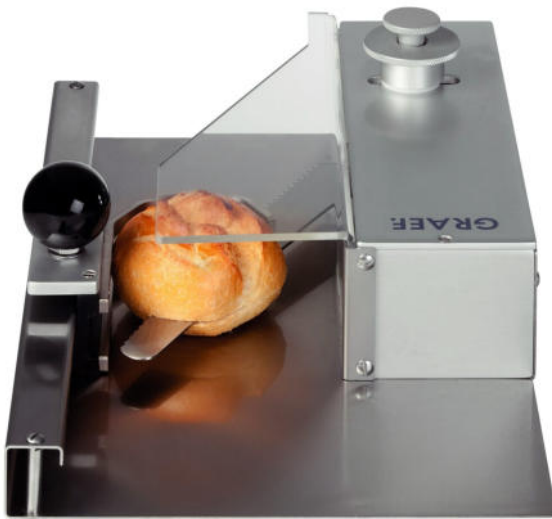


Bild Quelle
Graef

- **Standfläche (LxB) 450x285 mm**
Arbeitsfläche (LxB) 490x285 mm
Höhe 135 mm
Max. Schnittbreite 130 mm
Schnitthöhe 12-30 mm
Gewicht 4,5 kg
- **Einsatzbereiche**
 - Schneiden von Brötchen, Semmeln in
 - Bäckerei, Fleischerei, Gemeinschaftsverpflegung, Catering**Vorteile**
 - Schnelles Arbeiten
 - Keine Verletzungsgefahr wie beim Handaufschnitt
 - Gleichmäßiger und äußerst sauberer Schnitt
 - Anschnitt als auch Durchschnitt der Brotwaren möglich
 - Sauberes Umfeld**Technik**
 - Schnelle und einfache Einstellung der Schnitthöhe
 - Einfache Verstellung der Schnitttiefe
 - Spezialverzahntes Messer aus Edelstahl rostfrei

Regulärer Foodware Factory-Preis ab ~~499,-€~~

Sonderpreis netto ab **379,-€** zzgl. MwSt. und Versand

GRAEF Master 3020



Bild Quelle
Graef

- kühle Flächen mit Luftkühlssystem - geschlossene Messerabdeckplatte
- optimale Gleiteigenschaften und kein Anhaften von Schneidgut durch Cera³
- ergonomische Bedienung des Restehalters durch einen schwenkbaren Griff
- glatte überall frei zugängliche Flächen
- freilaufendes Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte

Technische Daten

Spannung 230 oder 400 V~ - Motorleistung Leistungsaufnahme 500 Watt
Betriebsdauer Dauerlauf - Emissions-Geräuschpegel < 69 dBA
Messerdrehzahl 200 U/min - Messergröße 300 mm
Schnittstärke 0 - 24 mm - Schnittgröße 260 x 195 mm
Schlittengröße (LxB) 260 x 300 mm - Aufstellfläche (LxB) 540 x 440 mm
Außenmaße (LxBxH) 600 x 570 x 420 mm - Gewicht 37,1 kg -

Regulärer Foodware Factory-Preis ~~4.290,-€~~

Sonderpreis netto ab **3.990,-€**
inkl. VS- Schlitten

alternativ Leasing **99,-€** zzgl. MwSt. /
48 Monate ohne Anzahlung

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

Ja, ich interessiere mich für das

Ohaus Waage-Angebot

Software-Angebot

Graef-Angebot

Bitte kontaktieren Sie uns um ein Beratungsgespräch zu vereinbaren.

Druckfehler und
Irrtümer vorbehalten!

Firmenstempel:

Firma: _____

Name: _____

Tel.: _____ Fax: _____

Datum, Unterschrift: _____