

Eberhardt

Food Press Systems®

Better pressing, better processing!



KOMPETENZ SEIT 1970 COMPETENCE SINCE 1970

EBERHARDT ist einer der bekanntesten Namen im Bereich von Press-Systemen für Lebensmittelverarbeitende Betriebe und hat sich mit über 7000 weltweit gelieferten Food Press Systemen als führender Anbieter in der Branche etabliert. Neben Komplettlösungen bieten wir auch Sonderanfertigungen für die Verarbeitungsbereiche Fleisch, Fisch, Käse, Vegetarisch und Vegan sowie Tiernahrung an.

Als zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner in der Lebensmittelbranche legen wir größten Wert auf exzellente Technik, höchste Qualität und Kundenzufriedenheit.

EBERHARDT is one of the best-known names in the area of press systems for food processing companies and has established itself as a leading provider in the industry, with over 7000 food press systems delivered worldwide. In addition to complete solutions, we offer custom-made systems for processing meat, fish, cheese, vegetarian and vegan products, and pet food.

As a reliable, innovative and dynamic partner in the food industry, we prioritise excellent technology, the highest quality and customer satisfaction.

Allgemeine Informationen <i>General Information</i>	4 - 17
Eberhardt Folie und Spezialpapier <i>Eberhardt foil and special paper</i>	18 - 19
Eberhardt "SPRITZ" und Eberhardt Bond <i>Eberhardt "SPRITZ" and Eberhardt Bond</i>	20 - 21
FOOD PRESS SYSTEMS <i>Food Press Systems</i>	22 - 89
Einform- und Befüllanlagen <i>Filling line for moulds and presses</i>	90 - 97
Food Finisher <i>Food Finisher</i>	98 - 101
Schinkenpressen und Landjägerpressen <i>Ham presses and Presses for smoked sausages</i>	102 - 105
Zubehör & Ersatzteile <i>Accessories & Spare parts</i>	106 - 115

Sämtliche Produktbilder sind Eigentum der Eberhardt GmbH und dürfen ohne Erlaubnis nicht vervielfältigt werden.
All product images are property of the Eberhardt GmbH and may not be reproduced without permission.



MADE IN GERMANY

Unsere Pressen tragen das Gütesiegel "Made in Germany" und sind das Ergebnis einer präzisen und qualifizierten Bedarfsanalyse. Jedes Projekt, sei es eine Komplettlösung oder eine Neuentwicklung, basiert auf diesem soliden Fundament. Wir verstehen, dass der Erfolg unserer Kunden von der Leistung unserer Systeme abhängt und setzen deshalb auf höchste Qualität und Langlebigkeit.

Mit Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® können Sie sicher sein, dass Ihre Produktionsprozesse reibungslos ablaufen. Unsere Pressen sind darauf ausgelegt, selbst den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht zu werden und Ihnen eine effiziente und effektive Verarbeitung Ihrer Produkte zu ermöglichen.

MADE IN GERMANY

Our presses bear the "Made in Germany" seal of quality and are the result of a precise and qualified needs analysis. Every project, be it a complete solution or a new development, is based on this solid foundation. We understand that our customers' success depends on the performance of our systems and therefore focus on the highest quality and durability.

With Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® you can be sure that your production processes will run smoothly. Our presses are designed to meet even the most demanding requirements and enable you to process your products efficiently and effectively.

Unsere Kompetenzen

- ▶ Über 40 Jahre Know-how in Edelstahl
- ▶ Marktführer im Bereich Koch- und Schinkenpressen
- ▶ Patentierte Produkte
- ▶ Fokussierung auf den Kundennutzen

Ihr Nutzen

- ▶ Reduzierung von Abschnittsverlusten
- ▶ Deutlich höherer Output
- ▶ Steigende Umsätze
- ▶ Senkung des Rohstoffbedarfs um ca. 20%

Our competencies

- ▶ *More than 40 years of know-how in stainless steel*
- ▶ *Market leader in the field of boiling and ham presses*
- ▶ *Patented products*
- ▶ *Focus on customer benefits*

Your benefit

- ▶ *Reduced cutting losses*
- ▶ *Significantly higher output*
- ▶ *Increased sales*
- ▶ *20% less raw material usage*

AUSGEZEICHNET

Mit Stolz blicken wir auf eine Auswahl herausragender Auszeichnungen für unsere Innovationskraft und Spitzenleistungen. Als frisch gekürter TOP 100 Innovator 2024 zählen wir zu den Schrittmachern im deutschen Mittelstand, ausgezeichnet von compamedia. 2020 ehrte uns der Freistaat Bayern mit einem Award und einer Top-50-Platzierung unter den bayerischen Betrieben. 2019 erhielten wir den Innovationspreis des Landkreises Ansbach für wegweisende Leistungen. Unsere Eberhardt Schinken- und Bacon-Produkte, hergestellt mit unseren innovativen FOOD PRESS SYSTEMS®, wurden mehrfach mit Gold prämiert, was unsere Qualität und unser Streben nach Perfektion unterstreicht. Mit unserem erlangten Wissen und unseren Fähigkeiten unterstützen wir unsere Kunden bei der Herstellung erstklassiger Produkte und schreiben gemeinsam Erfolgsgeschichte.

AWARDED

We proudly look back on a selection of outstanding awards for our innovative strength and top performance. As a newly crowned TOP 100 Innovator 2024, we are one of the pacesetters in the German SME sector, awarded by compamedia. In 2020, the Free State of Bavaria honored us with an award and a top 50 ranking among Bavarian companies. In 2019, we received the Ansbach District Innovation Award for pioneering achievements. Our Eberhardt ham and bacon products, produced with our innovative FOOD PRESS SYSTEMS®, have won several gold awards, underlining our quality and our pursuit of perfection. With the knowledge and skills we have acquired, we support our customers in the production of first-class products and write success stories together.

**TOP 100-Auszeichnung
von compamedia 2024**
**TOP 100 award from
compamedia 2024**

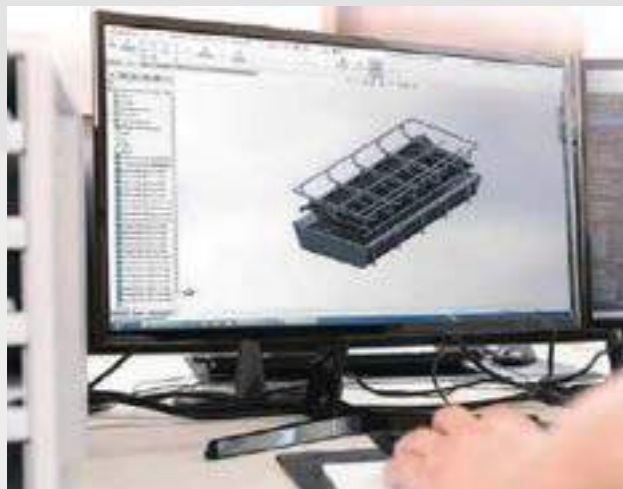


**Auszeichnung BAYERN'S BEST 50
des Freistaats Bayern 2020**
**BAYERN'S BEST 50 Award of the
Free State of Bavaria 2020**

**Innovationspreis des
Landkreises Ansbach 2019**
**Innovation award of the
district of Ansbach 2019**



**Eberhardt Foodprodukte
mehrfach mit Gold
ausgezeichnet**
**Eberhardt food products
awarded with multiple
gold medals**



WILLKOMMEN IN UNSEREM TECHNIKUM

Herzlich willkommen in unserem betriebseigenen Forschungs- und Entwicklungszentrum – einem Raum, der für Ideen und Innovationen geschaffen wurde!

In diesem Umfeld erfahren unsere FOOD PRESS SYSTEMS® intensive Praxistests. Wir lassen uns von neuen Ideen inspirieren und setzen alles daran, unsere Systeme ausgiebig zu prüfen. Dieser Raum ist ein Ort der Praxis für die Praxis.

Tagtäglich arbeiten wir hier Hand in Hand mit unserem engagierten Team, um die Bedürfnisse unserer Kunden noch besser zu verstehen. Unser Ziel ist es, nicht nur Produkte zu entwickeln, sondern Lösungen zu schaffen, die einen echten Mehrwert bieten.

WELCOME TO OUR TECHNICAL CENTRE

Welcome to our in-house research and development centre – a space created for ideas and innovations!

In this setting, our FOOD PRESS SYSTEMS® are subjected to intensive field testing. We get inspired by new ideas and spare no effort in putting our systems through exhaustive tests. This space is a place of practice for use in practice.

We work here day in and day out, hand in hand with our dedicated team, to better understand the needs of our customers. Our aim is to not just develop products, but to create solutions that offer true added value.

Eberhardt
TECHNIKUM

Unsere Leistungen

- ▶ Vorführungen
- ▶ Zerlegung Fleischkompetenz
- ▶ Injektieren
- ▶ Tumbeln
- ▶ Einformen
- ▶ Kochkammerprogramme
- ▶ Ausformen/Fertiges Produkt
- ▶ Produktverkostung
- ▶ Aufschneiden

Our competencies

- ▶ Demonstrations
- ▶ Competence in meat cutting
- ▶ Injecting
- ▶ Tumbling
- ▶ Moulding
- ▶ Boiling chamber programmes
- ▶ Moulding/Finished product
- ▶ Product tasting
- ▶ Cutting open



ERFOLG DURCH WEITERBILDUNG

Unsere jahrzehntelange Erfahrung ist unser wertvollstes Gut, und wir möchten, dass auch unsere Kunden davon profitieren. Deshalb öffnen wir die Türen unserer Eberhardt Akademie, um unser umfassendes Know-how rund um unsere FOOD PRESS SYSTEMS® zu teilen.

Durch Schulungen und Fortbildungen streben wir danach, den Erfolg unserer Kunden langfristig zu sichern. Gemeinsam formen wir die Zukunft der Lebensmittelverarbeitung!

SUCCESS THROUGH FURTHER TRAINING

Our decades of experience are our most valuable asset, and we want our customers to benefit from that as well. We therefore keep the doors of the Eberhardt Academy open, to share our comprehensive knowledge of FOOD PRESS SYSTEMS®.

We continually strive to ensure our customers' long-term success through training and education. Together, we're forming the future of food processing!

Eberhardt
AKADEMIE

Unsere Leistungen

- ▶ Seminare/Schulungen
Koch- und Rohschinken bzw. Bacon
- ▶ Produktvorführungen und -verkostungen
- ▶ Produktentwicklung und -weiterentwicklung
- ▶ Rezepturen und Technologien
- ▶ Betriebsoptimierung

Our services

- ▶ Seminars/Training
Cooked and raw ham or bacon
- ▶ Product demonstrations and tastings
- ▶ Product development and further development
- ▶ Recipes and technologies
- ▶ Operational optimization



Seminare/Schulungen
Koch- und Rohschinken
Seminars/Training
Cooked and raw ham

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis den zeitsparenden und wirtschaftlichen Umgang mit unseren Pressen – vom Fleisch-zuschnitt über das Injektieren, Salzen, Tumbeln, Pressen, Kochen, Ausformen bis zum verkaufsfertigen Produkt.

We will show you in theory and practice the timesaving and economical handling of our presses – from meat cutting to injecting, salting, tumbling, pressing, cooking, shaping, to the product ready for sale.



Produktvorführungen
und -verkostungen
Product demonstrations
and tastings

Die Teilnehmer lernen die Vielfalt der möglichen Endprodukte und den Umgang damit kennen. Bei den Produktverkostungen wird herausgearbeitet, wie der Geschmack verändert werden kann.

Participants learn about the variety of possible end products and how to handle them. During the product tastings, it is worked out how the taste can be changed.



Produktentwicklung
und -weiterentwicklung
Product development
and further development

Sie möchten Ihr Produkt verbessern oder ein neues Produkt herstellen? Wir finden mit Ihnen die passende Lösung.

You want to improve your product or produce a new product? We will find the right solution with you.



Rezepturen und Technologien
Recipes and technologies

Wir überarbeiten mit unseren Kunden bestehende Rezepturen oder entwickeln gemeinsam neue. Auch bieten wir viele Produkte zur Arbeitserleichterung im Betrieb.

We revise existing formulations with our customers or jointly develop new ones. We also offer many products to facilitate work in the plant.



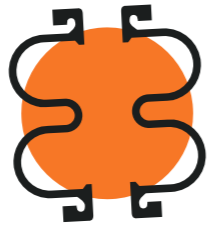
Betriebsoptimierung
Operational optimization

Bestehende Arbeitsabläufe können gemeinsam überprüft und gegebenenfalls optimiert werden. Sie sind auf der Suche nach einer Lösung? Dann sind wir der richtige Ansprechpartner für Sie!

Existing workflows can be jointly reviewed and optimized if necessary. You are looking for a solution? We are the right contact for you!

AIR MAX FOOD PRESS

Better pressing, better processing!



Liebe Kunden,

wir freuen uns, Ihnen die neue Generation unserer Food Press Systeme vorstellen zu dürfen: **AIR MAX FOOD PRESS**.

Diese Innovation steht für noch mehr Effizienz und Leistung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Unsere Food Press Systeme mit Pneumatiksteuerung bieten eine Reihe von Vorteilen, die Ihre Produktionsprozesse auf ein neues Niveau heben werden. Der Einsatz von Pneumatik ermöglicht eine präzise und kontrollierte Druckregelung, was zu einer verbesserten Formgebung und Konsistenz Ihrer Produkte führt. Dank der schnellen Reaktionszeit können Sie die Produktionsgeschwindigkeit erhöhen und gleichzeitig eine hohe Produktqualität gewährleisten.

Die Pneumatikzylinder unserer Pressen sind robust, zuverlässig und langlebig. Sie wurden entwickelt, um den anspruchsvollen Anforderungen der lebensmittelverarbeitenden Industrie gerecht zu werden. Wir verwenden hochwertige Materialien und legen großen Wert auf eine sorgfältige Verarbeitung, um sicherzustellen, dass unsere Pressen den hohen Qualitätsstandards entsprechen, für die Eberhardt bekannt ist.

Unser engagiertes Team von Ingenieuren steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen bei der Integration unserer neuen AIR MAX FOOD PRESS-Systeme in Ihre bestehenden Produktionslinien zu helfen. Wir bieten umfassenden Support und Schulungen, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus unseren Systemen herausholen.

Entdecken Sie die Vorteile unserer neuen Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS-Systeme mit Pneumatikzylinder und bringen Sie Ihre Produktion auf die nächste Stufe.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um mehr über diese aufregende Innovation zu erfahren und wie sie Ihre Effizienz und Leistungsfähigkeit steigern kann.

Ihr Rainer Eberhardt
Technischer Designer für Food Industrie

Dear Customers,

We're thrilled to be able to introduce to you the new generation of our food press systems: the **AIR MAX FOOD PRESS**.

This innovation represents even greater efficiency and performance in the food processing industry.

Our food press systems with pneumatic controls offer a range of advantages that will take your production processes to a new level. The use of pneumatic systems allows pressure to be regulated with control and precision, which improves the shaping and consistency of your products. Thanks to fast response times, you can increase production speed while still guaranteeing high product quality.

The pneumatic cylinders in our presses are robust, reliable and long-lasting. They were designed to meet the demanding requirements of the food processing industry. We use high-quality materials and prioritise careful processing, in order to ensure that our presses meet the high quality standards for which Eberhardt is known.

Our dedicated team of engineers is at your disposal to help you integrate our new AIR MAX FOOD PRESS system into your existing production lines. We offer comprehensive support and training to ensure that you get the best out of our systems.

Discover the advantages of our new Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS systems with pneumatic cylinders and take your production to the next level.

Contact us today to learn more about this exciting innovation and how you can improve your efficiency and performance.

Yours, Rainer Eberhardt
Technical Designer for Food Industry



UNSERE PRESS-SYSTEME

Ob AIR MAX FOOD PRESS, Spindelkochpressen, Landjägerpressen oder Schinkenpressen - unsere Systeme sorgen für Effizienz beim Kunden. Abschnittsverluste werden deutlich reduziert und der Rohstoffbedarf sinkt um ca. 20%. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: höhere Ausbeute bei gleichzeitig schonenderem Umgang mit dem wertvollen Nahrungsmittel Protein. Alle FOOD PRESS SYSTEMS® sind technisch exzellent, konsequent Made in Germany und von höchster Qualität - entwickelt für den Erfolg unserer Kunden.

OUR PRESS SYSTEMS

Whether AIR MAX FOOD PRESS, spindle cooking presses, sausage or ham presses: our systems ensure efficiency for our customers. Cutting losses are significantly reduced resulting in an approximate 20% reduction of required raw material. This results in higher yields and, at the same time, reduced protein waste; a valuable foodstuff. All FOOD PRESS SYSTEMS® are superior from a technical standpoint, Made in Germany on a consistent basis and of the highest quality. They have been developed with the success of our customers in mind.

Vorteile

- ▶ Produktlänge von bis zu 960 mm
- ▶ Einförmung in Eberhardt Spezialpapier und Folie, Gewürzfolie, Netz oder Kunst darm möglich
- ▶ Wartungsfreiheit
- ▶ Einfache Bedienung durch einzelne Personen
- ▶ Reduzierung des Schneideverlusts auf unter 1 %
- ▶ Deutliche Einsparung von bis zu 50 % an Prozesszeit und Energie
- ▶ Einsetzbar in Industrie sowie Handwerk
- ▶ Sondermaße und Spezialanfertigungen möglich

Advantages

- ▶ Product length of up to 960 mm
- ▶ Moulding in Eberhardt special paper and foil, spice foil, net or artificial casing possible
- ▶ Maintenance-free
- ▶ Simple operation by individuals
- ▶ Reduction of cutting loss to less than 1 %
- ▶ Significant savings in process time and energy of up to 50 %
- ▶ Use in industry and trade
- ▶ Special sizes and custom-made products available

ANGEPASST AN IHRE BEDÜRFNISSE

Als Spezialisten für Lösungen aus Edelstahl genießen wir international einen hervorragenden Ruf. Unsere Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® ermöglichen es fleischverarbeitenden Betrieben weltweit, deutlich effizienter zu arbeiten als je zuvor. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden suchen wir stets nach optimalen Lösungen, die individuellen Bedürfnissen gerecht werden.

Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Food Press Systeme stellen wir sicher, dass unsere Kunden immer Zugang zu den neuesten Technologien und besten Lösungen haben. Über 7000 weltweit verkaufte Food Press Systeme stehen für Zuverlässigkeit und Qualität. Unser breites Produktspektrum bietet anpassbare Lösungen für Kammer- und Durchlaufsysteme, um die Produktionsprozesse optimal zu gestalten.

TAILORED TO YOUR NEEDS

As specialists for solutions made of stainless steel, we enjoy an outstanding international reputation. Our Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® help meat processing companies around the world to work with much greater efficiency than ever before. We are always cooperating closely with our customers to look for optimal solutions that meet their individual needs.

By continuously developing our food press systems further, we make sure that our customers always have access to the latest technologies and best solutions. Over 7000 food press systems sold worldwide, exemplifying reliability and quality. Our wide range of products offers customisable solutions for chamber and continuous flow systems for optimal production process design.

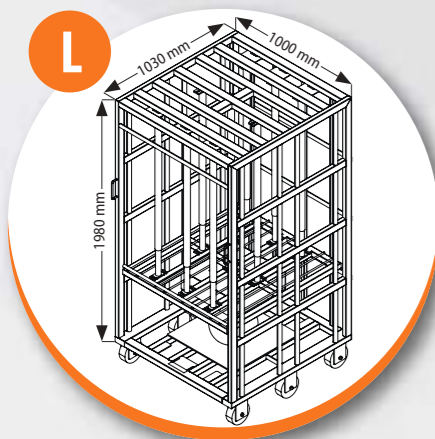
Unsere Kompetenzen

- ▶ Belieferung in über 100 Länder weltweit
- ▶ Maßgeschneiderte Produkte für individuelle Kundenanforderungen
- ▶ Schnelle Reaktionsgeschwindigkeit auf Kundenwünsche
- ▶ Kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Food Press Systeme
- ▶ Zuverlässigkeit und Qualität unserer Produkte

Our expertise

- ▶ Delivered to over 100 countries around the globe
- ▶ Custom products for individual customer requirements
- ▶ Fast response times to customer requests
- ▶ Continuous further development of our food press systems
- ▶ Reliability and quality of our products

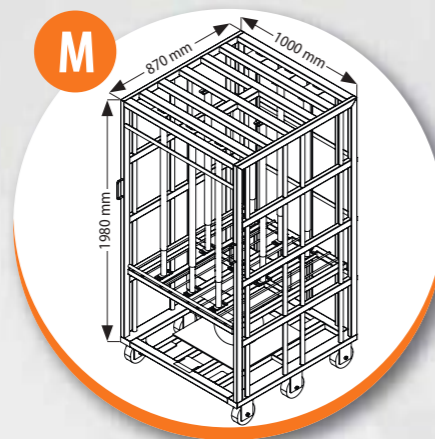
ALLE SPINDELKOCHPRESSEN UND AIR MAX FOOD PRESS IN 3 GRÖSSEN ERHÄLTlich: ALL SPINDLE COOKING PRESSES AND AIR MAX FOOD PRESS AVAILABLE IN 3 SIZES:



PRESSE GROSS | PRESS LARGE

Für 960 mm Produktlänge – Bestell-Nr. L
For 960 mm product length – Order-No. L

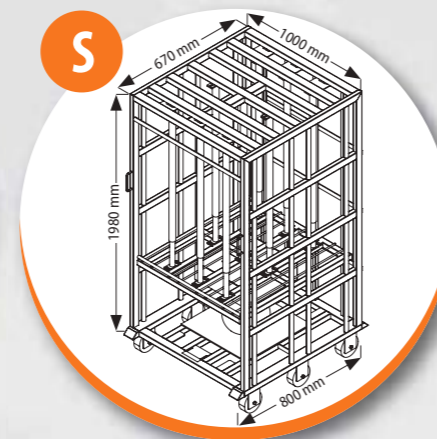
Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
1030	1000	1980



PRESSE MEDIUM | PRESS MEDIUM

Für 800 mm Produktlänge – Bestell-Nr. M
For 800 mm product length – Order-No. M

Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
870	1000	1980



PRESSE KLEIN | PRESS SMALL

Für 600 mm Produktlänge – Bestell-Nr. S
For 600 mm product length – Order-No. S

Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
670 800	1000	1980



Individuelle Lösungen für spezifische Kundenanforderungen!
Individual solutions for specific customer requirements!

Stapelbare Ausführung in jeder Größe möglich!
Stackable design, available in every size!



AIR MAX FOOD PRESS

Unsere AIR MAX FOOD PRESS-Systeme sind mit pneumatischen Zylindern mit einer Druckhöhe von bis zu 500 mm ausgestattet, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten. Mit AIR MAX FOOD PRESS können Sie sicher sein, dass Ihre Produktionsprozesse reibungslos ablaufen. Unsere Pressen sind darauf ausgelegt, selbst den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht zu werden und Ihnen eine effiziente und effektive Verarbeitung Ihrer Produkte zu ermöglichen.

Our AIR MAX FOOD PRESS systems are equipped with pneumatic cylinders with a pressure level of up to 500 mm to guarantee consistent product quality. With the AIR MAX FOOD PRESS, you can be sure that your production processes will run smoothly. Our presses are designed to meet even the most demanding requirements and to make the processing of your products efficient and effective.

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

SPINDELKOCHPRESSEN SPINDLE BOILING PRESSES

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 Schwerlastträgern.

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.



Presse auch staplerbefahrbar.
Press also movable by high-lift trucks.

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



PRESSE MIT 2 ABTEILEN PRESS WITH 2 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 390 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 L-Air
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 M-Air
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 390 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.292 L-Air
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.292 M-Air
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.292 S-Air

PRESSE MIT 3 ABTEILEN PRESS WITH 3 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 225 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 L-Air
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 M-Air
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 225 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.293 L-Air
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.293 M-Air
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.293 S-Air

PRESSE MIT 4 ABTEILEN PRESS WITH 4 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 145 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 L-Air
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 M-Air
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 145 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.294 L-Air
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.294 M-Air
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.294 S-Air

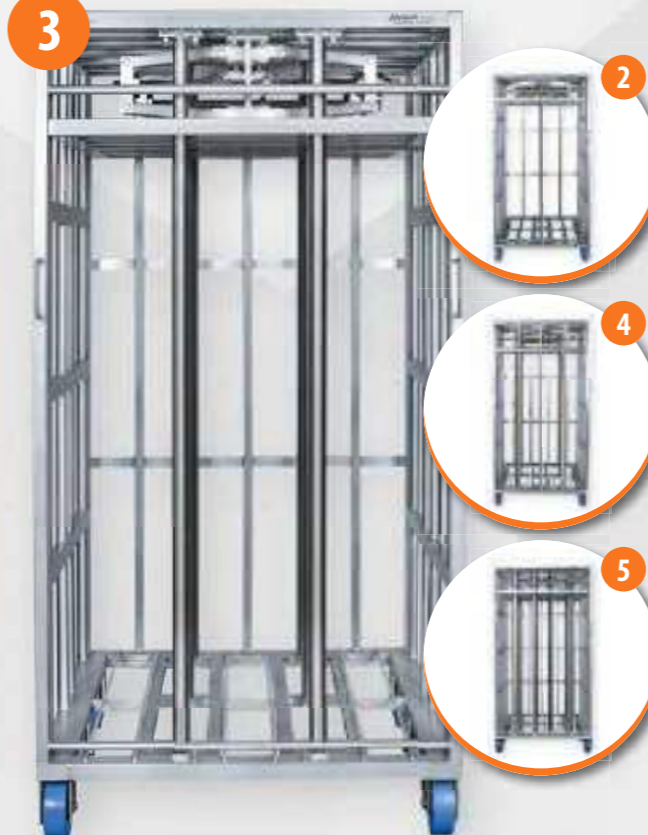
PRESSE MIT 5 ABTEILEN PRESS WITH 5 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 90 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 L-Air
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 M-Air
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 S-Air

For product sizes up to a maximum width of 90 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.295 L-Air
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.295 M-Air
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.295 S-Air



PRESSE MIT 4 ABTEILEN PRESS WITH 4 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 145 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 L-Mech.
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 M-Mech.
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.294 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 145 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.294 L-Mech.
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.294 M-Mech.
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.294 S-Mech.

PRESSE MIT 2 ABTEILEN PRESS WITH 2 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 390 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 L-Mech.
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 M-Mech.
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.292 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 390 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.292 L-Mech.
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.292 M-Mech.
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.292 S-Mech.

PRESSE MIT 3 ABTEILEN PRESS WITH 3 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 225 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 L-Mech.
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 M-Mech.
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.293 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 225 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.293 L-Mech.
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.293 M-Mech.
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.293 S-Mech.

PRESSE MIT 5 ABTEILEN PRESS WITH 5 COMPARTMENTS

Für Produktgrößen bis max. 90 mm Breite

- Presse Groß (960 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 L-Mech.
- Presse Medium (800 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 M-Mech.
- Presse Small (600 mm Produktlänge) – Bestell-Nr. 111.295 S-Mech.

For product sizes up to a maximum width of 90 mm

- Press large (960 mm product length) – Order-No. 111.295 L-Mech.
- Press Medium (800 mm product length) – Order-No. 111.295 M-Mech.
- Press Small (600 mm product length) – Order-No. 111.295 S-Mech.

UNSERE FORMEN

Bei Eberhardt setzen wir auf Formenvielfalt. Das beweist unser breites Sortiment an Formen und Geometrien, mit denen Sie Ihre Produkte nach Ihren Wünschen gestalten können. Diese Vielfalt können Sie dann an Ihre eigenen Kunden weitergeben, die sich zum Beispiel über herzförmige Salami, einen handgebundenen Schinken oder über ein in ihrer eigens kreierten Form erzeugtes Produkt freuen können. Da schmeckt es doch gleich doppelt so lecker!

Ein weiterer Vorteil unserer Formen besteht darin, dass ein voll egalisiertes Produkt erzeugt wird, welches immer dem exakten Verpackungsmaß entspricht.

OUR MOULDS

At Eberhardt, we focus on form variety. This is demonstrated through our wide range of shapes and geometries which you can use to design your products according to your wishes. You can pass this variety on to your own customers, who can enjoy heart-shaped salami, hand-tied ham or a sausage made in their their own custom shape. That makes it taste twice as delicious!

Another advantage of our moulds is that they produce a fully levelled product which always corresponds to the exact packaging dimension.

Vorteile

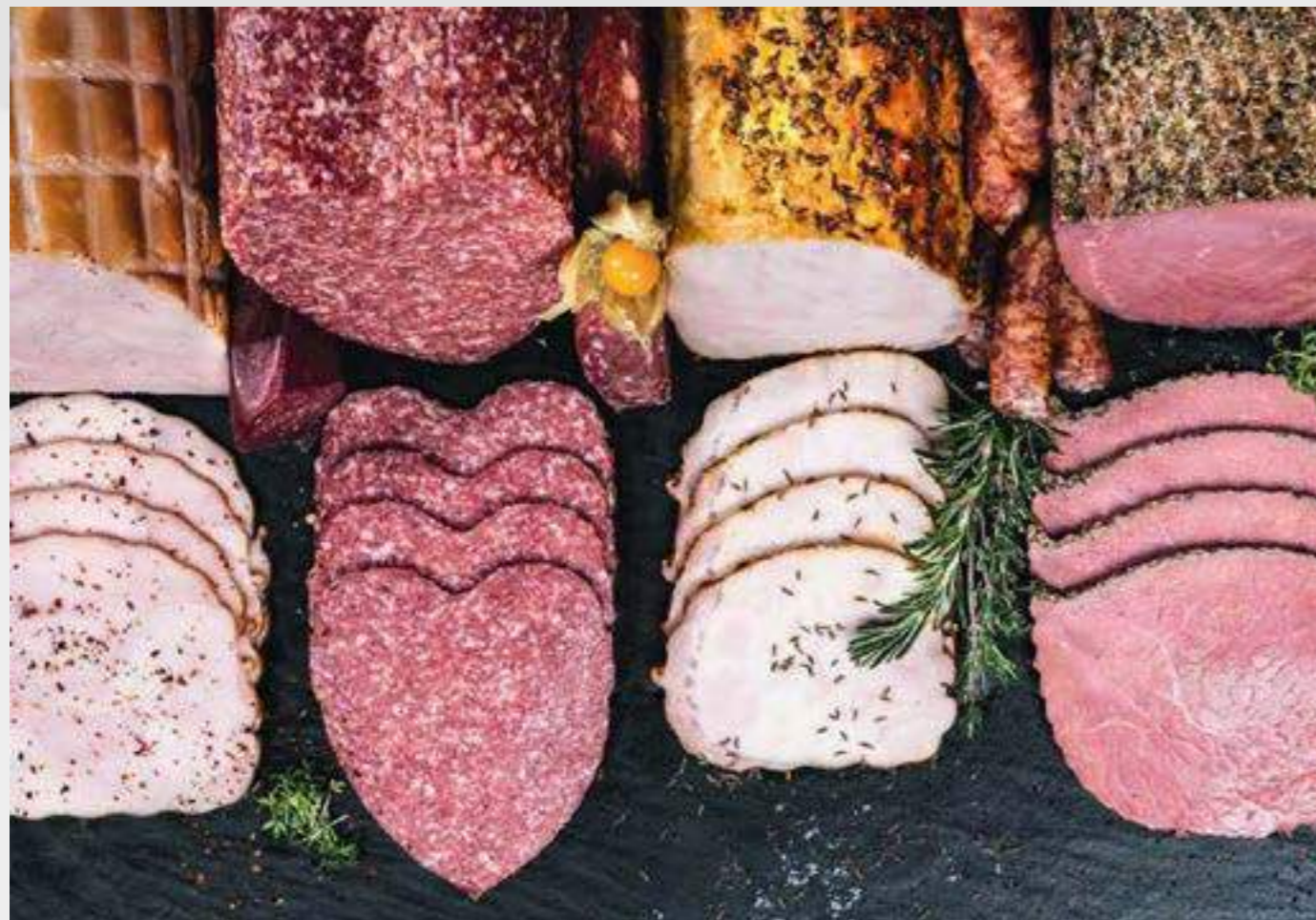
- ▶ Produktlänge von bis zu 960 mm
- ▶ Einformung in Eberhardt Spezialpapier und Folie, Gewürzfolie, Netz oder Kunst darm möglich
- ▶ Einfache Reinigung unserer Formen durch perfekte elektropolierte Oberflächenqualität

Advantages

- ▶ Product length of up to 960 mm
- ▶ Moulding in Eberhardt special paper and foil, spice foil, net or artificial casing possible
- ▶ Thanks to their perfect electropolished surface quality, our moulds are easy to clean



Weitere Optik jederzeit auf Anfrage möglich!
Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!
Other optics available on request at any time!
Feel free to get in touch with us!

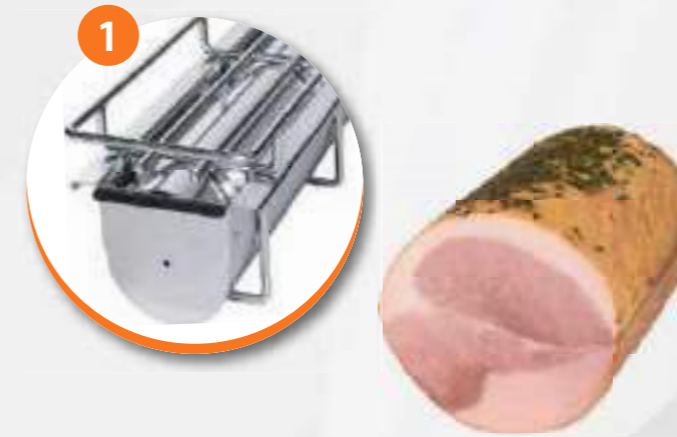


UNSERE SERIENMÄSSIGEN FORMENAUSFÜHRUNGEN: OUR STANDARD MOULD DESIGNS:

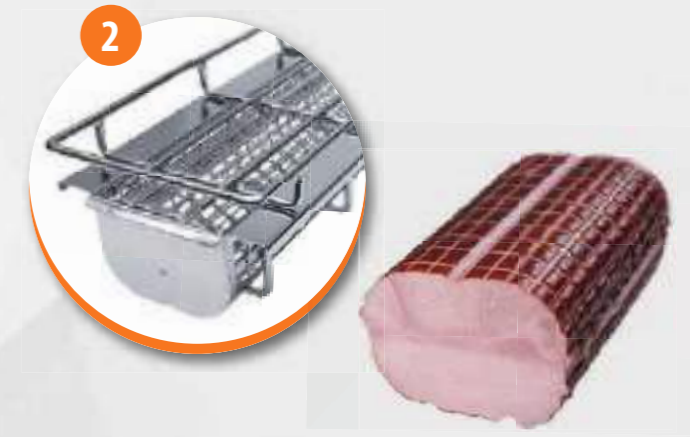


Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben!
Please specify the design when placing your order!

GESCHLOSSENE BLECHAUSFÜHRUNG CLOSED SHEET METAL DESIGN



NETZOPTIK MESH OPTICS



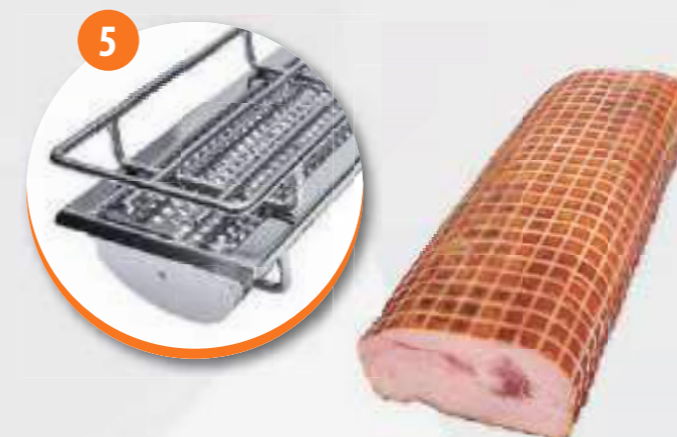
STRECKGITTER EXPANDED MESH



WABENDESIGN HONEYCOMB



GESTANZTE AUSFÜHRUNG PUNCHED DESIGN



RILLENFORM GROOVED MOULD



EBERHARDT FOLIE EBERHARDT FOIL

Für perfekt verarbeiteten Schinken haben wir die Eberhardt Schinkenfolie entwickelt. Sie passt sich exakt der Form und dem Schinken an und verfügt über eine sehr hohe Schrumpfeigenschaft für ein besseres Produktergebnis.

For perfectly processed hams, we have developed the Eberhardt ham foil. It adapts precisely to mould and ham and has very high shrinkage properties for a better product result.



Bestell-Nr. Order-No.	Gewicht kg Weight kg	Ø cm Weight cm	Breite mm Width mm	Länge m Length m
244.994k	19,5	240	500	2200
244.994	21	240	600	2200

Beschreibung / Description

Schinkenfolie für Koch- und Rohwaren. Farbe: Blau.
Ham foil for cooked and raw ham. Color: blue.

Kochschinken

- ▶ Optimale Verbindung von Fleisch und Schwarte
- ▶ Luft wird durch Pressen aus der Folie gedrückt: keine Luftlöcher
- ▶ Vakuumpumpen entfällt

Rohschinken

- ▶ Bringt Wasser schneller an die Oberfläche
- ▶ Produkt kann atmen
- ▶ Schinken wird nicht sauer
- ▶ Sofortiger Flüssigkeitsverlust

Cooked ham

- ▶ Connects optimally meat and rind
- ▶ Air is removed from the film by pressing: therefore no air bubbles
- ▶ No vacuum pulling is required

Raw ham

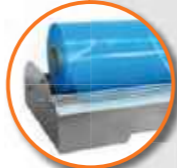
- ▶ Brings water to the surface faster
- ▶ Lets product breathe
- ▶ The ham retains its taste
- ▶ Immediate dehydration



Folienabroller für Eberhardt Folie

Film dispenser for Eberhardt foil

Bestell-Nr./Order-No. 244.994ro



EBERHARDT SPEZIALPAPIER EBERHARDT SPECIAL PAPER

Unser hoch funktionelles Eberhardt Spezialpapier sorgt für eine optimale Trocknung und Räucherung Ihrer Produkte. Das zertifizierte Papier verfügt über eine spezielle Beschichtung, die höhere Ausbeuten garantiert.

Our highly multifunctional Eberhardt special paper ensures that your products are optimally dried and smoked. The certified paper has a special coating which guarantees higher yields.



In Blau und Weiß erhältlich!
Available in blue and white!

Achtung: vor Gebrauch wässern!
Attention: water before use!

Beschreibung / Description

2-seitig silikoniert, hitzebeständig bis 220 °C. Zum Trocknen und Räuchern der Produkte in Eberhardt Streckgittermetallformen.

Siliconed both sides, heat resistant up to 220 °C. For products made in Eberhardt moulds of expanded mesh to be dried or smoked.

Vorteile

- ▶ Reduziert das Austreten von Flüssigkeit
- ▶ Rauchdurchlässig
- ▶ Hitzebeständig bis 220 °C
- ▶ Leicht lösbar vom Produkt
- ▶ Schützt vor Kontamination
- ▶ Reduziert Koch- und Kühlverlust

Advantages

- ▶ Reduces the leakage of liquid
- ▶ Smoke permeable
- ▶ Heat resistant up to 220 °C/ 428 °F
- ▶ Easily detachable from the product
- ▶ Protects against contamination
- ▶ Reduces losses during boiling and cooling

Bestell-Nr. Order-No.	Inhalt pro Karton Content per package	Abmessungen mm Dimensions mm
244.996k	500 Blatt 500 sheet	400 x 1.200
244.996	500 Blatt 500 sheet	500 x 1.200
244.996-blau	500 Blatt 500 sheet	500 x 1.200
244.997g	500 Blatt 500 sheet	600 x 1.200
244.997g-blau	500 Blatt 500 sheet	600 x 1.200
244.996a	500 Blatt 500 sheet	650 x 1.200
244.996e	250 Blatt 250 sheet	750 x 750
244.996g	250 Blatt 250 sheet	750 x 1.200
244.996c	250 Blatt 250 sheet	900 x 750
244.996b	250 Blatt 250 sheet	1.000 x 1.200

Optimales Ergebnis **mit Eberhardt Folie**
Optimum result **with Eberhardt foil**

Ergebnis **mit Standard-Schinkenfolie**
Result **with standard ham foil**



EBERHARDT "SPRITZ"

Die speziell entwickelten Eberhardt „Spritz“-Produkte überzeugen durch einen vollen und runden Geschmack. Zutaten in höchster Qualität garantieren eine optimale Farbe und Farbhaltung. Die eingesetzten Gütezusätze bewirken eine gleichmäßige Aufnahme der Lake im Fleisch, optimalen Scheibenzusammenhalt und geringe Garverluste in Verbindung mit unseren patentierten FOOD PRESS SYSTEMS®.

The specially developed Eberhardt „Spritz“ products convince with a full flavour and well-rounded taste. Ingredients of the highest quality guarantee optimal color and color retention. The quality additives used ensure an even absorption of the brine in the meat, optimum slice cohesion and low cooking losses in conjunction with our patented FOOD PRESS SYSTEMS®.



HAM "SPRITZ"

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.992	Schwein, Rind Pork, Beef	1



Beschreibung / Description

Ideal für Kochschinkenprodukte mit hoher Einspritzung.

Ideal for cooked ham products with high injection.

MIX "SPRITZ"

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.990	Kochschinken, Bacon, Geflügel Cooked ham, Bacon, Poultry	1



Beschreibung / Description

Unser Allrounder für Ihre geschmacklich perfekten Produkte: Schwein, Rind oder Geflügelprodukte.

Our all-rounder for your perfect-tasting products: Pork, beef or poultry products.

BACON "SPRITZ"

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
244.991	Clean Bacon	1



Beschreibung / Description

Unser Klassiker für den Einsatz für Ihren perfekten Bacon, für unterschiedlichste Injektionsraten und Ausbeutegrade.

Our classic for the use of your perfect bacon, for a wide variety of injection rates and yield levels.

Vorteile

- ▶ Verbesserung der Textur
- ▶ Erhöhung der Saftigkeit
- ▶ Erhöhung der Farbstabilität
- ▶ Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- ▶ Geeignet für verschiedene Fleischsorten und Zubereitungen

Advantages

- ▶ Improving the texture
- ▶ Increasing the juiciness
- ▶ Increasing colour stability
- ▶ Versatile application possibilities
- ▶ Suitable for various types of meat and preparations



EBERHARDT BOND

Der Eberhardt Bond ermöglicht das Verbinden von Faserstrukturen bei Fleisch- und Fischprodukten. Er überzeugt durch eine leichte Verarbeitung und durch ein perfektes Ergebnis.



The Eberhardt Bond enables the bonding of fiber structures in meat and fish products. It convinces with its easy processing and perfect yield levels.

Vorteile

- ▶ Starke und langlebige Verbindung
- ▶ Leichte Verarbeitung
- ▶ Gleichbleibende, hochwertige Qualität
- ▶ Abgestimmt auf die Technologie

Advantages

- ▶ Strong and durable bond
- ▶ Easy processing
- ▶ Consistent, high quality
- ▶ Matched with technology

PORK BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.772	Schwein Pork	1



Beschreibung / Description

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Schweinefrischfleisch sowie rohen und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh pork, as well as raw and cooked products.

BEEF BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.778	Rind Beef	1



Beschreibung / Description

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Rindfrischfleisch sowie rohen und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh beef, as well as raw and cooked products.

BOND SPRITZ

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.777	Kochpökelfwaren Cooked cured products	1



Beschreibung / Description

Lakepräparat zum Injizieren zur natürlichen Vernetzung von Kochpökelfwaren.

Brine preparation for injection for natural cross-linking of cooked cured products.

FISH BOND

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.776	Fisch Fish	1



Beschreibung / Description

Präparat zur natürlichen Vernetzung von verarbeitetem Fisch und Meeresfrüchten.

Preparation for natural cross-linking of processed fish and seafood.

CONNECT PREMIX

Bestell-Nr. Order-No.	Für For	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.771	Frishfleisch Gekochte Produkte Fresh meat Cooked products	1

Beschreibung / Description

Präparat zur natürlichen Vernetzung von Frischfleisch und gekochten Produkten.

Preparation for natural cross-linking of fresh meat and cooked products.

WIR FORMEN PERFEKTION

Wir sind der festen Überzeugung: Fleisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Deswegen ist es unsere Pflicht, unsere FOOD PRESS SYSTEMS® so zu entwickeln, dass Rohstoffe optimal ausgenutzt werden – ohne dabei Geschmack und Qualität aus den Augen zu verlieren. An dieser Herausforderung arbeiten unsere Ingenieure jeden Tag. Durch die Kombination aus langjähriger Erfahrung und dem Willen zur Perfektion können wir das tun, was wir am besten können: Fleisch innovativ in Form bringen.

WE SHAPE PERFECTION

Our conviction stand firm: Meat is a valuable foodstuff. That is why it is our duty to develop our FOOD PRESS SYSTEMS® in such a way that raw materials are best utilised – without losing sight of taste and quality. Our engineers face this challenge every day. The combination of many years of experience and the strive for perfection lets us to do what we do best: Bringing meat into shape in an innovative way.

Davon profitieren Sie

- ▶ 40 Jahre Erfahrung
- ▶ Patentierte Presssysteme
- ▶ Eigene Fleischtechnologien und Produktentwickler
- ▶ Schnelligkeit und Präzision in der Auftragsabwicklung
- ▶ Entwicklung und Bereitstellung von Rezepturen
- ▶ Entwicklungs- und Produktionsarten

You profit from this

- ▶ 40 years of experience
- ▶ Patented press systems
- ▶ In-house meat technologists and product developers
- ▶ Speed and precision in order processing
- ▶ Development and provision of recipes
- ▶ Development and production methods



PRODUKTVARIATIONEN PRODUCT VARIATIONS



Beschreibung / Description

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 operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.552 L	Air Mech.	36	7,6	273	160 x 45 x 960	3
111.552 M	Air Mech.	36	6,4	230	160 x 45 x 800	3
111.552 S	Air Mech.	36	4,7	169	160 x 45 x 500	3
111.237 L	Air Mech.	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.237 M	Air Mech.	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.237 S	Air Mech.	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.237.1 L	Air Mech.	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.237.1 M	Air Mech.	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.237.1 S	Air Mech.	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.474 L	Air Mech.	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.474 M	Air Mech.	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.474 S	Air Mech.	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.237.2 L	Air Mech.	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.237.2 M	Air Mech.	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.237.2 S	Air Mech.	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.237.3 L	Air Mech.	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.237.3 M	Air Mech.	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.237.3 S	Air Mech.	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare
paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Eberhardt Bond: Spezial- präparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special
preparation for bonding
meat, fish and raw cured
products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.551*	Air Mech.	14	7,0	100	200 x 45 x 700	2
111.553**	Air Mech.	36	9,6/12,5	345/450	260 x 35/45 x 960	3

*Pressengröße: 670 x 780 x 1410 mm | Press size: 670 x 780 x 1410 mm
**Pressengröße: 1100 x 1030 x 1980 mm | Press size: 1100 x 1030 x 1980 mm
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BACON IM NEUEN DESIGN BACON IN A NEW DESIGN



Beschreibung / Description

Bauchformen zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang. Oberflächendesign Diamant.

Belly moulds – for drying, smoking or boiling in a single operation. Diamond surface design.



BACON - DER BESTE BACON - SIMPLY THE BEST



Beschreibung / Description

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 operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.475.3 L	Air Mech.	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.475.3 M	Air Mech.	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.475.3 S	Air Mech.	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.475.4 L	Air Mech.	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.475.4 M	Air Mech.	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.475.4 S	Air Mech.	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.475.1 L	Air Mech.	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.475.1 M	Air Mech.	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.475.1 S	Air Mech.	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.475.5 L	Air Mech.	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.475.5 M	Air Mech.	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.475.5 S	Air Mech.	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.475.2 L	Air Mech.	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.475.2 M	Air Mech.	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.475.2 S	Air Mech.	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.267.4 L	Air Mech.	42	5,9	250	160 x 35 x 960	3
111.267.4 M	Air Mech.	42	4,9	206	160 x 35 x 800	3
111.267.4 S	Air Mech.	42	3,7	155	160 x 35 x 500	3
111.267 L	Air Mech.	42	7,0	300	180 x 35 x 960	3
111.267 M	Air Mech.	42	5,9	248	180 x 35 x 800	3
111.267 S	Air Mech.	42	3,6	151	180 x 35 x 500	3
111.267.1 L	Air Mech.	42	7,4	311	200 x 35 x 960	3
111.267.1 M	Air Mech.	42	6,2	260	200 x 35 x 800	3
111.267.1 S	Air Mech.	42	3,8	160	200 x 35 x 500	3
111.267.5 L	Air Mech.	42	7,8	328	210 x 35 x 960	3
111.267.5 M	Air Mech.	42	6,5	273	210 x 35 x 800	3
111.267.5 S	Air Mech.	42	4,0	168	210 x 35 x 500	3
111.267.6 L	Air Mech.	42	8,5	357	230 x 35 x 960	3
111.267.6 M	Air Mech.	42	7,0	294	230 x 35 x 800	3
111.267.6 S	Air Mech.	42	5,3	222	230 x 35 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



GERÄUCHERT ODER LUFTGETROCKNET SMOKED OR AIR-DRIED



Beschreibung / Description

Formen aus Streckgitter für Bäuche, kalt/heiß geräuchert oder luftgetrocknet.

Moulds made of expanded mesh for bellies, cold/hot smoked or air-dried.

BACON WIE GESCHNÜRT BACON AS LACED

Beschreibung / Description

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

Moulds with mesh optics for drying, smoking and boiling in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.267.7 L	Air Mech.	39	5,9 /4,6	230/296	160 x 35/45 x 960	3
111.267.7 M	Air Mech.	39	4,9/6,4	191/250	160 x 35/45 x 800	3
111.267.7 S	Air Mech.	39	3,7/4,7	144/183	160 x 35/45 x 500	3
111.267.2 L	Air Mech.	39	6,5/8,5	261/330	180 x 35/45 x 960	3
111.267.2 M	Air Mech.	39	5,6/7,0	218/273	180 x 35/45 x 800	3
111.267.2 S	Air Mech.	39	3,5/4,4	137/172	180 x 35/45 x 500	3
111.267.3 L	Air Mech.	39	7,4/9,5	289/370	200 x 35/45 x 960	3
111.267.3 M	Air Mech.	39	6,2/7,9	242/308	200 x 35/45 x 800	3
111.267.3 S	Air Mech.	39	3,9/5,0	152/195	200 x 35/45 x 500	3
111.267.8 L	Air Mech.	39	7,7/10,0	300/390	210 x 35/45 x 960	3
111.267.8 M	Air Mech.	39	4,4/8,3	249/324	210 x 35/45 x 800	3
111.267.8 S	Air Mech.	39	4,8/6,2	187/240	210 x 35/45 x 500	3
111.267.9 L	Air Mech.	39	8,5/11,0	331/429	230 x 35/45 x 960	3
111.267.9 M	Air Mech.	39	7,0/9,0	273/351	230 x 35/45 x 800	3
111.267.9 S	Air Mech.	39	5,3/6,9	207/269	230 x 35/45 x 500	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

244.997g - 600 x 1.200 mm



PATENTIERT | PATENTED



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



PATENTIERT | PATENTED

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.578 L	Air Mech.	48	8,0	384	130 x 70 x 960	4
111.578 M	Air Mech.	48	6,7	320	130 x 70 x 800	4
111.578 S	Air Mech.	48	5,0	240	130 x 70 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

RUNDE KANTE ROUND EDGE



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)

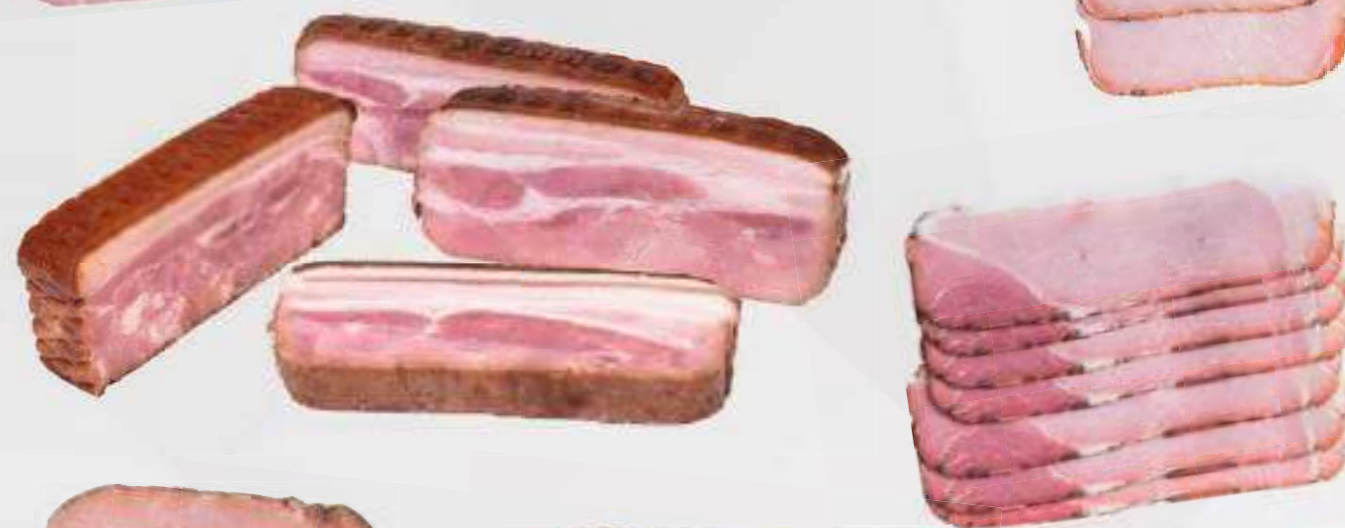


Beschreibung / Description

Form in geschlossener Blechausführung oder gestanzt mit Rundkanten zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang

Moulds with closed sheet metal design or punched with round edges for drying, smoking or boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.227 L	Air Mech.	52	7,0	364	110 x 60 x 960	4
111.227 M	Air Mech.	52	6,0	312	110 x 60 x 800	4
111.227 S	Air Mech.	52	4,5	234	110 x 60 x 600	4
111.228 L	Air Mech.	36	10,0	360	150 x 70 x 960	3
111.228 M	Air Mech.	36	8,0	288	150 x 70 x 800	3
111.228 S	Air Mech.	36	6,0	216	150 x 70 x 600	3
111.237.7 L	Air Mech.	39	10,0	390	160 x 60 x 960	3
111.237.7 M	Air Mech.	39	8,0	312	160 x 60 x 800	3
111.237.7 S	Air Mech.	39	6,0	234	160 x 60 x 600	3
111.228.1 L	Air Mech.	33	12,0	396	160 x 80 x 960	3
111.228.1 M	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 800	3
111.228.1 S	Air Mech.	33	7,8	258	160 x 80 x 600	3
111.237.8 L	Air Mech.	39	11,0	429	180 x 60 x 960	3
111.237.8 M	Air Mech.	39	9,0	351	180 x 60 x 800	3
111.237.8 S	Air Mech.	39	7,0	273	180 x 60 x 600	3
111.228.2 L	Air Mech.	36	13,5	486	180 x 70 x 960	3
111.228.2 M	Air Mech.	36	11,0	396	180 x 70 x 800	3
111.228.2 S	Air Mech.	36	8,6	306	180 x 70 x 600	3
111.237.9 L	Air Mech.	39	12,5	487	200 x 60 x 960	3
111.237.9 M	Air Mech.	39	10,5	410	200 x 60 x 800	3
111.237.9 S	Air Mech.	39	7,8	305	200 x 60 x 600	3
111.228.3 L	Air Mech.	36	15,0	540	200 x 70 x 960	3
111.228.3 M	Air Mech.	36	12,5	450	200 x 70 x 800	3
111.228.3 S	Air Mech.	36	9,5	342	200 x 70 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm
244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



XXL-BACON - DIE PERFEKTE BBQ-SCHEIBE XXL BACON - THE PERFECT BBQ SLICE



Beschreibung / Description

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

Moulds made of expanded mesh for XXL Bacon – for drying, smoking and boiling in one operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.554*	Air Mech.	24	4,7/9,5	113/228	260 x 30/60 x 550	2
111.555*	Air Mech.	24	5,0/10,0	125/240	280 x 30/60 x 550	2
111.485**	Air Mech.	24	5,5/10,5	132/252	320 x 30/60 x 550	2

*Pressengröße: 800 x 800 x 1980 mm | Press size: 800 x 800 x 1980 mm
**Pressengröße: 800 x 900 x 1980 mm | Press size: 800 x 900 x 1980 mm

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

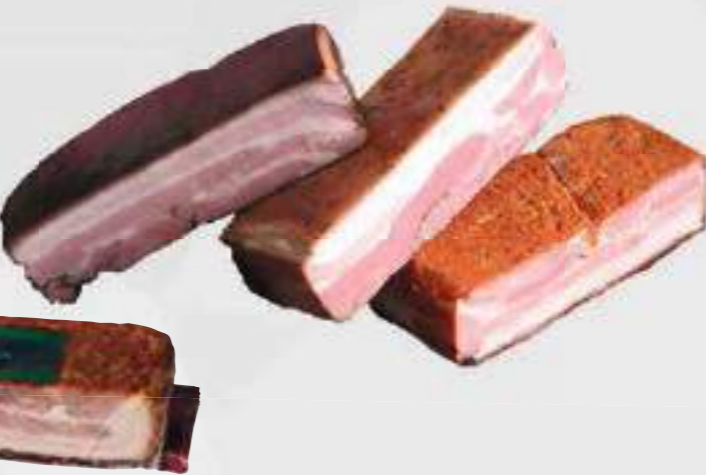
SAFTIGE BÄUCHE JUICY BELLIES



Beschreibung / Description

Formen in geschlossener Blechausführung für Bäume zum Kochen.

Moulds with closed sheet metal design for boiling bellies.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.237.4 L	Air Mech.	45	8,7	390	180 x 45 x 960	3
111.237.4 M	Air Mech.	45	7,3	330	180 x 45 x 800	3
111.237.4 S	Air Mech.	45	4,5	203	180 x 45 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.237.6 L	Air Mech.	45	9,5	428	200 x 45 x 960	3
111.237.6 M	Air Mech.	45	7,9	356	200 x 45 x 800	3
111.237.6 S	Air Mech.	45	5,0	225	200 x 45 x 600	3

BACON UND MEHR BACON AND MORE



Beschreibung / Description

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

Moulds made of wire mesh for "double bellies", ham products or raw ham – for drying, smoking and boiling in one operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.272 L	Air Mech.	30	12,3	369	180 x 65 x 960	3
111.272 M	Air Mech.	30	10,0	300	180 x 65 x 800	3
111.272 S	Air Mech.	30	7,7	231	180 x 65 x 600	3
111.235 L	Air Mech.	27	13,8	373	180 x 80 x 960	3
111.235 M	Air Mech.	27	11,5	310	180 x 80 x 800	3
111.235 S	Air Mech.	27	8,6	232	180 x 80 x 600	3
111.235.4 L	Air Mech.	30	15,5	465	190 x 60 x 960	3
111.235.4 M	Air Mech.	30	13,0	390	190 x 60 x 800	3
111.235.4 S	Air Mech.	30	9,8	294	190 x 60 x 600	3
111.235.3 L	Air Mech.	27	16,0	430	190 x 80 x 960	3
111.235.3 M	Air Mech.	27	13,5	365	190 x 80 x 800	3
111.235.3 S	Air Mech.	27	10,0	270	190 x 80 x 600	3
111.272.1 L	Air Mech.	30	13,7	411	200 x 65 x 960	3
111.272.1 M	Air Mech.	30	11,5	345	200 x 65 x 800	3
111.272.1 S	Air Mech.	30	8,6	258	200 x 65 x 600	3
111.235.1 L	Air Mech.	27	15,4	416	200 x 80 x 960	3
111.235.1 M	Air Mech.	27	14,0	378	200 x 80 x 800	3
111.235.1 S	Air Mech.	27	9,6	259	200 x 80 x 600	3
111.235.2 L	Air Mech.	24	24,5	588	210 x 110 x 960	3
111.235.2 M	Air Mech.	24	20,0	480	210 x 110 x 800	3
111.235.2 S	Air Mech.	24	12,7	305	210 x 110 x 600	3
111.584 L	Air Mech.	33	13,5	450	230 x 55 x 960	3
111.584 M	Air Mech.	33	11,0	363	230 x 55 x 800	3
111.584 S	Air Mech.	33	8,5	280	230 x 55 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN
ADD TO YOUR ORDER!

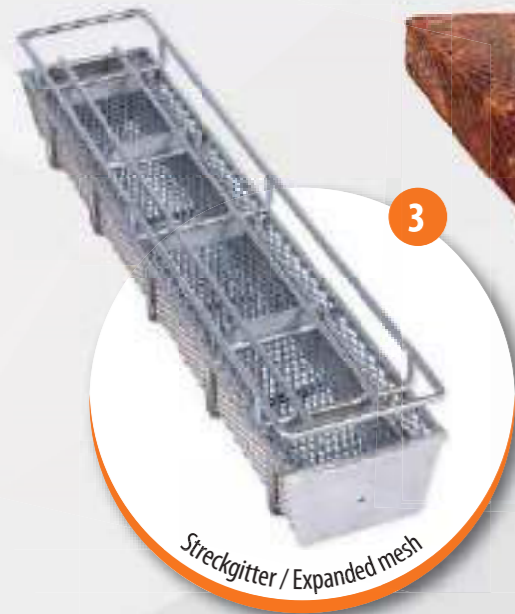
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996c - 900 x 750 mm

TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

PATENTIERT | PATENTED

ROH- UND KOCHSCHINKENSTANGEN ZUM SLICEN RAW AND BOILED HAM LOGS FOR SLICING



Beschreibung / Description



Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochwaren als Stangenwaren. 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 operation or as air-dried products.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.239.1 L	Air Mech.	40	8,8	352	140 x 60 x 960	4
111.239.1 M	Air Mech.	40	7,4	296	140 x 60 x 800	4
111.239.1 S	Air Mech.	40	5,5	220	140 x 60 x 600	4
111.239 L	Air Mech.	36	13,0	468	140 x 80 x 960	4
111.239 M	Air Mech.	36	10,8	389	140 x 80 x 800	4
111.239 S	Air Mech.	36	8,0	288	140 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FEINE ROHSCHINKENSCHNITTEN FINE SLICES OF RAW HAM



Beschreibung / Description



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

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



TIPP!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

249.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



TIPP!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

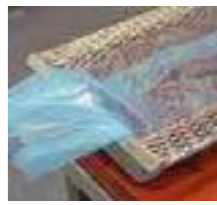
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 400 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.240.1 L	Air Mech.	36	6,5	234	100 x 60 x 960	4
111.240.1 M	Air Mech.	36	5,4	195	100 x 60 x 800	4
111.240.1 S	Air Mech.	36	4,1	148	100 x 60 x 600	4
111.240 L	Air Mech.	44	4,8	215	110 x 40 x 960	4
111.240 M	Air Mech.	44	4,0	176	110 x 40 x 800	4
111.240 S	Air Mech.	44	3,0	132	110 x 40 x 600	4
111.240.2 L	Air Mech.	36	7,5	270	115 x 60 x 960	4
111.240.2 M	Air Mech.	36	6,3	227	115 x 60 x 800	4
111.240.2 S	Air Mech.	36	4,7	170	115 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

ROHSCHINKEN-SPEZIALITÄTEN RAW HAM SPECIALITIES



Beschreibung / Description

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

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



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Stück Pieces	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.273.2 L	Air Mech.	27	81/27	364	160 x 80 x 320/960	3
111.273.2 M	Air Mech.	27	54/27	305	160 x 80 x 380/800	3
111.273.2 S	Air Mech.	27	54/27	230	160 x 80 x 280/600	3
111.273.1 L	Air Mech.	27	81/27	359	180 x 70 x 320/960	3
111.273.1 M	Air Mech.	27	54/27	270	180 x 70 x 380/800	3
111.273.1 S	Air Mech.	27	54/27	225	180 x 70 x 280/600	3
111.273 L	Air Mech.	27	81/27	394	230 x 60 x 320/960	3
111.273 M	Air Mech.	27	54/17	270	230 x 60 x 380/800	3
111.273 S	Air Mech.	27	54/27	246	230 x 60 x 280/600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

COBURGER COBURGER



Beschreibung / Description

Formen aus Streckgitter für Rohschinken oder Kochware 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 or raw ham or boiled products for slicing or as piece products. Moulds for drying, smoking and boiling in a single operation or as air-dried products.



GLEICH MITBESTELLEN
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

244.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelpunkten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produkt Anzahl Product quantity	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.274.2 L	Air Mech.	21	84/21	380	160 x 110 x 220/960	3
111.274.2 M	Air Mech.	21	63/21	315	160 x 110 x 240/800	3
111.274.2 S	Air Mech.	21	21	231	160 x 110 x 600	3
111.274.1 L	Air Mech.	18	72/18	450	170 x 135 x 220/960	3
111.274.1 M	Air Mech.	18	54/18	378	170 x 135 x 240/800	3
111.274.1 S	Air Mech.	18	18	281	170 x 135 x 600	3
111.274 L	Air Mech.	18	72/18	425	180 x 120 x 220/960	3
111.274 M	Air Mech.	18	54/18	317	180 x 120 x 240/800	3
111.274 S	Air Mech.	18	18	238	180 x 120 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

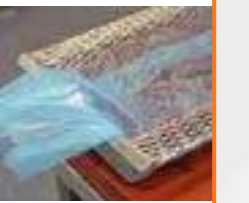
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelpunkten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



UNSER KLASSIKER "SHOULDERBACON" OUR CLASSIC "SHOULDER BACON"



Beschreibung / Description

Formen aus Streckgitter für Schinken und Bacon-Produkte, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Deckel rund.

Moulds made of expanded mesh, for ham and bacon products – for drying, smoking and boiling in one operation. Round lid.



3

Streckgitter / Expanded mesh

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.270.1 L	Air Mech.	33	9,5	313	160 x 60/40 x 960	3
111.270.1 M	Air Mech.	33	7,9	260	160 x 60/40 x 800	3
111.270.1 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 60/40 x 600	3
111.270.2 L	Air Mech.	33	10,7	353	180 x 60/40 x 960	3
111.270.2 M	Air Mech.	33	8,9	294	180 x 60/40 x 800	3
111.270.2 S	Air Mech.	33	6,7	221	180 x 60/40 x 600	3
111.270.3 L	Air Mech.	27	16,0	432	180 x 90/70 x 960	3
111.270.3 M	Air Mech.	27	13,3	359	180 x 90/70 x 800	3
111.270.3 S	Air Mech.	27	10,0	270	180 x 90/70 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

NATUROPTIK-DESIGN NATURAL-OPTICS-DESIGN

Beschreibung / Description

Formen in Lochblech-Ausführung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds in perforated sheet design for drying, smoking and boiling in a single operation.



5

Gestanzte Ausführung / Punched design

TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.574 L	Air Mech.	39	7,6	297	180 x 40 x 960	3
111.574 M	Air Mech.	39	6,5	254	180 x 40 x 800	3
111.574 S	Air Mech.	39	4,8	188	180 x 40 x 600	3

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.576 L	Air Mech.	39	8,5	331	200 x 40 x 960	3
111.576 M	Air Mech.	39	7,0	273	200 x 40 x 800	3
111.576 S	Air Mech.	39	5,3	207	200 x 40 x 600	3

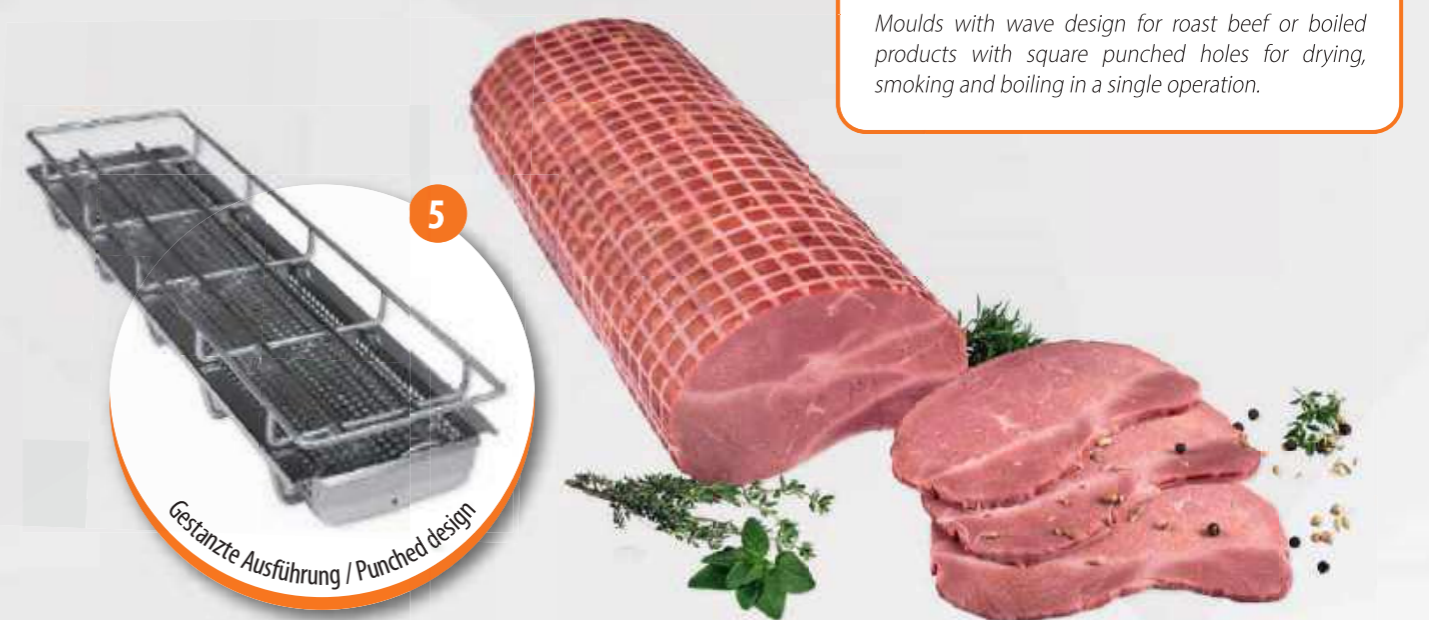
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PASTRAMI/ROASTBEEF PASTRAMI/ROASTBEEF

Beschreibung / Description

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

Moulds with wave design for roast beef or boiled products with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single operation.



5

Gestanzte Ausführung / Punched design

TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm

Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.8 L	Air Mech.	36	9,0	287	150 x 66/75 x 960	3
111.268.8 M	Air Mech.	36	7,5	241	150 x 66/75 x 800	3
111.268.8 S	Air Mech.	36	5,6	182	150 x 66/75 x 600	3

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.9 L	Air Mech.	36	11,0	336	210 x 75/60 x 960	3
111.268.9 M	Air Mech.	36	9,0	324	210 x 75/60 x 800	3
111.268.9 S	Air Mech.	36	7,0	250	210 x 75/60 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

XXL BACON - MIDDLE BACON

XXL BACON - MIDDLE BACON



Streckgitter / Expanded mesh



Beschreibung / Description

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

Moulds made from expanded mesh or punched for middle bacon, for drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Gestanzte Ausführung / Punched design



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.558 L	Air Mech.	20	20,0	400	380 x 85/35 x 960	2
111.558M	Air Mech.	20	16,5	330	380 x 85/35 x 800	2
111.558 S	Air Mech.	20	12,5	250	380 x 85/35 x 600	2
111.268.5 L	Air Mech.	18	26,4	475	380 x 90/50 x 960	2
111.268.5 M	Air Mech.	18	21,7	391	380 x 90/50 x 800	2
111.268.5 S	Air Mech.	18	16,3	293	380 x 90/50 x 600	2

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BACK BACON

BACK BACON



Streckgitter / Expanded mesh



Beschreibung / Description

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

Moulds made from expanded mesh for back bacon for drying, smoking and boiling in a single operation. Lid with waves.



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996b - 1.000 x 1.200 mm



Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.1 L	Air Mech.	33	8,7	287	160 x 60/40 x 960	3
111.268.1 M	Air Mech.	33	7,3	241	160 x 60/40 x 800	3
111.268.1 S	Air Mech.	33	5,5	182	160 x 60/40 x 600	3
111.268.2 L	Air Mech.	33	9,7	320	180 x 60/40 x 960	3
111.268.2 M	Air Mech.	33	8,0	264	180 x 60/40 x 800	3
111.268.2 S	Air Mech.	33	6,0	198	180 x 60/40 x 600	3
111.268.3 L	Air Mech.	27	15,0	405	180 x 90/60 x 960	3
111.268.3 M	Air Mech.	27	12,5	338	180 x 90/60 x 800	3
111.268.3 S	Air Mech.	27	9,4	254	180 x 90/60 x 600	3
111.556 L	Air Mech.	33	11,5	380	220 x 60/40 x 960	3
111.556 M	Air Mech.	33	9,6	317	220 x 60/40 x 800	3
111.556 S	Air Mech.	33	7,0	231	220 x 60/40 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten
Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



EYE BACON EYE BACON



Beschreibung / Description

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

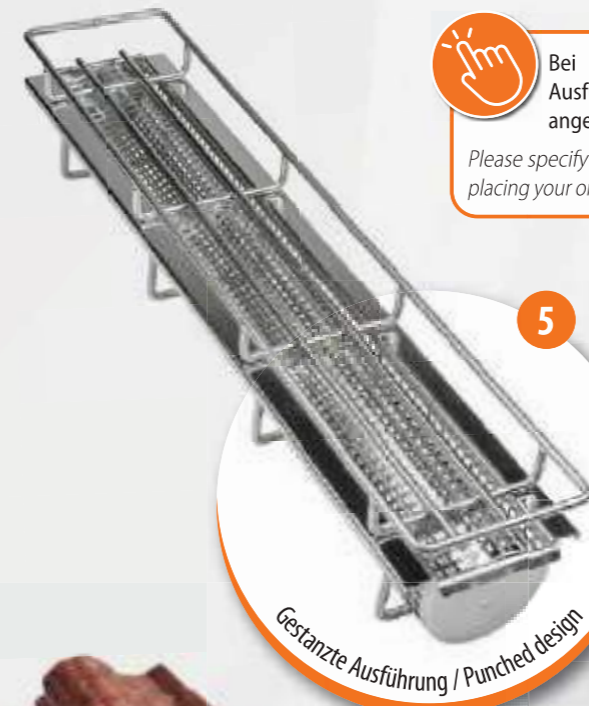
Moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.268.4 L	Air Mech.	33	9,7	320	160 x 80 x 960	3
111.268.4 M	Air Mech.	33	8,0	264	160 x 80 x 800	3
111.268.4 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3
111.268.6 L	Air Mech.	33	10,5	347	180 x 80 x 960	3
111.268.6 M	Air Mech.	33	8,8	290	180 x 80 x 800	3
111.268.6 S	Air Mech.	33	6,5	215	180 x 80 x 600	3
111.268.7 L	Air Mech.	33	11,5	380	200 x 80 x 960	3
111.268.7 M	Air Mech.	33	9,6	317	200 x 80 x 800	3
111.268.7 S	Air Mech.	33	7,2	238	200 x 80 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KOTELETTSCHIEBEN CUTLET SLICES



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)

Beschreibung / Description

Kotelettform in geschlossener Blechausführung oder gestanzt für Gewürzfolien. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Cutlet mould in closed sheet metal version or punched for spice foils. For drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Eberhardt Bond: Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch-, Fisch- und Rohpökelprodukten

Eberhardt bond: Special preparation for bonding meat, fish and raw cured products



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.493 L	Air Mech.	44	6,5	286	100 x 80 x 960	4
111.493 M	Air Mech.	44	5,5	242	100 x 80 x 800	4
111.493 S	Air Mech.	44	4,0	180	100 x 80 x 600	4
111.260.8 L	Air Mech.	40	9,5	380	130 x 100 x 960	4
111.260.8 M	Air Mech.	40	8,0	320	130 x 100 x 800	4
111.260.8 S	Air Mech.	40	6,0	240	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil - for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm



SCHINKEN, KÄSE UND SALAMI IM BLOCK HAM, CHEESE AND SALAMI IN A BLOCK



Beschreibung / Description

Toastschinken-Formen für Slicerware quadratisch. Wahlweise mit Trennern für Einzelstücke. Deckel Oberteil nach unten gekantet.

Toast ham moulds for sliced products in square shape. Optionally with separators for individual pieces. Upper part of lid edged downwards.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.467 L	Air Mech.	60	6,0	360	75 x 75 x 960	5
111.467 M	Air Mech.	60	5,0	300	75 x 75 x 800	5
111.467 S	Air Mech.	60	3,8	228	75 x 75 x 600	5
111.468 L	Air Mech.	55	7,6	418	85 x 85 x 960	5
111.468 M	Air Mech.	55	6,3	347	85 x 85 x 800	5
111.468 S	Air Mech.	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
111.482 L	Air Mech.	65	6,2	403	90 x 65 x 960	5
111.482 M	Air Mech.	65	5,2	338	90 x 65 x 800	5
111.482 S	Air Mech.	65	3,9	254	90 x 65 x 600	5
111.483 L	Air Mech.	50	9,5	380	95 x 95 x 960	5
111.483 M	Air Mech.	50	8,0	320	95 x 95 x 800	5
111.483 S	Air Mech.	50	6,0	240	95 x 95 x 600	5
111.480 L	Air Mech.	50	11,0	550	100 x 100 x 960	5
111.480 M	Air Mech.	50	9,0	450	100 x 100 x 800	5
111.480 S	Air Mech.	50	7,0	350	100 x 100 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.233 L	Air Mech.	40	11,0	440	100 x 100 x 960	4
111.233 M	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 800	4
111.233 S	Air Mech.	40	7,0	280	100 x 100 x 600	4
111.481 L	Air Mech.	36	13,0	468	110 x 110 x 960	4
111.481 M	Air Mech.	36	11,0	396	110 x 110 x 800	4
111.481 S	Air Mech.	36	8,0	288	110 x 110 x 600	4
111.259 L	Air Mech.	52	6,5	338	100 x 60 x 960	4
111.259 M	Air Mech.	52	5,5	286	100 x 60 x 800	4
111.259 S	Air Mech.	52	4,0	208	100 x 60 x 600	4
111.257.1 L	Air Mech.	44	8,0	352	110 x 70 x 960	4
111.257.1 M	Air Mech.	44	6,5	286	110 x 70 x 800	4
111.257.1 S	Air Mech.	44	5,0	220	110 x 70 x 600	4
111.257 L	Air Mech.	40	12,0	480	140 x 80 x 960	4
111.257 M	Air Mech.	40	10,0	400	140 x 80 x 800	4
111.257 S	Air Mech.	40	7,5	300	140 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm



VERARBEITUNGSSCHINKEN HAM FOR FURTHER PROCESS

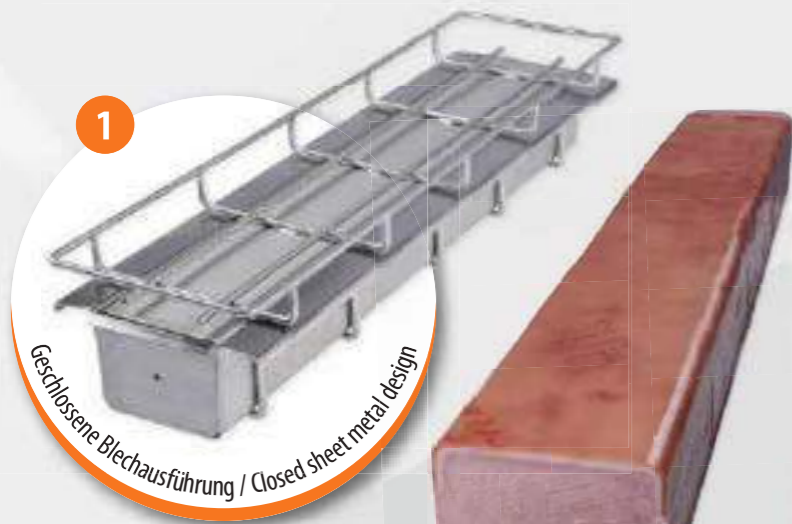


Beschreibung / Description

Schinkenformen in geschlossener Blechausführung für Slicerwaren oder wahlweise mit Trenner für Einzelstücke.

Ham moulds in closed sheet metal design for sliced products, or optionally with separator for individual pieces.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.229.1 L	Air Mech.	36	12,5	450	120 x 100 x 960	4
111.229.1 M	Air Mech.	36	10,5	378	120 x 100 x 800	4
111.229.1 S	Air Mech.	36	8,0	290	120 x 100 x 600	4
111.473 L	Air Mech.	32	15,0	480	120 x 120 x 960	4
111.473 M	Air Mech.	32	12,5	400	120 x 120 x 800	4
111.473 S	Air Mech.	32	9,5	304	120 x 120 x 600	4
111.233.6 L	Air Mech.	32	17,8	570	140 x 120 x 960	4
111.233.6 M	Air Mech.	32	14,8	474	140 x 120 x 800	4
111.233.6 S	Air Mech.	32	11,0	352	140 x 120 x 600	4
111.229 L	Air Mech.	36	15,0	540	145 x 110 x 960	4
111.229 M	Air Mech.	36	13,0	468	145 x 110 x 800	4
111.229 S	Air Mech.	36	10,0	360	145 x 110 x 600	4
111.548 L	Air Mech.	40	15,8	632	150 x 100 x 960	4
111.548 M	Air Mech.	40	13,2	528	150 x 100 x 800	4
111.548 S	Air Mech.	40	9,9	396	150 x 100 x 600	4
111.233.7 L	Air Mech.	24	20,3	487	160 x 120 x 960	3
111.233.7 M	Air Mech.	24	17,0	408	160 x 120 x 800	3
111.233.7 S	Air Mech.	24	12,7	305	160 x 120 x 600	3
111.233.8 L	Air Mech.	21	27,0	560	160 x 160 x 960	3
111.233.8 M	Air Mech.	21	22,5	473	160 x 160 x 800	3
111.233.8 S	Air Mech.	21	17,0	357	160 x 160 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

ROASTBEEF VOM FEINSTEN ROASTBEEF AT ITS FINEST

Beschreibung / Description

Formen für Roastbeef mit Trenner für Einzelstücke zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds for Roastbeef with separator for individual pieces – for drying, smoking and boiling in one operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.569 L	Air Mech.	44	190 - 250	110 x 60 x 960	4
111.569 M	Air Mech.	44	160 - 210	110 x 60 x 800	4
111.569 S	Air Mech.	44	120 - 160	110 x 60 x 600	4
111.570 L	Air Mech.	44	230 - 260	130 x 60 x 960	4
111.570 M	Air Mech.	44	190 - 220	130 x 60 x 800	4
111.570 S	Air Mech.	44	145 - 170	130 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm

EINGEWICKELT WRAPPED



Beschreibung / Description

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

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



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.239.2 L	Air Mech.	28	15,0	420	120 x 120 x 960	4
111.239.2 M	Air Mech.	28	12,5	350	120 x 120 x 800	4
111.239.2 S	Air Mech.	28	9,5	266	120 x 120 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

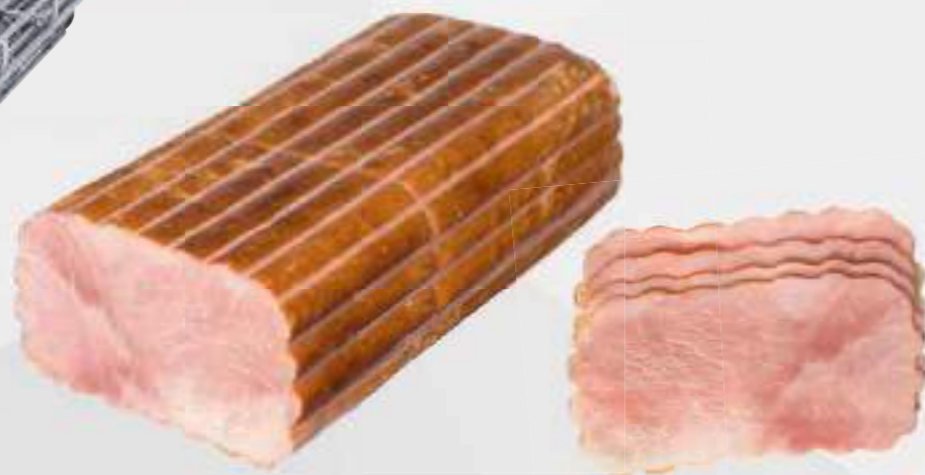
Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.239.3 L	Air Mech.	24	18,5	445	140 x 120 x 960	4
111.239.3 M	Air Mech.	24	15,5	372	140 x 120 x 800	4
111.239.3 S	Air Mech.	24	11,5	276	140 x 120 x 600	4

FARMERSCHINKEN XXL XXL FARMER HAM

Beschreibung / Description

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

For farmer hams as log products for drying, smoking and boiling in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.242.3 L	Air Mech.	27	18,0	490	155 x 100 x 960	3
111.242.3 M	Air Mech.	27	15,0	405	155 x 100 x 800	3
111.242.3 S	Air Mech.	27	11,0	300	155 x 100 x 600	3

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.242.4 L	Air Mech.	27	20,0	540	170 x 100 x 960	3
111.242.4 M	Air Mech.	27	16,5	445	170 x 100 x 800	3
111.242.4 S	Air Mech.	27	12,0	324	170 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FARMERSCHINKEN AM STÜCK FARMER HAMS IN ONE PIECE

Beschreibung / Description

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

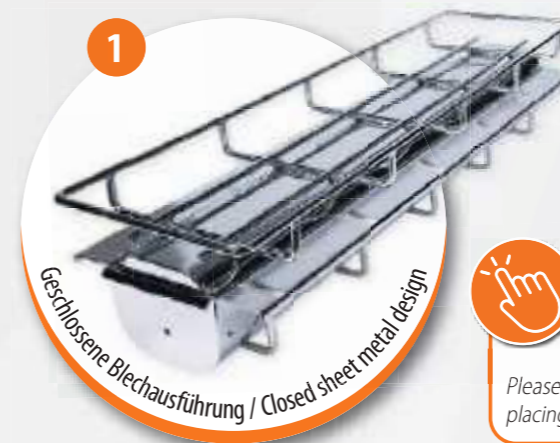
Farmer hams in netting in a grid pattern for drying, boiling and smoking in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Stück Pieces	Abteile Compart.
111.242.1 L	Air Mech.	27	4,5	486	230 x 100	108	3
111.242.1 M	Air Mech.	27	4,5	364	230 x 100	81	3
111.242.1 S	Air Mech.	27	4,5	245	230 x 100	54	3
111.242.2 L	Air Mech.	24	5,0	540	230 x 110	96	3
111.242.2 M	Air Mech.	24	5,0	405	230 x 110	72	3
111.242.2 S	Air Mech.	24	5,0	270	230 x 110	48	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KOCHSCHINKEN FÜR GENIESSER COOKED HAM FOR GOURMETS



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.550 L	Air Mech.	24	15,5	372	160 x 120 x 960	3
111.550 M	Air Mech.	24	12,9	310	160 x 120 x 800	3
111.550 S	Air Mech.	24	9,7	232	160 x 120 x 600	3
111.586 L	Air Mech.	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
111.586 M	Air Mech.	30	11,5	345	170 x 90 x 800	3
111.586 S	Air Mech.	30	8,5	255	170 x 90 x 600	3
111.487 L	Air Mech.	24	18,5	444	170 x 130 x 960	3
111.487 M	Air Mech.	24	15,5	372	170 x 130 x 800	3
111.487 S	Air Mech.	24	11,5	276	170 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KOCHSCHINKEN OVAL BOILED HAM OVAL



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.381 L	Air Mech.	30	11,0	330	150 x 100 x 960	3
111.381 M	Air Mech.	30	9,0	270	150 x 100 x 800	3
111.381 S	Air Mech.	30	7,0	210	150 x 100 x 600	3
111.382 L	Air Mech.	30	12,5	375	170 x 100 x 960	3
111.382 M	Air Mech.	30	10,5	315	170 x 100 x 800	3
111.382 S	Air Mech.	30	8,0	240	170 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Beschreibung / Description

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung. Form oval. Oberfläche flach.

Cooked ham mould in closed sheet metal design. Oval shape. Flat surface.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Beschreibung / Description


Kochschinkenform oval in geschlossener Blechausführung. Wahlweise mit Trennblechen für Einzelstücke.

Boiled ham mould oval in closed sheet metal design. Optionally with separating plates for individual pieces.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



SCHINKEN NATURGEWACHSEN NATURALLY GROWN HAM

 Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)

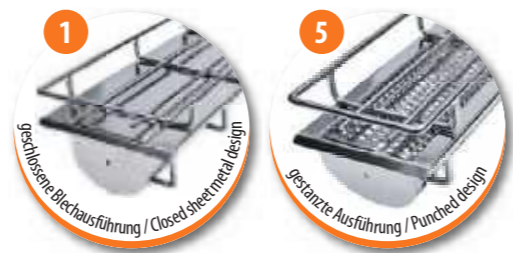


Beschreibung / Description

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 operation.


Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.446 L	Air Mech.	27	12,5	340	160 x 110 x 960	3
111.446 M	Air Mech.	27	10,5	284	160 x 110 x 800	3
111.446 S	Air Mech.	27	7,8	210	160 x 110 x 600	3
111.256.4 L	Air Mech.	24	15,5	372	160 x 130 x 960	3
111.256.4 M	Air Mech.	24	13	312	160 x 130 x 800	3
111.256.4 S	Air Mech.	24	9,7	233	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

SCHINKEN WIE GESCHNÜRT HAM AS LACED

 Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Schinkenformen mit Vierkantstanzung in „hand-gebundener Optik“. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Hand-made look” ham moulds with square punched holes. Moulds for drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225.8 L	Air Mech.	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.225.8 M	Air Mech.	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.225.8 S	Air Mech.	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

244.997g - 600 x 1.200 mm



TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

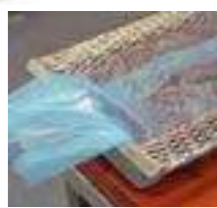
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

244.997g - 600 x 1.200 mm



EINE RUNDE SACHE JUST ROUND



Beschreibung / Description

Formen „rund“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzt. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

“Round” moulds in closed sheet metal design or punched. For drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.1 L	Air Mech.	40	8,3	332	Ø 100 x 960	4
111.260.1 M	Air Mech.	40	7,0	280	Ø 100 x 800	4
111.260.1 S	Air Mech.	40	5,0	200	Ø 100 x 600	4
111.221.7 L	Air Mech.	36	10,0	360	Ø 110 x 960	4
111.221.7 M	Air Mech.	36	8,3	298	Ø 110 x 800	4
111.221.7 S	Air Mech.	36	6,2	223	Ø 110 x 600	4
111.330 L	Air Mech.	32	13,0	416	Ø 120 x 960	4
111.330 M	Air Mech.	32	11,0	352	Ø 120 x 800	4
111.330 S	Air Mech.	32	8,0	256	Ø 120 x 600	4
111.544 L	Air Mech.	24	14,0	336	Ø 130 x 960	4
111.544 M	Air Mech.	24	11,5	276	Ø 130 x 800	4
111.544 S	Air Mech.	24	8,7	210	Ø 130 x 600	4
111.260.3 L	Air Mech.	28	16,0	448	Ø 140 x 960	4
111.260.3 M	Air Mech.	28	13,0	364	Ø 140 x 800	4
111.260.3 S	Air Mech.	28	10,0	280	Ø 140 x 600	4
111.542 L	Air Mech.	21	17,5	370	Ø 145 x 960	4
111.542 M	Air Mech.	21	14,5	305	Ø 145 x 800	4
111.542 S	Air Mech.	21	11,0	230	Ø 145 x 600	4
111.340 L	Air Mech.	21	20,0	420	Ø 150 x 960	3
111.340 M	Air Mech.	21	16,5	347	Ø 150 x 800	3
111.340 S	Air Mech.	21	12,5	262	Ø 150 x 600	3
111.225.6 L	Air Mech.	21	22,0	462	Ø 160 x 960	3
111.225.6 M	Air Mech.	21	18,0	378	Ø 160 x 800	3
111.225.6 S	Air Mech.	21	14,0	294	Ø 160 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.546 L	Air Mech.	55	6,0	330	90 x 60 x 960	5
111.546 M	Air Mech.	55	5,0	275	90 x 60 x 800	5
111.546 S	Air Mech.	55	3,8	209	90 x 60 x 600	5
111.260 L	Air Mech.	44	6,2	273	100 x 80 x 960	4
111.260 M	Air Mech.	44	4,8	211	100 x 80 x 800	4
111.260 S	Air Mech.	44	4,0	176	100 x 80 x 600	4
111.465 L	Air Mech.	36	10,0	360	110 x 100/80 x 960	4
111.465 M	Air Mech.	36	8,5	306	110 x 100/80 x 800	4
111.465 S	Air Mech.	36	6,0	216	110 x 100/80 x 600	4
111.466 L	Air Mech.	40	8,5	340	115 x 90 x 960	4
111.466 M	Air Mech.	40	7,0	280	115 x 90 x 800	4
111.466 S	Air Mech.	40	5,0	200	115 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm

RILLENWELLEN GROOVED HAM



Beschreibung / Description

Rollform mit Rillen, wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

Rolling mould with insertable separators, optionally with separators for individual items.



Rillenform / Grooved mould



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.221.3 L	Air Mech.	32	12,0	384	Ø 120 x 960	4
111.221.3 M	Air Mech.	32	10,0	320	Ø 120 x 800	4
111.221.3 S	Air Mech.	32	7,5	240	Ø 120 x 600	4
111.221.4 L	Air Mech.	28	16,0	448	Ø 140 x 960	4
111.221.4 M	Air Mech.	28	13,0	364	Ø 140 x 800	4
111.221.4 S	Air Mech.	28	10,0	280	Ø 140 x 600	4
111.350 L	Air Mech.	21	21,0	441	Ø 150 x 960	3
111.350 M	Air Mech.	21	17,5	367	Ø 150 x 800	3
111.350 S	Air Mech.	21	13,0	273	Ø 150 x 600	3
111.221.5 L	Air Mech.	18	24,0	430	Ø 170 x 960	3
111.221.5 M	Air Mech.	18	20,0	360	Ø 170 x 800	3
111.221.5 S	Air Mech.	18	15,0	270	Ø 170 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO COTTO



Beschreibung / Description

Formen in geschlossener Blechausführung, Rundung unten.

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

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Gespanzte Ausführung / Punched design



Rillenform / Grooved mould

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

Bestell-Nr./Order-No. 244.996a - 650 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225.2 L	Air Mech.	24	24,0	576	190 x 130 x 960	3
111.225.2 M	Air Mech.	24	20,0	480	190 x 130 x 800	3
111.225.2 S	Air Mech.	24	15,0	360	190 x 130 x 600	3
111.225.3 L	Air Mech.	24	25,9	600	200 x 130 x 960	3
111.225.3 M	Air Mech.	24	20,8	499	200 x 130 x 800	3
111.225.3 S	Air Mech.	24	15,6	375	200 x 130 x 600	3
111.225 L	Air Mech.	21	28,0	590	200 x 150 x 960	3
111.225 M	Air Mech.	21	23,0	480	200 x 150 x 800	3
111.225 S	Air Mech.	21	17,0	360	200 x 150 x 600	3
111.410 L	Air Mech.	24	26,0	624	220 x 120 x 960	3
111.410 M	Air Mech.	24	21,5	516	220 x 120 x 800	3
111.410 S	Air Mech.	24	16,0	384	220 x 120 x 600	3
111.225.1 L	Air Mech.	21	29,0	600	220 x 145 x 960	3
111.225.1 M	Air Mech.	21	23,0	480	220 x 145 x 800	3
111.225.1 S	Air Mech.	21	18,0	378	220 x 145 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

244.996a - 650 x 1.200 mm



KOCHSCHINKEN "HALBRUND" COOKED HAM "SEMICIRCULAR"



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Formen halbrund mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Wahlweise mit Firmenlogo oder verschiedenen Oberflächenmustern bzw. mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Slicerwaren.

Semicircular perforated plate moulds with square punched holes for drying, smoking and boiling in a single operation. Optionally with company logo or different surface patterns or with insertable separators for individual items or sliced products.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.384 L	Air Mech.	36	14,0	504	140 x 110 x 960	4
111.384 M	Air Mech.	36	12,0	432	140 x 110 x 800	4
111.384 S	Air Mech.	36	8,5	306	140 x 110 x 600	4
111.433 L	Air Mech.	32	16,0	510	140 x 125 x 960	4
111.433 M	Air Mech.	32	13,0	415	140 x 125 x 800	4
111.433 S	Air Mech.	32	10,0	320	140 x 125 x 600	4
111.434 L	Air Mech.	40	12,0	480	145 x 90 x 960	4
111.434 M	Air Mech.	40	10,0	400	145 x 90 x 800	4
111.434 S	Air Mech.	40	7,5	300	145 x 90 x 600	4
111.443 L	Air Mech.	36	13,5	486	145 x 115 x 960	4
111.443 M	Air Mech.	36	11,0	396	145 x 115 x 800	4
111.443 S	Air Mech.	36	8,5	306	145 x 115 x 600	4
111.442 L	Air Mech.	32	13,5	432	145 x 130 x 960	4
111.442 M	Air Mech.	32	11,0	352	145 x 130 x 800	4
111.442 S	Air Mech.	32	8,0	256	145 x 130 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.528 L	Air Mech.	24	15,0	360	150 x 120 x 960	3
111.528 M	Air Mech.	24	12,5	300	150 x 120 x 800	3
111.528 S	Air Mech.	24	9,5	228	150 x 120 x 600	3
111.225.4 L	Air Mech.	24	20,0	480	160 x 120 x 960	3
111.225.4 M	Air Mech.	24	18,0	432	160 x 120 x 800	3
111.225.4 S	Air Mech.	24	13,0	312	160 x 120 x 600	3
111.509 L	Air Mech.	24	18,0	432	170 x 120 x 960	3
111.509 M	Air Mech.	24	15,0	360	170 x 120 x 800	3
111.509 S	Air Mech.	24	11,0	264	170 x 120 x 600	3
111.507 L	Air Mech.	24	19,0	456	180 x 130 x 960	3
111.507 M	Air Mech.	24	16,0	384	180 x 130 x 800	3
111.507 S	Air Mech.	24	12,0	288	180 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm



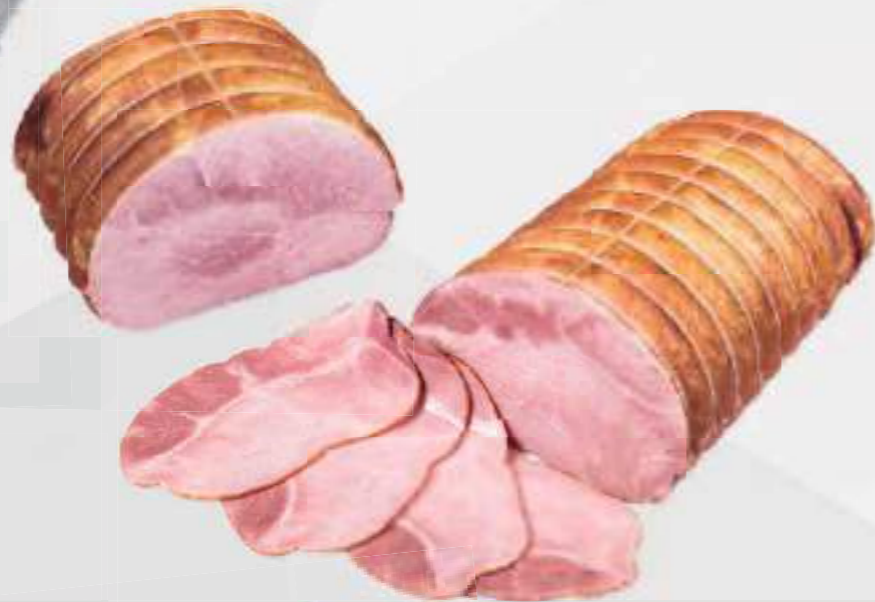
PATENTIERT | PATENTED

ROLLFORM ROLL MOULD

Beschreibung / Description

Rollform mit Rillen „halbrund“. Wahlweise mit ein-schiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

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



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.370 L	Air Mech.	40	12,5	480	140 x 100 x 960	4
111.370 M	Air Mech.	40	10,5	420	140 x 100 x 800	4
111.370 S	Air Mech.	40	5,0	200	140 x 100 x 600	4
111.370.1 L	Air Mech.	30	12,0	360	160 x 100 x 960	3
111.370.1 M	Air Mech.	30	10,0	300	160 x 100 x 800	3
111.370.1 S	Air Mech.	30	7,5	225	160 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

ROSMARIN-SCHINKEN ROSEMARY HAM

Beschreibung / Description

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 operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269.6 L	Air Mech.	21	16,5	347	160 x 120 x 960	3
111.269.6 M	Air Mech.	21	13,8	290	160 x 120 x 800	3
111.269.6 S	Air Mech.	21	10,3	216	160 x 120 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269.5 L	Air Mech.	21	18,0	378	170 x 130 x 960	3
111.269.5 M	Air Mech.	21	15,0	315	170 x 130 x 800	3
111.269.5 S	Air Mech.	21	11,0	231	170 x 130 x 600	3

BAUERNSCHINKEN FARMER'S HAM

Beschreibung / Description

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

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



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.274.4 L	Air Mech.	24	16,0	384	195 x 100 x 960	3
111.274.4 M	Air Mech.	24	13,0	312	195 x 100 x 800	3
111.274.4 S	Air Mech.	24	10,0	240	195 x 100 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm



PATENTIERT | PATENTED

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996g - 750 x 1.200 mm



KOCHSCHINKEN IN TUNNEL-FORM COOKED HAM IN TUNNEL SHAPE

Beschreibung / Description

Formen in geschlossener Blechausführung für Koch- oder Putenschinken in Tunnelform geeignet.

Moulds in closed sheet metal design, suitable for boiled ham or turkey ham in tunnel shape.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung mit Ausbuchtung.

Closed sheet metal version of boiled ham mould with indentation.



TIPP!
Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

PRODUKTE IN "TRAPEZ" PRODUCTS IN TRAPEZOID SHAPE

Beschreibung / Description

Für Kochschinken in geschlossener Blechausführung. Für alle Produkte geeignet, klassisch in Trapezform.

For boiled ham in closed sheet metal design. Suitable for all products, classic in the shape of a trapezoid.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



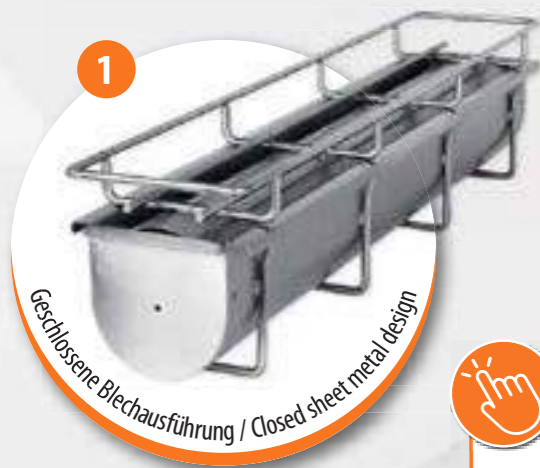
TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.415 L	Air Mech.	28	15,0	420	130 x 145 x 960	3
111.415 M	Air Mech.	28	12,5	350	130 x 145 x 800	3
111.415 S	Air Mech.	28	9,5	266	130 x 145 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

... WIE AM KNOCHEN GEWACHSEN ... JUST LIKE "OFF THE BONE"



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.380 L	Air Mech.	24	16,0	384	150 x 125 x 960	3
111.380 M	Air Mech.	24	13,0	312	150 x 125 x 800	3
111.380 S	Air Mech.	24	10,0	240	150 x 125 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.448 L	Air Mech.	36	12,0	432	140/120 x 100 x 960	4
111.448 M	Air Mech.	36	10,0	360	140/120 x 100 x 800	4
111.448 S	Air Mech.	36	7,5	270	140/120 x 100 x 600	4
111.447 L	Air Mech.	36	14,0	504	150/130 x 110 x 960	4
111.447 M	Air Mech.	36	11,5	414	150/130 x 110 x 800	4
111.447 S	Air Mech.	36	8,5	306	150/130 x 110 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

LECKERE SCHEIBEN GOURMET HAM SLICE



Beschreibung / Description

Halbrunde Form in geschlossener Blechausführung oder Vierkantstanzung für Kochschinken, Brühwurst oder Salami. Gekocht, gebraten oder über-räuchert. Rundung oben.

Semicircular mould with closed sheet metal design or square punching for boiled ham, boiled sausage or salami. Boiled, roasted or smoked. With optional rounding at top.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Gestanzte Ausführung / Punched design



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.254.1 L	Air Mech.	33	11,0	363	160 x 80 x 960	3
111.254.1 M	Air Mech.	33	9,0	297	160 x 80 x 800	3
111.254.1 S	Air Mech.	33	7,0	232	160 x 80 x 600	3
111.449 L	Air Mech.	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
111.449 M	Air Mech.	30	11,7	351	170 x 90 x 800	3
111.449 S	Air Mech.	30	8,8	264	170 x 90 x 600	3
111.254 L	Air Mech.	33	12,0	396	180 x 80 x 960	3
111.254 M	Air Mech.	33	10,0	330	180 x 80 x 800	3
111.254 S	Air Mech.	33	7,5	248	180 x 80 x 600	3
111.225.5 L	Air Mech.	27	20,0	540	190 x 115 x 960	3
111.225.5 M	Air Mech.	27	16,7	451	190 x 115 x 800	3
111.225.5 S	Air Mech.	27	12,5	338	190 x 115 x 600	3
111.425 L	Air Mech.	24	24,4	530	220 x 125 x 960	3
111.425 M	Air Mech.	24	18,0	432	220 x 125 x 800	3
111.425 S	Air Mech.	24	13,0	312	220 x 125 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm
244.996a - 650 x 1.200 mm



SCHINKENKRONE CROWN OF HAM

Beschreibung / Description

Für Kochschinkenformen in geschlossener Blechausführung. Deckel in Welle, Form in Schinkenkrone.

For boiled ham moulds in closed sheet metal design. Lid in waveform, mould in form of a ham crown.



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.451 L	Air Mech.	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.451 M	Air Mech.	44	6,0	264	100 x 80 x 800	4
111.451 S	Air Mech.	44	4,5	198	100 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.450 L	Air Mech.	36	10,0	360	145 x 100 x 960	4
111.450 M	Air Mech.	36	8,5	306	145 x 100 x 800	4
111.450 S	Air Mech.	36	6,0	216	145 x 100 x 600	4

WELLness SCHINKEN WELLness HAM

Beschreibung / Description

Für Kochschinkenformen in geschlossener Blechausführung. Deckel gerade, Form in Schinkenkrone.

For boiled ham moulds in closed sheet metal design. Straight lid, mould in form of a ham crown.



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.520 L	Air Mech.	24	19,0	450	160 x 110 x 960	3
111.520 M	Air Mech.	24	16,0	380	160 x 110 x 800	3
111.520 S	Air Mech.	24	12,0	285	160 x 110 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

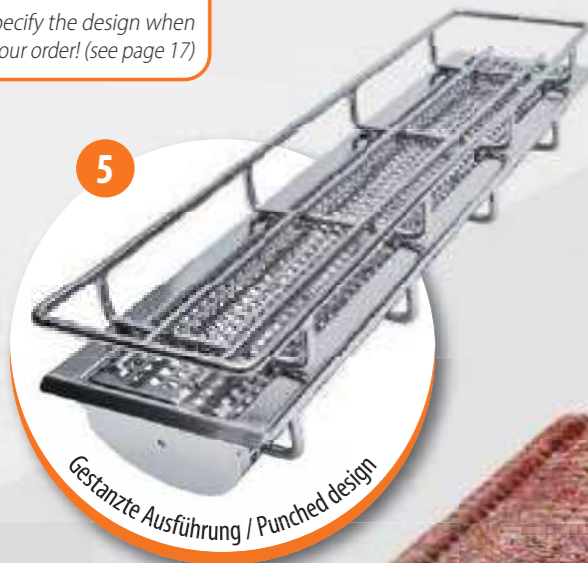
GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm



HANDWERKLICH RUSTIKAL HAND-CRAFTED & RUSTIC

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.421 L	Air Mech.	44	8,0	352	135 x 80 x 960	4
111.421 M	Air Mech.	44	6,5	286	135 x 80 x 800	4
111.421 S	Air Mech.	44	5,0	220	135 x 80 x 600	4
111.420 L	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
111.420 M	Air Mech.	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
111.420 S	Air Mech.	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3

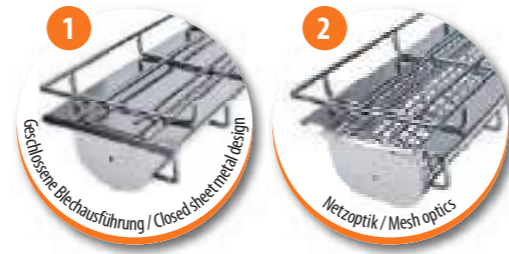
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Beschreibung / Description

Formen rustikal mit Vierkantstanzung oder Netzstruktur zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Rustic shapes with square punching or net-like texture – for drying, smoking or cooking in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm



OVAL IN KARO-OPTIK OVAL IN CHECKERED LOOK



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.572 L	Air Mech.	27	14,5	392	170 x 110 x 960	3
111.572 M	Air Mech.	27	12,0	324	170 x 110 x 800	3
111.572 S	Air Mech.	27	9,0	243	170 x 110 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Beschreibung / Description

Formen „oval“ mit Karo-Design für Kochschinken, zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

„Oval“ moulds with checkered design for boiled ham for drying, smoking and boiling in a single operation.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

SANDWICH HAM SANDWICH HAM



Beschreibung / Description

Form mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Optik: handwerklich naturgewachsen.

Mould with square punching – for drying, smoking and boiling in one operation. Looks naturally grown and hand-crafted.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.566 L	Air Mech.	36	12,8	460	130 x 95 x 960	4
111.566 M	Air Mech.	36	10,5	378	130 x 95 x 800	4
111.566 S	Air Mech.	36	8,0	288	130 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KOCHSCHINKEN IDEAL VERPACKT COOKED HAM IDEALLY PACKED



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung. Oval mit geraden Seiten für perfekte Verpackungsausformung.

Boiled ham moulds in closed sheet metal design. Shape oval, with straight sides for perfect shaping of the packaging.

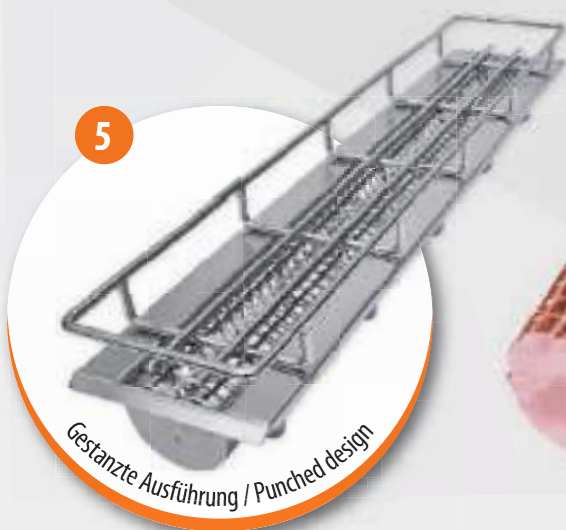
Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.462 L	Air Mech.	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.462 M	Air Mech.	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.462 S	Air Mech.	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

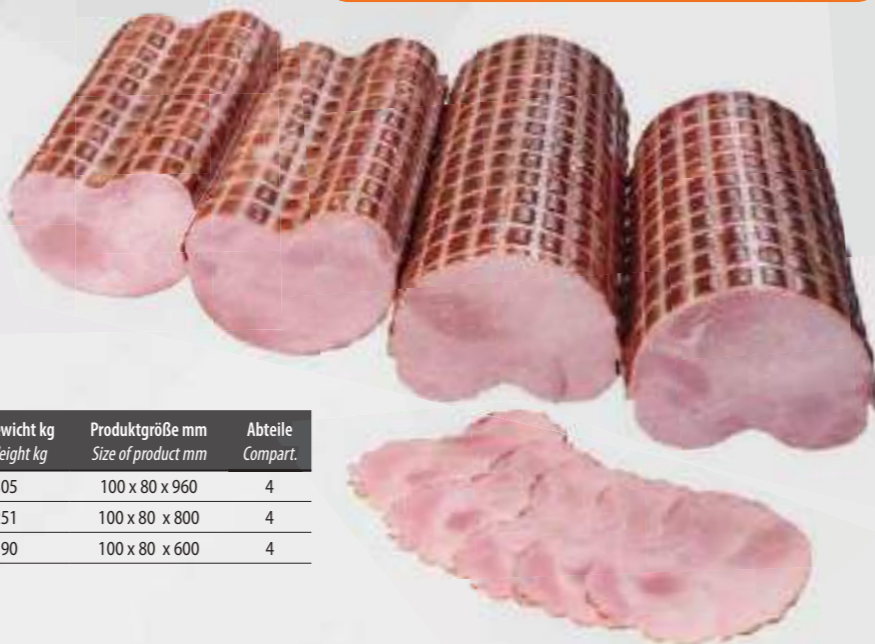
IDEAL FÜR BAGUETTE IDEAL FOR BAGUETTES



Beschreibung / Description

Baguetteform mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Durchgang. Perfekt geeignet für Schinken, Salami und Brühwurstprodukte.

Baguette mould with square punching – for drying, smoking and cooking in one operation. Perfect for ham, salami and boiled sausage products.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.490 L	Air Mech.	44	6,9	305	100 x 80 x 960	4
111.490 M	Air Mech.	44	5,7	251	100 x 80 x 800	4
111.490 S	Air Mech.	44	4,3	190	100 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

MANDOLINENFORM MANDOLINE SHAPE



Beschreibung / Description

Putenbrustformen in geschlossener Blechausführung.

Turkey breast forms in closed sheet metal design.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produkt Anzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.580 L	Air Mech.	24	96	4,5	432	220 x 170 x 120	3
111.580 M	Air Mech.	24	72	4,5	324	220 x 170 x 120	3
111.580 S	Air Mech.	24	48	4,5	216	220 x 170 x 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!
GLEICH MITBESTELLEN
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994 - 600 x 2.300 mm

TRAPEZFORM TRAPEZOIDAL SHAPE



Beschreibung / Description

Trapezformen in geschlossener Blechausführung für Produkte im Darm.

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



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.7 L	Air Mech.	44	5,7	251	100/80 x 60 x 960	4
111.260.7 M	Air Mech.	44	4,8	211	100/80 x 60 x 800	4
111.260.7 S	Air Mech.	44	3,6	158	100/80 x 60 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



PERFEKTE WELLE ATTRACTIVE WAVES



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)

Beschreibung / Description

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

“Wave-shaped” moulds made from closed sheet metal or square punching for drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm

244.997g - 600 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.6 L	Air Mech.	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
111.260.6 M	Air Mech.	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
111.260.6 S	Air Mech.	33	6,3	208	160 x 80 x 600	3
111.452 L	Air Mech.	33	11,5	380	180 x 80 x 960	3
111.452 M	Air Mech.	33	9,6	315	180 x 80 x 800	3
111.452 S	Air Mech.	33	7,2	235	180 x 80 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KLEIN UND FEIN SMALL BUT SOPHISTICATED

Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Geschlossene Blechform in halbrunder Ausführung, Formdeckel mit eckigen Kanten.

Closed sheet metal mould in semicircular design, mould lid with angular edges.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.530 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.530 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.530 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5
111.532 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 960	4
111.532 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.532 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.430 L	Air Mech.	44	8,5	375	110 x 85 x 960	4
111.430 M	Air Mech.	44	7,0	308	110 x 85 x 800	4
111.430 S	Air Mech.	44	5,4	238	110 x 85 x 600	4
111.534 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.534 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.534 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4
111.431 L	Air Mech.	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.431 M	Air Mech.	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.431 S	Air Mech.	40	6,0	240	120 x 90 x 600	4
111.256.1 L	Air Mech.	40	12,0	480	130 x 100 x 960	4
111.256.1 M	Air Mech.	40	10,0	400	130 x 100 x 800	4
111.256.1 S	Air Mech.	40	7,5	300	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.994 - 600 x 2.300 mm

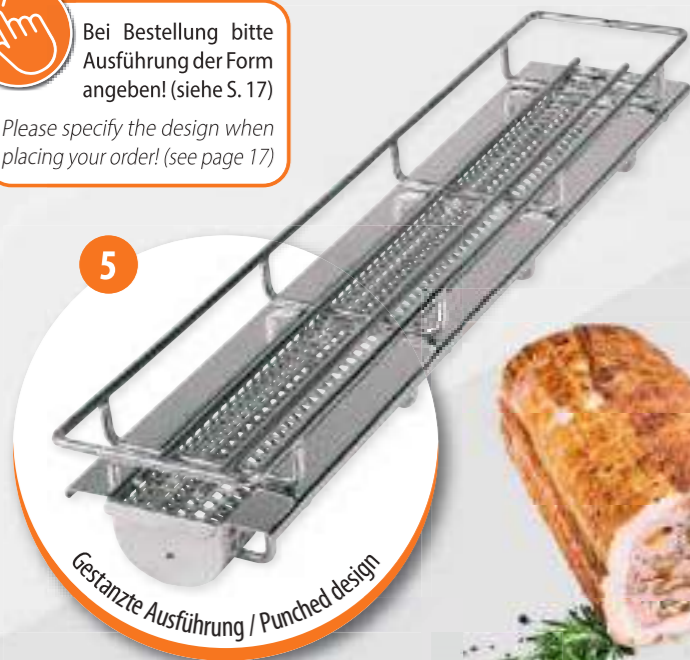


KLASSISCH HALBRUND CLASSIC SEMICIRCULAR



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Gestanzte Ausführung / Punched design

Beschreibung / Description

Form „halbrund“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzt. Deckel mit runden Kanten. Produkt zum Würzen, Räuchern oder Überbacken.

"Semicircular" moulds in closed sheet metal design or punched. Lid with round edges. Product for seasoning, smoking or grilling.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design

RUSTIKAL OVAL OVAL SHAPE, RUSTIC STYLE



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Wabendesign / Honeycomb

Beschreibung / Description

Schinkenform mit „Waben-Design“ oder „handgebunden“ zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Perfekt geeignet für Geflügel-Schinken oder Bauchprodukte

Ham mould in "honeycomb" or "hand-tied" design – for drying, maturing and cooking in one operation. Perfect for poultry ham or belly products.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Rillenform / Grooved mould

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.536 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.536 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.536 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5
111.501 L	Air Mech.	48	7,5	360	100 x 65 x 960	4
111.501 M	Air Mech.	48	6,0	290	100 x 65 x 800	4
111.501 S	Air Mech.	48	4,5	220	100 x 65 x 600	4
111.503 L	Air Mech.	44	8,5	374	100 x 85 x 960	4
111.503 M	Air Mech.	44	7,0	300	100 x 85 x 800	4
111.503 S	Air Mech.	44	5,4	240	100 x 85 x 600	4
111.538 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 100 x 960	4
111.538 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.538 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.540 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.540 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.540 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4
111.504 L	Air Mech.	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.504 M	Air Mech.	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.504 S	Air Mech.	40	6,0	204	120 x 90 x 600	4
111.477 L	Air Mech.	40	9,5	380	130 x 100 x 960	4
111.477 M	Air Mech.	40	8,0	320	130 x 100 x 800	4
111.477 S	Air Mech.	40	6,0	240	130 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.997g - 600 x 1.200 mm



PATENTIERT | PATENTED

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
4 111.424.1 L	Air Mech.	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
4 111.424.1 M	Air Mech.	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
4 111.424.1 S	Air Mech.	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4
6 111.424 L	Air Mech.	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
6 111.424 M	Air Mech.	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
6 111.424 S	Air Mech.	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm



PATENTIERT | PATENTED

KÖSTLICHES IN HALBRUND SEMICIRCULAR DELICACIES



Beschreibung / Description

Formen aus Streckgitter „halbrund“, mit flachem Deckel zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of expanded mesh "semi-circular", with flat lid – for drying, smoking and cooking in one operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269.3 L	Air Mech.	36	8,5	306	110 x 85 x 960	4
111.269.3 M	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 85 x 800	4
111.269.3 S	Air Mech.	36	5,4	195	110 x 85 x 600	4
111.269.4 L	Air Mech.	36	9,0	325	115 x 90 x 960	4
111.269.4 M	Air Mech.	36	7,5	270	115 x 90 x 800	4
111.269.4 S	Air Mech.	36	5,6	202	115 x 90 x 600	4
111.239.5 L	Air Mech.	36	9,0	324	120 x 90 x 960	4
111.239.5 M	Air Mech.	36	7,5	270	120 x 90 x 800	4
111.239.5 S	Air Mech.	36	5,6	216	120 x 90 x 600	4
111.239.7 L	Air Mech.	36	12,0	432	145 x 90 x 960	4
111.239.7 M	Air Mech.	36	10,0	360	145 x 90 x 800	4
111.239.7 S	Air Mech.	36	7,5	270	145 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

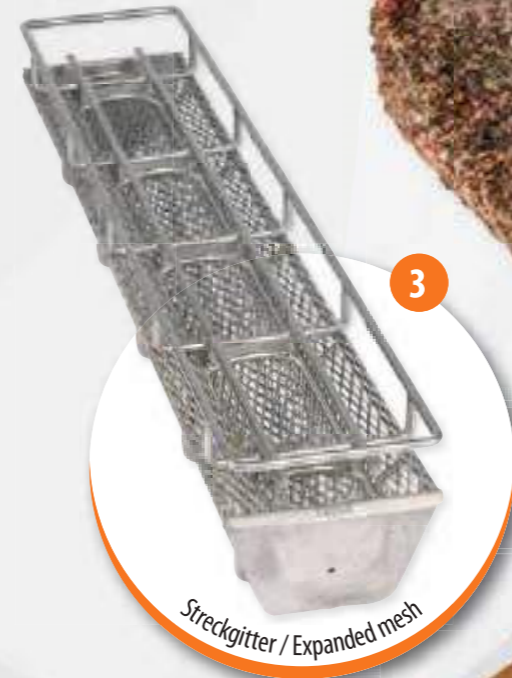
RUSTIKAL RUSTIC



Beschreibung / Description

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 operation.



GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.269 L	Air Mech.	36	8,5	306	110 x 90 x 960	4
111.269 M	Air Mech.	36	7,1	256	110 x 90 x 800	4
111.269 S	Air Mech.	36	5,3	191	110 x 90 x 600	4
111.269.1 L	Air Mech.	32	10,0	320	120 x 100 x 960	4
111.269.1 M	Air Mech.	32	8,4	269	120 x 100 x 800	4
111.269.1 S	Air Mech.	32	6,2	199	120 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm



HALBRUND SEMICIRCULAR

Beschreibung / Description

Formen in geschlossener Blechausführung. Deckel „halbrund“, z.B. für Krustenschinken zum Überbacken oder Pasteten.

Moulds in closed sheet metal design. Lid "semi-circular", suitable for crusty ham for gratinating or pies.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.234 L	Air Mech.	40	9,9	390	100 x 100 x 960	4
111.234 M	Air Mech.	40	7,5	300	100 x 100 x 800	4
111.234 S	Air Mech.	40	5,6	224	100 x 100 x 600	4
111.234.1 L	Air Mech.	36	11,5	414	110 x 110 x 960	4
111.234.1 M	Air Mech.	36	9,5	342	110 x 110 x 800	4
111.234.1 S	Air Mech.	36	7,0	252	110 x 110 x 600	4
111.386 L	Air Mech.	50	8,5	425	90 x 100 x 960	5
111.386 M	Air Mech.	50	7,0	350	90 x 100 x 800	5
111.386 S	Air Mech.	50	5,3	265	90 x 100 x 600	5
111.454 L	Air Mech.	50	8,0	400	95 x 95 x 960	5
111.454 M	Air Mech.	50	6,7	335	95 x 95 x 800	5
111.454 S	Air Mech.	50	5,0	250	95 x 95 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

LECKERE ROULADE TASTY ROULADE

Beschreibung / Description

Schinkenform Roulade. Form mit Rillen, Deckel mit Löchern zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Ham mould roulade. Mould with grooves, lid with holes – for drying, smoking and cooking in one operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.455 L	Air Mech.	70	4,5	315	80 x 60 x 960	5
111.455 M	Air Mech.	70	3,8	266	80 x 60 x 800	5
111.455 S	Air Mech.	70	2,8	196	80 x 60 x 600	5

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.456 L	Air Mech.	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.456 M	Air Mech.	44	5,8	255	100 x 80 x 800	4
111.456 S	Air Mech.	44	4,4	194	100 x 80 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FÜR BAGUETTES SANDWICH CLASSIC SLICES

Beschreibung / Description

Formen für Baguetteschinken, „oval“ in geschlossener Blechausführung oder gestanzt.

"Oval" moulds for baguette ham in closed sheet metal design or punched.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.232.1 L	Air Mech.	48	7,0	340	120 x 70 x 960	4
111.232.1 M	Air Mech.	48	5,9	283	120 x 70 x 800	4
111.232.1 S	Air Mech.	48	4,4	211	120 x 70 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm
Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm



THEKENVIELFALT COUNTER VARIETY



Gestanzte Ausführung / Punched design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.458 L	Air Mech.	75	1,0/4,0	300	80 x 55 x 240/960	5
111.458 M	Air Mech.	75	1,1/3,3	248	80 x 55 x 260/800	5
111.458 S	Air Mech.	75	1,25/2,5	188	80 x 55 x 300/600	5
111.457 L	Air Mech.	40	2,3/9,0	360	110 x 90 x 240/960	4
111.457 M	Air Mech.	40	2,5/7,5	300	110 x 90 x 260/800	4
111.457 S	Air Mech.	40	2,8/5,6	224	110 x 90 x 300/600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Beschreibung / Description

Schinkenformen halbrund in gelochter Ausführung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Stangenware. Perfekt geeignet für Pasteten, Schinken, Pute, Mortadella usw.

Ham moulds semicircular in perforated design – for drying, smoking and cooking in one operation. Optionally with retractable dividers for individual pieces or logs. Perfectly suited for pâtés, ham, turkey, mortadella, etc.

SCHWEINEBRATEN ROAST PORK



Form 1 -
halbrund/semicircular



Form 2 - oval



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Form 1 (halbrund) - mm Form 1 (semicircular) - mm	Form 2 (oval) - mm Form 2 (oval) - mm	Abteile Compart.
111.261 L	Air Mech.	44	8,5	374	105 x 70 x 960	105 x 78 x 960	4
111.261 M	Air Mech.	44	7,2	317	105 x 70 x 800	105 x 78 x 800	4
111.261 S	Air Mech.	44	5,4	238	105 x 70 x 600	105 x 78 x 600	4
111.261.1 L	Air Mech.	40	9,6	384	105 x 90 x 960	105 x 88 x 960	4
111.261.1 M	Air Mech.	40	8,0	320	105 x 90 x 800	105 x 88 x 800	4
111.261.1 S	Air Mech.	40	6,0	240	105 x 90 x 600	105 x 88 x 600	4

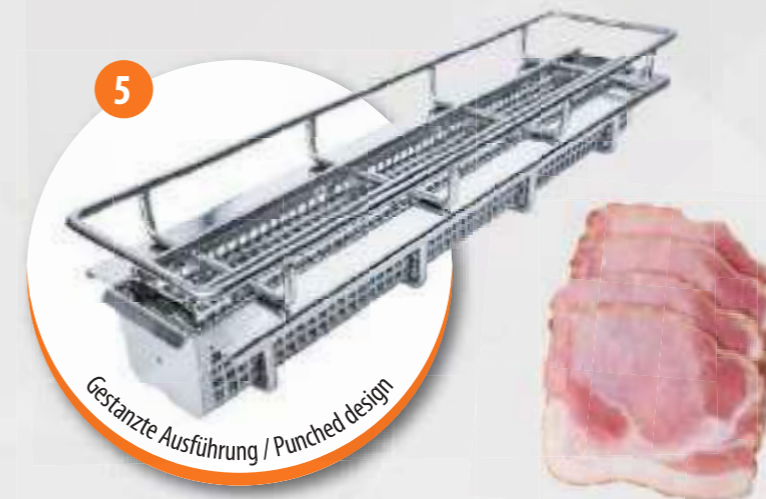
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Beschreibung / Description

Karreformen in geschlossenem Blech mit verschiedenen Formausführungen oder gemischten Variationen.

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

SAFTIGES KARREE MIT FETTAUFLAGE JUICY LOIN WITH FAT LAYER



Gestanzte Ausführung / Punched design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.461 L	Air Mech.	40	9,0	360	100 x 90 x 960	4
111.461 M	Air Mech.	40	7,6	304	100 x 90 x 800	4
111.461 S	Air Mech.	40	5,7	228	100 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

Beschreibung / Description

Karreform mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Perfekt geeignet für Karree mit Fettauflage.

Loin mould with square punching – for drying, smoking and boiling in one operation. Perfect for loin with fat layer.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products
Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



KARREE NATUR "EYE ROUND" NATURAL LOIN "EYE ROUND"



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

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

Moulds with punched square holes. For drying, smoking and boiling in a single operation.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.261.7 L	Air Mech.	40	9,0	360	120 x 90 x 960	4
111.261.7 M	Air Mech.	40	7,5	300	120 x 90 x 800	4
111.261.7 S	Air Mech.	40	5,5	220	120 x 90 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

KARREE HANDWERKLICH LOIN IN CRAFTED STYLE

Beschreibung / Description

Karreeform mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Optik: handwerklich naturgewachsen.

Loin mould with square punching – for drying, smoking and boiling in one operation. Looks naturally grown and hand-crafted.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.460 L	Air Mech.	40	6,8	272	100 x 95 x 960	4
111.460 M	Air Mech.	40	5,7	228	100 x 95 x 800	4
111.460 S	Air Mech.	40	4,3	175	100 x 95 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996k - 400 x 1.200 mm



PERFEKTE SCHEIBEN PERFECT SLICES

Beschreibung / Description

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

Moulds with square punched holes – for drying, smoking and boiling in a one operation.



Perfekt geeignet für Kochschinken, Bäuche, Bacon, Fisch usw.

Perfect for cooked ham, bellies, bacon, fish etc.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.492 L	Air Mech.	40	10,4	416	130 x 90 x 960	4
111.492 M	Air Mech.	40	8,7	348	130 x 90 x 800	4
111.492 S	Air Mech.	40	6,5	260	130 x 90 x 600	4
111.492.1 L	Air Mech.	40	13	520	160 x 90 x 960	3
111.492.1 M	Air Mech.	40	11	440	160 x 90 x 800	3
111.492.1 S	Air Mech.	40	8,2	328	160 x 90 x 600	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.994k - 500 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No.
244.996 - 500 x 1.200 mm



BRATENVARIATION IM WABENDESIGN ROAST VARIATION IN HONEYCOMB DESIGN



Bei Bestellung bitte Ausführung des Steges (groß oder klein) angeben!

Please specify the web (thin or wide) when placing your order!

Beschreibung / Description

Schinkenform mit Wabenmuster zum Trocknen, Reifen und Kochen in einem Arbeitsgang.

Ham mould in honeycomb design – for drying, maturing and cooking in one operation.

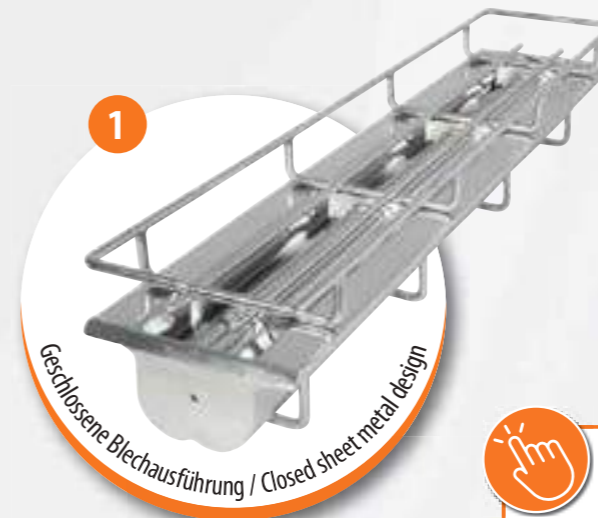
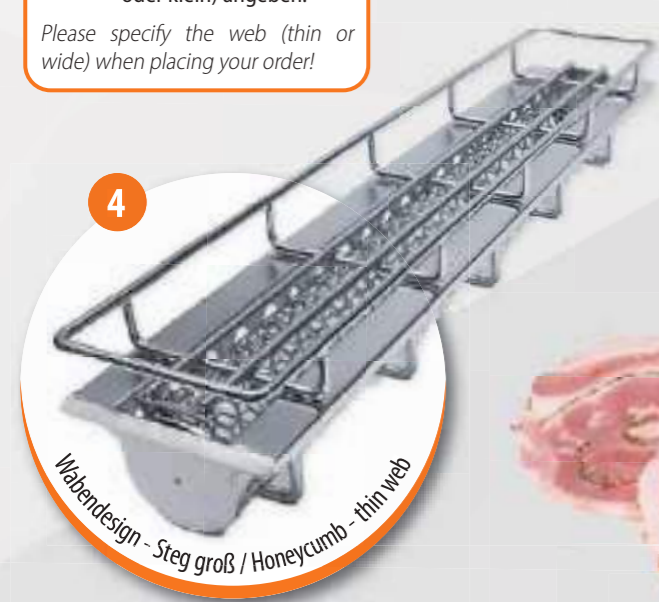
PUTEN FARM SCHINKEN TURKEY FARM HAM

Beschreibung / Description

Wolkenform für Pute in geschlossener Blechausführung.

Cloud shape for turkey in closed sheet metal design.

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Wabenmuster 1 (Steg klein) oder 2 (Steg groß). Honeycomb design 1 (wide web) or 2 (thin web).

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.512 L	Air Mech.	36	10,0	360	Ø 110 / 960	4
111.512 M	Air Mech.	36	8,3	298	Ø 110 / 800	4
111.512 S	Air Mech.	36	6,2	223	Ø 110 / 600	4
111.514 L	Air Mech.	32	13,0	416	Ø 120 / 960	4
111.514 M	Air Mech.	32	11,0	352	Ø 120 / 800	4
111.514 S	Air Mech.	32	8,0	256	Ø 120 / 600	4
111.516 L	Air Mech.	32	14,0	448	Ø 130 / 960	4
111.516 M	Air Mech.	32	11,7	375	Ø 130 / 800	4
111.516 S	Air Mech.	32	8,8	282	Ø 130 / 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996 - 500 x 1.200 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.564 L	Air Mech.	36	9,5	342	100 x 100 x 960	4
111.564 M	Air Mech.	36	8,0	288	100 x 100 x 800	4
111.564 S	Air Mech.	36	6,0	216	100 x 100 x 600	4
111.565 L	Air Mech.	45	9,5	428	100 x 100 x 960	5
111.565 M	Air Mech.	45	8,0	360	100 x 100 x 800	5
111.565 S	Air Mech.	45	6,0	270	100 x 100 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.



Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm



Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm



LECKERE WURST- UND SALAMISCHNITTEN DELICIOUS SAUSAGE AND SALAMI SLICES



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)

Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Beschreibung / Description

Wurstform-Optik für geschnittene Produkte, gekocht oder geräuchert.

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

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.522 L	Air Mech.	60	4,0	240	100 x 50 x 960	4
111.522 M	Air Mech.	60	3,3	200	100 x 50 x 800	4
111.522 S	Air Mech.	60	2,5	150	100 x 50 x 600	4
111.262.1 L	Air Mech.	60	4,6	280	110 x 50 x 960	4
111.262.1 M	Air Mech.	60	3,8	228	110 x 50 x 800	4
111.262.1 S	Air Mech.	60	2,9	175	110 x 50 x 600	4
111.526 L	Air Mech.	60	5,5	330	130 x 50 x 960	4
111.526 M	Air Mech.	60	4,6	276	130 x 50 x 800	4
111.526 S	Air Mech.	60	3,4	205	130 x 50 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

TIPP!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm

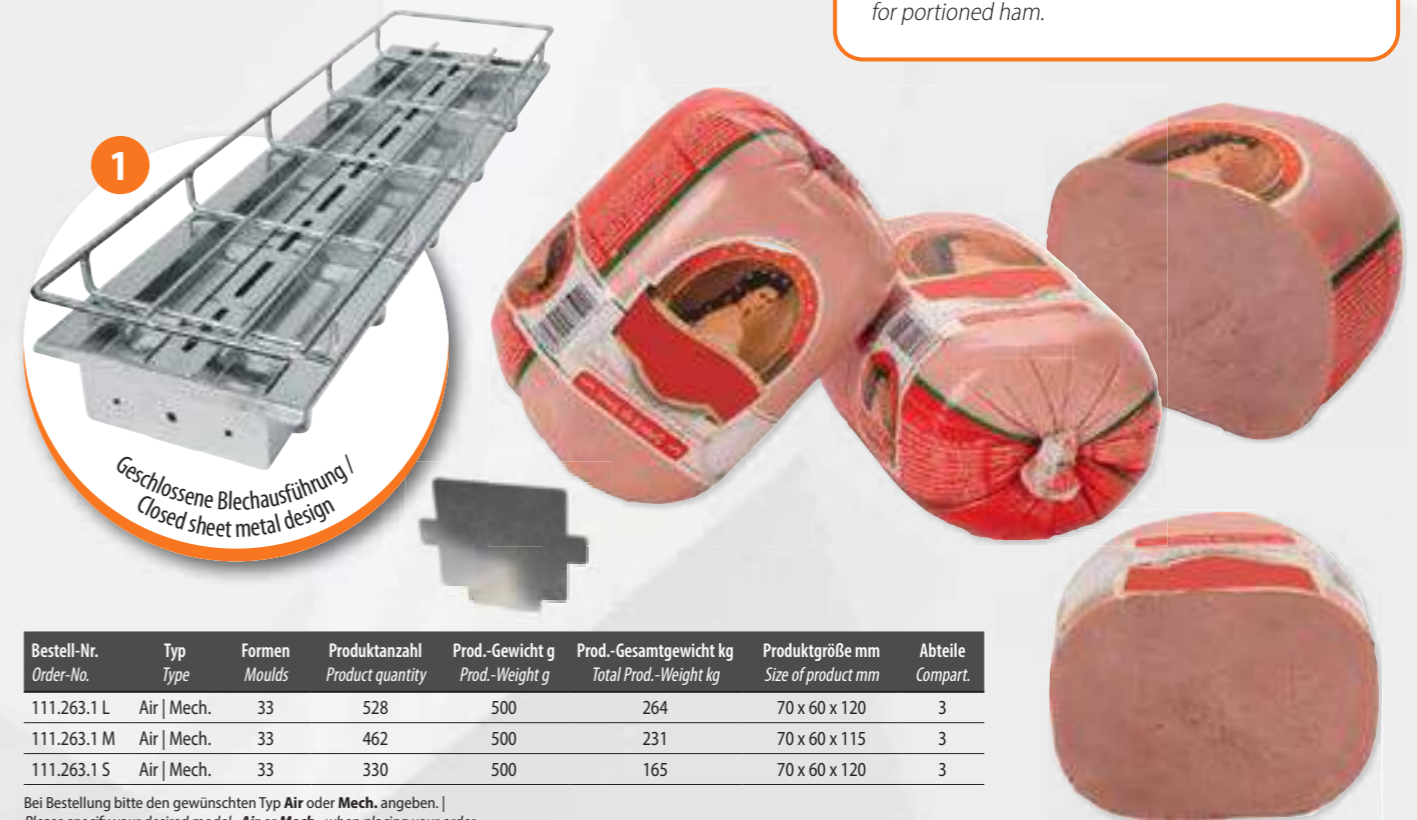


PORTIONSSCHINKEN HAM IN SMALL PORTIONS

Beschreibung / Description

Doppelformrahmen mit herausnehmbaren Abteilen für Portionsschinken.

Double mould frame with removable compartments for portioned ham.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht g Prod.-Weight g	Prod.-Gesamtgewicht kg Total Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.263.1 L	Air Mech.	33	528	500	264	70 x 60 x 120	3
111.263.1 M	Air Mech.	33	462	500	231	70 x 60 x 115	3
111.263.1 S	Air Mech.	33	330	500	165	70 x 60 x 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

BROTZEIT SALAMI SNACK-TIME SALAMI

Beschreibung / Description

Doppelformrahmen für Trapezsalamis in geschlossener Blechausführung für Slicerwaren.

Double mould frame for trapezoidal salami in closed sheet design for sliced products.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Prod.-Gesamtgewicht kg Total Prod.-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.260.9 L	Air Mech.	42	84	2,5	210	65/50 x 40 x 960	3
111.260.9 M	Air Mech.	42	84	2,0	168	65/50 x 40 x 800	3
111.260.9 S	Air Mech.	42	84	1,6	135	65/50 x 40 x 120	3

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. | Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

FEINGERÄUCHERTE FILETSCHNITTEN FINELY SMOKED FILLET SLICES

Beschreibung / Description

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

Fillet slice mould with square punching – for drying, smoking and cooking in one operation.

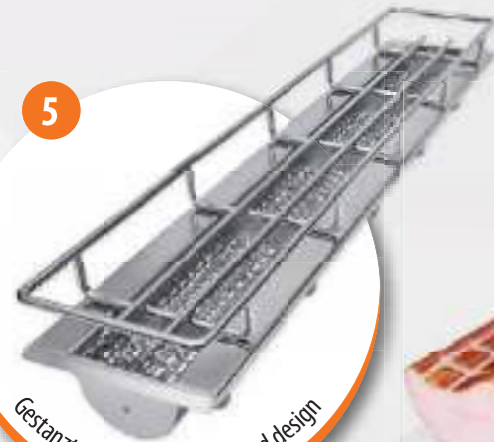
FIT UND VITAL FIT AND VITAL

Beschreibung / Description

Hähnchenbrust-Filetstangen zum Braten oder Frittieren für Salate. Doppelform in geschlossener Blechausführung.

Chicken breast fillet logs for frying or deep-frying for salads. Double mould in closed sheet metal design.

5



Gestanzte Ausführung / Punched design



1



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.491 L	Air Mech.	52	3,5	182	100 x 55 x 960	4
111.491 M	Air Mech.	52	3,0	156	100 x 55 x 800	4
111.491 S	Air Mech.	52	2,2	115	100 x 55 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm



WOLKE CLOUD

Beschreibung / Description

Wolkenform für Foodprodukte aller Art zum Befüllen im Faser- oder Sterildarm.

Cloud shape for food products of all kinds for filling in fibre or sterile casings.

1



Geschlossene Blechausführung / Closed sheet metal design



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.518 L	Air Mech.	40	8,2	358	110 x 90 x 960	4
111.518 M	Air Mech.	40	6,8	272	110 x 90 x 800	4
111.518 S	Air Mech.	40	5,0	200	110 x 90 x 600	4

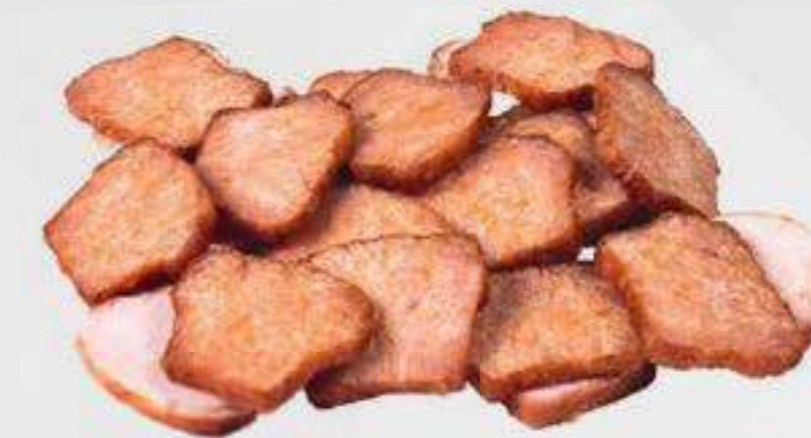
Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.333 L	Air Mech.	78	2,0	312	55 x 47 x 960	4
111.333 M	Air Mech.	78	1,6	250	55 x 47 x 800	4
111.333 S	Air Mech.	78	1,25	195	55 x 47 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben.
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

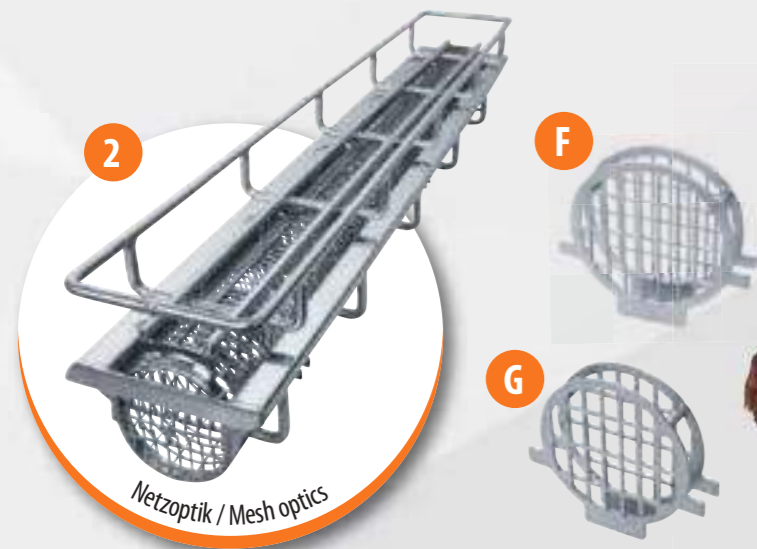


GESELCHTES SMOKING

Beschreibung / Description

Formen in Netzoptik in Fein- und Grobausführung mit Trenner für Einzelstücke.

Moulds in fine and coarse mesh design with separator for individual pieces.



Netzstruktur **F** (Masche fein) oder **G** (Masche grob). Mesh structure **F** (fine) or **G** (coarse).

Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Produktanzahl Product quantity	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.584 L	Air Mech.	50	350/50	0,8/6,5	280/325	90 x 120 x 960	5
111.584 M	Air Mech.	50	300/50	0,8/5,5	240/275	90 x 120 x 800	5
111.584 S	Air Mech.	50	200/50	0,8/4,0	160/200	90 x 120 x 600	5

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
When ordering, please state the requested typ **Air** or **Mech.**

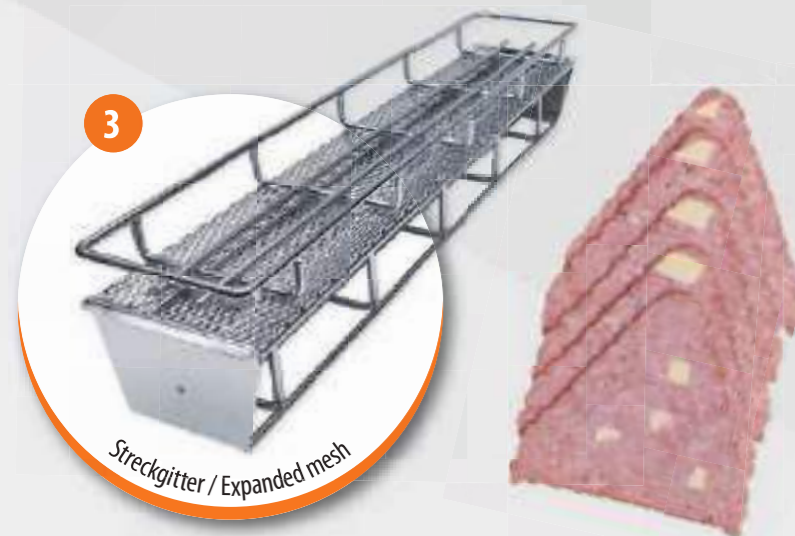
Bei Bestellung bitte Ausführung der Masche (grob oder fein) angeben!
Please specify the mesh size (coarse or fine) when placing your order!

IN DREIKANT IN TRIANGULAR SHAPE

Beschreibung / Description

Formen aus Streckgitter für Pasteten, Brühwürste, Salami usw. zum Trocknen, Räuchern oder Kochen in einem Arbeitsgang.

Moulds made of expanded mesh for pâtés, cooked sausages, salami, etc. – for drying, smoking or cooking in a single operation.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.489 L	Air Mech.	36	5,0	180	100 x 80 x 960	4
111.489 M	Air Mech.	36	4,2	151	100 x 80 x 800	4
111.489 S	Air Mech.	36	3,2	115	100 x 80 x 600	4
111.488 L	Air Mech.	32	7,0	224	100 x 100 x 960	4
111.488 M	Air Mech.	32	5,7	182	100 x 100 x 800	4
111.488 S	Air Mech.	32	4,3	138	100 x 100 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

PRODUKTE MIT HERZ ATTRACTIVE "HEART" SHAPES

Beschreibung / Description

Herzformen in Lochblechausführung für Kochware, Brühwurst oder Salami zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

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

Weitere Ausführungen möglich: / Other versions possible:



Bei Bestellung bitte Ausführung der Form angeben! (siehe S. 17)
Please specify the design when placing your order! (see page 17)



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.280.1 L	Air Mech.	40	8,0	320	100 x 100 x 960	4
111.280.1 M	Air Mech.	40	6,7	268	100 x 100 x 800	4
111.280.1 S	Air Mech.	40	5,0	200	100 x 100 x 600	4
111.280 L	Air Mech.	32	11,0	352	130 x 110 x 960	4
111.280 M	Air Mech.	32	9,0	233	130 x 110 x 800	4
111.280 S	Air Mech.	32	7,0	224	130 x 110 x 600	4

Bei Bestellung bitte den gewünschten Typ **Air** oder **Mech.** angeben. |
Please specify your desired model, **Air** or **Mech.**, when placing your order.

GLEICH MITBESTELLEN
TIPP!
ADD TO YOUR ORDER!

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.994k - 500 x 2.300 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper for smoked products

Bestell-Nr./Order-No. 244.996k - 400 x 1.200 mm



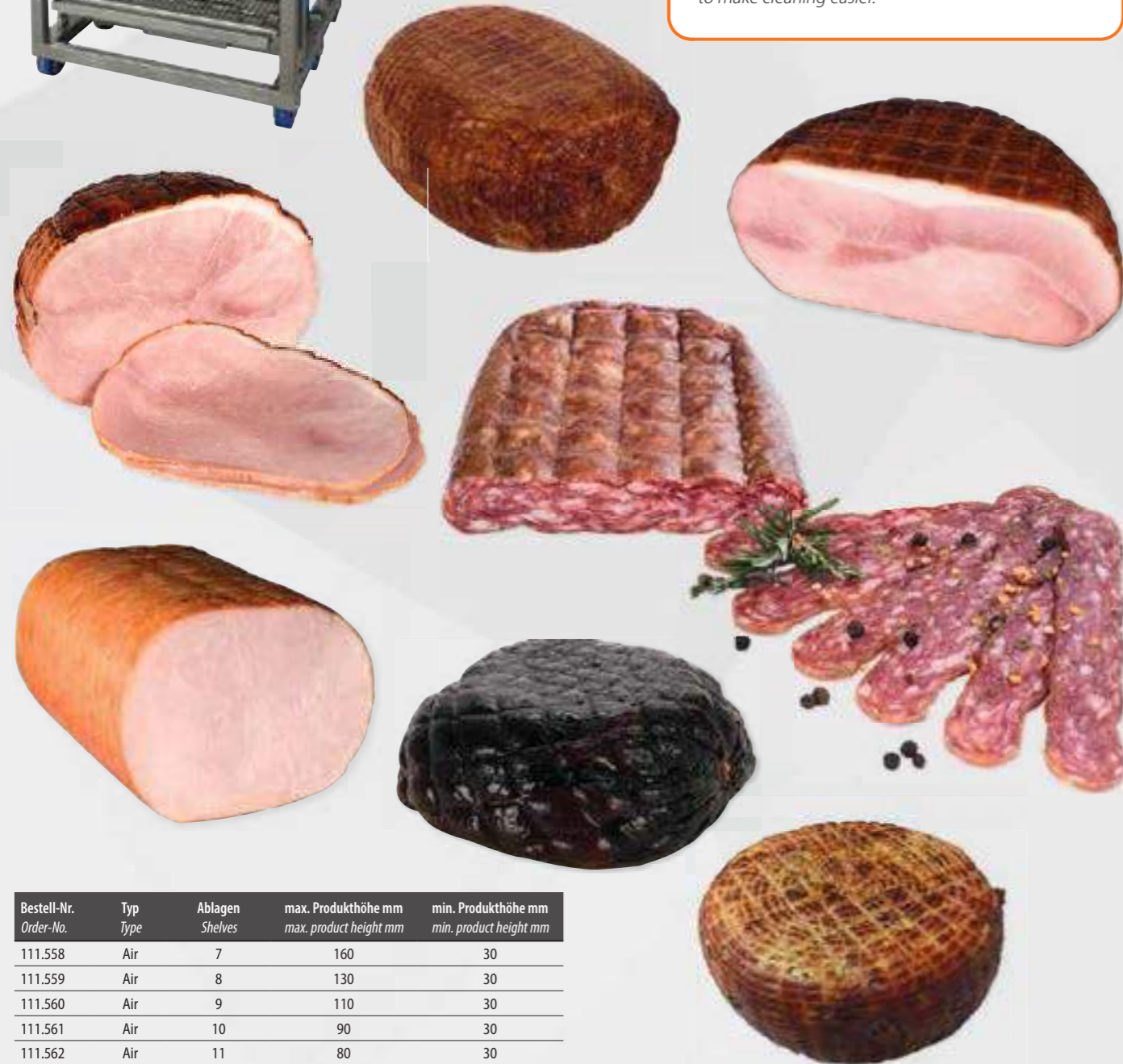
OVALE PRODUKTE IM DARM ODER NETZ OVAL PRODUCTS MADE IN FIBER CASING OR NET



Beschreibung / Description

Das AIR MAX FOOD PRESS-SYSTEM mit Doppelpresslagen verfügt über ein pneumatisches Drucksystem, das in einem Temperaturbereich von -30°C bis +95°C arbeitet. Während des Koch- oder Reifeprozesses passt sich das Drucksystem automatisch an, um eine konstante Produktqualität sicherzustellen. Es ist individuell für jedes Produkt einstellbar, mit einer variablen Druckhöhe von maximal 140 mm bis minimal 30 mm. Die Ablagen sind in verschiedenen Ausführungen verfügbar und können zur leichteren Reinigung herausgenommen werden.

The AIR MAX FOOD PRESS SYSTEM with double press layers has a pneumatic pressure system that works within a temperature range of -30°C to +95°C. Meanwhile, the cooking or curing process automatically adapts itself to the pressure system to ensure consistent product quality. It can be adjusted individually for each product, with a variable pressure level of 140 mm maximum to 30 mm minimum. The shelves are available in a variety of designs and can be removed to make cleaning easier.



Bestell-Nr. Order-No.	Typ Type	Ablagen Shelves	max. Produkthöhe mm max. product height mm	min. Produkthöhe mm min. product height mm
111.558	Air	7	160	30
111.559	Air	8	130	30
111.560	Air	9	110	30
111.561	Air	10	90	30
111.562	Air	11	80	30

SALAMI, AUFSCHNITT, KOCHSCHINKEN & MEHR SALAMI, COLD CUTS, COOKED HAM & MORE



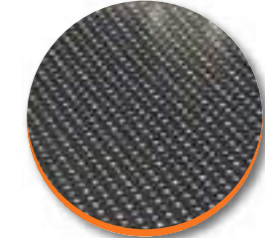
Verschiedene Ausführungen möglich:
Various versions possible:



Gitterausführung 20 x 20 mm /
Grille design 20 x 20 mm



Geschlossenes Blech /
Closed sheet metal



Lochblech / Perforated sheet

AUTOMATISIERUNG

Automatisierte Prozesse werden bei Eberhardt groß geschrieben: Durch den Einsatz von hochmodernen Robotiklösungen können Personal-mangel in der Branche ausgeglichen und den immer strenger werdenden Vorgaben bezüglich Hygiene und Qualität gerecht werden. Durch die Optimierung der Prozesse kann die Ausbeute erhöht und schädliche Einflüsse beträchtlich mini-miert werden. Aufgrund des steigenden Fachkräftemangels wird die Automatisierungstechnik auch für das Fleischerhandwerk immer wichtiger.

AUTOMATION

Automated processes are a top priority at Eberhardt: the use of state-of-the-art robotic solutions makes it possible to compensate for staff shortages in the industry and to meet increasingly stringent hygiene and quality specifications. By optimizing processes, yields can be increased and harmful influences considerably minimized. Due to the increasing shortage of skilled workers, automation technology is also becoming more and more important for the butchery trade.

VERPRESSTATION PRESSING STATION

Schutzvorrichtung für das sichere Verpressen der Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS. Das fest installierte Manometer gewährleistet eine präzise Drucküberwachung. Die Freigabe des Spezialventils erfolgt nur, wenn die Türen sicher verriegelt sind, um höchste Sicherheit während des Verpressvorgangs zu gewährleisten.

Safety device for safely pressing the Eberhardt AIR MAX FOOD PRESS. The permanently installed manometer ensures precise pressure monitoring. The special valve only releases when the doors are safely locked, ensuring the utmost safety during the pressing process.

Beschreibung / Description

Verpressstation – komplett aus Edelstahl. Sicherheitsmechanismus mit Spezialventil und fest installiertes Manometer für präzise Drucküberwachung.

Pressing station – made entirely of stainless steel. Safety mechanism with special valve and permanently installed manometer for precise pressure monitoring.

Vorteile

- ▶ Präzise Drucküberwachung durch fest installiertes Manometer
- ▶ Sicherheitsmechanismus mit Spezialventil
- ▶ Verhinderung von unautorisierten Zugriffen

Advantages

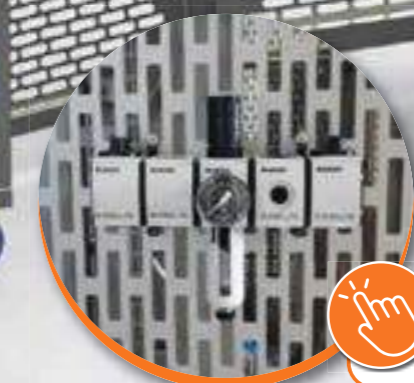
- ▶ Precise pressure monitoring thanks to permanently installed manometer
- ▶ Safety mechanism with special valve
- ▶ Prevents unauthorised access



Sicherheitsabfrage über Türkontaktschalter.

Safety query via door contact switch.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm - Tür offen Length mm - Door open	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
300.117	3000	1400	2230



Fest installiertes Manometer.
Permanently installed manometer.

LADESYSTEM FÜR FOOD PRESS SYSTEMS FOOD PRESS LOADING SYSTEM

Unsere vollautomatische Anlage zum Be- und Entladen von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® ermöglicht eine ergonomische Herstellung auch von großkalibrigen Produkten und eine schonende Produktbehandlung. Durch die Optimierung der Prozesse kann die Ausbeute erhöht und schädliche Einflüsse beträchtlich minimiert werden.

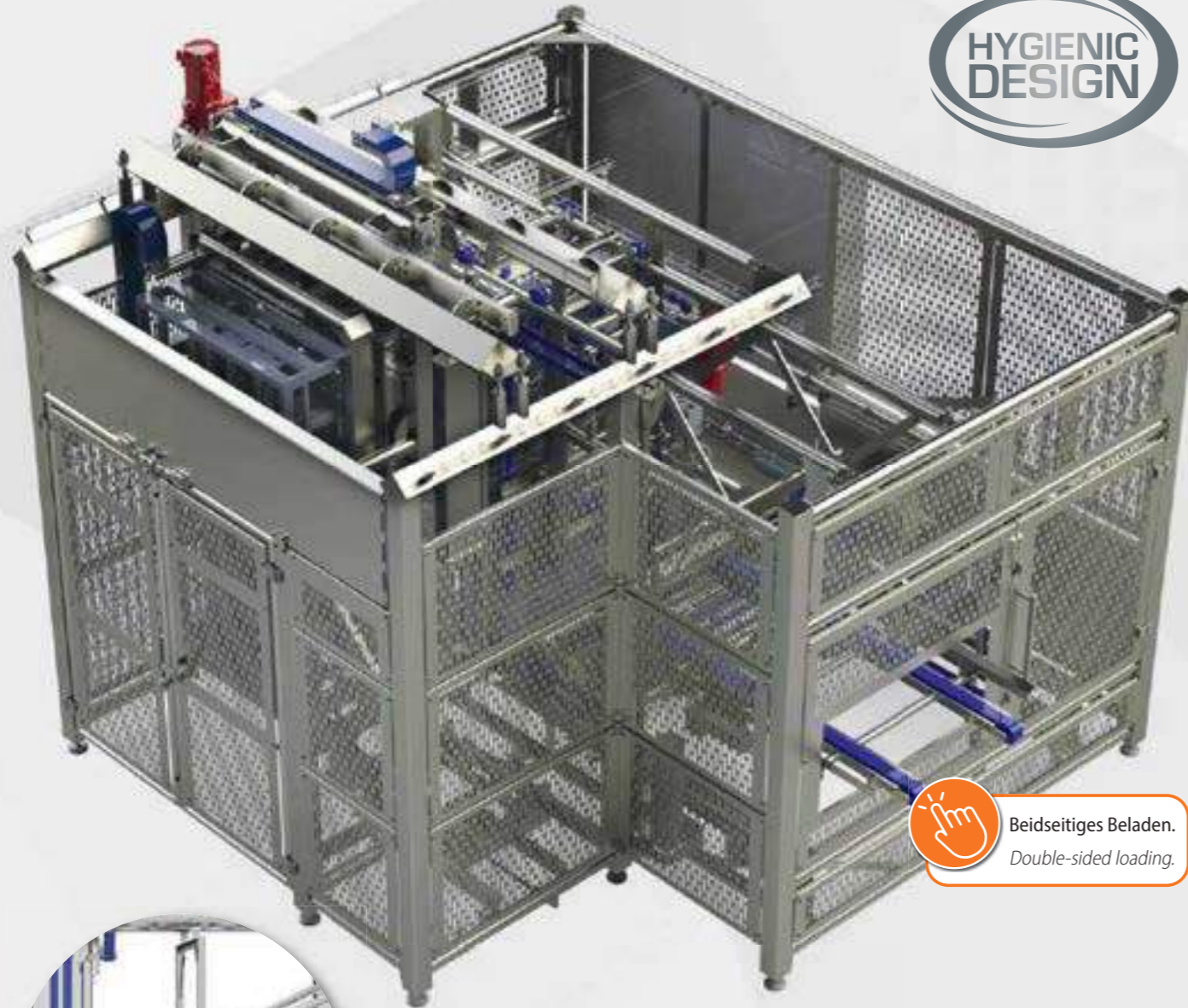
Our fully automatic system for loading and unloading Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® enables ergonomic production even of large caliber products and gentle product handling. By optimizing processes, yields can be increased and harmful influences considerably minimized.


Beschreibung / Description

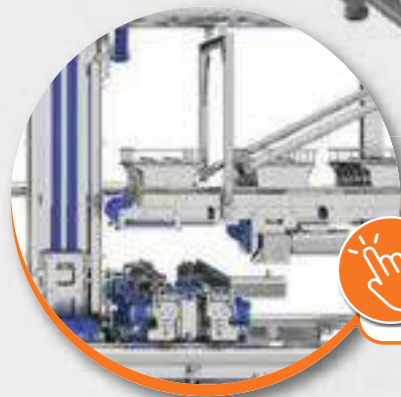
Ladesystem für Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® – komplett aus Edelstahl. Mit benutzerfreundlicher Touch-Bedienung und vordefinierten Parametern für unterschiedliche Formate.


Loading system for Eberhardt food press systems – made entirely of stainless steel. With user-friendly touch operation and preset parameters for different formats.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.260	4020	4000	3380



 Beidseitiges Beladen.
Double-sided loading.



 Zuführung der einzelnen Formen.
Feeding in individual moulds.



Die Anlage bietet die Möglichkeit des beidseitigen Beladens und verfügt über einen definierten Ausgabepunkt für die Produkte. Der Mitarbeiter muss die Form lediglich auf das Förderband legen, und die Anlage übernimmt den Be- und Entladeprozess. Diese Funktionalität erstreckt sich über verschiedene Formate, da die Anlage für alle Größen ausgelegt ist.

Die vollständige Ausführung im Hygienic Design gewährleistet nicht nur die Einhaltung hoher Hygienestandards, sondern ermöglicht auch eine effiziente Reinigung und Instandhaltung der Anlage. Abhängig vom Format werden die befüllten Formen gruppiert und in einem einzigen Zug in die Presse gefüllt. Nach Abschluss des Pressvorgangs kann die voll geladene Presse mühelos entnommen werden. Diese integrierten Funktionen bieten eine nahtlose, effiziente und benutzerfreundliche Produktionsumgebung.

The system offers double-sided loading and has a defined output point for the products. All the worker has to do is place the mould on the conveyor belt and the system takes care of the loading and unloading process. This feature covers different formats, as the system is designed for all sizes.

The complete version in hygienic design not only guarantees compliance with high hygiene standards, it also allows the system to be efficiently cleaned and maintained. Depending on the format, the filled moulds are grouped and loaded into the press in a single stroke. Once the pressing process is finished, the fully loaded presses can be removed without effort. These integrated features provide a seamless, efficient and user-friendly production environment.


Vorteile

- ▶ Ergonomische Herstellung
- ▶ Effizienzsteigerung durch beidseitiges Beladen
- ▶ Entlastung der Arbeitskräfte
- ▶ Kürzere Produktionszyklen und höhere Produktionskapazität
- ▶ Reduzierung von Fehlern sowie das Risiko von Arbeitsunfällen und Verletzungen
- ▶ Einhaltung hoher Hygienestandards durch Hygienic Design
- ▶ Leichtes Entnehmen der voll geladenen Presse
- ▶ Chargenrückverfolgung


Advantages

- ▶ Ergonomic manufacturing
- ▶ Efficiency improved by double-sided loading
- ▶ Takes the burden off workers
- ▶ Shorter production cycles and higher production capacity
- ▶ Reduces errors as well as the risk of accidents and injuries at work
- ▶ Complies with high hygiene standards thanks to hygienic design
- ▶ Easy to remove fully loaded presses
- ▶ Batch tracking



 Automatisches Stapeln.
Automatic stacking.



 Zuführung der Formen in die Presse.
Feeding the moulds into the press.



 Automatisches Ausfahren der Presse.
Automatic press extension.

AUSFORMSYSTEM UNMOULDING SYSTEM

Unsere vollautomatische Anlage für das mannlose Ausformen und das anschließende automatische Ablegen der Fertigprodukte direkt in die kundenseitigen Kühlgestelle oder Gebinde repräsentiert eine weitere Ausbaustufe unseres hochmodernen Ladesystems für Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®. Dieses System steigert nicht nur die Produktivität, sondern ermöglicht auch eine nahtlose Integration in bestehende Produktionsprozesse.

Our fully automated system for unmanned shaping and subsequent automatic placement of the finished product directly into the customer's cooling racks or containers represents another stage of expansion for our ultra-modern loading system for Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®. This system not only increases productivity, it also allows seamless integration into existing production processes.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
300.119	3700	3800	2500



Beschreibung / Description

Ausformsystem – komplett aus Edelstahl. Mit benutzerfreundlicher Touch-Bedienung und vordefinierten Parametern für unterschiedliche Formate.

Unmoulding system – made entirely of stainless steel. With user-friendly touch operation and preset parameters for different formats.

Vorteile

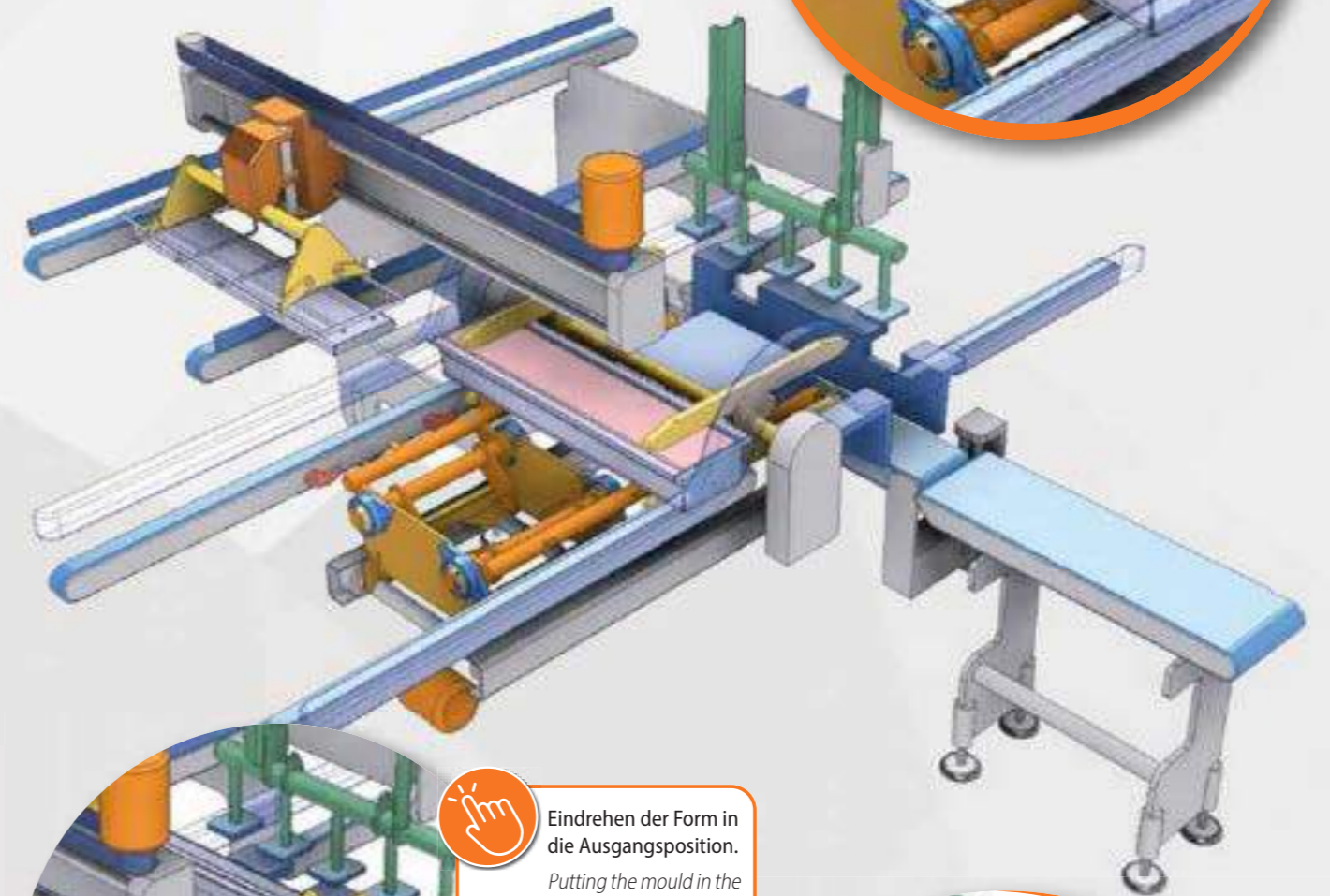
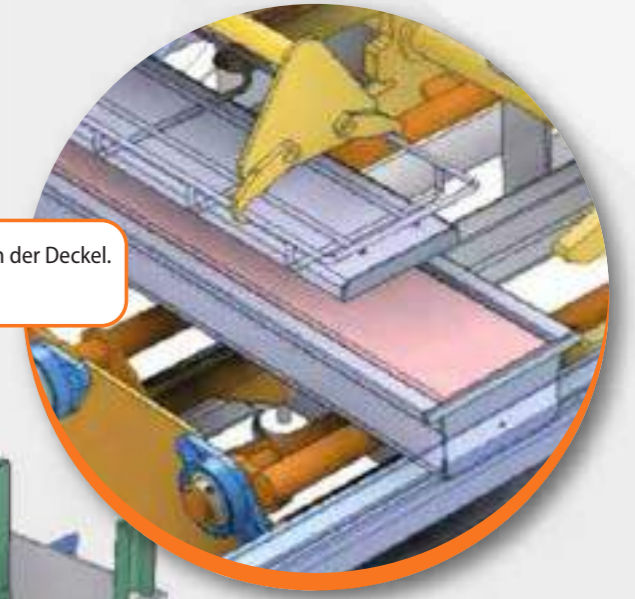
- ▶ Steigerung der Produktivität
- ▶ Entlastung der Arbeitskräfte
- ▶ Einhaltung hoher Hygienestandards durch Hygienic Design
- ▶ Kein aktives Berühren der Produkte mehr nötig

Advantages

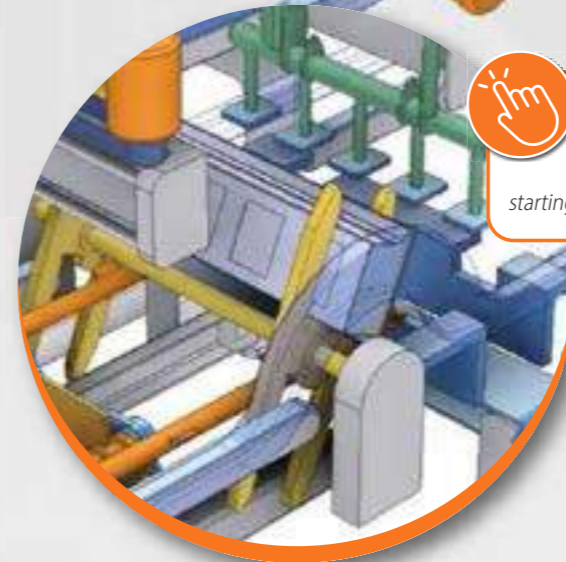
- ▶ Increases productivity
- ▶ Takes the burden off workers
- ▶ Complies with high hygiene standards thanks to hygienic design
- ▶ There is no longer any need to have active contact with the products



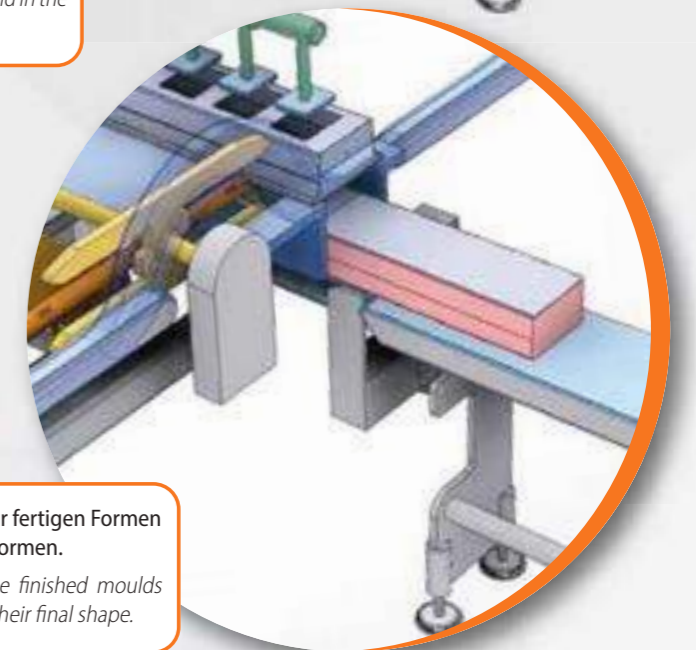
Automatisiertes Entnehmen der Deckel.
Automatic lid removal.



Eindreuen der Form in die Ausgangsposition.
Putting the mould in the starting position.



Abtransport der fertigen Formen nach dem Ausformen.
Transporting the finished moulds to where they are given their final shape.



SEMI-AUTOMATISCHE HEBEANLAGE SEMI-AUTOMATIC LIFTING SYSTEM

Beschreibung / Description

Semi-automatische Hebeanlage, pneumatisch gesteuert zum Be- und Entladen von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® Formen sowie für groß- und klein-kalibrige Darmwaren in diverse Kochgestelle. Einfache ergonomische Handhabung der Achsen durch pneumatische Betätigung. Hebeanlage und Einfahrmodul für Pressen komplett in Edelstahl, sämtliche Achsen linear geführt, Bedienung durch Zweihand- Steuerung. Komplett freie und individuelle Positionierung des Aufnahmemoduls durch Balance und Steuerung. Hebeanlage komplett montiert zur direkten Inbetriebnahme.

Semi-automatic lifting system, pneumatically controlled for loading and unloading Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® moulds, as well as for loading large- and small-caliber casing products into various cooking racks. Easy ergonomic handling of the axles by pneumatic actuation. Lifting system and insertion module for presses, fully stainless steel, all axles linearly guided, operated through 2 manual controls. Completely free and individual positioning of the reception module through balance and control. Lifting system fully assembled for direct commissioning.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.251	2070	1650	2260



LIFTER LIFTER



Beschreibung / Description

Semi-automatische Hebeanlage, pneumatisch gesteuert zum Be- und Entladen von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® Formen oder anderen Gestellen. Die Presse wird mithilfe dieser Anlage auf eine ergonomische Arbeitshöhe angehoben. Der verfahrbare Rollentisch ermöglicht sowohl Bewegungen entlang der X- als auch der Y-Achse.

Semi-automated lift station, pneumatically controlled for loading and unloading Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® moulds or other frames. With the help of this system, presses are raised to an ergonomic working height. The mobile rolling table allows movement along both the X and Y axes.

Vorteile

- ▶ Effiziente Arbeitsprozesse durch schnelles und einfaches Be- und Entladen von Produktformen und Wagen für Slicerwaren
- ▶ Kosteneinsparungen
- ▶ Präzise und einfache Anpassung der Höhe durch pneumatische Steuerung
- ▶ Einhaltung hoher Hygienestandards durch Hygienic Design


Advantages

- ▶ Efficient work processes thanks to quick and easy loading and unloading of product moulds and trolleys for slicer products
- ▶ Cost savings
- ▶ Precise and easy height adjustment thanks to pneumatic control
- ▶ Complies with high hygiene standards thanks to hygienic design

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
300.118	1670	1900	2955



 Stufenlose Anhebung durch Druckluftzylinder bis zu 800 mm.
Stepless lifting with compressed air cylinders up to 800 mm.

 Ergonomische Arbeitshöhe.
Ergonomic working height.



 Ebenerdiges Einfahren.
Ground-level entry.

Eberhardt FOOD Finisher

Der Food Finisher, speziell für Eberhardt Food Press Systeme entwickelt, ermöglicht eine effiziente Produktveredelung. Das offene System des Food Finishers ermöglicht den Einsatz von austauschbaren 500-Liter-Behältern mit einer Befüllung von bis zu 85 %. Dadurch entfällt das Umladen der Produkte, selbst bei längeren Standzeiten. Dauerhaftes Vakuumieren verbessert nachhaltig die Qualität und den Geschmack der Produkte, und bietet neben geschmacklichen und qualitativen Vorteilen auch hygienische Vorteile. Durch das Vakuumieren wird das Fleisch vor äußeren Einflüssen geschützt, die die Qualität beeinträchtigen könnten, und gewährleistet ein hygienisch einwandfreies Produkt.

The Food Finisher, designed specifically for Eberhardt food press systems, makes product finishing efficient. The Food Finisher's open system allows interchangeable 500-litre containers, filled up to 85%, to be used. This eliminates the need to reload products, even during longer downtimes. Permanent vacuum sealing improves the quality and taste of products long-term, and is more beneficial in terms of hygiene as well as taste and quality. The vacuum seal protects meat from external influences that can impair quality, thus guaranteeing a product with impeccable hygiene.

Beschreibung / Description

Food Finisher – bestehend aus einem stabilen Edelstahl Grundrahmen, einer Schwenkeinheit und einem Drehantrieb mit variabler Drehzahl für das Tumblerfass.

Food Finisher – consists of a sturdy stainless steel base frame, a swivel unit and a rotary drive with variable rotation speed for the tumbler drum.

Vorteile

- ▶ Produkt permanent unter Vakuum
- ▶ Geschmacksintensiveres Ergebnis
- ▶ Längere Haltbarkeit der Produkte
- ▶ Gleichmäßige Verteilung der Aromen
- ▶ Konsistenzverbesserung und bessere Umrötung
- ▶ weniger Salzzugabe und Reduzierung der Salzzeiten um die Hälfte

Advantages

- ▶ Product permanently under vacuum
- ▶ More flavourful result
- ▶ Longer-lasting products
- ▶ Even distribution of aromas
- ▶ Improved consistency and better reddening
- ▶ Less salt added and salting time reduced by half



Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246	2000	2800	2100



UMFÜLLSTATION FILLING STATION

Die Umfüllstation, speziell für den Eberhardt Food Finisher entwickelt, dient zum ergonomischen Entleeren bzw. Befüllen der Eberhardt Tumblerfässer. Sie kann je nach Bedarf und Anforderungen des Betriebs auch angepasst und erweitert werden.

The filling station, designed specifically for the Eberhardt Food Finisher, allows Eberhardt tumbler drums to be filled and emptied ergonomically. They can also be customised and expanded based on your company's needs and requirements.



Beschreibung / Description

Umfüllstation – bestehend aus einem stabilen Edelstahl Grundrahmen und einer Schwenkeinheit, die von einem Hydraulikzylinder bewegt wird.

Filling station – consists of a sturdy stainless steel base frame and a swivel unit that is moved by a hydraulic cylinder.

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246b	2000	2000	2000



Vorteile

- ▶ Effiziente und hygienische Fleischumfüllung
- ▶ Arbeitserleichterung und Verletzungsprävention
- ▶ Zeitersparnis durch automatisierte Umfüllung
- ▶ Verbesserte Produktqualität durch präzise Dosierung und Umfüllung
- ▶ Minimierung von Fleischresten und -abfällen durch kontrollierte Umfüllung
- ▶ Einhaltung von Hygienestandards durch saubere Umfüllung und einfache Gerätereinigung

Advantages

- ▶ *Efficient and hygienic meat filling*
- ▶ *Makes work easier and prevents injuries*
- ▶ *Saves time with automatic filling*
- ▶ *Improved product quality thanks to precise dosing and filling*
- ▶ *Minimises meat residue and waste with controlled filling*
- ▶ *Complies with hygiene standards through clean filling and easy device cleaning*

TUMBLERFASS TUMBLER DRUM

Das fahrbare Tumblerfass, welches permanent unter Vakuum gehalten werden kann, trägt zur Verbesserung der Produktqualität, Steigerung der Effizienz und Gewährleistung der Hygiene bei.

The mobile tumbler drum, which can be kept permanently under vacuum, helps to improve the product quality, increase efficiency and guarantee hygiene.



Beschreibung / Description

Tumblerfass – aus stabilem Edelstahl.
Tumbler drum – made of stainless steel.

Vorteile

- ▶ 500-Liter-Fass, befüllbar bis zu 85%
- ▶ Hohe Flexibilität durch die fahrbare Trommel
- ▶ Spezialschikanen im Inneren für kontrollierte Dreh-, Rutsch- und Gleitbewegungen
- ▶ Verlängerte Haltbarkeit, verbesserte Farberhaltung und optimierte Textur der Produkte
- ▶ Verbesserte Marinierung und intensivere Geschmacksentwicklung

Advantages

- ▶ *500-litre drum, fillable up to 85%*
- ▶ *High flexibility thanks to the mobile removable drum*
- ▶ *Special fittings inside for controlled rotating, slipping and sliding movements*
- ▶ *Extended shelf life, improved colour retention and optimised texture of products*
- ▶ *Improved marination and more intense flavour development*

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm	Öffnungsmaß mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.246a	Ø 800	650	1250

VAKUUMSTATION VACUUM STATION



Beschreibung / Description

Vakuumstation – bestehend aus einem fahrbaren Edelstahlgestell, in dem unter einer abnehmbaren Haube eine Vakuumpumpe integriert ist.

Vacuum station – consists of a mobile stainless steel frame into which a vacuum pump is integrated underneath a removable hood.

Vorteile:

- ▶ Präzise Steuerung des Vakuumierungsprozesses
- ▶ Schnellere und effizientere Vakuumierung
- ▶ Flexible Nutzung in verschiedenen Betriebsbereichen durch Fahrfunktion

Advantages:

- ▶ *Precise control of the vacuum sealing process*
- ▶ *Faster and more efficient vacuum sealing*
- ▶ *Flexible use in various areas of operation thanks to driving function*

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height mm
100.246c	800	500	1240

SCHINKENPRESSEN & MEHR

Unsere Schinkenpressen mit pneumatischer Steuerung wurden entwickelt, um den Reifungsprozess von Rohschinken und Dauerware zu verbessern und zu beschleunigen. Die Schinkenpressen sind in drei unterschiedlichen Modellen lieferbar und werden in stabilster Ausführung hergestellt. Max. Druck: 8 bar. Jedes Grundmodell, mit Ausnahme der Metzgerpresse, kann mit bis zu 2 Aufsätzen erweitert werden.

HAM PRESSES & MORE

Our ham presses with pneumatic control have been developed to improve and promote the maturing process of raw ham and long-life products. The ham presses can be delivered in three different models and are manufactured in the most stable design. Max. pressure: 8 bar. Except the butcher ham press each basic model can be extended by up to 2 attachments.

Vorteile

- ▶ Verbesserte und beschleunigte Reifung
- ▶ Optimale Formgebung
- ▶ Geringere Abschnittsverluste
- ▶ Feste Konsistenz der Schinken
- ▶ Gleichmäßige Salzschärfe

Advantages

- ▶ Improved and accelerated ripening
- ▶ Optimal shaping
- ▶ Less loss of cuts
- ▶ Solid consistency of the hams
- ▶ Well-balanced distribution of the brine

SCHINKENPRESSEN HAM PRESSES



Beschreibung / Description

Schinkenpresse aus Edelstahl zum Nachdrücken der Stangenware oder für Stückware. Beladung von vorne mit auswechselbaren Profilen. Presse mit Lochblech für optimalen Flüssigkeitsverlust und schnelle Abtrocknung. Drucksystem mit Druckschlitten und Edelstahlzylinder. Betriebsdruck mit 7 Bar.

Ham press made of stainless steel for pressing the logs or for piece goods. Front-loaded with interchangeable profiles. Press with perforated plate for optimum liquid loss and fast drying. Pressure system with pressure slide and stainless steel cylinder. Operating pressure at 7 Bar.

Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm
111.478	350	1100/800	700/600	1400/800

SCHINKENPRESSEN HAM PRESSES



Beschreibung / Description

Schinkenpresse aus Edelstahl, zum Nachdrücken der Stangenware oder Einzelstücke. Beladung von 2 Seiten möglich. Drucksystem mit Druckschlitten und Balgzylinder 16" mit Edelstahl-Endplatten. Druckhöhe 400 mm. Betriebsdruck bis 7 bar. Presse staplerbefahrbar mit abnehmbarer Wartungseinheit, inkl. 10 PU-Einlageplatten (10 mm stark), 6 Blechplatten und 150 Winkeln.

Ham press of stainless steel to press bar formed products of single pieces forward. Can be loaded from 2 sides. Pressure system with pressure slide and bellows cylinder with 16" end plates of stainless steel. Pressure height 400 mm. Operating pressure up to 7 bar. Press movable by high-lift trucks with detachable maintenance unit, incl. 10 PU shelves (10 mm thick), 6 metal plates and 150 brackets.

Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm
110.996	1100	1080/1000	1020/1000	1750/1300

ROHSCHINKENPRESSEN PRESSES FOR RAW HAM



Beschreibung / Description

Mit pneumatischer Steuerung zum Verbessern und Beschleunigen des Reifungsprozesses von Rohschinken und Dauerware, für eine optimale Formgebung, geringere Abschnittverluste, feste Konsistenz der Schinken und gleichmäßige Salzscharfe. Max. Druck: 8 bar.

With pneumatic control to improve and promote the maturing process of raw ham and long-life products, for optimum shaping, reduced cutting losses, solid consistency and well-balanced distribution of the brine. Max. pressure: 8 bar.



Erweiterbar mit Aufsätzen von 90 - 600 kg.

Can be expanded using attachments of 90-600 kg.

Bestell-Nr. Order-No.	Modell Model	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
100.995	-	90	810/600	520/400	900/460	-	3	4	30
110.991	1	150	1080/870	520/400	900/460	-	3	4	50
110.991.1	1	125	1080/870	460/340	900/460	-	3	4	50
110.993	1	300	1080/870	520/400	1300/860	1	5	8	100
110.993.1	1	250	1080/870	460/340	1300/860	1	5	8	100
110.995	1	450	1080/870	520/400	1700/1260	2	7	12	150
110.995.1	1	370	1080/870	460/340	1700/1260	2	7	12	150
110.997	2	200	1520/1320	520/400	900/460	-	3	4	80
110.997.1	2	170	1520/1320	460/340	900/460	-	3	4	80
110.998	2	400	1520/1320	520/400	1300/860	1	5	8	160
110.998.1	2	340	1520/1320	460/340	1300/860	1	5	8	160
110.999	2	600	1520/1320	520/400	1700/1260	2	7	12	240
110.999.1	2	510	1520/1320	460/340	1700/1260	2	7	12	240

CARBONADENPRESSE LOIN PRESS

Beschreibung / Description

Aus Edelstahl, für Rohschinken.

Made of stainless steel, for raw ham.

Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
110.992	300	1520/1320	660/540	900/460	-	3	4	80
110.994	600	1520/1320	660/540	1300/860	1	5	8	160

SPINDEL-SCHINKENPRESSE SCREW-TYPE HAM PRESS



70 kg Füllgewicht mit mechanischer Spindel.
70 kg filling weight with mechanical spindle.



Beschreibung / Description

Aus Edelstahl, für Rohschinken.

Made of stainless steel, for raw ham.

Bestell-Nr. Order-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen mm Length outside/inside mm	Breite außen/innen mm Width outside/inside mm	Höhe außen/innen mm Height outside/inside mm	Aufsätze Attachments	Kunststoffplatten Plastic plates	CNS Einlagebleche CNS shelves	CNS Winkelbleche CNS angle plates
100.996	70	680/600	380/300	750/500	-	3	4	30
100.996.1	85	680/600	430/350	750/500	-	3	4	30

LANDJÄGERPRESSE PRESS FOR SMOKED SAUSAGES

Beschreibung / Description

Landjägerpresse aus Edelstahl, mechanisch mit Spezialdruckfedern und Spannelement auf fahrbarem Untergestell mit Kettenbefestigung.

Press for smoked sausages of stainless steel, mechanical with special pressure springs and tightening element on cart-type frame with tilting moment and chain fixture.



Bestell-Nr. Order-No.	Stapelaufsätze Stackable attachments	Tiefe mm Depth mm	Breite mm Width mm	Füllgewicht kg Filling weight kg
100.997	4	600	300	110
100.997.1	5	600	300	130
100.998	4	600	350	125
100.998.1	5	600	350	150

Sondermaße lieferbar. | *Special sizes available.*

ZUBEHÖR & ERSATZTEILE

Eberhardt bietet auch eine umfangreiche Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen an. Diese dienen sowohl der Vorbereitung der Produktion mit Eberhardt Pressen als auch als zusätzliche Hilfsmittel für den täglichen Betrieb.


ACCESSORIES & SPARE PARTS

Eberhardt also offers a wide selection of accessories and replacement parts. These can be used for preparation for production with Eberhardt presses, and as extra tools for daily operation.

LAKERÜHRGERÄT, STAND BRINE MIXING MACHINE, "STABLE"



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.993	1000	330	820

 Einfache und schnelle Herstellung aller Laken ohne Salzurückstände im Beschickungswagen.
Simple and fast preparation of all brines without salt residue in the supply wagon.

Beschreibung / Description

Passend für alle 200 Liter-Beschickungswagen. Motor 380 V/0,37 KW mit Ein-/Ausshalter und Phasenwender.

Fits for all 200 liter supply wagons. Engine 380 V/0,37 KW with on- / off switch and phase changer.



LAKERÜHRGERÄT, FAHRBAR BRINE MIXING MACHINE, MOBILE



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.993 A	1050	900	1150

Beschreibung / Description

Mit Lenkstopp- und Bockrollen. Passend für alle 200 Liter-Beschickungswagen. Motor 380 V/0,37 KW mit Ein-/Ausshalter, Phasenwender und Schutzkorb.

With steering-stopping and fixed wheel. Fits for all 200 liter supply wagons. Engine 380 V/0,37 KW with on- / off switch, phase changer and basket for safety.



PNEUMATISCHE KOLBENSTANGEN-PRESSE PNEUMATIC PISTEN ROD PRESS



Beschreibung / Description

Pneumatische Kolbenstangen-Presse für Pressformen bis 1000 mm Länge. Zweihand-Pneumatik-Steuerung mit 2 pneumatischen Zylindern. Formzuführung von 4 Seiten möglich.

Pneumatic piston rod press for moulds with length up to 1000 mm. With two-hand pneumatic control unit and 2 pneumatic bellows. Supply of moulds on 4 sides possible.



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
244.920	1100	500	2000

GERÄTE-REINIGUNGSWAGEN EQUIPMENT CLEANING TROLLEY



Beschreibung / Description

Zubehör zum Waschen und Aufbewahren der Pressen-Teile.

Accessories for washing and storing the press components.



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
111.360	1000	1000	1250



Für EBERHARDT Spindelkochpressen
For EBERHARDT spindle-type boiling presses

EINFORM- UND BEFÜLLANLAGE FORMING AND FILLING DEVICE



Beschreibung / Description

Gesamtanlage aus Edelstahl. Bestehend aus 1 Fülltisch, 2 Beistelltischen, 2 Füll- und Entladetischen.

Entire system of stainless steel. Consisting of 1 filling table, 2 side tables, 2 filling and unloading tables.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.245	5000	2700	

BEFÜLL- UND ENTLADETISCHE FILLING AND UNLOADING TABLES



Beschreibung / Description

Fülltisch aus Edelstahl. Mit Rollenband und seitlicher Reling. Tisch mit 2-seitiger PE-Kunststoff-Platte, 30 mm dick. Höhenverstellbar mit Neigung.

Filling table made of stainless steel. With scroll ribbon and railing all the sides. Table with two-sides plastic plate, 30 mm strong. Vertically adjustable with inclination.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.244	1600	1000	900



Beschreibung / Description

Entladetisch mit Schräge und Ausschnitt zum Einkippen der Produkte mit Hebeanlage. Höhenverstellbarer Tisch mit 2 Abläufen und Edelstahl-Tellerfüßen. Füllung ca. 600 kg. Inkl. 2 Beistelltische zum Bestücken der Pressformen. Auflage aus PE Kunststoff und je 1 Stück Messerhalter.

Unloading table inclined and with cut-out to tip in the products by means of lifting systems. Table with 2 drains, with adjustable feet made of stainless steel. Filling: app. 600 kg incl. 2 side tables to equip the moulds. Table cover of plastic. Ea. table with 1 knifeholder.

Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.240	2200	1100	1300

BEFÖRDERUNGSSYSTEM MOVER



Beschreibung / Description

Beförderungssystem für Eberhardt Pressen – batteriebetrieben.

Mover for Eberhardt presses – battery-powered.



Bestell-Nr. Order-No.	Motor Motor	Gewicht kg Weight kg	Gewicht Anhänger kg Weight trailer kg	Batterie Battery	Max. Geschwindigkeit Max. Speed	Deichselhöhe Drawbar height	Zu verwenden von To use from
111.476	24V DC, 600W, 100rpm	105 inkl. Akku 105 incl. battery	max. 1500	Austauschbare Batterie Exchangeable battery pack	4,7 km/h, frei programmierbar 4,7 km/h, freely programmable	770-1177 mm (variabel) 770-1177 mm (variable)	-10 °C / 40 °C 14 °F / 104 °F

FEDERHUBWAGEN "ERGOLINE" SPRING-OPERATED LIFT TRUCK "ERGOLINE"



Passend für alle Eurokisten.
Suitable for all euro boxes.

Beschreibung / Description

Aus Edelstahl. Zum Transportieren und Heben von Eurokisten. Automatische Höhenverstellung über Boxengewicht. Standarddruckfeder mit 60 kg Belastbarkeit. Fahrwerk mit Kippmoment, 6 Räder Ø 125 mm aus abriebfestem PVC. Höhe: min. 240 mm/max. 820 mm.

Made of stainless steel. For lifting and transporting euro boxes. Automatic height adjustment via box weight. Standard compression spring with 60 kg load capacity. Chassis with tilting moment, 6 wheels. Made of abrasion-resistant PVC, Ø 125 mm. Height: min. 240 mm/max. 820 mm.



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.613	650	420	240 - 820



KOCHWAGEN FÜR SLICERWAREN COOKING TROLLEY FOR SLICED GOODS



Beschreibung / Description

Mit eingeschweißten Ablagen aus Winkelrahmen 40/40 mm und Rohr 40 x 20 mm, vorne offen zum leichten Ein- und Ausbringen der Ware. Eingeschweißtes Gitter 20 x 20 mm mit 2 Querstreben aus Rundmaterial Ø 10 mm. Wagenaufbau aus Rohr 80 x 40 mm, mit Radböcken 4 mm und kugellagerten Rädern Ø 150 mm.

With welded-in shelves made from 40/40 mm angle frame and 40 x 20 mm tube, open at front for easy product insertion and removal. Welded-in grating 20 x 20 mm with 2 crossbars made from 10 mm round material. Trolley structure made from tubes 80 x 40 mm, with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels Ø 150 mm.



Bestens geeignet zum Entleeren von Spindelpressprodukten zur effizientesten Raumausnutzung.

Best suited for emptying spindle-pressed products for the most efficient use of space.

Bestell-Nr. Order-No.	Ablagen Shelves	Ablagenabstand mm Shelf spacing mm	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
104.112.g	6	250	1000	1000	1980
104.113.g	8	180	1000	1000	1980
104.114.g	10	145	1000	1000	1980
104.115.g	11	130	1000	1000	1980
104.116.g	13	110	1000	1000	1980

Sondermaße lieferbar. | Special sizes available.

KOCH- UND KÜHLWAGEN COOKING AND COOLING TROLLEY



Beschreibung / Description

Mit eingeschweißten Ablagerosten, Rahmen aus Rohr 30 x 20 x 2 mm, Füllung mit Ø 10 mm. Wagenaufbau aus Rohr 50 x 30 mm und 40 x 40 mm. Fahrwerk aus Rohr 80 x 40 mm mit Radböcken 4 mm und kugellagerten Rädern Ø 150 mm. Räder sind bei Bedarf auch hitzebeständig bis 230 °C.

With welded-on pan racks, tubular frame 30 x 20 x 2 mm, infill with Ø 10 mm. Trolley made from 50 x 30 mm and 40 x 40 mm tubes. Running gear made from 80 x 40 mm tubes with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels Ø 150 mm. Wheels can also be heat resistant up to 230 °C if required.



Für Slicerwaren Kaliber 60 bis 160 mm.

For slicer products, caliber 60 up to 160 mm.

Bestell-Nr. Order-No.	Ablagen Shelves	Ablagenabstand mm Shelf spacing mm	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.101	5	310	1000	1000	1980
104.112.S	6	250	1000	1000	1980
100.103	7	210	1000	1000	1980
104.113.S	8	180	1000	1000	1980
104.114.S	10	145	1000	1000	1980

Sondermaße lieferbar. | Special sizes available.

RAUCHSTOCKREINIGUNGSMASCHINE SMOKE STICK CLEANING MACHINE



Bestell-Nr. Order-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100.948	1600	850	1100

Beschreibung / Description

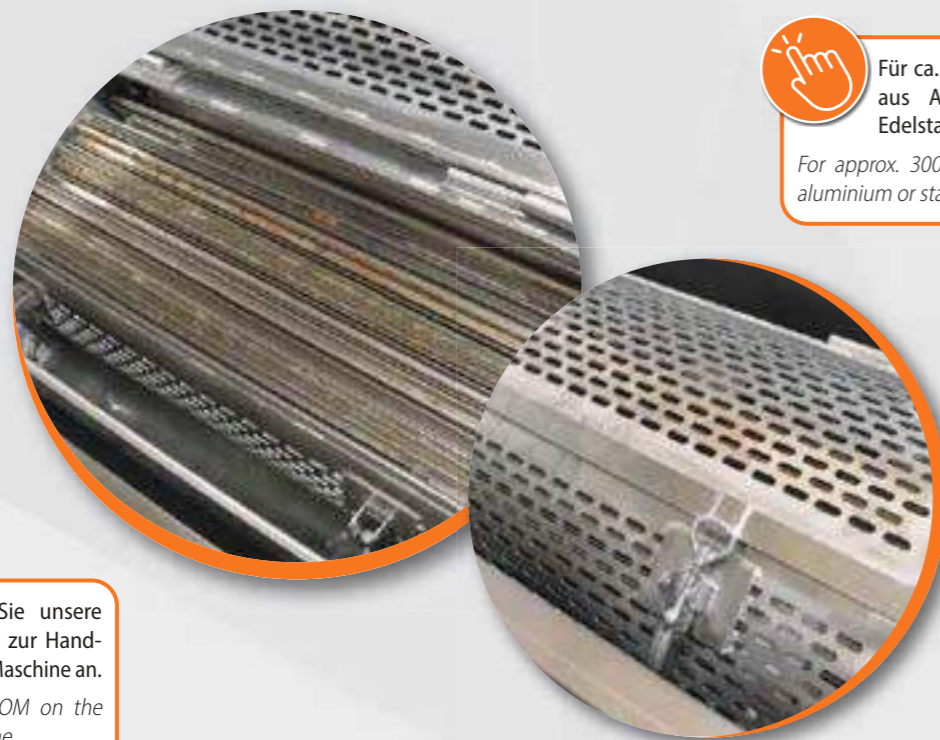
Mit 9 KW Heizkörper und integrierter Klarspülung. Die Maschine ist geräuscharm und komplett isoliert. 400 V 3N-50 HZ 15,5 A. Wasservolumen ca. 200 l. Maschinen-Leergewicht 390 kg. Aufstellraum muss frostfrei sein. In diesem Gerät können Sie kostengünstig und mit minimalem Zeitaufwand Rauchstöcke in einem Durchgang reinigen und klarspülen. Verwenden Sie für die Reinigung der Rauchstöcke unser Spülmittel und benutzen sie keine Lauge oder Aluminiumreiniger. So bleiben die Rauchstockoberflächen glatt, und der Verschleiß an den Rauchstöcken wird reduziert. Waschvorgang ist einstellbar, ca. 1/2 Stunde.

With 9 KW heater and integrated rinsing unit. Low noise. Machine is completely insulated. 400 V 3N-50 HZ 15,5 A. Water volume ca. 200 l. Empty weight of machine 390 kg. Installation room has to be frost-free. This washing machine will save you time and money. Smoke sticks are cleaned and rinsed in one process. Use our soap to clean the smoke sticks and do not use lye or aluminium cleaner. This keeps the smoke stick surfaces smooth and reduces wear on the smoke sticks. Adjustable wash cycle approx. 1/2 hour.



Für ca. 300 Rauchstäbe aus Aluminium oder Edelstahl.

For approx. 300 smoke sticks of aluminium or stainless steel.

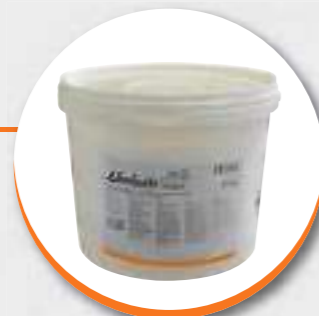


Bitte fordern Sie unsere Anwender-DVD zur Handhabung dieser Maschine an.

Please ask for our CD-ROM on the application of this machine.

RAUCHSTOCKREINIGER SMOKE STICK CLEANER

Bestell-Nr. Order-No.	Inhalt kg Content kg
103.672	10



Beschreibung / Description

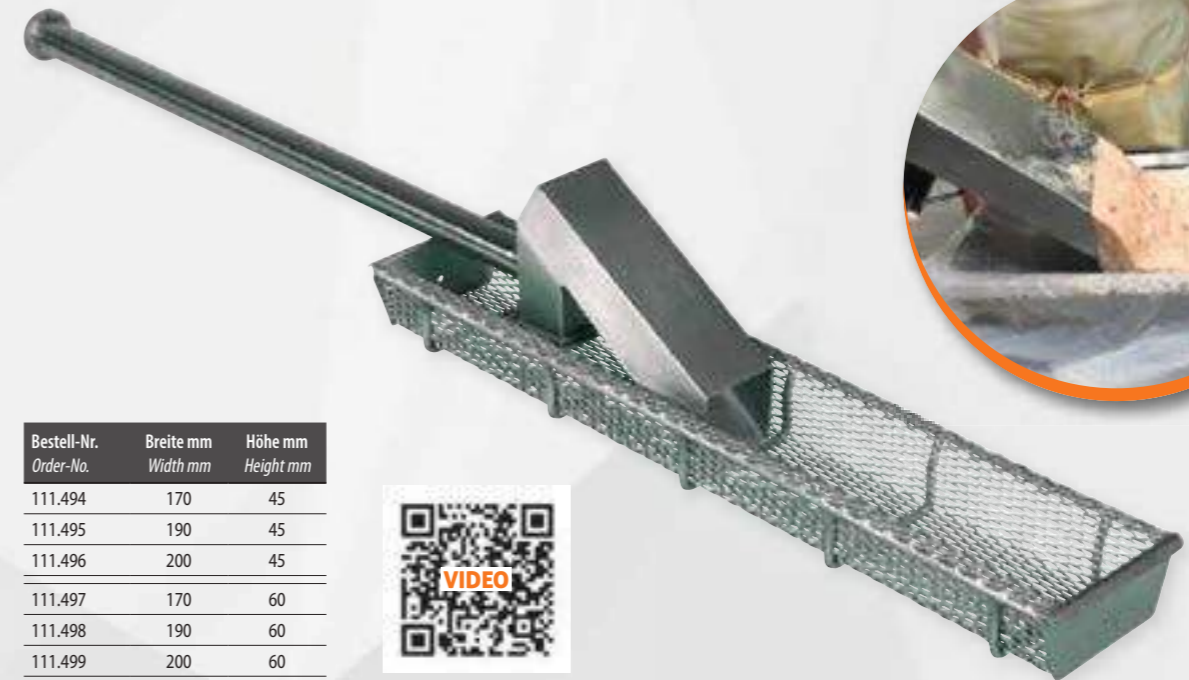
Zur Reinigung von Rauchstöcken aus Aluminium oder Edelstahl. Die Entfernung von Rauchharzen, Fett und Eiweiß wird dadurch gewährleistet.

For cleaning smoke sticks made of aluminium or stainless steel. The removal of smoke resins, grease and proteins is guaranteed.

FÜLLROHR FILLING TUBE



Inkl. Tülle passend für Füller.
Incl. nozzle fitting the filling tube.



Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
111.494	170	45
111.495	190	45
111.496	200	45
111.497	170	60
111.498	190	60
111.499	200	60



Beschreibung / Description

Aus Edelstahl zum luft- und absatzfreien Füllen von Produkten in Spindelpressformen aller Größen erhältlich.

Made of stainless steel. Bubble- and gaps free filling of products in spindlepress moulds. All sizes possible.



POLYAMID-RAD POLYAMIDE WHEEL



Beschreibung / Description

Rad für Eberhardt Spindelpressen mit Kugellager für hohe Belastung zum leichteren Befördern.

Wheel for Eberhardt spindle presses. Ball bearing for high loads and easier moving.

Bestell-Nr. Order-No.	Durchmesser mm Diameter mm	Radbreite mm Width of wheel mm	Nabenlänge mm Length of hub mm	Bohrung mm Boring mm	Tragkraft kg Carrying power kg
101.101k	Ø 150	50	55	20	600

DECKELDICHUNG COVER GASKET



Beschreibung / Description

Ersatzteil für Food Finisher Tumblerfass.

Spare part for Food Finisher tumbler drum.

Bestell-Nr. Order-No.
100.247

DREHMOMENTSCHLÜSSEL TORQUE SPANNER

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
244.983	Eberhardt Spindelpressen Eberhardt spindle presses



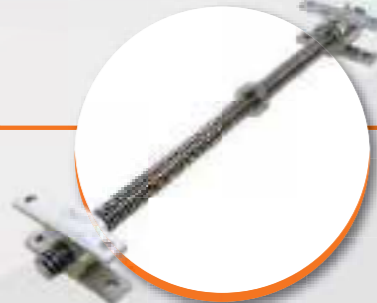
Beschreibung / Description

Für Eberhardt Spindelpressen. Für exakten Druck, um Spindelbeschädigungen auszuschließen. Aus Edelstahl.

For Eberhardt spindle presses. For exact pressure to avoid damage at the spindles. Made of stainless steel.

SPINDEL SPINDLE

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm
244.980	720



Beschreibung / Description

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager, Trapezgewindemutter TR 30 x 6, Ø 60 mm und Befestigungshalter angeschweißt.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing, trapezoid thread screw TR 30 x 6, Ø 60 mm and welded mounting bracket.

SPINDEL SPINDLE

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm
244.981	720



Beschreibung / Description

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager und Befestigung.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing and mounting device.

SPINDELMUTTER SPINDLE SCREW

Bestell-Nr. Order-No.	Breite mm Width mm
244.982	720



Beschreibung / Description

Ersatzteil für Kochspindelpresse. Trapezgewinde TR 30 x 6, Ø 60 mm mit Befestigung.

Spare part for spindle boiling press. Trapezoid thread TR 30 x 6, Ø 60 mm with mounting device.

LUFTDRUCK-ARMATUR AIR PRESSURE ARMATURE

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
103.790	Schinkenpressen Ham presses



Beschreibung / Description

Luftdruck-Armatur, passend für alle Schinkenpressen.

Air pressure armature, fitting for all ham presses.

LUFTDRUCK-ARMATUR AIR PRESSURE ARMATURE

Bestell-Nr. Order-No.	Passend für alle Fitting for all
103.791	Kochpressen und AIR MAX FOOD PRESS Cooking presses and AIR MAX FOOD PRESS



Beschreibung / Description

Luftdruck-Armatur, passend für alle Kochpressen und AIR MAX FOOD PRESS.

Air pressure armature, fitting for all cooking presses and AIR MAX FOOD PRESS.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.165	12" x 3



Beschreibung / Description

Für Kochpressen mit Edelstahlgehäuse (Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“) und AIR MAX FOOD PRESS.

For boiling presses with stainless steel casing (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.167	12" x 3



Beschreibung / Description

Im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse (Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“) und AIR MAX FOOD PRESS.

In exchange for existing stainless steel carcass of boiling press (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.170	16" x 3



Beschreibung / Description

Für Kochpressen mit Edelstahlgehäuse (Modell 1 „groß“ oder Modell 2 „groß“) und AIR MAX FOOD PRESS.

For boiling presses with stainless steel casing (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.173	16" x 3



Beschreibung / Description

Im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse (Modell 1 „groß“ oder Modell 2 „groß“) und AIR MAX FOOD PRESS.

In exchange for existing stainless steel carcass of boiling press (Model 1 "small" or model 2 "small") and AIR MAX FOOD PRESS.

BALGZYLINDER BELLOWS CYLINDER

Bestell-Nr. Order-No.	Abmessungen Dimensions
240.175	12" x 2



Beschreibung / Description

Aus Edelstahl für Schinkenpresse.

Made of stainless steel for ham press.

Eberhardt
Equipment

Eberhardt
Food Press Systems®

Eberhardt
AKADEMIE

Eberhardt
GRUPPE


Zum Eberhardt

 mbe
INVENTING THE FUTURE

EdelstahlManufaktur



Eberhardt
Food Press Systems®

Eichendorffstraße 5, 91586 Lichtenau
Telefon / Phone: +49 9827 92838-0
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de