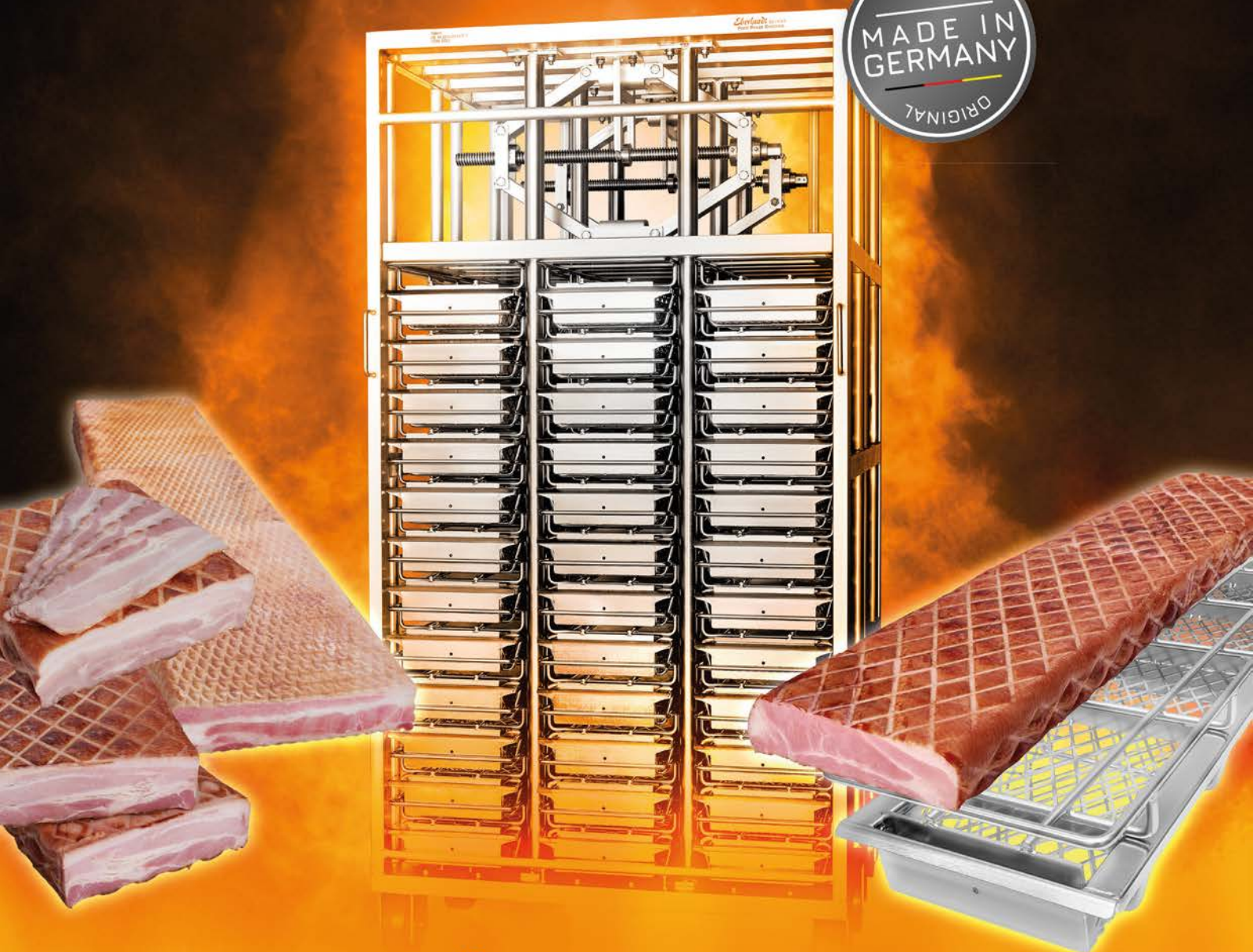


Food Press Systems®



PRODUKTE GLÄNZEND IN FORM

Products in brilliant shape

WILLKOMMEN BEI DEN PROFIS

Welcome among the professionals

Mehr drin. Mehr drauf.

Erfahrung, Kundennähe, Innovationskraft – wir sind so selbstbewusst und behaupten, keiner hat mehr drauf als wir. Bestätigt werden wir durch die vielen zufriedenen Kunden weltweit, welche unser persönliches Engagement und unsere Flexibilität schätzen. Unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** sind technisch exzellent und von höchster Qualität. Entwickelt für Ihren Erfolg.

More to it. More on it.

*Experience, customer focus, innovative power – we are confident in our capabilities and more "all-round" than any other. This is confirmed by the many satisfied customers around the world who appreciate our personal commitment and flexibility. And our technically excellent **FOOD PRESS SYSTEMS®** are of the highest quality. Designed for your success.*



Innovationspreis des Landkreises Ansbach 2019

Innovation award of the district of Ansbach 2019

**BAYERN'S
BEST 50**
PREISTRÄGER 2020



Eberhardt Foodprodukte
mehrfach mit Gold
ausgezeichnet

*Eberhardt food products
awarded multiple prizes*



Rainer Eberhardt
Technischer Designer
für Food Industrie
*Technical Designer for
Food Industry*

Ralf Eberhardt
Metzgermeister
Master butcher





Unsere Kompetenzen

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

Ihr Nutzen

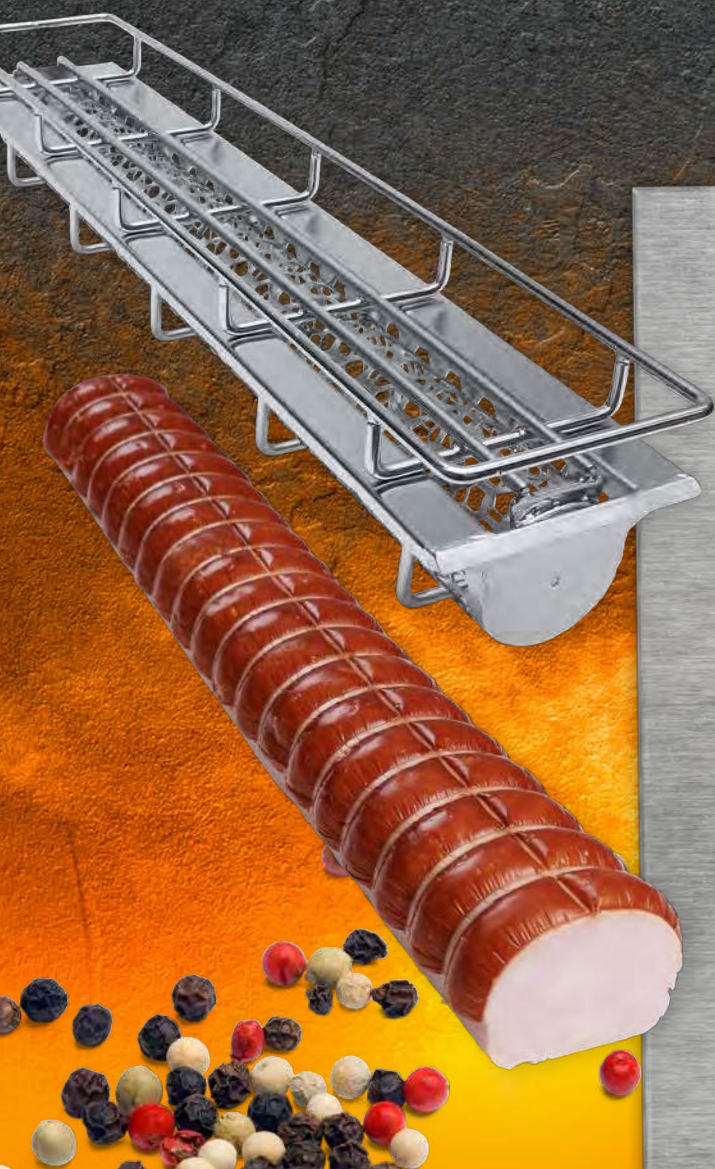
- ▶ Reduzierung von Abschnittverlusten
- ▶ Deutlich höherer Output
- ▶ Steigende Umsätze
- ▶ Senkung des Rohstoffbedarfs um ca. 20 %
- ▶ Technologievorsprung

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
- ▶ Technological lead



Allgemeine Informationen General Information

4

Spindelkochpressen Spindle-type boiling presses

19

Einform- und Befüllanlagen Filling line for moulds and presses

119

Landjägerpressen Presses for smoked sausages

124

Schinkenpressen Ham presses

125

Zubehör/Ersatzteile Accessories/Spareparts

132

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.

ZAHLN & FAKTEN

Facts & figures



ÜBER 100 LÄNDER

Als Spezialisten für Lösungen aus Edelstahl haben wir international einen hervorragenden Ruf. Von der Hygiene-Technik bis zum Press-System: **Jährlich liefern wir unsere Produkte in mehr als 100 Länder weltweit.**

Over 100 countries

As experts for solutions made of stainless steel, we have an excellent international reputation. From hygiene technology to press systems: **Every year we deliver our products to more than 100 countries worldwide.**

260.586 METER RUNDSTAHL

verarbeitet Eberhardt in einem Jahr, um Kunden in aller Welt mit hochwertigen, langlebigen und wartungsarmen Produkten zu begeistern. Funktionelle und innovative Lösungen für die Industrie gehören ebenso dazu wie individuell gestaltete Design-Objekte für den heimischen Bereich.

260,586 meters of round steel

is the amount Eberhardt processes per year to bring high-quality, durable and low-maintenance products to its customers all over the world. Functional and innovative solutions for the industry are just as much a part of this as individually designed objects for domestic use.



2.442.000 KG AN FERTIGEN FLEISCHPRODUKTEN

werden **pro Tag weltweit** mit Maschinen von Eberhardt hergestellt.

2,442,000 kg of finished meat products

are produced **worldwide every day** with machines from Eberhardt.

630.000 KILOMETER

legen wir jährlich **per Flugzeug, Auto oder sogar zu Fuß** zurück, um für unsere Kunden überall in der Welt den besten Service zu bieten. Unser Credo: Auch im digitalen Zeitalter ist nichts wichtiger als der persönliche Kontakt.

630,000 kilometers

*Is how far we travel every year, **by plane, car or even on foot**, to offer the best services for our customers all over the world. Our credo: Even in the digital age, there is nothing more important than personal contact.*



2.000.000 LITER WASSER

aus unserer Produktion werden **im betriebseigenen Klärwerk wiederaufbereitet**. Eberhardt legt eben Wert auf Nachhaltigkeit und schont die Umwelt.

2,000,000 liters of water

*used in our production is recycled in the **company's own wastewater treatment plant**. Eberhardt simply values sustainability and protecting the environment.*

1.860.000 SCHWEINE

werden **weltweit jedes Jahr geschont**, weil Fleischpressen von Eberhardt so effizient arbeiten, dass nur **minimale Abschnittsverluste** entstehen.

1,860,000 pigs

***worldwide are spared every year** because meat presses from Eberhardt work so efficiently that only **minimal cutting losses** occur.*



2.300 KILONEWTON PRESSKRAFT

bringt unsere Abkantpresse zum Formen von Blechkanten mit. Das entspricht in etwa der Kraft, die **141 übereinandergestapelte VW Passat Kombi** entwickeln würden.

2,300 kilonewtons of pressing force

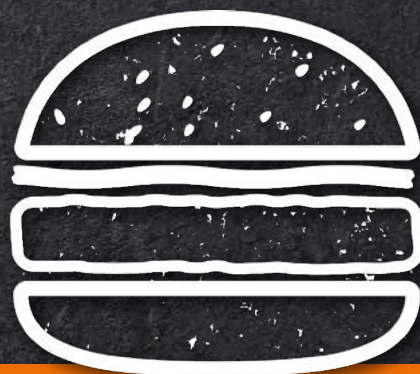
*is what our folding press brings to bear when forming sheet edges. This is roughly equivalent to the weight of **141 VW Passat estate cars stacked on top of each other**.*

7.000.000 EINSTICHE

pro Jahr mit unserem Laserschneider.

7,000,000 punctures

***per year** by our laser cutter.*



1,6 MILLIARDEN BURGER

werden jährlich mit **Bacon aus Eberhardt Formen** zubereitet.

1.6 billion burgers

*are prepared with **bacon from Eberhardt moulds** every year.*

Eberhardt





VEREINTE KOMPETENZEN

Combined competencies

Seit Anfang 1970 entwickeln wir mit Erfindergeist, Mut und Leidenschaft innovative Pressen für Wurst- und Fleischbetriebe. Heute bringen unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** weltweit Formvielfalt und Geschmack in die Theke. Unsere Kompetenzen entwickeln wir kontinuierlich weiter. Mit unserer eigenen Akademie, Metzgerei, Restaurant und der Edelstahlmanufaktur bringen wir noch mehr Praxis in die Entwicklung unserer Produkte.

*Since early 1970, we have been developing innovative presses for sausage and meat companies – with inventive talent, spirit, and passion. Today, our **FOOD PRESS SYSTEMS®** bring variety of shapes and tastes to the counter worldwide. And we are continuously expanding our expertise. With our own academy, butchery, restaurant and stainless steel manufacture, we bring even more practical experience to the development of our products.*

EdelstahlManufaktur

Eberhardt
AKADEMIE

Eberhardt
Food Press Systems®



DER EBERHARDT
FEIN. FRÄNKISCH. FAMILIÄR.



Zum Eberhardt



EdelstahlManufaktur



BESTES AUS EDELSTAHL

Making the best of stainless steel

Qualität ist das beste Rezept. Deshalb verwenden wir für unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** ausschließlich hochwertiges Edelstahl. Dieses wird in unseren Werken der Edelstahlmanufaktur verarbeitet und in Form gebracht. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: erstklassig verarbeitete Pressen und Edelstahlprodukte für die lebensmittelverarbeitenden Betriebe – Made in Germany.

*Quality is the best ingredient. That is why we use only high-quality stainless steel for our **FOOD PRESS SYSTEMS®**. This is processed and shaped in our plants of the stainless steel manufactory. The results are impressive: perfectly manufactured presses and stainless steel products for food processing companies – Made in Germany.*

Unsere Leistungen

Our services

- ▶ Konstruktion/Entwicklung
- ▶ Blechbearbeitung
- ▶ Beizen
- ▶ Elektropolieren
- ▶ Sondermaschinenbau
- ▶ Construction/Engineering
- ▶ Sheet metal working
- ▶ Pickling & passivating
- ▶ Electropolishing
- ▶ Customised machine construction





Eberhardt
AKADEMIE

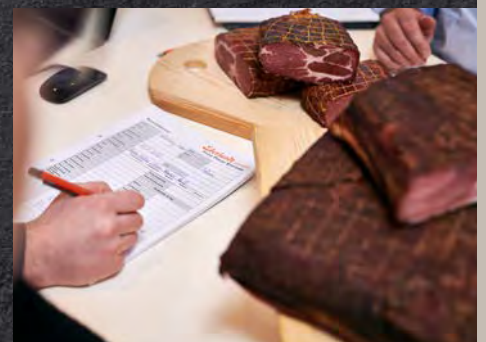


WEITER BILDEN

Further training

Unsere jahrzehntelange Erfahrung ist ein wertvolles Gut. Davon sollen unsere Kunden profitieren. In der Eberhardt AKADEMIE bringen wir unser Know-how rund um unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** an den Mann. Wir bieten Schulungen und Fortbildungen mit dem Ziel, den Erfolg unserer Kunden langfristig zu sichern.

*Our decades of experience are a valuable asset. And our customers are to benefit from this. At the Eberhardt ACADEMY, we share our knowledge of the **FOOD PRESS SYSTEMS®**. We offer training and further education with the aim of ensuring the long-term success of our customers.*



Unsere Leistungen

Our services

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| ▶ Seminare/Schulungen | ▶ <i>Seminars/Training</i> |
| ▶ Koch- und Rohschinken | ▶ <i>cooked and raw ham</i> |
| ▶ Produktvorführungen | ▶ <i>Product demonstrations</i> |
| ▶ Produktverkostungen | ▶ <i>Product tastings</i> |
| ▶ Produktentwicklung | ▶ <i>Product development</i> |
| ▶ Rezepturen | ▶ <i>Recipes</i> |
| ▶ Technologien | ▶ <i>Technologies</i> |



DER EBERHARDT

FEIN. FRÄNKISCH. FAMILIÄR.



RAUM FÜR IDEEN

Room for ideas

In unserer hauseigenen Metzgerei **DER EBERHARDT** mit Imbiss und Gaststätte haben wir uns den Raum für Innovationen geschaffen. Hier lassen wir uns inspirieren und testen unsere **FOOD PRESS SYSTEMS®** auf Herz und Nieren. Ein Ort der Praxis für die Praxis, in dem wir täglich mit unserem Team daran arbeiten, die Bedarfe unserer Kunden noch besser zu verstehen.

*In our in-house butcher's shop **DER EBERHARDT**, with its snack bar and restaurant, we have created a place for innovation. This is where we get our inspiration and put our **FOOD PRESS SYSTEMS®** through their paces. "From practice for practice" – we work with our team on a daily basis to understand the needs of our customers even better.*



Unsere Leistungen

Our competencies

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| ▶ Vorführungen | ▶ Demonstrations |
| ▶ Zerlegung Fleischkompetenz | ▶ Competence in meat cutting |
| ▶ Injektieren | ▶ Injecting |
| ▶ Tumbeln | ▶ Tumbling |
| ▶ Einformen | ▶ Moulding |
| ▶ Kochkammerprogramme | ▶ Boiling chamber programmes |
| ▶ Ausformen/Fertiges Produkt | ▶ Moulding/Finished product |
| ▶ Produktverkostung | ▶ Product tasting |
| ▶ Aufschneiden | ▶ Cutting open |
| ▶ Ladenverkauf | ▶ Shop sale |





FRISCH AUFGETISCHT

Freshly served

Das letzte Wort hat der Verbraucher. Weil das so ist, servieren wir unsere Metzgereiprodukte in unserem Restaurant **Zum Eberhardt**. Dort erleben wir hautnah, wie die mit unseren **FOOD PRESS SYSTEMS®** hergestellten Produkte beim Gast ankommen. Mit diesen Erfahrungen treiben wir die Entwicklung unserer Systeme weiter voran.

*The consumer has the last say. Thus we serve our butcher's products in our restaurant **Zum Eberhardt**. And so we experience directly how the products made with our **FOOD PRESS SYSTEMS®** are received by the guests. Using this experience, we continue to drive the development of our systems.*





Ralf Eberhardt
Metzgermeister
Master butcher

FAQs an den Meister
Q&A with the master butcher!

Welches Know-how steckt in den Eberhardt-Produkten?

What know-how goes into Eberhardt products?



Unseren Slogan „Wir bringen Fleisch innovativ in Form“ nehmen wir wörtlich! Wir arbeiten ausschließlich mit eigenen Fleischtechnologien und Produktentwicklern. Auf Wunsch fertigen wir auch Sondermaße und entwickeln individuelle Rezepturen. Die Produktion erfolgt zu 100 % Made in Germany in unseren vier High-Tech-Verarbeitungswerken. Das lohnt sich für unsere Kunden!

We take our slogan "We bring meat into shape in an innovative way" literally! We work exclusively with our own meat technologists and product developers. On request, we also manufacture special sizes and develop custom-made recipes. Production is 100 % 'Made in Germany' at our four high-tech processing plants. That pays off for our customers!

Wie profitieren Fleischereibetriebe von der Zusammenarbeit mit Eberhardt?

How do butchers benefit from working with Eberhardt?



Mit unseren innovativen FOOD PRESS SYSTEMS® lassen sich Ökonomie und Ökologie in der Wurstherstellung kompromisslos vereinen. Weltweit arbeiten fleischverarbeitende Betriebe mit unseren Produkten deutlich effizienter als je zuvor. Sie verzeichnen einen höheren Output, mehr Umsatz und einen um 20 % niedriger Rohstoffbedarf. So tun wir Gutes für Umwelt, Tiere und unsere Kunden.

Our innovative FOOD PRESS SYSTEMS® make it possible to stringently combine economy and ecology in sausage making. Meat-processing companies around the world are working more efficiently than ever before thanks to our products. They record a higher output, more turnover and 20 % less raw material usage. This is how we do good for the environment, the animals and our customers.

Welche Arten von Pressen bieten wir an?

What types of presses do we offer?



Wir produzieren über 700 Pressen in Serie, darunter Spindelkochpressen, Kochpressen, Euro-Schinkenpressen sowie Schinken- und Landjägerpressen. Neben Komplettlösungen bieten wir auch Sonderanfertigungen und Neuentwicklungen für die Verarbeitungsbereiche Fleisch, Fisch, Käse, Vegan, Tiernahrung u.s.w. an. Unsere Systeme werden speziell für höchste Anforderungen und die steigende Nachfrage am Markt entwickelt.

We produce more than 700 presses in series, including spindle-type boiling presses, boiling presses, Euro ham presses as well as presses for ham and smoked sausages. In addition to complete solutions, we also offer customised products and new developments for processing meat, fish, cheese, vegan, pet food products and more. Our systems are specially developed to meet the highest requirements and the increasing demand on the market.

Was ist das Besondere an unserer Fleischverarbeitungstechnologie?

What is so special about our meat processing technology?



Bei all unseren Bestrebungen verlieren wir vor allem eins nie aus dem Blick: Formenvielfalt und Geschmack. Davon verstehen wir einiges. In unserer Metzgerei holen wir uns Inspiration für unsere Innovationen und testen diese auf Herz und Nieren. Unser Wirtshaus Zum Eberhardt ist der Ort, an dem wir dem Endkunden unsere Kompetenzen aufstischen. Die gesammelten Erfahrungen fließen konsequent in die Entwicklung unserer FOOD PRESS SYSTEMS®.

In all our endeavours, we never lose sight of one thing above all: Variety of shapes and taste. We know a thing or two about that. In our butcher's shop, we get inspiration for our innovations and put them through their paces. Our inn 'Zum Eberhardt' is the place where we serve up our expertise to the end customer. The experience we gain is consistently incorporated into the development of our FOOD PRESS SYSTEMS®.



PERFEKTION VERPFLICHTET

Commitment to perfection

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 und patentierte Pressen
- ▶ Eigene Fleischtechnologen und Produktentwickler
- ▶ Schnelligkeit und Präzision in der Auftragsabwicklung
- ▶ Entwicklung und Bereitstellung von Rezepturen
- ▶ Einfache Reinigung unserer Formen durch perfekte Oberflächenqualität

You profit from this

- ▶ 40 years of experience and patented presses
- ▶ In-house meat technologists and product developers
- ▶ Speed and precision in order processing
- ▶ Development and provision of recipes
- ▶ Thanks to their perfect surface quality, our moulds are easy to clean.



UNSERE PRESSEN – DAS ORIGINAL VOM ERFINDER

Our presses – the original from the inventor

Es hat einen Grund, warum wir mit unseren FOOD PRESS SYSTEMS® in nahezu allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben weltweit präsent sind: auf unsere Produkte ist Verlass. Unsere Pressen sind konsequent „Made in Germany“ und das Resultat einer genauen und qualifizierten Bedarfsanalyse. Diese ist das Fundament für jedes neue Projekt, egal ob Komplettlösung oder Neuentwicklung – und somit auch die Basis für Ihren Erfolg.

Our FOOD PRESS SYSTEMS® are in use worldwide by almost all food processing companies – and with good reason: you can rely on our products. Our presses are strictly “Made in Germany” and the result of a precise and qualified requirement analysis. This is the foundation for each new project, whether it is a complete solution or a new development – and thus also the basis for your success.



Ein überzeugendes Beispiel: unsere Edelstahl-Spindel- kochpressen

- ▶ Produktlänge von bis zu 1000 mm
- ▶ Einförmung in Eberhardt Spezialpapier und Folie, Gewürzfolie, Netz oder Kunstdarm 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

A compelling example: our stainless steel spindle-type boiling presses

- ▶ *Product length of up to 1000 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*

PERFEKT VERARBEITET

Processed to perfection

Eberhardt Spezialpapier
zum Trocknen, Räuchern und
Kochen in Eberhardt Gitterformen

Eberhardt special paper
for drying, smoking and cooking
in the Eberhardt grid mould



Unser multifunktionelles Spezialpapier sorgt für eine optimale Trocknung und Räucherung Ihrer Produkte.

Es bietet eindeutige Vorteile:

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

Our multifunctional special paper ensures that your products are optimally dried and smoked.

It offers distinct 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*
- ▶ *Higher yield through economy*





Eberhardt Folien für Koch- und Rohschinken

Eberhardt foil for cooked and raw ham

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.

Kochschinken:

- ▶ Optimale Verbindung von Fleisch und Schwarte
- ▶ Luft wird durch Pressen aus der Folie gedrückt: keine Luftlöcher
- ▶ Vakuumziehen entfällt
- ▶ Passt sich exakt der Form an
- ▶ Sehr hohe Schrumpfeigenschaft

Rohschinken:

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

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.

Cooked ham:

- ▶ *Connects optimally meat and rind*
- ▶ *Air is removed from the film by pressing: therefore no air holes*
- ▶ *No vacuum pulling is required*
- ▶ *Adapts precisely to the mould*
- ▶ *Extremely high shrinkage properties*

Raw ham:

- ▶ *Brings water to the surface faster*
- ▶ *Lets product breathe*
- ▶ *The ham retains its flavour*
- ▶ *Immediate loss of fluid*
- ▶ *Adapts precisely to the mould*
- ▶ *Extremely high shrinkage properties*



UNSERE KUNDEN – EINFACH TOP!

Our customers – simply great!

Wir sind immer mit einem offenen Ohr unterwegs und keine Entfernung ist uns zu weit, um unsere Kunden glücklich und zufrieden zu machen. Dafür legen wir schon mal 630.000 km im Jahr zurück, denn der persönliche Kontakt ist unschlagbar. Diese Nähe und die intensiven Gespräche sind das Fundament für unsere Innovationen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: FOOD PRESS SYSTEMS®, die mehr Kreativität, Effizienz und Nachhaltigkeit in die industrielle Wurstfertigung bringen.

No wish unheard, no distance is too far – we do anything to satisfy our customers and make them happy. To achieve this, we travel 630,000 km a year, because there is nothing better than personal contact. This proximity and the intensive discussions are the foundation for our innovations. The results are impressive: FOOD PRESS SYSTEMS® that bring more creativity, efficiency and sustainability to industrial sausage production.



- weltweit unterwegs
- on the road worldwide

- immer vor Ort
- always there for you

- hautnah am Kunden
- up close to our customers

SPINDELKOCHPRESSEN

Spindle boiling presses

Leer-Spindelkochpresse 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 kugellagerten Schwerlasträdern.

Empty spindle boiling press, made from V2A stainless steel – 1.4301

With 2 mechanical spindle pressing systems with side operation. Height adjustable up to 400 mm.

Press made from solid tubular frame and stop at one side. Running gear with 6 ball-bearing mounted heavy-duty.



SINCE 1960

QUALITY
MADE IN
GERMANY

... aus Edelstahl
... stainless steel



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



Fahrwerk mit 6 kugellagerten Schwerlasträdern à 150 mm Ø.

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



Presse staplerbefahrbar.
Press movable by high-lift trucks.

2



Spindelpresse mit 2 Abteilen

Artikel-Nr. / Article-No. 111.292 L/M/S

Für Produktgrößen bis max. 390 mm Breite
 Presse Groß für 960 mm Produktlänge – End.-Nr.: L
 Presse Medium für 800 mm Produktlänge – End.-Nr.: M
 Presse Small für 600 mm Produktlänge – End.-Nr.: S

Spindle press with 2 compartments

For product sizes up to a maximum width of 390 mm
 Press large for 960 mm product length – End No: L
 Press for 800 mm product length – End No: M
 Press for 600 mm product length – End No: S

3



Spindelpresse mit 3 Abteilen

Artikel-Nr. / Article-No. 111.293 L/M/S

Für Produktgrößen bis max. 225 mm Breite
 Presse Groß für 960 mm Produktlänge – End.-Nr.: L
 Presse Medium für 800 mm Produktlänge – End.-Nr.: M
 Presse Small für 600 mm Produktlänge – End.-Nr.: S

Spindle press with 3 compartments

For product sizes up to a maximum width of 225 mm
 Press large for 960 mm product length – End No: L
 Press for 800 mm product length – End No: M
 Press for 600 mm product length – End No: S

4



Spindelpresse mit 4 Abteilen

Artikel-Nr. / Article-No. 111.294 L/M/S

Für Produktgrößen bis max. 145 mm Breite
 Presse Groß für 960 mm Produktlänge – End.-Nr.: L
 Presse Medium für 800 mm Produktlänge – End.-Nr.: M
 Presse Small für 600 mm Produktlänge – End.-Nr.: S

Spindle press with 4 compartments

For product sizes up to a maximum width of 145 mm
 Press large for 960 mm product length – End No: L
 Press for 800 mm product length – End No: M
 Press for 600 mm product length – End No: S

5



Spindelpresse mit 5 Abteilen

Artikel-Nr. / Article-No. 111.295 L/M/S

Für Produktgrößen bis max. 90 mm Breite
 Presse Groß für 960 mm Produktlänge – End.-Nr.: L
 Presse Medium für 800 mm Produktlänge – End.-Nr.: M
 Presse Small für 600 mm Produktlänge – End.-Nr.: S

Spindle press with 5 compartments

For product sizes up to a maximum width of 90 mm
 Press large for 960 mm product length – End No: L
 Press for 800 mm product length – End No: M
 Press for 600 mm product length – End No: S

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto Cotto



Modelle / Types

111.225 (.1-.3), 111410

Formen in geschlossener
Blechausführung, Rundung unten.

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für luftge-
trocknete oder gekochte Produkte.**
*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225 L	1030	1000	1980	21	28,0	590	200 x 150 x 960	3
111.225 M	870	1000	1980	21	23,0	480	200 x 150 x 800	3
111.225 S	800	1000	1980	21	17,0	360	200 x 150 x 600	3
111.225.1 L	1030	1000	1980	21	29,0	600	220 x 145 x 960	3
111.225.1 M	870	1000	1980	21	23,0	480	220 x 145 x 800	3
111.225.1 S	800	1000	1980	21	18,0	378	220 x 145 x 600	3
111.225.2 L	1030	1000	1980	24	24,0	576	190 x 130 x 960	3
111.225.2 M	870	1000	1980	24	20,0	480	190 x 130 x 800	3
111.225.2 S	800	1000	1980	24	15,0	360	190 x 130 x 600	3
111.225.3 L	1030	1000	1980	24	25,9	600	200 x 130 x 960	3
111.225.3 M	870	1000	1980	24	20,8	499	200 x 130 x 800	3
111.225.3 S	800	1000	1980	24	15,6	375	200 x 130 x 600	3
111.410 L	1030	1000	1980	24	26,0	624	220 x 120 x 960	3
111.410 M	870	1000	1980	24	21,5	516	220 x 120 x 800	3
111.410 S	800	1000	1980	24	16,0	384	220 x 120 x 600	3

PRODUKTE MIT DESIGN

Design products

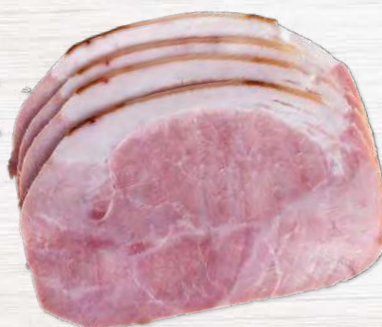
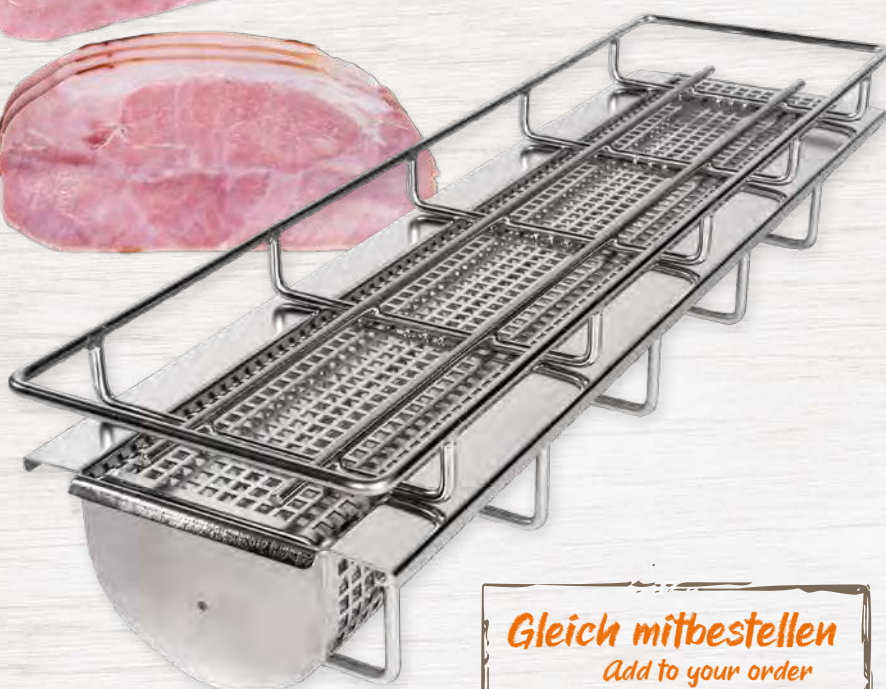


Modelle / Types

111.507, 111.509

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

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

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

SCHINKEN WIE GESCHNÜRT

Ham as laced

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

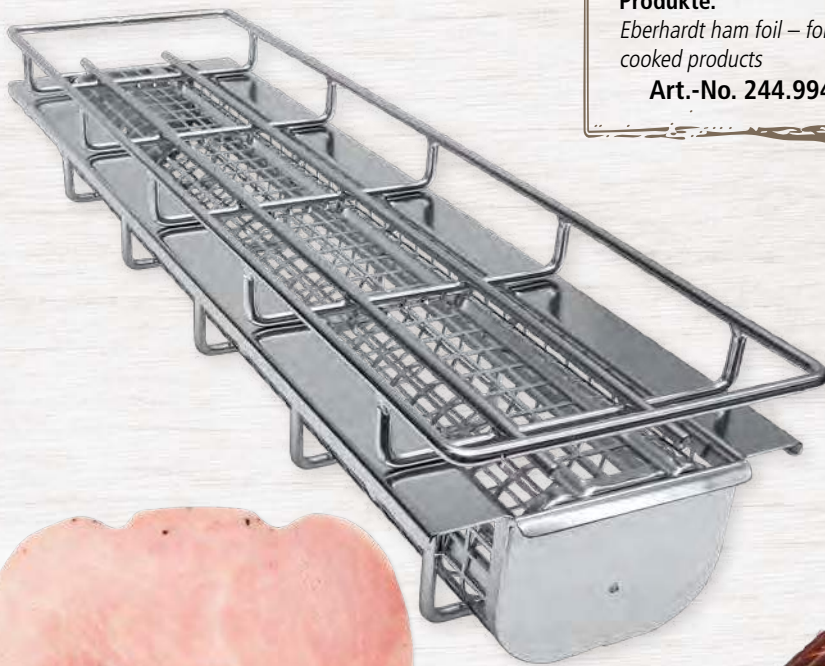


Modelle / Types

111.225.8

Schinkenformen in geschlossener Blech-ausführung oder Vierkantstanzung in „handgebundener Optik“.

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



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.225.8 L	1030	1000	1980	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.225.8 M	870	1000	1980	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.225.8 S	800	1000	1980	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

SCHINKEN MIT STRUKTUR

Ham with structure



Modelle / Types

111.256.4, 111.446

Kochschinkenform in Netzohtik 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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

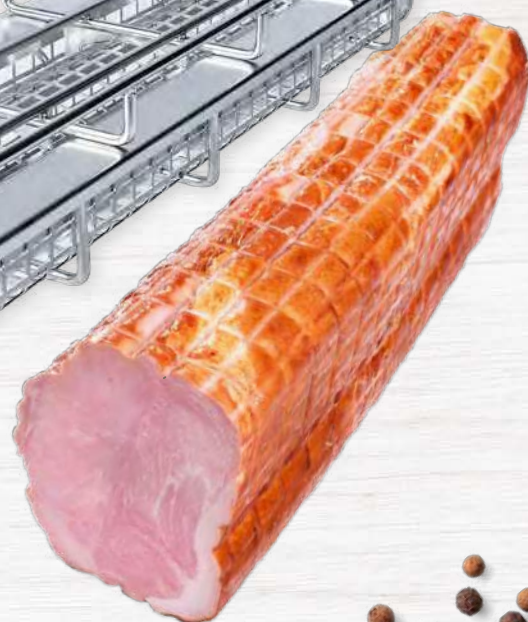
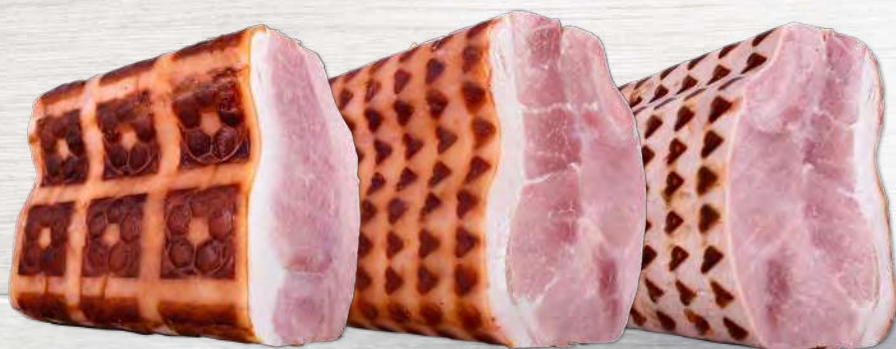
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.256.4 L	1030	1000	1980	24	15,5	372	160 x 130 x 960	3
111.256.4 M	870	1000	1980	24	13	312	160 x 130 x 800	3
111.256.4 S	800	1000	1980	24	9,7	233	160 x 130 x 600	3
111.446 L	1030	1000	1980	27	12,5	340	160 x 110 x 960	3
111.446 M	870	1000	1980	27	10,5	284	160 x 110 x 800	3
111.446 S	800	1000	1980	27	7,8	210	160 x 110 x 600	3

KOCHSCHINKEN OVAL

Boiled ham oval



Modelle / Types

111.381, 111.382

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.



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm



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

ROLLFORM

Roll mould

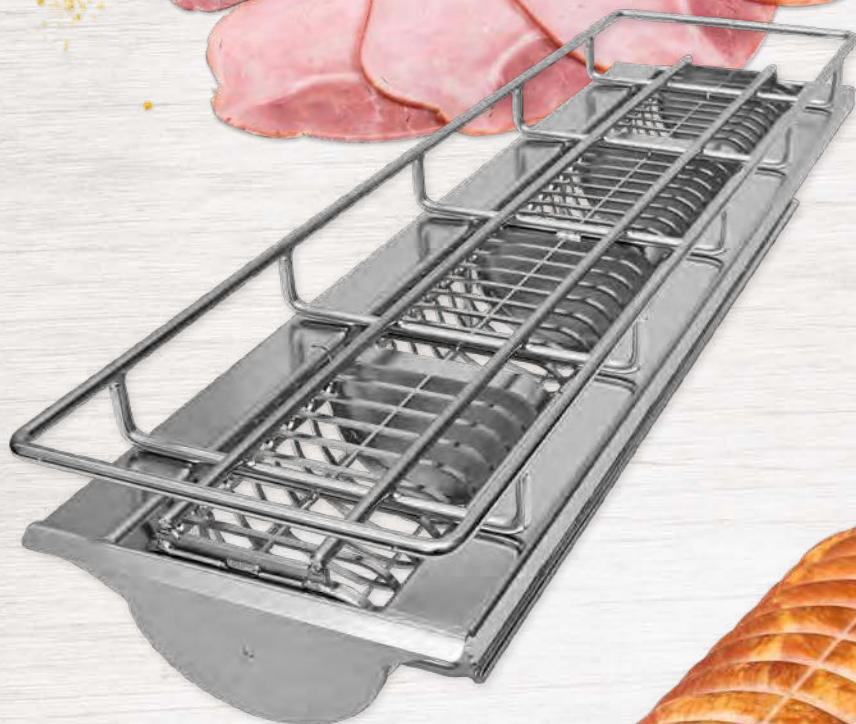


Modelle / Types

111.370 (.1)

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

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



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	40	8,0	320	140 x 100 x 960	4
111.370 M	870	1000	1980	40	7,0	280	140 x 100 x 800	4
111.370 S	800	1000	1980	40	5,0	200	140 x 100 x 600	4
111.370.1 L	1030	1000	1980	30	12,0	360	160 x 100 x 960	3
111.370.1 M	870	1000	1980	30	10,0	300	160 x 100 x 800	3
111.370.1 S	800	1000	1980	30	7,5	225	160 x 100 x 600	3



BAUERN SCHINKEN

Farmer's ham



Modelle / Types

111.274.4

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

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

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm



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

KOCHSCHINKEN IM „TUNNEL“

Cooked ham in tunnel shape

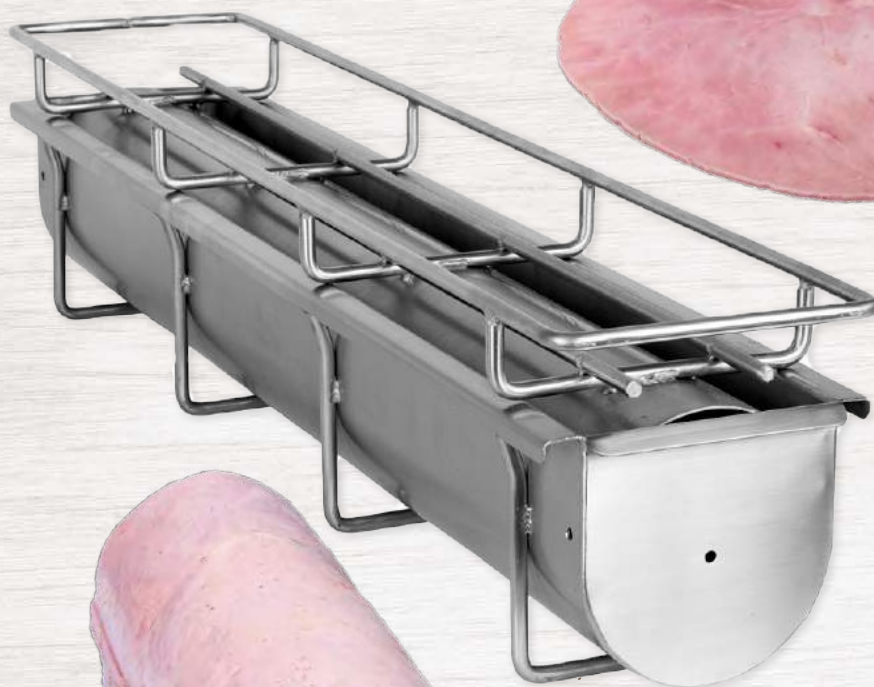


Modelle / Types

111.415

Formen in geschlossener Blechausführung für Kochschinken oder Putenschinken in Tunnelform geeignet.

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	28	15,0	420	130 x 145 x 960	3
111.415 M	870	1000	1980	28	12,5	350	130 x 145 x 800	3
111.415 S	800	1000	1980	28	9,5	266	130 x 145 x 600	3

... WIE AM KNOCHEN GEWACHSEN

... just like "off the bone"



Modelle / Types

111.380

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung mit Ausbuchtung.

Closed sheet metal version of boiled ham mould with indentation.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	24	16,0	384	150 x 125 x 960	3
111.380 M	870	1000	1980	24	13,0	312	150 x 125 x 800	3
111.380 S	800	1000	1980	24	10,0	240	150 x 125 x 600	3

PRODUKTE IN „TRAPEZ“

Products in trapezoid shape



Modelle / Types

111.447, 111.448

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.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.447 L	1030	1000	1980	36	14,0	504	150/130 x 110 x 960	4
111.447 M	870	1000	1980	36	11,5	414	150/130 x 110 x 800	4
111.447 S	800	1000	1980	36	8,5	306	150/130 x 110 x 600	4
111.448 L	1030	1000	1980	36	12,0	432	140/120 x 100 x 960	4
111.448 M	870	1000	1980	36	10,0	360	140/120 x 100 x 800	4
111.448 S	800	1000	1980	36	7,5	270	140/120 x 100 x 600	4



LECKERE SCHEIBEN

Gourmet ham slice



Modelle / Types

111.227.2, 111.449

Schinkenformen in geschlossener Blech-ausführung oder Vierkantstanzung. Deckel leicht rund.

Ham moulds with closed sheet metal design or square punching. Lid slightly rounded.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

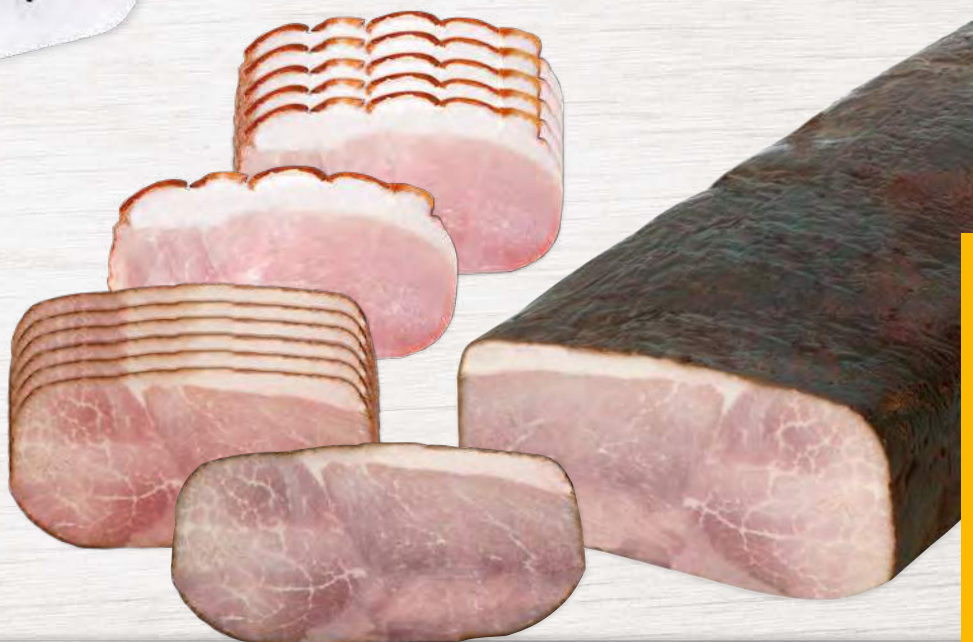
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm



	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compartment
1	111.227.2 L	1030	1000	1980	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
1	111.227.2 M	870	1000	1980	30	11,7	351	170 x 90 x 800	3
1	111.227.2 S	800	1000	1980	30	8,8	264	170 x 90 x 600	3
2	111.449 L	1030	1000	1980	30	14,0	420	170 x 90 x 960	3
2	111.449 M	870	1000	1980	30	11,7	351	170 x 90 x 800	3
2	111.449 S	800	1000	1980	30	8,8	264	170 x 90 x 600	3

SAFTIGER BRATEN

Juicy roast

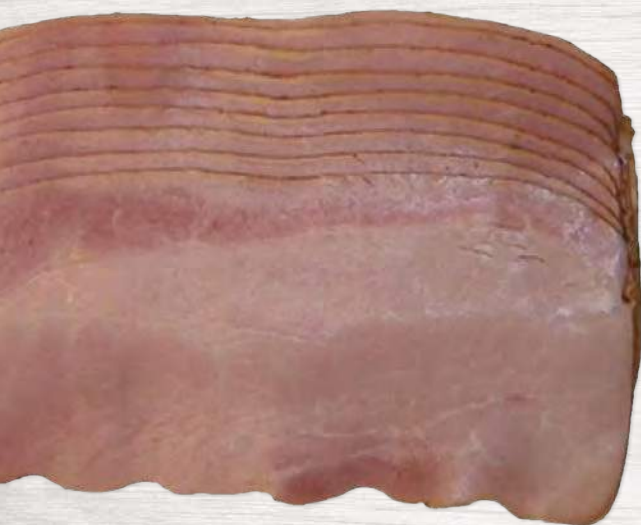


Modelle / Types

111.262.2

Ofenschinken „Rillenform“, Deckelkonstruktion für unterschiedliche Produkt-optik in der Verpackung.

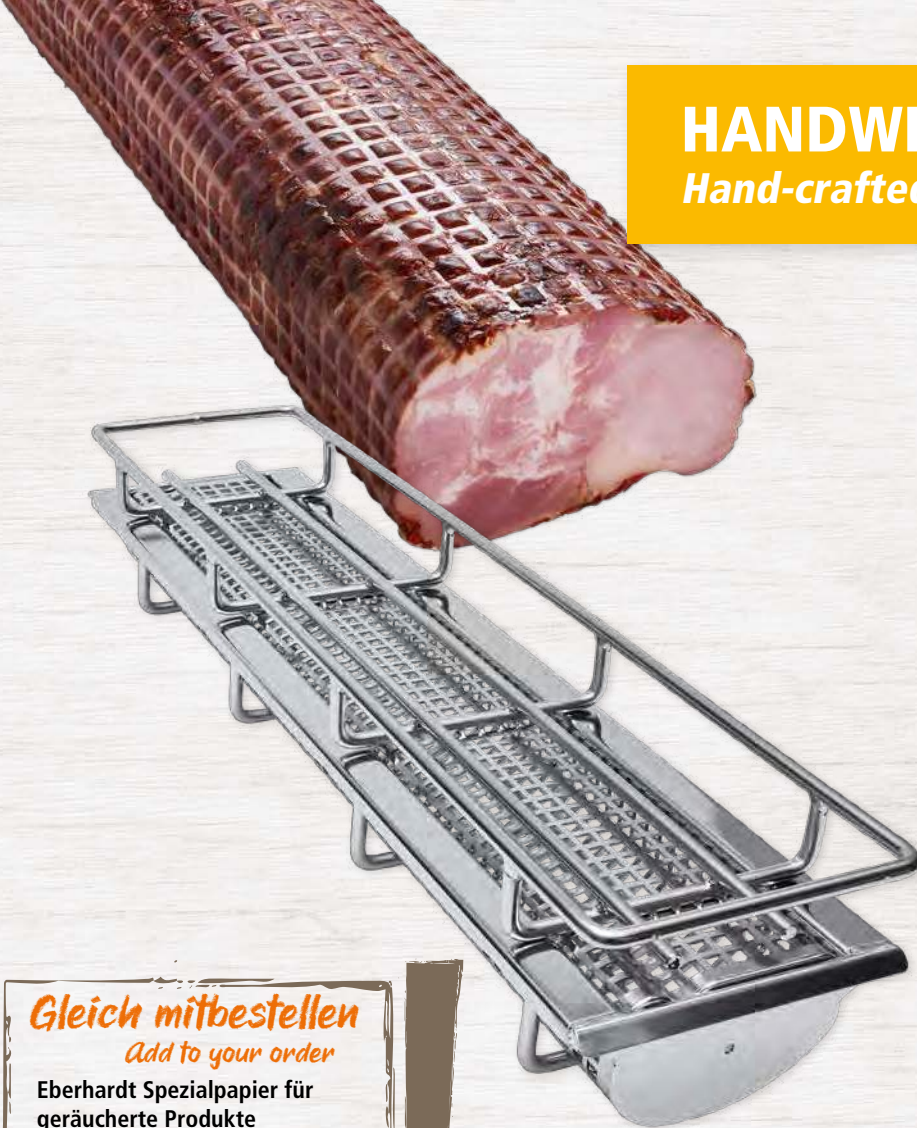
“Grooved mould” cooked ham, lid for different product presentation in the packaging.



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

HANDWERKLICH RUSTIKAL

Hand-crafted & rustic

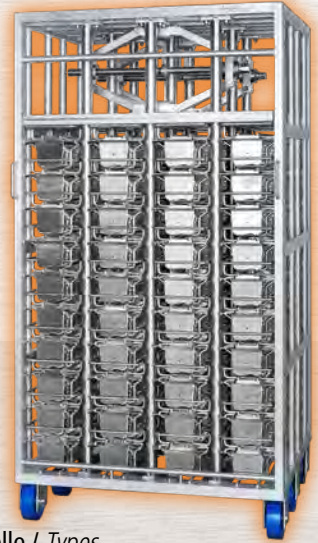


Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

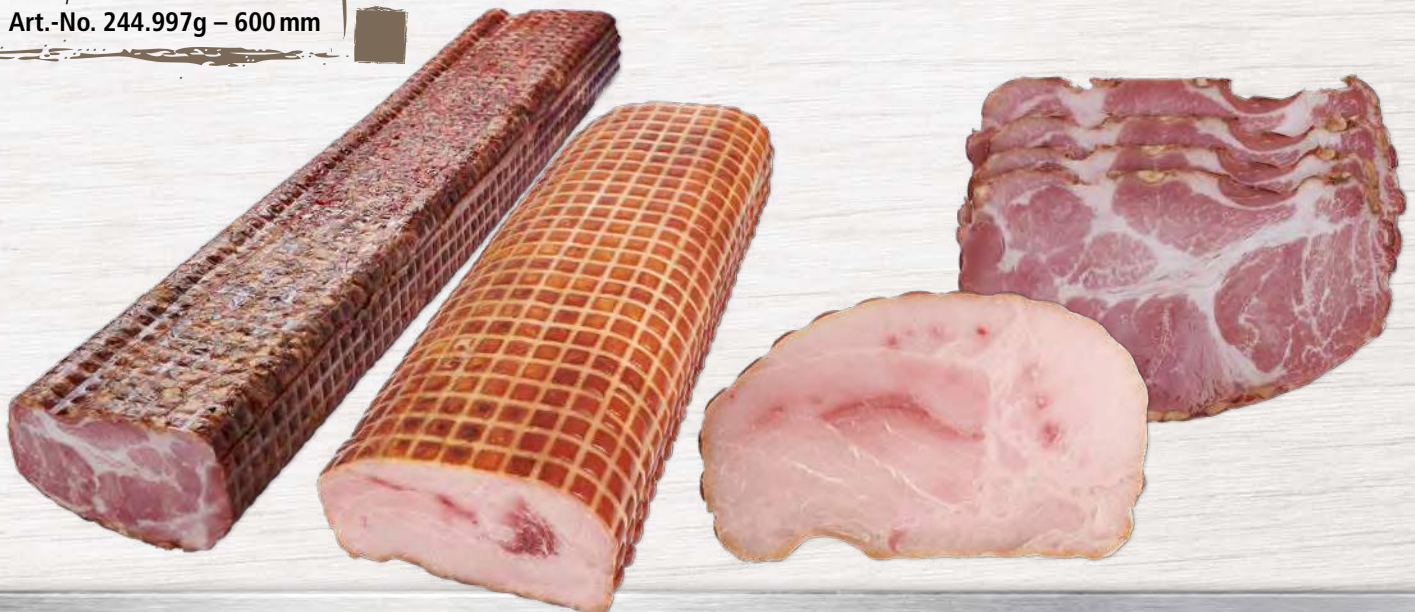


Modelle / Types

111.420, 111.421

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.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compartment
111.420 L	1030	1000	1980	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
111.420 M	870	1000	1980	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
111.420 S	800	1000	1980	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3
111.421 L	1030	1000	1980	44	8,0	352	135 x 80 x 960	4
111.421 M	870	1000	1980	44	6,5	286	135 x 80 x 800	4
111.421 S	800	1000	1980	44	5,0	220	135 x 80 x 600	4

SCHINKENKRONE

Crown of ham



Modelle / Types

111.450, 111.451

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

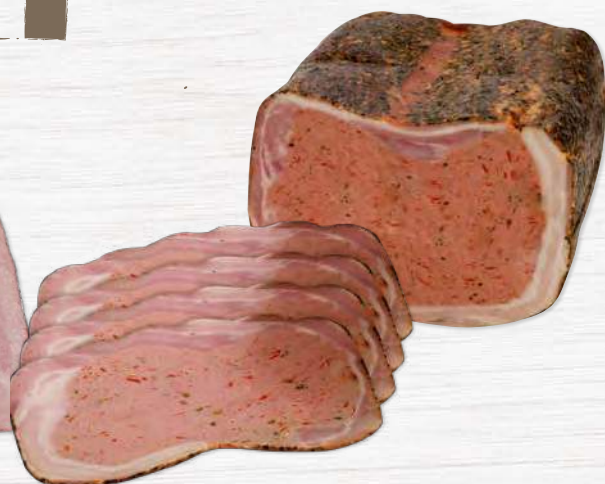
For boiled ham moulds in closed sheet metal design. Lid in waveform, mould in form of a ham crown.

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.450 L	1030	1000	1980	36	10,0	360	145 x 100 x 960	4
111.450 M	870	1000	1980	36	8,5	306	145 x 100 x 800	4
111.450 S	800	1000	1980	36	6,0	216	145 x 100 x 600	4
111.451 L	1030	1000	1980	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.451 M	870	1000	1980	44	6,0	264	100 x 80 x 800	4
111.451 S	800	1000	1980	44	4,5	198	100 x 80 x 600	4

PERFEKTE WELLE

Attractive waves



Modelle / Types

111.260.6, 111.452

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

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

1

2

	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
1	111.260.6 L	1030	1000	1980	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
1	111.260.6 M	870	1000	1980	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
1	111.260.6 S	800	1000	1980	33	6,3	208	160 x 80 x 600	3
2	111.452 L	1030	1000	1980	33	10,0	330	160 x 80 x 960	3
2	111.452 M	870	1000	1980	33	8,5	280	160 x 80 x 800	3
2	111.452 S	800	1000	1980	33	6,3	208	160 x 80 x 600	3

LECKER KNACKIGE WURSTSCHEIBEN

Delicious and firm sausage slices



Modelle / Types

111.262.1

Wurstform-Optik für geschnittene Produkte, gekocht oder überrauchert.

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

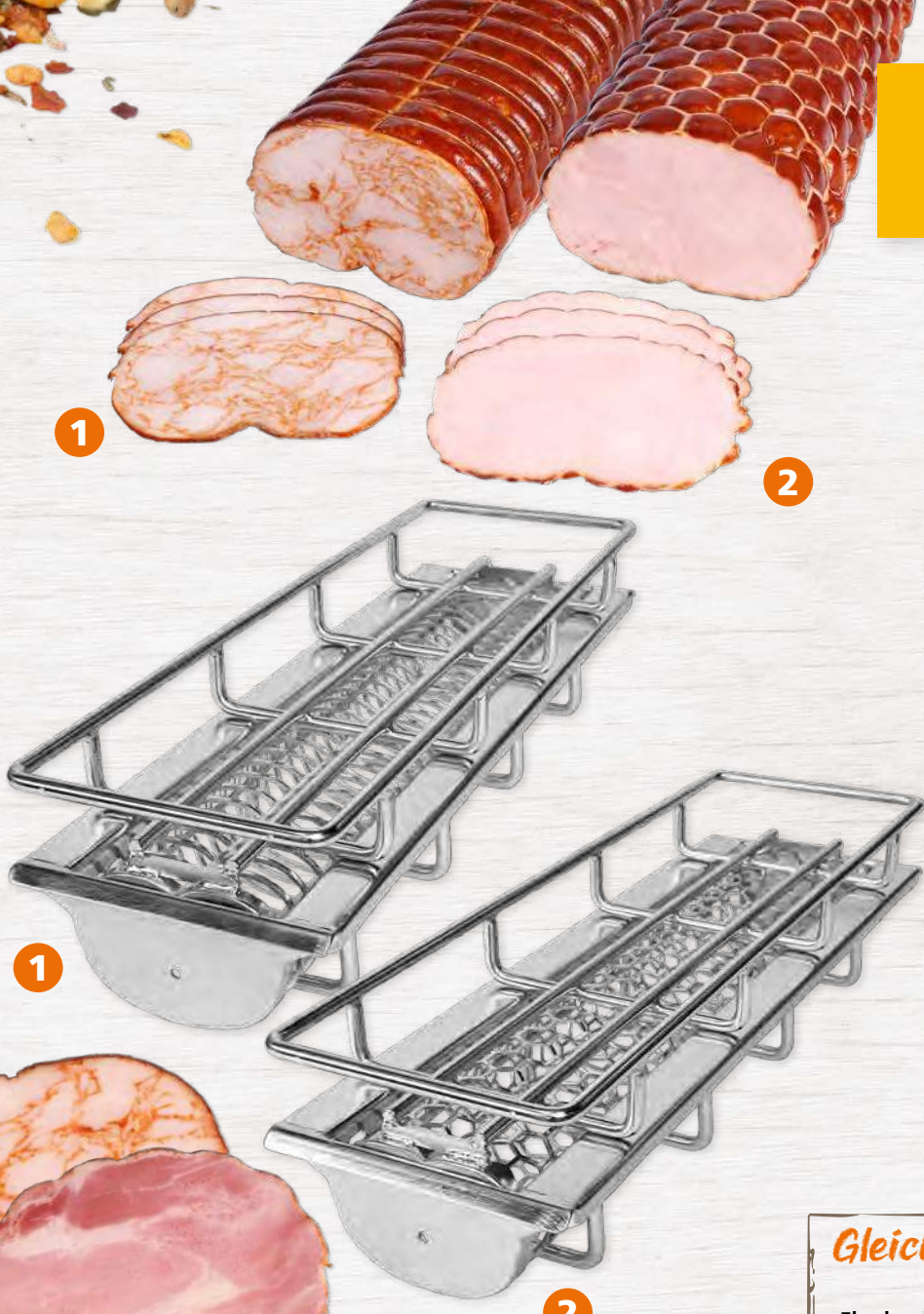
Art.-No. 244.994k – 500 mm



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

RUSTIKAL OVAL

Oval shape, rustic style



Modelle / Types

111.424, 111.424.1

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.

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
1	111.424 L	1030	1000	1980	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
1	111.424 M	870	1000	1980	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
1	111.424 S	800	1000	1980	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4
2	111.424.1 L	1030	1000	1980	44	8,0	352	120 x 80 x 960	4
2	111.424.1 M	870	1000	1980	44	6,7	295	120 x 80 x 800	4
2	111.424.1 S	800	1000	1980	44	5,0	220	120 x 80 x 600	4

UNSER KLASSIKER „SHOULDERBACON“

Our classic "shoulder bacon"



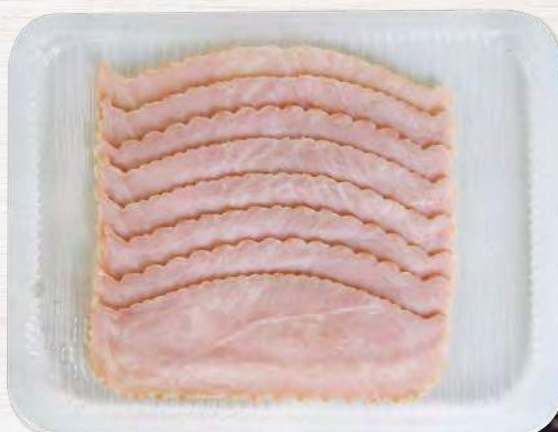
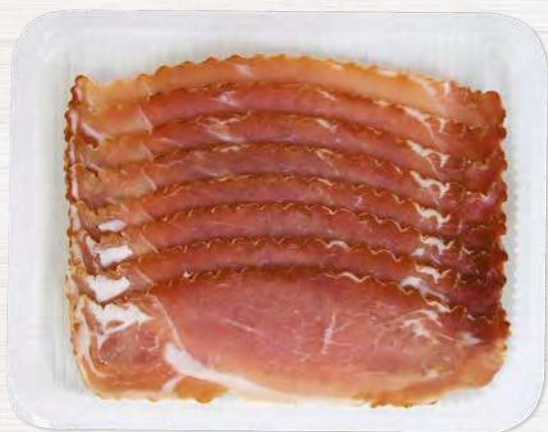
Modelle / Types

111.270.1 (.2, .3)

Formen aus Streckgitter für Schinken und Baconprodukte, 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.





Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

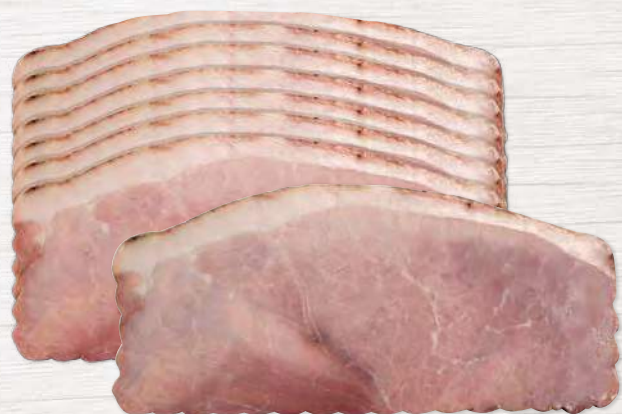
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	33	9,5	313	160 x 60/40 x 960	3
111.270.1 M	870	1000	1980	33	7,9	260	160 x 60/40 x 800	3
111.270.1 S	800	1000	1980	33	6,0	198	160 x 60/40 x 600	3
111.270.2 L	1030	1000	1980	33	10,7	353	180 x 60/40 x 960	3
111.270.2 M	870	1000	1980	33	8,9	294	180 x 60/40 x 800	3
111.270.2 S	800	1000	1980	33	6,7	221	180 x 60/40 x 600	3
111.270.3 L	1030	1000	1980	27	16,0	432	180 x 90/70 x 960	3
111.270.3 M	1030	1000	1980	27	13,3	359	180 x 90/70 x 800	3
111.270.3 S	800	1000	1980	27	10,0	270	180 x 90/70 x 600	3

WÜRZIGER KRUSTENSCHINKEN

Crispy spicy roasted ham

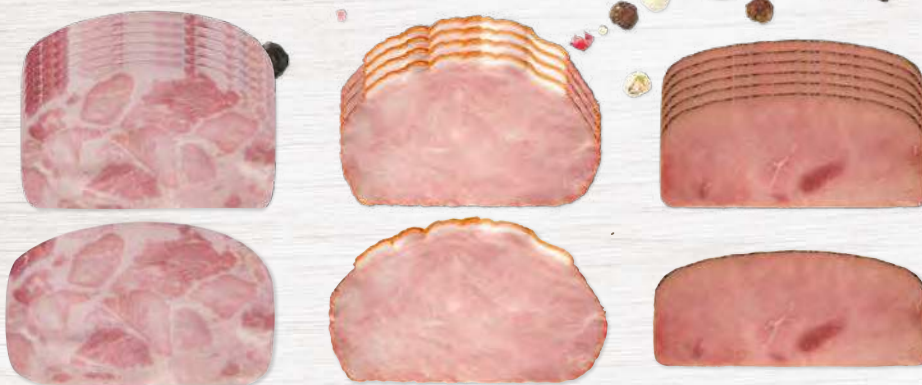


Modelle / Types

**111.425, 111.225.5,
111.254 (.1)**

Halbrunde Form für Kochschinken, Brühwurst oder Salami. Gekocht, gebraten oder überrauchert. Rundung oben.

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.425 L	1030	1000	1980	24	24,4	530	220 x 125 x 960	3
111.425 M	870	1000	1980	24	18,0	432	220 x 125 x 800	3
111.425 S	800	1000	1980	24	13,0	312	220 x 125 x 600	3
111.225.5 L	1030	1000	1980	27	20,0	540	190 x 115 x 960	3
111.225.5 M	870	1000	1980	27	16,7	451	190 x 115 x 800	3
111.225.5 S	800	1000	1980	27	12,5	338	190 x 115 x 600	3
111.254 L	1030	1000	1980	33	12,0	396	180 x 80 x 960	3
111.254 M	870	1000	1980	33	10,0	330	180 x 80 x 800	3
111.254 S	800	1000	1980	33	7,5	248	180 x 80 x 600	3
111.254.1 L	1030	1000	1980	33	11,0	363	160 x 80 x 960	3
111.254.1 M	870	1000	1980	33	9,0	297	160 x 80 x 800	3
111.254.1 S	800	1000	1980	33	7,0	232	160 x 80 x 600	3

EXTRA FEINWÜRZIG

Extra finely-spiced

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500mm

Art.-No. 244.994 – 600mm

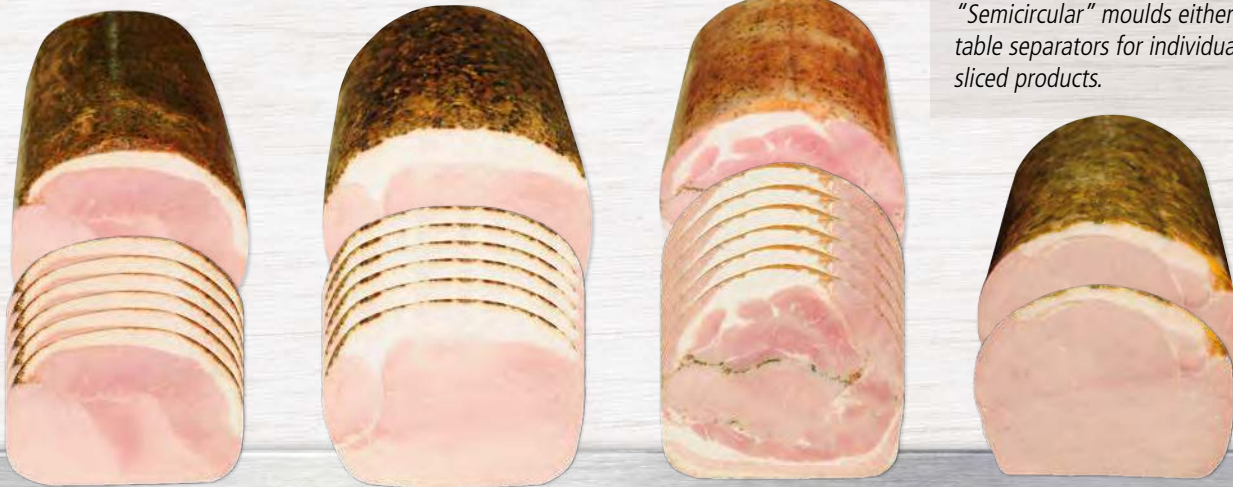


Modelle / Types

111.225.4, 111.384, 111.442, 111.443

Formen „halbrund“ wahlweise mit ein-schiebbaren Trennblechen für Einzelstücke oder Slicewaren.

“Semicircular” moulds either with insertable separators for individual items or sliced products.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.225.4 L	1030	1000	1980	24	20,0	480	160 x 120 x 960	3
111.225.4 M	870	1000	1980	24	18,0	432	160 x 120 x 800	3
111.225.4 S	800	1000	1980	24	13,0	312	160 x 120 x 600	3
111.442 L	1030	1000	1980	32	13,5	432	145 x 130 x 960	4
111.442 M	870	1000	1980	32	11,0	352	145 x 130 x 800	4
111.442 S	800	1000	1980	32	8,0	256	145 x 130 x 600	4
111.443 L	1030	1000	1980	36	13,5	486	145 x 115 x 960	4
111.443 M	870	1000	1980	36	11,0	396	145 x 115 x 800	4
111.443 S	800	1000	1980	36	8,5	306	145 x 115 x 600	4
111.384 L	1030	1000	1980	36	14,0	504	140 x 110 x 960	4
111.384 M	870	1000	1980	36	12,0	432	140 x 110 x 800	4
111.384 S	800	1000	1980	36	8,5	306	140 x 110 x 600	4

KOCHSCHINKEN MIT FEINER GEWÜRZNOTE

Boiled ham with a touch of seasoning



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Modelle / Types

**111.221.1 (.2),
111.432, 111.433,
111.434**

Geschlossene Blechform, Formdeckel mit runden Kanten.

Closed sheet mould, mould lid with round edges..



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.221.1 L	1030	1000	1980	44	8,5	375	110 x 85 x 960	4
111.221.1 M	870	1000	1980	44	7,0	308	110 x 85 x 800	4
111.221.1 S	800	1000	1980	44	5,4	238	110 x 85 x 600	4
111.221.2 L	1030	1000	1980	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.221.2 M	870	1000	1980	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.221.2 S	800	1000	1980	40	6,0	240	120 x 90 x 600	4
111.432 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	130 x 100 x 960	4
111.432 M	870	1000	1980	40	10,0	400	130 x 100 x 800	4
111.432 S	800	1000	1980	40	7,5	300	130 x 100 x 600	4
111.433 L	1030	1000	1980	32	16,0	512	140 x 125 x 960	4
111.433 M	870	1000	1980	32	13,0	416	140 x 125 x 800	4
111.433 S	800	1000	1980	32	10,0	320	140 x 125 x 600	4
111.434 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	145 x 90 x 960	4
111.434 M	870	1000	1980	40	10,0	400	145 x 90 x 800	4
111.434 S	800	1000	1980	40	7,5	300	145 x 90 x 600	4

Gleich mitbestellen Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Art.-No. 244.994 – 600 mm

KLEIN UND FEIN Small but sophisticated



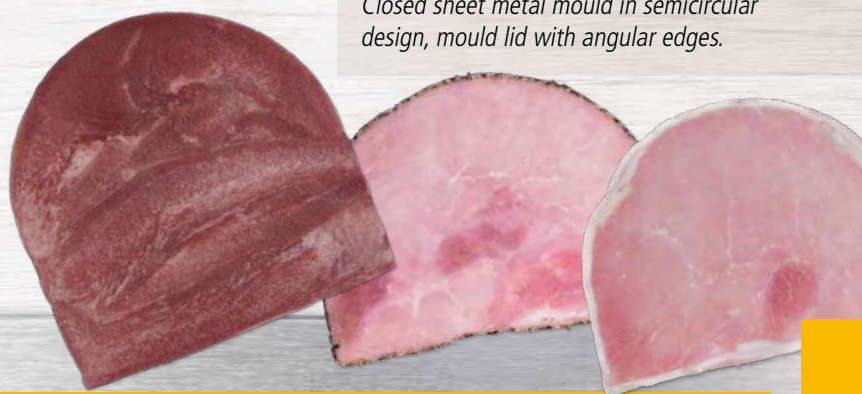
Modelle / Types

111.256.1 (.2, .3),

111.430, 111.431

Geschlossene Blechform in halbrunder
Ausführung, Formdeckel mit eckigen
Kanten.

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



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.430 L	1030	1000	1980	44	8,5	375	110 x 85 x 960	4
111.430 M	870	1000	1980	44	7,0	308	110 x 85 x 800	4
111.430 S	800	1000	1980	44	5,4	238	110 x 85 x 600	4
111.431 L	1030	1000	1980	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.431 M	870	1000	1980	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.431 S	800	1000	1980	40	6,0	240	120 x 90 x 600	4
111.256.1 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	130 x 100 x 960	4
111.256.1 M	870	1000	1980	40	10,0	400	130 x 100 x 800	4
111.256.1 S	800	1000	1980	40	7,5	300	130 x 100 x 600	4
111.256.2 L	1030	1000	1980	32	16,0	448	140 x 125 x 960	4
111.256.2 M	870	1000	1980	32	13,0	364	140 x 125 x 800	4
111.256.2 S	800	1000	1980	32	10,0	280	140 x 125 x 600	4
111.256.3 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	145 x 90 x 960	4
111.256.3 M	870	1000	1980	40	10,0	400	145 x 90 x 800	4
111.256.3 S	800	1000	1980	40	7,5	300	145 x 90 x 600	4

KLASSISCH HALBRUND

Classic semicircular



Modelle / Types

**111.231, 111.256,
111.440, 111.441,
111.230**

Formen in geschlossener Blech-
ausführung. Deckel halbrund, Form mit runden
Kanten. Produkt zum Würzen, Nachräu-
chern oder Überbacken.

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.230 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	130 x 100 x 960	4
111.230 M	870	1000	1980	40	10,0	400	130 x 100 x 800	4
111.230 S	800	1000	1980	40	8,0	320	130 x 100 x 600	4
111.441 L	1030	1000	1980	36	14,0	504	140 x 110 x 960	4
111.441 M	870	1000	1980	36	12,0	432	140 x 110 x 800	4
111.441 S	800	1000	1980	36	8,7	313	140 x 110 x 600	4
111.256 L	1030	1000	1980	36	13,5	486	145 x 115 x 960	4
111.256 M	870	1000	1980	36	11,0	396	145 x 115 x 800	4
111.256 S	800	1000	1980	36	8,5	306	145 x 115 x 600	4
111.231 L	1030	1000	1980	32	13,5	432	145 x 130 x 960	4
111.231 M	870	1000	1980	32	11,0	352	145 x 130 x 800	4
111.231 S	800	1000	1980	32	8,0	256	145 x 130 x 600	4
111.440 L	1030	1000	1980	24	20,0	480	160 x 120 x 960	3
111.440 M	870	1000	1980	24	18,0	432	160 x 120 x 800	3
111.440 S	800	1000	1980	24	13,0	312	160 x 120 x 600	3

KÖSTLICHES IN HALBRUND

Semicircular delicacies



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	8,5	306	110 x 85 x 960	4
111.269.3 M	870	1000	1980	36	7,0	252	110 x 85 x 800	4
111.269.3 S	800	1000	1980	36	5,4	195	110 x 85 x 600	4
111.269.4 L	1030	1000	1980	36	9,0	325	115 x 90 x 960	4
111.269.4 M	870	1000	1980	36	7,5	270	115 x 90 x 800	4
111.269.4 S	800	1000	1980	36	5,6	202	115 x 90 x 600	4
111.239.5 L	1030	1000	1980	36	9,0	324	120 x 90 x 960	4
111.239.5 M	870	1000	1980	36	7,5	270	120 x 90 x 800	4
111.239.5 S	800	1000	1980	36	5,6	216	120 x 90 x 600	4
111.239.7 L	1030	1000	1980	36	12,0	432	145 x 90 x 960	4
111.239.7 M	870	1000	1980	36	10,0	360	145 x 90 x 800	4
111.239.7 S	800	1000	1980	36	7,5	270	145 x 90 x 600	4

HALBRUND Semicircular



Modelle / Types

**111.234 (.1), 111.386,
111.454**

Formen in geschlossener Blech-
ausführung. Deckel „halbrund“,
z.B. für Krustenschinken zum Über-
backen oder Pasteten.

*Moulds in closed sheet metal design. Lid
"semicircular", suitable for crusty ham for
gratinating or pies.*



Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	40	10,5	420	100 x 100 x 960	4
111.234 M	870	1000	1980	40	8,5	340	100 x 100 x 800	4
111.234 S	800	1000	1980	40	6,5	260	100 x 100 x 600	4
111.234.1 L	1030	1000	1980	36	12,0	432	110 x 110 x 960	4
111.234.1 M	870	1000	1980	36	10,0	360	110 x 110 x 800	4
111.234.1 S	800	1000	1980	36	7,5	270	110 x 110 x 600	4
111.386 L	1030	1000	1980	40	10,0	400	90 x 100 x 960	4
111.386 M	870	1000	1980	40	8,5	340	90 x 100 x 800	4
111.386 S	800	1000	1980	40	6,0	240	90 x 100 x 600	4
111.454 L	1030	1000	1980	40	8,5	340	95 x 95 x 960	4
111.454 M	870	1000	1980	40	7,1	284	95 x 95 x 800	4
111.454 S	800	1000	1980	40	5,5	220	95 x 95 x 600	4

HANDWERKLICH „HALBRUND“

Hand-crafted "semicircular"



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Modelle / Types

**111.501, 111.503,
111.504, 111.477**

Formen „halbrund“ mit Vierkantstan-
zung oder Netzstruktur zum Trocknen,
Räuchern und Kochen in einem Arbeits-
gang.

*“Semicircular” design with square pun-
ched holes or net structure for drying,
smoking and boiling in a single operation.*

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.501 L	1030	1000	1980	48	7,5	360	100 x 65 x 960	4
111.501 M	870	1000	1980	48	6,0	290	100 x 65 x 800	4
111.501 S	800	1000	1980	48	4,5	220	100 x 65 x 600	4
111.503 L	1030	1000	1980	44	8,5	374	100 x 85 x 960	4
111.503 M	870	1000	1980	44	7,0	300	100 x 85 x 800	4
111.503 S	800	1000	1980	44	5,4	240	100 x 85 x 600	4
111.504 L	1030	1000	1980	40	9,2	368	120 x 90 x 960	4
111.504 M	870	1000	1980	40	7,6	304	120 x 90 x 800	4
111.504 S	800	1000	1980	40	6,0	204	120 x 90 x 600	4
111.477 L	1030	1000	1980	40	9,5	380	130 x 100 x 960	4
111.477 M	870	1000	1980	40	8,0	320	130 x 100 x 800	4
111.477 S	800	1000	1980	40	6,0	240	130 x 100 x 600	4

LECKERE ROULADE

Tasty roulade



Modelle / Types

111.455, 111.456

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	70	4,5	315	80 x 60 x 960	5
111.455 M	870	1000	1980	70	3,8	266	80 x 60 x 800	5
111.455 S	800	1000	1980	70	2,8	196	80 x 60 x 600	5
111.456 L	1030	1000	1980	44	7,0	308	100 x 80 x 960	4
111.456 M	870	1000	1980	44	5,8	255	100 x 80 x 800	4
111.456 S	800	1000	1980	44	4,4	194	100 x 80 x 600	4

THEKENVIELFALT

Counter variety



Modelle / Types

111.457, 111.458

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.457 L	1030	1000	1980	40	2,3/9,0	360	110 x 90 x 240/960	4
111.457 M	870	1000	1980	40	2,5/7,5	300	110 x 90 x 260/800	4
111.457 S	800	1000	1980	40	2,8/5,6	224	110 x 90 x 300/600	4
111.458 L	1030	1000	1980	75	1,0/4,0	300	80 x 55 x 240/960	5
111.458 M	870	1000	1980	75	1,1/3,3	248	80 x 55 x 260/800	5
111.458 S	800	1000	1980	75	1,25/2,5	188	80 x 55 x 300/ 600	5

SCHWEINEBRATEN

Roast pork

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

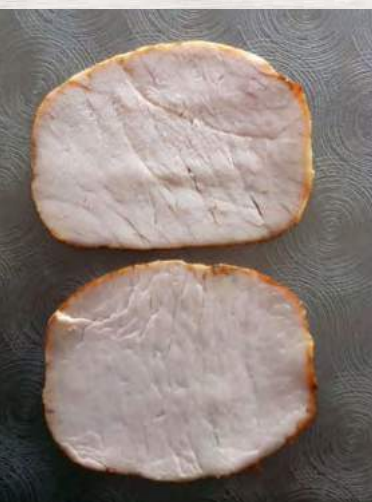


Modelle / Types

111.261 (.1)

Karreeformen in geschlossenem
Blech mit verschiedenen Formausfüh-
rungen oder gemischten Variationen.

Closed sheet metal loin moulds with diffe-
rent versions or mixed variations.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Form 1 – mm Form 1 – mm	Form 2 – mm Form 2 – mm	Abteile Compart.
111.261 L	1030	1000	1980	44	8,5	374	105 x 70 x 960	105 x 78 x 960	4
111.261 M	870	1000	1980	44	7,2	317	105 x 70 x 800	105 x 78 x 800	4
111.261 S	800	1000	1980	44	5,4	238	105 x 70 x 600	105 x 78 x 600	4
111.261.1 L	1030	1000	1980	40	9,6	384	105 x 90 x 960	105 x 88 x 960	4
111.261.1 M	870	1000	1980	40	8,0	320	105 x 90 x 800	105 x 88 x 800	4
111.261.1 S	800	1000	1980	40	6,0	240	105 x 90 x 600	105 x 88 x 600	4

KARREE NATUR „EYE ROUND“

Natural loin "eye round"



Modelle / Types

111.261.7

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

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	40	9,0	360	120 x 90 x 960	4
111.261.7 M	870	1000	1980	40	7,5	300	120 x 90 x 800	4
111.261.7 S	800	1000	1980	40	5,5	220	120 x 90 x 600	4

SAFTIGES KAREE MIT FETTAUFLAGE

Juicy loin with fat layer

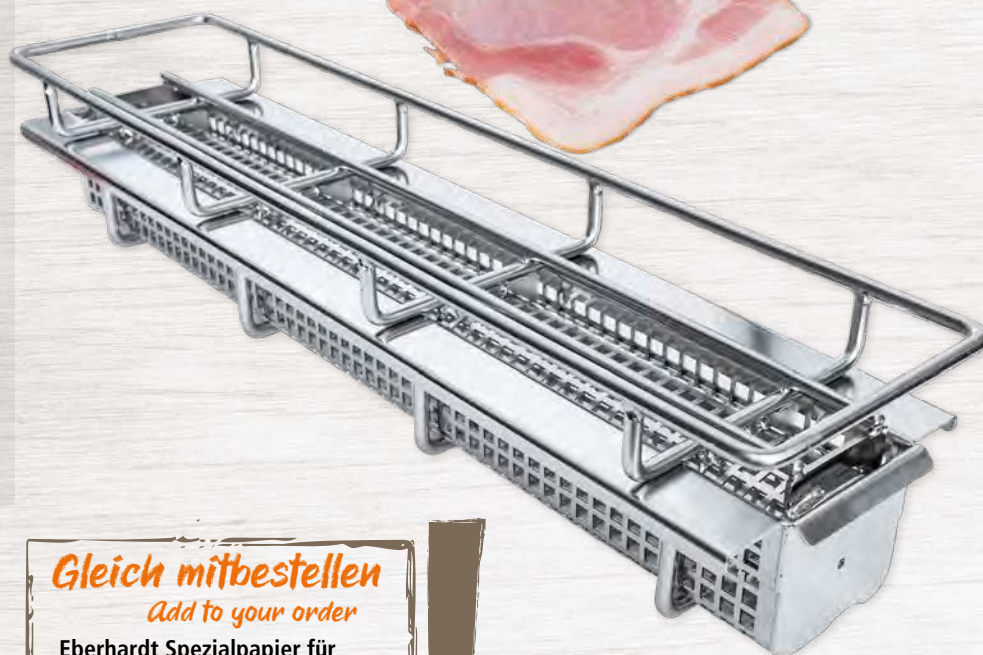


Modelle / Types

111.461

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

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte
Eberhardt special spare paper – for smoked products
Art.-No. 244.996 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	40	9,0	360	100 x 90 x 960	4
111.461 M	870	1000	1980	40	7,6	304	100 x 90 x 800	4
111.461 S	800	1000	1980	40	5,7	228	100 x 90 x 600	4

KAREE HANDWERKLICH

Loin in crafted style



Modelle / Types

111.460

Karreiform 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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.460 L	1030	1000	1980	40	6,8	272	100 x 95 x 960	4
111.460 M	870	1000	1980	40	5,7	228	100 x 95 x 800	4
111.460 S	800	1000	1980	40	4,3	175	100 x 95 x 600	4

PERFEKTE SCHEIBEN FÜR BACON, FISCH, STEAKS UND SCHINKEN

Perfect slices for bacon, fish, steaks and ham



Modelle / Types

111.492

Formen mit Vierkantstanzung zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang. Perfekt geeignet für Kochschinken, Bäuche, Bacon, Fisch usw.

Moulds with square punched holes – for drying, smoking and boiling in a one operation. Perfect for cooked ham, bellies, bacon, fish, etc.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	40	10,4	416	130 x 90 x 960	4
111.492 M	870	1000	1980	40	8,7	348	130 x 90 x 800	4
111.492 S	800	1000	1980	40	6,5	260	130 x 90 x 600	4



Gleich mitbestellen *Add to your order*

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

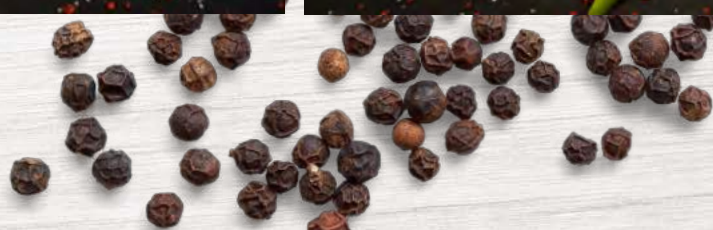
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 500 mm



RUSTIKAL

Rustic



Modelle / Types

111.269 (.1)

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

“Oval” moulds made from expanded mesh for drying, smoking and boiling in a single operation.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	8,5	306	110 x 90 x 960	4
111.269 M	870	1000	1980	36	7,1	256	110 x 90 x 800	4
111.269 S	800	1000	1980	36	5,3	191	110 x 90 x 600	4
111.269.1 L	1030	1000	1980	32	10,0	320	120 x 100 x 960	4
111.269.1 M	870	1000	1980	32	8,4	269	120 x 100 x 800	4
111.269.1 S	800	1000	1980	32	6,2	199	120 x 100 x 600	4

ROSMARIN-SCHINKEN

Rosemary ham



Modelle / Types

111.269.5 (.6)

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

“Oval” moulds made from stretched mesh for boiled ham for drying, smoking and boiling in a single operation.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	21	18,0	378	170 x 130 x 960	3
111.269.5 M	870	1000	1980	21	15,0	315	170 x 130 x 800	3
111.269.5 S	800	1000	1980	21	11,0	231	170 x 130 x 600	3
111.269.6 L	1030	1000	1980	21	16,5	347	160 x 120 x 960	3
111.269.6 M	870	1000	1980	21	13,8	290	160 x 120 x 800	3
111.269.6 S	800	1000	1980	21	10,3	216	160 x 120 x 600	3

EINE RUNDE SACHE

Just round



Modelle / Types

111.340, 111.225.6

Schinkenform in geschlossener Blech-
ausführung „rund“.

*"Round" ham mould with closed sheet
metal design.*



Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994 – 600 mm



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

KOCHSCHINKEN IDEAL VERPACKT

Cooked ham ideally packed



Modelle / Types

111.462

Kochschinkenformen in geschlossener Blechausführung. Form oval, mit geraden Seiten für perfekte Verpackungsformung.

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

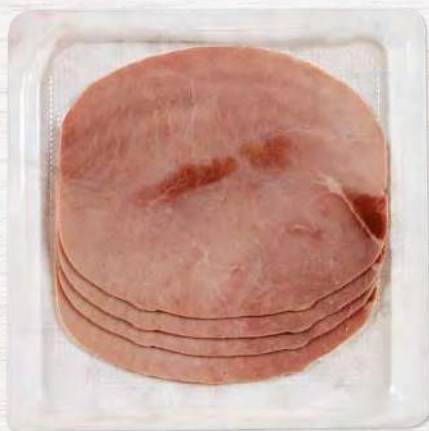
Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.462 L	1030	1000	1980	24	19,0	456	160 x 130 x 960	3
111.462 M	870	1000	1980	24	16,0	384	160 x 130 x 800	3
111.462 S	800	1000	1980	24	12,0	288	160 x 130 x 600	3

RILLENWELLEN

Grooved ham



Modelle / Types

111.221.3 (.4, .5)

111.350

Rollform mit Rillen, wahlweise mit einschiebbaren Trennblechen für Einzelstücke.

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

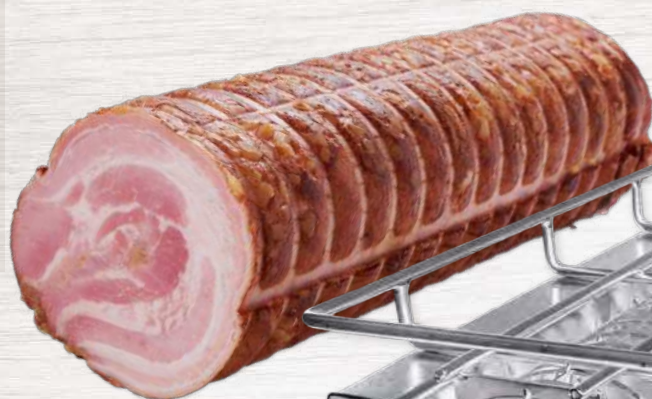
Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Art.-No. 244.997g – 600 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	32	12,0	384	Ø 120 x 960	4
111.221.3 M	870	1000	1980	32	10,0	320	Ø 120 x 800	4
111.221.3 S	800	1000	1980	32	7,5	240	Ø 120 x 600	4
111.221.4 L	1030	1000	1980	28	16,0	448	Ø 140 x 960	4
111.221.4 M	870	1000	1980	28	13,0	364	Ø 140 x 800	4
111.221.4 S	800	1000	1980	28	10,0	280	Ø 140 x 600	4
111.350 L	1030	1000	1980	21	21,0	441	Ø 150 x 960	3
111.350 M	870	1000	1980	21	17,5	367	Ø 150 x 800	3
111.350 S	800	1000	1980	21	13,0	273	Ø 150 x 600	3
111.221.5 L	1030	1000	1980	18	24,0	430	Ø 170 x 960	3
111.221.5 M	870	1000	1980	18	20,0	360	Ø 170 x 800	3
111.221.5 S	800	1000	1980	18	15,0	270	Ø 170 x 600	3

SAFTIGE BRATEN ODER GEWÜRZTE FRÜHSTÜCKSSCHEIBEN

Juicy roasts or seasoned breakfast slices

Gleich mitbestellen

Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm



Modelle / Types

111.260 (.1, .2, .3)

Formen in geschlossener Blechausfüh-
rung „rund“.

*“Round” moulds with closed sheet metal
design.*

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

KLEINE RUNDE ROLLE

Small round roll



Modelle / Types

**111.221.7 (.9), 111.330,
111.465, 111.466**

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

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.221.7 L	1030	1000	1980	36	10,0	360	Ø 110 x 960	4
111.221.7 M	870	1000	1980	36	8,3	298	Ø 110 x 800	4
111.221.7 S	800	1000	1980	36	6,2	223	Ø 110 x 600	4
111.465 L	1030	1000	1980	36	10,0	360	110 x 100/80 x 960	4
111.465 M	870	1000	1980	36	8,5	306	110 x 100/80 x 800	4
111.465 S	800	1000	1980	36	6,0	216	110 x 100/80 x 600	4
111.466 L	1030	1000	1980	40	8,5	340	115 x 90 x 960	4
111.466 M	870	1000	1980	40	7,0	280	115 x 90 x 800	4
111.466 S	800	1000	1980	40	5,0	200	115 x 90 x 600	4
111.221.9 L	1030	1000	1980	32	14,0	448	130 Ø x 960	4
111.221.9 M	870	1000	1980	32	11,7	375	130 Ø x 800	4
111.221.9 S	800	1000	1980	32	8,8	282	130 Ø x 600	4
111.330 L	1030	1000	1980	32	13,0	416	120 Ø x 960	4
111.330 M	870	1000	1980	32	11,0	352	120 Ø x 800	4
111.330 S	800	1000	1980	32	8,0	256	120 Ø x 600	4

BRATENVARIATION IM WABENDESIGN

Roast variation in honeycomb design



Modelle / Types

**111.512, 111.514,
111.516**

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

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

Gleich mitbestellen
Add to your order

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

Art.-No. 244.996 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	10,0	360	Ø 110 / 960	4
111.512 M	870	1000	1980	36	8,3	298	Ø 110 / 800	4
111.512 S	800	1000	1980	36	6,2	223	Ø 110 / 600	4
111.514 L	1030	1000	1980	32	13,0	416	Ø 120 / 960	4
111.514 M	870	1000	1980	32	11,0	352	Ø 120 / 800	4
111.514 S	800	1000	1980	32	8,0	256	Ø 120 / 600	4
111.516 L	1030	1000	1980	32	14,0	448	Ø 130 / 960	4
111.516 M	870	1000	1980	32	11,7	375	Ø 130 / 800	4
111.516 S	800	1000	1980	32	8,8	282	Ø 130 / 600	4

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

FÜR BAGUETTES

Sandwich classic slices



Modelle / Types

111.232.1

Formen für Baguetteschinken, „oval“
in geschlossener Blechausführung.

“Oval” moulds for baguette ham
in closed sheet metal.



Gleich mitbestellen

Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm



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

KOCHSCHINKEN FÜR GENIESSER

Cooked ham for gourmets



Modelle / Types

111.487

Kochschinkenform in geschlossener Blechausführung. Form oval.

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.487 L	1030	1000	1980	24	18,5	444	170 x 130 x 960	3
111.487 M	870	1000	1980	24	15,5	372	170 x 130 x 800	3
111.487 S	800	1000	1980	24	11,5	276	170 x 130 x 600	3

TOASTSCHINKEN SLICES ODER STÜCKWARE IN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN

Toast ham slices or piece goods in different varieties



Modelle / Types

111.233 (.1, .2)

111.310, 111.479

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.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.479 L	1030	1000	1980	55	7,7	425	85 x 85 x 960	5
111.479 M	870	1000	1980	55	6,5	357	85 x 85 x 800	5
111.479 S	800	1000	1980	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
111.233.2 L	1030	1000	1980	52	6,2	322	90 x 65 x 960	4
111.233.2 M	870	1000	1980	52	5,2	270	90 x 65 x 800	4
111.233.2 S	800	1000	1980	52	3,9	203	90 x 65 x 600	4
111.310 L	1030	1000	1980	40	9,5	380	95 x 95 x 960	4
111.310 M	870	1000	1980	40	8,0	320	95 x 95 x 800	4
111.310 S	800	1000	1980	40	6,0	240	95 x 95 x 600	4
111.233 L	1030	1000	1980	40	11,0	440	100 x 100 x 960	4
111.233 M	870	1000	1980	40	9,0	360	100 x 100 x 800	4
111.233 S	800	1000	1980	40	7,0	280	100 x 100 x 600	4
111.233.1 L	1030	1000	1980	36	13,0	468	110 x 110 x 960	4
111.233.1 M	870	1000	1980	36	11,0	396	110 x 110 x 800	4
111.233.1 S	800	1000	1980	36	8,0	288	110 x 110 x 600	4



Modelle / Types

111.233.3 (.4, .5)

111.320

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

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

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Stück Pieces	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.233.5 L	1030	1000	1980	44	44/132	6,2/2,0	270	90 x 65 x 960/320	4
111.233.5 M	870	1000	1980	44	44/132	5,2/1,7	229	90 x 65 x 800/260	4
111.233.5 S	800	1000	1980	44	44/88	3,9/2,0	172	90 x 65 x 600/300	4
111.320 L	1030	1000	1980	32	32/128	9,5/2,4	304	95 x 95 x 960/240	4
111.320 M	870	1000	1980	32	32/96	8,0/2,6	256	95 x 95 x 800/260	4
111.320 S	800	1000	1980	32	32/64	6,0/3,0	192	95 x 95 x 600/300	4
111.233.3 L	1030	1000	1980	32	32/128	11,0/2,8	352	100 x 100 x 960/240	4
111.233.3 M	870	1000	1980	32	32/96	9,0/3,0	290	100 x 100 x 800/260	4
111.233.3 S	800	1000	1980	32	32/64	7,0/3,5	225	100 x 100 x 600/300	4
111.233.4 L	1030	1000	1980	32	32/128	13,0/3,2	416	110 x 110 x 960/240	4
111.233.4 M	870	1000	1980	32	32/96	11,0/3,7	352	110 x 110 x 800/260	4
111.233.4 S	800	1000	1980	32	32/64	8,0/4,0	256	110 x 110 x 600/300	4

TOASTSCHINKEN UND SALAMI GERÄUCHERT

Toast ham and salami smoked



Modelle / Types

**111.480, 111.481, 111.482,
111.483, 111.484,**

Toastschinken-Formen für Slicerwaren.
Formen mit Vierkantstanzung zum
Trocknen, Räuchern und Kochen in einem
Arbeitsgang. Zum Befüllen in Faserdarm
oder mit Eberhardt Füllrohr.

*Toast ham moulds for sliced products.
Moulds with square punching – for
drying, smoking and cooking in one ope-
ration. For filling in fibrous casings or with
Eberhardt filling tube.*

Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Spezialpapier für
geräucherte Produkte**

*Eberhardt special spare paper – for
smoked products*

Art.-No. 244.996 – 500 mm

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.484 L	1030	1000	1980	55	7,7	425	85 x 85 x 960	5
111.484 M	870	1000	1980	55	6,5	357	85 x 85 x 800	5
111.484 S	800	1000	1980	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
111.482 L	1030	1000	1980	52	6,2	322	90 x 65 x 960	4
111.482 M	870	1000	1980	52	5,2	270	90 x 65 x 800	4
111.482 S	800	1000	1980	52	3,9	203	90 x 65 x 600	4
111.483 L	1030	1000	1980	40	9,5	380	95 x 95 x 960	4
111.483 M	870	1000	1980	40	8,0	320	95 x 95 x 800	4
111.483 S	800	1000	1980	40	6,0	240	95 x 95 x 600	4
111.480 L	1030	1000	1980	40	11,0	440	100 x 100 x 960	4
111.480 M	870	1000	1980	40	9,0	360	100 x 100 x 800	4
111.480 S	800	1000	1980	40	7,0	280	100 x 100 x 600	4
111.481 L	1030	1000	1980	36	13,0	468	110 x 110 x 960	4
111.481 M	870	1000	1980	36	11,0	396	110 x 110 x 800	4
111.481 S	800	1000	1980	36	8,0	288	110 x 110 x 600	4

KÄSEPRESSEN

Cheese presses



Modelle / Types

**111.467, 111.468,
111.469, 111.470,
111.471, 111.472**

Formen für Käse in geschlossener oder Lochblechausführung für Schmelzkäsestangen. Presse wahlweise auf Palettenstell oder fahrbar.

Moulds for cheese in closed or perforated plate design for processed cheese lobes. Press installed either on a pallet frame or wheels.

1

2

	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
1	111.467 L	1030	1000	1980	60	6,0	360	75 x 75 x 960	5
1	111.467 M	870	1000	1980	60	5,0	300	75 x 75 x 800	5
1	111.467 S	800	1000	1980	60	3,8	228	75 x 75 x 600	5
1	111.468 L	1030	1000	1980	55	7,6	418	85 x 85 x 960	5
1	111.468 M	870	1000	1980	55	6,3	347	85 x 85 x 800	5
1	111.468 S	800	1000	1980	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
1	111.469 L	1030	1000	1980	40	9,5	380	95 x 95 x 960	4
1	111.469 M	870	1000	1980	40	8,0	320	95 x 95 x 800	4
1	111.469 S	800	1000	1980	40	6,0	240	95 x 95 x 600	4
2	111.470 L	1030	1000	1980	60	6,0	360	75 x 75 x 960	5
2	111.470 M	870	1000	1980	60	5,0	300	75 x 75 x 800	5
2	111.470 S	800	1000	1980	60	3,8	228	75 x 75 x 600	5
2	111.471 L	1030	1000	1980	55	7,6	418	85 x 85 x 960	5
2	111.471 M	870	1000	1980	55	6,3	347	85 x 85 x 800	5
2	111.471 S	800	1000	1980	55	4,8	264	85 x 85 x 600	5
2	111.472 L	1030	1000	1980	40	9,5	380	95 x 95 x 960	4
2	111.472 M	870	1000	1980	40	8,0	320	95 x 95 x 800	4
2	111.472 S	800	1000	1980	40	6,0	240	95 x 95 x 600	4

Form **1** (geschlossenes Blech) oder **2** (Lochblech) verschiedene Ausführungen, frei wählbar.

Mould **1** (closed sheet metal) or **2** (perforated sheet metal), choose freely from various designs.

VERARBEITUNGS-SCHINKEN

Ham for further process

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 600 mm

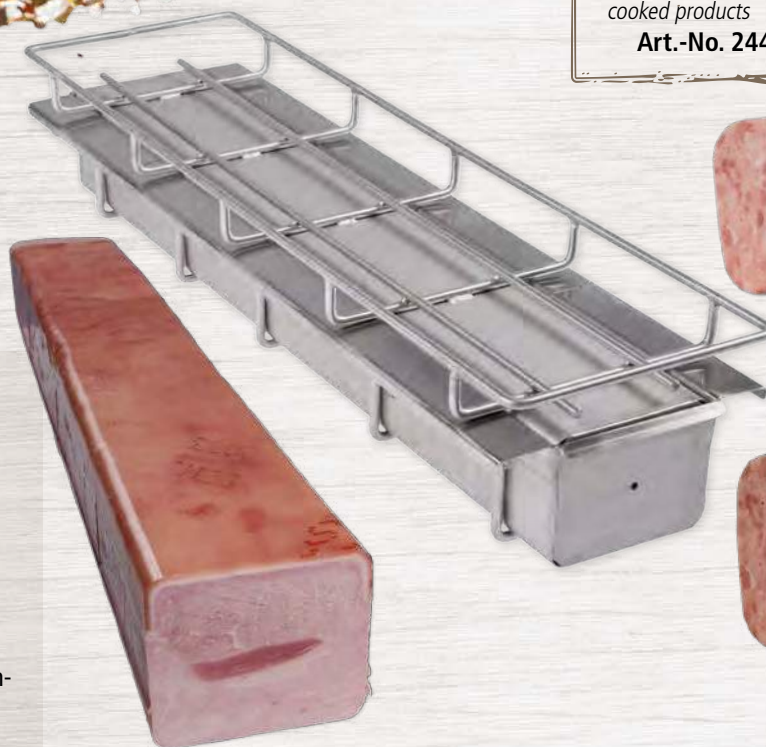


Modelle / Types

**111.229, (.1) 111.473,
111.233 (.6, .7, .8)**

Schinkenformen in geschlossener Blech-
ausführung für Slicerwaren oder wahl-
weise mit Trenner für Einzelstücke.

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



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	12,0	430	120 x 100 x 960	4
111.229.1 M	870	1000	1980	36	10,5	360	120 x 100 x 800	4
111.229.1 S	800	1000	1980	36	8,0	290	120 x 100 x 600	4
111.473 L	1030	1000	1980	32	15,0	480	120 x 120 x 960	4
111.473 M	870	1000	1980	32	12,5	400	120 x 120 x 800	4
111.473 S	800	1000	1980	32	9,5	304	120 x 120 x 600	4
111.233.6 L	1030	1000	1980	32	17,8	570	140 x 120 x 960	4
111.233.6 M	870	1000	1980	32	14,8	474	140 x 120 x 800	4
111.233.6 S	800	1000	1980	32	11,0	352	140 x 120 x 600	4
111.229 L	1030	1000	1980	36	15,0	540	145 x 110 x 960	4
111.229 M	870	1000	1980	36	13,0	468	145 x 110 x 800	4
111.229 S	800	1000	1980	36	10,0	360	145 x 110 x 600	4
111.233.7 L	1030	1000	1980	24	20,3	487	160 x 120 x 960	3
111.233.7 M	870	1000	1980	24	17,0	408	160 x 120 x 800	3
111.233.7 S	800	1000	1980	24	12,7	305	160 x 120 x 600	3
111.233.8 L	1030	1000	1980	21	27,0	560	160 x 160 x 960	3
111.233.8 M	870	1000	1980	21	22,5	473	160 x 160 x 800	3
111.233.8 S	800	1000	1980	21	17,0	357	160 x 160 x 600	3

FARMERSCHINKEN XXL

XXL Farmer ham



Modelle / Types

111.242.3 (.4)

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	27	18,0	490	155 x 100 x 960	3
111.242.3 M	870	1000	1980	27	15,0	405	155 x 100 x 960	3
111.242.3 S	800	1000	1980	27	11,0	300	155 x 100 x 960	3
111.242.4 L	1030	1000	1980	27	20,0	540	170 x 100 x 960	3
111.242.4 M	870	1000	1980	27	16,5	445	170 x 100 x 960	3
111.242.4 S	800	1000	1980	27	12,0	324	170 x 100 x 960	3

FARMERSCHINKEN AM STÜCK

Farmer hams in one piece



Modelle / Types

111.242.1 (.2)

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

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



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Stück Pieces	Abteile Compert.
111.242.1 L	1030	1000	1980	27	4,5	486	230 x 100	108	3
111.242.1 M	870	1000	1980	27	4,5	364	230 x 100	81	3
111.242.1 S	800	1000	1980	27	4,5	245	230 x 100	54	3
111.242.2 L	1030	1000	1980	24	5,0	540	230 x 110	96	3
111.242.2 M	870	1000	1980	24	5,0	405	230 x 110	72	3
111.242.2 S	800	1000	1980	24	5,0	270	230 x 110	48	3



RUNDE KANTE

Round edge



Modelle / Types
111.227,
111.228 (.1, .2, .3)
 Schinkenformen in geschlossener
 Blechausführung mit Rundkanten.
 Ham moulds with closed sheet metal
 design with round edges.

Gleich mitbestellen
Add to your order
**Eberhardt Schinkenfolie für
 luftgetrocknete oder gekochte
 Produkte.**
*Eberhardt ham foil – for air-dried or
 cooked products*
Art.-No. 244.994k – 500 mm



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

BERNER BAUCHFORMEN

Belly meat "Bernese Style"



Modelle / Types

111.257 (.1), 111.259

Formen in geschlossener Blechausführung „rechteckig“ für Slicerwaren.

Moulds in closed sheet metal design "rectangular" for sliced products.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.257 L	1030	1000	1980	40	12,0	480	140 x 80 x 960	4
111.257 M	870	1000	1980	40	10,0	400	140 x 80 x 800	4
111.257 S	800	1000	1980	40	7,5	300	140 x 80 x 600	4
111.257.1 L	1030	1000	1980	44	8,0	352	110 x 70 x 960	4
111.257.1 M	870	1000	1980	44	6,5	286	110 x 70 x 800	4
111.257.1 S	800	1000	1980	44	5,0	220	110 x 70 x 600	4
111.259 L	1030	1000	1980	52	6,5	338	100 x 60 x 960	4
111.259 M	870	1000	1980	52	5,5	286	100 x 60 x 800	4
111.259 S	800	1000	1980	52	4,0	208	100 x 60 x 600	4

EINGEWICKELT

Wrapped



Modelle / Types

111.239.2 (.3)

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

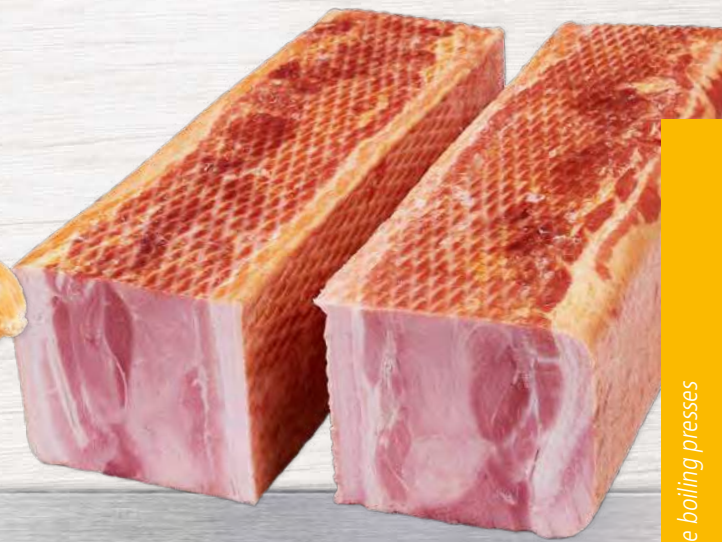
Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



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

DOPPELBAUCH UND MEHR

"Double-style" belly ham



Modelle / Types

111.272 (.1)

111.235 (.1, .2, .3, .4)

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. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	30	12,3	369	180 x 65 x 960	3
111.272 M	870	1000	1980	30	10,0	300	180 x 65 x 800	3
111.272 S	800	1000	1980	30	7,7	231	180 x 65 x 600	3
111.235 L	1030	1000	1980	27	13,8	373	180 x 80 x 960	3
111.235 M	870	1000	1980	27	11,5	310	180 x 80 x 800	3
111.235 S	800	1000	1980	27	8,6	232	180 x 80 x 600	3
111.235.4 L	1030	1000	1980	27	15,5	420	190 x 60 x 960	3
111.235.4 M	870	1000	1980	27	13,0	351	190 x 60 x 800	3
111.235.4 S	800	1000	1980	27	9,8	265	190 x 60 x 600	3
111.235.3 L	1030	1000	1980	27	16,0	430	190 x 80 x 960	3
111.235.3 M	870	1000	1980	27	13,5	365	190 x 80 x 800	3
111.235.3 S	800	1000	1980	27	10,0	270	190 x 80 x 600	3
111.272.1 L	1030	1000	1980	30	13,7	411	200 x 65 x 960	3
111.272.1 M	870	1000	1980	30	11,5	345	200 x 65 x 800	3
111.272.1 S	800	1000	1980	30	8,6	258	200 x 65 x 600	3
111.235.1 L	1030	1000	1980	27	15,4	416	200 x 80 x 960	3
111.235.1 M	870	1000	1980	27	14,0	378	200 x 80 x 800	3
111.235.1 S	800	1000	1980	27	9,6	259	200 x 80 x 600	3
111.235.2 L	1030	1000	1980	24	24,5	588	210 x 110 x 960	3
111.235.2 M	870	1000	1980	24	20,0	480	210 x 110 x 800	3
111.235.2 S	800	1000	1980	24	12,7	305	210 x 110 x 600	3



Gleich mitbestellen

Add to your order

**Eberhardt Spezialpapier für
geräucherte Produkte**

*Eberhardt special spare paper – for
smoked products*

Art.-No. 244.997g – 600mm

**Joinect Cover: Spezialpräparat
zur Verbindung von Foodproduk-
ten aller Art, fragen Sie nach.**

*Joinect Cover – the specil agent XPB.
To connect all kind of food products,
request now!*

ROH- UND KOCHSCHINKENSTANGEN ZUM SLICEN

Raw and boiled ham logs for slicing



Modelle / Types

111.239 (.1)

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



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



FEINE ROHSCHINKENSCHNITTEN

Fine slices of raw ham



Modelle / Types

111.240 (.1, .2)

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.

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	6,5	234	100 x 60 x 960	4
111.240.1 M	870	1000	1980	36	5,4	195	100 x 60 x 800	4
111.240.1 S	800	1000	1980	36	4,1	148	100 x 60 x 600	4
111.240 L	1030	1000	1980	44	4,8	215	110 x 40 x 960	4
111.240 M	870	1000	1980	44	4,0	176	110 x 40 x 800	4
111.240 S	800	1000	1980	44	3,0	132	110 x 40 x 600	4
111.240.2 L	1030	1000	1980	36	7,5	270	115 x 60 x 960	4
111.240.2 M	870	1000	1980	36	6,3	227	115 x 60 x 800	4
111.240.2 S	800	1000	1980	36	4,7	170	115 x 60 x 600	4



ROHSCHINKEN-SPEZIALITÄTEN

Raw ham specialities



Modelle / Types

111.273 (.1, .2)

Formen aus Streckgitter für Rohschinken zum Trocknen und Räuchern oder Luft-trocknen.

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



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



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 600 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



COBURGER

Coburger



Modelle / Types

111.274 (.1, .2)

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.



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



Gleich mitbestellen *Add to your order*

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 600 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!

GERÄUCHERT ODER LUFTGETROCKNET

Smoked or air-dried



Modelle / Types

111.267.2 (.3)

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

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

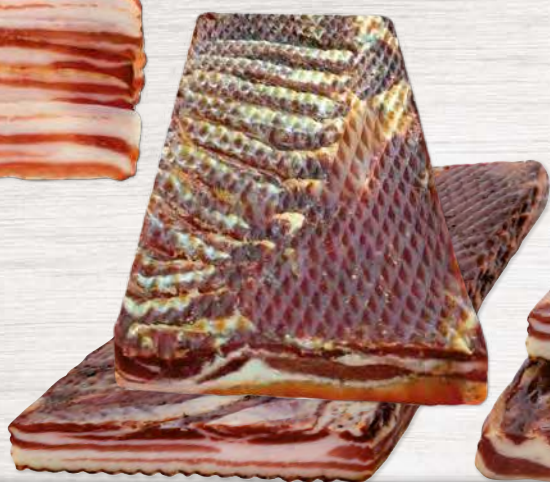
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.267.2 L	1030	1000	1980	39	6,5/8,5	261/330	180 x 35/45 x 960	3
111.267.2 M	870	1000	1980	39	5,6/7,0	218/273	180 x 35/45 x 800	3
111.267.2 S	800	1000	1980	39	3,5/4,4	137/172	180 x 35/45 x 500	3
111.267.3 L	1030	1000	1980	39	7,4/9,5	289/370	200 x 35/45 x 960	3
111.267.3 M	870	1000	1980	39	6,2/7,9	242/308	200 x 35/45 x 800	3
111.267.3 S	800	1000	1980	39	3,9/5,0	152/195	200 x 35/45 x 500	3

XXL BACON – DIE PERFEKTE BBQ-SCHEIBE

XXL Bacon – The perfect BBQ slice



Modelle / Types

111.485

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

**Art.-No. 111.490 –
900 mm x 750 mm**



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.485 L	800	900	1980	24	5,5/10,5	132/252	320 x 30/60 x 550	2

BACON – DER BESTE

Bacon – simply the best

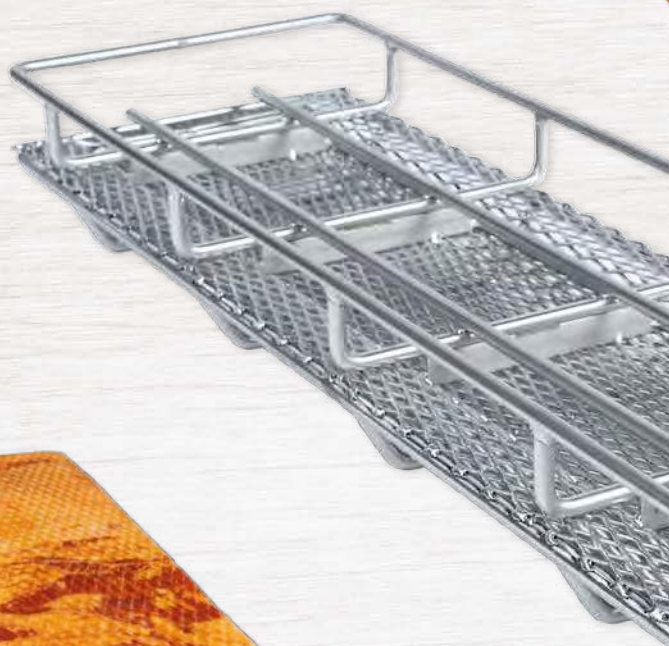
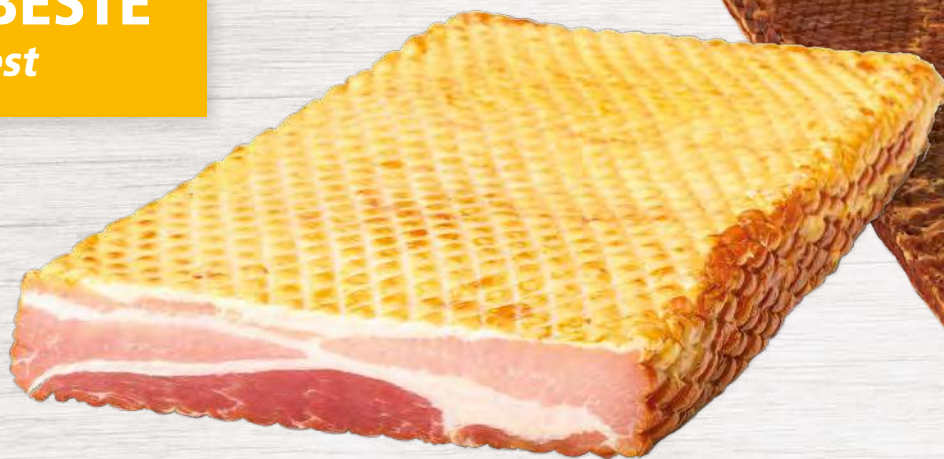


Modelle / Types

111.267 (.1, .5)

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

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





Gleich mitbestellen *Add to your order*

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.267 L	1030	1000	1980	42	7,0	300	180 x 35 x 960	3
111.267 M	870	1000	1980	42	5,9	248	180 x 35 x 800	3
111.267 S	800	1000	1980	42	3,6	151	180 x 35 x 500	3
111.267.1 L	1030	1000	1980	42	7,4	311	200 x 35 x 960	3
111.267.1 M	870	1000	1980	42	6,2	260	200 x 35 x 800	3
111.267.1 S	800	1000	1980	42	3,8	160	200 x 35 x 500	3
111.267.5 L	1030	1000	1980	42	7,8	328	210 x 35 x 960	3
111.267.5 M	870	1000	1980	42	6,5	373	210 x 35 x 800	3
111.267.5 S	800	1000	1980	42	4,0	168	210 x 35 x 500	3

PRODUKTVARIATIONEN

Product variations



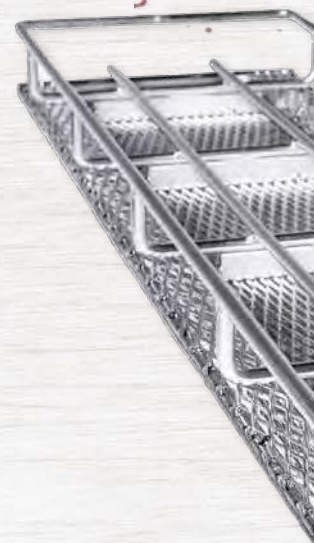
Modelle / Types

111.237 (.1, .2, .3)

111.474

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.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!





Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.237 L	1030	1000	1980	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.237 M	870	1000	1980	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.237 S	800	1000	1980	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.237.1 L	1030	1000	1980	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.237.1 M	870	1000	1980	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.237.1 S	800	1000	1980	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.237.2 L	1030	1000	1980	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.237.2 M	870	1000	1980	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.237.2 S	800	1000	1980	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.474 L	1030	1000	1980	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.474 M	870	1000	1980	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.474 S	800	1000	1980	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.237.3 L	1030	1000	1980	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.237.3 M	870	1000	1980	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.237.3 S	800	1000	1980	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

PRODUKTVARIATIONEN

Product variations



Modelle / Types

111.237 (.1, .2, .3)

111.474

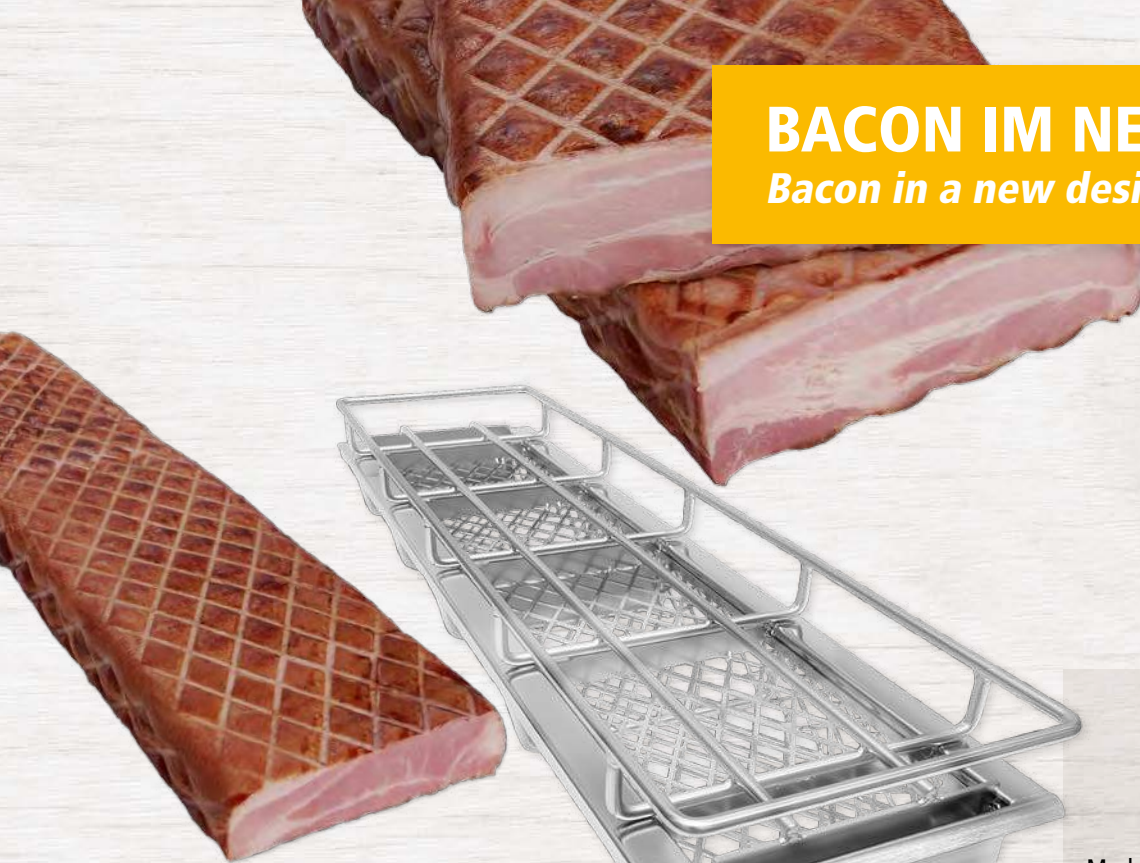
Formen aus Streckgitter für Bäuche, Bacon usw. Zum Trocknen, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

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



BACON IM NEUEN DESIGN

Bacon in a new design



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Modelle / Types

111.475.1 (.2, .3, .4, .5)

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

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

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge cm Length cm	Breite cm Width cm	Höhe cm Height cm	Formen Forms	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße cm Size of product cm	Abteile Compart.
111.475.3 L	1030	1000	1980	36	8,7	320	180 x 45 x 960	3
111.475.3 M	870	1000	1980	36	7,3	265	180 x 45 x 800	3
111.475.3 S	800	1000	1980	36	4,5	165	180 x 45 x 500	3
111.475.4 L	1030	1000	1980	36	9,5	345	200 x 45 x 960	3
111.475.4 M	870	1000	1980	36	7,9	286	200 x 45 x 800	3
111.475.4 S	800	1000	1980	36	5,0	180	200 x 45 x 500	3
111.475.5 L	1030	1000	1980	33	12,6	403	210 x 55 x 960	3
111.475.5 M	870	1000	1980	33	10,2	337	210 x 55 x 800	3
111.475.5 S	800	1000	1980	33	6,4	211	210 x 55 x 500	3
111.475.1 L	1030	1000	1980	36	10,0	360	210 x 45 x 960	3
111.475.1 M	870	1000	1980	36	8,5	306	210 x 45 x 800	3
111.475.1 S	800	1000	1980	36	5,2	188	210 x 45 x 500	3
111.475.2 L	1030	1000	1980	36	11,0	396	230 x 45 x 960	3
111.475.2 L	870	1000	1980	36	9,0	324	230 x 45 x 800	3
111.475.2 L	800	1000	1980	36	7,0	252	230 x 45 x 500	3

KOCHBAUCH GERÄUCHERT

Boiled belly, smoked



Modelle / Types

111.237.7 (.8, .9)

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

Mould with square punched holes and round edges for drying, smoking and boiling in a single operation.



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

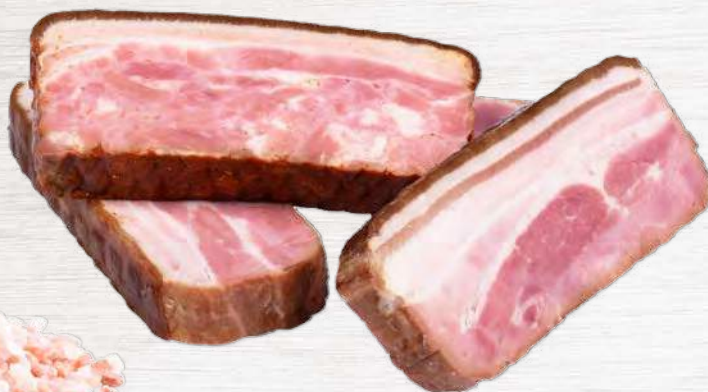
Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600 mm

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



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



SAFTIGE BÄUCHE

Juicy bellies



Modelle / Types

111.237.4 (.6)

Formen in geschlossener Blechausführung für Bäuche zum Kochen.

Moulds with closed sheet metal design for boiling bellies.



Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Art.-No. 244.994 – 600 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compartment
111.237.4 L	1030	1000	1980	51	8,7	444	180 x 45 x 960	3
111.237.4 M	870	1000	1980	51	7,3	372	180 x 45 x 800	3
111.237.4 S	800	1000	1980	51	4,5	229	180 x 45 x 600	3
111.237.6 L	1030	1000	1980	51	9,5	485	200 x 45 x 960	3
111.237.6 M	870	1000	1980	51	7,9	402	200 x 45 x 800	3
111.237.6 S	800	1000	1980	51	5,0	255	200 x 45 x 600	3

XXL BACON – MIDDLE BACON

XXL bacon – middle bacon

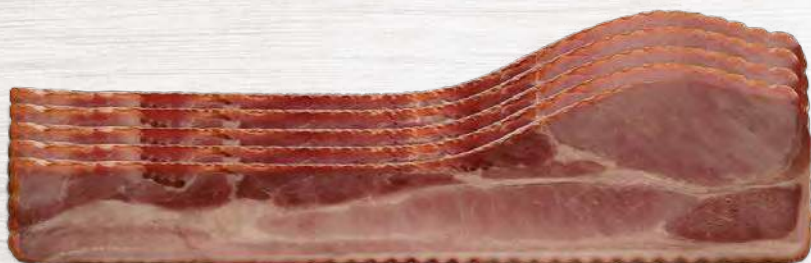


Modelle / Types

1111.268.5

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

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

**Art.-No. 111.491 –
1.000 mm x 1.200 mm**

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Stück Pieces	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compartment
111.268.5 L	1030	1000	1980	18	24/72	26,4	460	380 x 90/50 x 960	2
111.268.5 M	870	1000	1980	18	24/72	21,7	391	380 x 90/50 x 800	2
111.268.5 S	800	1000	1980	18	24/72	16,3	293	380 x 90/50 x 600	2



BACK BACON

Back bacon

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Modelle / Types

111.268.1 (.2, .3)

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.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	33	8,7	287	160 x 60/40 x 960	3
111.268.1 M	870	1000	1980	33	7,3	241	160 x 60/40 x 800	3
111.268.1 S	800	1000	1980	33	5,5	182	160 x 60/40 x 600	3
111.268.2 L	1030	1000	1980	33	9,7	320	180 x 60/40 x 960	3
111.268.2 M	870	1000	1980	33	8,0	264	180 x 60/40 x 800	3
111.268.2 S	800	1000	1980	33	6,0	198	180 x 60/40 x 600	3
111.268.3 L	1030	1000	1980	27	15,0	405	180 x 90/60 x 960	3
111.268.3 M	870	1000	1980	27	12,5	338	180 x 90/60 x 800	3
111.268.3 S	800	1000	1980	27	9,4	254	180 x 90/60 x 600	3

EYE BACON

Eye bacon



Modelle / Types

111.268.4 (.6, .7)

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

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



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 249.997g – 600mm

Art.-No. 244.996 – 500mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	33	9,7	320	160 x 80 x 960	3
111.268.4 M	870	1000	1980	33	8,0	264	160 x 80 x 800	3
111.268.4 S	800	1000	1980	33	6,0	198	160 x 80 x 600	3
111.268.6 L	1030	1000	1980	33	10,5	347	180 x 80 x 960	3
111.268.6 M	870	1000	1980	33	8,8	290	180 x 80 x 800	3
111.268.6 S	800	1000	1980	33	6,5	215	180 x 80 x 600	3
111.268.7 L	1030	1000	1980	33	11,5	380	200 x 80 x 960	3
111.268.7 M	870	1000	1980	33	9,6	317	200 x 80 x 800	3
111.268.7 S	800	1000	1980	33	7,2	238	200 x 80 x 600	3

PASTRAMI

Pastrami



Modelle / Types

111.268.8 (.9)

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

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Art.-No. 244.997g – 600 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Art.-No. 244.994 – 600 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	36	9,0	287	150 x 66/75 x 960	3
111.268.8 M	870	1000	1980	36	7,5	241	150 x 66/75 x 800	3
111.268.8 S	800	1000	1980	36	5,6	182	150 x 66/75 x 600	3
111.268.9 L	1030	1000	1980	36	11,0	336	210 x 75/60 x 960	3
111.268.9 M	870	1000	1980	36	9,0	324	210 x 75/60 x 800	3
111.268.9 S	800	1000	1980	36	7,0	250	210 x 75/60 x 600	3

KOTELETTSCHEIBEN

Cutlet slices

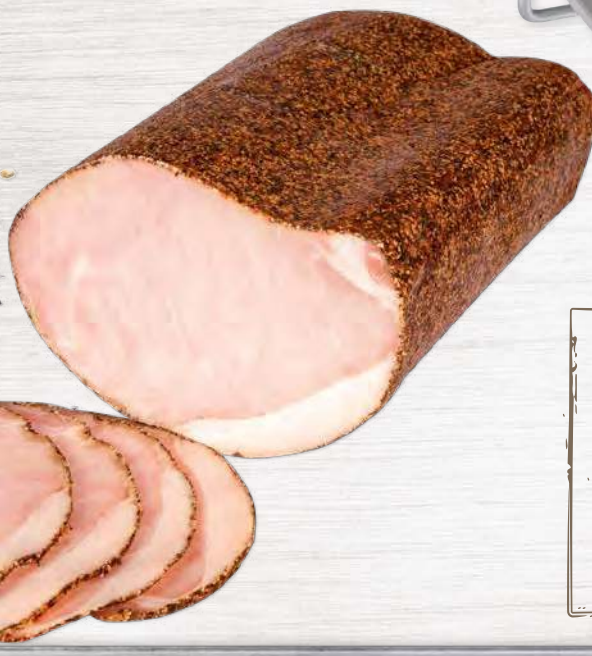


Modelle / Types

111.260.4, 111.411

Kotelettform in geschlossener Blech-
führung für Gewürzfolien.

*Cutlet mould in closed sheet metal design
for spice foils.*



Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.411 L	1030	1000	1980	40	6,6	264	100 x 80 x 960	4
111.411 M	870	1000	1980	40	5,5	220	100 x 80 x 800	4
111.411 S	800	1000	1980	40	4,0	160	100 x 80 x 600	4
111.260.4 L	1030	1000	1980	36	9,5	342	130 x 100 x 960	4
111.260.4 M	870	1000	1980	36	8,0	288	130 x 100 x 800	4
111.260.4 S	800	1000	1980	36	6,0	216	130 x 100 x 600	4

KOTELETTSCHEIBEN GERÄUCHERT

Smoked cutlet slices

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

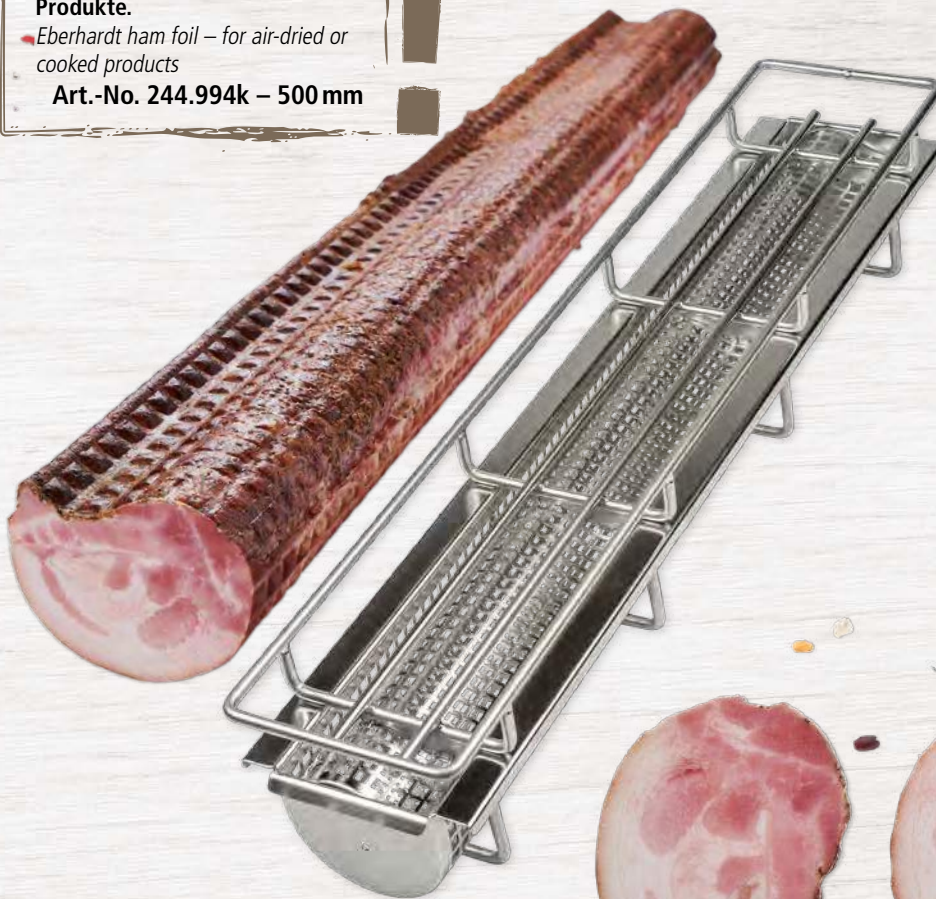


Modelle / Types

111.412, 111.260.8

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

Cutlet mould with square punching –
for drying, smoking and boiling in a
single operation.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.412 L	1030	1000	1980	40	6,6	264	100 x 80 x 960	4
111.412 M	870	1000	1980	40	5,5	220	100 x 80 x 800	4
111.412 S	800	1000	1980	40	4,0	160	100 x 80 x 600	4
111.260.8 L	1030	1000	1980	36	9,5	342	130 x 100 x 960	4
111.260.8 M	870	1000	1980	36	8,0	288	130 x 100 x 800	4
111.260.8 S	800	1000	1980	36	6,0	216	130 x 100 x 600	4

LECKERE SIRLOINSTEAKS

Delicious sirloin steaks



Modelle / Types

111.260.5

Formen für Steaks zusammengefügt aus verschiedenen Fleischstücken oder Kochwaren.

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

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm

Joinect Cover: Spezialpräparat zur Verbindung von Foodprodukten aller Art, fragen Sie nach.

Joinect Cover – the special agent XPB. To connect all kind of food products, request now!



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

MINIKOTELETTSCHNITTEN – DER BESONDERE GENUSS

Mini cutlet slices – a special treat



Modelle / Types

111.493

Minikotelettform mit Vierkantstanzung zum Trocken, Räuchern und Kochen in einem Arbeitsgang.

Mini cutlet mould with square punching – for drying, smoking and boiling in a single operation.

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	44	5,5	242	100 x 80 x 960	4
111.493 M	870	1000	1980	44	4,6	202	100 x 80 x 800	4
111..493 S	800	1000	1980	44	3,5	154	100 x 80 x 600	4

PICKNICK HAM

Picknick ham in "tin cans" look



Modelle / Types

111.263

Kochschinkenformen „Picknick Ham“ in geschlossener Blechausführung.

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



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

HAXEN OHNE KNOCHEN

Boneless "knuckles"



Modelle / Types

111.264

Haxenformen in geschlossener Blech-
ausführung für Haxen ohne Knochen,
gewürzt oder zum nachräuchern.

*Knuckle moulds in closed sheet metal de-
sign for knuckles without bones, seasoned
or for re-smoking.*

Gleich mitbestellen

Add to your order

**Eberhardt Folientüten für
gekochte Produkte**

*Eberhardt special spare paper – for
smoked products*

Art.-No. 111.414



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

PORTIONSSCHINKEN

Ham in small portions



Modelle / Types

111.263.1

Doppelformrahmen mit Druckplatten und herausnehmbaren Abteilen für Portionsschinken.

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



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

TRAPEZFORM

Trapezoidal shape



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm

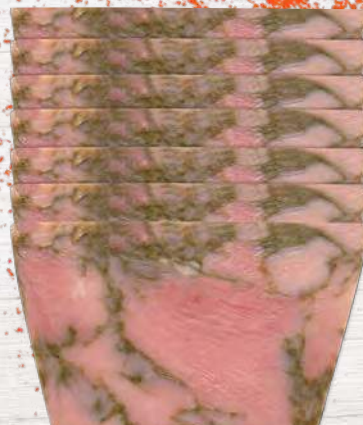


Modelle / Types

111.260.7

Trapezformen in geschlossener Blech-
ausführung für Produkte im Darm.

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



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

BROTZEIT SALAMI

Snack-time Salami



Modelle / Types

111.260.9

Trapezsalami in geschlossener Blech-
führung für Kochwaren.

Trapezoidal salami in closed sheet design
for cooked products.



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm



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

SCHINKENROLLEN

Ham rolls

Gleich mitbestellen
Add to your order

**Eberhardt Schinkenfolie für
luftgetrocknete oder gekochte
Produkte.**

*Eberhardt ham foil – for air-dried or
cooked products*

Art.-No. 244.994k – 500 mm

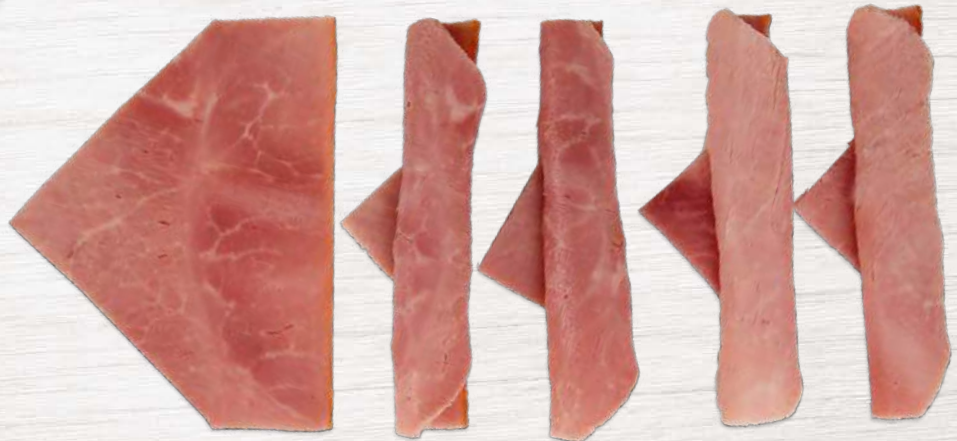


Modelle / Types

111.232.3 (.4)

Schinkenrollen zur Einlage in Croissants
oder Baguettes.

*Ham rolls for inserting into croissants
or baguettes.*



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

PRODUKTE MIT HERZ

Attractive "heart" shapes

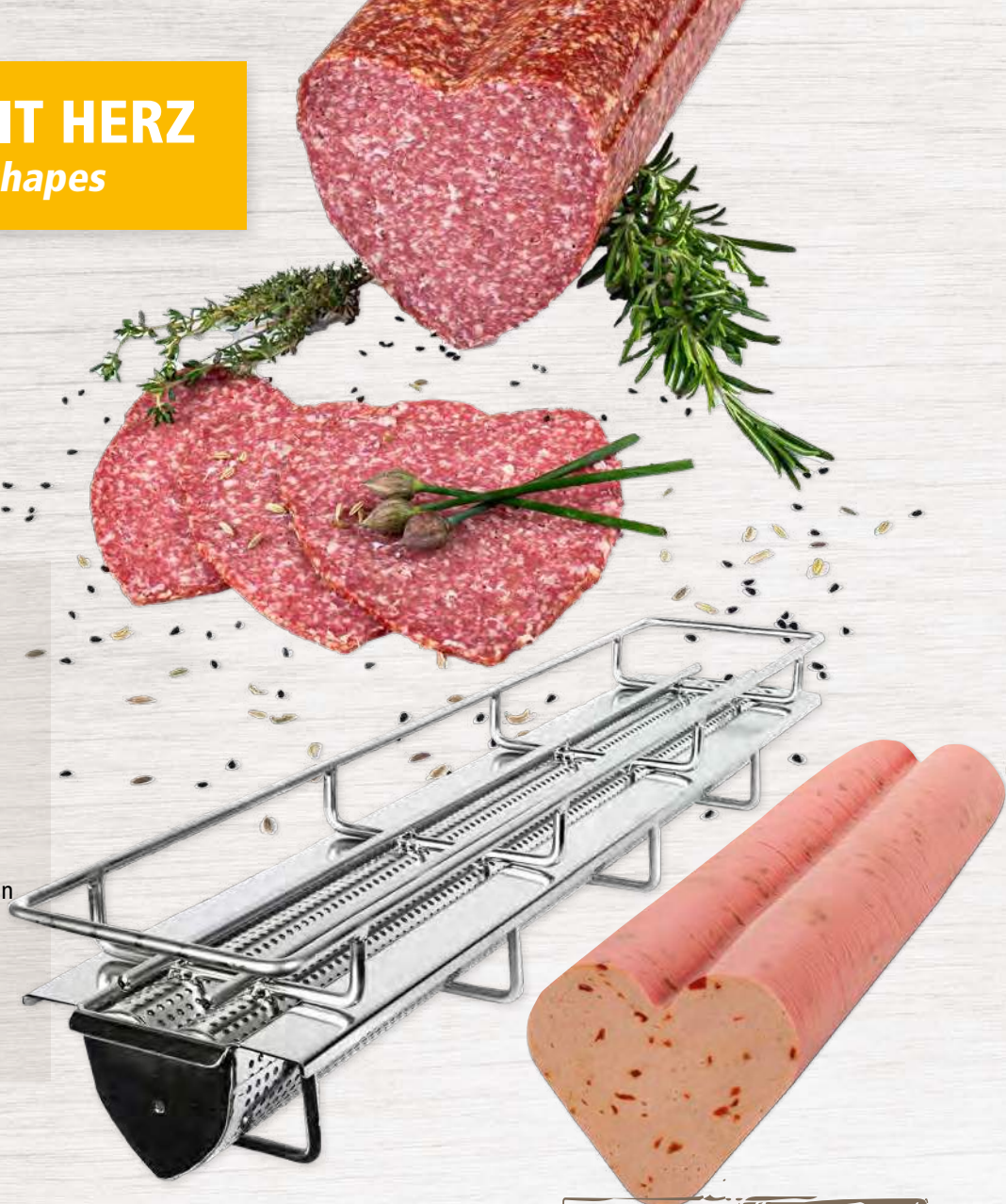


Modelle / Types

111.280 (.1)

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.



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

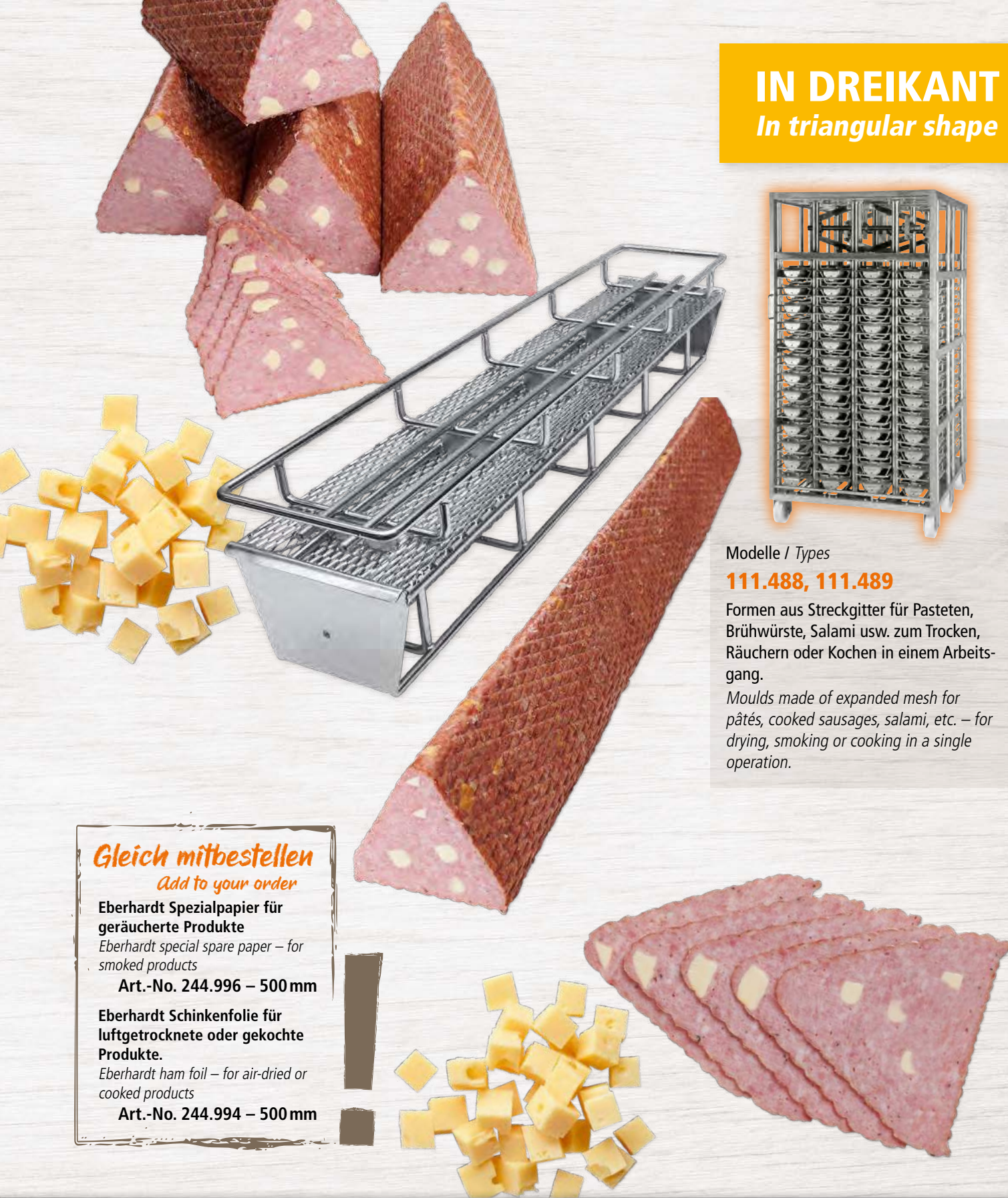
Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 500 mm

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

IN DREIKANT

In triangular shape



Modelle / Types

111.488, 111.489

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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compart.
111.488 L	1030	1000	1980	32	7,0	224	100 x 100 x 960	4
111.488 M	870	1000	1980	32	5,7	182	100 x 100 x 800	4
111.488 S	800	1000	1980	32	4,3	138	100 x 100 x 600	4
111.489 L	1030	1000	1980	36	5,0	180	100 x 80 x 960	4
111.489 M	870	1000	1980	36	4,2	151	100 x 80 x 800	4
111.489 S	800	1000	1980	36	3,2	115	100 x 80 x 600	4

FIT UND VITAL

Fit and vital



Modelle / Types

111.333

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.

Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Schinkenfolie für luftgetrocknete oder gekochte Produkte.

Eberhardt ham foil – for air-dried or cooked products

Art.-No. 244.994k – 500 mm



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.333 L	1030	1000	1980	78	2,0	312	55 x 47 x 960	4
111.333 M	870	1000	1980	78	1,6	250	55 x 47 x 800	4
111.333 S	800	1000	1980	78	1,25	195	55 x 47 x 600	4

IDEAL FÜR BAGUETTE

Ideal for baguettes



Modelle / Types

111.490

Baguetteform mit Vierkantstanzung zum Trocken, 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.

Gleich mitbestellen

Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	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	1030	1000	1980	44	6,9	305	100 x 80 x 960	4
111.490 M	870	1000	1980	44	5,7	251	100 x 80 x 800	4
111.490 S	800	1000	1980	44	4,3	190	100 x 80 x 600	4

FEINGERÄUCHERTE FILETSCHNITTEN

Finely smoked fillet slices

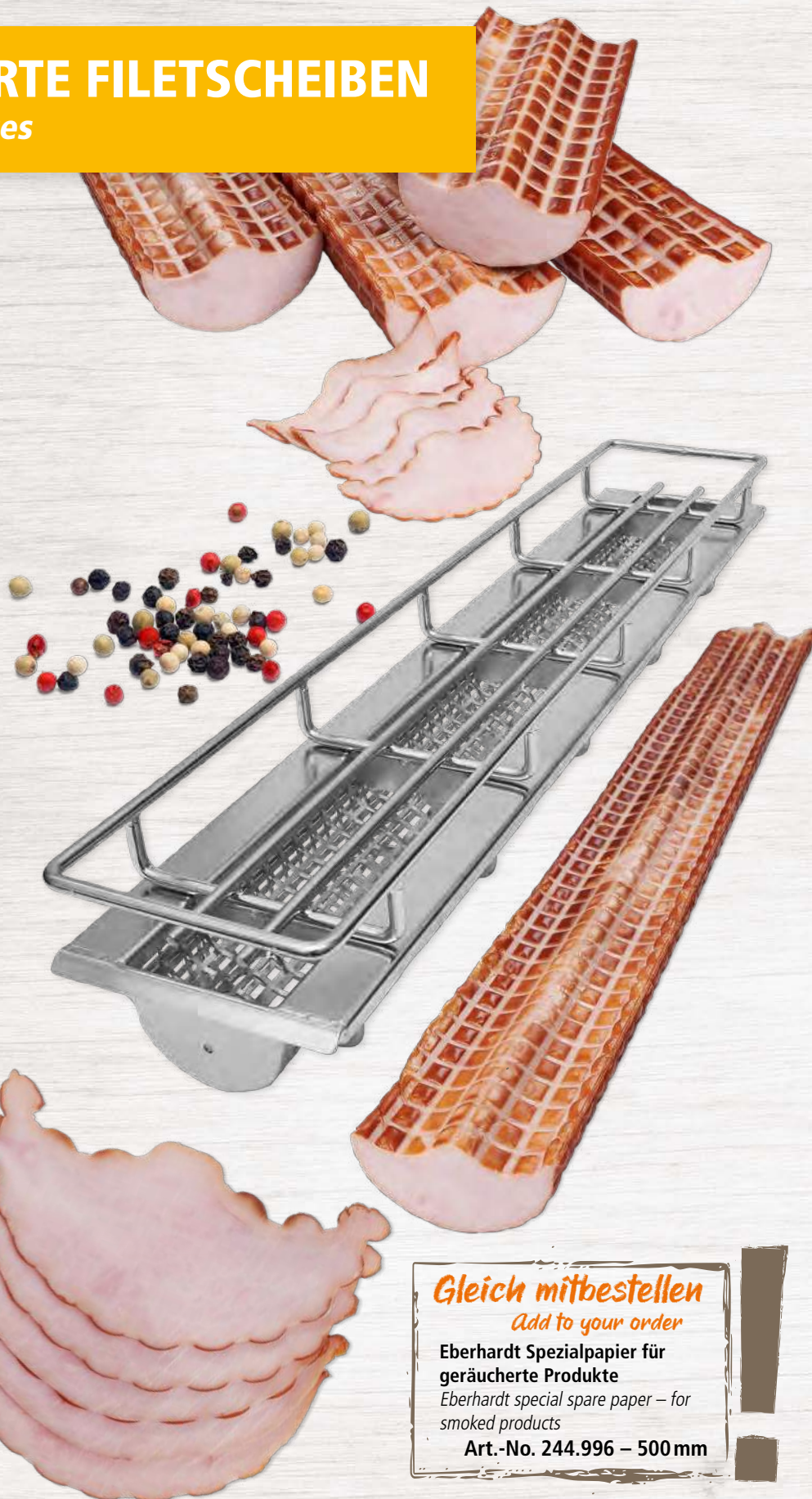


Modelle / Types

111.491

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

Fillet slice mould with square punching or net-like texture – for drying, smoking and cooking in one operation.



Gleich mitbestellen
Add to your order

Eberhardt Spezialpapier für geräucherte Produkte

Eberhardt special spare paper – for smoked products

Art.-No. 244.996 – 500 mm

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compartment
111.491 L	1030	1000	1980	52	3,5	182	100 x 55 x 960	4
111.491 M	870	1000	1980	52	3,0	156	100 x 55 x 800	4
111.491 S	800	1000	1980	52	2,2	115	100 x 55 x 600	4

WOLKE Cloud

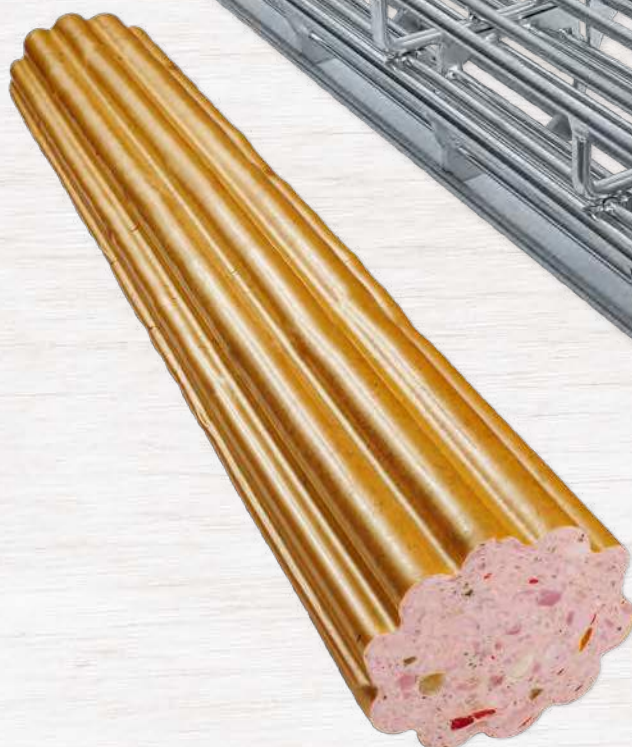


Modelle / Types

111.518

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.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Formen Moulds	Prod.-Gewicht kg Prod.-Weight kg	Füll-Gewicht kg Fill-Weight kg	Produktgröße mm Size of product mm	Abteile Compert.
111.518 L	1030	1000	1980	40	8,2	328	110 x 90 x 960	4
111.518 M	870	1000	1980	40	6,8	272	110 x 90 x 800	4
111.518 S	800	1000	1980	40	5,0	200	110 x 90 x 600	4

OVALE PRODUKTE IM DARM ODER NETZ

Oval products made in fiber casing or net



Modelle / Types

**111.190 (.1), 111.191,
111.192, 111.193,
111.210 (.1, .2)**

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

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



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	Ablagen Shelves	ProduktHöhe mm Product height mm
111.210	1030	1000	1980	22	30
111.210.1	1030	1000	1980	26	40
111.210.2	1030	1000	1980	19	50
111.193	1030	1000	1980	17	60
111.192	1030	1000	1980	14	80
111.191	1030	1000	1980	12	100
111.190.1	1030	1000	1980	11	110
111.190	1030	1000	1980	10	120



AUFSCHNITT VOM FEINSTEN

The finest cold cuts



Modelle / Types
111.200 – 206
Presse mit Zwischenrahmen und Blecheinlagen zum Pressen von ovalen Produkten mit glatten Produktoberflächen. Presse zum Kochen von Brühwürsten und Schinkenprodukten, Formen und Pressen von Salami.
Press with intermediate frame and sheet metal inserts for pressing oval products with smooth surfaces. Press for preparing boiled sausages and ham products, as well as shaping and pressing salami.

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

GERÄTE-REINIGUNGSWAGEN FÜR SPINDELKOCHPRESSEN

Equipment cleaning trolley for spindle-type boiling presses



Modell / Type

111.360

Zubehör zum Waschen und Aufbewahren der Pressen-Teile.

Accessories for washing and storing the press components

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

PNEUMATISCHE KOLBENSTANGEN-PRESSE

Pneumatic piston rod press



Modell

244.920

Pneumatische Kolbenstangen-Press
für Pressformen bis 1000 mm Länge.
Zweihand-Pneumatik-Steuerung mit 2
pneumatischen Zylindern. Formzufüh-
rung 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. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
244.920	1100	500	2000

EINFORM- UND BEFÜLLANLAGE

Forming and filling device



1 100.240

Einform- und Befüllanlage aus Edelstahl

Tisch 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.

Forming and filling device of stainless steel

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 molds. Table cover of plastic. Ea. table with 1 knifeholder.

2 100.244

Befüll- und Entladetische aus Edelstahl

mit Rollenband und seitlicher Reeling. Tisch mit 2-seitiger PE-Kunststoff-Platte 30 mm dick. Höhenverstellbar mit Neigung.

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

3 100.245

Gesamtanlage aus Edelstahl (wie Abbildung)

Bestehend aus 1 Fülltisch, 2 Beistelltischen, 2 Füll- und Entladetischen

Entire system of stainless steel (as shown in picture)

Consisting of 1 filling table, 2 side tables, 2 filling and unloading tables



	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
1	100.240	2200	1100	1300
2	100.244	1600	1000	900
3	100.245	5000	2700	

PNEUMATISCHE HEBEGERÄTE

Pneumatic loading systems



Modell / Type

100.250

Ladesystem – komplett aus Edelstahl-1.4301 gefertigt. Zum Laden von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS®-Formen. Der Hebevorgang erfolgt über ein völlig neues Pneumatik-Konzept, welches sowohl eine absolut frei wählbare Positionierung ermöglicht als auch eine über Wegemesszylinder gesteuerte Verfahrensweise. Die Ansteuerung erfolgt wahlweise über Joystick oder Tasterarmatur, mit welcher voreingestellte Höhen positionsgetreu anwählbar sind. Die Abschiebefunktion erfolgt ebenfalls pneumatisch, hier werden mechanisch eingestellte Finger in Achsrichtung verfahren und schieben die Form in das Pressgestell ab. Über verschiedene Format-Wechseltische und Adaptern können verschiedene Formtypen transportiert werden und der Ladeprozess erfolgen.

Loading system completely made of stainless steel 1.4301 for loading Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® moulds. The lifting process takes place via a completely new pneumatic concept, which allows as well an absolutely freely selectable positioning as an over a measuring cylinders controlled procedure. The control is either via joystick or pushbutton, with which preset heights can be selected true to the position. The deporting function also takes place pneumatically, where mechanically adjusted fingers are moved in the axial direction and slide the mould into the press frame. Different format changing tables and adapters can be used to transport different types of shapes and to carry out the loading process.



Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
100250	3100	1850	2450

SEMI-AUTOMATISCHE HEBEANLAGE

Semi-automatic lifting system



100.251

Semi-automatische Hebeanlage, pneumatisch gesteuert zum Be- und Endladen von Eberhardt FOOD PRESS SYSTEMS® Formen sowie für groß- und kleinkalibrige 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. Komplette 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.

Blattform zum Anheben
der Presse Bauseits
*Sheet mould for lifting the
press on the part of the
building site*



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

BEFÖRDERUNGSSYSTEM Mover

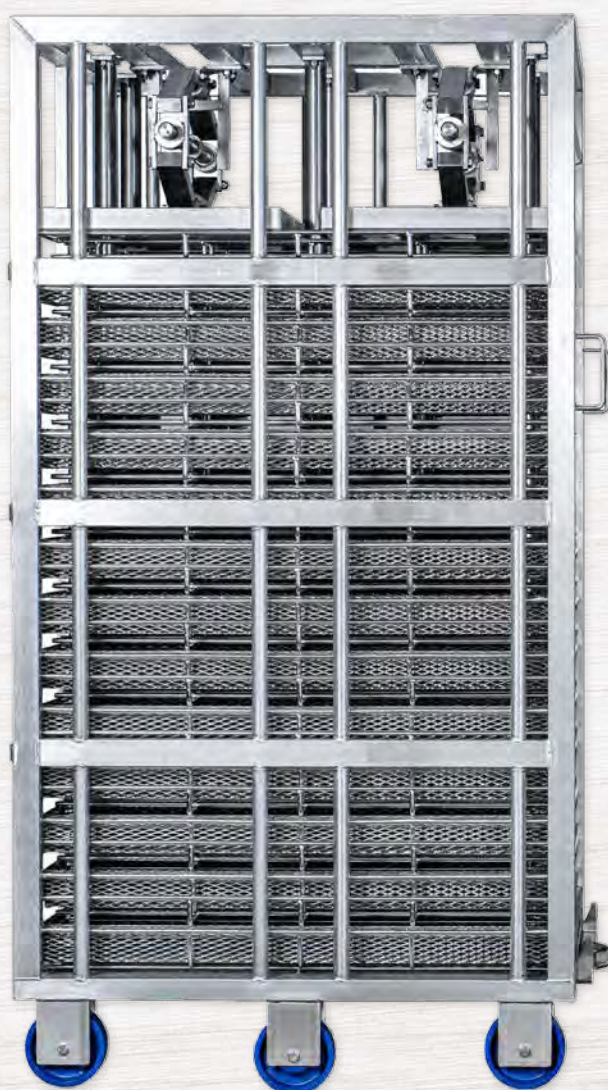


Modelle / Types

111.476

Beförderungssystem für Eberhardt Pressen – batteriebetrieben

*Mover for Eberhardt presses
battery-powered*



Bestell-Nr. Cat.-No.	Motor Motor	Gewicht kg Weight kg	Gewicht Anhänger kg Weight trailer kg	Batterie Battery	Max. Geschw. Max. Speed	Deichselhöhe Drawbar height	Zu verwenden von To use from
111.476	24V DC, 600W, 100rpm	105 incl. (accu)	max. 1500	Austausch- bare Batterie Exchangeable batterypack	4,7 km/h, frei programmierbar 4,7 km/h, freely programmable	770-1177 mm (variabel) 770-1177 mm (variable)	-10 °C / 40 °C

LANDJÄGERPRESSEN

Press for smoked sausages

100.997 (.1)

100.998 (.1)

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.



Sondermaße lieferbar
Special sizes available

Bestell-Nr. Cat.-No.	Stapelaufsätze Stackable attachments	Tiefe mm Depth mm	Höhe mm Height 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

SCHINKENPRESSEN

Ham presses



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. Unsere Schinkenpressen, die in drei Modellen lieferbar sind, werden in stabilster Ausführung hergestellt.

Max. Druck: 8 bar.

Jedes Grundmodell, mit Ausnahme der Metzgerpresse, kann mit bis zu 2 Aufsätzen erweitert werden.

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. Our heavy-duty ham presses can be delivered in three models.

Max. pressure: 8 bar.

Except the butcher ham press each basic model can be extended by up to 2 attachments.



ROHSCHINKENPRESSE

Press for raw ham

70-90 kg

Modelle / Types

100.996 (-1)

Spindel-Schinkenpresse

aus Edelstahl, für Rohschinken.

Zubehör: 3 x Kunststoffplatten,

4 x CNS Einlagebleche,

30 x CNS Winkelbleche

Screw-type ham press

made of stainless steel, for raw ham.

Storage board and angle made of stainless steel.

Accessories: 3 x plastic plates,

4 x CNS shelves, 30 x CNS angle sheets

100.995

Metzgerpresse

Zubehör: 3 x Kunststoffplatten,

4 x CNS Einlagebleche, 30 x CNS Winkel-

bleche

Butcher ham press

Accessories: 3 x plastic boards,

4 x CNS insert metal sheets, 30 x angle sheets



Bestell-Nr. Cat.-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
100.996	70	680/600	380/300	750/500
100.996.1	85	680/600	430/350	750/500
100.995	90	810/600	520/400	900/460

150-450 kg

Modelle / Types

110.991 (.1)

Modell 1

Zubehör:

3 x Kunststoffplatten,
4 x CNS Einlagebleche,
50 x CNS Winkelbleche

Model 1

Accessories:

3 x plastic plates,
4 x CNS shelves,
50 x CNS angle plates

110.993 (.1)

Modell 1 mit 1 Aufsatz

Zubehör:

5 x Kunststoffplatten,
8 x CNS Einlagebleche,
100 x CNS Winkelbleche

Model 1 with 1 attachment

Accessories:

5 x plastic plates,
8 x CNS shelves,
100 x CNS angle plates

110.995 (.1)

Modell 1 mit 2 Aufsätzen (o. Abb.)

Zubehör:

7 x Kunststoffplatten,
12 x CNS Einlagebleche,
150 x CNS Winkelbleche

**Model 1 with 2 attachments
(w/o ill.)**

Accessories:

7 x plastic plates,
12 x CNS shelves,
150 x CNS angle plates

Bestell-Nr. Cat.-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
110.991	150	1080/870	520/400	900/460
110.991.1	125	1080/870	460/340	900/460
110.993	300	1080/870	520/400	1300/860
110.993.1	250	1080/870	460/340	1300/860
110.995	450	1080/870	520/400	1700/1260
110.995.1	370	1080/870	460/340	1700/1260

ROHSCHINKENPRESSE

Press for raw ham

200-600 kg

Modelle / Types

110.997 (.1)

Modell 2

Zubehör:

3 x Kunststoffplatten

4 x CNS Einlagebleche

80 x CNS Winkelbleche

Model 2

Accessories:

3 x plastic plates

4 x CNS shelves

80 x CNS angle plates

110.998 (.1)

Modell 2 mit 1 Aufsatz

Zubehör:

5 x Kunststoffplatten

8 x CNS Einlagebleche

160 x CNS Winkelbleche

Model 2 with 1 attachment

Accessories: 5 x plastic plates

8 x CNS shelves

160 x CNS angle plates

110.999 (.1)

Modell 2 mit 2 Aufsätzen (o. Abb.)

Zubehör:

7 x Kunststoffplatten

12 x CNS Einlagebleche

240 x CNS Winkelbleche

Model 2 with 2 attachments

(w/o ill.)

Accessories:

7 x plastic plates

12 x CNS shelves

240 x CNS angle plates



Bestell-Nr. Cat.-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen cm Length outside/inside cm	Breite außen/innen cm Width outside/inside cm	Höhe außen/innen cm Height outside/inside cm
110.997	200	1520/1320	520/400	900/460
110.997.1	170	1520/1320	460/340	900/460
110.998	400	1520/1320	520/400	1300/860
110.998.1	340	1520/1320	460/340	1300/860
110.999	600	1520/1320	520/400	1700/1260
110.999.1	510	1520/1320	460/340	1700/1260

CARBONADENPRESSE

Loin press

300-600 kg

Modelle / Types

100.992

Carbonadenpresse Modell 3

Zubehör:

3 x Kunststoffplatten
4 x CNS Einlagebleche
80 x CNS Winkelbleche

Loin press Model 3

Accessories:

3 x plastic boards
4 x CNS insert metal sheets
80 x angle sheets

100.994

**Carbonadenpresse Modell 3
mit 1 Aufsatz**

Zubehör:

5 x Kunststoffplatten
8 x CNS Einlagebleche
160 x CNS Winkelbleche

**Loin press Model 3 with
1 attachment**

Accessories:

5 x plastic boards
8 x insert metal sheets
160 x angle sheets



Bestell-Nr. Cat.-No.	Füllung ca. kg Filling approx. kg	Länge außen/innen cm Length outside/inside cm	Breite außen/innen cm Width outside/inside cm	Höhe außen/innen cm Height outside/inside cm
110.992	300	1520/1320	660/540	900/460
110.994	600	1520/1320	660/540	1300/860

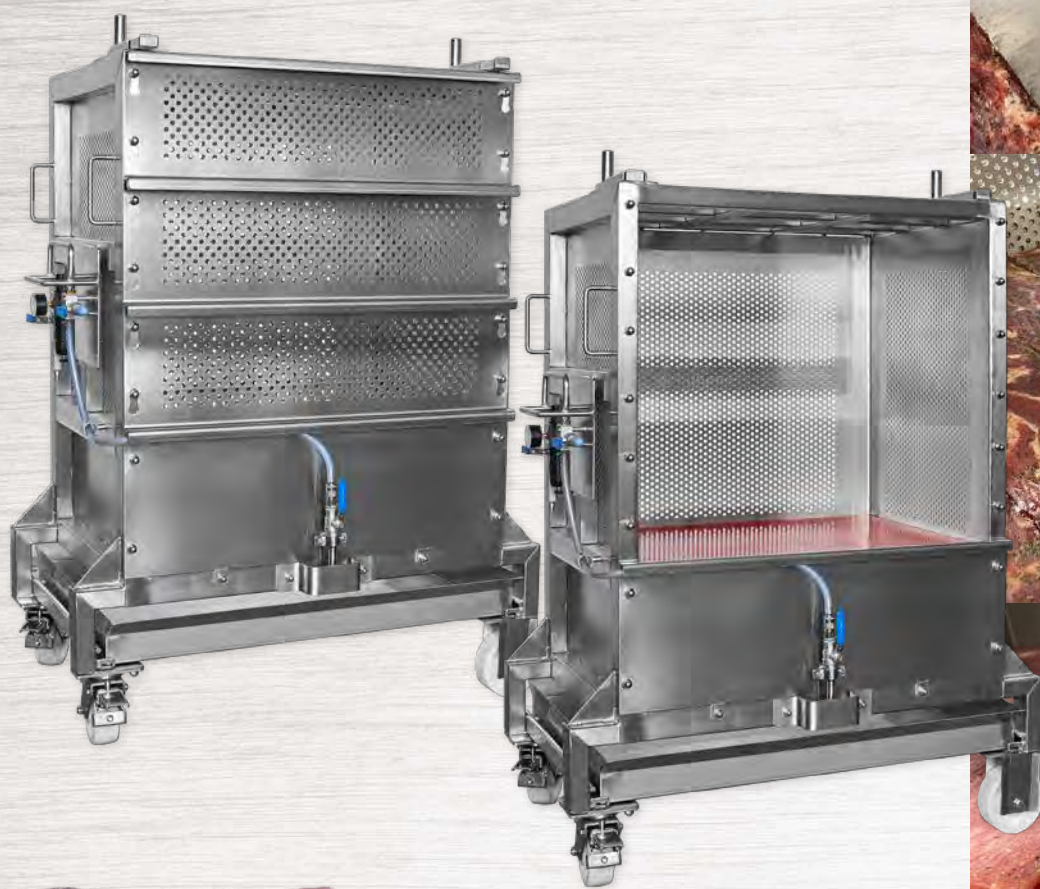
SCHINKENPRESSEN

Ham presses

111.478

Schinkenpresse aus Edelstahl zum Nachdrücken der Stangenware oder für Stückware. Beladung von vorne mit austauschbaren Seitenteilen. 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 side parts. 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.





110.996

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, und verstellbaren U-Profilen zum Kaliberausgleich..

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, and adjustable U-profiles to equalise the calibre



Bestell-Nr. Cat.-No.	Füllgewicht kg Filling weight 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
110.996	1100	1080/1000	1020/1000	1750/1300

ZUBEHÖR

Accessories

HUBFEDERTRANSPORTWAGEN ERGOLINE

Spring-operated lift truck ERGOline

NEU
der tägliche Helfer
NEW - the daily helper

100.613

Federhubwagen „ERGOLINE“

aus Edelstahl-1.4301, zum Transportieren und Heben von Eurokisten. Automatische Höhenverstellung über Boxengewicht. Standarddruckfeder mit 60 kg Belastbarkeit. Fahrwerk mit Kippmoment, 6 Räder 125 mm Ø aus abriebfestem PVC. Passend für alle Eurokisten.

Höhe – min. 240 mm/max. 820 mm

Spring-operated lift truck

“ERGOLINE” made of stainless steel 1.4301, 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, 125 mm Ø. Suitable for all euro boxes.

Height – min. 240 mm / max. 820 mm



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

RAUCHSTOCKREINIGUNGSMASCHINE

Smoke stick cleaning machine



Gleich mitbestellen

Add to your order

Rauchstockreiniger zur Reinigung von Rauchspießen aus Aluminium, Edelstahl oder Holz. Bei Anwendung in unserer Rauchstockreinigungsmaschine wird die Entfernung von Rauchharzen, Fett und Eiweiß gewährleistet.

Smoke stick cleaner for cleaning of smoke sticks of aluminium, stainless steel or wood. If used in our smoke stick cleaning machine the removal of smoke resins, grease and proteins is guaranteed.

Art.-No. 103.673 – 10 Kg

Gleich anfordern

Please ask

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

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

Modelle / Types

100.948

Rauchstockreinigungsmaschine

Für ca. 300 Rauchstäbe aus Aluminium, Holz oder Edelstahl. 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. Aufgrund der ständig steigenden Zahl der EG- und Hygienevorschriften haben wir für Sie eine Rauchstock-„Waschmaschine“ entwickelt. In diesem Gerät können Sie kostengünstig und mit minimalem Zeitaufwand Rauchstöcke in einem Durchgang reinigen und klarspülen. Verwenden Sie für die Reinigung der Rauchstöcke nicht-schäumendes Spülmittel, weder Lauge noch Aluminiumreiniger, so bleiben die Rauchstockoberflächen glatt, und der Verschleiß an den Rauchstöcken wird reduziert. Waschvorgang ist einstellbar, ca. 1/2 Stunde.

Smoke stick cleaning machine

For approx. 300 smoke sticks of aluminium, wood or stainless steel. 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. We have developed a smoke stick washing machine to help you stay updated on all the changing EG- and hygiene regulations. This washing machine will save you time and money. Smoke sticks are cleaned and rinsed in one process. Use non-foaming soap to clean the smoke sticks, no lye or aluminium cleaner, thus smooth smoke stick surface and less wear on the smoke sticks. Adjustable wash cycle approx. 1/2 hour.

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

LAKERÜHRGERÄT

Brine mixing machine



1 100.993

Lakerührgerät, Stand

Für alle Beschickungswagen passend. Motor 380 V / 0,37 KW mit Ein- / Ausschalter und Phasenwender

Brine mixing machine "stable"

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

2 100.993 A

Lakerührgerät, Mobil

mit Lenkstopp- und Bockrollen. Für alle Beschickungswagen passend. Motor 380 V / 0,37 KW mit Ein- / Ausschalter, Phasenwender und Schutzkorb

Brine mixing machine "moveable"

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

2



1



	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
1	100.993	1000	330	820
1	100.993 A	1050	900	1150

NETZSPREIZGERÄT / EINZIEHTISCH

Net spreading device / Feed table



Modelle / Types

1 244.485

Netzpreisgerät

mit pneumatischer Steuerung und Handtasten zum Öffnen und Schließen bis 210 mm mit zwei Kurbeln für Tischbefestigung. Gewicht: 76 kg.

Net spreading device

with pneumatic control and push bottom for opening and closing up to 210 mm, with two crank handles, to be mounted on tables. Weight: 76 kg.

2 100.196

Einziehtisch

Tischplatte plan mit zwei Längswulst-rändern. Tischunterbau fahrbar. Tisch mit oder ohne Rost fahrbar.

Feed table

table top even with two rims at the long sides. Frame moveable. Table with / without grate.



	Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm	
1	244.485	720	650	600	
2	100.196	1070	850	900	mit Rost with grate
2	100.196	1070	850	900	ohne Rost without grate

KOCH- UND KÜHLWAGEN

Cooking and cooling trolley

1



1 104.112.g, 104.113.g, 104.114.g

Kochwagen für Slicerwaren

zum Beispiel Bacon, Kochbäuche und so weiter. Bestens geeignet zum Entleeren von Spindelpressprodukten zur effizientesten Raumnutzung. Mit eingeschweißten Ablagen aus Winkelrahmen 30 / 30 mm und Rohr 30 / 20 mm, vorne offen zum leichten Ein- und Ausbringen der Ware. Eingeschweißtes Gitter 20 x 20 mm mit 2 Querstreben aus Rundmaterial 10 mm. Wagenaufbau aus Rohr 80 / 40 mm, mit Radböcken 4 mm und kugelgelagerten Rädern 150 mm Ø.

Cooking trolley for sliced goods etc.

with welded-in shelves made from 30 / 30 mm angle frame and 30 / 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 / 40 mm, with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels 150 mm Ø.

2



2 100.101, 104.112.S, 100.103, 104.113.S, 104.114.S

Koch- und Kühlwagen

für Slicerwaren Kaliber 60 bis 140 mm. Mit eingeschweißten Ablagerosten, Rahmen aus Rohr 30 x 20 x 2 mm, Füllung mit 10 mm Ø. Wagenaufbau aus Rohr 50 x 30 mm und 40 x 40 mm. Fahrwerk aus Rohr 80 x 40 mm mit Radböcken 4 mm und kugelgelagerten Rädern 150 mm Ø. Räder sind bei Bedarf auch hitzebeständig bis 230 °C.

Cooking and cooling trolley

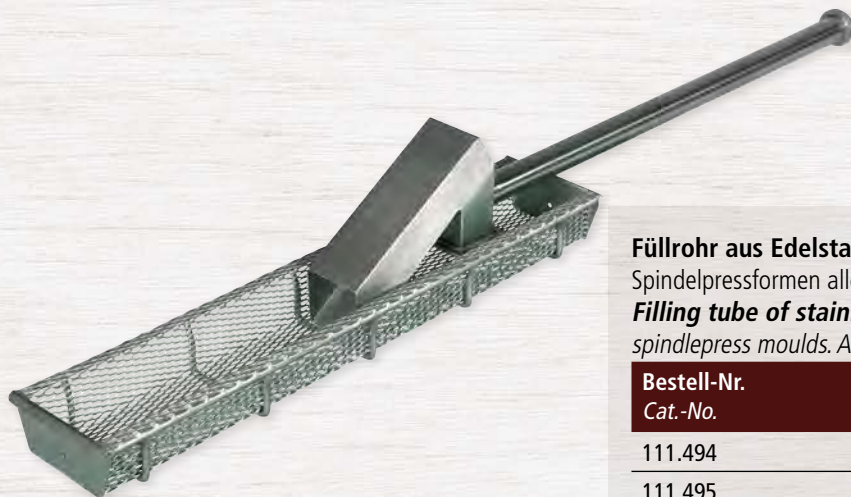
for sliced products, calibre 60 up to 140 mm. With welded-in grating shelves, tubular frame 30 x 20 x 2 mm, infill with 10 mm Ø. Trolley made from 50 x 30 mm and 40 x 40 mm tubes. Running gear made from 80 x 40 mm tubes with 4 mm fixed wheels and ball bearing-mounted wheels 150 mm Ø. Wheels can also be heat resistant up to 230 °C if required.

	Bestell-Nr. Cat.-No.	Ablagen Shelves	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Höhe mm Height mm
1	104.112.g	6	1000	1000	1980
1	104.113.g	8	1000	1000	1980
1	104.114.g	10	1000	1000	1980
2	100.101	5	1000	1000	1980
2	104.112.S	6	1000	1000	1980
2	100.103	7	1000	1000	1980
2	104.113.S	8	1000	1000	1980
2	104.114.S	10	1000	1000	1980

Sondermaße lieferbar. Special sizes available.

ZUBEHÖR

Accessoires



Füllrohr aus Edelstahl zum luft- und absatzfreien Füllen von Produkten in Spindelpressformen aller Größen erhältlich. Inkl. Tülle passend für Füller.
Filling tube of stainless steel Bubble- and gaps free filling of products in spindlepress moulds. All sizes possible. Incl. nozzle fitting the filling tube.

Bestell-Nr. Cat.-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

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

Bestell-Nr. Cat.-No.	Gewicht Weight kg	Ø cm	Breite mm Width mm	Länge mm Length mm
244.994	21,0	240	600	2300
244.994k	19,5	240	500	2300

Folienabroller / Film dispenser

Bestell-Nr. Cat.-No.

244.994ro

Spezialpapier 2-seitig silikonisiert, zum Trocknen und Räuchern der Produkte in „Eberhardt“-Streckgittermetallformen. Hitzebeständig bis 220 °C. Achtung: vor Gebrauch wässern!

Special spare paper greaseproof, silicined both sides, heat resistant up to 220 °C, for products made in „Eberhardt“ moulds of expanded mesh to be dried or smoked. Attention: Water before use!

Bestell-Nr. Cat.-No.	Füllmenge Filling quantity	Größe mm Size mm
244996k	500 Blatt Karton / package	400 x 1200
244996	500 Blatt Karton / package	500 x 1200
244997g	500 Blatt Karton / package	600 x 1200
244996a	500 Blatt Karton / package	650 x 1200
244996g	500 Blatt Karton / package	750 x 1200
244996c	500 Blatt Karton / package	900 x 750
244996b	500 Blatt Karton / package	1000 x 1200

Feinwabiges Strumpfnetz / Fine honeycomb stocking net

Bestell-Nr. Cat.-No.	VPE Filling quantity	Länge m Length m	Abmessungen/Farbe Dimensions/Colour
70.7510000	1 Stück/Piece	50	EE 140/036/brown
70.7500000	1 Stück/Piece	50	EE 180/034/brown
70.7520000	1 Stück/Piece	50	EE 200/033/brown

„Joinect Cover“ Spezialpräparat zur Verbindung von Fleisch- und Rohpökelprodukten

„Joinect Cover“ special agent to connect meat and raw salted products

Bestell-Nr. Cat.-No.	Für for	Füllmenge kg Filling quantity kg
111.772	Schwein/Pork	1
111.774	Geflügel/Poultry	1
111.778	Beef/Beef	1
111.776	Fisch/Fish	1



ERSATZTEILE

Spareparts

1 Kunststoff-Zwischenplatten für Schinkenpressen Layer boards for ham presses

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Bordmaße Board size
103.769	595	406	20
103.770	865	406	20
103.771	1305	406	20

Sondermaße lieferbar. *Special sizes available.*

2 Zwischenbleche für Schinkenpressen Storage boards for ham presses

Bestell-Nr. Cat.-No.	Länge mm Length mm	Breite mm Width mm	Bordmaße Board size
103.786	595	406	1,5
103.787	865	406	1,5
103.788	1305	406	1,5

Sondermaße lieferbar. *Special sizes available.*

3 Formwinkel für Schinkenpressen, 2 mm stark Angle for ham presses, 2 mm thickness

Bestell-Nr. Cat.-No.	Winkel Angle	Breite mm Width mm
103.797	60 x 40	405
103.798	60 x 40	295

Sondermaße lieferbar. *Special sizes available.*

Ersatzteile für Kochspindelpresse

4 Spindel, Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager, Trapezgewindemutter TR 30 x 6, Ø 60 mm und Befestigungshalter angeschweißt.

5 Spindel, Trapezgewinde TR 30 x 6 mit Lager und Befestigung.

6 Spindelmutter, Trapezgewinde TR 30 x 6, Ø 60 mm mit Befestigung.

Spare parts for spindle boiling press

4 Spindle, trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing, trapezoid thread screw TR 30 x 6, Ø 60 mm and welded mounting bracket.

5 Spindle, trapezoid thread TR 30 x 6 with bearing and mounting device.

6 Spindle screw, trapezoid thread TR 30 x 6, Ø 60 mm with mounting device.

Bestell-Nr. Cat.-No.	Breite mm Width mm
4 244.980	720
5 244.981	720
6 244.982	720





- 1 Drehmomentschlüssel**
aus Edelstahl passend für „Eberhardt“-Spindelpressen für exakten Druck, um Spindelbeschädigungen auszuschließen.
Torque spanner
made of stainless steel fitting to all “Eberhardt”-spindle presses for exact pressure to avoid damage at the spindles.

Bestell-Nr.
Cat.-No.

244.983



- 2 3 Luftdruck-Armatur**
Air pressure armature

Bestell-Nr.
Cat.-No.

Passend für alle
Fitting for all

2 103.790

Schinkenpressen Ham presses

3 103.791

Kochpressen Cooking presses



- 4 Balgzylinder 12 x 3 x 325** für Kochpressen mit Edelstahlgehäuse. Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“.
Bellows cylinder EKM/31123, 12 x 3 x 325, for boiling presses with stainless steel casing. Model 1 “small” or model 2 “small”.

- 5 Balgzylinder 12" x 3** im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse. Modell 1 „klein“ oder Modell 2 „klein“.
Bellows cylinder 12" x 3 in exchange for existing stainless steel carcass of boiling press. Model 1 “small” or model 2 “small”.



- 6 Balgzylinder 16 x 3 x 425** für Kochpressen. Modell 1 oder Modell 2 „groß“, mit Edelstahlgehäuse.
Bellows cylinder 16 x 3 x 425 for boiling presses. Model 1 or model 2 “large”, with stainless steel casing SPC EKM/030048.



- 7 Balgzylinder 16" x 3** im Austausch für vorhandenen Edelstahlkorpus einer Kochpresse.
Bellows cylinder 16" x 3 in exchange for existing stainless steel carcass of a boiling press.



- 8 Balgzylinder aus Edelstahl 12" x 2** für Schinkenpresse. Modell 1 und 2.
Bellows cylinder 12" x 2 of stainless steel for ham press. Model 1 and 2.



Bestell-Nr.
Cat.-No.

4 240165

5 240167

6 240170

7 240173

8 240175



Eberhardt

Food Press Systems®

Eichendorffstraße 5
D-91586 Lichtenau

Telefon +49 (0) 98 27 / 3 54
Telefax +49 (0) 98 27 / 75 04
anfrage@eberhardt-gmbh.de