

DUNIFORM®

Intelligente Eigenverpackung
Volles Sortiment 2026

DUNIFORM®
40 JAHRE ERFOLG

Seit über 40 Jahren setzt das Duniform®-Konzept den Maßstab für einfache, intelligente und hygienische Verpackung im eigenen Haus. In dieser Zeit hat es maßgeblich zum Erfolg zahlreicher führender Hotels, Restaurants, Lebensmittelproduzenten, Caterer und Einzelhändler beigetragen.

Im Jahr 1977 war das Konzept noch deutlich weniger umfangreich. Doch basierend auf der Überzeugung, dass gutes Essen auch eine gute Verpackung verdient, hat es stetig an Popularität und Größe gewonnen. Heute ist es an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst und bietet weiterhin die wichtigsten Vorteile:

1. **Alles-aus-einer-Hand-Komfort:** Von Maschinen bis zu Transportlösungen – alles bei einem Anbieter, perfekt aufeinander abgestimmt.
2. **Klare Designsprache:** Effiziente Abläufe bei Vorbereitung, Transport und Service – und ein rundum positives Kundenerlebnis.
3. **Wächst mit Ihrem Unternehmen:** Gestalten Sie Ihre individuelle Duniform®-Lösung – flexibel anpassbar für jede Betriebsgröße und neue Anforderungen.
4. **Qualität, die Vertrauen schafft:** Setzen Sie auf Duniform® Maschinen, Schalen und Folien – hochwertige Materialien und ausgezeichnetes Design heben Sie hervor.
5. **Erstklassiger Service:** Profitieren Sie von exzellentem lokalen Support – ein Produktleben lang.
6. **Chancen für Mehrwert:** Bringen Sie neue Produkte ins Sortiment, verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Speisen und fördern Sie Spontankäufe.
7. **Perfekte Präsentation und Lebensmittelsicherheit:** Höchste Hygiene und eine Präsentation, die Ihre Kreationen ins beste Licht rückt.



WÄCHST MIT IHREM UNTERNEHMEN

Duniform® steht für einfache Bedienung und maximale Flexibilität – das System passt sich Ihren Anforderungen an, wann immer sich diese ändern. Wächst zum Beispiel Ihr Kundenstamm, können Sie problemlos von einer manuellen auf eine halbautomatische Maschine umsteigen. Darüber hinaus profitieren Sie von erstklassigem, lokalem Support, inklusive Schulungen, damit Sie Ihr Investment optimal nutzen können.



„Alle Elemente des Duniform®-Konzepts sind perfekt aufeinander abgestimmt. Das macht das Leben im Vergleich zu einzelnen Anbietern deutlich leichter."

STANDARDGRÖSSEN, STILVOLL PRÄSENTIERT

Duniform® Schalen präsentieren sich in stilvollen „direkt auf den Tisch“-Formaten, perfekt für alle Arten von Tiefkühl-, Kühl- und Warmgerichten. Zudem gibt es sie in einer breiten Auswahl an GN-Fachgrößen – so behalten Sie stets die Kontrolle über Menge, Kosten und das Gesamterlebnis für Ihre Gäste. Das Sahnehäubchen: Sie sind für einfaches Stapeln und komfortablen Transport gemacht.



MATERIALIEN, DIE EINEN BLEIBENDEN EINDRUCK HINTERLASSEN

Für verschiedene Speisen sind unterschiedliche Materialien ideal geeignet. Deshalb bieten wir Ihnen eine umfassende Auswahl für warme, kalte und mikrowellengeeignete Gerichte – darunter nachhaltige Rohstoffe wie Holzfasern, Karton, Biokunststoffe sowie recycelte Materialien, insbesondere PET (RPET). Alle sind von höchster Qualität, setzen Ihre Speisen perfekt in Szene und überzeugen durch zuverlässige Performance. Welches Material passt am besten zu Ihrem Betrieb? Unser Team berät Sie gerne persönlich.



LABELS, DIE ZÄHLEN

Wenn Sie unser Sortiment durchstöbern, achten Sie auf die verschiedenen Umwelt- und Qualitätszertifikate. Weitere Kennzeichnungen geben außerdem Hinweise, wie das Produkt nach der Nutzung verantwortungsvoll entsorgt werden kann.

OK TeilungOST HOME
Das Label OK Teilungost HOME sowie das DIN-Geprüft Home Teilungostable Zeichen besagen, dass das Produkt problemlos zu Hause kompostiert werden kann – beispielsweise auf dem eigenen Komposthaufen im Garten.

OK TeilungOST INDUSTRIAL
Das OK Teilungost INDUSTRIAL-Siegel sowie das Keimlings-Label zeigen an, dass das Produkt für die industrielle Kompostierung geeignet ist und die strengen Anforderungen dereuropäischen Norm EN 13432 erfüllt.

THE FOREST STEWARDSHIP COUNCIL™ (FSC™)
Garantiert, dass das Produkt aus Holz gefertigt wurde, das aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt – umweltgerecht, sozial verantwortlich und wirtschaftlich tragfähig.

MATERIALIEN-RATGEBER

Verschiedene Materialien erfüllen unterschiedliche Anforderungen. Mit diesem Ratgeber finden Sie die passende Auswahl für Ihr Unternehmen*.

Symbol	Bezeichnung	Temperatur*	Materialbeschreibung	Entsorgung/Recycling
	Biokunststoff	-20°C bis +120°C	Bioplastik aus Zucker und natürlichen Wachsen	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	RPET	-40°C bis +70°C	80–100% recyceltes PET	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	ALU	-40°C bis +250°C	Aluminium	Im Metall-Recycling entsorgen
	APET	-40°C bis +70°C	Neuplastik (amorphes Polyethylenterephthalat)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	Karton	-20°C bis +100°C	Karton aus Holzfaser	Als Papier/Karton recyceln
	CPET	-40°C bis +220°C	0–70 % recyceltes PET (kristallines Polyethylenterephthalat)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	HDPE	-4°C bis +100°C	Neuplastik (Polyethylen hoher Dichte)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	LDPE	-4°C bis +100°C	Neuplastik (Polyethylen niedriger Dichte)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	Mineralplastik	-20°C bis +120°C	Neuplastik (Polypropylen mit Kreide oder Talkum)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	PP	-20°C bis +120°C	Neuplastik (Polypropylen)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen
	EPP	-20°C bis +120°C	Neuer Kunststoff (Expandiertes Polystyrol)	Im Kunststoff-Recycling entsorgen

*Bitte beachten Sie die spezifischen Empfehlungen zu Temperatur und Zeit im Katalog.

ZEICHENERKLÄRUNG

Unsere Produkte tragen verschiedene Qualitäts- und Umweltsiegel.
Hier erfahren Sie, was diese bedeuten.



Beständig gegen Auslaufen.



Mikrowellengeeignet.



Deckel oder Versiegelungsfolie bleibt klar und beschlägt nicht.



Deckel mit Scharnier lässt sich leicht abtrennen.



Für optimale stapelbarkeit konzipiert.



Ofenfest.



Kann mit einer Duniform®-Maschine versiegelt werden.



Lässt sich individuell mit Logo, Design oder Botschaft gestalten.



Hervorragende Isoliereigenschaften.



Aus recyceltem Material hergestellt.



FILME, DIE IHR UNTERNEHMEN INS RAMPENLICHT RÜCKEN

Wenn Sie möchten, dass Ihre Speisen appetitlich wirken, spontane Käufe fördern und ein auslaufsicheres, sicheres Verschließen gewährleisten, sind Duniform®-Folien die ideale Wahl. Sie können zwischen Biobasierten, Mono-PP, Mono-PET und Universalfolien wählen – alle glasklar und auf Wunsch mit Anti-Beschlag-Eigenschaften. Und das Beste: Wir individualisieren die Folien mit Ihrem Branding – so wird Ihre Verpackung zum effektiven Werbeträger.



„In unserer globalisierten Welt wächst der Wunsch nach Individualität. Mit individuell gestalteten Folien bieten wir eine unkomplizierte und kosteneffiziente Möglichkeit, dieser Nachfrage gerecht zu werden – und Ihre Marke zu stärken. Unser Team übernimmt gern die Umsetzung für Sie."

TRANSPORTLÖSUNGEN DER EXTRAKLASSE

Aus Sicht Ihrer Kundinnen und Kunden zählt vor allem, in welchem Zustand Ihr Essen geliefert wird. Mit den Transportlösungen von Duniform® – Thermotaschen und -boxen, Temperaturkontrollsystemen und Transportwagen – kommt Ihre Mahlzeit garantiert frisch und einwandfrei an. Und darüber hinaus erleichtern Sie Ihre Arbeitsabläufe, indem Sie Vorbereitung, Beladung und Auslieferung effizienter gestalten.



„Mit unseren Transportlösungen können Sie Speisen effizient verpacken, stapeln und ausliefern. So stellen Sie sicher, dass Ihre Gerichte genauso appetitlich ankommen, wie sie die Küche verlassen haben."

RUNDUM-SERVICE, SUPPORT UND SCHULUNGEN

Mit Duniform® entscheiden Sie sich für erstklassigen Support – und das über die gesamte Lebensdauer Ihrer Lösung. So können Sie den Nutzen kontinuierlich maximieren und erhalten schnelle, lokale technische Unterstützung. Wir stehen Ihnen jederzeit zur Seite und bieten sogar Mitarbeiterschulungen für anspruchsvollere Maschinen an.



„Unser Anspruch ist ein Service der Extraklasse. Zum Beispiel führen unsere Servicemitarbeiter stets Ersatzteile mit, damit wir Ihnen schnellstmöglich helfen können."

Das Duniform® One-Stop-Shop-Konzept hat neue Maßstäbe für einfache und clevere Verpackungslösungen gesetzt. Zahlreiche führende Hotels, Restaurants, Lebensmittelhersteller, Caterer und Händler setzen seit Jahren erfolgreich auf dieses System.

Anders als Standardlösungen
Im Gegensatz zu vielen Alternativen sind alle Duniform®-Produkte darauf ausgelegt, perfekt miteinander zu harmonieren. Das bedeutet für Sie höchsten Komfort und für Ihre Kunden stets ein gleichbleibend überzeugendes Erlebnis. Und das ganz ohne komplizierte Bestellprozesse.

Individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmt
Ein weiterer großer Vorteil des Duniform®-Konzepts ist die Flexibilität: Es passt sich Ihrem Unternehmen an und wächst mit Ihren Anforderungen. Dank der großen Auswahl an Maschinen, Materialien und Schalen finden Sie immer die optimale Lösung für Ihren Bedarf.

Materialien der Spitzenklasse
Das Duniform®-Konzept umfasst zahlreiche innovative Materialien – von Faser- und Biokunststoffen bis hin zu recycelten Werkstoffen. Sie überzeugen nicht nur durch erstklassige Leistung und Funktionalität, sondern senden auch eine überzeugende Botschaft über Ihr Unternehmen an Ihre Kunden.

Ein flexibles, individuelles Finish
Die Versiegelungsfolien für Duniform® lassen sich personalisieren und verleihen Ihren Produkten so eine persönliche Note. Neu im Sortiment: individuell bedruckte Aufkleber und Banderolen, mit denen Sie Ihr Branding auch unterwegs sichtbar machen können.



STIMMEN UNSERER KUNDEN



„Das Design ist für mich und meine Kunden entscheidend. Ebenso wichtig sind umweltfreundliche Materialien und die clevere Füllfunktion."

- Mathias Pilblad,
Meatballs for the People



„Duniform®-Schalen überzeugen durch ihre hochwertige Optik und Haptik. Unsere Gäste wissen das definitiv zu schätzen."

- Manh Phan Hien,
owner of Zen Thai



„Die Duniform®-Bioplastikschalen sind für uns eine ausgezeichnete Wahl. Sie ermöglichen es uns, unser Sortiment an nachhaltigen Produkten weiter auszubauen."

- Magnus Lingvärn,
Head chef at the Mathildenborg kitchen



TAKE AWAY FIBRE & SIDE DISH FIBRE

- Hergestellt aus erneuerbarem Rohstoff
- Ohne zugesetztes PFAS
- Wasser- und fettabweisend
- MAP-geeignet dank PE/EVOH-Beschichtung

Material: PE/EVOH-beschichtete Bagasse -20 °C bis +100 °C, für Heißabfüllung und mikrowellengeeignet.
Temp (Zeit): +100 °C (15 min), +70 °C (4 h), gekühlt <16 Tage, MW <5 min



Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	205973	Take-Away Fibre	1	Natur	150020	250x159x43	1120	1x225
2	205974	Take-Away Fibre	2	Natur	150021	250x159x45	625/360	1x225
3	205975	Take-Away Fibre	3	Natur	150022	250x159x48	540/340/180	1x225
4	205976	Take-Away Fibre Deckel	-	Natur	-	256x165x19	-	1x225
5	205979	Side Dish Fibre	1	Natur	140152 (2 cav.)	140x116x37	330	1x340
6	205980	Side Dish Fibre	1	Natur	140152 (2 cav.)	256x116x55	440	1x320


1


2


3


4


5


6

* Nr. 1 DF15/DF25 Kassette, 165911 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich * Nr. 2 DF15/DF25 Kassette, 182975 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich
* Nr. 3 DF15/DF25 Kassette, 173050 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich * Nr. 4,5 DF15/DF25 Kassette, 152411 (4-nutzig), ebenfalls erhältlich

HMR FIBRE

- Hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen
- Ohne zugesetzte PFAS
- Wasser- und fettabweisend
- MAP anwendbar mit PE/EVOH-Beschichtung

Material: PE/EVOH-beschichtete Bagasse -20 °C bis +100 °C, Heißabfüllung und mikrowellengeeignet.
Temp (Zeit): +100 °C (15 min), +70 °C (4 h), gekühlt <16 Tage, MW<5 min

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	200912	HRM Fibre/PE Schale	1	Natur	140156	215x148x40	820	320
2	200913	HRM Fibre/PE Schale	1	Natur	140156	215x148x50	1000	320
3	205977	HRM Fibre/PE Schale	1	Natur	140156	215x148x70	1300	300
4	205978	HRM Fibre/PE Schale	2	Natur	140155	215x148x50	400/500	320
5	199198	HMR Fibre Deckel	-	Natur	-	222x155x21	-	320



1 2 3 4 5

* Nr. 1–3 DF15/DF25 Kassette, 152415 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich * Nr. 4 DF15/DF25 Kassette, 172698 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich



MENU FIBRE SCHALEN

- Holzfasern aus europäischen Quellen
- Industriell kompostierbar
- Versiegelbar mit biobasierter Siegelfolie

Material: PBS/PLA-beschichtete Holzfaser -20 °C bis +150 °C
Temp (Zeit): 150 °C <45 min,
Mikro (900 W) <3 min, -20° (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	209249	Menu Fibre Schale	1	Natur	140162	227x178x45	1300	1x180
2	209257	Menu Fibre Schale	2	Natur	192176	227x178x45	640/465	1x174
3	209258	Menu Fibre Schale	3	Natur	192177	227x178x45	190/250/500	1x168
4	196584	1/2 GN Fibre Schale	1	Natur	141550 (DF15/25)	325x265x52	3020	1x140


1


2


3


4

*Nr. 1 DF15/25 Kassette, 153432 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich *Nr. 2 DF15/25 Kassette, 198098 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich
*Nr. 3 DF15/25 Kassette, 198099 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich

VERSIEGELUNGSFOLIE FÜR FIBRE SCHALEN

- Kompostierbar
- Biobasiert

Zubereitungstemp. max: 220 °C (60 min)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Versiegelungstemp.	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Stck./Kart.
1	196585	Bio-Versiegelungsfolie	110-140°C	30	185x400	1x1
2	196586	Bio-Versiegelungsfolie	110-140°C	30	272x400	1x1


1


2





FORUM KARTON/PE-SCHALE

- Hergestellt aus nachwachsendem FSC™-zertifiziertem Material
- 85 % weniger Kunststoff als Kunststoffverpackung
- Hergestellt in Europa
- Einfach zu recyceln
- Figurenschneiden und MAP auf größeren Maschinen verfügbar

Material: Karton/PE -20 °C bis +100 °C, Heißabfüllung & mikrowellengeeignet.
Temp (Zeit): +100 °C (15 min), +70 °C (4 h), gekühlt <16 Tage, MW <5 min

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	211453	Forum Schale	Bedruckt	197433	187x137x50	785	1x416
2	211450	Forum Schale	Bedruckt	192162	178x165x45	918	1x312
3	211451	Forum Schale	Bedruckt	192162	178x165x59	1114	1x288
4	211452	Forum Schale	Bedruckt	140162	227x178x40	1200	1x240


1


2


3


4

*Nr. 2-3 DF15/DF25 Kassette, 194470 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich *Nr. 4 DF15/DF25 Kassette, 153432 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich

KARTON/PET MENÜSCHALEN

- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Mit PET oder Universal-Versiegelungsfolie kombinierbar

Material: Karton/PET -20 °C bis +220 °C
Temp (Zeit): +220 °C (1 h), +70 °C (2 h), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Kassette DF10/20	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	202289	Karton Schale	Weiß	140162*	227x177x40	1000	1x540
2	202290	Karton Schale	Weiß	140163/187026 (vert.)	186x136x35	550	1x480
3	202291	Karton Schale	Weiß	140163/187026 (vert.)	186x136x45	720	1x400


1


2


3

* Nr. 1 DF15/DF25 Kassette, 153432 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich

RONDA

- Zertifiziert industriell kompostierbar
- Hergestellt aus nachwachsendem FSC™-Material
- Biobasierte Laminierung
- Wasser- und fettabweisend
- Versiegelbar mit biobasierter oder Universal-Siegelfolie

Material: Karton/PLA max. +100 °C

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Volume (ml)	Stck./Kart.	Kassette
1	196018	Schale Schmal	Braun	90x90x62	240	16x25	191377 DF5, 209674 DF10/20 (2-teilung)
2	196019	Schale Schmal	Weiß	90x90x62	240	16x25	191377 DF5, 209674 DF10/20 (2-teilung)
3	196020	Schale Schmal	Braun	90x90x84	360	16x25	191377 DF5, 209674 DF10/20 (2-teilung)
4	196021	Schale Schmal	Weiß	90x90x84	360	16x25	191377 DF5, 209674 DF10/20 (2-teilung)
5	196010	Schale Weit	Braun	150x150x45	500	5x50	209670 DF10/20, 209671 DF15/25 (2-teilung)
6	196011	Schale Weit	Braun	150x150x60	700	5x50	209670 DF10/20, 209671 DF15/25 (2-teilung)
7	197179	Schale Weit	Weiß	150x150x60	700	5x50	209670 DF10/20, 209671 DF15/25 (2-teilung)
8	196013	Schale Weit+	Braun	184x184x49	900	6x50	209672 DF15/25
9	196014	Schale Weit+	Braun	184x184x66	1300	12x25	209672 DF15/25
10	197181	Schale Weit+	Weiß	184x184x66	1300	12x25	209672 DF15/25
11	197183	Schale Slim	Braun	117x117x183	350	15x35	209673 DF10/20 (2 Fächer)
12	197185	Schale Slim	Braun	117x117x74	550	15x35	209673 DF10/20 (2 Fächer)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12





BRICK

- Zertifiziert industriell kompostierbar
- Hergestellt aus nachwachsendem FSC™-Material
- Biobasierte Laminierung
- Wasser- und fettabweisend
- Versiegelbar mit biobasierter oder Universal-Siegelfolie

Material: Karton/PLA max. +100 °C

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	199178	Brick box Mini	1	Braun	201434	108x80x33	150	50x12
2	199179	Brick box Mini	1	Braun	201434	108x80x50	250	60x10
3	199180	Brick box Medium	1	Braun	201435	171x120x43	500	50x6
4	199181	Brick box Medium	1	Braun	201435	171x120x57	750	50x6
5	204889	Brick box Medium	2	Braun	201435	171x120x57	250/250	50x6
6	199182	Brick box Medium	1	Braun	201435	171x120x77	1000	50x6
7	199183	Brick box Large	1	Braun	201436	168x168x65	1200	40x4


1


2


3


4


5


6


7

BRICK DECKEL

- Karton-Deckel kompostierbar und aus nachwachsendem, FSC™-zertifiziertem Material
- RPET Deckel aus 100 % recyceltem Material
- Antifog-Funktion am RPET-Deckel verhindert Kondensation und sorgt für perfekte Klarheit
- Ausgezeichnete Stapelbarkeit

Material: RPET -40 °C bis +70 °C
Material: Karton max. +100 °C

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	199185	Brick Deckel Mini	Transparent	113x86x11	50x12
2	199184	Brick Deckel Medium	Braun	170x117x17	25x6
3	199186	Brick Deckel Medium	Transparent	174x124x15	50x6
4	199187	Brick Deckel Large	Transparent	175x175x15	40x8


1


2


3


4

RPET SANDWICH-BOX

- Aus 85 % recyceltem Material
- Sandwiches werden vollständig versiegelt zur Verlängerung der Haltbarkeit
- Verbessert Hygiene und Attraktivität der Speisen
- Für MAP-Anwendungen mit größeren Duniform®®-Maschinen geeignet

Material: PET max. +70 °C

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Material	Kassette	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	201112	Sandwich Box	1	Transparent	RPET	186166 DF10 (2 Fächer), 186165 DF15/25 (3 Fächer)	181x96x85	570	1x1000

Teilung



1



POLARDELI

- Hergestellt aus 70 % recyceltem PET
- Manipulationssicherer Verschluss mit Duniform®®-Versiegelung
- Längere Haltbarkeit
- Passende stapelbare Deckel
- Bis zu 100 % RPET

Material: RPET -40 °C bis +70 °C

Nr.	Artikel	Beschreibung	Kassette	Sealing film	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	187030	Polardeli Mini	187027 DF10/20 (4 Fächer) 187037 DF15/25 (6 Fächer)	162800	102x80x24	100	1x720
2	187031	Polardeli Petit	187028 DF10/20 (1 Fach) 187036 DF15/25 (2 Fächer)	162800	175x115x29	300	1x780
3	187033	Polardeli Grand	187028 DF10/20 (1 Fach) 187036 DF15/25 (2 Fächer)	162800	175x115x69	750	1x450
4	187034	Polardeli Deckel Mini	-	-	108x86x18	-	1x630
5	187035	Polardeli Deckel	-	-	181x121x18	-	1x625



1



2



3



4



5

APET BAGUETTE-SCHALE

Material: APET -40 °C bis +70 °C
Temp. (Zeit) +70 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	112060	Baguette Schale	1	Transparent	140157	260x110x68	1150	5x70



1

*DF15/DF25 Kassette, 152414 (3-nutzig), ebenfalls erhältlich

CPET MENÜSCHALEN

Material: CPET -40 °C bis +220 °C.
Temp. (Zeit): +220 °C (2 h), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)



Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette	Größe LxBxH (mm)	Vol. (ml)	Stck./Kart.
1	115495	Menu Schale	1	Schwarz	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x34	960	1x300
2	122018	Menu Schale	1	Schwarz	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	1200	1x300
3	153414	Menu Schale	1	Schwarz	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x54	1500	1x270
4	151305	Menu Schale	2	Schwarz	140160 DF10/20, 153433 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x35	515/370	1x250
5	115505	Menu Schale	2	Schwarz	140160 DF10/20, 153433 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	655/455	1x300
6	151307	Menu Schale	3	Schwarz	140158 DF10/20, 152440 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x34	430/225/165	1x250
7	115506	Menu Schale	3	Schwarz	140158 DF10/20, 152440 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	525/275/205	1x300
8	115494	Menu Schale	1	Weiß	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x34	960	1x300
9	115503	Menu Schale	1	Weiß	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	1200	1x300
10	153422	Menu Schale	1	Weiß	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x54	1500	1x270
11	151306	Menu Schale	2	Weiß	140160 DF10/20, 153433 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x35	515/370	1x250
12	115504	Menu Schale	2	Weiß	140160 DF10/20, 153433 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	655/455	1x300
13	132346	Menu Schale	3	Weiß	140158 DF10/20, 152440 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	525/275/205	1x300
14	203849	Menu Schale	1	Grün	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	1200	1x300
15	206689	Menu Schale	2	Grün	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x34	532/347	1x300
16	205249	Menu Schale	2	Grün	140162 DF10/20, 153432 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	656/424	1x300
17	203850	Menu Schale	3	Grün	140158 DF10/20, 152440 DF15/25 (2-nutzig)	225x175x43	525/275/205	1x300



















PP-DECKEL FÜR CPET MENÜSCHALE

Material: PP -20 °C bis +100 °C.
Temp (Zeit): +100 °C <120 min, +70 °C <120 min, +40 °C <10Tage

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Fächer
1	196780	Deckel für CPET Menu-Schalen	Transparent	232x182x17	1x210

1

CPET SCHALEN FÜR KLEINE PORTIONEN

Material: CPET -40 °C bis +220 °C
Temp. (Zeit) +220 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)



Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Kassette DF10/20	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	157356	Schale für kleine Portionen	Schwarz	182540 (2-nutzig)	160x103x35	370	1x750
2	115483	Schale für kleine Portionen	Schwarz	140249 (2-nutzig)	171x127x35	510	1x900
3	115482	Schale für kleine Portionen	Weiß	140249 (2-nutzig)	171x127x35	510	1x900
4	204030	Schale für kleine Portionen	Grün	140249 (2-nutzig)	171x127x35	510	1x900
5	148217	Schale für kleine Portionen	Schwarz	140249 (2-nutzig)	171x127x50	670	1x840
6	151375	Schale für kleine Portionen	Schwarz	140163/187026 (lang)	187x137x40	700	1x480
7	159111	PP-Deckel für 151375	Transparent	-	190x138x14	-	1x480
8	115491	Schale für kleine Portionen	Weiß	140164*	188x119x54	760	1x480
9	198043	Schale für kleine Portionen	Weiß	140249 (2-nutzig)	171x127x50	670	1x840



1



2



3



4



5



6



7



8



9

*Nr. 8 DF10/20 Kassette, 140169 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich

PP/MINERAL DUNIFORM® PEARL

- Passt in Duniform® Versiegelungsmaschinen DF15/DF32F bis DF44*
- Auswahl an Deckel oder Versiegelungsfolien
- Personalisierbare Versiegelungsfolien
- Präzise Schnittkante beim Versiegeln



Material: PP/MIN -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +70 °C (4 Std.), +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF15/25**	Größe ØxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	176398	Pearl M1	1	Schwarz	182654 (1-nutzig)	Ø220x42	990	1x320
2	176397	Pearl M2	2	Schwarz	182654 (1-nutzig)	Ø220x42	525/350	1x300
3	176396	Pearl L1	1	Schwarz	182653 (1-nutzig)	Ø250x42	1390	1x350
4	176395	Pearl L2	2	Schwarz	182653 (1-nutzig)	Ø250x42	750/490	1x300
5	176394	Pearl L3	3	Schwarz	182653 (1-nutzig)	Ø250x42	590/370/238	1x300
6	176399	Deckel für 176398/176397	-	Transparent	-	Ø257	–	1x220
7	176400	Deckel für 176396/176395/ 176394	-	Transparent	-	Ø289	–	1x240


1


2


3


4


5

6


7

*Mit Konturschnitt.
**Nur der äußere Rand wird abgedichtet.



PP/MINERAL TAKE-AWAY-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
PP/MIN: -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +70 °C (4 Std.), +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)



Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Material	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	161149	Take-Away Schale	1	Schwarz	150020	PP/MIN	250x159x43	1100	1x246
2	155054	Take-Away Schale	1	Weiß	150020	PP	250x159x43	1100	1x246
3	198429	Take-Away Schale	1	Transparent	150020	PP	250x159x43	1100	1x246
4	154063	Take-Away Schale	1	Schwarz	150020	PP	250x159x55	1400	1x228
5	154486	Take-Away Schale	1	Weiß	150020	PP	250x159x55	1400	1x228
6	154064	Take-Away Schale	1	Schwarz	150020	PP	250x159x70	1750	1x220
7	154487	Take-Away Schale	1	Weiß	150020	PP	250x159x70	1750	1x220
8	161150	Take-Away Schale	2	Schwarz	150021	PP/MIN	250x159x45	700/400	1x246
9	155055	Take-Away Schale	2	Weiß	150021	PP	250x159x45	700/400	1x246
10	198430	Take-Away Schale	2	Transparent	150021	PP	250x159x45	700/400	1x246
11	161151	Take-Away Schale	3	Schwarz	150022	PP/MIN	250x159x48	550/350/200	1x246
12	155056	Take-Away Schale	3	Weiß	150022	PP	250x159x48	550/350/200	1x246
13	198431	Take-Away Schale	3	Transparent	150022	PP	250x159x48	550/350/200	1x246
14	154755	Take-Away Schale	5	Schwarz	155621	PP	250x159x46	85/115/180/270/290	1x240
15	161164	Kleine Take-away-Schale	1	Schwarz	161171	PP/MIN	215x148x41	900	1x336
16	161165	Kleine Take-away-Schale	2	Schwarz	161172	PP/MIN	215x148x47	500/400	1x332



* Nr. 1–7 DF15 / DF25 Kassette, 165911 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich. * Nr. 8–10 DF15/DF25 Kassette, 182975 (2-nutzig) auch erhältlich.
* Nr. 11–13 DF15/DF25 Kassette, 173050 (2-nutzig) auch erhältlich. * Nr. 15 DF15/DF25 Kassette, 165913 (2-nutzig) auch erhältlich.
* Nr. 16 DF15/DF25 Kassette, 173051 (2-nutzig) auch erhältlich.

APET DECKEL FÜR TAKE-AWAY-SCHALEN

Material: APET -40 °C bis +70 °C
Temp. (Zeit) +70 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	155620	Deckel für Take-away-Schalen	Transparent	256x163x12	1x246


NEU
PP HMR-SCHALEN

PP HMR-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +100 °C (2 Std.), +70 °C (2 Std.) +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Fächer
1	171000	HMR Schale	1	Schwarz	140156	215x148x40	840	1x328
2	171001	HMR Schale	1	Weiß	140156	215x148x40	840	1x328
3	196520	HMR Schale	1	Transparent	140156	215x148x40	840	1x328
4	171002	HMR Schale	1	Schwarz	140156	215x148x50	1035	1x312
5	171003	HMR Schale	1	Weiß	140156	215x148x50	1035	1x312
6	196519	HMR Schale	1	Transparent	140156	215x148x50	1035	1x312
7	171004	HMR Schale	1	Schwarz	140156	215x148x70	1395	1x232
8	199351	HMR Schale	1	Transparent	140156	215x148x70	1395	1x232
9	171005	HMR Schale	2	Schwarz	140155	215x148x50	540/400	1x312
10	171006	HMR Schale	2	Weiß	140155	215x148x50	540/400	1x312
11	199349	HMR Schale	2	Transparent	140155	215x148x50	540/400	1x312
12	208806	HMR Schale	1	Transparent	140156	215x148x17	370	1x420


1

2


3


4


5

6


7


8


9


10


11


12

* Nr. 1–8 DF15/DF25 Kassette, 152415 (2-nutzig), auch erhältlich.
* Nr. 9–11 DF15/DF25 Kassette, 172698 (2-nutzig), auch erhältlich.

APET DECKEL FÜR HMR-SCHALEN

Material: APET -40 °C bis +70 °C
Temp. (Zeit) +70 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	175050	Deckel für HMR-Schalen	Transparent	221x154x14	1x312


1

PP CATER LINE-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +100 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage),
-20 °C (unbegrenzt)



Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	162146	Cater Line Schale	1	Schwarz	140162	227x178x32	920	1x216
2	159179	Cater Line Schale	1	Weiß	140162	227x178x32	920	1x216
3	162150	Cater Line Schale	1	Schwarz	140162	227x178x40	1115	1x216
4	162153	Cater Line Schale	1	Weiß	140162	227x178x40	1115	1x216
5	199188	Cater Line Schale	1	Transparent	140162	227x178x40	1115	1x216
6	160063	Cater Line Schale	1	Schwarz	140162	227x178x50	1345	1x216
7	162343	Cater Line Schale	1	Weiß	140162	227x178x50	1345	1x216
8	162147	Cater Line Schale	2	Schwarz	159176	227x178x32	440/370	1x216
9	159180	Cater Line Schale	2	Weiß	159176	227x178x32	440/370	1x216
10	162151	Cater Line Schale	2	Schwarz	159176	227x178x40	550/480	1x216
11	162154	Cater Line Schale	2	Weiß	159176	227x178x40	550/480	1x216
12	199189	Cater Line Schale	2	Transparent	159176	227x178x40	550/480	1x216
13	160064	Cater Line Schale	2	Schwarz	159176	227x178x50	645/540	1x216
14	162344	Cater Line Schale	2	Weiß	159176	227x178x50	645/540	1x216
15	162303	Cater Line Schale	3	Schwarz	159177	227x178x32	350/225/170	1x216
16	159178	Cater Line Schale	3	Weiß	159177	227x178x32	350/225/170	1x216
17	162152	Cater Line Schale	3	Schwarz	159177	227x178x40	445/280/205	1x216
18	162155	Cater Line Schale	3	Weiß	159177	227x178x40	445/280/205	1x216
19	199191	Cater Line Schale	3	Transparent	159177	227x178x40	445/280/205	1x216
20	160065	Cater Line Schale	3	Schwarz	159177	227x178x50	530/325/235	1x216
21	162345	Cater Line Schale	3	Weiß	159177	227x178x50	530/325/235	1x216
22	210691	Cater Line Schale	1	Transparent	140162	227x178x18	500	1x216



22 NEU

*Nr. 1-6 DF15/DF25 Kassette, 153432 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich
* Nr. 7-12 DF15/DF25 Kassette, 163449 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich
* Nr. 13-18 DF15/DF25 Kassette, 163450 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich

RPET DECKEL FÜR CATER LINE-SCHALEN

Material: APET -40 °C bis +70 °C, PP -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit): APET +70 °C (2 h), +40 °C (10Tage), PP 120 °C (1 h),
+100 °C (2 h), +70 °C (4 h), +40 °C (10Tage)

STACKABLE

Nr.	Artikel	Beschreibung	Material	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	171200	Deckel für Cater Line Schalen	RPET	Transparent	232x183x16	1x372
2	185994	Deckel für Cater Line Schalen	PP	Transparent	240x190x20	1x126



1

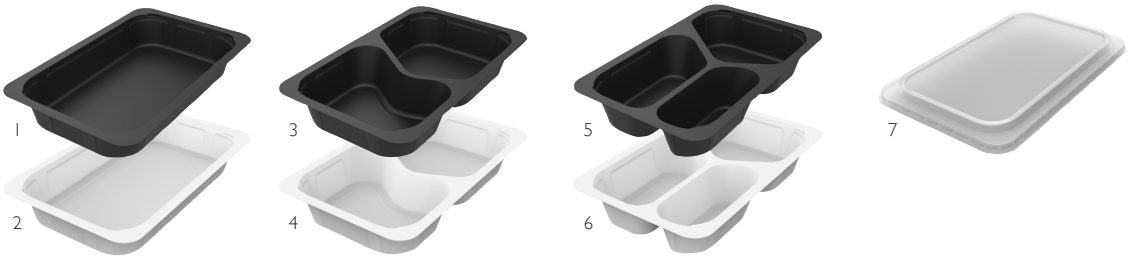
2



PP 1/4 GN MENÜSCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C.
Temp (Zeit): +120 °C <60 min, +100 °C <30 min, +70 °C <240 min, +40 °C <10 Tage

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	181900	1/4 GN Menüschale	1	Schwarz	140149	263x161x40	1165	1x225
2	181901	1/4 GN Menüschale	1	Weiß	140149	263x161x40	1165	1x225
3	181902	1/4 GN Menüschale	2	Schwarz	140150	263x161x43	630/490	1x225
4	181903	1/4 GN Menüschale	2	Weiß	140150	263x161x43	630/490	1x225
5	181904	1/4 GN Menüschale	3	Schwarz	140151	263x161x45	5490/370/200	1x225
6	181905	1/4 GN Menüschale	3	Weiß	140151	263x161x45	490/370/200	1x225
7	181906	Deckel für 1/4 GN Menüschalen	-	Transparent	-	272x173	-	1x225



* Nr. 1-2 DF15/DF25 Kassette, 152407 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich
* Nr. 3-4 DF15/DF25 Kassette, 152408 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich
* Nr. 5-6-DF15/DF25 Kassette, 152406 (2-nutzig) ebenfalls erhältlich

PP BEILAGEN-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +70 °C (4 Std.), +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	758512	Beilagen-Schale	1	Schwarz	140152 (2-nutzig)	138x114x35	350	1x300
2	758510	Beilagen-Schale	1	Weiß	140152 (2-nutzig)	138x114x35	350	1x300
3	758516	Beilagen-Schale	1	Transparent	140152 (2-nutzig)	138x114x35	350	1x300
4	758002	Beilagen-Schale	1	Schwarz	140152 (2-nutzig)	138x114x53	470	1x300
5	758000	Beilagen-Schale	1	Weiß	140152 (2-nutzig)	138x114x53	470	1x300
6	758006	Beilagen-Schale	1	Transparent	140152 (2-nutzig)	138x114x53	470	1x300
7	758602	Beilagen-Schale	1	Schwarz	140152 (2-nutzig)	138x114x70	630	1x276
8	758601	Beilagen-Schale	1	Weiß	140152 (2-nutzig)	138x114x70	630	1x276
9	758606	Beilagen-Schale	1	Transparent	140152 (2-nutzig)	138x114x70	630	1x276
10	757502	Beilagen-Schale	2	Schwarz	140153 (2-nutzig)	138x114x53	220/140	1x480
11	757501	Beilagen-Schale	2	Weiß	140153 (2-nutzig)	138x114x53	220/140	1x480
12	757506	Beilagen-Schale	2	Transparent	140153 (2-nutzig)	138x114x53	220/140	1x480
13	182376	Deckel für Beilagen-Schale		Transparent	-	140x122	-	1x900



* Nr. 1–9 DF15 / DF25 Kassette, 152411 (4-nutzig), ebenfalls erhältlich.

PP-/MINERAL-SCHALEN

• Griffe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen

Material: PP/MIN -20 °C bis +120 °C
PP: -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +70 °C (4 Std.), +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Material	Kassette DF10/20*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Fächer
1	177907	Schale	Schwarz	PP/MIN	148354	153x153x45	350	1x480
2	177908	Schale	Schwarz	PP/MIN	148354	153x153x60	500	1x480
3	205981	Schale	Transparent	PP	148354	153x153x60	500	1x480
4	177909	Schale	Schwarz	PP/MIN	148354	153x153x70	650	1x480
5	177910	Deckel für Schalen	Transparent	PP	-	159x159x22	-	1x480


1


2


3


4


5

* DF15/DF25 Kassette, 168939 (2-nutzig), ebenfalls erhältlich



PP 1/6 & 1/4 GN-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +100 °C (2 Std.),
+40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Kassette DF15/25*	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	171807	1/6 GN Schale	Schwarz	171941 (2-nutzig)	176x162x60	1000	1x318
2	171808	1/6 GN Schale	Schwarz	171941 (2-nutzig)	176x162x100	1600	1x300
3	152345	1/4 GN Schale	Schwarz	DF15 168940 / DF25 147611 (2-nutzig)	265x161x60	1650	1x200
4	152344	1/4 GN Schale	Weiß	DF15 168940 / DF25 147611 (2-nutzig)	265x161x60	1650	1x200
5	115580	1/4 GN Schale	Schwarz	DF15 168940 / DF25 147611 (2-nutzig)	265x161x80	2000	1x200
6	207729	1/4 GN Schale	Transparent	DF15 168940 / DF25 147611 (2-nutzig)	265x161x80	2000	1x200
7	117100	1/4 GN Schale	Schwarz	DF15 168940 / DF25 147611 (2-nutzig)	265x161x100	2600	1x192
8	740102	1/4 GN Schale	Schwarz	152407 (2-nutzig)	265x162x50	1500	1x200
9	740100	1/4 GN Schale	Weiß	152407 (2-nutzig)	265x162x50	1500	1x200
10	740202	1/4 GN Schale	Schwarz	152407 (2-nutzig)	265x162x70	2000	1x150
11	740200	1/4 GN Schale	Weiß	152407 (2-nutzig)	265x162x70	2000	1x150


1


2


3


4


5

6


7


8


9


10


11

* Nr. 1 DF10/20 Kassette, 171940, ebenfalls erhältlich.
* Nr. 2 DF10 Kassette, 171940, ebenfalls erhältlich. * Nr. 3–4 DF10/20 Kassette, 147609, ebenfalls erhältlich.
* Nr. 5–7 DF10 Kassette, 147609, ebenfalls erhältlich. * Nr. 8–11 DF10/20 Kassette, 140149, ebenfalls erhältlich.

PP 1/1, 1/2 & 1/3 GN-SCHALEN

Material: PP -20 °C bis +120 °C
PP/MIN -20 °C bis +120 °C
Temp. (Zeit) +120 °C (1 Std.), +70 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -20 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Farbe	Kassette DF15/25	Material	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	166879	1/3 GN Schale	1	Schwarz	150023	PP	325x176x65	2500	1x144
2	142529	1/3 GN Schale	1	Weiß	150023	PP	325x176x65	2500	1x144
3	133726	1/2 GN Schale	1	Schwarz	141550	PP	325x265x40	2700	1x100
4	114040	1/2 GN Schale	1	Weiß	141550	PP	325x265x40	2700	1x100
5	168629	1/2 GN Schale	1	Schwarz	141550	PP	325x265x50	3400	1x100
6	114050	1/2 GN Schale	1	Weiß	141550	PP	325x265x50	3400	1x100
7	161152	1/2 GN Schale	1	Schwarz	141550	PP/MIN	325x265x60	4000	1x100
8	114060	1/2 GN Schale	1	Weiß	141550	PP	325x265x60	4000	1x100
9	115543	1/2 GN Schale	1	Schwarz	141550	PP	325x265x80	5000	1x96
10	114080	1/2 GN Schale	1	Weiß	141550	PP	325x265x80	5000	1x96
11	115544	1/2 GN Schale	1	Schwarz	141550	PP	325x265x100	6300	1x92
12	114100	1/2 GN Schale	1	Weiß	141550	PP	325x265x100	6300	1x92
13	171654	1/2 GN Schale	2	Schwarz	141550	PP	325x265x50	2x1600	1x100
14	166027	1/1 GN Schale	1	Schwarz	Nicht versiegelbar	PP	530x325x60	8175	1x48


1

2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13


14



APET-DECKEL FÜR 1/1 & 1/2 GN-SCHALEN

Material: APET -40 °C bis +70 °C
Temp. (Zeit) +70 °C (2 Std.), +40 °C (10 Tage), -40 °C (unbegrenzt)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	160801	Deckel für 1/2 GN Schalen	Transparent	325x266	1x60
2	166026	Deckel für 1/1 GN Schale	Transparent	530x325	1x32

1

2 

CPET 1/3 & 1/2 GN-SCHALEN



Material: CPET -40°C to +220°C
Temp (Time): +220°C (2h), +40°C (10days), -40°C (unlimited)

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Kassette DF15/25	Größe LxBxH (mm)	Vol (ml)	Stck./Kart.
1	171806	1/3 GN Schale	Schwarz	187025	325x176x60	2400	1x174
2	115511	1/2 GN Schale	Schwarz	141550	325x265x50	3350	1x90
3	159586	1/2 GN Schale	Weiß	141550	325x265x50	3350	1x116
4	176602	1/2 GN Schale	Weiß	141550	325x265x60	3900	1x124
5	204029	1/2 GN Schale	Grün	141550	325x265x60	3900	1x124
6	131280	1/2 GN Schale	Schwarz	141550	325x265x79	5100	1x80
7	103726	1/2 GN Schale	Weiß	141550	325x265x79	5100	1x80

1 

2 

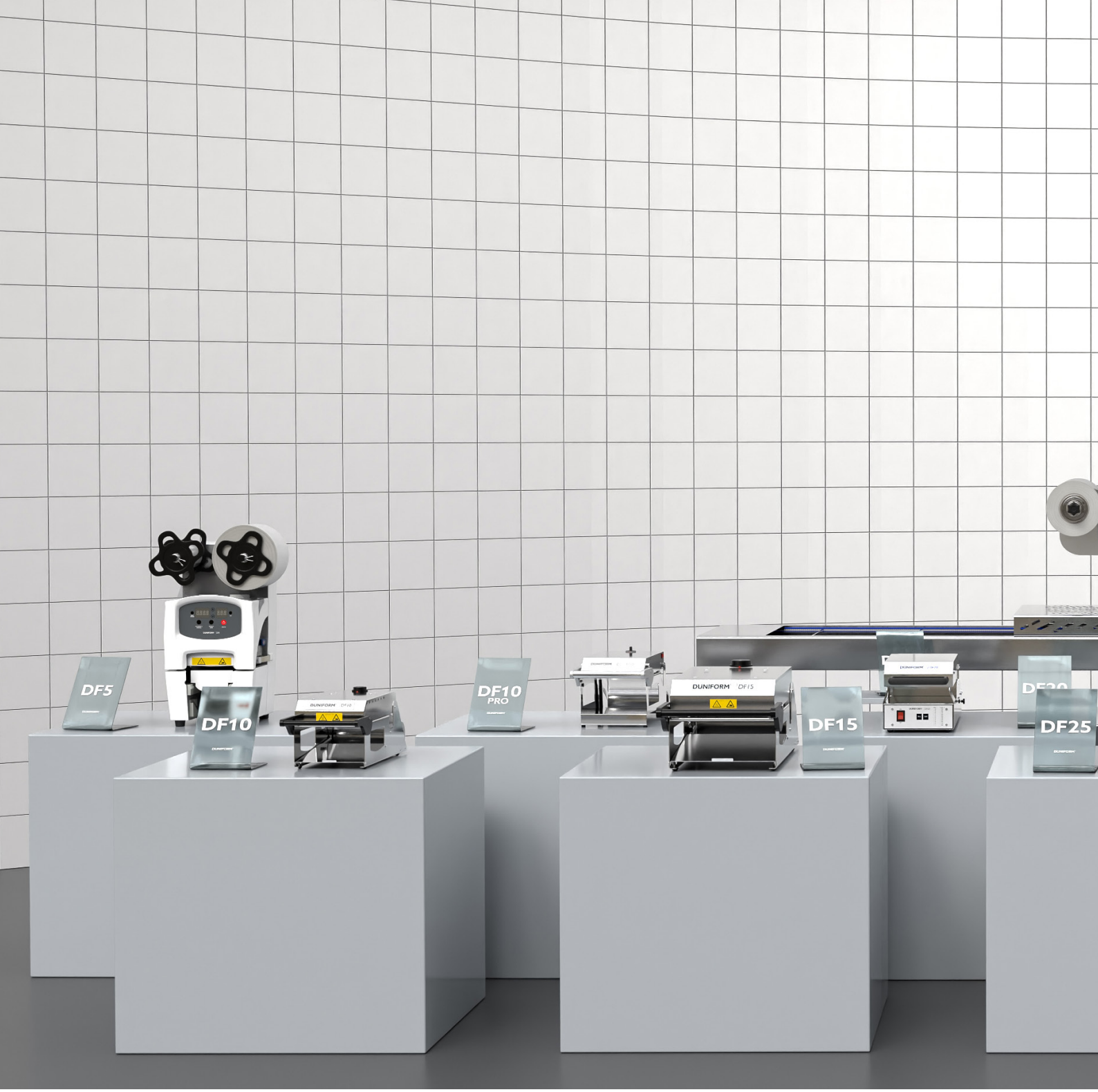
3 

4 

5 

6 

7 



DIE PASSENDE MASCHINE FÜR JEDE ANFORDERUNG

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vollständiges Sortiment an Duniform®-Maschinen – von manuellen über halbautomatische bis hin zu vollautomatischen Modellen. Entdecken Sie auch unsere neueste Innovation: die Duniform® DF 10 Pro.


DUNIFORM DF25
DF32
DUNIFORM DF32
DF44
CAUTION

DIE RICHTIGE MASCHINE FÜR JEDEN BEDARF

Wir bieten eine große Auswahl an Verpackungsmaschinen. Ob für kleine Feinkostläden und Restaurants oder für große Supermärkte und Lebensmittelhersteller – jede Maschine ist auf Benutzerfreundlichkeit, Geschwindigkeit und modernes Design ausgelegt und ermöglicht einen schnellen Kassettenwechsel.

Wählen Sie aus:

- **Manuell:**
Deckel einfach anheben und schließen – schon ist Ihre gefüllte Schale versiegelt.

- **Halbautomatisch:**
Legen Sie die befüllte Schale in die Kassette – den Rest übernimmt die Maschine.

- **Vollautomatisch:**
Die Maschine befüllt und versiegelt die Schalen selbstständig – ideal für große Mengen.

Sie sind unsicher, welche Lösung am besten zu Ihrem Unternehmen passt? Unser Expertenteam unterstützt Sie gerne dabei, die passende Duniform®-Maschine zu finden, damit Sie Ihr Geschäft erfolgreich ausbauen können.



FÜR GLÄSER

DUNIFORM® | DF5

Allg. Informationen

Artikelnummer	700076
Maschinengewicht	22 kg
Kassettengewicht	0,5 kg
Elektrische Daten	220 V~, AC 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	0,4 kW
Kabellängen/ Stecker	2m/1-phasig geerdet
Pressdruck	
Kapazität	6–10 Zyklen/min
Aufwärmdauer	5–10 min

Schalen/Folie/Versiegelung

Maximal versiegelbare Maße	Ø 98 mm
Maximale Folienbreite	130 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
Siegelfolie	188059



DUNIFORM® | DF5 – KASSETTES AND FILMS

No	Artikel	Beschreibung	Farbe	Größe (mm)	Qty./Cart.
1	191377	Kassette DF5 1-teilung	Rot	Ø 85	1x1
2	191380	Kassette DF5 1-teilung	Blau	Ø 88	1x1
3	191381	Kassette DF5 1-teilung	Silber	Ø 90	1x1
4	191378	Kassette DF5 1-teilung	Schwarz	Ø 92	1x1
5	191382	Kassette DF5 1-teilung	Grün	Ø 96	1x1
6	188059	Siegelfolie, 42 µ, 130 mm x 400 m	Transparent		1x1



1 2 3 4 5 6

NEU

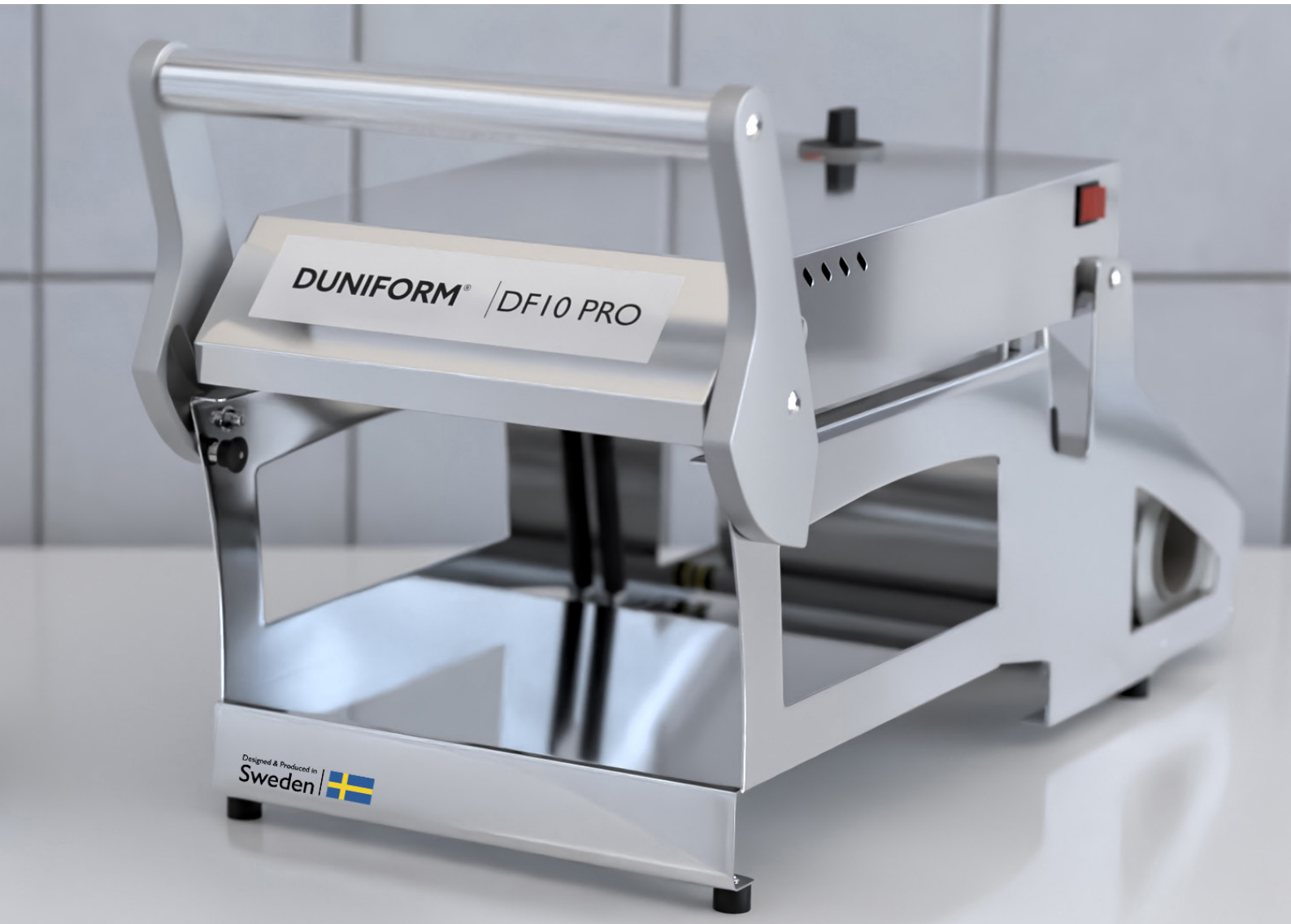
DUNIFORM® DF10 PRO

DIE NÄCHSTE GENERATION DER SCHALEN-VERSCHLIESSMASCHINEN IST DA

Entwickelt und gefertigt in Schweden, knüpft der neue DF10 Pro an den Erfolg des ursprünglichen DF10 an. Das verbesserte Design und clevere neue Funktionen machen das Versiegeln im Alltag jetzt noch einfacher.

Wichtige Neuerungen:

- Federunterstütztes Öffnen des Deckels
- Verbesserte Messerkonstruktion
- Formgeschnittene Versiegelungsfolie
- Integrierter Platz für Spike-Rolle
- Kompakt, benutzerfreundlich und langlebig



HANDBETRIEB

DUNIFORM® | DF10 PRO

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	700078
Maschinengewicht	12.3 kg
Kassettengewicht	1 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,7 kW
Kabellängen/ Stecker	2,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1800 N
Kapazität	8 Zyklen/min
Aufwärmdauer	15 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	265 x 175 x 100 mm (>¼ GN)
Maximale Folienbreite	185 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Manuell



DUNIFORM® | DF10 PRO
Konturschnitt

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	700079
Maschinengewicht	12.6 kg
Kassettengewicht	1 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,7 kW
Kabellängen/ Stecker	2,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1800 N
Kapazität	8 Zyklen/min
Aufwärmdauer	15 min

Sonstiges

Kompatible Schalen	HMR range (215x148)
Folienbreite	185 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Manuell



HANDBETRIEB

DUNIFORM® | DF10

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	700080
Maschinengewicht	13 kg
Kassettengewicht	0,5 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,7 kW
Kabellängen/ Stecker	2,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	930 N
Kapazität	8 Zyklen/min
Aufwärmdauer	15 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	265 x 175 x 100 mm (>¼ GN)
Maximale Folienbreite	185 mm
Versiegelungstemperatur	max 210°C
Siegeltechnik	Manuell

Zubehör

Nagelwalze DF10	155198



DUNIFORM® | DF15

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	163140
Maschinengewicht	25 kg
Kassettengewicht	2,5 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	1,0 kW
Kabellängen/ Stecker	2,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	930 N
Kapazität	8 Zyklen/min
Aufwärmdauer	20 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	325 x 265 x 100 mm (1/2 GN)
Maximale Folienbreite	272 mm
Versiegelungstemperatur	max 210°C
Siegeltechnik	Manuell

Zubehör

Adapter für DF20/10 Kassetten	141549
Nagelwalze DF15	166799



HALBAUTOMATISCH

DUNIFORM® | DF20

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	700095
Maschinengewicht	20 kg
Kassettengewicht	0,5 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,75 kW
Kabellängen/ Stecker	2,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1003 N
Kapazität	10 Zyklen/min
Aufwärmdauer	15 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	265 x 175 x 70 mm (>¼ GN)
Maximale Folienbreite	185 mm
Versiegelungstemperatur	max 190°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch

Zubehör

Nagelwalze DF20	102903



DUNIFORM® | DF25

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	700090
Maschinengewicht	43 kg
Kassettengewicht	2,5 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	1,0 kW
Kabellängen/ Stecker	2–3 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1003 N
Kapazität	10 Zyklen/min
Aufwärmdauer	20 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	325 x 265 x 100 mm (1/2 GN)
Maximale Folienbreite	272 mm
Versiegelungstemperatur	max 190°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch

Zubehör

Adapter for DF20/10 Kassettes	141549
Nagelwalze DF25	108824
Trolley	887100



HALBAUTOMATISCH

DUNIFORM® | DF22/22F

Allg. Informationen

Artikelnummer	163141/164795
Maschinengewicht	30 kg
Kassettengewicht	1,0 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,8 kW
Kabellängen/ Stecker	2,0 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1400 N
Kapazität	2–4 Zyklen/min
Aufwärmdauer	10 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	230 x 280 x 100 mm (>¼ GN)
Maximale Folienbreite	240 mm
Versiegelungstemperatur	max 210°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
Konturschnitt	Ja (164795)

Zubehör

Nagelwalze DF22/22F	168744
Trolley	887100
Trolley	161965



DUNIFORM® | DF32/32F

Allg. Informationen

Artikelnummer	160900/159788
Maschinengewicht	ca. 40 kg
Kassettengewicht	2–3 kg
Elektrische Daten	1/N/PE 230 V~, AC 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	1,8 kW
Kabellängen/ Stecker	2 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	2000 N
Kapazität	2–3 Zyklen/min
Aufwärmdauer	10 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	380 x 280 x 100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	390 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
Konturschnitt	Ja (159788)

Zubehör

Nagelwalze DF32/32F	164020
Trolley	161965



DUNIFORM® | DF36

Allg. Informationen

Artikelnummer	191000
Maschinengewicht	ca. 100 kg
Kassettengewicht	3–4 kg
Elektrische Daten	1/N/PE 230 V~, AC – 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	2,5 kW
Kabellängen/ Stecker	1,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	2000 N
Kapazität	2 mit MAP, 2–6 ohne MAP
Aufwärmdauer	10 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	360 x 270 x 100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	390 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
Vakuumkammern	1
Konturschnitt	Ja

Zubehör

Nagelwalze DF36	168744
Hochsauerstoff-Vakuumpumpe 20m³/h	166472
Trolley	887100
Trolley	161965



DUNIFORM® | DF37

Allg. Informationen

Artikelnummer	226415
Maschinengewicht	147 kg
Kassettengewicht	3–4 kg
Vakuumpumpe	40m³/h
Elektrische Daten	3/N/PE AC 400V-50Hz
Maximaler Stromverbrauch	4 kW
Kabellängen/ Stecker	1,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	2000 N
Kapazität	2 mit MAP, 2–6 ohne MAP
Aufwärmdauer	10 min

Sonstiges

Maximale versiegelbare Schalengröße	360 x 270 x 100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	390 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
Vakuumkammern	1
Konturschnitt	Ja

Zubehör

Nagelwalze DF37	168744
Trolley	887100
Trolley	161965



HALBAUTOMATISCH

DUNIFORM® | DF44

Allg. Informationen	
Artikelnummer	160901
Maschinengewicht	ca. 190 kg
Kassettengewicht	4–6 kg
Elektrische Daten	3/N/PE 400 V~, AC – 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	4,3 kW
Kabellängen/ Stecker	- / 3-phase
Pressdruck	7000 N
Kapazität	3 mit MAP, 2 – 6 ohne MAP
Aufwärmdauer	20 min

Sonstiges	
Maximale versiegelbare Schalengröße	430 x 315 x 95 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	470 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch
MAP – Modifizierte Atmosphärenverpackung	Ja
Vakuumkammern	1
Konturschnitt	Ja

Zubehör	
Nagelwalze DF44	164020
Hochsauerstoff-Vakuumpumpe 40 m^3/h	166473
Hochsauerstoff-Vakuumpumpe 60 m^3/h	166474
Lebensmittelfilter DF44	168631



Vorteile:

- Modifizierte Atmosphärenverpackung (MAP)
- Robuste Bauweise
- Automatischer Folienspender
- Formenausschnitt

VOLL-AUTOMATISCH

DUNIFORM® | DF46

Allg. Informationen	
Artikelnummer	163142
Maschinengewicht	ca. 550 kg
Kassettengewicht	3 – 5 kg
Elektrische Daten	400 V~ , AC– 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	6,3 kW
Kabellängen/ Stecker	- / 3-phasig geerdet
Pressdruck	-
Kapazität	2–6 mit MAP, 5– 9 ohne MAP
Aufwärmdauer	10 min

Sonstiges	
Maximale versiegelbare Schalengröße	360 x 270 x 100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	446 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C
Siegeltechnik	Automatisch
MAP – Modifizierte Atmosphärenverpackung	Ja
Vakuumkammern	1
Konturschnitt	Ja

Zubehör	
Nagelwalze DF46	167331
Hochsauerstoff-Vakuumpumpe 40 m^3/h	166473
Lebensmittelfilter DF46	168632
Schalenschienen	164723



Vorteile:

- Vollautomatisch
- Modifizierte Atmosphärenverpackung (MAP)
- Folienaufwicklung
- Formzuschnitt

ÜBERSICHT ALLER UNSERER MASCHINEN

DF5 - DF25

Allg. Informationen	**DF5**	**DF10**	**DF15**	**DF20**	**DF25**
Artikelnummer	700076	700080	163140	700095	700090
Maschinengewicht	22 kg	13 kg	25 kg	20 kg	43 kg
Kassettengewicht	0,5 kg	0,5 kg	2,5 kg	0,5 kg	2,5 kg
Elektrische Daten	220 V~, AC 50/60 Hz	230 V~, AC 50 Hz 10 A	230 V~, AC 50 Hz 10 A	230 V~, AC 50 Hz 10 A	230 V~, AC 50 Hz 10 A
Maximaler Stromverbrauch	0,4 kW	0,7 kW	1,0 kW	0,75 kW	1 kW
Kabellängen / Anschlussstecker	2m/1-phasig geerdet	2,5 m / 1-phasig geerdet	2,5 m / 1-phasig geerdet	2,5 m / 1-phasig geerdet	2 – 3 m/1-phasig geerdet
Pressdruck		930 N	930 N	1003 N	1003 N
Kapazität	6-8 Zyklen/min	8 Zyklen/min	8 Zyklen/min	10 Zyklen/min	10 Zyklen/min
Aufwärmdauer	5–10 min	15 min	20 min	15 min	20 min
Größe	**DF5**	**DF10**	**DF15**	**DF20**	**DF25**
Länge	350 mm base	540 mm (base) 640 mm total	740 mm (base) 830 mm total	615 mm	760 mm
Breite	360 mm	240 mm	355 mm	220 mm	355 mm
Höhe	610 mm	260 mm (zu) 500 mm (offen)	270 mm (zu) 660 mm (offen)	220 mm (zu) 520 mm (offen)	350 mm (zu) 650 mm (offen)
Sonstiges	**DF5**	**DF10**	**DF15**	**DF20**	**DF25**
Maximale versiegelbare Schalengröße	Ø 98 mm	265x175x100 mm (>¼ GN)	325x265x100 mm (½ GN)	265x175x70 mm (>¼ GN)	325x265x100 mm (½ GN)
Maximale Folienbreite	130 mm	185 mm	272 mm	185 mm	272 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C	max 210°C	max 210°C	max 190°C	max 180°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch	Manuell	Manuell	Halbautomatisch	Halbautomatisch
MAP - Modifizierte Atmosphärenverpackung	-	-	-	-	-
Vakuumkammern	-	-	-	-	-
Konturschnitt	Ja	-	-	-	-

ÜBERSICHT ALLER UNSERER MASCHINEN

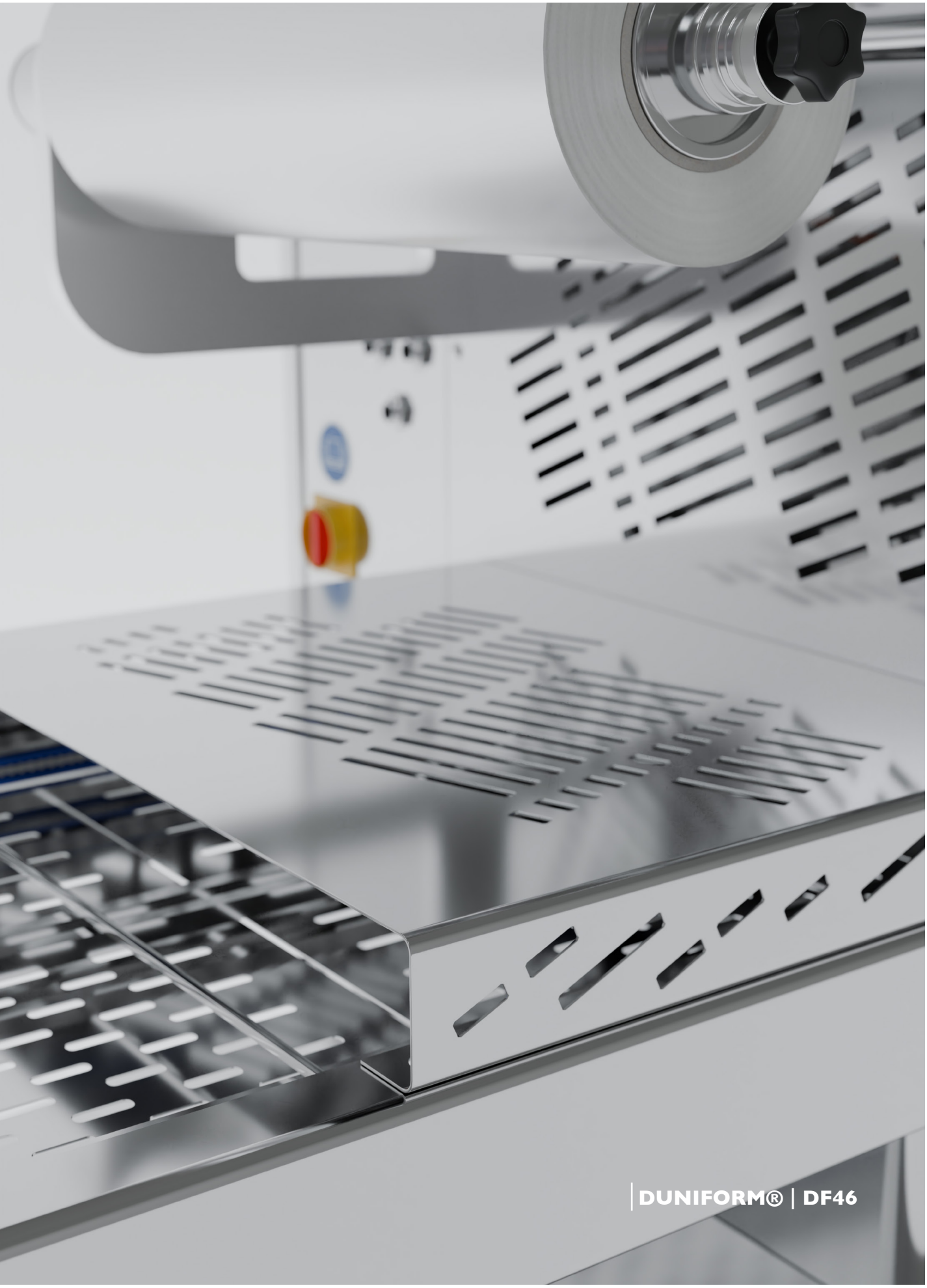
DF22 - DF37

Allg. Informationen	**DF22**	**DF22F**	**DF32**	**DF32F**	**DF36**	**DF37**
Artikelnummer	163141	16479	160900	159788	191000	226415
Maschinengewicht	30 kg	30 kg	ca. 40 kg	ca. 40 kg	ca. 100 kg	147 kg
Kassettengewicht	1,0 kg	1,0 kg	ca. 1,5 – 2,5 kg	ca. 3 – 4 kg	ca. 3 – 4 kg	ca. 3 – 4 kg
Elektrische Daten	230 V~, AC 50 Hz 10 A	230 V~, AC 50 Hz 10 A	230 V~, AC 50/60 Hz	230 V~, AC 50/60 Hz	230 V~, AC 50/60 Hz	3/N/PE AC 400V-50Hz
Maximaler Stromverbrauch	0,8 kW	1,0 kW	1,8 kW	1,8 kW	2,5 kW	4 kW
Kabellängen / Anschlussstecker	2,0 m / 1-phasig geerdet	2,0 m /1-phasig geerdet	2 m / 1-phasig geerdet	2 m / 1-phasig geerdet	1,5 m / 1-phasig geerdet	1,5 m / 1-phasig geerdet
Pressdruck	1400 N	1400 N	2000 N	2000 N	2000 N	2000 N
Kapazität	2 – 4 Zyklen/min	2 – 4 Zyklen/min	2 – 4 Zyklen/min	2 – 4 Zyklen/min	2 mit MAP, 2 – 6 ohne MAP	2 mit MAP, 2 – 6 ohne MAP
Aufwärmdauer	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Größe	**DF22**	**DF22F**	**DF32**	**DF32F**	**DF36**	**DF37**
Länge	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	650 mm	560 mm
Breite	325 mm	325 mm	475 mm	475 mm	530 mm	1000 mm
Höhe	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	625 mm	1430 mm
Sonstiges	**DF22**	**DF22F**	**DF32**	**DF32F**	**DF36**	**DF37**
Maximale sealable dimension (Länge x Breite x Tiefe)	230x280x100 mm (>¼ GN)	230x280x100 mm (>¼ GN)	380x280x100 mm (>½ GN)	370x275x100 mm (>½ GN)	360x270x100 mm (>½ GN)	360x270x100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	240 mm	240 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Versiegelungstemperatur	max 210°C	max 210°C	max 200°C	max 200°C	max 200°C	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch	Halbautomatisch	Halbautomatisch	Halbautomatisch	Halbautomatisch	Halbautomatisch
MAP	-	-	-	-	Ja	Ja
Vakuumkammern	-	-	-	-	1	1
Konturschnitt	-	Ja	-	Ja	Ja	Ja

ÜBERSICHT ALLER UNSERER MASCHINEN

DF44 & DF46

Allg. Informationen	**DF44**	**DF46**
Artikelnummer	160901	163142
Maschinengewicht	ca. 190 kg	ca. 550 kg
Kassettengewicht	ca. 4 – 6 kg	ca. 3 – 5 kg
Elektrische Daten	400 V~, AC 50/60 Hz	400 V~, AC 50/60 Hz
Maximaler Stromverbrauch	4,3 kW	6,3 kW
Kabellängen / Anschlussstecker	- /3-phasig geerdet	- / 3-phasig geerdet
Pressdruck	7000 N	-
Kapazität	3 mit MAP, 2 – 6 ohne MAP	2-6 mit MAP, 5–9 ohne MAP
Aufwärmdauer	20 min	10 min
Größe	**DF44**	**DF46**
Länge	970 mm	3050 mm
Breite	675 mm	905 mm
Höhe	1570 mm	1640 mm
Sonstiges	**DF44**	**DF46**
Maximale versiegelbare Schalengröße	430x315x95 mm (>½ GN)	360x270x100 mm (>½ GN)
Maximale Folienbreite	470 mm	446 mm
Versiegelungstemperatur	max 200°C	max 200°C
Siegeltechnik	Halbautomatisch	Automatisch
MAP - Modifizierte Atmosphärenverpackung	Ja	Ja
Vakuumkammern	1	1
Konturschnitt	Ja	Ja


DUNIFORM® | DF46

FILME, DIE IHR UNTERNEHMEN STÄRKEN

Sie möchten Ihre Speisen appetitlich präsentieren, Impulskäufe fördern und eine sichere, auslaufsichere Verpackung gewährleisten? Duniform®-Folien erfüllen all diese Anforderungen. Wählen Sie zwischen Biobasiert, PP, PET oder Universalfolien – kristallklar, auf Wunsch mit Anti-Beschlag-Effekt. Noch besser: Wir personalisieren die Folien ganz nach Ihren Wünschen, damit Ihre Verpackung zum effektiven Werbeträger wird.

MONO-FOLIEN

Erleben Sie Spitzenleistung mit verbesserter Recyclingfähigkeit. Hergestellt aus hochreinen Mono-Materialien (90–95 % PP oder mindestens 99 % PET), lassen sich diese Folien gemeinsam mit den Schalen recyceln – für ein nachhaltiges Verpackungskreislauf-System. Dank Anti-Beschlag-Technologie und hervorragendem Sauerstoffschutz sind sie optimal für MAP-Anwendungen geeignet.

MONO-SIEGELFOLIE FÜR PP-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Stck./Kart.
1	226375	90 (60min)		•	•	•	•	-	-	-	-	60	154x250	1
2	226376	90 (60min)		•	•	•	•	-	-	-	-	60	172x250	1
3	226377	90 (60min)		•	•	•	•	-	-	-	-	60	185x250	1
4	226378	90 (60min)		-	-	-	-	•	•	•	•	60	390x500	1
5	226379	90 (60min)		-	-	-	-	-	-	•	•	60	430x400	1

MONO-SIEGELFOLIE FÜR PET-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Stck./Kart..
1	212448	175 (60min)	150-210°C	-	-	-	-	-	-	•	•	39	446x400	1
2	212449	175 (60min)	150-210°C	-	-	-	-	•	•	•	•	39	390x400	1

UV-FOLIEN

Hochentwickelter Schutz für Lebensmittel unter starker Ladenbeleuchtung: Diese Folien blockieren schädliche UV-Strahlen und bewahren so Qualität, Aussehen und Haltbarkeit der Produkte. Perfekt für Handel und Lebensmittelhersteller, denn sie vereinen eine zuverlässige Versiegelung mit ausgezeichneter Lichtabschirmung – für frische und attraktive Ware bis zum Verkauf.

UV-SIEGELFOLIEN FÜR PP-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Stck./Kart.
1	211944	100 (60min)	160-195°C	•	•	•	•	-	-	-	-	50	172x250	1
2	211945	100 (60min)	160-195°C	•	•	•	•	-	-	-	-	50	185x250	1
3	211946	100 (60min)	160-195°C	-	-	-	-	•	•	•	•	50	380x500	1
4	211947	100 (60min)	160-195°C	-	-	-	-	-	-	•	•	50	415x500	1

SIEGELFOLIE FÜR MENU FIBRE SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Stck./Kart.
1	196585	220 (60min)	110-140°C	•	•	•	•	-	-	-	-	30	185x400	1
2	196586	220 (60min)	110-140°C	-	-	•	-	•	-	-	-	30	272x400	1

SIEGELFOLIE FÜR PP-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Roll Ø mm	Stck./ Kart.
1	147974	100 (30min)	150 – 180°C	•	•	•	•	-	-	-	-	60	154x250	174	1
2	147975	100 (30min)	150 – 180°C	•	•	•	•	-	-	-	-	60	172x250	174	1
3	147910	100 (30min)	150 – 180°C	•	•	•	•	-	-	-	-	60	185x250	174	1
4	108078	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	•*	•	•	-	-	-	60	230x500	227	1
5	107074	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	•*	-	•	-	-	-	60	272x500	227	1
6	107075	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	-	-	•	•	•	•	60	340x500	227	1
7	107073	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	-	-	•	•	•	•	60	380x500	227	1
8	191010	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	-	-	•	•	•	•	60	390x500	227	1
9	151548	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	-	-	-	-	•	•	60	415x500	227	1
10	182539	100 (30min)	150 – 180°C	-	-	-	-	-	-	•	•	60	430x250	227	1

* Mit Nagelwalze

SIEGELFOLIE FÜR PET-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Roll Ø mm	Stck./ Kart.
1	162800	210 (30min)	160 – 250°C	•	•	•	•	-	-	-	-	40	185x400	175	1
2	162801	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	•	•	•	-	-	-	40	240x400	175	1
3	162802	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	•	-	•	-	-	-	40	272x400	175	1
4	162804	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	•	•	•	•	40	340x400	175	1
5	162805	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	•	•	•	•	40	380x400	175	1
6	162806	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	•	•	•	•	40	390x400	175	1
7	162807	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	-	-	•	•	40	410x400	175	1
8	198390	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	-	-	•	•	40	415X400	175	1
9	162808	210 (30min)	160 – 250°C	-	-	-	-	-	-	•	•	40	446x400	175	1

UNIVERSELLE SIEGELFOLIE FÜR PP/PET-SCHALEN

Nr.	Artikel	Kochtemp. max °C	Siegeltemp.	DF 10	DF 20	DF 15/ 25	DF 22	DF 32	DF 36/ 37	DF 44	DF 46	Dicke (µm)	Größe (mm x m)	Roll Ø mm	Stck./ Kart.
1	159847	180 (30min)	140 – 210°C	•	•	•	•	-	-	-	-	42	154x400	177	1
2	174553	180 (30min)	140 – 210°C	•	•	•	•	-	-	-	-	42	172x400	177	1
3	159848	180 (30min)	140 – 210°C	•	•	•	•	-	-	-	-	42	185x400	177	1
4	159849	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	•	•	•	-	-	-	42	230x400	177	1
5	159850	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	•	-	•	-	-	-	42	272x400	177	1
6	159851	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	-	-	•	•	•	•	42	340x400	177	1
7	159843	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	-	-	•	•	•	•	42	380x400	177	1
8	159844	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	-	-	•	•	•	•	42	390x400	177	1
9	159845	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	-	-	-	-	•	•	42	415x400	177	1
10	159846	180 (30min)	140 – 210°C	-	-	-	-	-	-	•	•	42	445x400	177	1

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN

Vakuumgeräte sind perfekt, um frische Produkte wie Fisch, Fleisch und Feinkost optimal zu bewahren. Indem die Luft entfernt und die Verpackung fest verschlossen wird, hemmt man das Wachstum von Bakterien und Schimmel – und verlängert die Haltbarkeit im Vergleich zur herkömmlichen Lagerung um das Fünffache.

Wählen Sie aus:

- **Vacuum Basic:**

Eine verlässliche Lösung für kleinere Betriebe, speziell für den täglichen Einsatz entwickelt und mit allen wichtigen Funktionen zur hygienischen Lebensmittelkonservierung ausgestattet.

- **Vacuum Professional:**

Optimal für Profis, die Flexibilität benötigen: verarbeitet feste, flüssige und pulverförmige Produkte. Spezielle Programme für Marinieren und Aromainfusionen inklusive.

- **Vacuum Industrial:**

Eine freistehende Hochleistungsmaschine für Anwender, die täglich große Mengen verpacken müssen. Mit Rollen für einfaches Verschieben – ideal für anspruchsvolle Lebensmittelproduktion.

Sie sind unsicher, welches Modell am besten zu Ihnen passt?
Unser Expertenteam berät Sie gerne!



VACUUM BASIC

I - V

Allg. Informationen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Artikelnummer	228094	228095	228096	228097	228098
Gewicht	28 kg	36 kg	48 kg	62 kg	78 kg
Elektrische Daten	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Stromverbrauch	0,47 kW	0,68 kW	0,55-0,9 kW	0,9-1,1 kW	1,1-1,5 kW
Pumpe	4 m^3	8 m^3	10 m^3	20 m^3	20 m^3
Schweißbalken	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Außenmaße	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	380 mm	445 mm	510 mm	560 mm	660 mm
Breite	475 mm	455 mm	560 mm	560 mm	670 mm
Höhe	390 mm	460 mm	520 mm	520 mm	520 mm
Kammerabmessungen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	270 mm	330 mm	370 mm	430 mm	530 mm
Breite	350 mm	330 mm	440 mm	430 mm	530 mm
Höhe	190 mm	215 mm	215 mm	220 mm	235 mm
Optionen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Zweiter Schweißbalken	-	-	-	Ja	Ja

VACUUM PROFESSIONAL

I - V

Allg. Informationen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Artikelnummer	228099	228100	228101	228102	228103
Gewicht	32 kg	40 kg	56 kg	64 kg	78 kg
Elektrische Daten	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Stromverbrauch	0,7 kW	0,7 kW	0,9 kW	0,9-1,2 kW	1,0-1,5 kW
Pumpe	8 m^3	8 m^3	20 m^3	20 m^3	25 m^3
Schweißbalken	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Außenmaße	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	380 mm	445 mm	510 mm	560 mm	660 mm
Breite	475 mm	445 mm	560 mm	560 mm	670 mm
Höhe	390 mm	460 mm	520 mm	520 mm	520 mm
Kammerabmessungen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	270 mm	330 mm	370 mm	430 mm	530 mm
Breite	350 mm	330 mm	440 mm	430 mm	530 mm
Höhe	190 mm	215 mm	215 mm	220 mm	235 mm
Optionen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Zweiter Schweißbalken	-	-	-	Ja	Ja
Doppel- und Abschneide-Siegelleiste	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
MAP	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Weiche Luft	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Integrierter Drucker	-	-	Ja	Ja	Ja

VACUUM INDUSTRIAL

I - V

Allg. Informationen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Artikelnummer	228104	228105	228106	228107	228108
Gewicht	100 kg	191 kg	220 kg	260 kg	395 kg
Elektrische Daten	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Stromverbrauch	0,9-1,6 kW	1,6-1,8 kW	1,8-2,2 kW	2,2-4,0 kW	4,0 kW
Pumpe	25 m^3	40 m^3	100 m^3	100 m^3	240 m^3
Schweißbalken	520 mm	650/650 mm	750/750 mm	950/950 mm	1090/1090 mm
Außenmaße	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	690 mm	790 mm	890 mm	1090 mm	1250 mm
Breite	750 mm	780 mm	780 mm	750 mm	900 mm
Höhe	1150 mm	1150 mm	1150 mm	1150 mm	1150 mm
Kammerabmessungen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Länge	530 mm	660 mm	760 mm	960 mm	1100 mm
Breite	530 mm	540 mm	540 mm	540 mm	620 mm
Höhe	235 mm	250 mm	250 mm	250 mm	260 mm
Optionen	**I**	**II**	**III**	**IV**	**V**
Zweiter Schweißbalken	Ja	Default	Default	Default	Default
Dritter Schweißbalken	-	Ja	Ja	Ja	Ja
Doppel- und Abschneide-Siegelleiste	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
MAP	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Weiche Luft	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Integrierter Drucker	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

NEU

DUNIFORM® THERMOBOXES

TEMPERATURSICHERER SPEISENTRANSPORT FÜR KÖCHE UND CATERER

Ob heiße Speisen, gekühlte Zutaten oder beides – die isolierten, leichten Thermoboxen von Duniform halten Temperatur und Qualität zuverlässig vom Vorbereiten bis zum Servieren. Energieeffizient, robust und einsatzbereit.

Halten Sie Speisen warm oder kalt mit Duniform® Thermoboxen - intelligent, sicher und servierfertig



THERMOBOX COLD

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	212347
Gewicht	77.0 kg
Leistung	230V/190W
Außenmaße	B: 525mm T: 770mm H: 1575mm
Innenmaße	B: 330mm T: 540mm H: 1000mm
Außenwände	ABS-Kunststoff
Innenbehälter	Edelstahl
Schienen	Edelstahl, aus dem Innenbehälter gepresst. Maximale Belastung pro Schienenpaar: 30 kg
Isolierung	Polyurethan
Räder	160 mm Räder, zwei mit Bremsen und zwei fest
Trolley-Gestell	Edelstahl mit PVC-Beschichtung
Platz für Schalen	12 x GN 1/1 – Abstand 80 mm
Zieltemperatur	3°C
Temperaturbereich	1-9°C
Dezibel-Wert	42 db

- Leiser Betrieb
- Drehzahlgesteuerte Ventilatoren
- Digitale Temperaturregelung
- Schutzklasse IP44



Zu



Offened

THERMOBOX HOT

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	212346
Gewicht	57.0 kg
Leistung	230 V/1000W
Außenmaße	B: 525mm T: 770mm H: 1355mm
Innenmaße	B: 330mm T: 540mm H: 1000mm
Außenwände	ABS-Kunststoff
Innenbehälter	Edelstahl
Schienen	Edelstahl, aus dem Innenbehälter gepresst. Maximale Belastung pro Schienenpaar: 30 kg
Isolierung	Polyurethan
Räder	160 mm Räder, zwei mit Bremsen und zwei fest
Trolley-Gestell	Edelstahl mit PVC-Beschichtung
Platz für Schalen	12 x GN 1/1 - 80mm spacing
Zieltemperatur	80°C
Temperaturbereich	40-90°C
Dezibel-Wert	37 db

Leistungsstarkes Umluft-Heizsystem mit elektronischer Temperaturregelung
IP55 zertifiziert

THERMOBOX GO

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	212349
Gewicht	14.5 kg
Leistung	230 V/280W
Außenmaße	B: 425mm T: 645mm H: 415mm
Innenmaße	B: 330mm T: 530mm H: 325mm
Außenwände	Alluminium
Innenbehälter	Aluminium
Schienen	Aluminium, mit dem Innenbehälter vernietet
Isolierung	Polyurethan
Tür	Aluminium-Tür mit Exzenterschloss
Griffe	Edelstahl
Platz für Schalen	4 x GN 1/1 – 80 mm Abstand

Effizientes Heizsystem mit Folienelement.
IP55 zertifiziert

THERMOBOX COMBO

Designed & Produced in Sweden

Allg. Informationen

Artikelnummer	212348
Gewicht	85.0 kg
Leistung	Cold: 230 V/190W AC Hot: 230V/550W
Außenmaße	B: 525mm T: 770mm H: 1505mm
Innenmaße **Cold**	B: 330mm T: 540mm H: 510mm
Innenmaße **Hot**	B: 330mm T: 540mm H: 350mm
Zieltemperatur	Cold: 3°C | Hot: 80°C
Temperaturbereich	Cold: 1-9°C | Hot: 40-90°C
Außenwände	ABS-Kunststoff
Innenbehälter	Geschweißter Edelstahlbehälter
Schienen	Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter Maximale Belastung pro Schienenpaar: 30 kg
Isolierung	Polyurethan
Räder	160 mm Räder, zwei mit Bremsen und zwei fest
Trolley-Gestell	Stoßschutz aus Edelstahl mit PVC-Beschichtung
Platz für Schalen	6+4 x GN 1/1 – 80 mm Abstand
Dezibel-Wert	44 db

Cold:
Leise im Betrieb
Drehzahlgesteuerte Ventilatoren
Digitale Temperatursteuerung
Schutzklasse IP44

Hot:
Leistungsstarkes Umluft-Heizsystem mit elektronischer Temperaturregelung
Schutzklasse IP55



THERMO-TASCHEN

- Hält die Temperatur der Speisen aufrecht
- Kann von der Seite oder von oben befüllt werden
- Können übereinander gestellt mit Schnallen verbunden werden



Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Vorteile	Schnallen	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	163086	Thermo-Tasche	1	2 ¼ GN Schale	Ja	290x200x100	5x1
2	163085	Thermo-Tasche	1	Economy 5 ¼ GN Schale	-	275x200x240	5x1
3	163087	Thermo-Tasche	1	5 ¼ GN Schale	Ja	275x200x240	5x1
4	163088	Thermo-Tasche	1	Mittel	-	310x240x260	5x1
5	163089	Thermo-Tasche	1	Groß	-	420x200x260	5x1


1


2


3


4


5

TEMPERATURKONTROLLGERÄTE

- Für eine verbesserte Temperaturkontrolle
- Passt in den Deckel der Thermo-Tasche

Nr.	Artikel	Beschreibung	Farbe	Material	Größe LxBxH (mm)	Pack
1	149403	Kühlplatte ¼ GN	Weiß	Aluminium	164x265x15	5x1


1





THERMO-BOXEN

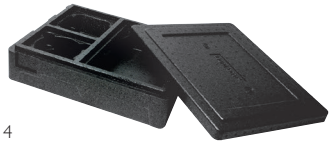
• Hält die Temperatur der Speisen aufrecht
• Wasserfest für eine einfache Reinigung

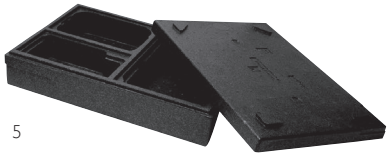
Nr.	Artikel	Beschreibung	Teilung	Material	Vorteile	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	185160	Thermo-Box	1	EPP	Einzelportion	110x230x325	6x1
2	161169	Thermo-Box	1	EPP	1/1 GN	660x400x300	1x1
3	161170	Thermo-Box	1	EPP	½ GN	450x330x300	1x1
4	113500	Thermo-Box	3	EPP	Einzelportion	400x325x110	6x1
5	751500	Thermo-Box	3	EPP	Einzelportion	455x320x105	5x1
6	164669	Thermo-Box	1	EPP	Einzelportion	325x255x327	1x1


1


2


3


4


5


6

TROLLEYS

Nr.	Artikel	Beschreibung	Größe LxBxH (mm)	Stck./Kart.
1	887100	Trolley Ständer	900x650x670	1x1
2	161965	Trolley	600x600x800	1x1


1


2

NEU

DUNIFORM® KOMPOSTMASCHINEN

VERWANDELN SIE LEBENSMITTELRESTE IN HOCHWERTIGEN DÜNGER – UND DAS IN WENIGER ALS 24 STUNDEN

Was wäre, wenn jeder Lebensmittelrest einen Nutzen hätte? Stellen Sie sich eine Welt vor, in der Lebensmittelabfälle neue Pflanzen wachsen lassen, statt auf Mülldeponien zu landen. Unsere Kompostmaschinen verwandeln unvermeidbare Reste in wertvolle Erde – so hilft Ihr Unternehmen, Abfall zu Rotuzieren, Entsorgungskosten zu sparen, fruchtbare Erde zu gewinnen und eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft zu fördern.

Designed for easy operation and maintenance, it Rotuces waste by up to 90 percent



KOMPOST T2

Allg. Informationen

Artikelnummer	228005
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	400 x 400 x 780 mm
Gewicht	27 kg
Kapazität	4 kg/Tag
Stromversorgung	230V 10 Amp
Stromverbrauch	About 1 kWh/Tag



KOMPOST T5

Allg. Informationen

Artikelnummer	228006
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	860 x 490 x 930 mm
Gewicht	205 kg
Kapazität	15 kg/Tag
Stromversorgung	230V 10 Amp
Stromverbrauch	Ca. 6 kWh/Tag



KOMPOST T10

Allg. Informationen

Artikelnummer	228007
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	1166 x 608/820 x 1021 mm
Gewicht	290 kg
Kapazität	25-30 kg/Tag
Stromversorgung	230V 10 Amp
Stromverbrauch	Ca. 6 kWh/Tag



KOMPOST T30

Allg. Informationen

Artikelnummer	228008
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	1845 x 780/990 x 1230 mm
Gewicht	565 kg
Kapazität	75-90 kg/Tag
Stromversorgung	400V 10 Amp
Stromverbrauch	Ca. 19.2 kWh/Tag





KOMPOST T50

Allg. Informationen

Artikelnummer	228009
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	1982 x 950/1160 x 1334 mm
Gewicht	680 kg
Kapazität	125-150 kg/Tag
Stromversorgung	400V 10 Amp
Stromverbrauch	About 28.8 kWh/Tag



KOMPOST T100

Allg. Informationen

Artikelnummer	228010
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	2935 x 1156/1369 x 1578 mm
Gewicht	1460 kg
Kapazität	250-300 kg/Tag
Stromversorgung	400V 10 Amp
Stromverbrauch	Ca. 62 kWh/Tag



KOMPOST T300

Allg. Informationen

Artikelnummer	228011
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	4043 x 1646 x 1993 mm
Gewicht	3800 kg
Kapazität	800 kg/Tag
Stromversorgung	400V 32 Amp
Stromverbrauch	Ca. 150 kWh/Tag



KOMPOST T500

Allg. Informationen

Artikelnummer	228012
Größe (Breite x Tiefe x Höhe)	5605 x 1945 x 3230 mm
Gewicht	5600 kg
Kapazität	1350 kg/Tag
Stromversorgung	480V
Stromverbrauch	—




DUNIFORM®
FOOD'S BEST FRIEND