

# Preisliste 2023

Gültig ab Mai 2023



## Vakuum- und Sous-Vide Geräte

über 40 JAHRE  
ERFAHRUNG...

Das Original **VAC-STAR** <sup>®</sup>

- FEUMA Gastromaschinen GmbH -  
Offizielle Vertretung von VAC STAR in Deutschland

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Seite**

3 - 6	Sous-Vide Thermostate
7 - 10	Sous-Vide Bäder
11 - 18	Vakuum Tischgeräte/Standgeräte
19 - 21	Schalen-Siegelgeräte
22 - 25	Ersatzteile wie Beutel/Rollen und Schalen
26 - 27	Lieferungs- und Zahlungsbedingungen



## Sous-Vide Thermostate

Mit den Sous-Vide Thermostaten hat VAC-STAR das Vakuumgaren im Heim- und Profibereich etabliert.

**Sous-Vide Thermostate sind bestens geeignet für die Gastronomie und optimal für den Haushalt mit einer maximal Kapazität bis zu 40 Litern und einer Pumpenleistung zwischen 14 bis 16 Liter pro Minute.**

Mit dem Sous-Vide Chef Touch geht man noch einen Schritt weiter und ermöglicht das kontrollierte Garen im Wasserbad bei gleichzeitiger Messung der Kerntemperatur im Inneren des Garguts, beispielsweise bei sehr dicken Fleischstücken. Bei sehr langem Garen, hat man durch die Kerntemperatursonde eine optimale Kontrolle über den Garverlauf. Zudem empfiehlt es sich bei Wild auf den Punkt genau zu Garen, d.h. sobald die Kerntemperatur erreicht ist – raus aus dem Wasser!



SVC Smart



SVC Classic  
(weiß oder schwarz)



SVC Touch mit Einstechsonde

Typ	Anzeige	maximale Kapazität	Temperaturbereich	Pumpenleistung	Aussenmaße (mm) B x T x H	Gewicht	Spannung	Leistung	Einstechsonde	Artikelnummer	Preis €
<b>SVC Smart</b>	3,1" Touchscreen	20 Liter	25 - 90 °C*	14 Liter/Minute	85 x 190 x 365	1,4 kg	230 V	1300 W	nicht lieferbar	SVCS0000	<b>389</b>
<b>SVC Classic</b> (Farbe weiß)	3" LCD und Tasten	40 Liter	25 - 90 °C*	16 Liter/Minute	118 x 170 x 353	2,5 kg	230 V	1300 W	nicht lieferbar	SVCS0001	<b>486</b>
<b>SVC Classic</b> (Farbe schwarz)	3" LCD und Tasten	40 Liter	25 - 90 °C*	16 Liter/Minute	118 x 170 x 353	2,5 kg	230 V	1300 W	nicht lieferbar	SVCW0002	<b>486</b>
<b>SVC Touch</b>	4,3" Touchscreen	40 Liter	25 - 95 °C*	16 Liter/Minute	118 x 170 x 353	2,5 kg	230 V	1300 W		SVCT0000	<b>739</b>

Legende: \*Genauigkeit +/-0.1%  
serienmäßig 

## für Notizen

## Sous-Vide Bäder



Die Sous-Vide Bäder von VAC-STAR zeichnen sich durch höchste Temperaturkonstanz, Wartungsfreiheit und einfache Bedienung aus. Durch die pumpenlose Technik und das Beckenprinzip sind die Geräte zudem energiesparend.

**Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts: Mit dem Sous-Vide-Verfahren gelingt es, all diesen Produkten neue Geschmacksfacetten zu entlocken. Im Vakuumbbeutel geschützt, garen Lebensmittel sanft im Temperaturbereich zwischen 50 °C und 95 °C im CSC Sous-Vide Bad.**

Die präzise Steuerung ermöglicht jede Wassertemperatur zwischen 25 °C und Siedepunkt auf  $\pm 0,1$  °C genau über jeden gewünschten Zeitraum zu halten.

Die Sous-Vide Bäder von VAC-STAR sind bestens geeignet für die Gastronomie und optimal für den Haushalt. Sous-Vide-Bäder gibt es von 9 Liter bis 58 Liter.

Zudem produzieren wir diese Bäder auch mit Doppelbad 2 x 9 Liter oder 2 x 20 Liter. Weiterhin können Sie die Bäder auch mit Programmsteuerung erhalten.



CSC-Compact (9 Liter)



CSC-43 (43 Liter)



CSC-CT-20/2 mit Doppelbad (2 x 20 Liter)

Typ	Inhalt	Beckenmaße (mm) B x T x H	Aussenmaße (mm) B x T x H	Gewicht	Spannung	Leistung	Einstechsonde	Artikelnummer	Preis €
-----	--------	------------------------------	------------------------------	---------	----------	----------	---------------	---------------	---------

### ohne Auslaufhahn, Deckel aus Acrylglas\*

<b>CSC Compact</b>	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 275	6,1 kg	230 V	600 W	nicht lieferbar	CSCC0000	<b>584</b>
<b>CSC Medium</b>	13 L	324 x 297 x 150	363 x 334 x 275	6,9 kg	230 V	1000 W	nicht lieferbar	CSCM0000	<b>645</b>

### mit Auslaufhahn, Deckel aus INOX\*

<b>CSC-09</b>	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 291	6,6 kg	230 V	600 W	nicht lieferbar	CSC09000	<b>788</b>
<b>CSC-09/2</b>	2 x 9 L	235 x 297 x 150 (x 2)	543 x 334 x 291	12,9 kg	230 V	1200 W	nicht lieferbar	CSC09200	<b>1.351</b>
<b>CSC-20</b>	20 L	503 x 300 x 150	539 x 334 x 291	9,8 kg	230 V	1200 W	nicht lieferbar	CSC20000	<b>958</b>
<b>CSC-20/2</b>	2 x 20 L	300 x 503 x 150 (x 2)	664 x 540 x 291	19,0 kg	230 V	2400 W	nicht lieferbar	CSC20200	<b>1.732</b>
<b>CSC-43</b>	43 L	622 x 500 x 150	659 x 540 x 320	19,0 kg	230 V	2400 W	nicht lieferbar	CSC43000	<b>1.478</b>
<b>CSC-58</b>	58 L	622 x 500 x 200	659 x 540 x 320	20,0 kg	230 V	2400 W	nicht lieferbar	CSC58000	<b>1.578</b>

### mit Auslaufhahn, Deckel aus INOX und Programmsteuerung\*

<b>CSC-CT-09</b>	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 291	6,6 kg	230 V	600 W		CSCCT090	<b>1.210</b>
<b>CSC-CT-09/2</b>	2 x 9 L	235 x 297 x 150 (x 2)	543 x 334 x 291	12,9 kg	230 V	1200 W		CSCCT092	<b>2.056</b>
<b>CSC-CT-20</b>	20 L	503 x 300 x 150	539 x 334 x 291	9,8 kg	230 V	1200 W		CSCCT200	<b>1.379</b>
<b>CSC-CT-20/2</b>	2 x 20 L	300 x 503 x 150 (x 2)	664 x 540 x 291	19,0 kg	230 V	2400 W		CSCCT202	<b>2.438</b>
<b>CSC-CT-43</b>	43 L	622 x 500 x 150	659 x 540 x 320	19,0 kg	230 V	2400 W		CSCCT430	<b>1.898</b>
<b>CSC-CT-58</b>	58 L	622 x 500 x 200	659 x 540 x 320	20,0 kg	230 V	2400 W		CSCCT580	<b>1.998</b>

Legende: \*Temperaturbereich 25-99°C, Genauigkeit +/-0.1%  
serienmäßig 

## für Notizen



## Vakuum Tischgeräte / Standgeräte

Zum Vakuumieren von Fleisch, Geflügel, Fisch, Wildbret, Wurst, Käse, Teigwaren, Suppen, Soßen oder Kaffee, etc. Gleichmaßen geeignet für technische Produkte wie Kugellager, Platinen, medizinische Sterilgüter, Banknoten oder Münzrollen.

**Herzstück jedes Vakuumiergerätes ist die Vakuumpumpe. Deshalb setzt VAC-STAR einen deutschen Markt- und Qualitätsführer ein.**

Die Pumpe ist optimal auf das Kammervolumen abgestimmt und verfügt darüber hinaus über ausreichend Leistungsreserven.

Die Vakuumiergeräte von VAC-STAR sind bestens geeignet für die Gastronomie und optimal für den Haushalt, Metzgerei, Großküche, Fischerei und Jagd, Food & Non-Food.

Diese Vakuumiergeräte gibt es mit Schweißbalkenlänge von 310 mm bis 500 mm und Pumpenleistungen von 10 m<sup>3</sup>/h bis zu 100 m<sup>3</sup>/h.



Easy Pro



MiniVAC



MaxiVAC

Ausstattung	TYP	Easy Pro Aussenvakuum	MiniVac	MaxiVac
Schweißbalkenlänge	mm	350	200	250
Anzahl Schweißbalken	Stück	1	1	1
Anzahl der Einlegeplatten*	Stück	ohne Einlegeplatte	1	2
Kammergröße (B x T x H)	mm	ohne Kammer	220 x 280 x 90	275 x 320 x 120
Pumpe	m <sup>3</sup> /h	20 l/min	4	4
Maximale Beutelgröße	mm	350 x 500	200 x 300**	250 x 350**
Aussenmaße (B x T x H)	mm	415 x 253 x 127	260 x 400 x 250	315 x 453 x 290
Spannung, Frequenz	V, Hz	230V, 50/60	230V, 50/60	230V, 50/60
Leistung	kW	0,3	0,2	0,3
Gewicht	kg	6,5	17	22

## Art der Steuerung

BV Basis Version			
	Seal-Taste zum Unterbrechen des Vakuumiervorgangs und sofortigen Verschweißen, Schweißzeit und Vakuumzeit sind separat einstellbar.	Zeitsteuerung, analoges Monometer (nicht bei MiniVAC) Doppelnachtschweißung, inklusive Einlegeplatte(n), Flüssigkeitseinsatz	
<b>Artikelnummer</b>	EASY0000	MINI0010	MAXI0010
<b>Preis €</b>	<b>534</b>	<b>1.814</b>	<b>2.298</b>

## Zubehör

Unterwagen fahrbar, Edelstahl, mit integrierten Beutelablagefächern, 4 Lenkrollen (davon 2 mit Feststellbremsen)				
	TYP	S	S	S
<b>Artikelnummer</b>		S0000000	S0000000	S0000000
<b>Preis €</b>		<b>798</b>	<b>798</b>	<b>798</b>
<b>Aussenmaße (B x T x H)</b>	mm	450 x 500 x 600	450 x 500 x 600	450 x 500 x 600
<b>Gewicht</b>	kg	19	19	19

**Legende:**      \*Einlegeplatten aus hochwertigem PE 500 (lebensmittelecht, kein Regenerat, Anwendung als Schneidbrett möglich)  
 \*\*Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten



S 210



S 225



S 225 XXL



Zubehör  
Unterwagen fahrbar

Ausstattung	TYP	S-210	S-215	S-223	S-223 L	S-225	S-225 SB	S-225 XXL
Schweißbalkenlänge	mm	310	350	420	420	2 x 470	500	260 + 840
Anzahl Schweißbalken	Stück	1	1	1	1	2	1	2
Anzahl der Einlegeplatten*	Stück	1	3	3	3	3	3	3
Kammergröße (B x T x H)	mm	335x320x105	380x360x175	445x410x200	445x510x200	510x480x205	510x480x205	950x330x160
Pumpe	m³/h	10	16	20	20	20	20	20
Maximale Beutellänge**	mm	300 x 500	350 x 400	420 x 450	420 x 550	470 x 500	500 x 520	260 x 950
Aussenmaße (B x T x H)	mm	400x440x350	440x480x430	510x530x450	510x630x450	580x600x460	580x600x460	1020x460x440
Spannung, Frequenz	V, Hz	230V, 50/60						
Leistung	kW	0,6	0,6	1,0	1,0	1,6	1,0	1,6
Gewicht	kg	40	52	68	77	85	85	98

## Art der Steuerung

### DBV Basis Version

digitale Zeitsteuerung, analoges Monometer, Doppelnachtschweißung (außer S-225 / S-225 SB), inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

Artikelnummer	S2100010	S2150010	S2230010	S223L010	S2250010	S225SB10	S225XX10
<b>Preis €</b>	<b>3.298</b>	<b>3.398</b>	<b>3.998</b>	<b>4.248</b>	<b>4.898</b>	<b>4.798</b>	<b>6.098</b>
optional: Doppelnachtschweißung mit Trennung					✓	✓	nicht lieferbar
<b>Artikelnummer</b>	S2100011	S2150011	S2230011	S223L011			
<b>Preis €</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>56</b>	<b>56</b>			
optional: Hubzylinder statt Balg**					✓	✓	✓
<b>Artikelnummer</b>	S2100012	S2150012	S2230012	S223L012			
<b>Preis €</b>	<b>269</b>	<b>269</b>	<b>297</b>	<b>297</b>			

### SX Sensor Version\*\*\*

Sensorsteuerung mit exakter Vorgabe von Vakuumwert und Schweißzeit, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnachtschweißung mit Trennung (außer S-225 XXL), Serviceanzeige, Selbstjustierung, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

Artikelnummer	S2100020	S2150020	S2230020	S223L020	S2250020	S225SB20	S225XX20
<b>Preis €</b>	<b>4.179</b>	<b>4.319</b>	<b>4.989</b>	<b>5.259</b>	<b>5.799</b>	<b>5.799</b>	<b>7.548</b>
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter					SGREEN01	SGREEN01	nicht lieferbar
<b>Artikelnummer</b>	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01			
<b>Preis €</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>170</b>			

### GX = SX + Schutzgasausrüstung\*\*\*

Schutzgasausrüstung MAP, Sensorsteuerung mit exakter Vorgabe von Vakuumwert und Schweißzeit, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnachtschweißung mit Trennung (außer S-225 XXL), Serviceanzeige, Selbstjustierung, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

Artikelnummer	S2100030	S2150030	S2230030	S223L030	S2250030	S225SB30	S225XX30
<b>Preis €</b>	<b>4.179</b>	<b>4.319</b>	<b>4.989</b>	<b>5.259</b>	<b>5.799</b>	<b>5.799</b>	<b>7.548</b>
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter					SGREEN01	SGREEN01	nicht lieferbar
<b>Artikelnummer</b>	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01			
<b>Preis €</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>170</b>			

### PX Programsteuerung\*\*\*

Schutzgasausrüstung MAP mit Programmen, Sensorsteuerung mit Programmen, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnachtschweißung mit Trennung (außer S-225 XXL), Serviceprogramm, Selbstjustierung, GreenVAC System mit Programmen, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

Artikelnummer	S2100040	S2150040	S2230040	S223L040	S2250040	S225SB40	S225XX40
<b>Preis €</b>	<b>4.276</b>	<b>4.416</b>	<b>5.118</b>	<b>5.388</b>	<b>5.939</b>	<b>5.939</b>	<b>7.732</b>
optional: Sonderspannung 400 V (0,9 KW)					S2250043	S225SB43	S225XX43
<b>Artikelnummer</b>	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S2230043	S223L043			
<b>Preis €</b>			<b>249</b>	<b>249</b>	<b>249</b>	<b>249</b>	<b>249</b>

## Zubehör

Unterwagen fahrbar, Edelstahl, mit integrierten Beutelablagefächern, 4 Lenkrollen (davon 2 mit Feststellbremse)

TYP	S	S	M	L	L	L	nicht lieferbar
<b>Artikelnummer</b>	S0000000	S0000000	M0000000	L0000000	L0000000	L0000000	
<b>Preis €</b>	<b>798</b>	<b>798</b>	<b>869</b>	<b>949</b>	<b>949</b>	<b>949</b>	
<b>Aussenmaße (B x T x H)</b>	mm	450x500x600	450x500x600	500x500x600	600x600x600	600x600x600	
<b>Gewicht</b>	kg	19	19	23	27	27	27

- Legende:**
- \*Einlegeplatten aus hochwertigem PE 500 (lebensmittelecht, kein Regenerat, Anwendung als Schneidbrett möglich)
  - \*\*Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten
  - \*\*\*SX, GX, PX serienmäßig mit Hubzylinder
  - \*\*\*\*Softbelüftung, d.h. 2-Stufen Rückbelüftung nach Vakummieren serienmäßig ✓



S 225 M



S 240 M



S 270 M

Ausstattung	Einzelkammern					Doppelkammern	
	TYP	S-225 M	S-225 M SB	S-240 M	S-270 M	S-225 DK	S-240 DK
Schweißbalkenlänge	mm	2 x 470	500	2 x 470	500	4 x 470	4 x 470
Anzahl Schweißbalken	Stück	2	1	2	1	4	4
Anzahl der Einlegeplatten*	Stück	3	3	3	4	4	4
Kammergröße (B x T x H)	mm	510x480x205	510x480x205	640x480x210	515x590x240	2x 510x480x210	2x 640x480x210
Pumpe	m³/h	20	20	40	63	40	63
Maximale Beutelgröße**	mm	470x500	500x520	470x600	500x600	470x500	470x600
Aussenmaße (B x T x H)	mm	580x660x980	580x660x980	700x660x980	570x770x980	1180x660x1030	1450x660x1030
Spannung, Frequenz	V, Hz	230V, 50/60	230V, 50/60	400V, 50/60	400V, 50/60	400V, 50/60	400V, 50/60
Leistung	kW	1,6	1,0	1,6	2,0	1,6	2,0
Gewicht	kg	90 / 110*****	90 / 110*****	145 / 160*****	170	220 / 250*****	265 / 310*****

## Art der Steuerung

### SX Sensor Version\*\*\*

Sensorsteuerung mit exakter Vorgabe von Vakuumwert und Schweißzeit, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnahtschweißung mit Trennung, Serviceanzeige, Selbstjustierung, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

<b>Artikelnummer</b>	S225M020	S225MS20	S240M020	S270M020	S225DK20	S240DK20
<b>Preis €</b>	<b>6.848</b>	<b>6.698</b>	<b>8.088</b>	<b>9.438</b>	<b>15.119</b>	<b>15.898</b>
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter						
<b>Artikelnummer</b>	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	nicht lieferbar	nicht lieferbar
<b>Preis €</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>184</b>		

### GX = SX + Schutzgasausrüstung\*\*\*

Schutzgasausrüstung MAP, Sensorsteuerung mit exakter Vorgabe von Vakuumwert und Schweißzeit, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnahtschweißung mit Trennung, Serviceanzeige, Selbstjustierung, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

<b>Artikelnummer</b>	S225M030	S225MS30	S240M030	S270M030	S225DK30	S240DK30
<b>Preis €</b>	<b>7.098</b>	<b>6.998</b>	<b>8.359</b>	<b>9.709</b>	<b>15.769</b>	<b>16.598</b>
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter						
<b>Artikelnummer</b>	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	nicht lieferbar	nicht lieferbar
<b>Preis €</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>184</b>		

### PX Programsteuerung\*\*\*

Schutzgasausrüstung MAP mit Programmen, Sensorsteuerung mit Programmen, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung\*\*\*\*, Doppelnahtschweißung mit Trennung, Serviceprogramm, Selbstjustierung, GreenVAC mit Programmen, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz

<b>Artikelnummer</b>	S225M040	S225MS40	S240M040	S270M040	S225DK40	S240DK40
<b>Preis €</b>	<b>7.198</b>	<b>7.098</b>	<b>8.563</b>	<b>9.935</b>	<b>16.169</b>	<b>16.998</b>

### GX = SX + Schutzgasausrüstung\*\*\*

Stärke Pumpenausführung 40 m³/h / 1,6 kW, Spannung 400 V	<b>Artikelnummer</b>	S225M001	S225MS01		nicht lieferbar		nicht lieferbar
	<b>Preis €</b>	<b>1.360</b>	<b>1.360</b>				
Stärke Pumpenausführung 63 m³/h / 2,0 kW, Spannung 400 V	<b>Artikelnummer</b>	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240M002		S225DK02	
	<b>Preis €</b>			<b>598</b>		<b>598</b>	
Stärke Pumpenausführung 70 m³/h / 2,0 kW, Spannung 400 V (Fabrikat Becker)	<b>Artikelnummer</b>	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240M003	S270M003 optional ohne Aufpreis	S225DK03	S240DK03 optional ohne Aufpreis
	<b>Preis €</b>			<b>598</b>		<b>598</b>	
Stärke Pumpenausführung 100 m³/h / 2,5 kW, Spannung 400 V	<b>Artikelnummer</b>	nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240DK04
	<b>Preis €</b>						<b>1.149</b>

- Legende:**
- \*Einlegeplatten aus hochwertigem PE 500 (lebensmittelecht, kein Regenerat, Anwendung als Schneidebrett möglich)
  - \*\*Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten
  - \*\*\*SX, GX, PX serienmäßig mit Hubzylinder
  - \*\*\*\*Softbelüftung, d.h. 2-Stufen Rückbelüftung nach Vakummieren
  - \*\*\*\*\*Gewicht mit stärkerer Pumpenausführung serienmäßig 

## für Notizen

## Schalen-Siegelgeräte



**Schalen-Siegelgerät dienen optimal zum hygienischen Verpacken von unterschiedlichen Lebensmitteln oder ganzen Menüs, ideal für Catering und Take-away.**

Alle handelsüblichen Schalen aus PP, PS, PET usw. können verarbeitet werden.

Die Geräte haben eine automatische Schneidung der Deckfolie sowie elektronisch geregelte Heizplatte bis maximal 180°C. Die Geräte sind komplett aus Edelstahl gefertigt.



SM-175



SM-205

Schalenhalterungen für SM-175



Schalenhalterungen für SM-205



Typ	Temperaturbereich	maximale Schalengröße (mm) B x T x H	Aussenmaße (mm) B x T x H	Gewicht	Spannung	Leistung	Artikelnummer	Preis €
SM-175	90 - 180 °C*	180x255x max. 100 mm	255x595x275**	11,9 kg	230 V	800 W	SM175000	1.598

optional für SM-175 Schalenhalterung - für Standardschalen

Halterung*** einteilig				0,39 kg			SH1D175	305
Halterung*** zweiteilig				0,44 kg			SH2D175	305
Halterung*** dreiteilig				0,43 kg			SH3D175	305

optional für SM-175 Schalenhalterung - für Bio Schalen

Halterung*** einteilig				0,39 kg			SH1DBIO175	305
Halterung*** zweiteilig				0,44 kg			SH2DBIO175	305
Halterung*** dreiteilig				0,43 kg			SH3DBIO175	305

Typ	Temperaturbereich	maximale Schalengröße (mm) B x T x H	Aussenmaße (mm) B x T x H	Gewicht	Spannung	Leistung	Artikelnummer	Preis €
SM-205	90 - 180 °C*	260x325x max. 100 mm (1 x GN1/2 oder 2x GN1/4)	335x690x280**	14,7 kg	230 V	1200 W	SM205000	2.098

optional für SM-205 Halterung - für Gastronorm Behälter

Halterung*** für 1x Gastronorm Behälter GN 1/2				0,42 kg			SH12GN	339
Halterung*** für 2x Gastronorm Behälter GN 1/4				0,59 kg			SH14GN	339

- Legende:
- \*Genauigkeit +/-0.1%
  - \*\*bei geschlossenem Deckel
  - \*\*\*Material Aluminium

## Ersatzteile



**Die Original Vac-Star Beutel sind von besonders hoher Material- und Verarbeitungs-Qualität.**

Ultrafeine Mikrostruktur: Die feine Struktur verbessert die Vakuumeigenschaften der Beutel. Außerdem können Flüssigkeiten nicht so schnell in das Gerät gezogen werden.

Die Mikrostruktur ist nicht wie bei vielen Herstellern eingepresst. Bei Vac-Star wird in einem aufwändigen Verfahren ein Strukturvlies eingearbeitet. Die Außenhaut bleibt in vollständiger Stärke erhalten

**Keine Weichmacher, keine Migration von Schadstoffen oder Chemikalien in die vakuumierten Lebensmittel.**

Zudem sind alle wichtigen Ersatzteile, wie beispielsweise Schweissbalken, Teflonbänder für die Vakuum Maschinen kurzfristig lieferbar.

## Beutel und Rollen für Geräte mit Aussenvakuum



### Vakuumbbeutel und Rollen, 90 µm, fein

Polyethylen (PE) mit Strukturvlies, beständig bis 85°C, deshalb auch ideal zum Sous-Vide Kochen bis 85°C geeignet. Alle Beutel und Rollen sind frei von Bisphenol (BPA), Schwermetallen und Weichmachern und erfüllen die strengen europäischen Anforderungen für Verpackungsmaterialien in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.

#### Beutel

Artikelnummer	Abmessungen	Verpackungseinheit	Gewicht pro Verpackungseinheit in kg	Preis € pro Verpackungseinheit
ST130300	130 x 300 mm	50	0,34	17,75
ST150200	150 x 200 mm	50	0,34	17,75
ST150300	150 x 300 mm	50	0,34	17,75
ST160250	160 x 250 mm	50	0,34	17,75
ST200250	200 x 250 mm	50	0,40	22,85
ST200300	200 x 300 mm	50	0,50	22,85
ST200400	200 x 400 mm	50	0,74	22,85
ST200450	200 x 450 mm	50	0,80	26,40
ST250350	250 x 350 mm	50	0,74	26,40
ST250400	250 x 400 mm	50	0,91	26,40
ST300400	300 x 400 mm	50	1,08	31,60
ST300500	300 x 500 mm	50	1,38	43,90
ST350500	350 x 500 mm	50	1,60	52,80
ST400500	400 x 500 mm	50	1,83	61,65

weitere Größen auf Anfrage

#### Rollen

Artikelnummer	Abmessungen	Verpackungseinheit	Gewicht pro Verpackungseinheit in kg	Preis € pro Verpackungseinheit
R1506000	150 x 6000 mm	2	0,32	17,75
R2006000	200 x 6000 mm	2	0,39	22,85
R2506000	250 x 6000 mm	2	0,52	22,85
R2806000	280 x 6000 mm	2	0,57	26,40
R3006000	300 x 6000 mm	2	0,64	31,60
R3506000	350 x 6000 mm	2	0,74	35,30
R4006000	400 x 6000 mm	2	0,83	40,60

weitere Größen auf Anfrage

## Beutel für Geräte mit Vakuumkammer



### Vakuumbbeutel Standard, 90 µm, fein und transparent

PA-PE 20/70 (Verbund von Polyamid PA und Polyethylen PE), beständig bis 85°C, deshalb auch ideal zum Sous-Vide Kochen bis 85°C geeignet. Alle Beutel sind frei von Bisphenol (BPA), Schwermetallen und Weichmachern und erfüllen die strengen europäischen Anforderungen für Verpackungsmaterialien in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.

#### Beutel

Artikelnummer	Abmessungen	Verpackungseinheit	Gewicht pro Verpackungseinheit in kg	Preis € pro Verpackungseinheit
VB100210	100 x 210 mm	1000	5,00	61,65
VB120220	120 x 220 mm	1000	5,40	70,40
VB140210	140 x 210 mm	1000	5,56	70,40
VB140220	140 x 220 mm	1000	5,80	79,30
VB150230	150 x 230 mm	1000	7,20	79,30
VB150280	150 x 280 mm	1000	7,43	87,70
VB150300	150 x 300 mm	1000	7,60	114,00
VB160210	160 x 210 mm	1000	6,21	70,40
VB175250	175 x 250 mm	1000	7,60	87,70
VB180250	180 x 250 mm	1000	7,78	87,70
VB180300	180 x 300 mm	1000	9,53	105,00
VB200210	200 x 210 mm	1000	7,69	87,70
VB200250	200 x 250 mm	1000	8,65	105,00
VB200300	200 x 300 mm	1000	10,61	114,00
VB200500	200 x 500 mm	1000	13,00	245,00
VB250300	250 x 300 mm	1000	13,10	149,00
VB250350	250 x 350 mm	1000	15,23	176,00
VB250400	250 x 400 mm	1000	17,20	209,00
VB260360	260 x 360 mm	1000	18,00	209,00
VB260450	260 x 450 mm	1000	19,86	245,00
VB270300	270 x 300 mm	1000	13,74	176,00
VB270301	270 x 320 mm	1000	17,32	209,00
VB300320	300 x 320 mm	1000	18,14	245,00
VB300350	300 x 350 mm	1000	18,14	245,00
VB320320	320 x 320 mm	1000	18,14	227,00
VB350350	350 x 350 mm	1000	22,22	245,00
VB350400	350 x 400 mm	1000	25,72	282,00
VB350500	350 x 500 mm	1000	31,68	351,00
VB380400	380 x 400 mm	1000	27,96	316,00
VB380500	380 x 500 mm	1000	34,66	386,00
VB400500	400 x 500 mm	1000	36,12	423,00
VB400600	400 x 600 mm	1000	43,80	490,00
VB450700	450 x 700 mm	1000	57,45	661,00
VB500600	500 x 600 mm	1000	53,54	661,00

weitere Größen auf Anfrage

## Schalen und Folien für Schalen-Siegelgeräte Typ SM-175

### Standard für Typ SM-175

Typ			Material	Schweißtemperatur	Abmessungen (mm) B x T x H	Stück	Gewicht in kg	Artikelnummer	Preis €
	Menü-Schale Farbe schwarz	einteilig	Polypropylen (PP) Einsatzbereich: 2 bis 100 °C (Mikrowellen tauglich) Lagertemperatur: 10 bis 30 °C	180 °C	178 x 227 x 50	360 pro Karton	11,50 pro Karton	M150MH	<b>209</b> pro Karton
	Menü-Schale Farbe schwarz	zweiteilig		180 °C		360 pro Karton	11,50 pro Karton	M250MH	<b>209</b> pro Karton
	Menü-Schale Farbe schwarz	dreiteilig		180 °C		360 pro Karton	11,50 pro Karton	M350MH	<b>209</b> pro Karton

### BIO für Typ SM-175

Typ			Material	Schweißtemperatur	Abmessungen (mm) B x T x H	Stück	Gewicht in kg	Artikelnummer	Preis €
	BIO Menü-Schale, kompostierbar, Farbe beige	einteilig	Naturfaser + PBAT + PLA Einsatzbereich: -20 bis 100 °C Lagertemperatur: 0 bis 30 °C Industriell kompostierbar nach EN-13432	120 °C	178 x 227 x 50	400 pro Karton	12,20 pro Karton	M150BIO	<b>386</b> pro Karton
	BIO Menü-Schale, kompostierbar, Farbe beige	zweiteilig		120 °C		400 pro Karton	12,20 pro Karton	M250BIO	<b>386</b> pro Karton
	BIO Menü-Schale, kompostierbar, Farbe beige	dreiteilig		120 °C		400 pro Karton	12,20 pro Karton	M350BIO	<b>386</b> pro Karton

### Standard für Typ SM-175 und SM-205

Typ		Material	Schweißtemperatur	Abmessungen (mm) B x T x H	Stück	Gewicht in kg	Artikelnummer	Preis €
	Siegelfolie (heißsiegelfähig und peelfähige Verbundfolie)	P12-11050 FPPXPL Einsatzbereich: -20 bis 90 °C (Mikrowellen tauglich) Lagertemperatur: 10 bis 30 °C	190 °C	190 mm x 250 m	1 Rolle	3,6 pro Rolle	SF19000	<b>114</b>

### BIO für Typ SM-175 und SM-205

Typ		Material	Schweißtemperatur	Abmessungen (mm) B x T x H	Stück	Gewicht in kg	Artikelnummer	Preis €
	BIO Siegelfolie	Naturfaser + PBAT + PLA Einsatzbereich: -20 bis 100 °C Lagertemperatur: 0 bis 30 °C Industriell kompostierbar nach EN-13432	120 °C	185 mm x 400 m	1 Rolle	4,7 pro Rolle	SF185BIO	<b>299</b>

Zur Verwendung gegenüber

1. Kaufleuten, wenn der Vertrag zum Betrieb des Handelsgewerbes gehört;
2. juristischen Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichen Sondervermögen

## I. Angebot

Die zum Angebot gehörigen Unterlagen wie Abbildung, Zeichnung, Gewichts- und Maßangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. An Kostenvorschlägen, Zeichnungen und anderen Unterlagen behält sich der Lieferer Eigentums- und Urheberrecht vor; sie dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden. Der Lieferer ist verpflichtet, vom Besteller als vertraulich bezeichnete Pläne nur mit dessen Zustimmung Dritten zugänglich zu machen.

## II. Umfang der Lieferung

Für den Umfang der Lieferung ist die schriftliche Auftragsbestätigung des Lieferers maßgebend, im Falle eines Angebots des Lieferers mit zeitlicher Bindung und fristgemäßer Annahme des Angebots, sofern keine rechtzeitige Auftragsbestätigung vorliegt.

Nebenabreden und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Lieferers.

## III. Preis und Zahlung

1. Die Preise gelten mangels besonderer Vereinbarung ab Werk einschließlich Verladung im Werk und Verpackung. Zu den Preisen kommt die Mehrwertsteuer in der jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzu.
2. Die Zahlungsbedingungen und die Fälligkeit ergeben sich aus der Rechnung des Lieferers.
3. Im Falle des Vorhandenseins von Mängeln steht dem Besteller ein Zurückbehaltungsrecht nicht zu, es sei denn, die Lieferung ist offensichtlich mangelhaft bzw. dem Besteller steht offensichtlich ein Recht zur Verweigerung der Abnahme der Arbeiten zu. In einem solchen Fall ist der Besteller nur zur Zurückbehaltung berechtigt, soweit der einbehaltene Betrag im angemessenen Verhältnis zu den Mängeln und den voraussichtlichen Kosten der Nacherfüllung (insbesondere einer Mangelbeseitigung) steht. Der Besteller ist nicht berechtigt, Ansprüche und Rechte wegen Mängeln geltend zu machen, wenn er fällige Zahlungen nicht geleistet hat und soweit der fällige Betrag (einschließlich etwaig geleisteter Zahlungen) in einem angemessenen Verhältnis zu dem Wert der – mit Mängeln behafteten – Lieferung bzw. Arbeiten steht.
4. Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR netto wird eine Bearbeitungsgebühr von 10,00 EUR netto erhoben.
5. Bei Überschreitung des unter Ziff. 2 genannten Zahlungsziels (Fälligkeit) tritt Verzug ohne weitere Mahnung ein. Die Forderung ist ab diesem Fälligkeitszeitpunkt mit 8 % Zinsen über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen.
6. Die Rechnungslegung erfolgt per E-Mail-Versand. Bei Rechnungslegung per Post wird eine Gebühr in Höhe von 2,50 EUR Netto erhoben.

## IV. Lieferzeit

1. Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung.
2. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu dem Ablauf der Liefergegenstand das Werk verlassen hat oder die Versandbereitschaft mitgeteilt ist.
3. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bei Maßnahmen im Rahmen von Arbeitskämpfen, insbesondere Streik und Aussperrungen sowie beim Eintritt unvorhergesehener Hindernisse, die außerhalb des Willens des Lieferers liegen, soweit solche Hindernisse nachweislich auf die Fertigstellung oder Ablieferung des Liefergegenstandes von erheblichem Einfluss sind. Dies gilt auch, wenn die Umstände bei Unterlieferern eintreten. Die vorbezeichneten Umstände sind auch dann vom Lieferer nicht zu vertreten, wenn sie während eines bereits vorliegenden Verzuges entstehen. Beginn und Ende derartiger Hindernisse wird in wichtigen Fällen der Lieferer dem Besteller baldmöglichst mitteilen.
4. Wenn dem Besteller wegen einer Verzögerung, die infolge eines Verschuldens des Lieferers entstanden ist, Schaden erwächst, so ist er unter Ausschluss weiterer Ansprüche berechtigt, eine Verzugsentschädigung zu fordern. Sie beträgt für jede volle Woche der Verspätung ½ v. H. im Ganzen aber höchstens 5 v. H. vom Werte desjenigen Teiles der Gesamtlieferung, der infolge der Verspätung nicht rechtzeitig oder nicht vertragsgemäß benutzt werden kann.
5. Die Einhaltung der Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragspflichten des Bestellers voraus.

## V. Gefahrenübergang und Entgegennahme

1. Die Gefahr geht spätestens mit der Absendung der Lieferteile auf den Besteller über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z. B. die Versandkosten oder Anfuhr und Ausstellung übernommen hat. Auf Wunsch des Bestellers wird auf seine Kosten die Sendung durch den Lieferer gegen Diebstahl, Bruch-, Transport-, Feuer- und Wasserschäden sowie sonstige versicherbare Risiken versichert.

2. Verzögert sich der Versand infolge von Umständen, die der Besteller zu vertreten hat, so geht die Gefahr vom Tage der Versandbereitschaft ab auf den Besteller über. Jedoch ist der Lieferer verpflichtet, auf Wunsch und Kosten des Bestellers die Versicherungen zu bewirken, die dieser verlangt.

3. Angelieferte Gegenstände sind, auch wenn sie unwesentliche Mängel aufweisen, vom Besteller unbeschadet der Rechte aus Abschnitt VII entgegenzunehmen.

4. Teillieferungen sind zulässig.

## VI. Eigentumsvorbehalt

1. Der Liefergegenstand bleibt Eigentum des Lieferers bis zur Erfüllung sämtlicher ihm gegen den Besteller aus der Geschäftsverbindung zustehenden Ansprüche.
2. Dem Besteller ist es gestattet, den Liefergegenstand zu verarbeiten oder umzubilden ("Verarbeitung"). Die Verarbeitung erfolgt für den Lieferer; wenn der Wert des dem Lieferer gehörenden Liefergegenstandes jedoch geringer ist als der Wert der nicht dem Lieferer gehörenden Waren und/oder der Verarbeitung, so erwirbt der Lieferer Miteigentum an der Neuware im Verhältnis des Wertes (Brutto-Rechnungswert) des verarbeiteten Liefergegenstandes zum Wert der übrigen verarbeiteten Ware und/oder der Verarbeitung zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Soweit der Lieferer nach dem Vorstehenden kein Eigentum an der Neuware erwirbt, sind sich Lieferer und Besteller darüber einig, dass der Besteller dem Lieferer Miteigentum an der Neuware im Verhältnis des Wertes (Brutto-Rechnungswert) des dem Lieferer gehörenden Liefergegenstandes zu dem der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung einräumt. Der vorstehende Satz gilt entsprechend im Falle der untrennbaren Vermischung oder der Verbindung des Liefergegenstandes mit dem Lieferer nicht gehörender Ware. Soweit der Lieferer nach diesem § VI. (Eigentumsvorbehalt) Eigentum oder Miteigentum erlangt, verwahrt der Besteller sie für den Lieferer mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns.
3. Für den Fall der Veräußerung des Liefergegenstandes oder der Neuware tritt der Besteller hiermit seinen Anspruch aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer mit allen Nebenrechten sicherungshalber an den Lieferer ab, ohne dass es noch weiterer besonderer Erklärungen bedarf. Die Abtretung gilt einschließlich etwaiger Saldoforderungen. Die Abtretung gilt jedoch nur in Höhe des Betrages, der dem vom Lieferer in Rechnung gestellten Preis des Liefergegenstandes entspricht. Der dem Lieferer abgetretene Forderungsanteil ist vorrangig zu befriedigen.
4. Verbindet der Besteller den Liefergegenstand oder die Neuware mit Grundstücken, so tritt er, ohne dass es weiterer besonderer Erklärungen bedarf, auch seine Forderung, die ihm als Vergütung für die Verbindung zusteht, in Höhe des Betrages ab, der dem vom Lieferer in Rechnung gestellten Preis des Liefergegenstandes entspricht.
5. Bis auf Widerruf ist der Besteller zur Einziehung der gemäß diesem § VI. (Eigentumsvorbehalt) an den Lieferer abgetretenen Forderungen befugt. Der Besteller wird auf die abgetretenen Forderungen geleistete Zahlungen bis zur Höhe der gesicherten Forderung unverzüglich an den Lieferer weiterleiten. Bei Vorliegen berechtigter Interessen, insbesondere bei Zahlungsverzug, Zahlungseinstellung, Eröffnung eines Insolvenzverfahrens, Wechselprotest oder begründeten Anhaltspunkten für eine Überschuldung oder drohende Zahlungsunfähigkeit des Bestellers, ist der Lieferer berechtigt, die Einziehungsbefugnis des Bestellers zu widerrufen. Außerdem kann der Lieferer nach vorheriger Androhung unter Einhaltung einer angemessenen Frist die Sicherungsabtretung offenlegen, die abgetretenen Forderungen verwerten sowie die Offenlegung der Sicherungsabtretung durch den Besteller gegenüber den Abnehmern verlangen.
6. Bei Glaubhaftmachung eines berechtigten Interesses hat der Besteller dem Lieferer die zur Geltendmachung von dessen Rechten gegen die Abnehmer erforderlichen Auskünfte zu erteilen und die erforderlichen Unterlagen auszuhandigen.
7. Während des Bestehens des Eigentumsvorbehalts ist dem Besteller eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung untersagt. Bei Pfändungen, Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen oder Eingriffen Dritter hat der Besteller den Lieferer unverzüglich zu benachrichtigen. Die Weiterveräußerung des Liefergegenstandes oder der Neuware ist nur Wiederverkäufem im ordentlichen Geschäftsgang und nur unter den Bedingungen gestattet, dass die Zahlung des Gegenwertes des Liefergegenstandes an den Besteller erfolgt. Der Besteller hat mit dem Abnehmer auch zu vereinbaren, dass erst mit dieser Zahlung der Abnehmer Eigentum erwirbt.
8. Soweit der realisierbare Wert aller Sicherungsrechte, die dem Lieferer zustehen, die Höhe aller gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, wird der Lieferer auf Wunsch des Bestellers einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben. Es wird vermutet, dass die Voraussetzungen des vorstehenden Satzes erfüllt sind, wenn der Schätzwert der dem Lieferer zustehenden Sicherheiten 150 % des Wertes der gesicherten Ansprüche erreicht oder übersteigt. Dem Lieferer steht die Wahl bei der Freigabe zwischen verschiedenen Sicherungsrechten zu.

9. Bei Pflichtverletzungen des Bestellers, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist der Lieferer auch ohne Fristsetzung berechtigt, die Herausgabe des Liefergegenstandes bzw. der Neuware zu verlangen und/oder – erforderlichenfalls nach Fristsetzung – vom Vertrag zurückzutreten; der Besteller ist zur Herausgabe verpflichtet. Im Herausgabeverlangen des Liefergegenstandes/der Neuware liegt keine Rücktrittserklärung des Lieferers, es sei denn, dies wird ausdrücklich erklärt.

## VII. Haftung für Mängel der Lieferung

Für Mängel der Lieferung, zu denen auch das Fehlen ausdrücklich zugesicherter Eigenschaften gehört, haftet der Lieferer unter Ausschluss weiterer Ansprüche unbeschadet Abschnitt IX, 4 wie folgt:

1. Alle diejenigen Teile sind unentgeltlich nach billigem Ermessen unterliegender Wahl des Lieferers auszubessern oder neu zu liefern, die sich innerhalb von 24 Monaten (bei Mehrschichtbetrieb innerhalb von 3 Monaten) ab Rechnungsdatum gemäß Abschnitt III, Ziff. 2 infolge eines vor dem Gefahrübergang liegenden Umstandes – insbesondere wegen fehlerhafter Bauart, schlechter Baustoffe oder mangelhafter Ausführung – als unbrauchbar oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich beeinträchtigt herausstellen.

Für Ersatzteile gilt abweichend hiervon ausschließlich eine Frist von 6 Monaten. Die Feststellung solcher Mängel ist dem Lieferer unverzüglich schriftlich zu melden. Ersetzte Teile werden Eigentum des Lieferers.

Für wesentliche Fremderzeugnisse beschränkt sich die Haftung des Lieferers auf die Abtretung der Haftungsansprüche, die ihm gegen den Lieferer des Fremderzeugnisses zustehen.

2. Es wird keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind:

- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung
- natürliche Abnutzung
- fehlerhafte Montage bzw. Inbetriebsetzung durch den Besteller oder Dritte
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
- ungeeignete Betriebsmittel
- Austauschwerkstoffe
- mangelhafte Bauarbeiten
- ungeeigneter Baugrund
- chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse,

sofern sie nicht auf ein Verschulden des Lieferers zurückzuführen sind.

Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten Beschaffenheit oder bei nur unerheblicher Beeinträchtigung der Brauchbarkeit sowie bei Verschleißteilen. Die Verschleißteile sind dabei in der jeweiligen Bedienungsanleitung gekennzeichnet.

3. Zur Vornahme aller dem Lieferer nach billigem Ermessen erscheinenden Ausbesserungen und Ersatzteillieferungen hat der Besteller nach Verständigung mit dem Lieferer die erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, sonst ist der Lieferer von der Mängelhaftung befreit. Nur in dringenden Fällen der Gefährdung der Betriebssicherheit und zur Abwehr unverhältnismäßig großer Schäden, wobei der Lieferer sofort zu verständigen ist, oder wenn der Lieferer mit der Beseitigung des Mangels im Verzug ist, hat der Besteller das Recht, den Mangel selbst oder durch Dritte beseitigen zu lassen und vom Lieferer Ersatz der notwendigen Kosten zu verlangen. Ein Fehlschlagen der Ausbesserung ist erst nach dem erfolglosen 2. Ausbesserungsversuch gegeben.

4. Von den durch die Ausbesserung bzw. Ersatzlieferung entstehenden unmittelbaren Kosten trägt der Lieferer, insoweit sich die Beanstandung als berechtigt herausstellt, die Kosten des Ersatzstückes einschließlich des Versandes zum Besteller sowie die angemessenen Kosten des Aus- und Einbaus, ferner, falls die nach Lage des Einzelfalles billigerweise verlangt werden kann, die Kosten der etwa erforderlichen Gestellung seiner Monteure und Hilfskräfte. Im Übrigen trägt der Besteller die Kosten. Dies gilt insbesondere für die unmittelbaren Kosten der Rücksendung.

5. Durch etwa seitens des Bestellers oder Dritter unsachgemäß ohne vorherige Genehmigung des Lieferers vorgenommenen Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten wird die Haftung für die daraus entstehenden Folgen aufgehoben.

6. Weitere Ansprüche des Bestellers, insbesondere ein Anspruch auf Ersatz von Schäden, die nicht an dem Liefergegenstand selbst entstanden sind, sind ausgeschlossen. Dieser Haftungsausschluss gilt nicht bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Inhabers oder leitender Angestellter und in den Fällen, in denen nach Produktionsgesetz bei Fehlern des Liefergegenstandes für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird. Er gilt auch beim Fehlen von Eigenschaften, die ausdrücklich zugesichert sind, wenn die Zusicherung gerade bezweckt hat, den Besteller gegen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, abzusichern.

7. Der Besteller stellt den Lieferer von allen Ansprüchen frei, die ein Kunde des Bestellers ("Kunde") aufgrund von Werbeaussagen des Bestellers, des Herstellers im Sinne des § 4 Abs. 1 oder 2 ProdHaftG oder eines Gehilfen eines dieser Genannten geltend macht und welche ohne die Werbeaussage nicht oder nicht in dieser Höhe bestehen würden. Diese Regelung gilt unabhängig davon, ob die Werbeaussage vor oder nach Abschluss dieser Vereinbarung erfolgt.

## VIII. Haftung für Nebenpflichten

Wenn durch Verschulden des Lieferers der gelieferte Gegenstand vom Besteller infolge unterlassener oder fehlerhafter Ausführung von vor oder nach Vertragschluss liegenden Vorschlägen und Beratungen sowie anderen vertraglichen Nebenpflichtungen - insbesondere Anleitung für Bedienung und Wartung des Liefergegenstandes - nicht vertragsgemäß verwendet werden kann, so gelten unter Ausschluss weiterer Ansprüche des Bestellers die Regelungen der Abschnitte VII und IX entsprechend.

## IX. Recht des Bestellers auf Rücktritt und sonstige Haftung des Lieferers

1. Liegt Leistungsverzug im Sinne des Abschnittes IV vor und gewährt der Besteller dem in Verzug befindlichen eine angemessene Nachfrist mit der ausdrücklichen Erklärung, dass er nach Ablauf dieser Frist die Annahme der Leistung ablehne und wird die Nachfrist nicht eingehalten, so ist der Besteller zum Rücktritt berechtigt.

2. Tritt die Unmöglichkeit während Annahmeverzuges oder durch Verschulden des Bestellers ein, so bleibt dieser zur Gegenleistung verpflichtet.

3. Der Besteller hat ferner ein Rücktrittsrecht, wenn der Lieferer eine ihm gestellte angemessene Nachfrist für die Ausbesserung oder Ersatzlieferung bezüglich eines von ihm zu vertretenden Mangels im Sinne der Lieferbedingungen durch sein Verschulden fruchtlos verstreichen lässt. Das Rücktrittsrecht des Bestellers besteht auch in sonstigen Fällen des Fehlschlagens der Ausbesserung oder Ersatzteillieferung durch den Lieferer.

4. Ausgeschlossen sind alle anderen weitgehenden Ansprüche des Bestellers, insbesondere auf Wandlung, Kündigung oder Minderung, sowie auf Ersatz von Schäden irgendwelcher Art und zwar auch von solchen Schäden, die nicht an dem Liefergegenstand selbst entstanden sind. Der Lieferer haftet in Fällen des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit des Lieferers oder eines Vertreters oder Erfüllungsgehilfen sowie bei einer schuldhaft verursachten Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit nach den gesetzlichen Bestimmungen. Im Übrigen haftet der Lieferer nur nach dem Produkthaftungsgesetz, wegen der schuldhaften Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder soweit der Verkäufer den Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit des Liefergegenstandes übernommen hat. Der Schadensersatzanspruch für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt, wenn nicht zugleich ein anderer der in S. 2 oder S. 3 dieses Abs. (4.) aufgeführten Ausnahmefälle vorliegt.

5. Die Regelungen des vorstehenden Abs. (4.) gelten für alle Schadensersatzansprüche (insbesondere für Schadensersatz neben der Leistung und Schadensersatz statt der Leistung), und zwar gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Mängeln, der Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis oder aus unerlaubter Handlung. Sie gelten auch für den Anspruch auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen.

6. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Bestellers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

## X. Recht des Lieferers auf Rücktritt

Für den Fall unvorhergesehener Ereignisse im Sinne des Abschnittes IV der Lieferbedingungen, sofern sie die wirtschaftliche Bedeutung oder den Inhalt der Leistung erheblich verändern oder auf den Betrieb des Lieferers erheblich einwirken, und für den Fall nachträglich sich herausstellender Unmöglichkeit der Ausführung wird der Vertrag angemessen angepasst. Soweit dies wirtschaftlich nicht vertretbar ist, steht dem Lieferer das Recht zu, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Schadensersatzansprüche des Bestellers wegen eines solchen Rücktritts bestehen nicht. Will der Lieferer vom Rücktrittsrecht Gebrauch machen, so hat er dies nach Erkenntnis der Tragweite des Ereignisses unverzüglich dem Besteller mitzuteilen, und zwar auch dann, wenn zunächst mit dem Besteller eine Verlängerung der Lieferfrist vereinbart war.

## XI. Verjährung

Alle Ansprüche des Bestellers gegenüber dem Lieferer, gleich aus welchem Rechtsgrund, verjähren innerhalb von 2 Jahren ab Rechnungsdatum.

## XII. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort für beide Teile gilt Gößnitz; Gerichtsstand ist das Landgericht Gera.

# Kontakt

## Contact



Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben. Es erfolgt keine Haftungsübernahme für technische Änderungen und Druckfehler.  
Dimensions, weights and performance data are circa information. No liability is assumed for technical change or printing error.

## FEUMA Gastromaschinen GmbH



Wehrstraße 24  
04639 Gößnitz / GERMANY

**Zentrale** | central office  
+49 34493 21555



**Vertrieb** | sales back office  
+49 34493 716058

**Kundendienst** | sales back office  
+49 34493 716057



**Fax:** +49 34493 21414  
**E-Mail:** [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

