



POTIS

Fabrikation und Vertrieb von
Döner-Gyros-Grillgeräten und
Döner-Gyrosmesser

e-mail: potis@potis.de
<http://www.potis.com>

August-Spindler-Str. 4
37079 Göttingen

Telefon + 49 (0) 5 51 5 06 89-0
Telefax + 49 (0) 5 51 5 06 89 50

POTIS

S 150 C
S 180 CB



INHALT

PRODUKTÜBERSICHT
ZUBEHÖR
ERSATZTEILE

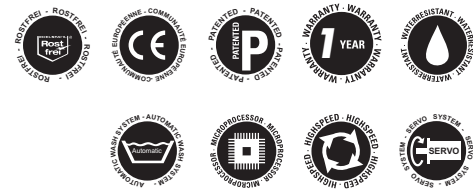
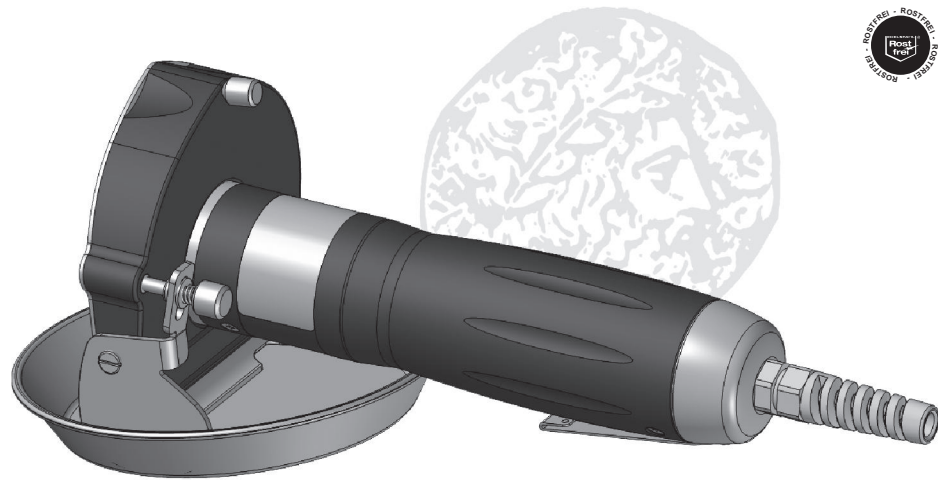
© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.

S 150 C ^{Neu}

PRODUKTÜBERSICHT

ein Elektrisches Kreismesser zum professionellen Schneiden von Gyros, Kebab, Döner, Hähnchendöner, Putendöner und Shoarma für eine Schneidkapazität von bis zu **90 kg** Fleisch pro Tag.



Unverbindliche Preisempfehlung (zzgl. MwSt)
Bestell-Nummer mit vollautomatischem Waschprogramm

649,00 €
 PM1500

Technische Daten

Nennzahl	7000 min ⁻¹
Leistung	150 W [KB]
Gewicht Handschneidegerät	758 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	90 kg

Leistungsmerkmale

- o Vollautomatisches Waschprogramm
- o Wasserdicht (komplettes Handteil)
- o Funktionales & ergonomisches Hygiene-Design
- o Mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf und **Servo System**

- o Verschleißfreier Hebelschalter
- o Motor: **maxon**
- o Kreismesser: **DICK SATINVR**
- o Made in Germany

Lieferumfang

- o Handschneidegerät S 150 C
- o Kreismesser ø 80 mm (2x)
- o Netzteil 230 V / 50 Hz
- o Ersatzsicherung für Netzteil
- o Edelstahl-Ablageschale

- o Schleifwerkzeug
- o Arretierstift für Messerwechsel
- o Bedienungsanleitung
- o Gewicht Lieferpaket: 6 kg

Alle Preise sind zzgl. der gesetzlichen MwSt

Technische Änderungen vorbehalten!

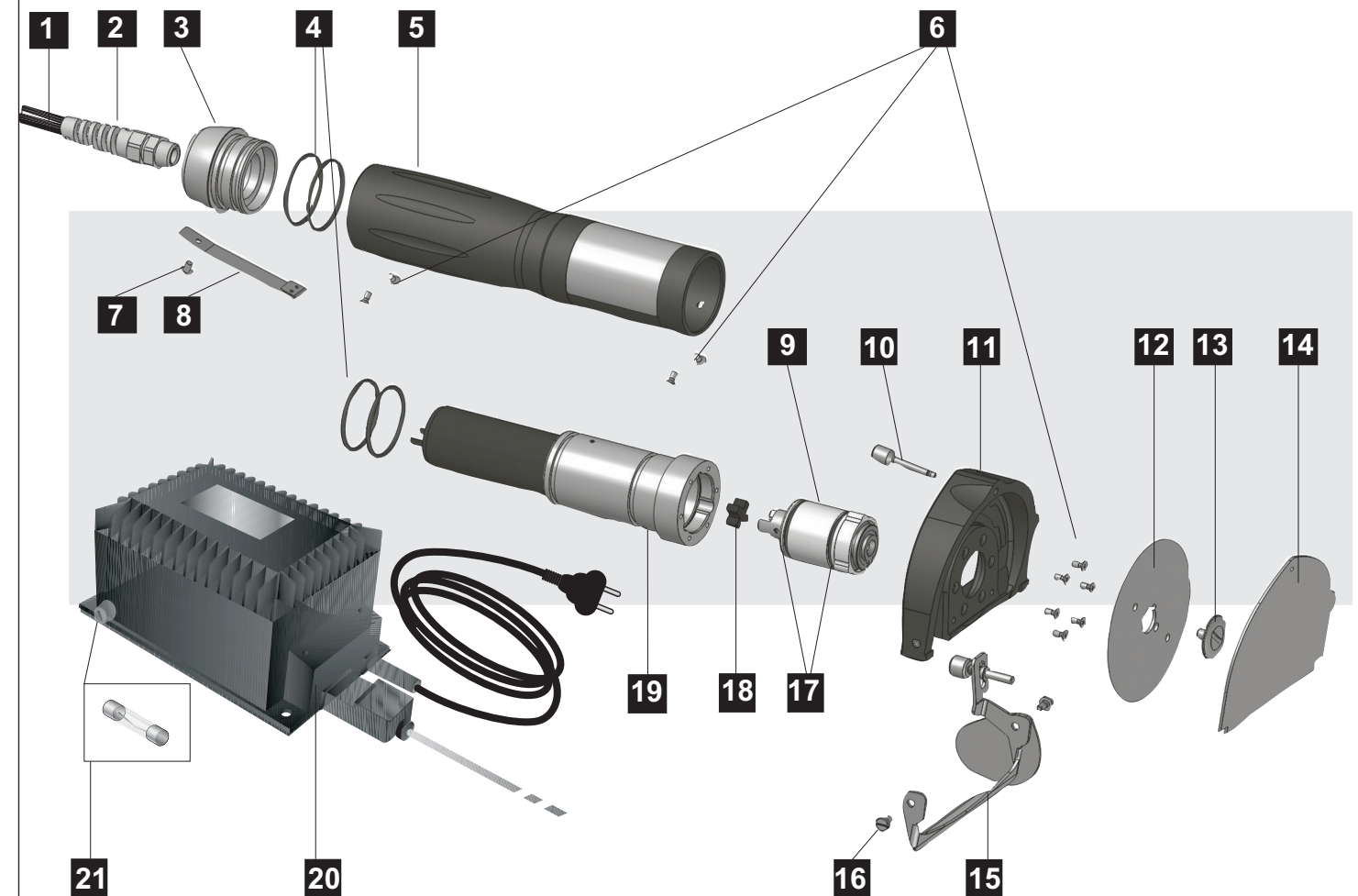
© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.



S 180 CB

ERSATZTEILE



Bezeichnung

Bestellnummer

1	Netzkabel 3-adrig mit Knickschutz	M2150	
2	Knickschutz	M2140	
3	Endstück Deckel	M4040	
4	O-Ring ø32	M9010	4 Stk.
5	Griffstück	M4010	
6	Senkschraube M3	M9050	10 Stk.
7	Schraube M3	M9040	
8	Schalterblech mit Schaltfunktion	M7010	
9	Lagerpatrone komplett (wasserdicht)	M7040	
10	Deckelbefestigungsschraube	M7030	
11	Messergehäuse	M7020	
12	Kreismesser glatt DICK SATINVR (mehr Auswahl finden Sie im Zubehör)	M2020	
13	Haltescheibe	M2010	
14	Deckel	M4030	
15	Verstellblech komplett (mit Verstellschraube, etc.)	M7050	
16	Halteschraube M3	M9030	2 Stk.
17	O-Ring ø26	M9020	2 Stk.
18	Kupplungszwischenstück	M2110	
19	Motor + Mittelstück komplett mit Elektronik (mit Waschprogramm)	M8020	
20	Netzteil	M2130	
21	Ersatzsicherung Netzteil 2,0 A	M2120	

Technische Änderungen vorbehalten!

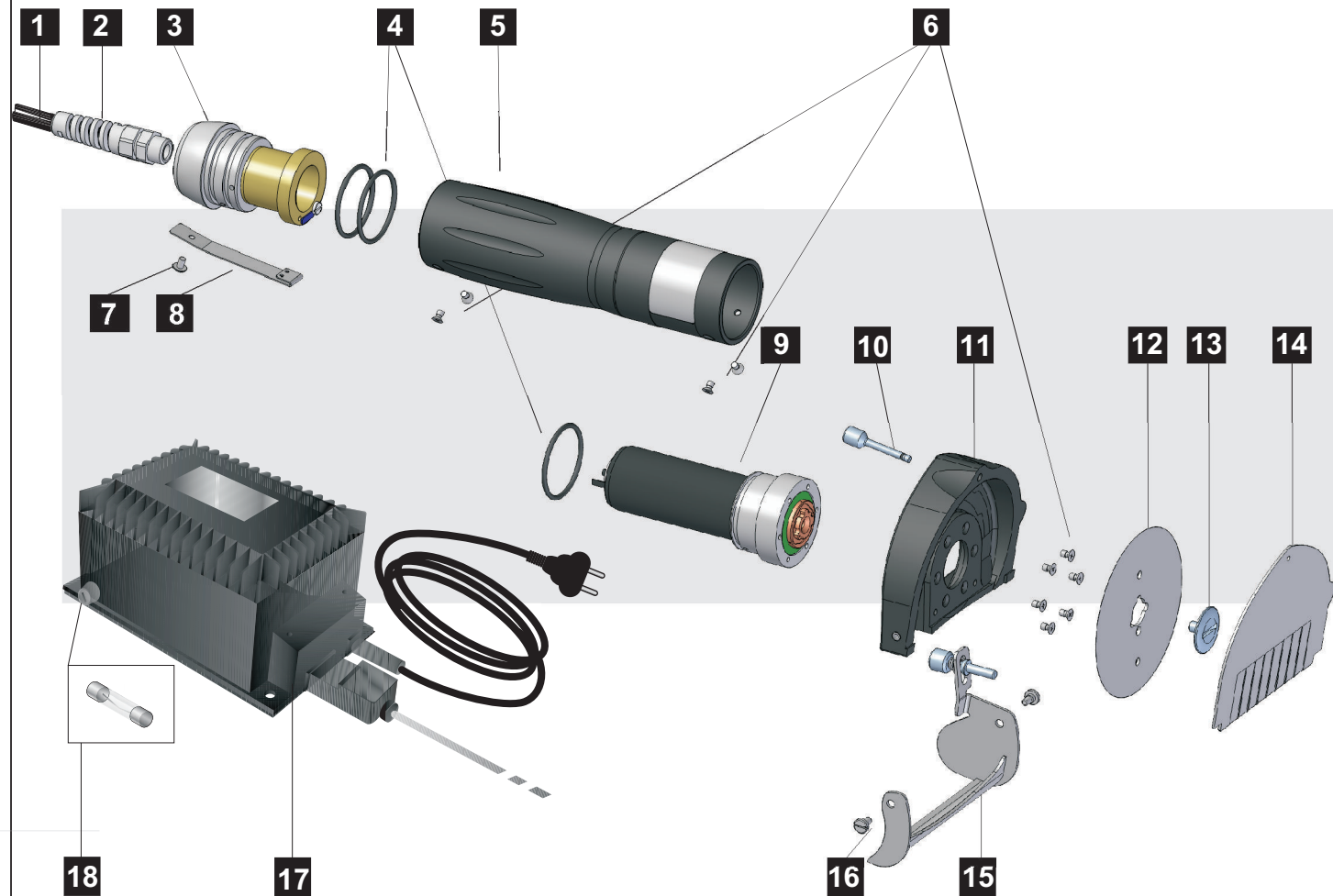
© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.



S 150 C

ERSATZTEILE



Bezeichnung	Bestellnummer
1 Netzkabel 3-adrig mit Knickschutz	M2150
2 Knickschutz	M2140
3 Endstück Deckel komplett mit Schalter und Kabel	M4050
4 O-Ring ø32	M9010 3 Stk.
5 Griffstück	M4020
6 Senkschraube M3	M9050 10 Stk.
7 Schraube M3	M9040
8 Schalterblech mit Schaltfunktion	M7010
9 Motor + Mittelstück komplett mit Elektronik (mit Waschprogramm)	M8030
10 Deckelbefestigungsschraube	M7030
11 Messergehäuse	M7020
12 Kreismesser glatt DICK SATIN ^{VR} (mehr Auswahl finden Sie im Zubehör)	M2020
13 Haltescheibe	M2010
14 Deckel	M4030
15 Verstellblech komplett (mit Verstellschraube, etc.)	M7050
16 Halteschraube M3	M9030 2 Stk.
17 Netzteil	M2130
18 Ersatzssicherung Netzteil 2,0 A	M2120

Technische Änderungen vorbehalten!

© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

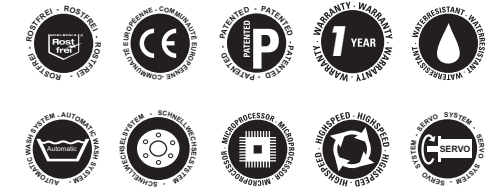
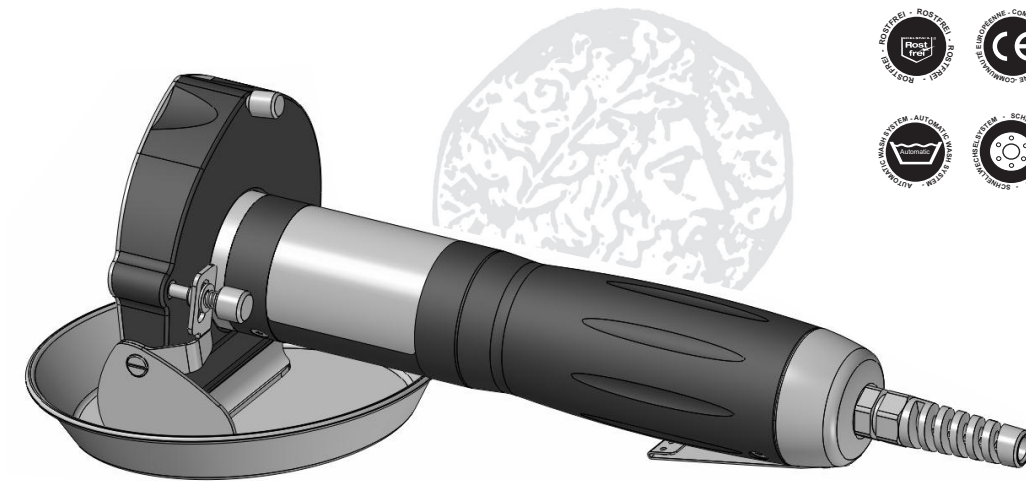
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.



S 180 CB ^{Neu}

PRODUKTÜBERSICHT

ein Elektrisches Kreismesser zum professionellen Schneiden von Gyros, Kebab, Döner, Hähnchendöner, Putendöner und Shoarma für eine Schneidkapazität von bis zu **200 kg** Fleisch pro Tag.



Unverbindliche Preisempfehlung (zzgl. MwSt) 689,00 €
Bestell-Nummer mit vollautomatischem Waschprogramm PM1800

Technische Daten

Nenn Drehzahl	7500 min ⁻¹
Leistung	180 W [KB]
Gewicht Handschneidegerät	858 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	200 kg

Leistungsmerkmale

- o Vollautomatisches Waschprogramm
- o Wasserdicht (komplettes Handteil)
- o Funktionales & ergonomisches Hygiene-Design
- o Lagerpatrone mit Schnellwechselsystem
- o Doppelt gelagerte Kreismesserwelle

- o Mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf und **Servo System**
- o Verschleißfreier Hebelschalter
- o Motor: **maxon**
- o Kreismesser: **DICK SATIN^{VR}**
- o **Made in Germany**

Lieferumfang

- o Handschneidegerät S 180 CB
- o Kreismesser ø 80 mm (2x)
- o Netzteil 230 V / 50 Hz
- o Ersatzsicherung für Netzteil
- o Edelstahl-Ablageschale

- o Schleifwerkzeug
- o Arretierstift für Messerwechsel
- o Abziehwerkzeug für Lagerpatrone
- o Bedienungsanleitung
- o Gewicht Lieferpaket: 6 kg

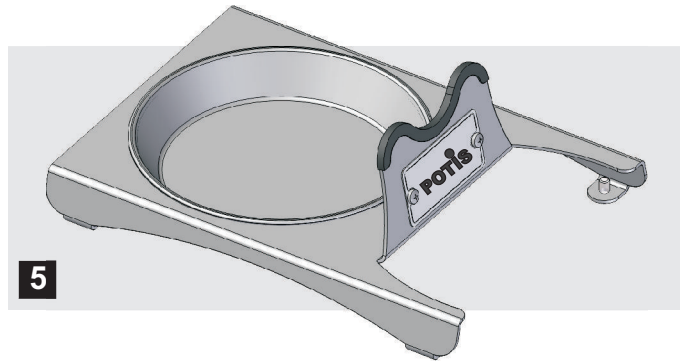
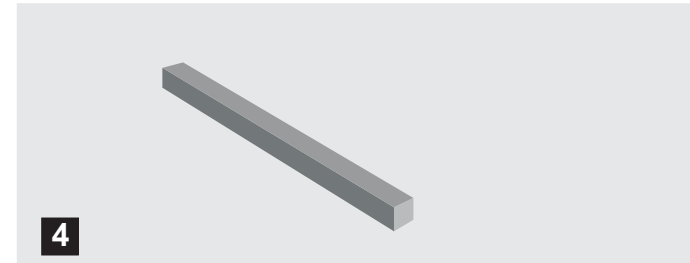
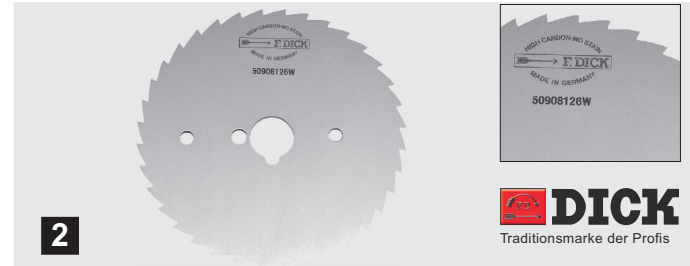
Alle Preise sind zzgl. der gesetzlichen MwSt

Technische Änderungen vorbehalten!

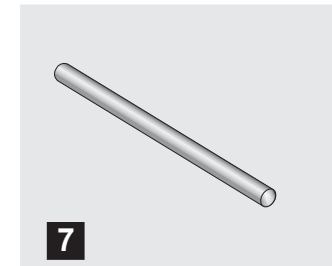
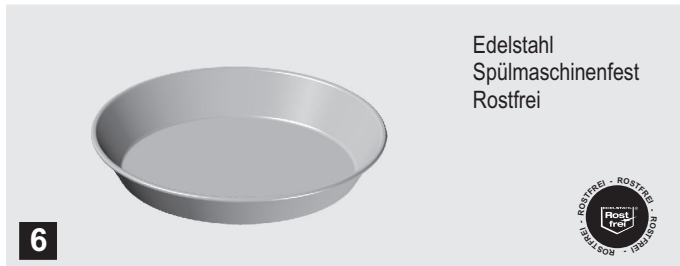
© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.





Stabile, dauerhafte Konstruktion
Sicher zu bedienen durch Anti-Rutsch-Gummifuß
Aus Edelstahl
Lange Lebensdauer, rostfrei
Spülmaschinenfest
Gewicht: 420 g
Maße: 215x150x75 mm



Edelstahl
Spülmaschinenfest
Rostfrei



Bezeichnung

Bestellnummer

1	Kreismesser glatt DICK SATIN VR	M2020
2	Kreismesser gezahnt DICK SATIN VR	M2030
3	Profi-Schleifwerkzeug DICK	M2040
4	Schleifwerkzeug	M2050
5	Edelstahl-Ablage mit Potis Schild	M2060
6	Edelstahl-Ablageschale	M2070
7	Arretierstift für Messerwechsel	M2080
8	Abziehwerkzeug für Lagerpatrone	M2090

Technische Änderungen vorbehalten!

© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.



DICK-Kreismesser in Spezialausführung Ø 80 mm mit Sonderseitenschliff + SATIN = SATIN VR



- 1. Werkstoff:** **Rostfreier Edelstahl der Nr. 1.4112**
- Der von uns verwendete Werkstoff 1.4112 ist hoch rostbeständig und unterstützt die lange Standzeit der Schneide sowie die hohe Lebensdauer.

- 2. Härte:** **59/60 HRC**
- Die sehr hohe Härte von 59/60 HRC garantiert eine sehr lange Einsatzzeit vor dem ersten Nachschärfen. Dies ist in den Imbissbetrieben sehr wichtig, da bei hohem Gästeandrang nur sehr ungern zwischendurch nachgeschliffen wird.
- Unsere Härte gewährleistet auch eine allgemein deutlich längere Lebensdauer des Kreismessers.

- 3. Rauigkeit Fase:** **sehr FEIN (Rz 1,5 max.)**
- Das Fleischanhaften ist bei einer grob geschliffenen Schneide deutlich verstärkt.
- Der Fleischschnitt ist bei einer fein geschliffenen Schneide spürbar angenehmer und leichter.

- 4. Toleranzen:** **Bohrungen H7 / Seitenschlag max. 0,05 mm / Höhengschlag max. 0,15 mm,**
- Eine größere Toleranz würde Vibrationen und Geräusche auslösen.
- Die Lager der Maschine könnten in der Lebensdauer dadurch stark negativ beeinflusst werden.

- 5. Oberfläche** **Feinstpoliert SATIN VR**
- Diese Kreismesser haben einen Sonderseitenschliff, welcher Vibrationen vermindert.
- Die SATIN Oberfläche vermindert deutlich ein Fleischanhaften, auch wird die Schärfe im Vergleich zur Glanz-Ausführung nochmals gesteigert.

- 6. Zähne** **Zähne eingeschliffen**
- Unsere Zähne werden optimal materialschonend geschliffen und nicht grob eingelasert.

- 7. Aufnahme** **Spezielle Anordnung der Aufnahme- bzw. Mitnahmenuten**
- Aufgrund der speziellen Anordnung der Mitnahmenuten, ist es unmöglich die Kreismesser in die Schneidemaschine falschherum einzubauen.

Mit freundlichen Grüßen
Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Vertrieb Werkzeuge

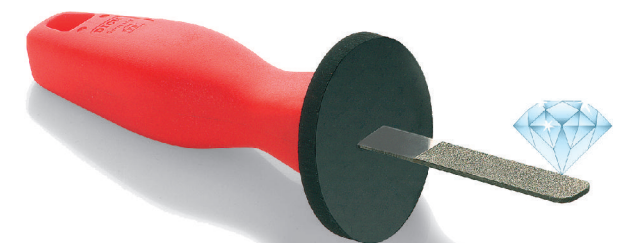
i.V. Michael Maag



DIAMANT-SCHÄRFWERKZEUG

- Diamant-Arbeitsteil
- Hochleistungs-Naturdiamanten
- Ergonomischer Griff
- Fingerschutzplatte
- Rostfrei
- Hygienisch
- Kompakt

- Schärfen:
- In der laufenden Schneidemaschine
 - Einfach
 - Schnell
 - Sicher
 - Topscharf
 - Hohe Leistung und hohe Lebensdauer von Schärfgerät und Kreismesser



Technische Änderungen vorbehalten!

© 2007 Potis GmbH & Co. KG, August-Spindler-Str. 4, 37079 Göttingen, Germany

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma Potis GmbH & Co. KG gestattet.

