

Preisliste 2025

Gültig ab Januar 2025



Vakuum- und Sous-Vide Geräte



über 40 JAHRE
ERFAHRUNG...

Das  Original 
VAC-STAR 

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

Inhaltsverzeichnis

Seite

3 - 6	Sous-Vide Thermostate
7 - 10	Sous-Vide Bäder
11 - 15	Vakuum Tischgeräte
16 - 19	iVAC Vakuum Tischgeräte
20 - 22	Vakuum Standgeräte
23 - 25	Schalen - Siegelgeräte
26 - 27	Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

NEU / NEW



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 €
SVC Smart	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	425
SVC Classic (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	532
SVC Classic (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	532
SVC Touch	4,3" Touchscreen	40 Liter	25 - 95 °C*	16 Liter/Minute	118 x 170 x 353	2,5 kg	230 V	1300 W		SVCT0000	809

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	Einstech- sonde	Artikel- nummer	Preis €
-----	--------	------------------------------	------------------------------	---------	----------	----------	--------------------	--------------------	---------

ohne Auslaufhahn, Deckel aus Acrylglas*

CSC Compact	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 275	6,1 kg	230 V	600 W	nicht lieferbar	CSCC0000	638
CSC Medium	13 L	324 x 297 x 150	363 x 334 x 275	6,9 kg	230 V	1000 W	nicht lieferbar	CSCM0000	705

mit Auslaufhahn, Deckel aus INOX*

CSC-09	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 291	6,6 kg	230 V	600 W	nicht lieferbar	CSC09000	869
CSC-09/2	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	1.477
CSC-20	20 L	503 x 300 x 150	539 x 334 x 291	9,8 kg	230 V	1200 W	nicht lieferbar	CSC20000	1.049
CSC-20/2	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	1.892
CSC-43	43 L	622 x 500 x 150	659 x 540 x 320	19,0 kg	230 V	2400 W	nicht lieferbar	CSC43000	1.616
CSC-58	58 L	622 x 500 x 200	659 x 540 x 320	20,0 kg	230 V	2400 W	nicht lieferbar	CSC58000	1.725

mit Auslaufhahn, Deckel aus INOX und Programmsteuerung*

CSC-CT-09	9 L	297 x 235 x 150	334 x 275 x 291	6,6 kg	230 V	600 W	✓	CSCCT090	1.328
CSC-CT-09/2	2 x 9 L	235 x 297 x 150 (x 2)	543 x 334 x 291	12,9 kg	230 V	1200 W	✓	CSCCT092	2.245
CSC-CT-20	20 L	503 x 300 x 150	539 x 334 x 291	9,8 kg	230 V	1200 W	✓	CSCCT200	1.512
CSC-CT-20/2	2 x 20 L	300 x 503 x 150 (x 2)	664 x 540 x 291	19,0 kg	230 V	2400 W	✓	CSCCT202	2.665
CSC-CT-43	43 L	622 x 500 x 150	659 x 540 x 320	19,0 kg	230 V	2400 W	✓	CSCCT430	2.073
CSC-CT-58	58 L	622 x 500 x 200	659 x 540 x 320	20,0 kg	230 V	2400 W	✓	CSCCT580	2.182

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 m³/h bis zu 100 m³/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	m³/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 Vakuumvorgangs und sofortigen Verschweißen, Schweißzeit und Vakuumzeit sind separat einstellbar.	Zeitsteuerung, analoges Monometer (nicht bei MiniVAC) Doppelnachtschweißung, inklusive Einlegeplatte(n), Flüssigkeitseinsatz	
Artikelnummer	EASY0000	MINI0010	MAXI0010
Preis €	584	1.982	2.509

Zubehör

Unterwagen fahrbar, Edelstahl, mit integrierten Beutelablagefächern, 4 Lenkrollen (davon 2 mit Feststellbremsen)			
TYP	S	S	S
Artikelnummer	S0000000	S0000000	S0000000
Preis €	916	916	916
Aussenmaße (B x T x H)	mm	450 x 500 x 600	450 x 500 x 600
Gewicht	kg	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 Beutelgröße**	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	230V, 50/60	230V, 50/60	230V, 50/60	230V, 50/60	230V, 50/60	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
Preis €	3.599	3.699	4.369	4.649	5.354	5.249	6.628
optional: Doppelnachtschweißung mit Trennung							
Artikelnummer	S2100011	S2150011	S2230011	S223L011	✓	✓	nicht lieferbar
Preis €	54	54	64	64			
optional: Hubzylinder statt Balg							
Artikelnummer	S2100012	S2150012	S2230012	S223L012	✓	✓	✓
Preis €	298	298	325	325			

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
Preis €	4.562	4.716	5.448	5.745	6.338	6.338	8.198
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter							
Artikelnummer	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	nicht lieferbar
Preis €	206	206	206	206	206	206	

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
Preis €	4.562	4.716	5.448	5.745	6.338	6.338	8.198
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter							
Artikelnummer	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	SGREEN01	nicht lieferbar
Preis €	206	206	206	206	206	206	

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
Preis €	4.676	4.819	5.590	5.884	6.487	6.487	8.415
optional: Sonderspannung 400 V (0,9 kW)							
Artikelnummer	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S2230043	S223L043	S2250043	S225SB43	S225XX43
Preis €			275	275	275	275	275

Zubehör

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

TYP	S	S	M	L	L	L	nicht lieferbar
Artikelnummer	S0000000	S0000000	M0000000	L0000000	L0000000	L0000000	
Preis €	916	916	978	1.080	1.080	1.080	
Aussenmaße (B x T x H)	mm	450x500x600	450x500x600	500x500x600	600x600x600	600x600x600	
Gewicht	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 ✓

NEU / NEW



iVAQ Innovation pur



Touch or Turn einfachste Bedienung



StepVAQ optimal zum entgasen von Frischfleisch, Käse, Obst und Früchten



PulseVAQ optimal zum Marinieren oder zum Einkochen / Einmachen von Gläsern



GreenVAQ Vakuumieren ohne Plastic



GasVAQ optimal für lange Haltbarkeit wie Salat

NEU / NEW



iVAQ15



iVAQ23

Ausstattung	TYP	iVAQ15	iVAQ23	iVAQ23L	iVAQ25	iVAQ25DB
Schweißbalkenlänge	mm	350	420	420	500	2 x 465
Anzahl Schweißbalken	Stück	1	1	1	1	2
Anzahl der Einlegeplatten*	Stück	3	3	3	3	3
Kammergröße (B x T x H)	mm	380x360x170	445x410x202	445x508x202	510x475x210	510x477x210
Pumpe	m³/h	16	20	20/40***	20/40***	20/40***
Maximale Beutelgröße**	mm	350x400	420x450	420x550	500x520	465x500
Aussenmaße (B x T x H)	mm	440x491x410	504x538x460	505x638x460	574x607x465	574x607x465
Spannung (Frequenz)	V (Hz)	230V (50/60)	230V (50/60)	230V (50/60) / 230V***	230V (50/60) / 230V***	230V (50/60) / 400V***
Leistung	kW	1,4	2,0	2,0/2,3***	2,1/2,4***	2,6/2,3***
Gewicht	kg	53	66	78/86***	81/89***	83/89***

Art der Steuerung

sQ Version (siehe nächste Seite)

inklusive Doppelnahtschweißung mit Trennung, Einlegeplatten* und Flüssigkeitseinsatz

	Artikelnummer	S2150110	S2230110	S223L110	S2250110	S2251110
	Preis €	4.635	5.198	5.356	5.510	5.819
optional: GasVAQ	Artikelnummer	S2150111	S2230111	S223L111	S2250111	S2251111
	Preis €	745	745	745	745	745
optional: GreenVAQ	Artikelnummer	SGREEN10				
	Preis €	206				
optional: StepVAQ	Artikelnummer	S2150112	S2230112	S223L112	S2250112	S2251112
	Preis €	269	269	269	269	269
optional: PulseVAQ	Artikelnummer	S2150113	S2230113	S223L113	S2250113	S2251113
	Preis €	269	269	269	269	269
optional: MemoryVAQ	Artikelnummer	S2150114	S2230114	S223L114	S2250114	S2251114
	Preis €	319	319	319	319	319
*** stärkere Pumpenausführung 40 m³/h, Fabrikat Becker	Artikelnummer	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S223L115	S2250115	S2251115
	Preis €			464	464	464

cQ Version (siehe nächste Seite)

sQ Version + GasVAQ + GreenVAQ + StepVAQ + PulseVAQ + MemoryVAQ + Wireless-Modul, RTC (Echtzeituhr, Datum) und Beeper (akustischer Melder)

	Artikelnummer	S2150021	S2230021	S223L021	S2250021	S2251021
	Preis €	6.229	6.798	6.949	7.109	7.419
optional: Etiketten-Drucker inklusive Starterpackung (1 Rolle Etiketten, 1 Kassette Farbband)	Artikelnummer	S3000001				
	Preis €	1.059				
optional: Etiketten 55x25 mm 2100 Stk (Preis pro Rolle) lebensmittelecht und abriebfest, für die Tiefkühlagerung geeignet	Artikelnummer	S3000002				
	Preis €	45				
optional: Farbbandkassette 110 mm x 74 mm	Artikelnummer	S3000003				
	Preis €	45				
Stärkere Pumpenausführung 40 m³/h, Fabrikat Becker	Artikelnummer	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S223L123	S2250123	S2251123
	Preis €			464	464	464

Zubehör

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

	TYP	S	M	L	L	L
	Artikelnummer	S0000000	M0000000	L0000000	L0000000	L0000000
	Preis €	916	978	1.080	1.080	1.080
Aussenmaße (B x T x H)	mm	450x500x600	500x500x600	600x600x600	600x600x600	600x600x600
Gewicht	kg	19	23	27	27	27

Legende: *Einlegeplatten aus hochwertigem PE 500 (lebensmittelecht, kein Regenerat, Anwendung als Schneidbrett möglich)

**Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten

***Angaben mit stärkerer Pumpenausführung

Übersicht iVAQ Versionen sQ und cQ

		sQ	cQ
Touch or Turn	einfachste Bedienung auf dem Touch-Display und/oder Drehknopfbedienung	✓	✓
Quick-Start Menü	Für die klassische Einstellung von Vakuum und Schweissung. Einfachste Bedienung dank 3 Programmen: Vakuum in % einstellbar, Auto Vakuum ein/ausschaltbar (Anwendung bspw. für Flüssigkeiten), Maximales Vakuum mit Nachlaufzeit (Anwendung bspw. frisches Fleisch)	✓	✓
AutoVacuum	Automatisches Vakuumieren von feuchten Produkten oder Flüssigkeiten bis zum Verdampfungspunkt.	✓	✓
SoftAir	Stufenweise Rückbelüftung zur Schonung empfindlicher Produkte.	✓	✓
SealOFF	Vakuumieren ohne Verschweissen. Schont die Schweissbalken, erhöht deren Standzeiten, bspw. Einmachgläser	✓	✓
SealONLY	Verschweissen von Beuteln ohne zu vakuumieren. Perfekte Siegelnaht schon bei minimalem Vakuum (min. 15%).	✓	✓
CoolStart	Pumpenvor- und Nachlaufzeit für schnelle Betriebsbereitschaft. Erreichen der optimalen Betriebstemperatur in kürzester Zeit.	✓	✓
Serviceprogramme	Zeitlich gesteuerte Serviceprogramme zur Verlängerung der Serviceintervalle inkl. Pumpen-Trocknungsprogramm.	✓	✓
BoostVAQ	Zeitgewinn durch "Vakuum-Speicher" dadurch bis zu 25% kürzere Taktzeiten und beste Schonung der Pumpe.	✓	✓
MultiLanguage	Meldungen und Warnhinweise mittels internationaler Symbole. Textmeldungen in allen gängigen Sprachen.	✓	✓
Lid Protect	Kraftfreie Fixierung der Deckelfedern. Transport und Lagerung der Maschine bei entspannten Federn. Optimale Federkraft auch nach langer Zeit.	✓	✓
GasVAQ	Rückbegasung bis auf maximal 15% Restdruck ("Ballonverpackung") Lieferumfang: Gasanschluss (Schnellkupplung rückseitig, Begasungsdüsen in der Vakuumkammer, Programmfreischaltung im Bedienfeld Nicht im Lieferumfang: Gasflache, Druckreduzieren auf 0-2 bar, Verbindungsschlauch	○	✓
GreenVAQ	externes Evakuieren druckfester Behälter Lieferumfang: Sensorgesteuerter Vakuumierprozess, Start-Automatik für Serienproduktion, PumpProtect: Automatischer Stopp falls kein Vakuum entsteht 2 m Saugschlauch mit Schnellkupplung, Handgriff und Partikelfilter Programmfreischaltung im Bedienfeld Nicht im Lieferumfang: GreenVAC GN-Behälter	○	✓
StepVAQ	Stufenweises Evakuieren, speziell zum Entgasen von Frischfleisch, Käse, Obst und Früchten Lieferumfang: Programmfreischaltung im Bedienfeld Erreichen des Endvakuaums in bis zu 4 Stufen, Haltezeit bis 60 Sekunden je Stufe programmierbar	○	✓
PulseVAQ	Pulsierendes Vakuum idealerweise zum Marinieren oder zum Einkochen / Einmachen von Gläsern Lieferumfang: Spezieller Flüssigkeitseinsatz (Schrägeinsatz) mit magnetisch verstellbarem Anschlagwinkel, um die Beutellänge anzupassen, Programmfreischaltung im Bedienfeld	○	✓
MemoryVAQ	Bis zu 30 Programme für individuelle Verpackungsprozesse, Lieferumfang: Programmfreischaltung im Bedienfeld, 11 Standardprogramme mittels eindeutiger Symbole, 19 weitere individuelle Programme mit alpha-numerischer Bezeichnung können erstellt werden.	○	✓
Wireless-Modul	Wireless-Modul für Etiketten-Drucker, RTC (Echtzeituhr, Datum) und Beeper (akustischer Melder)	✗	✓

Legende: serienmäßig ✓ nicht vorhanden ✗ optional (nachrüstbar) ○



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 Beutellänge**	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							
Artikelnummer		S225M020	S225MS20	S240M020	S270M020	S225DK20	S240DK20
Preis €		7.476	7.329	8.836	10.198	16.529	17.359
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter							
Artikelnummer		SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	nicht lieferbar	nicht lieferbar
Preis €		206	206	206	206		

GX = SX + Schutzgasausrüstung***							
Schutzgasausrüstung MAP, Sensorsteuerung mit exakter Vorgabe von Vakuumwert und Schweißzeit, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung****, Doppelnahtschweißung mit Trennung, Serviceanzeige, Selbstjustierung, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz							
Artikelnummer		S225M030	S225MS30	S240M030	S270M030	S225DK30	S240DK30
Preis €		7.758	7.649	9.129	10.609	17.219	18.129
optional: greenVAC System besteht aus Saugschlauch, Kupplung, Partikelfilter							
Artikelnummer		SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	SGREEN02	nicht lieferbar	nicht lieferbar
Preis €		206	206	206	206		

PX Programsteuerung***							
Schutzgasausrüstung MAP mit Programmen, Sensorsteuerung mit Programmen, automatische Siedepunkterkennung, Softbelüftung****, Doppelnahtschweißung mit Trennung, Serviceprogramm, Selbstjustierung, GreenVAC mit Programmen, inklusive Einlegeplatten, Flüssigkeitseinsatz							
Artikelnummer		S225M040	S225MS40	S240M040	S270M040	S225DK40	S240DK40
Preis €		7.858	7.758	9.349	10.359	17.659	18.559

GX = SX + Schutzgasausrüstung***							
Stärke Pumpenausführung 40 m³/h / 1,6 kW, Spannung 400 V							
Artikelnummer		S225M001	S225MS01		nicht lieferbar		nicht lieferbar
Preis €		1.492	1.492				
Stärke Pumpenausführung 63 m³/h / 2,0 kW, Spannung 400 V							
Artikelnummer		nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240M002		S225DK02	
Preis €				669		669	
Stärke Pumpenausführung 70 m³/h / 2,0 kW, Spannung 400 V (Fabrikat Becker)							
Artikelnummer		nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240M003	S270M003 optional ohne Aufpreis	S225DK03	S240DK03 optional ohne Aufpreis
Preis €				669		669	
Stärke Pumpenausführung 100 m³/h / 2,5 kW, Spannung 400 V							
Artikelnummer		nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	nicht lieferbar	S240DK04
Preis €							1.289

- 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

für Schalen
einteilig



für Schalen
zweiteilig



für Schalen
dreiteilig

Schalenhalterungen für SM-205

für Gastronorm
Behälter 1/2



für Gastronorm
Behälter 1/4



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	1.749

optional für SM-175 Schalenhalterung - für Standardschalen

Halterung*** einteilig	0,39 kg		SH1D175	334
Halterung*** zweiteilig	0,44 kg		SH2D175	334
Halterung*** dreiteilig	0,43 kg		SH3D175	334

optional für SM-175 Schalenhalterung - für Bio Schalen

Halterung*** einteilig	0,39 kg		SH1DBIO175	334
Halterung*** zweiteilig	0,44 kg		SH2DBIO175	334
Halterung*** dreiteilig	0,43 kg		SH3DBIO175	334

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	2.295

optional für SM-205 Halterung - für Gastronorm Behälter

Halterung*** für 1x Gastronorm Behälter GN 1/2	0,42 kg		SH12GN	369
Halterung*** für 2x Gastronorm Behälter GN 1/4	0,59 kg		SH14GN	369

Legende:

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

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 Kostenvoranschlägen, 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 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, Zahlungsseinstellung, 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 Wiederverkäufen 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 Nebenverpflichtungen - 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.

Vertrieb und Service Deutschland



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / GERMANY



Vertrieb
Telefon: +49 34493 716058
Service
Telefon: +49 34493 716057



E-Mail: info@feuma.de
www.feuma.de

