

Dedy

Produktkatalog
Catalogue



*...alles für Konditoren
...everything for pastry cooks*



Die Firma Dedy GmbH wurde 1946 von Wilhelm Dedy sen. gegründet und baut seitdem als traditioneller Familienbetrieb in der nun mittlerweile dritten Generation Konditorei- und Schokoladenmaschinen für den Bedarf des kleinen, aber auch des großen Handwerksbetriebs.

Die Maschinen der Firma Dedy stehen für Qualität, Innovation, besten Kundenservice und werden weltweit exportiert.

Die Dedy Überziehmaschinen sind mit einer Bandbreite von 220 mm und 320 mm fahrbar und universell einsetzbar. Die Maschinen werden je nach Kundenwunsch entweder mit kurzen Ablaufbändern und Papier, Spezialablaufbändern mit Fotoaue (Stop and Go zum chargenweisen Arbeiten)

oder mit Kühlkanal geliefert. Neben der Herstellung von Schokoladenüberziehmaschinen und Kühlkanälen hat sich die Firma Dedy auf die Fertigung von Schokoladenschmelz- und Temperierkesseln, Pralinenschneidern, Ausstechern und Kleingeräten wie z.B. Pralinengabeln, Schokoraspler oder Trüffelfüllgeräten für die Schokoladenverarbeitung spezialisiert. Auch die sonst nirgendwo mehr hergestellten „Königsberger-Marzipanstanzen“ werden bei uns noch in Handarbeit gefertigt.

Das Besondere an allen Dedy Maschinen ist, dass sie mit der Erfahrung aus über 60 Jahren gebaut und kontinuierlich verbessert werden und selbst individuelle Kundenwünsche Berücksichtigung finden können.

Sie finden die Dedy GmbH im Internet unter www.dedy.de



The company Dedy GmbH was founded in 1946 by Wilhelm Dedy Senior. Since then this family-owned enterprise, now in the third generation, has been making confectionery and chocolate making machines for small craft companies as well as large-scale ones.

The machines made by Dedy stand for quality, innovation and an excellent after-sales service. They are exported world-wide.

The Dedy enrobing machines with a belt width of 220 mm and 320 mm are movable and suitable for all enrobing jobs. The machines are supplied according to specific customer wishes either with short take-off tables and paper, special take-off tables with photo eye (stop-and-go for batch working) or with cooling tunnel. In addition to manufacturing

chocolate enrobing machines and cooling tunnels, Dedy specializes in the production of chocolate melting and tempering kettles, praline cutters, cookie cutters and small devices for chocolate processing.

What is special about Dedy machines is the fact that their manufacture is backed by decades of know-how and experience and that they are being constantly improved. Even individual customer wishes can always be taken into account.

You will find Dedy GmbH on the Internet at www.dedy.de







Dedy Überziehmaschinen

sind mit einer Bandbreite von 220 mm und 320 mm lieferbar.

Die Modelle unterscheiden sich nur in der Breite des Gitterbandes und bei dem jeweiligen Fassungsvermögen. Sie sind beide fahrbar und überall einsetzbar. Die 320'er Überzugsmaschine hat ein Fassungsvermögen von 30kg Schokolade, das durch zwei beheizte Wannen in einem Unterschrank auf insgesamt ca. 90 kg aufgelöste Schokolade erweitert werden kann. Das Fassungsvermögen der 220'er Überzugsmaschine beträgt 20kg, was wiederum auf 60kg durch das Hinzunehmen der Wärmeunterschranke erweitert werden kann.

Gebäck jeglicher Art sowie Kuchen bis zu einer Höhe von ca. 12 cm, aber auch Frischkäse und z.B. Datteln können mit Kuvertüre, Fondant oder Fettglasur überzogen werden. Die Maschine läuft im Normalfall mit einer Bandgeschwindigkeit von ca. 0,5 bis 4 m pro Minute, wobei die Bandgeschwindigkeit stufenlos verstellbar ist. Am Ende

des Gitterbandes verhindert die sog. Entschwänzelwelle ein Fadenziehen des Überzuges. Alle Teile der Maschine sind sehr leicht zu reinigen sowie äußerst robust und bedienerfreundlich angelegt. Ganz-, Boden-, kombinierter Boden-, Seiten- und Halbüberzug sind möglich. Die exakte Schokoladen-Temperatur wird über einen sehr genau arbeitenden Digitalthermostaten mit Zehntelgrad-Einteilung gesteuert. Die Erwärmung erfolgt über eine eingebaute Luft-Umwälzung, die vollelektronisch geregelt wird. Zwei Thermostate ermöglichen einen Stand-by und einen Arbeits-Modus. Das Gitterband, das Schokoladenrad und die Schokoladenwanne sind leicht austauschbar. Die Maschinen werden je nach Kundenwunsch entweder mit kurzem Ablaufband und Papier, Spezialablaufband mit Fotoauge (Stop and Go zum chargenweisen Arbeiten) oder mit Kühlkanal geliefert. Erhältlich sind ferner spezielle Zusatzeinrichtungen wie Trüffelgitterbänder mit zusätzlicher Beheizung, Puder-



trüffeltische, Rütteltische und Spezialgitterbänder für Lebkuchen. Die Maschine wird komplett aus Edelstahl gefertigt.

Hervorzuheben sind u.a. folgende Vorteile unserer Überziehmaschinen:

Jede Überziehmaschine hat serienmäßig eine Gießvorrichtung zum Ausgießen von Schokoladenformen.

Durch die sehr gute Isolierung der Maschine werden Wärmeverluste stark reduziert. Die herausnehmbare Schokoladenwanne ist mit einem

Ablasshahn versehen, was die Reinigung, den Schokoladenwechsel und auch das Herausnehmen der Wanne zur gründlichen Reinigung erheblich vereinfacht.

Durch einen klappbaren Bügel wird die Überziehmaschine mit dem Abnahmeband oder dem Kühlkanal fest verbunden, so dass sich die Überziehmaschine nicht bewegt und der Übergang zum Transportband auch bei kleinen Bodenebenenheiten konstant bleibt.

Anschlusswerte:	1ph; 230 V / 50-60 Hz; 2,5 KW
Abmessungen 220'er Bandbreite: (L x B x H)	910mm (kurzes Gitterband für 1m Ablaufbahn) / 1050mm (Gitterband für 1,5m Ablaufbahn oder Kühlkanal) x 650mm x 1280mm, Arbeitshöhe 900mm
Abmessungen 320'er Bandbreite: (L x B x H)	1050mm x 750mm x 1280mm, Arbeitshöhe 900mm



The Dedy Enrobing Machines

are available with belt widths of 220 mm and 320 mm.

The models only differ in terms of belt width and capacity. Both are movable and suitable for all enrobing jobs. The 320 mm enrobing machine has a capacity of 30 kg of chocolate which can be expanded to a total of approximately 90 kg of dissolved chocolate by means of two under-mounted, heated troughs. The 220 mm enrobing machine has a capacity of 20 kg which can be expanded to 60 kg by adding heated troughs.

Pastries of all kinds and cakes up to a height of approximately 12 cm, as well as cream cheese and for example dates can be enrobed with chocolate coating, fudge, sugar icing or glaze. The machine normally runs at a belt speed between 0.5 and 4 m per minute, the belt speed is infinitely variable. The so-called evener cylinder which is mounted at the end of the belt prevents the coating from produ-

cing threads. All parts of the machine are designed to be very easy to clean, extremely robust and user friendly. Total enrobing, bottom enrobing, combined bottom, side and partial enrobing are possible. The exact chocolate temperature is controlled via an extremely sensitive digital thermostat with a one-tenth centigrade scale. Heating is achieved via a built-in fully electronic air circulation system. Two thermostats allow for a standby mode and a work mode. The belt, the chocolate wheel, and the chocolate tank are easily replaceable. The machines are supplied according to specific customer needs either with short take-off tables and paper, special take-off tables with photo eye (stop-and-go for batch working) or with a cooling tunnel. Furthermore, specific additional devices like truffle belts with additional heating, powder truffle tables, vibrating tables, and special belts for ginger bread are available. The entire machine is made out of stainless steel.

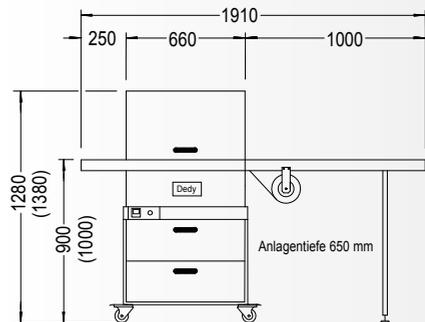


Our enrobing machines provide the following specific advantages:

As a standard, every enrobing machine has a pouring device for filling chocolate into chocolate moulds.

The very good insulation of the machine minimizes loss of heat. The removable chocolate tank is equipped with a drain cock to facilitate cleaning of the machine, change of chocolate, and also the removal of the tanks for thorough cleaning.

The foldaway clutch safely connects the enrobing machine or the cooling tunnel with the take-off belt, so that the enrobing machine does not move and the transfer between the transport belt remains constant even if the floor is uneven.



Dedy 220 Enrobing Machine

Power supply:	1ph; 230 V / 50-60 Hz; 2,5 KW
Dimensions 220 Enrober:	Length 910mm (for 1m take-off-table) / 1050mm (for 1,5m take-off-table or cooling tunnel), Width 650mm, Height 1280mm
Dimensions 320 Enrober:	Length 1050mm, Width 750mm, Height 1280mm



Das Dedy 1,5m Ablaufband

mit Papierrolle ist die perfekte Ergänzung zu jeder Überziehmaschine. Das Band kann mit einem Bügel fest mit der Maschine verbunden werden. Mit Hilfe der Lichtschranke kann man optimal alleine arbeiten, da das Band automatisch bei Erkennung des Überziehgutes anläuft und automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt, wenn nichts

mehr aufgelegt wird. Dies wird durch den eigenen Antrieb des Ablaufbandes ermöglicht. Eine mittelseitige Führung des Transportbandes garantiert einen perfekten Geradeauslauf. Die Bandgeschwindigkeit ist stufenlos verstellbar. Das Band wird auf Rollen und damit fahrbar geliefert.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,25 KW
Abmessungen: (L x B x H)	1500mm x 520mm x 900mm, Arbeitshöhe 900mm

The Dedy 1,5m Take-Off-Table

with a paper roll is the perfect addition for every enrobing machine. The belt can be connected to the machine with a clutch. It is possible for one single person to operate the machine, as the photo eye allows the device to start and to stop automatically just by recognizing the enrobed goods. It

stops after a pre-determined time when no more items are placed on the machine. This is possible because the belt has its own engine. The centred guidance of the belt guarantees perfect directional stability. Its belt speed is infinitely variable. The take-off table has wheels and is movable.

Power supply:	1ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,25 KW
Dimensions:	Length 1500mm x Width 520mm x Height 900mm



Das Papier

ist für folgende Bandbreiten bei uns erhältlich: 180mm, 220mm, 250mm, 320mm und 420mm.

Paper

for your enrober is available in the following sizes: 180mm, 220mm, 250mm, 320mm and 420mm.



Der Dedy Kühlkanal

wird für alle Bandbreiten gefertigt und kann auch an Überziehmaschinen anderer Hersteller angepasst werden. Er hat eine Standardbreite von 320mm und eine Standardlänge von 6 Metern: 1 m Dekoriertisch – 4 m Kühlkanal – 1 m Abnahmetisch. Selbstverständlich kann der Kühlkanal auf Wunsch auch erheblich länger gefertigt werden. Dekor- und Abnahmetisch haben eine Bandsteuereinheit. Der Antrieb ist frequenzgeregelt. Die Hauben des Kühlkanals sind leicht aufklappbar, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen. Der gesamte Kühlkanal ist aus Nirosta gefertigt, die Laufbahnen aus geprägten Nirostablechen. Das Umluftgebläse ist stufenlos regulierbar und die Kühlluft wird maximal getrocknet. Das Gegenstromverfahren gewährleistet eine schonende Kühlung des Überziehgutes.

Das Umschalten auf eine Lichtschrankensteuerung schafft die Voraussetzung für eine optimale Ausnutzung der Verweilzeit des Überziehgutes im Kühlkanal.

Ein ganz besonderes Highlight ist der „gläserne Dedy Kühlkanal“, der es auf einzigartige Weise möglich macht, den gesamten Produktionsprozess vom Auflegen der zu überziehenden Ware (z.B. Trüffel etc.) auf das Gitterband der Überziehmaschine, den Überzug mit Schokolade und die Trocknung im Kühlkanal bis hin zur Abnahme und Verpackung der Ware für den Kunden sichtbar zu machen!

Anschlusswerte: 1 ph; 230 V / 50-60Hz; 2,5 KW
Abmessungen: L x B x H: 6000mm x 680mm x 1300mm, Arbeitshöhe 900mm

The Dedy Cooling Tunnel

can be produced for all bandwidths and also can be adjusted to enrobing machines of other manufacturers. Its standard width is 320 mm and its standard length 6 meters; 1 m decoration table – 4 m

cooling tunnel – 1 m take-off table. According to customer requirement the cooling tunnel can also be produced with a significantly increased length. The decoration- and take-off tables are equipped



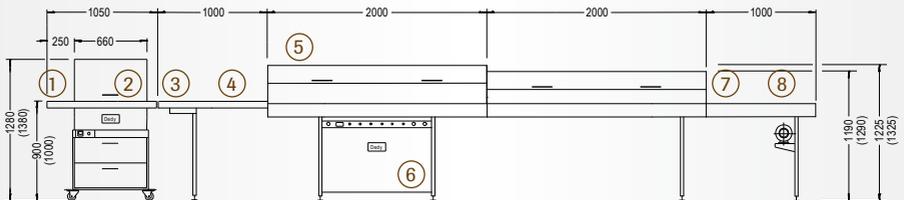
with a belt control unit. The engine is frequency-controlled. All cooling tunnel covers can be easily removed for efficient cleaning. The entire cooling tunnel is made out of stainless steel; the belts are made out of embossed stainless steel sheets. The air circulation compressor is infinitely variable and the cooling air is dried at maximum. The counter current process guarantees for a gentle cooling of the products to be enrobed. Switching to a light barrier control unit is the precondition for optimal utilization of the duration time of the products to

be enrobed in the cooling tunnel.

A special highlight is the Dedy Glass Cooling Tunnel which makes it possible for the customer to view the entire manufacturing process from the placing of the products to be enrobed (e.g. truffles) on the belt, their enrobing with chocolate, their drying in the glass cooling tunnel, to their removal and packaging.

Power supply: 1 ph; 230 V / 50-60Hz; 2,5 KW

Dimensions: Length 6000mm x Width 680mm x Height 1300mm



- 1 Aufgabetisch / feeding
- 2 Überziehmaschine / enrober
- 3 Automatische Bandsteuerung / automatic band steering
- 4 Dekoriertisch / decorate table

- 5 Kühlkanal / cooling tunnel
- 6 Kühlkompressor / cooling compressor
- 7 Bandunterbrechung mit pneumatischer Bandsteuerung / automatic band steering
- 8 Abnahmetisch / take off table



CE Made in Germany

Die Dedy Mini-Gießmaschine

ist als reines Tischmodell mit einem Fassungsvermögen von ca. 23 kg Schokolade die ideale Gießmaschine zum Gießen von Pralinenformen, Hohlfiguren, zum Temperieren und für den täglichen Bedarf in Konditorei und Bäckerei. Auch hier ist die Gießmenge stufenlos über die Geschwindigkeit des Schokoladenrades regelbar. Die Wanne ist herausnehmbar. Sie verfügt über ein praktisches, formschönes Gehäuse, das komplett geschlossen

werden kann. Die Erwärmung der Schokolade erfolgt über eine eingebaute Luft-Umwälzung, die vollelektronisch geregelt wird. Die Maschine arbeitet ebenfalls mit zwei sehr exakten Digitalthermostaten, wobei einer das Aufschmelzen der Schokolade im Stand-By-Modus regelt und einer die Temperatur im Arbeitsmodus überwacht. Zur Ergänzung eignet sich hier perfekt der Dedy-Rütteltisch.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,25 KW
Abmessungen: (L x B x H)	780mm x 560mm x 730mm, Tischgerät



The Dedy Mini-Moulding Machine

is a smaller table model with a capacity of about 23 kg chocolate. It is the ideal moulding machine for making chocolates, bars, hollow figures, for tempering and for day-to-day needs in confectioneries and bakeries. With this machine, it is also possible to adjust the output of the chocolate by changing the speed with the chocolate wheel. The tank is removable. The machine is fitted with a beautifully designed, practical housing which can

be closed completely. Heating of the chocolate is done via a built-in fully electronic air circulation system. The machine also works with two very exact digital thermostats, one of them controls the melting of the chocolate in standby mode and the other monitors the temperature in work mode. The Dedy Vibration Table is the perfect addition to this device.

Power supply:	1 ph; 230 Volt / 50-60 Hz; 1,25 KW
Dimensions:	Length 780mm x Width 560mm x Height 730mm



Die Dedy Gießmaschine

ist gebaut auf der Grundlage der bewährten Dedy Überziehmaschine, sie ist mit 20 oder 30 kg Fassungsvermögen erhältlich. Die Wanne ist auch hier herausnehmbar und mit einem Ablasshahn versehen. Dadurch werden eine gründliche Reinigung und ein leichter Farbwechsel der Schokolade ermöglicht. Die Gießmenge der Schokolade ist durch die Veränderung der Geschwindigkeit des Schokoladenrades stufenlos regelbar. Die Erwärmung der Schokolade erfolgt über eine eingebaute Luft-

Umwälzung, die vollelektronisch geregelt wird. Die Maschine arbeitet mit zwei sehr exakten Digitalthermostaten, wobei einer das Aufschmelzen der Schokolade im Stand-By-Modus regelt und einer die Temperatur im Arbeitsmodus überwacht. Optional kann direkt an die Maschine ein Dedy-Rütteltisch eingehängt werden.

Die Gießmaschine kann bei uns im Werk auch zu einem späteren Zeitpunkt zu einer kompletten Dedy Überziehmaschine nachgerüstet werden!

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,5 KW
Abmessungen: (L x B x H)	780mm x 760mm x 1500mm, Arbeitshöhe 900mm



The Dedy Moulding Machine

is based on the proven and tested Dedy enrobing machine and is available with capacities of 20 kg or 30 kg. The tank can also be removed and is equipped with a drain cock. This facilitates thorough cleaning and easy change of chocolate colour. The speed of the chocolate wheel allows to adjust the chocolate output in an infinitely variable way. Heating of the chocolate is done via a built-in fully electronic air circulation system. The

machine works with two very exact digital thermostats, one of them controls the melting of the chocolate in standby mode and the other monitors the temperature in work mode. It is also possible to connect a Dedy vibration table directly to the machine.

Another available option is upgrading the moulding machine to a full-scale Dedy enrobing machine at a later date (at the Dedy Factory).

Power supply:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,5 KW
Dimensions:	Length 780mm x Width 760mm x Height 1500mm



CE Made in Germany

Der Dedy Rütteltisch

erleichtert das Ausrütteln von Schokoladenformen, um so ein möglichst luftblasenfreies Produkt zu erhalten. Die Stärke der Vibration ist stufenlos einstellbar. Der Rütteltisch wird aus Edelstahl gefertigt.

Anschlusswerte:	1ph; 230 Volt / 50-60 Hz; 0,04 KW
Rüttelfläche:	360mm x 290mm
Auslaufläche:	200mm x 290mm
Gesamtmaße:	560mm x 290mm

The Dedy Vibration Table

is made to help to shake out the chocolate forms. The intensity of the vibration is adjustable in a variable way. The vibration table is made out stainless steel.

Power Supply:	1ph; 230 Volt / 50-60 Hz; 0,04 KW
Vibrating area:	360mm x 290mm
Total dimensions:	590mm x 290mm



CE Made in Germany

Der Dedy Rundläufer

ist wunderbar geeignet, um frisch überzogene Trüffelkugeln in Schokoladenspänen oder Kakaopulver zu wälzen.

Der Tisch wird an das Ende des Transportbandes der Überzugsmaschine gestellt und die frisch mit

Schokolade überzogenen Pralinen fallen dann in ein Bad aus Schokoladenspänen, Kakaopulver, Zucker oder Schokoladengranulat. Der Rundläufer dreht sich motorangetrieben, die Geschwindigkeit ist stufenlos verstellbar.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,25 KW
Abmessungen:	Durchmesser 750mm; Höhe 800mm

The Dedy Motor Driven Table for Truffles

is a rotating table extension for the production of chocolate truffles. After enrobing the truffles can be finished with chocolate flakes or cacao powder. The table is placed behind the enrobing

unit, so that the truffles fall in a bath of chocolate flakes, cacao powder or chocolate granules. The table is motor driven and the speed is steplessly adjustable.

Power Supply:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,25 KW
Dimensions:	Diameter 750mm; Height 800mm



© Made in Germany

Der Dedy Trüffeltisch

kann direkt im Anschluss an eine Überziehmaschine verwendet werden, um die frisch überzogenen Pralinen auf dem Gittertisch von Hand zu igeln. Der Tisch hat einen eigenen Antrieb, die Geschwindigkeit des Gitterbandes ist stufenlos

verstellbar und das Gitterband ist beheizt. Die überschüssige Schokolade tropft in eine herausnehmbare, beheizte Wanne und kann aus dieser Wanne über einen erwärmten Ablasshahn wieder entnommen werden.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,75 KW
Abmessungen: (L x B x H)	800mm x 700mm x 1140mm, Arbeitshöhe 900mm

The Dedy Truffle Belt Table

Can be used directly after a coating machine to process the freshly coated truffles and give them manually the typical "hedgehog" appearance. The table has its own engine, the belt speed is infinitely

variable and the belt is also heated. Excess material drops into a removable tank and can be obtained from through a heated drain cock.

Power supply:	1 ph; 230 Volt / 50-60 Hz; 1.75 KW
Dimensions:	Length 800mm x Width 700mm x Height 1140mm







Der Dedy Temperierautomat für 30 kg mit elektrischer Kühlung

ist ortsunabhängig einsetzbar, da er komplett ohne Wasser arbeitet. Das Rührwerk ist zur leichten Reinigung herausnehmbar. Die Kühlmaschine heizt und kühlt, dadurch wird eine sehr schnelle und zuverlässige Chargentemperierung ermöglicht, die über drei Digitalthermostate erfolgt und ein exzellentes Ergebnis liefert. Die Schokolade wird im Stand-By-Modus z.B. über Nacht aufgelöst, um

dann durch Umschalten auf den Arbeitsmodus vollautomatisch temperiert zu werden. Das Gerät verfügt über eine regelbare Ablasshahnheizung. Durch die effiziente Isolierung entstehen kaum Wärmeverluste. Der Kessel wird komplett aus Ni-rosta hergestellt und steckerfertig geliefert. Auf Wunsch ist der Kessel fahrbar.

Anschlusswerte 30kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
------------------------------------	--------------------------------

Abmessungen 30kg Kessel:	L x B x H: 520mm x 750mm x 1060mm
---------------------------------	-----------------------------------

The Dedy Batch-Temper for 30 kg with electrical cooling

can be used at any location because it works without water. The stirrer is removable to facilitate thorough cleaning. The cooling machine heats and cools, so the tempering process proceeds very quickly and reliably and is controlled via three digital thermostats for an excellent result. Operating the machine in standby mode allows for example to

dissolve the chocolate overnight and subsequently temper it fully automatically by switching to work mode. The drain cock is equipped with an adjustable heater. Its efficient insulation prevents loss of heat. The kettle is completely made out of stainless steel and delivered ready to plug-in. At request, it can also be equipped with rollers for mobility.

Power supply 30 kg batch:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
----------------------------------	--------------------------------

Dimensions 30 kg batch:	Length 520mm x Width 750mm x Height 1060mm
--------------------------------	--



Der Dedy Temperierautomat für 65 kg mit elektrischer Kühlung

ist ortsunabhängig einsetzbar, da er komplett ohne Wasser arbeitet. Das Rührwerk ist zur leichten Reinigung herausnehmbar. Die Kühlmaschine heizt und kühlt, dadurch wird eine sehr schnelle und zuverlässige Chargentemperierung ermöglicht, die über drei Digitalthermostate erfolgt und ein exzellentes Ergebnis liefert. Die Schokolade wird im Stand-By-Modus z.B. über Nacht aufgelöst, um

dann durch Umschalten auf den Arbeitsmodus vollautomatisch temperiert zu werden. Das Gerät verfügt über eine regelbare Ablasshahnheizung. Durch die effiziente Isolierung entstehen kaum Wärmeverluste. Der Kessel wird komplett aus Nirosta hergestellt und steckerfertig geliefert. Auf Wunsch ist der Kessel fahrbar.

Anschlusswerte 65kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,0 KW
------------------------------------	--------------------------------

Abmessungen 65kg Kessel:	580mm x 940mm x 1450mm (L x B x H)
---------------------------------	------------------------------------

The Dedy Batch-Temper for 65 kg with electrical cooling

can be used at any location because it works without water. The stirrer is removable to facilitate thorough cleaning. The cooling machine heats and cools, so the tempering process proceeds very quickly and reliably and is controlled via three digital thermostats for an excellent result. Operating the machine in standby mode allows for example to

dissolve the chocolate overnight and subsequently temper it fully automatically by switching to work mode. The drain cock is equipped with a adjustable heater. Its efficient insulation prevents loss of heat. The kettle is completely made out of stainless steel and delivered ready to plug-in. At request, it can also be equipped with rollers for mobility.

Power Supply 65 kg batch:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,0 KW
----------------------------------	--------------------------------

Dimensions 65 kg batch:	Length 580mm x Width 940mm x Height 1450mm
--------------------------------	--



Der Dedy Temperierautomat für 150 kg mit elektrischer Kühlung

ist ein doppelwandiger Kessel, der zwar ortsunabhängig einsetzbar ist, dem aber Wasser als Wärmeträger dient. Er muss daher vor Inbetriebnahme einmal mit Wasser befüllt werden. Ein Leuchtmelder signalisiert, wenn der Wasserstand kontrolliert und aufgefüllt werden muss. Das Rührwerk ist zur leichten Reinigung herausnehmbar. Die Schokolade wird ebenfalls im Stand-By-Modus z.B. über

Nacht aufgelöst, um dann durch Umschalten auf den Arbeitsmodus vollautomatisch temperiert zu werden. Die exzellente Chargentemperierung erfolgt über drei Digitalthermostate und der Kessel verfügt auch über eine regelbare Ablasshahnheizung und eine hervorragende Isolierung. Er ist komplett aus Nirosta hergestellt und wird steckerfertig geliefert. Auf Wunsch ist der Kessel fahrbar.

Anschlusswerte:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 3,5 KW
Abmessungen: L x B x H:	690mm x 850mm x 1900mm

The Dedy Batch Temper for 150 kg with electrical cooling

is a double-walled kettle which can be used at any location. It uses water as heat transfer medium. Prior to first operation it has to be filled with water once. An indicator light signals when the water level has to be checked and the kettle has to be refilled. The stirrer is removable to facilitate thorough cleaning. The standby mode allows for example to dissolve the chocolate overnight and

subsequently be tempered fully automatically by switching to work mode. The excellent tempering process is controlled by three digital thermostats. The kettle is also equipped with a heated drain cock and is perfectly insulated. The device is completely made out of stainless steel and delivered ready to plug-in. At request, it can also be equipped with rollers for increased mobility.

Power supply:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 3,5 KW
Dimensions:	Length 690mm x Width 850mm x Height 1900mm



Der Dedy Temperierautomat für 150 kg mit Wasserkühlung

benötigt – im Gegensatz zur den Kesseln mit elektrischer Kühlmaschine – einen permanenten Wasserzu- und Ablauf. Bei der Temperierung der Schokolade wird der Wasserzulauf über ein Magnetventil gesteuert. Auch hier ist das Rührwerk zur Reinigung herausnehmbar. Die Schokolade wird auch hier im Stand-By-Modus z.B. über Nacht aufgelöst, um dann durch Umschalten auf den Arbeitsmodus vollautomatisch temperiert zu werden, wobei die Schokoladentemperatur und der Temperiervorgang über drei Digitalthermo-

state genauestens gesteuert werden. Der beheizte Ablasshahn wird durch eine regulierbare Heizung gewärmt. Durch die sehr gute Isolierung entstehen kaum Wärmeverluste. Die eingebaute Wasserzirkulationspumpe ermöglicht ein gleichmäßiges Erwärmen und Abkühlen der Schokolade. Der Kessel wird aus Nirosta hergestellt und steckerfertig geliefert. Dieser Kessel kann wegen des permanenten Wasserzu- und Ablaufes nicht fahrbar angefertigt werden.

Anschlusswerte:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,75 KW
Abmessungen:	L x B x H: 695x 830mm x 1620mm

The Dedy Batch-Temper 150 kg with water cooling

Unlike the electric cooling machine, Batch Temper requires a permanent water inlet and outlet. The water inlet is controlled by a solenoid valve. Like with the other models, the stirrer is removable to facilitate thorough cleaning. Here, the chocolate is, for example, dissolved overnight in standby mode and subsequently tempered fully automatically after switching to work mode. The temperature of the chocolate and the tempering process are precisely

regulated by three digital thermostats. The heated drain cock is warmed by an adjustable heater. Its efficient insulation prevents loss of heat. A built-in water circulation pump ensures smooth tempering and cooling of the chocolate. The kettle is completely made out of stainless steel and delivered ready to plug-in. Due to its permanent water inlet and outlet, this kettle cannot be equipped with rollers for mobility.

Power supply:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,75 KW
Dimensions:	Length 695mm x Width 830mm x Height 1620mm



Der Dedy Schmelz- und Mischkessel für 30 kg, 65 kg, 150 kg oder 250 kg

wird ganz aus Nirosta hergestellt und eignet sich hervorragend zum Auflösen und Bevorraten von Fondant, Schokolade, Fettglasur und ähnlichen Massen. Das Rührwerk ist zur leichten Reinigung herausnehmbar. Die Auflösetemperatur wird über ein Digitalthermostat geregelt. Der beheizte Ab-

lasshahn wird von einer regulierbaren Heizung gewärmt.

Eine sehr gute Isolation verhindert Energieverluste. Der Kessel wird steckerfertig geliefert.

(Abbildung oben: Dedy Schmelz- und Mischkessel 65 kg)

Anschlusswerte 30kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
Abmessungen 30kg Kessel:	L x B x H: 520mm x 750mm x 1060mm
Anschlusswerte 65kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
Abmessungen 65kg Kessel:	L x B x H: 580mm x 940mm x 1450mm
Anschlusswerte 150kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,75 KW
Abmessungen 150kg Kessel:	L x B x H: 695mm x 830mm x 1620mm



The Dedy Melting Kettles for 30, 65, 150 or 250 kg

are completely made out of stainless steel and perfectly suited for melting, mixing and storing chocolate, icing, or similar products. The stirrer is removable to facilitate thorough cleaning. The dissolving temperature is regulated by a digital

thermostat. The heated drain cock is warmed by an adjustable heater. Its excellent insulation minimizes heat loss. The kettle is delivered ready to plug-in.

(Picture above: Dedy Melting Kettle 150 kg)

Power supply 30kg kettle:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
Dimensions 30kg kettle:	Length 520mm x Width 750 mm x Height 1060mm
Power Supply 65kg kettle:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
Dimensions 65kg kettle:	Length 580mm x Width 940mm x Height 1450mm
Power supply 150kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,75 KW
Dimensions 150kg Kessel:	Length 695mm x Width 830mm x Height 1620mm



Der Top Temper

sorgt für stets frisch temperierte Schokolade. Er ist eine kompakte, formschöne Maschine mit einem Gehäuse aus gepresstem Kunststoff zum Schmelzen und Temperieren von kleinen Schokoladenmassen bis zu 3 kg. Durch das Drehen der Schüssel erfolgt eine ständige Mischung der Schokolade. Das Gerät verfügt über einen Schaber aus Spritz-

guss mit integrierter Spezialhalterung für den Thermostatfühler, einen Motor und Thermostatfühler. Die Nirostaschüssel ist ebenso austauschbar wie der Schaber, dessen Halterung außerhalb der Schüssel angebracht ist. Zwei 100-Watt Wärmestrahler dienen als Heizung und der Kühlventilator regelt die Abkühlung für die Temperierung.

Anschlusswerte: 1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,3 KW

The Top Temper

is a compact tempering machine for chocolate. The compact and shapely machine has a moulded ABS housing. The Top Temper can be used to melt and temper up to 3 kg of chocolate. It is equipped with a control panel and the temperature of the chocolate can be increased, lowered or kept at a constant temperature. The bowl rotates as the motor is switched on, thus allowing the chocolate to

be mixed constantly. The device has an injection-moulded plastic scraper with an integrated rack for the thermostat probe. The stainless steel bowl is replaceable as well as the scraper whose rack is mounted outside the bowl. Two 100 Watt heating elements are used as heating and the cooling fan is used to control the cooling component of the tempering process.

Power supply: 1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,3 KW



**Temperiergeräte 3, 6, 12 + 24 kg
mit herausnehmbarer Nirosta Schale**

**Tempering Device 3, 6, 12 + 24 kg
with interchangeable stainless steel bowl**

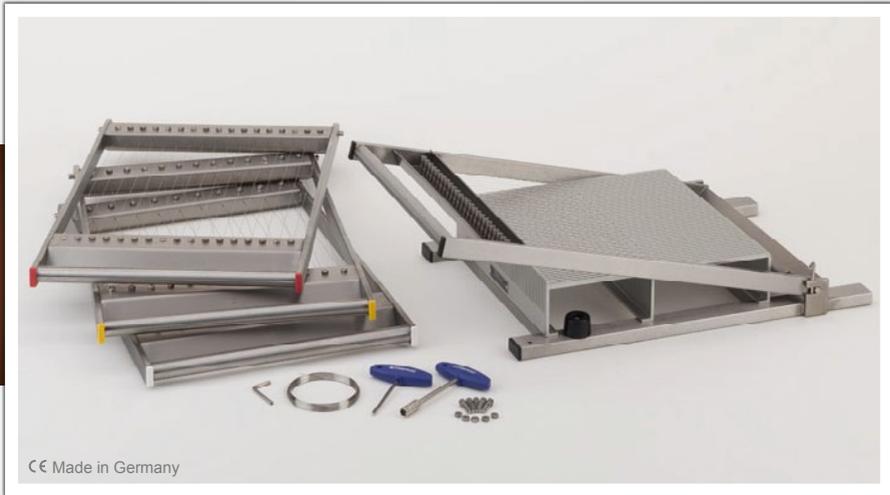
	3 kg	6 kg	12 kg	24 kg
Leistung / Power	0,1 KW	0,14 KW	0,25 KW	0,42 KW
Spannung / Voltage	1 ph; 230 Volt / 50-60 Hz			
Größe / Dimensions Ø	300mm	300 x 400mm	400 x 600mm	400 x 600mm



Temperiergerät 2,5 kg und 7,5 kg
mit herausnehmbarer Schüssel, komplett aus Nirosta

Tempering Device 2,5 kg und 7,5 kg
with interchangeable bowl made of stainless steel

	Autotherm 2,5	Autotherm 7,5
Länge / Length	225mm	340mm
Breite / Width	225mm	340mm
Höhe / Height	180mm	190mm
Leistung / Power	0,1 KW	0,3 KW
Spannung / Voltage	1 ph; 230 Volt / 50-60 Hz	1 ph; 230 Volt / 50-60 Hz



Der Dedy Pralinschneider

eignet sich hervorragend, um Pralinenmassen, Fettmassen, Butter, Gianduja, Marzipan, Fondantkaramel, Ganache, Geleemassen, Petit Fours, Schnittpralinen u.ä. exakt zu Quadraten, Rechtecken und Rauten zu schneiden. Die zu zerschneidende Pralinenmasse-Platte von 360 mm x 360 mm erhält man durch Ausrollen zwischen Schienen oder durch Ausgießen in Gießrahmen oder Gießblechen, die wir auch nach Ihren Maßen anfertigen.

So werden die Pralinenkörper geschnitten:

Die ausgerollte, ausgegossene oder aufgestrichene Masse wird auf die Auflagefläche aus eloxiertem Aluminium gelegt und mit dem entsprechenden Schneiderahmen in der ersten Richtung geschnit-

ten. Das zum Zubehör gehörende dünne Blech aus Edelstahl – das sog. Abhebeblech – wird von hinten unter die geschnittene Masse geschoben und die Streifen werden abgehoben.

Der Schneiderahmen wird geöffnet, die Streifen werden um 90° versetzt wieder aufgelegt und zum zweiten Mal geschnitten, so erhält man quadratische Formen. Legt man die Streifen schräg auf, erhält man Rauten.

Um Rechtecke herzustellen, wird zum zweiten Schnitt ein entsprechender, anderer Schneiderahmen eingesetzt.

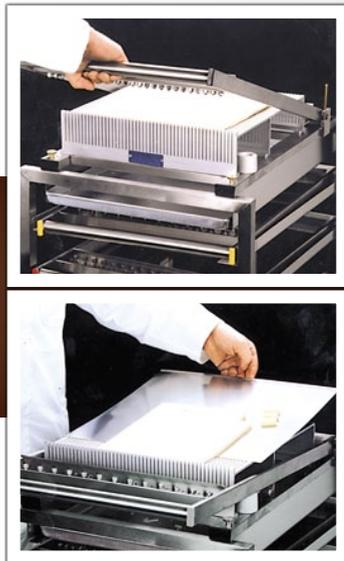
Der Auflageblock (Basis) besteht aus eloxiertem Aluminium, alle weiteren Teile sind aus Edelstahl hergestellt.

Zubehör: 1 Abhebeblech, 1 Rolle Draht, Schrauben, Werkzeug.

Basis: 7,5mm Teilung mit Rahmen: 7,5; 15; 22,5; 30; 37,5mm oder

Basis: 5mm Teilung mit Rahmen: 5; 10; 15; 20; 25; 30; 35mm

Andere Einteilungen sind auf Anfrage möglich!



The Dedy Praline Cutter

is perfectly suited for cutting praline substance, fat substance, butter, gianduja, marzipan, fondant caramel, ganache, jelly substance, petit fours, cut pralines and similar products into precise squares, rectangles and rhombi. The praline substance slab of 360 mm x 360 mm is the result of rolling the material out between rails or filling mould frames or mould plates which we produce in accordance with your specifications.

Pralines are cut as follows:

The either rolled-out, poured-out and evenly distributed substance is applied to the base of the

cutter. The first cut is made by using the corresponding frame cutter. A thin sheet of stainless steel which is part of the set is pushed under the cut substance from behind and the strips are lifted off.

The frame cutter is opened, and the strips are turned 90° before being cut a second time - the result is a square shape. To get a rhombi-like shape, the strips are placed transversely. If the goal is a rectangle, different frame cutters are used for the second cut. The base is made out of anodized aluminium; all other parts are made of stainless steel.

Accessories: 1 take-off metal sheet, 1 roll of wire, screws, tools

Base: 7.5 mm partition with frames: 7.5, 15, 22.5, 30, 37.5 mm or

Base: 5 mm partition with frames: 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 mm

Additional partitions are available on request.



Der Dedy Doppelschneider

ist wie der Dedy Pralinschneider ideal zum exakten Schneiden von verschiedenen Massen geeignet. Der Unterschied zum Dedy Pralinschneider besteht darin, dass der Doppelschneider das Drehen der geschnittenen Masse zwischen Quer- und Längsschnitt entbehrlich macht und damit

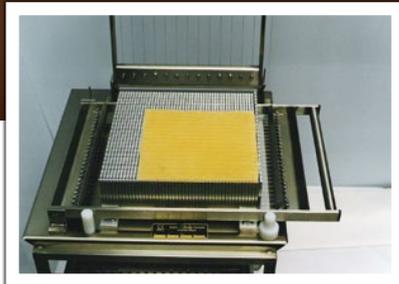
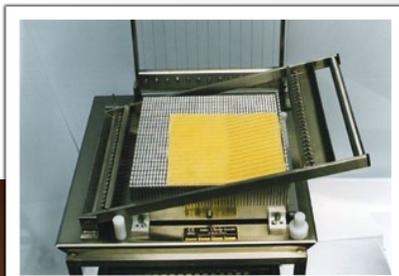
den Arbeitsgang optimiert. Der Auflageblock (Basis) besteht aus eloxiertem Aluminium, alle weiteren Teile sind aus Edelstahl hergestellt. Die Rahmen sind auch hier sehr leicht zu wechseln und zu reinigen.

Zubehör: 1 Abhebeblech, 1 Rolle Draht, Schrauben, Werkzeug.

Basis: 7,5 x 15mm oder 7,5 x 7,5mm, andere Teilungen sind auf Anfrage möglich.

Rahmen: 7,5; 15; 22,5; 30; 37,5mm.

Andere Maße sind auf Anfrage möglich.



The Dedy Double Cutter

is ideal for precise cutting of various praline materials like the Dedy Praline Cutter. The advantage of the Double Cutter is that there is no need to turn the materials between the cross cut and the longitudinal cut. Thus the cutting process is optimized.

The base is made out of anodized aluminium; all other parts are made of stainless steel. The various partitions are easily changeable and also easy to clean.

Accessories: 1 take-off metal sheet, 1 roll of wire, screws, tools

Base: 7.5 x 15mm or 7.5 x 7.5mm; additional partitions are available on request.

Frame: 7.5, 15, 22.5, 30, 37.5mm



Der Dedy Mini Schneider

ist das ideale Arbeitsgerät für den Show-Konditor, der auch auf seinen Reisen nicht auf seine Ausrüstung verzichten möchte oder für die kleinste Confitserie. Die Grundabmessung beträgt nur 180mm x 180mm. Die Basis ist aus eloxiertem Aluminium gefertigt, alle anderen Teile aus Edelstahl. Hier sind verschiedene Teilungen möglich.

Auch erhältlich als Dedy Mini Doppelschneider.

The Dedy Mini Cutter

is ideal for travelling (show) confectioners who don't want to do without their equipment and it is also suitable for very small premises. The device measures only 180 mm x 180mm. The base consists of anodized aluminium; all other parts are made of stainless steel.

Various partitions are available on request.

Also available as Dedy Mini Double Cutter.





Der Dedy Trapezschneider

ist speziell entwickelt, um fertige Rautenstücke (z.B. für Baumkuchenspitzen) zu schneiden.

The Dedy Trapezium Cutter

was specially developed to cut rhombus pieces (for example for pyramid cakes).



Dedy Teegebäckschneider

eignet sich zum Schneiden von runden und eckigen Teigmulden. Die Schnittdicke beträgt 6,5mm. Das Gerät kann wahlweise mit einer eckigen und einer runden, zwei runden oder zwei eckigen oder einer größeren und einer kleineren Teigmulde geliefert werden.

Zubehör: 1 Rolle Draht, Schrauben, Werkzeug.

Dedy Cookie Cutter

is suited for cutting round and angled doughs. Its cutting size is 6.5mm. The Cookie Cutter can be delivered with one round and one angled, two round or two angled or a bigger and a smaller mould. The base of the cutter consists of anodized aluminium;

Accessories: 1 roll of wire, screws, tools

Auch hier ist die Basis aus eloxiertem Aluminium gefertigt, alle anderen Teile aus Edelstahl.

(Abbildung links: Dedy Teegebäckschneider mit einer runden und einer eckigen Mulde.

Abbildung rechts: Mit einer großen und einer kleineren runden Mulde.)

all other parts are made of stainless steel.

(Picture on the left: The Dedy Cookie Cutter with one round and one angled mould.

Picture on the right: With one bigger and one smaller round mould.)



Der Strangschneider

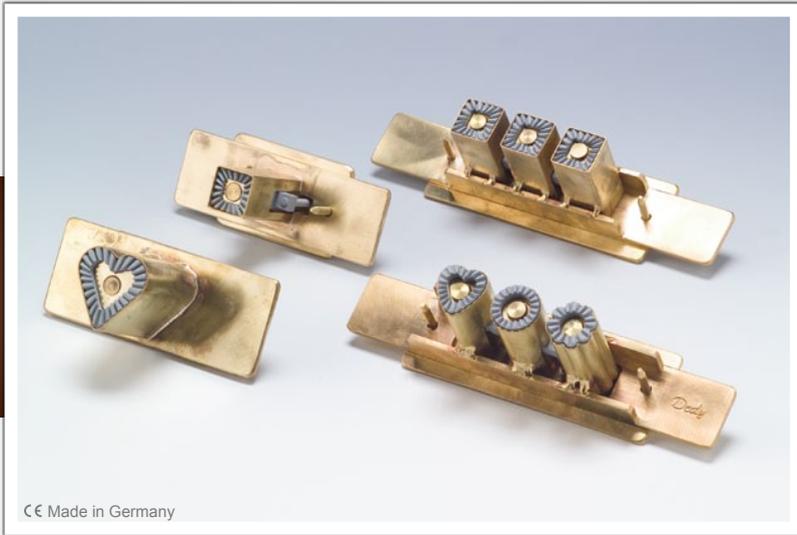
ist eine Schneidemaschine mit Motor für Teegebäck mit Nüssen, Kuchen und ähnliche Massen.

Anschlusswerte: 3 ph; 400 Volt / 50-60 Hz, 0,13 KW

The Cookie String Cutter

is an electric cutting machine for cookies with nuts, cakes, and similar materials.

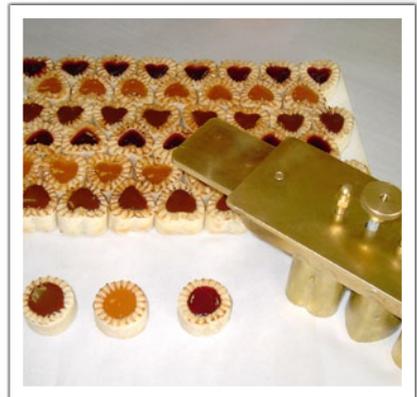
Power supply: 3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 0,15 KW

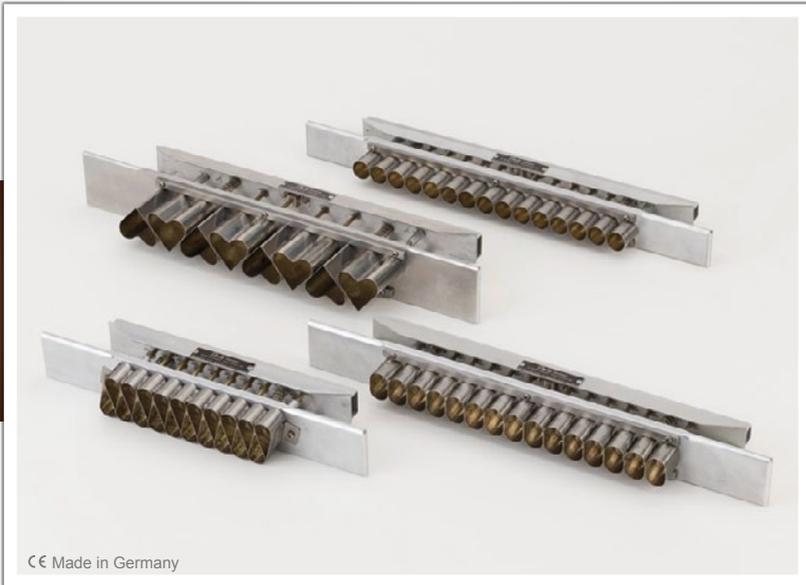


€ Made in Germany

Die Dedy Königsberger 3-fach Stanze für Marzipan und ähnliche Massen/ 3 Motive

The Dedy Tripple Cutter for marzipan and similar mixtures





© Made in Germany

Der Dedy Reihenausstecher

ermöglicht es, bis zu 15 Pralinen- oder Gebäckkörper gleichzeitig auszustechen. Hier sind ver-

schiedene Standartformen erhältlich, weitere auf Anfrage. Er wird aus Edelstahl hergestellt.

The Dedy Hand Cutter

makes it possible to cut out up to 15 pralines or pastries at once. Various standard shapes are avai-

lable, additional shapes can be provided on request. It is made out of stainless steel.



© Made in Germany



Der Schoko Raspler mit Motorantrieb für 2,5 oder 5 kg Blöcke

dient der leichten und hygienischen Herstellung von formschönen Schokoladenspänen. Er schafft ca. 5 kg in 60 Minuten durch seine Hobelleistung in zwei Richtungen, die durchdachte Raspelanordnung und die optimale Ausnutzung des Schokoladenblocks. Das Raspelmesser verfügt über vier

verwendbare Schneidekanten. Das Ergebnis sind gleichmäßig dünne, leichte Schokoladenspäne. Bei dem 5kg Raspler erlauben es die verstellbaren Führungsbacken, verschiedene Blockgrößen von Schokolade zu raspeln.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,1 KW
Abmessungen:	L x B x H: 400mm x 340mm x 635mm (5kg Raspler)

The Chocolate Rasper for 2.5 and 5kg Blocks

is the ideal machine for the easy and hygienic production of beautifully shaped chocolate shavings. With its efficiently arranged rasps, two-way rasping it manages to process approximately 5 kg of chocolate per hours. It utilizes the chocolate block

in the most efficient way. The rasper has four different cutting edges. The results are light and thin chocolate shavings. The adjustable clamps of the 5 kg rasper allow processing different chocolate block sizes.

Power supply:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,1 KW
Dimensions:	Length 400mm x Width 340mm x Height 635mm (5kg Rasper)



Die Schokoladenspänemaschine

dient der rationellen Herstellung von Schokoladenspänen in verschiedener Dicke. Es werden zwei 2.5 kg oder 5 kg Blöcke Schokolade gleichzeitig in Späne geschnitten, wofür die Maschine 10 - 20 Minuten benötigt. Der Block Schokolade kommt durch die linearen Leitungselemente nicht in Kon-

takt mit Schmierstoffen und die seitliche Befestigung des Schiebers mittels Schwingungsdämpfern verlängert die Lebensdauer der Maschine. Die Maschine wird aus Edelstahl hergestellt, ist mit Rollen und zwei Auffangbehältern versehen.

Anschlusswerte:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz
Abmessungen:	L x B x H: 1530mm x 500mm x 1060mm

The Chocolate Flaking Machine

makes standard flakes from 2.5 kg or 5 kg chocolate blocks. It shaves 2 blocks of chocolate within 10 up to 20 minutes. The thickness of the flakes is adjustable. The machine is equipped with a linear slide table so that the chocolate block will not get into contact with any oily or greasy substances

and the lifespan of the machine is now enlarged by vibration dampers for the lateral attachment of the pushing plate. The machine is made in stainless steel and equipped with rollers and two drawers to collect the flakes.

Power supply:	3 ph; 400 V / 50-60Hz
Dimensions:	Length 1530mm x Width 500mm x Height 1060mm



Die Schokoladenformenschleuder

ist optimal geeignet, um Schokoladenformen (Hohlkörper) mit einer gleichmäßigen Wandung zu versehen. Die Schleuder ist mit vier Dreharmen ausgestattet, an denen sich je drei Magnetblöcke befinden. Eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade wird durch die Drehbewegung um die

zentrale Achse und das integrierte Rüttelsystem gewährleistet. Die Schleuder wird aus Edelstahl hergestellt und ist fahrbar. Auf Wunsch ist eine stufenlose Geschwindigkeitsregulierung durch den Einbau eines Frequenzreglers möglich oder ein Doppelmodell mit 2 x vier Dreharmen.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz
Abmessungen:	L x B x H: 760mm x 670mm x 1310mm

The Chocolate Spinning Machine

is used for providing moulds with a similar face and equal layer sickness. The Spinning Machine has four rotating arms with three magnetic blocks per arm. The combined rotation and vibration actions ensure optimum chocolate distribution

within the moulds. The machine is constructed in stainless steel and movable. On demand there is an adjustable speed regulation available or a version with double arms.

Power supply:	1 ph; 230 V / 50-60Hz
Dimensions:	Length 760mm x Width 670mm x Height 1310mm



Das Dedy Kaffeehaus-Waffeleisen

ist 4-teilig, mit Teflon beschichtet und backt Waffeln mit einer Größe von 150mm x 80mm x 18mm.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,6 KW
Abmessung:	L x B x H: 400mm x 310mm x 240mm
Gewicht:	13kg

The Dedy Coffee House Waffle Iron

is a 4-part, teflon-coated device for the production of waffles with a size of 150mm x 80mm x 18mm.

Power supply:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,6 KW
Dimensions:	Length 400 mm x Width 310 mm x Height 240 mm
Weight:	13 kg



Das Dedy Rahm-Waffeleisen

gibt es als 6-teiliges oder als 12-teiliges Waffeleisen zur Herstellung von Waffeln mit einer Größe von 100mm x 65mm x 30mm. Es ist mit Teflon be-

schichtet und kann mit einem Portionierer ergänzt werden.

Anschlusswerte 12-teilig:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 3,2 KW
Abmessung 12-teilig:	L x B x H: 760mm x 330mm x 270mm
Gewicht:	20 kg
Anschlusswerte 6-teilig:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,6 KW
Abmessung 6-teilig:	L x B x H: 380mm x 330mm x 270mm
Gewicht:	11 kg

The Dedy Cream Waffle Iron

is a six-part or 12-part waffle iron for the production of waffles with a size of 100mm x 65mm x

30mm. It is coated with teflon and can be supplemented with a portioner.

Power supply 12-part set:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 3,2 KW
Dimensions 12-part set:	Length 760mm x Width 330mm x Height 270mm
Weight:	20 kg
Power supply 6-part set:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 1,6 KW
Dimensions 6-part set:	Length 380mm x Width 330mm x Height 270mm
Weight:	11 kg



CE Made in Germany



Das Dedy Hörncheneisen

eignet sich hervorragend zum Backen von Waffeltüten für Eis-, Sahne- oder Quarkfüllungen oder zum Backen von Zimtwaffeln, Neujährchen und vielen anderen Waffelarten.

Die Größe der Waffel richtet sich nach der Menge

des eingefüllten Teiges. Um die Teigmenge gleichbleibend zu dosieren, empfehlen wir unseren Teigportionierer.

Zur Herstellung von Hörnchen sind Formkegel in 50mm Ø und 80 mm Ø lieferbar.

Backfläche:	250mm x 250mm
Außenmaße:	250mm x 300mm x 190mm
Anschlusswerte:	230 V / 50-60 Hz; 2,0 KW
Gewicht:	13 kg

The Dedy Waffle Iron

for small Cones is perfectly suited for baking cones for ice cream, cream-, or quark fillings as well as cinnamon waffles and many other types of waffles.

The size of the waffle depends on the amount of

dough poured in. We recommend using our dough portioner.

For the production of little horns we provide cones with diameters of 50 mm and 80 mm.

Baking surface:	250mm x 250mm
Dimensions:	250mm x 300mm x 190mm
Power supply:	230 V /50-60 Hz; 2,0 KW
Weight:	13 kg



CE Made in Germany

Der Trüffel-Füller mit 7 oder 8 Kolben

ist speziell für das Füllen von Schokoladenformen und das Füllen von Trüffelpralinen mit flüssigen Trüffelmassen, Nougat, Kuvertüre und ähnlichen Massen entwickelt worden. Er ist äußerst einfach in Handhabung und Reinigung. Es sind bis zu 100 Füllungen pro Minute möglich, wobei er flexibel

für alle gängigen Hohlkörperfabrikate einsetzbar ist. Die Dosiermenge wird stufenlos eingestellt und die Kolbeneinheiten sind beheizt. Das Auto-Stop verhindert ein Kleckern und die Qualität der Füllungen ist gleichbleibend zuverlässig. Er kann auf Wunsch mit einem Siebeinsatz ergänzt werden.

Anschlusswerte:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,01 KW
Abmessungen:	L x B x H: 510mm x 400mm x 570mm





The Truffle Filling Device

with 7 or 8 Pistons was developed specifically for the filling of chocolate moulds and truffles with liquids, ganache, nougat, couverture and similar substances. It is very easy to handle and clean. Up to 100 fillings per minute are possible and it can be used flexibly for all conventional hollow-body

products. The filling volume is infinitely variable and the piston units are heated. The auto-stop function prevents spilling and the quality of the filling constantly remains at the same level. On request, the device can be supplemented with a strainer insert.

Power supply:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz; 0,01 KW
Dimensions:	Length 510mm x Width 400mm x Height 570mm



Likör-Trichter

Trüffel-Füller mit Dosierung

Der Handtrüffelüller

ist als Likörtrichter und als Trüffelüller mit Dosierung erhältlich. Er hat jeweils ein Fassungsvermögen von ca. einem Liter.

Bei der Dosierung beträgt die stufenlos einstellbare Füllmenge 1-15g.

Der Trüffelüller wird aus Edelstahl hergestellt. Tüllen in 3mm und 6mm Durchmesser werden jeweils mitgeliefert.

Auf Wunsch ist für die Fülltrichter ein Ständer lieferbar.

The Truffle Filler

is a manual filling device, which available for liquids and with a continuously adjustable setting. The total filling quantity is 1 liter.

The quantity of adjustment is from 1 up to 15g.

The filler is made in stainless steel.

Nozzles in 3mm and 6mm are included.

On demand there is a stand available.



Dedy Pralinengabeln- und Werkzeuge aus Edelstahl
Dedy Forks for truffles made out of stainless steel



Pralinengabeln-Set, einfache Ausführung
Forks for truffles, Set



Dedy Pralineneisen zum Ausrollen verschiedener Massen, verschiedene Größen und Stärken möglich.

Dedy tool for rolling out masses precisely, different sizes available.



Dedy Pralinen Dose aus Edelstahl
Dedy storage boxes made out of stainless steel



Pralinenbox mit 3 oder 4 Etagen aus Kunststoff
Storage Boxes made of plastic



Dedy Mandelsplittergerät zur Herstellung von gleichmäßigen Nussplittermengen.
Dedy Almond splintering device for making always the same quantity of almond splinters.



Gummi-Aufstreichmatten in verschiedenen Größen und Formen, auch nach Maß.
Dedy Rubber Mats made to measure



Zuckerblumenstempelsatz
"Magy Fleur" mit 17 Bronzestempeln , andere
Ausführungen wie "Magy Decor" oder "Magy
Relief" sind möglich.

Magy Fleur stamps for making sugar flowers, also
available in „Magy Decor“ and „Magy Relief“.



Marzipankugelroller für verschiedene Größen erhältlich.
Roller for balls, in different sizes available.



Dedy Schichtnougatrahmensatz

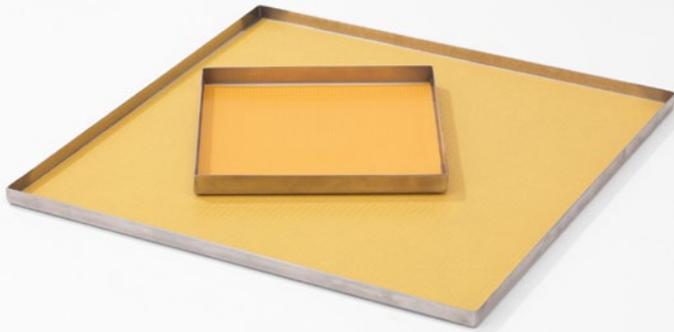
besteht aus 8 Rahmen, die nacheinander auf einer Edelstahlgrundplatte fixiert werden können. Die verschiedenen Massen können so übereinander geschichtet werden und mit dem mitgelieferten

Spachtel verteilt werden. Das Aussenmaß beträgt 445 mm x 445 mm, das Innenmaß 365 mm x 365 mm. Auf Anfrage auch passend für den Dedy Mini Schneider lieferbar.

Dedy coat-nougat-frames

is fitted with 8 frames on a stainless steel plate. The size of this device is 360 mm x 360 mm, inside

the size is 445 mm x 445 mm. Also available in the size of the Dedy Mini Cutter on demand.



Dedy Gießbleche zum Ausgießen von Massen, passend für die Dedy Pralinenschneider, mit oder ohne passende Absetzfolie.



Dedy moulding sheets suitable for Dedy Cutters, with or without fitting foils inside.

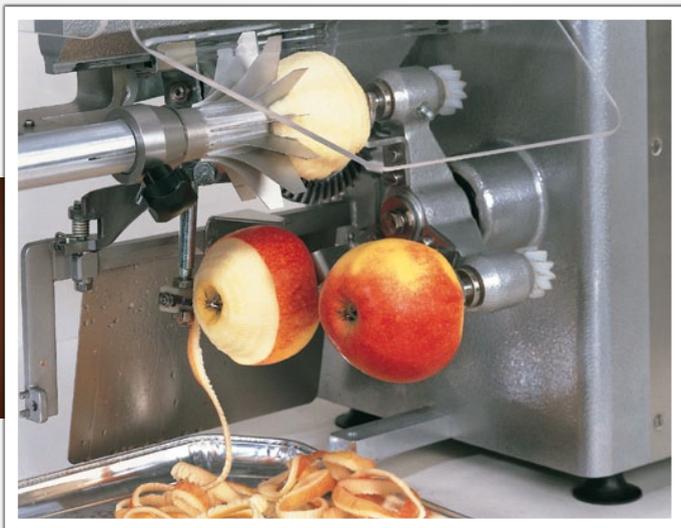


Die Apfel- Schäl-, Entkern- und Teilmaschine

schält Äpfel und Birnen und sticht gleichzeitig das Kerngehäuse aus. Die Frucht wird einfach aufgesteckt - alles weitere läuft automatisch. Dabei bleibt die Schalenstärke bei allen Fruchtgrößen konstant. Bearbeitet werden frische Früchte mit

einem Durchmesser von 30 bis 100 mm und einer Fruchtlänge bis 80 mm. Die Zerteilsterne sind 2-tlg, 4-tlg, 6-tlg, 8-tlg, 10-tlg, 12-tlg, 16-tlg und 24-tlg lieferbar.

Stromart:	1 ph; 230 V / 50-60 Hz
Motorleistung:	0,15 KW
Drehzahl:	1440 U/min. tr/min
Bruttogewicht:	30 kg
Durchsatzleistung:	70 ... 100 kg/h
Fruchtgröße:	Ø 30 – 90mm
GS-Zeichen	



The Apple Peeling, Coring and Cutting Machine

peels apples and pears while at the same time removing the core. The fruit is simply pinned on the machine, the entire process works automatically. In addition, the thickness remains constant independent of the size of the fruit. It is possible

to process fresh fruits with diameters between 30 and 100 mm and a fruit length up to 80 mm. The machine allows dividing the fruits into 2, 4, 6, 8, 10, 12, 16, and 24 segments.

Power Supply:	1ph; 230 V / 50-60 Hz
Engine power:	0.15 KW
Speed:	1,440 rpm
Weight:	30 kg
Output:	70 ... 100 kg/h
Fruit size:	Ø 30 – 90mm
GS Seal	



**Wir sind immer gerne für Sie da!
We are always with pleasure at your disposal!**



Dr. Eva Dedy



Sonja Münnix



**Rainer Kaldewei-Dedy
Elektrotechniker-Meister**



**Klaus Dedy
Diplom Ingenieur**



Dedy GmbH

Frankenstr. 152
45134 Essen
Deutschland

Telefon: +49 (0) 201 / 471031
Telefax: +49 (0) 201/ 440123

info@dedy.de
www.dedy.de

Dedy GmbH

Frankenstr. 152
D-45134 Essen

Telefon: +49 (0) 201 / 471031
Telefax: +49 (0) 201 / 440123

info@dedy.de
www.dedy.de

Qualität aus Deutschland
Quality made in Germany