

Dedy

Maschinenmanufaktur
seit 1946



PRODUKTKATALOG
CATALOGUE



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 Handwerkbetriebs.

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

Die Dedy Überziehmaschinen sind mit einer Bandbreite von 120mm bis 420mm fahrbar und universell einsetzbar. Die Maschinen werden je nach Kundenwunsch entweder mit kurzen Ablaufbändern und Papier, Spezialablaufbändern mit Fotoauge (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 70 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 from 120mm up to 420mm 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





Deddy

Alles für Konditoren...
Everything for pastry cooks...





CE Made in Germany

Die **Dedy** Überziehmaschinen sind mit einer Bandbreite von 120mm bis 420mm lieferbar.

Die Modelle unterscheiden sich weitestgehend nur in der Breite des Gitterbandes und bei dem jeweiligen Fassungsvermögen. Sie sind – bis auf die 120'er – fahrbar und überall einsetzbar.

Das Fassungsvermögen liegt zwischen 15 kg und 30 kg Schokolade, das durch zwei beheizte Wannen in einem Unterschrank auf insgesamt ca. 60 kg bzw. 90 kg aufgelöste Schokolade erweitert werden kann.

Gebäck jeglicher Art sowie Kuchen, 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 wirklich sehr leicht zu reinigen sowie äußerst robust und bedienerfreundlich angelegt. Ganz-, Boden-, kombinierter Boden-, Seiten- und Halbüberzug sind möglich.



CE Made in Germany

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 Betriebs-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.

Jede Überziehmaschine hat serienmäßig eine Gießvorrichtung zum Ausgießen von Schokoladenformen.

Erhältlich sind ferner spezielle Zusatzeinrichtungen wie Trüffeligitterbänder mit zusätzlicher Beheizung, Pudertrüffeltische, Rütteltische und Spezialgitterbänder für Lebkuchen.

Die Maschine wird komplett aus Edelstahl gefertigt.



CE Made in Germany

The **Dedy** Enrobing Machines are available with belt widths from 120mm up to 420 mm.

The models mainly differ in terms of belt width and capacity. They are movable and suitable for all enrobing jobs. The capacity is between 15 kg and 30 kg of chocolate and can be expanded to a total of approximately 60 kg or 90 kg of dissolved chocolate by means of two under-mounted, heated troughs.

Pastries of all kinds, cakes 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 producing 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 production mode. The belt, the chocolate wheel, and the chocolate tank are easily replaceable.



CE Made in Germany

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.

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

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.



CE Made in Germany

Dedy Mini-Überziehmaschine

Überziehmaschine mit Schokoladenrad 120mm Bandbreite

Unsere kleinste 120'er Überzugsmaschine hat ein Fassungsvermögen von ca. 15 kg Schokolade und wird als Tischmodell geliefert.

Sie ist serienmäßig mit einer robusten, abnehmbaren 1 Meter Ablaufbahn für das Absetzen auf Papier ausgestattet und verfügt über eine Gießvorrichtung zum Ausgießen von Schokoladenformen.

Pralinen und kleinere Gebäcke jeglicher Art bis zu einer Höhe von ca. 5 cm, aber auch Frischkäse oder z.B. Datteln, können mit Kuvertüre oder Fettglasur überzogen werden. Die Maschine läuft im Normalfall mit einer Bandgeschwindigkeit von ca. 0,5 bis 2 m pro Minute, wobei die Bandgeschwindigkeit stufenlos regelbar ist. Am Ende des Gitterbandes verhindert die sog. Entschwänzelwelle zuverlässig 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 Betriebs-Modus. Das Gitterband, das Schokoladenrad und die Schokoladenwanne sind leicht austauschbar.

Die Maschine wird komplett aus Edelstahl gefertigt.

Die Dedy-Mini-Überziehmaschine wird „Stecker-fertig“ geliefert. Für die Dedy-Mini-Überziehmaschine benötigen Sie nur einen Anschluss mit 230V, 1-phasig



CE Made in Germany

Dedy Mini-Enrobing machine

With chocolate wheel in 120mm belt width

Our smallest model the 120mm enrobing machine has a capacity of 15 kg chocolate and will be delivered as table model. The standard model is equipped with a removable 1 meter take-off-table to set up the enrobed goods on paper and it is equipped with a pouring device for filling chocolate into chocolate moulds

Pastries of all kinds and small cakes up to a height of approximately 5 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 2 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 producing 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 production mode. The belt, the chocolate wheel, and the chocolate tank are easily replaceable.

The entire machine is made out of stainless steel.

Power supply: 1 ph; 230 V, 50 – 60Hz.



Dedy Überziehmaschine mit Schokoladenrad 220mm oder 320mm Bandbreite

Die 220'er bzw. 320'er Überzugsmaschine hat ein Fassungsvermögen von 20 kg bzw. 30 kg Schokolade, das durch zwei beheizte Wannen in einem Unterschrank auf insgesamt ca. 60 kg bzw. 90 kg aufgelöste Schokolade erweitert werden kann. Sie ist fahrbar und überall einsetzbar.

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 Betriebs-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 Trüffeligitterbänder mit zusätzlicher Beheizung, Pudertrüffeltische, Rütteltische und Spezialgitterbänder für Lebkuchen.



CE Made in Germany

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 Bodenunebenheiten konstant bleibt.

Die Maschine wird komplett aus Edelstahl gefertigt.

Technische Daten

Anschlusswerte:

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

Abmessungen 220'er Bandbreite:

910mm (kurzes Gitterband für 1m Ablaufbahn)

1050mm (Gitterband für 1,5m Ablaufbahn oder Kühlkanal) x 650mm x 1280mm, Arbeitshöhe 900mm (L x B x H)

Abmessungen 320'er Bandbreite:

1050mm x 750mm x 1280mm, Arbeitshöhe 900mm (L x B x H)



Abb. 220mm

CE Made in Germany

Dedy Enrobing machine

with chocolate wheel in 220mm and 320mm belt width

The 220 mm or 320 mm enrobing machine has a capacity of 20 kg or 30 kg which can be expanded to 60 kg or 90 kg of dissolved chocolate by means of two under-mounted, heated troughs. The enrobing machine is movable and suitable for all enrobing jobs.

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 producing 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 production 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.



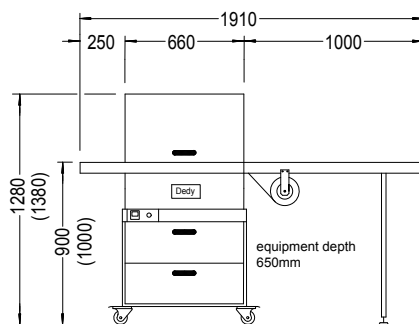
Abb. 320mm

CE Made in Germany

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.

The entire machine is made out of stainless steel.



Dedy 220 Enrobing Machine

Technical Data

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



CE Made in Germany

Dedy - Überziehmaschine mit Schokoladenrad 420mm Bandbreite

Die 420'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. Sie ist fahrbar und überall einsetzbar.

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 Betriebs-Modus.

Das Gitterband, das Schokoladenrad und die Schokoladenwanne sind leicht austauschbar.



CE Made in Germany

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 Trüffeltellerbänder mit zusätzlicher Beheizung, Pudertrüffeltische, Rütteltische und Spezialgitterbänder für Lebkuchen.

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 Bodenunebenheiten konstant bleibt.

Die Maschine wird komplett aus Edelstahl gefertigt.

Technische Daten

Anschlusswerte:	1ph; 230 V / 50-60 Hz; 2,5 KW
Abmessungen:	Länge: 1.050mm; Breite: 915mm; Höhe: 1.280mm



Dedy Enrobing Machine

with chocolate wheel in 420mm belt width

The 420 mm enrobing machine has a capacity of approx. 30 kg, which can be expanded to 90 kg of dissolved chocolate by means of two under-mounted, heated troughs. The enrobing machine is movable and suitable for all enrobing jobs.

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 producing 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 production 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 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.

The entire machine is made out of stainless steel.

Technical Data

Power supply:	1ph; 230 V / 50-60 Hz; 2,5 KW
Dimensions:	Length: 1.050mm; Width: 915mm; Height: 1.280mm



CE Made in Germany

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 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 Absetzpapier

ist für folgende Bandbreiten bei uns erhältlich: 120mm, 180mm, 220mm, 250mm, 320mm und 420mm.

Paper

for your enrober is available in the following sizes: 120mm, 180mm, 220mm, 250mm, 320mm and 420mm.





CE Made in Germany

Abb. 320mm mit 4m Tunnel

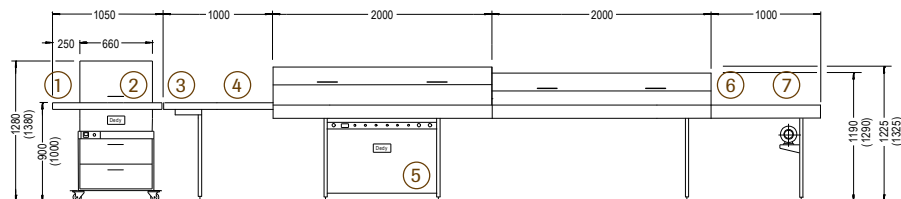
Der Dedy Kühlkanal

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 frequenz-geregelt. 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 Um-luftgebläse ist stufenlos regulierbar und die Kühlluft wird maximal getrocknet. Das Gegenstromverfahren gewährleistet eine sehr schonende Kühlung des Überziehgutes. Das Umschalten auf eine Lichtschrank-steuerung 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





CE Made in Germany

Abb. Glas Tunnel

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 320mm 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, up 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 | 5 Kühlkompressor / cooling compressor |
| 2 Überziehmaschine / enrober | 6 Bandunterbrechung mit pneumatischer |
| 3 Automatische Bandsteuerung / automatic | Bandsteuerung / automatic belt steering |
| beld steering | |
| 4 Dekoriertisch / decorating | 7 Abnahmetisch / take off table |



CE Made in Germany

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 Betriebsmodus 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 stepless 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 production 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 in Germany).

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



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 Betriebsmodus überwacht.

Zur Ergänzung eignet sich auch 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



CE Made in Germany

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 of 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 production 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



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 V; 50-60 Hz; 0,04 KW
Rüttelfläche:	360mm x 290mm
Auslauffläche:	200mm x 290mm
Gesamtmaße:	590mm x 290mm

The Dedy Vibration Table

makes it easier to shake out the chocolate forms and to avoid air bubbles inside the chocolate. The intensity of the vibration is adjustable in a variable way.

The vibration table is made out of stainless steel.

Power Supply:	1ph; 230 V; 50-60 Hz; 0,04 KW
Vibrating area:	360mm x 290mm
Dimensions:	590mm x 290mm



CE Made in Germany

Der Dedy Rundläufer

ist wunderbar geeignet, um frisch überzogene Trüffeln 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



Der Dedy Trüffeltiggertisch

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 an enrobing 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 by using the heated drain cock.

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





Abb. 30 kg

Der Dedy Temperierautomat für 30 kg oder 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 Temperiermodus 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 30kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,0 KW
Abmessungen 30kg Kessel:	L x B x H: 530mm x 530mm x 1005mm
Anschlusswerte 65kg Kessel:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,0 KW
Abmessungen 65kg Kessel:	L x B x H: 590mm x 950mm x 1450mm

Abb. 65 kg



CE Made in Germany

The Dedy Batch-Temper for 30 kg or 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. It 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 production 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 530mm x Width 530mm x Height 1005mm
Power supply 65 kg batch:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,0 KW
Dimensions 65 kg batch:	Length 590mm x Width 950mm x Height 1450mm



CE Made in Germany

Abb. 150 kg

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 Temperiermodus vollautomatisch temperiert zu werden. Die exzellente Chargentemperierung erfolgt über drei Digitalthermostate. 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; 3,9 KW

Abmessungen: L x B x H: 700mm x 790mm x 1870mm



Abb. 65 kg

Abb. 150 kg

CE Made in Germany

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 to dissolve the chocolate overnight and subsequently be tempered fully automatically by switching to production 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. On demand it can also be equipped with rollers for increased mobility.

Power supply:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 3,9 KW
Dimensions:	Length 700mm x Width 790mm x Height 1870mm



CE Made in Germany

Abb. 150 kg

Der Dedy Temperierautomat für 150 kg mit Wasserkühlung

benötigt – im Gegensatz zur den anderen Temperierkesseln – 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 Temperiermodus vollautomatisch temperiert zu werden, wobei die Schokoladentemperatur und der Temperiervorgang über drei Digitalthermostate 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.

The Dedy Batch-Temper 150 kg with water cooling

Unlike the other batch tempers, this 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. The chocolate is can be dissolved (f.e. overnight) in standby mode and subsequently tempered fully automatically after switching to production 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 is only for stationary use.

Anschlusswerte / Power supply: 3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 3,9 KW

Abmessungen / Dimensions: L x B x H: 700mm x 790mm x 1610mm / L x W x H: 700mm x 790mm x 1610mm



Abb. 65 kg

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 Ablasshahn 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; 0,75 KW
Abmessungen 30kg Kessel: L x B x H: 520mm x 750mm x 1060mm

Anschlusswerte 65kg Kessel: 3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,1 KW
Abmessungen 65kg Kessel: L x B x H: 590mm x 950mm x 1450mm

Anschlusswerte 150kg Kessel: 3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,9 KW
Abmessungen 150kg Kessel: L x B x H: 700mm x 790mm x 1610mm

Anschlusswerte 250kg Kessel: 3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 4,3 KW
Abmessungen 250kg Kessel: L x B x H: 800mm x 860mm x 1920mm



Abb. 150 kg

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

are completely made out of stainless steel and perfectly suited for melting, mixing and storing chocolate, compound / fat glaze, 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; 0,75 KW
Dimensions 30kg kettle:	Length 520mm x Width 750 mm x Height 1060mm

Power Supply 65kg kettle:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 1,1 KW
Dimensions 65kg kettle:	Length 590mm x Width 950mm x Height 1450mm

Power supply 150kg kettle:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 2,9 KW
Dimensions 150kg kettle:	Length 700mm x Width 790mm x Height 1610mm

Power supply 250kg kettle:	3 ph; 400 V / 50-60 Hz; 4.3 KW
Dimensions 250kg kettle:	Length 800mm x Width 860mm x Height 1920mm





Mini - Schmelzgerät

Das Mini-Schmelzgerät ist ein kleines Schokoladenschmelzgerät, welches es ermöglicht, bis zu ≈ 2.3 kg Kuvertüre behutsam zu schmelzen und die Temperatur auf einer voreingestellten Temperatur zu halten. Es ist besonders für kleinere Betriebe und für den Hobbychocolatier geeignet. Das Mini - Schmelzgerät besteht im Wesentlichen aus einem Außenbehälter aus Plastik, in den ein Behälter aus eloxiertem Aluminium eingesetzt wird. Der Boden des Außenbehälters wird elektrisch beheizt, so dass sich die Wärme auf das Metall überträgt. Es arbeitet ohne Wasser. Die Temperatur wird durch einen analogen Regelkreis reguliert.

Außenmaße;	260mm x 260mm x 160mm (Höhe)
Fassungsvermögen der Innenschüssel:	1, 8 Liter
Material der Innenschüssel:	Eloxiertes Aluminium
Anschlusswerte:	230 V / 50/60 Hz; 90 W

Mini – Chocolate melting machine

The Mini-melting machine is specifically used for melting chocolate. The couverture can be gently melted and held at a pre-selected temperature. It is ideally designed to be used by smaller confectionaries or hobby chocolate makers. The Mini-Tempering machine can automatically melt up to 2.3 kg of couverture. The device consists essentially of a molded body made of plastic, in which the anodized aluminium basin is inserted. The bottom of the shell is heated by an electric device and the heat is transferred to the metal. The heater is regulated through an analog regulator circuit.

Dimensions:	260mm x 260mm x 160mm (height)
Capacity of the bowl:	1.8 liters
Material of the bowl:	anodized aluminium
Power Supply:	230 V / 50/60 Hz; 90 W



Schmelzgerät für 3kg, 6kg, 12kg und 24kg

Die Schmelzgeräte sind handliche Schokoladenschmelzgeräte, die die Kuvertüre behutsam schmelzen und die Temperatur auf einer voreingestellten Temperatur halten. Sie bestehen aus einem Außenbehälter aus Plastik, mit einem Innenbehälter aus Edelstahl. Der Boden des Außenbehälters wird elektrisch beheizt, so dass sich die Wärme auf das Metall überträgt. Sie arbeiten ohne Wasser. Die Temperatur wird durch einen analogen Regelkreis reguliert.

Außenmaße:	rundes Modell: 310mm Ø, 150mm hoch	6 kg Gerät: 420mm, 320mm, 150mm
(L x B x H)	12 kg Gerät: 620mm, 400mm, 150mm	24 Kg Gerät: 620mm, 400mm, 220mm
Anschlusswerte:	230 V / 50/60 Hz; 90 W	

Chocolate melting machines for 3kg, 6kg, 12kg and 24kg

The melting machine is specifically used for gently melting chocolate and holding the temperature at a pre-selected temperature. The device consists essentially of a molded body made of plastic, in which the stainless steel basin is inserted. The bottom of the shell is heated by an electric device and the heat is transferred to the metal basin. The heater is regulated through an analog regulator circuit.

Dimensions:	round model: 310mm Ø, 150mm high	6 kg device: 420mm, 320mm, 150mm
(L x W x H)	12 kg device: 620mm, 400mm, 150mm	24 kg device: 620mm, 400mm, 220mm
Power Supply:	230 V / 50/60 Hz; 90 W	



Dedy Aufsatz – Drahtabstreifer für die eckigen Schmelzgeräte aus Edelstahl

Erleichtert auf einzigartige Weise das Abstreifen der Schokolade beim Tunken von Schokoladenprodukten.

Dedy String Scraper

The perfect addition for the cornered tempering devices: String Scraper, used to scrape chocolate from utensils to avoid chocolate built up on edge of pan.

It can be installed easily from corner to corner.





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 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 geschnitten. 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. Werden die Streifen schräg aufgelegt, ergibt es 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:	7mm Teilung mit Rahmen: 7mm; 14; 21; 28; 35mm 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 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:	7mm partition with frames: 7; 14; 21; 28; 35mm 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 noch einmal 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 one more 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

Additional partitions are available on request.





Der **Dedy** Mini Schneider

ist das ideale Arbeitsgerät für den Show-Konditor, der auch auf seinen Reisen nicht auf seine exklusive Ausrüstung verzichten möchte oder für die kleinste Confiserie. Die Grundabmessung beträgt nur 180mm x 180mm. Die Basis ist aus eloxiertem Aluminium gefertigt, alle anderen Teile aus Edelstahl. Auch 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 exclusive equipment and it is also suitable for very small premises. The device measures only 180mm 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.





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.

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 kleinen runden Mulde.)

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; 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.)

Accessories: 1 roll of wire, screws, tools

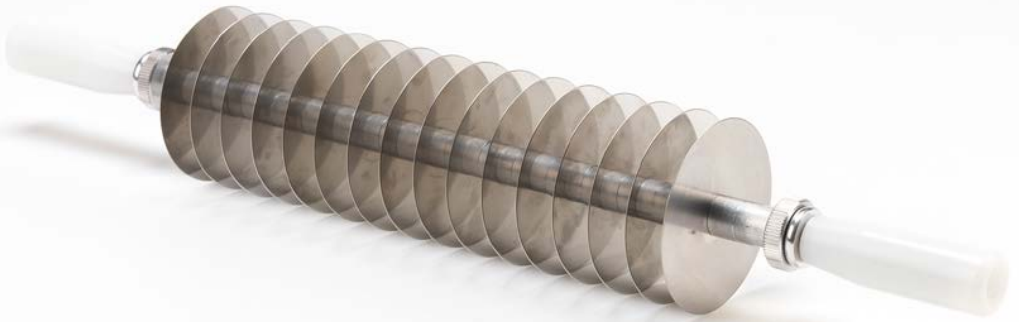


Der **Dedy** Trapezschneider

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).



Bonbonwalze

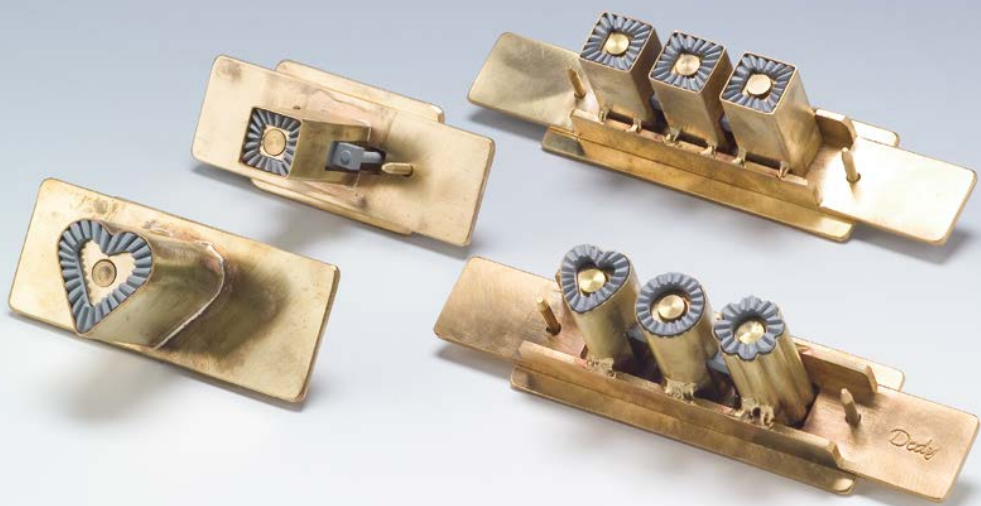
Die Walze hat eine Gesamtbreite (inklusive der Griffe) von 620mm und eine Schnittfläche von 380mm. Sie verfügt über 16 Messer (100mm) aus Edelstahl, deren Abstände sich mittels der Abstandshalter aus Metall in 5mm oder 10mm variieren lassen. Dieser Umbau ist einfach ohne Werkzeug möglich.

Die Walze dient zum Schneiden von Bonbonmasse, Teig oder Printenmassen in gleichmäßig breite Streifen.

Sweet Cutting Roller

The roll has a total width (including the handle) of 620mm and a sectional area of 380mm. It has 16 blades (100mm) made of stainless steel, their distances can be varied by means of the metal spacers in 5mm or 10mm. This conversion is simple and requires no tools.

The roller is used to cut candy mass, dough or similar materials in equally wide strips.



Dedy Königsberger Stanzen

eignen sich hervorragend zum schnellen und perfektem Ausstechen von Königsberger Marzipanformen. Mit nur einem Arbeitsgang werden drei Vorgänge gleichzeitig erledigt:

- das Ausstanzen der Marzipanform,
- das Erzeugen einer Vertiefung in der Marzipanform zur späteren Befüllung mit Marmelade und
- das Erzeugen des typischen Zickzackreliefs.

Dieses exklusive Werkzeug wird aus Messing hergestellt.

The Dedy Königsberg Marzipan Cutter

is a high quality precision instrument which is made from brass. It has been especially made for quick and easy use when preparing the traditional Königsberg Marzipan forms. With one simple operation, three preparation steps can be achieved:

- to cut out the Marzipan form
- to form a hole in the marzipan which can be filled with the desired filling
- to form the unique zig zag edges.





Der **Dedy** Reihenausstecher

ermöglicht es, bis zu 15 Pralinen- oder Gebäckkörper gleichzeitig auszusteichen und anschließend auszuwerfen. Hier sind verschiedene Standardformen 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 available, additional shapes can be provided on request. It is made out of stainless steel.





CE Made in Germany

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 18 mm

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



CE Made in Germany



CE Made in Germany

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 beschichtet und kann mit einem Portionierer ergänzt werden.

Anschlusswerte 12-teilig:	1ph; 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 6-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 aus Kunststoff 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 plastic 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



Made in Germany



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

dient der leichten und hygienischen Herstellung von formschönen Schokoladenspänen. Er schafft bis zu 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 Schneide-kanten. 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

The Chocolate Rasper for 2.5 kg and 5kg Blocks

is the ideal machine for the easy and hygienic production of beautifully shaped chocolate shavings. With its efficiently arranged rasps and two-way rasping, it manages to process up to 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



CE Made in Germany

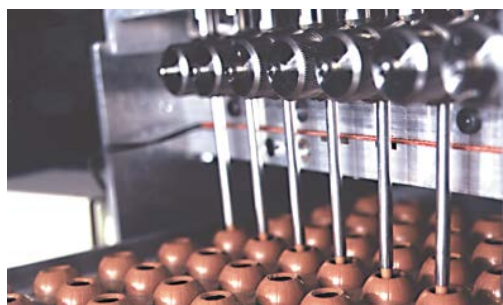
Der Trüffel-Füller mit 7 oder 8 Kolben

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-Stopp 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





CE Made in Germany

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



Der Handtrüffelfüller

eignet sich hervorragend zum schnellen und präzisen Befüllen von Pralinenhohlkugeln, Halbschalen und anderen Halbfabrikaten. Die Dosierung der Füllmenge wird mithilfe einer Einstellschraube exakt festgelegt, so dass bei jedem Hebeldruck immer dieselbe Menge (von ca. 1 – 15g) aus dem Trichter gedrückt wird.

Der Trüffelfüller wird aus Edelstahl hergestellt.

Tüllen in 3mm und 6mm Durchmesser und Ersatzkugeln werden jeweils mitgeliefert, ein Absetzständer ist optional erhältlich.

The Truffle Filler

is ideal for fast and precise filling of chocolates hollow balls, half-shells and other semi-finished products. The dosage of the filling amount is accurately set using a setting screw, so that with each lever pressure always the same amount (of approximately 1 – 15g) is pushed from the hopper. The truffle filler is made from stainless steel. Nozzles in 3mm and 6mm diameter and spare balls are included, optional is a stand available.



Likeur- und Fondant-Trichter
Liqueur and fondant funnel



Gummi-Aufstreichmatten in verschiedenen Größen und Formen, auch Einzelanfertigung nach Kundenwunsch ist möglich

Dedy Rubber Mats in various sizes and shapes, custom-made according to customer requirements is possible



Dedy Mandelsplittergerät

eignet sich hervorragend zur schnellen und rationellen Herstellung von Mandelsplitterkonfekt. Innerhalb von wenigen Sekunden können mit wenigen Schiebevorgängen 40 Mandelsplitterhäufchen erzeugt werden. Das Prinzip ist einfach: die Masse wird in einen rechteckigen Rahmen mit Lochplatte gegeben.

Durch das Verteilen der Masse mit dem passenden Spatel fallen gleichmäßige Häufchen in die ovalen Vertiefungen der Lochplatte. Nach Abheben der Lochplatte bleiben gleichmäßige Mandelsplitterhäufchen zurück.

Dedy Almond splintering device

has been designed for the quick and easy preparation of almond splinters. With a quick swish of the scraper, up to 40 almond splinters can be made in a few seconds. The principle is easy: the mixture is poured into a rectangular frame which has an inner plate containing elongated holes.

The almond splinters are formed by guiding the mixture through the holes in the plate. When the plate is removed, the splinters are formed on the baking paper.



Dedy Schichtnougatrahmensatz

eignet sich hervorragend zum Gießen von Nougat- und Ganachemassen und ermöglicht es, mehrere unterschiedliche Schichten nacheinander aufzubauen. Durch das präzise Aufeinandersetzen von bis zu acht Rahmen, die nacheinander auf einer Edelstahlgrundplatte fixiert werden, kann die Höhe der einzelnen Schichten individuell gewählt werden.

Anschließend kann die fest gewordene Masse mit dem Dedy Pralinenschneider geschnitten werden.

Die Nougatrahmen sind in ihrer Größe auf den Pralinenschneider abgestimmt und existieren daher in zwei Größen (180 x 180 mm und 360 x 360 mm).

Dedy coat-nougat-frames

is especially made for the forming of Viennesnougat or gianduja and chocolate ganache; it enables the user to have the possibility to assemble multiple layers.

Up to eight frames, which are put on a stainless steel plate, can be used to attain the individual height of each layer precisely.

Furthermore, with the Dedy Confectionary Cutter you have the possibility to cut the finished product accurately.

The size of the nougat frames have been perfectly adapted for use with the cutter and are available in two sizes. (180mm x 180mm and 360mm x 360mm).

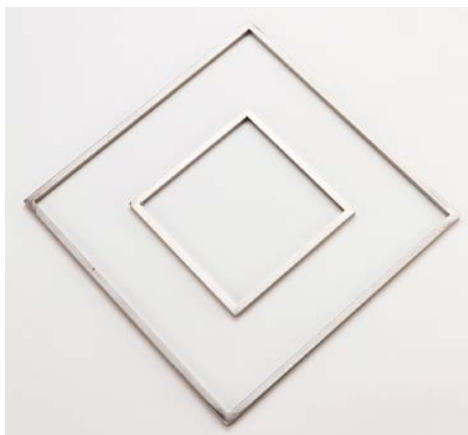


Dedy Gießbleche und GießBrahmen

eignen sich hervorragend als Gießform für Ganaches, Gelee oder Nougat, d.h. für sämtliche Massen der Pâtisserie, die anschließend aushärten und geschnitten werden sollen. Sämtliche Massen von schnittfesten Pralinenrezepten können dort hineingegossen werden, sowohl in einer als auch in mehreren Lagen. Sie sind passend für die Dedy Pralinschneider, mit oder ohne Absetzfolie.

Dedy moulding sheets and forming trays

are perfectly suited for the preparation of ganache, jelly, nougat, and all forms of pâtisserie that need to harden before being cut, either as one layer or many layers. They are suitable for all Dedy Cutters, with or without fitting foils inside





Dedy Pralinengabeln- und Werkzeuge aus Edelstahl
Dedy Forks and tools 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



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.



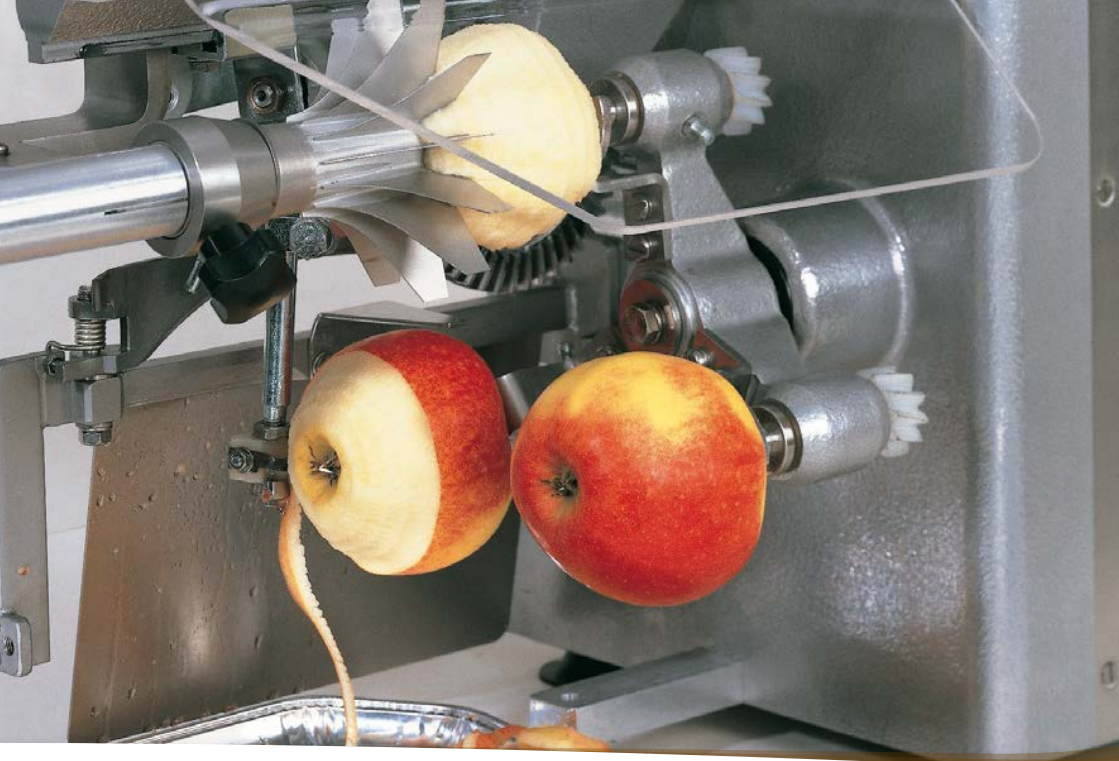


CE Made in Germany

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.

Anschlusswerte:	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



Rainer Kaldewei-Dedy
Elektrotechniker-Meister



Sonja Münnix



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