

Maschinen und Geräte von Profis für Profis



TECHNIK





BAKO-Technik von Profis für Profis

Wir freuen uns, Ihnen mit dem neuen und komplett überarbeiteten BAKO-Technik-Katalog ein umfangreiches Sortiment an Maschinen und Geräten für das backende Handwerk zu präsentieren. In Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Lieferantenpartnern und Herstellern konnten wir das Sortiment erweitern bzw. optimieren – Qualität vor Quantität steht dabei im Vordergrund – denn in Hinblick auf Energieeffizienz, Hygiene und Zuverlässigkeit kann BAKO-Technik überzeugen. Insbesondere das Thema „Hygienic-Design“ hat bei der BAKO einen hohen Stellenwert. Hygienic-Design heißt u. a. Lebensmittelsicherheit garantieren, Hygienestandards erfüllen, Energieeffizienz erhöhen, Reinigungsabläufe vereinfachen und Stillstandzeiten verringern. Diese Themen spielen die Hauptrolle seitens der BAKO bei der Auswahl geeigneter Hersteller und Maschinen.

HEUTE SCHON AN MORGEN DENKEN!



TECHNIK-KOMPETENZ VON PROFIS FÜR PROFIS

Die Maschinen und Geräte der **BAKO-line** werden nach unseren Ideen und fachspezifischen Erfahrungen in Zusammenarbeit mit namhaften Markenherstellern in Europa entwickelt und nach unseren Vorgaben produziert. Kompromisslose Qualität bis ins Detail ist hier die Basis für den Erfolg. Die Angebotspalette der **BAKO-line** wurde in den letzten Jahren konsequent ausgebaut. Wer eine hohe Qualität zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis erwerben möchte, trifft mit **BAKO-line** eine gute Wahl und bekommt jetzt sogar eine Garantieleistung **von mindestens 2 Jahren!**



Know-how mit vollem Einsatz

Immer prompt zur Stelle: Ob Bedienungsfehler, Defekt oder Verschleiß, jede Technik kann einmal versagen – guter Service darf das auf keinen Fall. Wir sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen.

Bei Problemen werden Sie von bestens ausgebildeten Technikern betreut. Wenden Sie sich diesbezüglich vertrauensvoll an Ihre zuständige BAKO-Regionalgenossenschaft.



DAS PLUS ENTSCHEIDET!

Auf Ihre täglichen Helfer in Backstube und Verkauf ist Verlass – vertrauen Sie auch hier auf Ihre BAKO. Mit **BAKO-BasicPlus** bieten wir Ihnen ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment an Kleingeräten und Verbrauchsartikeln in der bewährten BAKO-Qualität und zu günstigen Preisen. Vom Papierhandtuch über Brotmesser bis hin zur Filterkaffeemaschine finden Sie hier Produkte, auf die Sie sich verlassen können – und das teilweise schon seit Jahrzehnten: BAKO-Schneide-Öl und BAKO-Trennwachs stehen bereits seit über 25 Jahren für Profiqualität und mehr Effizienz in Backstube und Verkauf.

Der digitale BAKO-Technik-Katalog

Parallel zum Erscheinen des Kataloges steht Ihnen eine digitale Version zur Verfügung. Informieren Sie sich über **www.baeko.de**

Weitere Informationen:

Sonderanfertigungen: Größer, kleiner, schmaler, breiter? In vielen Fällen können wir Ihnen mit alternativen Ausführungen oder Sonderanfertigungen weiterhelfen. Bitte wenden Sie sich dazu direkt an den Fachberater Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft.

Bestellungen der in diesem Katalog aufgeführten Artikel erfolgen unter Zugrundelegung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der jeweiligen BAKO-Regionalgenossenschaft.

Preise können Sie bei Ihrer BAKO-Regionalgenossenschaft gemäß gültiger Preisliste erfragen. Alle Preise gelten zzgl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Preis-, Modell-, Konstruktions-, Maß- und Sortimentsänderungen bleiben – ohne vorherige Ankündigung – ausdrücklich vorbehalten. Alle Angaben sind freibleibend und unverbindlich.

ElektroG / Altgeräteentsorgung

Der Kunde übernimmt die Pflicht, die gelieferte Ware nach Nutzungsbeendigung auf eigene Kosten nach den jeweils geltenden gesetzlichen Vorschriften ordnungsgemäß zu entsorgen bzw. der Verwertung zuzuführen.

Reproduktionstechnisch bedingte Farbabweichungen sowie Irrtümer in diesem Katalog behalten wir uns vor.

Dieser Katalog berücksichtigt das BAKO-Technik Grundsortiment.

Schutzgebühr € 12,00 zzgl. gesetzl. MwSt.

01 BAKO -line	4–19	
02 BAKO -BasicPlus	20–29	
03 Lochbleche, Backbleche, Backformen	30–45	
04 Bäckerei- und Konditoreiartikel	46–77	
05 Geräte manuell / elektrisch	78–91	
06 Brotschneidemaschinen	92–101	
07 Kühlen und Gefrieren	102–125	
08 Transportmittel / Backstubeneinrichtung	126–157	
09 Arbeitsschutz	158–169	
10 Hygiene	170–183	
10.1 Reinigungskleingeräte	184–193	
10.2 Reinigungsmittel und Insektenschutz	194–211	
11 Verkaufshilfen / Kassensysteme / Einrichtungen	212–219	
12 Café-Welt	220–231	
13 Snack- / Gastro-Welt	232–247	
14 Anlagen / Maschinen	248–289	
15 Index A – Z und Abkürzungen	290–296	



BAKO-line Spülmaschine All in

ideal für Filialen: Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Blechen bis 60 x 40 cm; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige; WASHSMART App (kostenlose Nutzungsdauer 5 Jahre): Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick. Kostenlose Nutzung der App; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; inkl. Doppelkorb-System; inkl. Kaffeetassenprogramm; inkl. intelligenter Waschlaugenkontrolle; inkl. eingebautem Wasserenthärter; inkl. Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; integrierte Ausstattung: 1 x Tellerkorb, 1 x Universalkorb, 1 x Korbträger für Doppelkorbausführung, 1 x Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm), 2 x Besteckbox; **wird nach den strengen Hygienevorgaben der DIN SPEC 10534 gebaut und erfüllt daher alle Kriterien, ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zu erzielen und entsprechend desinfizierte Oberflächen zu gewährleisten; Hygienesicherheit durch DIN-konforme Temperaturen: in der Waschung > 60 °C und in der Frischwasserklassspülung > 80 °C**

Maße (H x B x T): 82,5 x 60 x 64 cm

Einschubhöhe: 42,5 cm

Anschluss: 400 V / 6,8 kW / 3 x 16 A (adaptierbar: 2,7 kW / 16 A)

Programme: 90 / 180 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 10,6 l

Wasserverbrauch: 1,9 l / Spülgang (im Eco-Programm)

Leistung (max.): 40 Körbe (80 im Doppelkorb-Betrieb) / Std.,
720 Teller / Std., 1.440 Gläser / Std.,
oder 8 Bleche / Spülgang

Art.-Nr. 887493



- Farb-Touch-Display
- WLAN Modul on Board
- Kostenlose Anbindung zur "WASHSMART App"
- Wasserverbrauch 1,9 l im ECO-Programm



Sockelunterbau für BAKO-line Spülmaschine All in

Unterbau aus Edelstahl; 43,5 cm hoch; mit abnehmbarer Tür; Platz für 2 Leerkörbe oder Spülmittel

Art.-Nr. 887775



BAKO-line Universal+

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl; VISIOTRONIC Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay; POWER Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Impuls-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; EASY-CLEAN Konzept: Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen, sind farblich deutlich gekennzeichnet; **mit integriertem Enthärter** und serienmäßig einem Rollenkorb und einem Blecheinsatz

Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 15,6 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,4 kW / 3 x 20 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 80 l

Wasserverbrauch: 4,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 120 Transportkörbe / Std.,
60 EN-Kisten / Std., 60 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 887788

BAKO-line Universal+ mit VAPOSTOP

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl; VISIOTRONIC Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay; POWER Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Impuls-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; EASY-CLEAN Konzept: Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen, sind farblich deutlich gekennzeichnet; **mit integriertem Enthärter** und serienmäßig einem Rollenkorb und einem Blecheinsatz; ausgestattet mit VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür) und Abluftwärmerückgewinnung

Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 15,6 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,4 kW / 3 x 20 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 80 l

Wasserverbrauch: 4,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 120 Transportkörbe / Std.,
60 EN-Kisten / Std., 60 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 887789



inklusive
1 x Wartung und
1 x Prüfung nach DGUV
Vorschrift 3 im 3. Jahr



inklusive
1 x Wartung und
1 x Prüfung nach DGUV
Vorschrift 3 im 3. Jahr



BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Universalbrotscneider; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; lange Standzeit des Kreismessers; Ein-Knopf-Bedienung; Farbdisplay; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 80 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 215 kg

Art.-Nr. 887690

Ersatzmesser für BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Art.-Nr. 913335



BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Universalbrotscneider; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; lange Standzeit des Kreismessers; Ein-Knopf-Bedienung; Farbdisplay; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 80 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 215 kg

Art.-Nr. 887691

Ersatzmesser für BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Art.-Nr. 913335



BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL

ölfreies Schneiden auch warmer Brote; leicht verständliche Bedienung und unkomplizierte Menüführung; sehr leise mechanische Geräusche beim Schneiden; frei wählbare Schnittstärken von 4 bis 24 mm – davon 3 fest programmierbar sowie Halbierfunktion; nach dem Schneiden bleibt nur ein minimaler Brotrest am Greifer; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum; hermetische Kapselung des Antriebs / der Elektronik vom Schneidraum; minimale Kosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit; geprüfte Sicherheit (GS-geprüft); Lieferung inkl. Ersatzmesser

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL (Abb.)

Maße (H x B x T): 52,5 x 76,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 35 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 110 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887727

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887991

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL L

Maße (H x B x T): 52,5 x 90,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 120 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887728

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887992

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL XL

Maße (H x B x T): 52,5 x 98,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 130 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887729

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887993

Ersatzmesser für BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL

Art.-Nr. 912493



Untergestell für BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL

Maße (H x B x T): 60 x 76,5 x 58,5 cm

Art.-Nr. 894604



BAKO-line Gattermaschine Gattermax

optimale Schnittqualität durch Softvorschub mit 2 Kraftstufen; maximale Hygiene und 50 % Ersparnis der Reinigungszeit durch ausgelagerten Antrieb und Elektronik aus dem Schneidraum und leichtere Zugänglichkeit zu allen Teilen; Filzwechsel sekundenschnell ohne Werkzeug möglich; Beölung erfolgt ohne Ölpumpe, Tank ist zum Reinigen entnehmbar; optional: Sicherheitslichtgitter gegen Aufpreis

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 0,9 kW

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Gewicht: 200 kg

Schnittstärke: 9 mm

Art.-Nr. 887680

Schnittstärke: 10 mm

Art.-Nr. 887681

Schnittstärke: 11 mm

Art.-Nr. 887682

Schnittstärke: 12 mm

Art.-Nr. 887683

Schnittstärke: 13 mm

Art.-Nr. 887684



BAKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

ölfreies Schneiden auch warmer Brote; einzige Rundmessermaschine mit den Abmessungen einer Gatterbrotschneidemaschine (60 cm); Scheibenstärke über Folientastatur wählbar, zusätzlich 3 frei speicherbare Schnittstärken wählbar; Funktion zum Teilen und Halbaufschnitten; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; Lieferung inkl. Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 120 x 59,5 x 72,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,2 kW

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 38 cm

Einlegebreite: 28 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 887685

Ersatzmesser für BAKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

Art.-Nr. 912493



BAKO-line Sahneklimaschrank SKS 64

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l

Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 232 W

Verbrauch: 342 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 333 W bei -10 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 137 kg

Art.-Nr. 887539

**BAKO-line Sahneklimaschrank SKS 86**

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l

Temperaturbereich: -5 bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 408 W

Verbrauch: 661 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 627 W bei -10 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887514



BAKO-line Lagerfroster BLF 64

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l

Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 391 W

Verbrauch: 1.725 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 499 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 137 kg

Art.-Nr. 887552



BAKO-line Lagerfroster BLF 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l

Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 736 W

Verbrauch: 2.849 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 882 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887532



BAKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließendender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einfache Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Produkte; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; bauseits erforderlicher Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32) sowie Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 231,5 / 238 x 82 x 106,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 643 l

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.778 W

Kälteleistung: 882 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887509



BAKO-line Schnellfroster SF 86 PLUS

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließendender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; Schnell- / Lagerfroster, Lagerkühler und Auftauschrank nach HACCP; notwendige Leistungsfähigkeit durch zwei Kompressoren; schnelle und schonende Teigbehandlung beim Schnellfrosten durch Zeit- oder Temperatureinstellung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 225,5 / 232 x 82 x 106,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 833 l

Temperaturbereich: -30 °C bis +10 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.851 W

Kälteleistung: 1.894 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887567



BAKO-line LED-Gefriertruhe

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus vorbeschichtetem Stahl; Deckel aus Edelstahl mit robustem Aluprofil-Griff; LED-Innenbeleuchtung; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); mechanische Steuerung; StopFrost-System reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit; analoge Temperaturanzeige außen; abschließbar; fahrbar auf 4 gummierten Lenkrollen (vorne gebremst)

EFL 3056 (Abb. 1)

inkl. 2 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 4 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 104,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 92 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 266 l / 254 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 247 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

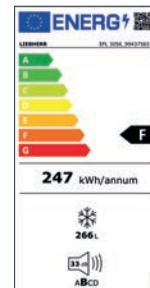
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 68 kg

Art.-Nr. 887562



Abb. 1



EFL 4656 (Abb. 2)

inkl. 2 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 6 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 146,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 134 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 404 l / 387 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 325 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

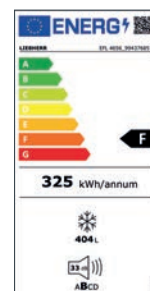
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 81 kg

Art.-Nr. 887563



Abb. 2



EFL 6056 (Abb. 3)

inkl. 3 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 8 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 188,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 176 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 542 l / 520 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 364 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

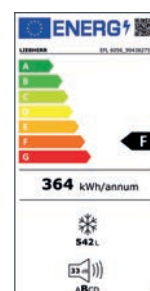
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 89 kg

Art.-Nr. 887564



Abb. 3



BAKO-line LED-Kühlschrank FKDV 4213

Gehäuse aus Stahl, grau; mit LED-Leuchtwerbeaufsatz; Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; beidseitige LED-Innenbeleuchtung, parallel schaltbar zum Display; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtaufverfahren; energiesparende, digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; mit integriertem EMS-Modul, einer intelligenten Lösung, welche die Einsatzbedingungen von Kühlgeräten erlernt (so wird gewährleistet, dass Energieeinsparungen und die Kühltemperatur ideal den Betriebszeiten angepasst werden, Voreinstellung +4 °C bis +7 °C); inkl. 6 kunststoffbeschichteter Roste (5 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar), 2 Lochblechauflagen und 1 Flaschenrutsche

Außenmaße (H x B x T): 201 x 60 x 68,7 cm

Innenmaße (H x B x T): 166 x 45,6 x 51,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 403 l / 385 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 599 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

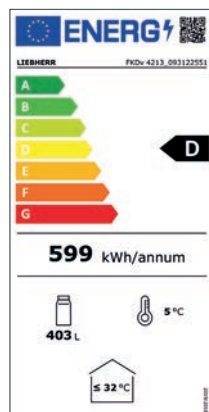
Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 82 kg

Art.-Nr. 887466



- Integriertes EMS-Modul
- Inkl. LED-Längsbeleuchtung (zweiseitig)
- Mit Flaschenrutsche
- 2 zusätzliche Lochblechauflagen



BAKO-line Universalzerkleinerer

in robuster Edelstahlausführung (Wandstärke 3 mm, Gehäuseboden 4 mm) auf stabilem 3-Bein-Grundgestell mit Vibrationsdämpfern; fahrbar; mit eingebautem Sieb: Ø 5 mm (Wechselsiebe: Ø 3, 8 und 12 mm), spezialgehärteter Vorschneide- und Muserscheibe: Ø 26,6 cm, großem Einwurftrichter (Ø 67 cm) mit Schüttring, 6-flügeligem Auswerfer, seitlich klappbarer Gosse (Ø 27,9 cm) mit Abdichtung zum Gerätegehäuse hin und steckbarem Schnellwechselwerkzeug auf Wellenbuchse mit Spritzring; zerkleinert helle und dunkle Brot- und Backwarenreste sowie frische und getrocknete Rohstoffe (wie Nüsse, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Früchte); reibt gefrorenen Käse und Gewürze; schrotet Korn und Getreide; mahlt Paniermehl in Spitzenqualität mit gleichmäßiger Struktur, ohne Nachsieben und mit minimalem Staubanteil; max. Nennleistung / Std. (trocken / nass): 600 kg / 4.500 kg (abhängig vom verarbeiteten Material); Nasswerkzeug optional erhältlich; steckerfertig (3 m); hohe Bedienfreundlichkeit; nahezu wartungsfrei; lange Standzeit der Werkzeuge (können nachgeschärft werden) und Siebe; schnelle und effiziente Reinigung durch hygieneoptimierte Konstruktionsmerkmale und beste Zugänglichkeit; im Lieferumfang enthalten: Sonderausstattung BAKO-line: Wechselsieb Ø 2 mm, Auslaufsack und Kunststoffwanne

Maße (H x B x T): 158 x 69 x 72 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A / 5,5 kW (7,5 PS)

Art.-Nr. 888431



BAKO-line Merrychef eikon® e2s

für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Eierspeisen, Gemüse und Fleisch; Ausstattung: Rapid Cooking Technology, integrierter Katalysator, easyTouch® Touchscreen, Datenübertragung per USB-Stick, integrierte Diagnoseeinheit, Ablage mit Reling auf Geräteoberseite (nur bei Trend); passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche; im Lieferumfang enthalten: 1 x Grill- / Garplatte, 1 x Backkorb schwarz (ungelocht), 1 x Schaufel mit Griffschutz, 1 x Cool-down-Edelstahlschale GN 1/4 (65 mm), 2x Garplattenaufgabe (natur), 1 x Reinigerspray, 1 x Pflegespray

Trend, schwarz (Abb.)

Außenmaße (H x B x T): 64,4 x 35,6 x 59,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W

Konvektionswärme: 2.200 W

Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 51,7 kg

Art.-Nr. 887560

Classic, Edelstahl

Außenmaße (H x B x T): 62 x 35,6 x 59,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W

Konvektionswärme: 2.200 W

Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 51,3 kg

Art.-Nr. 887561



BAKO-line Sahneautomat Euro Piccolo Automatik RA

Intensivkühlung bis in die Garniertülle; Hand- & Automatik-Portionierung; Reinigungsautomatik; übersichtliche und robuste Schalter; separater Ein-/Ausschalter für Gerät und Kühlung; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert

Maße (H x B x T): 46 x 23 x 34,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 1,5 l

Art.-Nr. 887742



BAKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BAKO-line-Itimer; Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Baupform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

Füllmenge (max. Charge): 75 kg Mehl (120 kg Teig)

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888426

**BAKO-line Spiralkneter SP 120 F**

mit Folientastatursteuerung; Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Baupform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

Füllmenge (max. Charge): 75 kg Mehl (120 kg Teig)

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888427



BAKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

inklusive Bottichwagen, verstärktem Werkzeugmotor (Knetspiralantrieb) und Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler PT 100; stationäre Ausführung, glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; serienmäßige Zangenverriegelung ermöglicht die problemlose Aufstellung des Kneters auch bei leicht unebenen Fußböden; der Bottich wird in den Einzugsbereich der Zange geschoben, automatisch verriegelt und angehoben, so ist ein ruhiger Lauf gewährleistet; kompakte Bauweise, ideal auch für kleine und mittlere Betriebe; einfach in der Bedienung; Automatik-Steuerung mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturlausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelasierter Öffnung mit Schauklappe; Deckblech aus rostfreiem Edelstahl; Bottichwagen mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift und Lenker aus rostfreiem Edelstahl

Maße (H x B x T): 147 x 96 x 149,7 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20,9 kW / 4 x 16 mm² Cu / Absicherung 63 A

Antriebsleistung Werkzeug: 11 kW / 18,5 kW

Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW

Antriebsleistung Bottich: 1,3 kW / 1,5 kW

Bottichvolumen: 260 l

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Gewicht mit Bottich: 1.515 kg

Gewicht Bottich: 195 kg

inkl. Bottichwagen, Fahrgestell Stahl lackiert

Art.-Nr. 888600

inkl. Bottichwagen, Fahrgestell Edelstahl

Art.-Nr. 888601

Extrabottich für BAKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

Fahrgestell Stahl lackiert

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Bottichvolumen: 260 l

Art.-Nr. 897448

Fahrgestell Edelstahl

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Bottichvolumen: 260 l

Art.-Nr. 898232

Optionale Zusatzausstattung gegen Aufpreis erhältlich:

- **Zange und Konsole** aus Edelstahl
- **Zahntrieb m6** am Bottichwagen und der Maschine
- **Vergrößerte Deckelöffnung** durch Endschalter gesichert
- **Gitter für Ankratzöffnung**
- **Halterohre für Hebekipper** mit Stangenbühne
- **Freischaltung CS 03** zur Kommunikation mit Fremdsteuerung
- **Ablassverschraubung DN 25 für Bottichwagen**
- **Standardstutzen DN 25 bis DN 100**



BAKO-line Thermo-Quick

Edelstahl; doppelwandige Ausführung mit Thermo-Öl-Füllung;
Regelung durch Thermostat (bis 70 °C)

BAKO-line Thermo-Quick Uno (Abb. 1)

mit einer herausnehmbaren und beheizbaren Schüssel (Füllmenge: 6 l);
inkl. Deckel

Maße (H x B x T): 24 x 41 x 41 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,35 kW

Gewicht: 8,7 kg

Art.-Nr. 885119

BAKO-line Thermo-Quick Duo (Abb. 2)

mit zwei herausnehmbaren und getrennt beheizbaren Schüsseln
(Füllmenge: je 6 l); inkl. Deckel

Maße (H x B x T): 24 x 76 x 41 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,70 kW

Gewicht: 14,8 kg

Art.-Nr. 885120

Ersatzschüssel für BAKO-line Thermo-Quick Uno / Duo (Abb. 3)

Edelstahl; inkl. Deckel

Füllmenge: 6 l

Art.-Nr. 885123



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



BAKO-line Zutatenwaage ULTRA

Gehäuse und Wägefläche aus Edelstahl; beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe: 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Trieren; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus-Wägungen; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil und Akku im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 11,5 x 23 x 19 cm

Maße Wägefläche (L x B): 22 x 18 cm

Wägebereich: 0 bis 15 kg

Ziffersschritt: 1, 2 oder 5 g frei wählbar (2 g voreingestellt)

Art.-Nr. 884076



BAKO-line Preisrechenwaage FX 230

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; 4 PLU-Tasten; beidseitige hinterleuchtete LED-Anzeige; höhenverstellbare Füße; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich); geeicht

Maße (H x B x T): 10,8 x 28,8 x 31,3 cm

Maße Wägefläche (L x B): 20,4 x 26,4 cm

Wägebereich: 0 bis 6 kg

Ziffersschritt: 0 bis 3 kg = 1 g

3 bis 6 kg = 2 g

Art.-Nr. 884090



Nach § 32 Abs. 1 MessEG muss die Verwendung neuer oder erneuerter Messgeräte (darunter fallen auch geeichte bzw. für den eichpflichtigen Verkehr zugelassene Waagen), der nach Landesrecht zuständigen Behörde spätestens 6 Wochen nach Inbetriebnahme (z. B. über www.eichamt.de) verbindlich angezeigt werden.

BAKO-line Rad

alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; leicht federnde und leise Lauffläche aus spezieller Gummi-Mischung, blau; leichtgängig und robust; wartungsfreie Achskonstruktion (kein Fetten und Schmieren notwendig)

mit Metallhülse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886910

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886914

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886912



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BAKO-line Rad, HART

alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; sehr langlebige Lauffläche aus speziell entwickelter Teflon-Mischung, blau; leichtgängig und robust; wartungsfreie Achskonstruktion (kein Fetten und Schmieren notwendig)

mit Metallhülse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886916

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886920

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886918



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



+ Das **Plus** entscheidet!

BAKO-Brotmesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 1)

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr. 882093

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 2)

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr. 882094

Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 3)

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr. 882095

BAKO-Brotmesser-Set, 3-teilig (o. Abb.)

bestehend aus: 1 x 882093, 1 x 882094 und 1 x 882095

Art.-Nr. 882096

Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 4)

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr. 882098



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Aus Hygienegründen führen wir in unserem Sortiment nur Messer und Paletten mit Kunststoff- und POM-Griffen (form- und temperaturbeständig und spülmaschinenfest).

BAKO-Bäcker- / Konditormesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend; POM-Griff, gerade

Säge (Abb. 1)

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882097

Welle (Abb. 2)

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882017



Abb. 1



Abb. 2

BAKO-Tortmesser / -heber

rostfreie Edelstahlklinge, zweiseitig schneidend; POM-Griff; Klingenlänge: 18 cm

Welle & Säge (Abb. 1)

Art.-Nr. 882021

glatt & Säge (Abb. 2)

Art.-Nr. 882099

glatt & Welle (Abb. 3)

Art.-Nr. 882020



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BAKO-Brot- / Brötchenmesser

rostfreie Edelstahlklinge, extra scharf; mit Diamantgriff; spülmaschinengeeignet

BAKO-Brotmesser (Abb. 1)

Menge: Display à 16 Stk.

Art.-Nr. 882138

BAKO-Brötchenmesser, eckige Klinge (Abb. 2)

Menge: Display à 30 Stk.

Art.-Nr. 882132

BAKO-Brötchenmesser, spitze Klinge (Abb. 3)

Menge: Display à 30 Stk.

Art.-Nr. 882134



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BAKO-Paletten / Wender

rostfreie Edelstahlklinge; POM-Griff

BAKO-Winkelpalette, gebogen (Abb. 1)

Gesamtlänge: 33 cm

Klingenlänge: 21 cm

Nutzmaß (L x B): 17 x 3,4 cm

Art.-Nr. 882022

BAKO-Back- / Glasurpalette, gerade (Abb. 2)

Gesamtlänge: 28 cm

Klingenlänge: 16 cm

Nutzmaß (L x B): 16 x 3,4 cm

Art.-Nr. 882024

BAKO-Kuchenpalette (Abb. 3)

Gesamtlänge: 38 cm

Klingenlänge: 25 cm

Nutzmaß (L x B): 20 x 7,5 cm

Art.-Nr. 882018



Abb. 1



Abb. 2

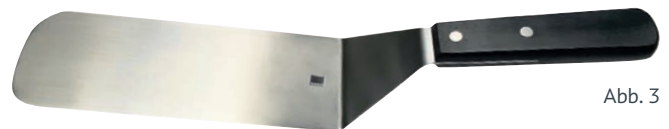


Abb. 3

BAKO-Gebäckzange, breit

aus rostfreiem Edelstahl; breite Greifer mit Grifföffnungen auf beiden Seiten; spülmaschinengeeignet

Gesamtlänge: ca. 18 cm

Art.-Nr. 882001



Aus Hygienegründen führen wir in unserem Sortiment nur Messer und Paletten mit Kunststoff- und POM-Griffen (form- und temperaturbeständig und spülmaschinenfest).

BAKO-Vinyl Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

Hinweis: Ungepuderte Vinylhandschuhe können unbedenklich im Lebensmittelbereich (Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln) verwendet werden. Diese dürfen kurzzeitig in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und nicht-fettenden Lebensmitteln stehen. Bei fettenden Lebensmitteln darf dieser Handschuh nicht verwendet werden.

Gr. S

Größe: ca. 23,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881230

Gr. M (Abb.)

Größe: ca. 24 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881231

Gr. L

Größe: ca. 24,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881232

Gr. XL

Größe: ca. 25 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881233



BAKO-Latex Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

Hinweis: Ungepuderte Latexhandschuhe können unbedenklich im Lebensmittelbereich (Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln) verwendet werden. Diese dürfen kurzzeitig in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln stehen. Sie können zudem auch in allen anderen Bereichen (z. B. für Reinigungsarbeiten) eingesetzt werden.

Gr. S

Größe: ca. 23,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888994

Gr. M

Größe: ca. 24 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888995

Gr. L (Abb.)

Größe: ca. 24,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888996

Gr. XL

Größe: ca. 25 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888997



BAKO-Trennwachs

rein pflanzliches, wasserfreies Spezialtrennmittel; für alle Backwaren geeignet; trennstark und ergiebig im Gebrauch; schützt Bleche, Formen und Anlagen gegen Korrosion bis in den letzten Winkel

Kanister (Abb. 1)

Inhalt: 10 l

Art.-Nr. 885854

Spraydose (Abb. 2)

Inhalt: 600 ml

Menge: Karton à 6 Dosen

Art.-Nr. 885884



Abb. 1



Abb. 2

BAKO-Schneide-Öl

harzfreies Schneide-Öl geeignet für Gattermaschinen, Teigteilmaschinen, Abwieger sowie Brotschneideautomaten; sparsam im Verbrauch und schützt gegen Verkrusten und Verkleben

Kanister (Abb. 1)

Inhalt: 10 l

Art.-Nr. 885855

Spraydose (Abb. 2)

Inhalt: 500 ml

Menge: Karton à 6 Dosen

Art.-Nr. 885852



Abb. 1



Abb. 2

BAKO-Einweg-Spritzbeutel

LDPE; glatte Ausführung; Doppelnaht; 70 µ

Maße (L x B): 54,5 x 30 cm

Menge: Spenderkarton à 100 Stk.

Art.-Nr. 881589



BAKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

LDPE, klar; 75 µ; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; temperaturbeständig von -30 °C bis +110 °C (mikrowelleneeignet); verschweißbar

Maße (L x B): 53 x 27 cm

Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.

Art.-Nr. 881597



BAKO-Spritzbeutel

PU-beschichtetes Baumwollgewebe; verklebte Längsnaht; mit oberem Saum und Aufhänger; zum Dekorieren von Kuchen und Torten; kann nach Verwendung einfach unter fließend heißem Wasser (kurzzeitig auch in kochendem Wasser) gereinigt werden; Menge: Packung à 2 Stk.

Gr. 1, Maße (L x B): 28 x 16 cm

Art.-Nr. 881581

Gr. 2, Maße (L x B): 34 x 19,5 cm

Art.-Nr. 881582

Gr. 3, Maße (L x B): 40 x 22 cm

Art.-Nr. 881583

Gr. 4, Maße (L x B): 46 x 26 cm

Art.-Nr. 881584

Gr. 5, Maße (L x B): 50 x 28 cm

Art.-Nr. 881585

Gr. 6, Maße (L x B): 55 x 30 cm

Art.-Nr. 881586



BAKO-Cremeseife, Mild

ergiebige, extra milde Handwaschseife für die hygienische Handreinigung; auf Basis pflanzlicher Rohstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe; besonders hautschonend durch natürliche, rückfettende Pflegekomponenten; optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 885308



BAKO-Cremeseife, Antibakteriell

ergiebige Handwaschseife für die hygienische Handreinigung mit antibakteriellen Inhaltsstoffen; ohne Duft- und Farbstoffe; besonders hautschonend durch natürliche, rückfettende Pflegekomponenten; optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 885309



BAKO-Papierhandtücher

1-lagig, natur; ZZ-Falz (gefaltet: 25 x 11,5 cm); passend für Papierhandtuch-Spendersystem H3; ansprechendes Lorbeerblatt-Design; geringerer Verbrauch durch Einzelblattentnahme

Blattmaße (L x B): 25 x 23 cm

Menge: Karton à 20 Pack à 250 Tücher

Art.-Nr. 885321



BAKO-Schiffchenmütze

Papierschiffchen, holzfrei, weiß; verstellbar; mit gelochtem Oberteil

Maß (H): 8,5 cm

Menge: Paket à 25 Stk.

Art.-Nr. 880018



BAKO-Waffeleisen BELGIEN

Edelstahlgehäuse mit isoliertem Griff; gusseiserne, fest montierte Backplatte (Waffelmuster: 3 x 5); abnehmbare Fettauffangschale; schnelle und zwei-seitige Heizungsversorgung (regelbar von 60 °C bis 300 °C); gleichmäßige Temperaturverteilung; batteriebetriebener und herausnehmbarer Timer mit akustischem Signal

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm

Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W

Gewicht: 18,4 kg

Art.-Nr. 860305



BAKO-Backstubentimer

Gehäuse aus Kunststoff mit Blende aus Edelstahl; zwei programmierbare Timer bis 23 Std. / 59 Min. einstellbar; Uhrzeit und Datum im extragroßen LCD-Display; drei wählbare Alarmlautstärken, max. > 95 dB (A); Standfuß und Magnetbefestigung; Batteriebetrieb (2 x AAA 1,5 V Batterien im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 8 x 9,7 x 2,5 cm

Art.-Nr. 885544



BAKO-Backblechhandschuhe, Premium

Fausthandschuh mit Stulpe aus Rindsplattleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakttemperatur: 250 °C

Maß (L): ca. 35 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881239



BAKO-Druckpumpenzerstäuber

flexibler Druckpumpenzerstäuber für einfaches Versprühen von Flüssigkeiten durch Luftdruck; handlich und vielseitig einsetzbar; große Flächen können problemlos gleichmäßig eingesprüht werden; Druckaufbau durch Pumpstange; 100 % lebensmittelecht

Füllmenge: 1,8 l

Art.-Nr. 860304



BAKO-Tortenschutzscheiben

HPVC; bewahrt den Tortenanschnitt vor Austrocknung und schützt das Aroma; mit lauwarmem Wasser reinigen (bis zu +50 °C); 1 VE = 25 x rechte und 25 x linke Teile

Art.-Nr. 860480



BAKO-Sahnekapseln

mit 8 g reinem N₂O (Distickstoff) befüllte Einwegkapseln

Menge: Pack à 24 Stk.

Art.-Nr. 860306



BAKO-Filterkaffeemaschine

ohne Wasseranschluss zur Brühung in Pumpisolierkanne; mit Wassereingussöffnung an der Vorderseite; ausgestattet mit: Brühanzeige, CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz; 1 Brühsystem; ohne Isolierkanne

Maße (H x B x T): 61,5 x 22 x 38,5 cm

Farbe: Edelstahl / schwarz

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,2 kW

Leistung: 18 l / Std.

Brühzeit: 6,5 Min.

Stoßvorrat: 2,2 l

Art.-Nr. 887959



BAKO-Pumpkanne

mit Edelstahlmantel und doppelwandigem, vakuumisoliertem Edelstahlinnenbehälter; ausgestattet mit einem Drehteller und Spezialdeckel mit Hochleistungspumpsystem und Saugrohr mit patentierter Mischfunktion; passend zur BAKO-Filterkaffeemaschine (Art.-Nr. 887959)

Maße (Ø x H): 16,4 x 37,8 cm

Volumen: 2,2 l

Art.-Nr. 887960



03 | Lochbleche, Backbleche, Backformen



WALTER Sandkranzform

Stahlblech mit spezieller Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 20 x 6,5 cm

Art.-Nr. 880003

Maße (Ø x H): 22 x 7 cm

Art.-Nr. 880004

Maße (Ø x H): 24 x 7,5 cm

Art.-Nr. 880005

Maße (Ø x H): 26 x 8 cm

Art.-Nr. 880006

**WALTER Frankfurter Kranzform**

Stahlblech mit spezieller Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 20 x 6 cm

Art.-Nr. 880012

Maße (Ø x H): 22 x 7 cm

Art.-Nr. 880013

Maße (Ø x H): 24 x 7,7 cm

Art.-Nr. 880014

Maße (Ø x H): 26 x 8,5 cm

Art.-Nr. 880015

Maße (Ø x H): 28 x 9 cm

Art.-Nr. 880016



WALTER Backformen: Alle Backformen bitte grundsätzlich einfetten (kein Öl verwenden); nicht säurebeständig.

WALTER Rodonform

Stahlblech mit spezieller Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 14 x 7 cm

Art.-Nr. 880021

Maße (Ø x H): 16 x 8 cm

Art.-Nr. 880022

Maße (Ø x H): 18 x 9 cm

Art.-Nr. 880023

Maße (Ø x H): 20 x 10 cm

Art.-Nr. 880024

Maße (Ø x H): 22 x 11 cm

Art.-Nr. 880025

Maße (Ø x H): 24 x 12,5 cm

Art.-Nr. 880026

Maße (Ø x H): 26 x 12,5 cm

Art.-Nr. 880027

**WALTER Käsekuchenblech**

Stahlblech mit spezieller Antihaft-Beschichtung; mit glattem Rand; max. 200 °C; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 28 x 4 cm

Art.-Nr. 880060



Gültig für alle WALTER Backformen:



WALTER Springform

Stahlblech mit spezieller Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (Ø x H): 26 x 7 cm

Art.-Nr. 880071

Maße (Ø x H): 28 x 7 cm

Art.-Nr. 880072



Kuchenblech konisch

Aluminium; mit gebördeltem Rand; Ø unten 4 cm kleiner; Materialstärke: 1 mm

Maße (Ø x H): 30 x 4 cm

Art.-Nr. 880050

Maße (Ø x H): 32 x 4 cm

Art.-Nr. 880051

Maße (Ø x H): 34 x 4 cm

Art.-Nr. 880052

Maße (Ø x H): 36 x 4 cm

Art.-Nr. 880053

Maße (Ø x H): 38 x 4 cm

Art.-Nr. 880054



Kuchenblech konisch

Aluminium; mit gebördeltem Rand; Ø unten 2 cm kleiner; Materialstärke: 1 mm

Maße (Ø x H): 32 x 5 cm

Art.-Nr. 880057

Maße (Ø x H): 34 x 5 cm

Art.-Nr. 880058



Stutenkastenform

Schwarzblech; konisch (auf Anfrage auch in aluminierter Ausführung und in Sondergrößen erhältlich)

Füllmenge: ca. 1,8 l; Innenmaße (H x B x L): 9 x 11 x 24 cm

Art.-Nr. 880151

Füllmenge: ca. 2 l; Innenmaße (H x B x L): 9,5 x 12 x 27 cm

Art.-Nr. 880152

Füllmenge: ca. 3 l; Innenmaße (H x B x L): 10,5 x 13 x 30 cm

Art.-Nr. 880153

Füllmenge: ca. 3,5 l; Innenmaße (H x B x L): 11 x 14 x 34 cm

Art.-Nr. 880154

Füllmenge: ca. 0,5 l; Innenmaße (H x B x L): 7 x 8 x 18 cm

Art.-Nr. 880161

Füllmenge: ca. 1 l; Innenmaße (H x B x L): 7,5 x 10 x 20 cm

Art.-Nr. 880162

Füllmenge: ca. 1,25 l; Innenmaße (H x B x L): 7,5 x 10 x 25 cm

Art.-Nr. 880163

Füllmenge: ca. 2 l; Innenmaße (H x B x L): 8 x 12 x 30 cm

Art.-Nr. 880164

Füllmenge: ca. 3 l; Innenmaße (H x B x L): 9 x 13 x 35 cm

Art.-Nr. 880165

Füllmenge: ca. 4 l; Innenmaße (H x B x L): 10 x 14 x 40 cm

Art.-Nr. 880166



WALTER Backformen: Alle Backformen bitte grundsätzlich einfetten (kein Öl verwenden); nicht säurebeständig.



Schwarzbleche vor dem ersten Gebrauch mit Tafelöl einbrennen!
Produkte aus Schwarzblech sind nicht spülmaschinengeeignet.

Lochblech

Aluminium

Maße (L x B x H): 44,2 x 35 x 1 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 2-seitig, 90° (kurze Seiten offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881136

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881146

Maße (L x B x H): 98 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881147

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 5 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881148

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 4-seitig, 45°

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881163

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881164

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881162

Maße (L x B x H): 98 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881161

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Lochung: 5 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881165

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm, silikonisiert

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 4-seitig, 45°

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881167

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm, teflonisiert

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 4-seitig, 45°

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881168

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm, teflonisiert

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881169



Aluminium- und teflonbeschichtete Bleche sind nicht für Laugen-
gebäck geeignet!

BAKO-Trennwachs

rein pflanzliches, wasserfreies Spezialtrennmittel; für alle Backwaren geeignet; trennstark und ergiebig im Gebrauch; schützt Bleche, Formen und Anlagen gegen Korrosion bis in den letzten Winkel

Kanister (Abb. 1)

Inhalt: 10 l

Art.-Nr. 885854

Spraydose (Abb. 2)

Inhalt: 600 ml

Menge: Karton à 6 Dosen

Art.-Nr. 885884



Abb. 1



Abb. 2

Lochblech, Edelstahl

für Laugengebäck geeignet

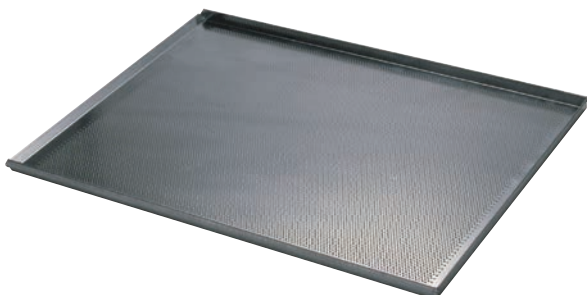
Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2 cm

Lochung: 5 mm (rund)

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1 mm

Art.-Nr. 881170



Loch- / Backblech für Blechputzmaschine

Aluminium

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm

Lochung: 5 mm (rund)

Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881140

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm

Lochung: 3 mm (rund)

Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)

Stärke: 2 mm

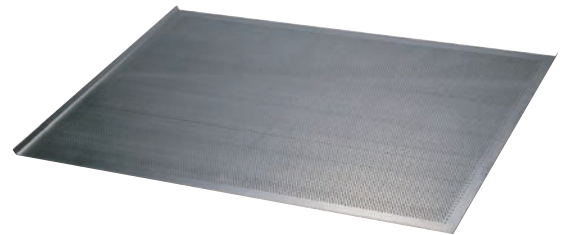
Art.-Nr. 881141

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm

Rand: 2-seitig, 45° (lange Seiten offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881142



Back- und Frosterblech

Aluminium

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881155

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 1,5 mm

Art.-Nr. 881153

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 2,5 cm

Rand: 3-seitig, 90° (eine kurze Seite offen)

Stärke: 2 mm

Art.-Nr. 881145



Backtrennfolie

Dauerbackfolien aus PTFE-beschichtetem Glasfasergewebe; bis zu 1000-mal verwendbar; temperaturbeständig bis +260 °C (kurzzeitig bis +300 °C); Farbe: naturbraun

57 x 160 cm, 455 g / m²

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 415 g

Art.-Nr. 881123

57 x 200 cm, 455 g / m²

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 519 g

Art.-Nr. 881124

60 x 40 cm, 215 g / m²

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 52 g

Art.-Nr. 881125

77 x 57 cm, 215 g / m²

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 95 g

Art.-Nr. 881126

98 x 57 cm, 215 g / m²

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 120 g

Art.-Nr. 881127

78 x 57 cm, 455 g / m²

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 202 g

Art.-Nr. 881128

98 x 57 cm, 455 g / m²

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 254 g

Art.-Nr. 881129



Ausstell- / Thekenblech, silber

Aluminium, gebeizt; ACHTUNG: Bei eloxierten Blechen dürfen keine aggressiven Spül- / Reinigungsmittel verwendet werden. Direkter Kontakt zu Lauge und Säuren ist zu vermeiden. Bitte nicht bei hohen Temperaturen waschen. Artikel nicht spülmaschinengeeignet! Die Oberfläche kann durch Reiben mit scharfen Werkzeugen beschädigt werden (Kratzer, Schnittspuren).

Weitere Größen auf Anfrage erhältlich.

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm

Stärke: ca. 1 mm

Art.-Nr. 881251



Kunststofftablett

schwarz; genarbt; für die Warenpräsentation; aus ABS; fast unzerbrechlich; kratzfest; hohe Materialbeständigkeit; temperaturbeständig bis +80 °C; spülmaschinengeeignet (chlorfreies Spülmittel verwenden!)

Maße (L x B x H): 58 x 19,5 x 2 cm (Abb. 1)

Art.-Nr. 881470

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm (Abb. 2)

Art.-Nr. 881471

Maße (L x B x H): 40 x 30 x 2 cm

Art.-Nr. 881472

Maße (L x B x H): 30 x 19 x 1,2 cm

Art.-Nr. 881473

Maße (L x B x H): 40 x 30 x 3 cm (Abb. 3)

1 Längsseite nach unten gekantet

Art.-Nr. 894817

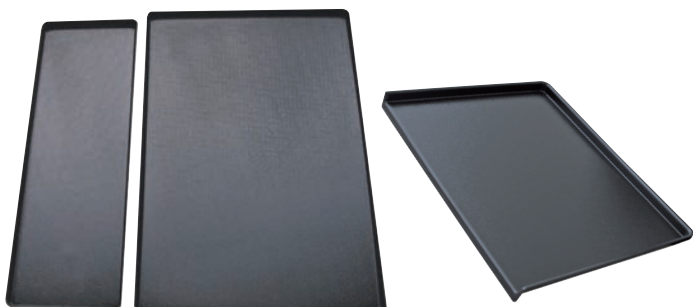


Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Ausstell- / Thekenblech, gold-eloxiert

Aluminium, eloxiert; ACHTUNG: Bei eloxierten Blechen dürfen keine aggressiven Spül- / Reinigungsmittel verwendet werden. Direkter Kontakt zu Lauge und Säuren ist zu vermeiden. Bitte nicht bei hohen Temperaturen waschen. Artikel nicht spülmaschinengeeignet! Die Oberfläche kann durch Reiben mit scharfen Werkzeugen beschädigt werden (Kratzer, Schnittspuren).

Weitere Größen auf Anfrage erhältlich.

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 2 cm

Stärke: ca. 1 mm

Art.-Nr. 881261



Ausstell- / Thekenblech, champagner-eloxiert

Aluminium, eloxiert; ACHTUNG: Bei eloxierten Blechen dürfen keine aggressiven Spül- / Reinigungsmittel verwendet werden. Direkter Kontakt zu Lauge und Säuren ist zu vermeiden. Bitte nicht bei hohen Temperaturen waschen. Artikel nicht spülmaschinengeeignet! Die Oberfläche kann durch Reiben mit scharfen Werkzeugen beschädigt werden (Kratzer, Schnittspuren).

Weitere Größen auf Anfrage erhältlich.

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1 cm

Stärke: ca. 1 mm

Art.-Nr. 881271



Thekenblech

Edelstahl

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,5 cm

Rand: 4-seitig, 90° (Ecken offen)

Stärke: ca. 1 mm

Art.-Nr. 881433



Abdeckhaube für Thekenblech

PVC; für Bleche 60 x 40 cm (Thekenblech nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (L x B x H): 62 x 42 x 9,5 cm

Art.-Nr. 881282



Flexible Backmatte Mini Florentiner

Flexipan: mit Glasfasergewebe verstärkte Silikonmatten; schwarz; hervorragend geeignet zum Backen oder Tiefrieren; sehr leichtes und schnelles Entformen, da das Backgut nicht anklebt; sehr leichtes und schnelles Reinigen

40 Formen

Maße (L x B x T): 60 x 40 x 1,3 cm

Anzahl der Formen: 40 (Ø 5,9 cm)

Volumen je Form: 30 ml

Art.-Nr. 881187

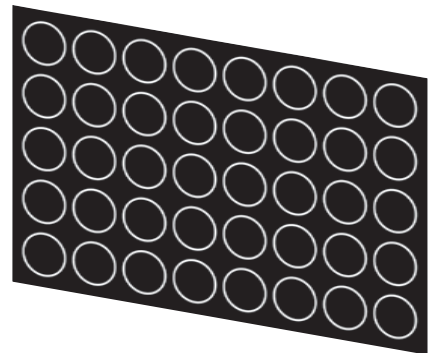
15 Formen

Maße (L x B x T): 60 x 40 x 0,8 cm

Anzahl der Formen: 15 (Ø 9,1 cm)

Volumen je Form: 60 ml

Art.-Nr. 881188



Backmatte

aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe; sehr robust; temperaturbeständig von -40 °C bis +300 °C; vorzügliche Antihafteigenschaft; vorteilhaft in Verbindung mit großlochigen Blechen

Maße (L x B): 58 x 38 cm für Backblech 60 x 40 cm

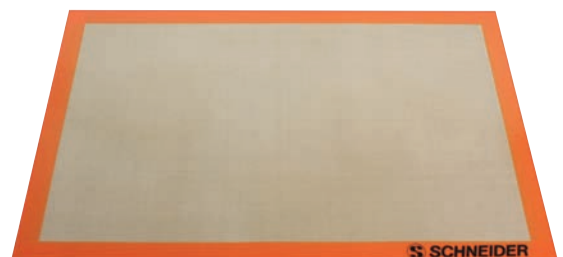
Gewicht: 236 g

Art.-Nr. 891874

Maße (L x B): 77 x 57 cm für Backblech 80 x 60 cm oder 78 x 58 cm

Gewicht: 318 g

Art.-Nr. 860052



Schnittkuchenblech, Aluminium

mit Vorsatzschiene; Randhöhe 5 cm; Stärke 1,5 mm

58 x 10 cm**Art.-Nr. 881156****30 x 20 cm****Art.-Nr. 897205****58 x 20 cm (Abb. 1)****Art.-Nr. 881158****58 x 40 cm (Abb. 2)****Art.-Nr. 881157****Ersatz-Vorsatzschiene 10 cm****Art.-Nr. 892207****Ersatz-Vorsatzschiene 20 cm****Art.-Nr. 890411****Ersatz-Vorsatzschiene 40 cm (Abb. 3)****Art.-Nr. 890410**

Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Schnittkuchenblech, Edelstahl

mit Vorsatzschiene; Randhöhe 5 cm; Stärke 1 mm

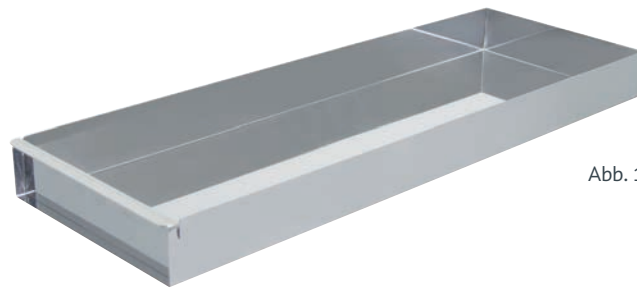
58 x 10 cm**Art.-Nr. 897537****58 x 20 cm (Abb. 1)****Art.-Nr. 897538****58 x 40 cm (Abb. 2)****Art.-Nr. 897539****Ersatz-Vorsatzschiene 10 cm****Art.-Nr. 897540****Ersatz-Vorsatzschiene 20 cm****Art.-Nr. 897541****Ersatz-Vorsatzschiene 40 cm (Abb. 3)****Art.-Nr. 897542**

Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Baguettegehänge

Fiberglas mit Silikonbeschichtung; komplett mit Edelstahlrahmen; wechselbare Formen zum Backen von rohen oder tiefgefrorenen Teigen; kein Festkleben beim Auftauen / Garen

6 Reihen, längs (Abb.)

Maße (L x B): 78 x 58 cm

Art.-Nr. 897011

8 Reihen, quer

Maße (L x B): 78 x 58 cm

Art.-Nr. 897012



Baguetteblech

Aluminium; geschlossene Ausführung

8 Reihen, quer (Abb.)

Maße (L x B): 78 x 58 cm

Art.-Nr. 881190

6 Reihen, quer

Maße (L x B): 60 x 40 cm

Art.-Nr. 881194

6 Reihen, längs

Maße (L x B): 78 x 58 cm

Art.-Nr. 881191

4 Reihen, längs

Maße (L x B): 60 x 40 cm

Art.-Nr. 881193

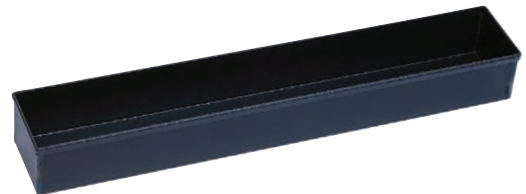


Kaviar-Toastbrotform, eckig

Schwarzblech

Innenmaße (H x B x L): 6 x 8 x 50 cm

Art.-Nr. 880207



Toastbrotbatterie

aluminisiertes Stahlblech; Einwaage ca. 500 g; fein schräg gerippt; 4-teilig; mit Umlaufband

Maße Einzelform (H x B x L): 9,5 x 9,5 x 27,5 cm (Abb. 1)

Art.-Nr. 880191

Deckel für Toastbrotbatterie Art.-Nr. 880191 (Abb. 2)

Maße (H x B x L): 1,5 x 29,5 x 50 cm

Art.-Nr. 880192

Maße Einzelform (H x B x L): 9,5 x 9,5 x 25 cm

Art.-Nr. 880196

Deckel für Toastbrotbatterie Art.-Nr. 880196

Maße (H x B x L): 1,5 x 26,5 x 50 cm

Art.-Nr. 880198

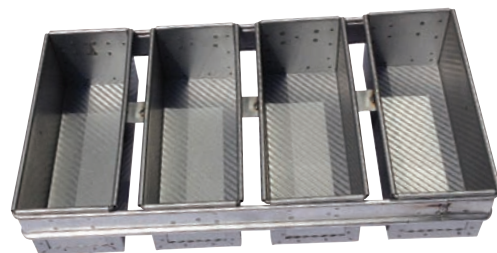


Abb. 1



Abb. 2

Schwarzbleche vor dem ersten Gebrauch mit Tafelöl einbrennen!
Produkte aus Schwarzblech sind nicht spülmaschinengeeignet.

Stollenformverband

aluminisiertes Stahlblech; Rückseite geschwärzt; mit Deckel

5-teilig

Einzelmaß (L x B x H): 13,3 x 7 x 5 cm

Verbandsmaß (L x B): 50 x 15 cm

Teigeinwaage: 190 g

Art.-Nr. 880262

4-teilig

Einzelmaß (L x B x H): 25 x 12 x 7 cm

Verbandsmaß (L x B): 59 x 27,5 cm

Teigeinwaage: 500 bis 750 g

Art.-Nr. 880263

4-teilig (Abb.)

Einzelmaß (L x B x H): 30 x 12 x 7,5 cm

Verbandsmaß (L x B): 58 x 32,5 cm

Teigeinwaage: 1.000 g

Art.-Nr. 880264



Quarkstollenring, oval

Aluminium

Maße (L x B x H): 23,5 x 10,5 x 4 cm

Art.-Nr. 880281

Maße (L x B x H): 18 x 10,5 x 5 cm

Art.-Nr. 880282



Lammbackformbatterie

Stahlblech; antihafbeschichtet; mit 5 Lämmern; Gesamthöhe 17,5 cm

Kopf gerade (Abb.)

Füllgewicht: 1 l

Art.-Nr. 880308

Kopf seitwärts

Füllgewicht: 0,5 l

Art.-Nr. 880318



Backkasten CONZE

aluminiumplattiertes Stahlblech, außen; Innenauskleidung aus Schichtpressstoff; für alle Ofentypen geeignet; sorgt beim Backen von Brotsorten eckiger Form für gleichbleibend gute Qualität

Kästen dürfen nicht „eingebraunt“ bzw. nicht leer gebacken werden, da sonst die Kunststoff-Innenverkleidung abplatzt!

Nr. 1a

Außenmaße (L x B x H): 80 x 23 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 18,5 cm

Anzahl Formen: 8

Art.-Nr. 880212

Nr. 2 (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 80 x 25 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 20,5 cm

Anzahl Formen: 7

Art.-Nr. 880213

Nr. 2a

Außenmaße (L x B x H): 80 x 23 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 18,5 cm

Anzahl Formen: 7

Art.-Nr. 880214

Nr. 3

Außenmaße (L x B x H): 80 x 33 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 28,5 cm

Anzahl Formen: 7

Art.-Nr. 880215

Nr. 3a

Außenmaße (L x B x H): 80 x 30 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 25,5 cm

Anzahl Formen: 7

Art.-Nr. 880216

Nr. 13

Außenmaße (L x B x H): 80 x 17 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 75,5 x 12,5 cm

Anzahl Formen: 1

Art.-Nr. 880224

Nr. 14

Außenmaße (L x B x H): 58,5 x 25 x 10,5 cm

Innenmaße (L x B): 54 x 20,5 cm

Anzahl Formen: 5

Art.-Nr. 880225

Ersatzteiler für Backkästen mit 42 cm Außenbreite

mit Mittelschlitz; passend für Nr. 1

Art.-Nr. 880231

Ersatzteiler für Backkästen mit 23 cm Außenbreite

passend für Nr. 1a und 2a

Art.-Nr. 880232

Ersatzteiler für Backkästen mit 25 cm Außenbreite

passend für Nr. 2, 6, 9 und 14

Art.-Nr. 880233

Ersatzteiler für Backkästen mit 33 cm Außenbreite

passend für Nr. 3, 7, 10 und 15

Art.-Nr. 880234

Ersatzteiler für Backkästen mit 42 cm Außenbreite

passend für Nr. 4, 5, 11, und 16

Art.-Nr. 880235

Ersatzteiler für Backkästen mit 30 cm Außenbreite

passend für Nr. 3a

Art.-Nr. 880236



Kästen dürfen nicht „eingebraunt“ bzw. nicht leer gebacken werden, da sonst die Kunststoff-Innenverkleidung abplatzt!

Herzbackrahmen

Aluminium

Maße (Ø x H): 16 x 5 cm

Art.-Nr. 881001

Maße (Ø x H): 18 x 5 cm

Art.-Nr. 881002

Maße (Ø x H): 20 x 5 cm

Art.-Nr. 881003

Maße (Ø x H): 22 x 5 cm

Art.-Nr. 881004

Maße (Ø x H): 24 x 5 cm

Art.-Nr. 881005



Tortenring

Aluminium

Maße (Ø x H): 8 x 2 cm

Art.-Nr. 880381

Maße (Ø x H): 9 x 2 cm

Art.-Nr. 880382

Maße (Ø x H): 10 x 2 cm

Art.-Nr. 880383

Maße (Ø x H): 15 x 4,5 cm

Art.-Nr. 881019

Maße (Ø x H): 16 x 5 cm

Art.-Nr. 881020

Maße (Ø x H): 18 x 5 cm

Art.-Nr. 881021

Maße (Ø x H): 20 x 5 cm

Art.-Nr. 881022

Maße (Ø x H): 22 x 5 cm

Art.-Nr. 881023

Maße (Ø x H): 24 x 5 cm

Art.-Nr. 881024

Maße (Ø x H): 26 x 5 cm

Art.-Nr. 881025

Maße (Ø x H): 28 x 5 cm

Art.-Nr. 881026

Maße (Ø x H): 26 x 6 cm

Art.-Nr. 881027

Maße (Ø x H): 28 x 6 cm

Art.-Nr. 881028

Maße (Ø x H): 26 x 7 cm

Art.-Nr. 881029

Maße (Ø x H): 28 x 7 cm

Art.-Nr. 881030



Tortenring, ausziehbar

rostfreier Bandstahl

Maße (Ø x H): 18 bis 30 x 5 cm**Art.-Nr. 881045****Maße (Ø x H): 18 bis 30 x 6 cm****Art.-Nr. 881046****Tortenteiler**

Edelstahl; zum präzisen Einteilen von Torten und Kuchen; sehr stabile Ausführung durch verstärkten Mittelring

10-teilig (Abb.)**Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm****Art.-Nr. 881080****12-teilig****Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm****Art.-Nr. 881081****14-teilig****Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm****Art.-Nr. 881082****16-teilig****Maße (Ø x H): 33 x 2,8 cm****Art.-Nr. 881083****Tortenunterlage**

Aluminium; mit Loch

Ø 28 cm (Abb.)**Art.-Nr. 881554****Ø 30 cm****Art.-Nr. 881555****Ø 32 cm****Art.-Nr. 881556****Tortenunterlagenständer**

weiße Kunststoffbeschichtung; 2 seitliche Griffe; zur Aufbewahrung von Tortenunterlagen

Maße (L x B x H): 50 x 20 x 18 cm**Art.-Nr. 881559**

Tortengitter, Spirale

Edelstahl; mit Füßen

Ø 32 cm

Art.-Nr. 881562

Ø 36 cm

Art.-Nr. 881563



Tortengitter, Karo

Edelstahl; mit Füßen

Ø 32 cm

Art.-Nr. 881566

Ø 36 cm

Art.-Nr. 881567

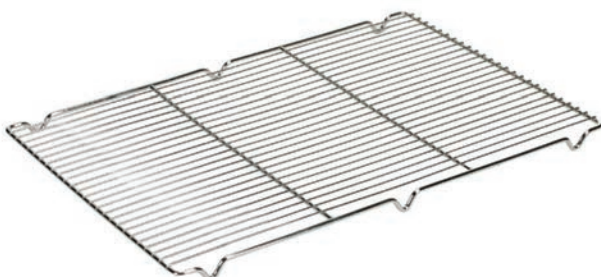


Kandier-, Glasier-, Überziehgitter

Edelstahl; extra stabile Ausführung mit 2 Traversen; mit 6 Füßen (Höhe: 2 cm)

Maße (L x B): 59 x 39 cm

Art.-Nr. 881568



Hochzeitstortenständer

Aluminium; sehr stabile Ausführung, für Hochzeiten, Buffets oder Warenpräsentation; Etagenabstand: 16,5 cm

3-teilig (Abb.)

Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm

Höhe: 38 cm

Art.-Nr. 881510

4-teilig

Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm

Höhe: 55 cm

Art.-Nr. 881513

5-teilig

Maß (Ø): 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm

Höhe: 71 cm

Art.-Nr. 881511

7-teilig

Maß (Ø): 16 cm, 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm, 50 cm

Höhe: 104 cm

Art.-Nr. 881512

weiteres Zubehör und Ersatzteile
für dieses Produkt auf Anfrage



Passende Transportbox für den Hochzeitstortenständer
Art.-Nr. 881516 auf Seite 140

BAKO-Tortenschutzscheiben

HPVC; bewahrt den Tortenanschnitt vor Austrocknung und schützt das Aroma; mit lauwarmem Wasser reinigen (bis zu +50 °C); 1 VE = 25 x rechte und 25 x linke Teile

Art.-Nr. 860480



Tortenplatte

Melamin; schnitt- und kratzfest; mit Anti-Rutsch-Füßen; temperaturbeständig von -30 °C bis +70 °C

weiß, Maße (Ø x H): 30 x 3 cm (Abb. 1)

Art.-Nr. 881524

weiß, Maße (Ø x H): 32 x 3 cm

Art.-Nr. 881525

schwarz, Maße (Ø x H): 30 x 3 cm (Abb. 2)

Art.-Nr. 892346

schwarz, Maße (Ø x H): 32 x 3 cm

Art.-Nr. 892916



Abb. 1

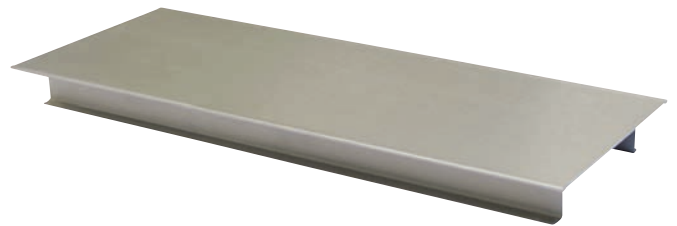


Abb. 2

Tortenplatte Edelstahl, rechteckig

Maße (L x B x H): 39,5 x 16 x 3 cm

Art.-Nr. 881533



Tortenplatte, Ø 31,5 cm

Edelstahl, seidenmatt poliert; der geschlossene Fuß ist vollständig mit dem Rand der Auflageplatte verkapselt

Maße (Ø x H): 31,5 x 3,5 cm

Art.-Nr. 881528



Tortenplatte

Edelstahl, poliert; mit Ringfuß; Plattenstärke: 1 mm

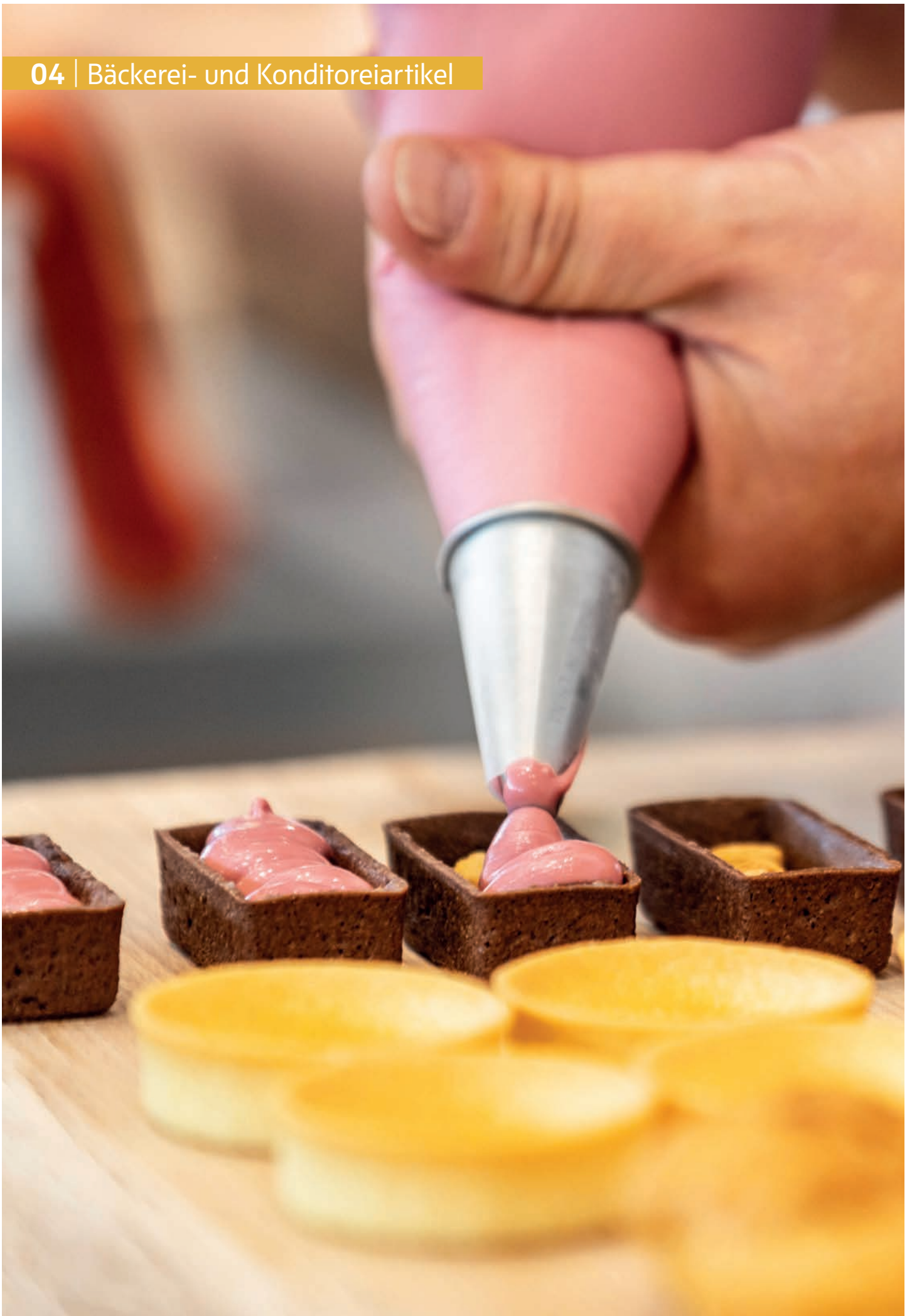
Maße (Ø x H): 30 x 3 cm

Art.-Nr. 881526

Maße (Ø x H): 33 x 3 cm

Art.-Nr. 881527





BAKO-Brotmesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend

Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 1)

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr. 882093**Welle, POM-Griff, abgeknickt (Abb. 2)**

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr. 882094**Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 3)**

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr. 882095**BAKO-Brotmesser-Set, 3-teilig (o. Abb.)**

bestehend aus: 1 x 882093, 1 x 882094 und 1 x 882095

Art.-Nr. 882096**Welle, POM-Griff, gerade (Abb. 4)**

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr. 882098

Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

BAKO-Bäcker- / Konditormesser

rostfreie Edelstahlklinge, einseitig schneidend; POM-Griff, gerade

Säge (Abb. 1)

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882097**Welle (Abb. 2)**

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882017

Abb. 1



Abb. 2

Bäckermesser

rostfreie, flexible Edelstahlklinge, einseitig schneidend; Kunststoff-Griff, gerade

Säge (Abb. 3)

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882042**Welle (Abb. 4)**

Klingenlänge: 31 cm

Art.-Nr. 882043

Abb. 3



Abb. 4

Aus Hygienegründen führen wir in unserem Sortiment nur Messer und Paletten mit Kunststoff- und POM-Griffen (form- und temperaturbeständig und spülmaschinenfest).

BÄKO-Brot- / Brötchenmesser

rostfreie Edelstahlklinge, extra scharf; mit Diamantgriff; spülmaschinengeeignet

BÄKO-Brotmesser (Abb. 1)

Menge: Display à 16 Stk.

Art.-Nr. 882138

BÄKO-Brötchenmesser, eckige Klinge (Abb. 2)

Menge: Display à 30 Stk.

Art.-Nr. 882132

BÄKO-Brötchenmesser, spitze Klinge (Abb. 3)

Menge: Display à 30 Stk.

Art.-Nr. 882134



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Brötchenmesser, Welle

rostfreie, extra scharfe Edelstahlklinge; Kunststoff-Griff

schwarz (Abb. 1)

Klingenlänge: 11 cm

Art.-Nr. 882130

rot (Abb. 2)

Klingenlänge: 9 cm

Art.-Nr. 882131



Abb. 1



Abb. 2

BÄKO-Tortenmesser / -heber

rostfreie Edelstahlklinge, zweiseitig schneidend; POM-Griff; Klingenlänge: 18 cm

Welle & Säge (Abb. 1)

Art.-Nr. 882021

glatt & Säge (Abb. 2)

Art.-Nr. 882099

glatt & Welle (Abb. 3)

Art.-Nr. 882020



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Tortenmesser / -heber

rostfreie Edelstahlklinge, zweiseitig schneidend; Kunststoff-Griff; Klingenlänge: 18 cm

glatt & Säge

Art.-Nr. 881802

glatt & Welle

Art.-Nr. 881805

Welle & Säge

Art.-Nr. 881806

Aus Hygienegründen führen wir in unserem Sortiment nur Messer und Paletten mit Kunststoff- und POM-Griffen (form- und temperaturbeständig und spülmaschinenfest).

Tortenheber

aus rostfreiem Edelstahl; Nutzlänge: 12 cm

spitz (Abb. 1)

Gesamtlänge: 25 cm

Art.-Nr. 881902

6 cm breit (Abb. 2)

Gesamtlänge: 23 cm

Art.-Nr. 881903



Abb. 1



Abb. 2

Paletten / Wender

rostfreie Edelstahlklinge

Ausführung	Gesamtlänge	Klingenlänge	Nutzmaß (L x B)	Art.-Nr. POM-Griff	Art.-Nr. Kunststoff-Griff
BÄKO-Winkelpalette, gebogen (Abb. 1)	33 cm	21 cm	17 x 3,4 cm	882022	
BÄKO-Back- / Glasurpalette, gerade (Abb. 2)	28 cm	16 cm	16 x 3,4 cm	882024	
BÄKO-Kuchenpalette (Abb. 3)	38 cm	25 cm	20 x 7,5 cm	882018	
Kuchenpalette Basis, gebogen, glatt (Abb. 4)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881910
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt & Welle (Abb. 5)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881911
Winkelpalette, gebogen (Abb. 6)	34 cm	21 cm	15 x 3,4 cm		882261
Pfannenwender, gebogen (Abb. 7)	37 cm	26 cm	20 x 7,5 cm		882282
Tortenring-Palette, gebogen (Abb. 8)	34 cm	22 cm	15 x 3,4 cm		882267
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt (Abb. 9)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881905
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt & Welle (Abb. 10)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		881906
Tortenring-Palette, gebogen (Abb. 11)	34 cm	25 cm	18 x 3,4 cm	882264	



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11

Magnet-Messerleiste

mit starken Magneten; Messer nicht im Lieferumfang enthalten

Maß (L): 50 cm

Art.-Nr. 882101



Messerabstreifbehälter, unbeheizt

Behälter und Schlitzdeckel aus Edelstahl

Maße (Ø x H): 10 x 18 cm

Art.-Nr. 881643

Ersatz-Abstreifgummi für Messerabstreifbehälter

Art.-Nr. 886282



Messerabstreifbehälter, beheizt

Behälter und Schlitzdeckel aus Edelstahl; Temperatur: ca. 60 °C, fest eingestellt

Maße (Ø x H): 12,6 cm (Einbau 11,3 cm) x 23 cm

Anschluss: 230 V / 50 W

Art.-Nr. 881641



Teigschneider

Edelstahl; mit Flügelschraube fixierbar

glatt, 5-teilig (Abb. 1)

Ausstattung: Ø 5,5 cm, Abstand 12,5 cm, mit 5 glatten Schneidrädchen

Art.-Nr. 882301

glatt, 7-teilig (Abb. 2)

Ausstattung: Ø 5,5 cm, Abstand 11,5 cm, mit 7 glatten Schneidrädchen

Art.-Nr. 882304

glatt & Welle, 7-teilig (Abb. 3)

Ausstattung: Ø 5,5 cm, Abstand 11,5 cm, mit 7 glatten und
7 gewellten Schneidrädchen

Art.-Nr. 882306



Tortenbodensäge

Stahlrohrrahmen; 3 verstellbare Sägeblätter (mit Flügelmutter fixierbar); nicht spülmaschinengeeignet

Tortenbodensäge (Abb.)

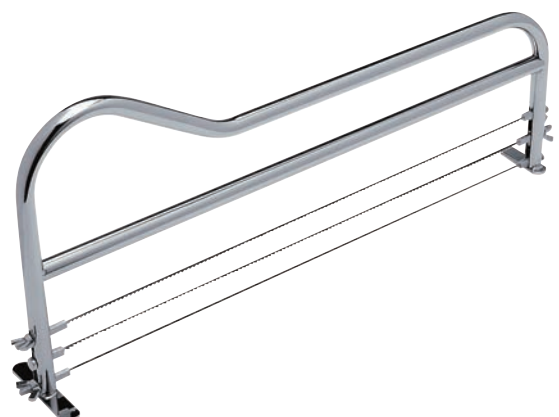
Maß (L): 45 cm

Art.-Nr. 882079

Ersatz-Sägeblatt für Tortenbodensäge

Maß (L): 45 cm

Art.-Nr. 886070



BAKO-Gebäckzange, breit

aus rostfreiem Edelstahl; breite Greifer mit Grifföffnungen auf beiden Seiten; spülmaschinengeeignet

Gesamtlänge: ca. 18 cm

Art.-Nr. 882001

**Teigabstecher Trapez blau**

Polypropylen; mit Griffleiste; exakte Kante

Maße (H x B): 12,5 x 21,5 cm

Art.-Nr. 882161

**Teigschaber blau**

Polypropylen; abgerundet mit feiner Schaberkante; ohne Griff

Maße (H x B): 9,9 x 14,8 cm

Art.-Nr. 890294

**Gebäckzange**

aus rostfreiem Edelstahl; Greifer mit Grifföffnungen auf beiden Seiten; spülmaschinengeeignet

schmal (Abb. 1)

Gesamtlänge: ca. 18 cm

Art.-Nr. 882005

extra breit (Abb. 2)

Gesamtlänge: 19 cm

Art.-Nr. 882009



Abb. 1



Abb. 2

Teigabstecher / -schaber

rostfreie Edelstahlklinge; Kunststoffgriff, blau

flexible Klinge, Klingenecken abgerundet (Abb. 1)

Maße (H x B): ca. 10,5 x 12 cm

Klingenmaße (H x B): ca. 8,5 x 12 cm

Art.-Nr. 882141

steife Klinge, Klingenecken abgerundet

Maße (H x B): ca. 12 x 12 cm

Klingenmaße (H x B): ca. 8 x 12 cm

Art.-Nr. 882143

steife Klinge, Klingenecken eckig (Abb. 2)

Maße (H x B): ca. 13 x 12 cm

Klingenmaße (H x B): ca. 9,8 x 12 cm

Art.-Nr. 882152

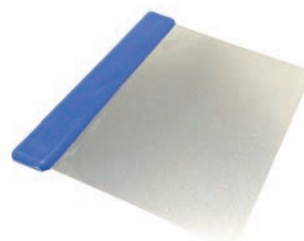


Abb. 1



Abb. 2

Backtischreiniger

Edelstahlklinge, rostfrei; Kunststoffgriff, rot; zum Reinigen von Oberflächen, wie z. B. Arbeitsplatten, Backtischen und Schneidbrettern; spülmaschinengeeignet

Klingenmaße (L x B): 22 x 4,5 cm

Art.-Nr. 882156



Stipprolle

Kunststoff (POM), elfenbein; mit ergonomischem und verstärktem Griff

Maß (B): 12 cm

Art.-Nr. 884032



Dreieck-Ausstechwalze

Edelstahl; für Croissants; ergonomischer Kunststoffgriff

einfach (Abb. 1)

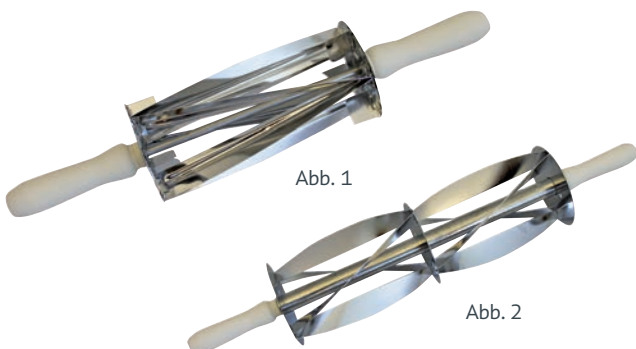
Ausstechmaße (H x B): 9,7 x 20 cm

Art.-Nr. 882361

doppelt (Abb. 2)

Ausstechmaße (H x B): 18 x 20 cm

Art.-Nr. 882362



Ausstechmatte für Teegebäck

hochschlagfester Kunststoff; scharfkantig; geruchlos; lebensmittelneutral; leicht zu säubern

rund, gezackt (Abb. 1)

Maße (L x B): 58 x 39 cm

Anzahl Formen: 20

Maß Form (Ø): 9 cm

Art.-Nr. 882451

rund, gezackt (Abb. 2)

Maße (L x B): 58 x 39 cm

Anzahl Formen: 72

Maß Form (Ø): 4,5 cm

Art.-Nr. 882452

rund, glatt (Abb. 3)

Maße (L x B): 58 x 39 cm

Anzahl Formen: 53

Maß Form (Ø): 5,3 cm

Art.-Nr. 882453

Herz (Abb. 4)

Maße (L x B): 58 x 39 cm

Anzahl Formen: 95

Maß Form (Ø): 4,5 cm

Art.-Nr. 882456



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

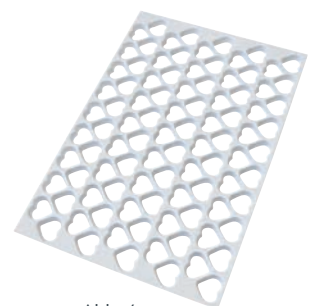


Abb. 4

**weitere Ausführungen
auf Anfrage**

Ausstecher, rund, glatt

Weißblech; Lieferung in Dose

16-teilig; extra starke Qualität**Maße (Ø x H):** 1,4 bis 11,4 x 3,5 cm**Art.-Nr. 882380****10-teilig; stabile Qualität; mit einseitiger Wulst (Abb.)****Maße (Ø x H):** 2 bis 11 x 3,5 cm**Art.-Nr. 882382****Ausstecher**

Edelstahl; 9-teilig; Materialstärke: 0,4 – 0,5 mm; Lieferung in Dose

rund, gezackt (Abb. 1)**Maße (Ø x H):** 3 bis 11 x 3 cm**Art.-Nr. 882386****oval, glatt (Abb. 2)****Maße (Ø x H):** 2,7 x 3,4 bis 10,2 x 11,7 x 3 cm**Art.-Nr. 882388**

Abb. 1

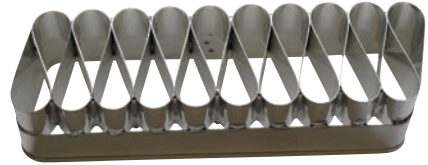
Abb. 2

Ausstecher, Herz, glatt

Weißblech; 8-teilig; extra starke Qualität; Lieferung in Dose

Maße (Ø x H): 4,5 bis 13,5 x 3,5 cm**Art.-Nr. 882393****Ausstecher, Mutzenmandel**

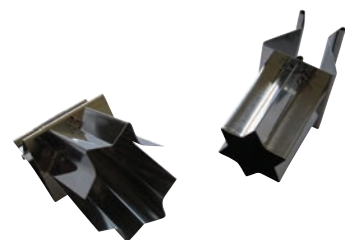
Weißblech; 20-teilig; extra starke Qualität

Maße (L x B): 21 x 6,5 cm**Art.-Nr. 882429****Ausstecher, Stutenkerl**

Edelstahl; Doppelfigur; extra starke Qualität

Maße (L x B x H): 25 x 22 x 3 cm**Art.-Nr. 882415****Ausstecher, Zimtstern**

Edelstahl; stabiler Griff; Federmechanismus (durch Zusammendrücken löst sich der Teig)

Maße (Ø x H): 5 (Spitzenweite) x 9,7 cm**Art.-Nr. 882424**

Handschlagkessel, Kupfer

Materialstärke 1 bis 2 mm; mit Aufhängering und zwei Griffen; nicht spülmaschinenfest

Ø 30 cm

Maße (Ø x H): 30 x 15 cm

Volumen: 7 l

Art.-Nr. 883621

Ø 35 cm

Maße (Ø x H): 35 x 18 cm

Volumen: 10 l

Art.-Nr. 883622

Ø 40 cm

Maße (Ø x H): 40 x 20 cm

Volumen: 16 l

Art.-Nr. 883623



Handschlagkessel, Edelstahl

Materialstärke 1 bis 2 mm; mit gebördeltem Rand und zwei Griffen

Ø 26 cm

Maße (Ø x H): 26 x 14 cm

Volumen: 4 l

Art.-Nr. 894258

Ø 32 cm

Maße (Ø x H): 32 x 18 cm

Volumen: 9,5 l

Art.-Nr. 894259

Ø 36 cm

Maße (Ø x H): 36 x 20,5 cm

Volumen: 14 l

Art.-Nr. 894260

Ø 40 cm

Maße (Ø x H): 40 x 21,5 cm

Volumen: 18 l

Art.-Nr. 894261



Kupfermaterial darf nicht mit Fruchtsäure oder fruchtsäurehaltigen Produkten in Verbindung kommen!

Kasserolle, Kupfer

Materialstärke 1 bis 2 mm; mit Holzgriff; nicht spülmaschinenfest

Maß (Ø x H): 16 x 9 cm

Volumen: 1,8 l

Art.-Nr. 883692

Maß (Ø x H): 18 x 10 cm

Volumen: 2,5 l

Art.-Nr. 883693

Maß (Ø x H): 20 x 11 cm

Volumen: 3,5 l

Art.-Nr. 883694



Kasserolle, Edelstahl

matt poliert; mit Rohrgriff und Schütttrand; 7 mm kompensierter Sandwichboden; induktionsgeeignet

Maß (Ø x H): 16 x 8 cm

Volumen: 1,5 l

Art.-Nr. 883712

Maß (Ø x H): 20 x 9,5 cm

Volumen: 2,5 l

Art.-Nr. 883713



Maschinenkessel, Edelstahl

matt poliert; mit gebördeltem Rand; extra schwere Qualität; Herstellung auf Original-WALTER-Werkzeugen; gemäß DIN 8770/EN454

16 l

Maße (Ø x H): 31,5 / 30 x 25 cm

Art.-Nr. 883601

20 l

Maße (Ø x H): 33 / 31,5 x 30 cm

Art.-Nr. 883602

25 l

Maße (Ø x H): 37 / 35,5 x 28,5 cm

Art.-Nr. 883603

32 l

Maße (Ø x H): 37 / 35,5 x 35,5 cm

Art.-Nr. 883604

40 l

Maße (Ø x H): 41,5 / 40 x 35,5 cm

Art.-Nr. 883605



Kupfermaterial darf nicht mit Fruchtsäure oder fruchtsäurehaltigen Produkten in Verbindung kommen!

Kunststoff-Schüssel, mikrowellengeeignet

PP, rot; bruchstark; hygienisch; stapelbar

1 l

Maße (Ø x H): 17,5 x 8 cm

Art.-Nr. 891700

2,5 l

Maße (Ø x H): 23 x 10,5 cm

Art.-Nr. 891701

4,5 l

Maße (Ø x H): 27,5 x 12 cm

Art.-Nr. 891702

6 l

Maße (Ø x H): 32 x 14,5 cm

Art.-Nr. 891703

9 l

Maße (Ø x H): 36 x 16 cm

Art.-Nr. 891704

13 l

Maße (Ø x H): 40 x 18 cm

Art.-Nr. 891705

**Kunststoff-Schüssel, frostergeeignet**

PE, weiß; bruchstark; hygienisch; stapelbar

1 l

Maße (Ø x H): 17,5 x 8 cm

Art.-Nr. 891694

2,5 l

Maße (Ø x H): 23 x 10,5 cm

Art.-Nr. 891695

4,5 l

Maße (Ø x H): 27,5 x 12 cm

Art.-Nr. 891696

6 l

Maße (Ø x H): 32 x 14,5 cm

Art.-Nr. 891697

9 l

Maße (Ø x H): 36 x 16 cm

Art.-Nr. 891698

13 l

Maße (Ø x H): 40 x 18 cm

Art.-Nr. 891699



Messbecher

PP, transparent; mit geschlossenem Griff; Skaleneinteilung: Liter und Milliliter; Skalenfarbe: blau, fest eingespritzt; spülmaschinenfest; stapelbar

1 l

Art.-Nr. 883742

2 l

Art.-Nr. 883743

3 l

Art.-Nr. 883744

5 l

Art.-Nr. 883745



Messeimer

LDPE, weiß; schwere Qualität; mit Ausguss, Metallbügel und innen angebrachter Skala; stapelbar; lebensmittelrechtlich unbedenklich

10 l

Maße (Ø x H): 28 x 30 cm

Art.-Nr. 885905

15 l

Maße (Ø x H): 32 x 33 cm

Art.-Nr. 885906



Modellierstäbe-Set

PP; stabile Kunststoff-Box

9-teilig (Abb. 1)

mit 2 Strukturbrettern, 1 Marzipanmesser und 6 verschiedenen Modellierstäben

Art.-Nr. 883499

15-teilig (Abb. 2)

mit 2 Strukturbrettern, 1 Marzipanmesser und 12 verschiedenen Modellierstäben

Art.-Nr. 883500



Abb. 1



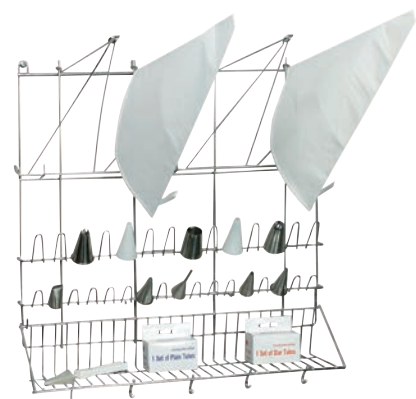
Abb. 2

Spritzbeutelaufrücker

Edelstahl; für 4 Spritzbeutel und 31 Tüllen; sehr stabile Ausführung mit Kleingeräte-Ablage und 5 Haken; Lieferung ohne Dekoration

Maße (H x B): 50 x 50 cm

Art.-Nr. 881592



BAKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

LDPE, klar; 75 µ; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; temperaturbeständig von -30 °C bis +110 °C (mikrowellengeeignet); verschweißbar

Maße (L x B): 53 x 27 cm

Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.

Art.-Nr. 881597



BAKO-Spritzbeutel

PU-beschichtetes Baumwollgewebe; verklebte Längsnaht; mit oberem Saum und Aufhänger; zum Dekorieren von Kuchen und Torten; kann nach Verwendung einfach unter fließend heißem Wasser (kurzzeitig auch in kochendem Wasser) gereinigt werden; Menge: Packung à 2 Stk.

Gr. 1, Maße (L x B): 28 x 16 cm

Art.-Nr. 881581

Gr. 2, Maße (L x B): 34 x 19,5 cm

Art.-Nr. 881582

Gr. 3, Maße (L x B): 40 x 22 cm

Art.-Nr. 881583

Gr. 4, Maße (L x B): 46 x 26 cm

Art.-Nr. 881584

Gr. 5, Maße (L x B): 50 x 28 cm

Art.-Nr. 881585

Gr. 6, Maße (L x B): 55 x 30 cm

Art.-Nr. 881586



BAKO-Einweg-Spritzbeutel

LDPE; glatte Ausführung; Doppelnaht; 70 µ

Maße (L x B): 54,5 x 30 cm

Menge: Spenderkarton à 100 Stk.

Art.-Nr. 881589



Einweg-Hygiene-Spritzbeutel

LDPE, 75 µ; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; temperaturbeständig von -30 °C bis +110 °C (mikrowellengeeignet); verschweißbar

klar (Abb. 1)

Maße (L x B): 30,5 x 16 cm

Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.

Art.-Nr. 881593

blau (Abb. 2)

Maße (L x B): 53 x 27 cm

Menge: Karton à 1 Rolle à 72 Stk.

Art.-Nr. 894200



Abb. 1



Abb. 2

Backlineal Resopal

naturweiß; stabil-fest

Einteilung: 7 x 8 cm und reguläre Zentimeter-Skala bis 64 cm in schwarz, 5 x 12 cm in rot

Maße (L x B x H): 64,5 x 5 x 0,2 cm

Gewicht: 100 g

Art.-Nr. 884039

Einteilung: 9 x 8 cm und reguläre Zentimeter-Skala bis 80 cm in schwarz, 6 x 12 cm in rot (Abb.)

Maße (L x B x H): 80,5 x 5 x 0,25 cm

Gewicht: 110 g

Art.-Nr. 894700



Backlineal Polystyrol

naturweiß; flexibel; Einteilung: 12 x 8 cm, 8 x 12 cm und reguläre Zentimeter-Skala bis 98 cm in schwarz

Maße (L x B x H): 99,3 x 4,9 x 0,4 cm

Gewicht: 96 g

Art.-Nr. 884040



Tüllen-Satz, Edelstahl

aus einem Stück gezogen (keine Falten): leicht zu reinigen; für jeden Spritzbeutel verwendbar

Sterntüllen-Satz, 10-teilig (Abb. 1)

Maß (Ø): 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm

Art.-Nr. 883553

Lochtüllen-Satz, 10-teilig (Abb. 2)

Maß (Ø): 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm

Art.-Nr. 883554



Abb. 1



Abb. 2

Tüllen-Satz, PP

Farbe: elfenbein; leicht zu reinigen; für jeden Spritzbeutel verwendbar

Sterntüllen-Satz, 6-teilig (Abb. 3)

Maße (Ø): 3, 5, 7, 9, 11, 13 mm

Art.-Nr. 883561

Lochtüllen-Satz, 6-teilig (Abb. 4)

Maße (Ø): 5, 7, 9, 11, 13, 15 mm

Art.-Nr. 883562



Abb. 3



Abb. 4

Brötchendrucker

Edelstahl; mit stabilem Griff

Ø 8 cm, ohne Loch (Abb. 1)

Maße (Ø x H): 8 x 5,7 cm

Art.-Nr. 883511

Ø 6,5 cm, ohne Loch

Maße (Ø x H): 6,5 x 5,7 cm

Art.-Nr. 883512

Ø 8 cm, mit Loch (Abb. 2)

Maße (Ø x H): 8 x 5,7 cm

Art.-Nr. 883513

Ø 6,5 cm, mit Loch

Maße (Ø x H): 6,5 x 5,7 cm

Art.-Nr. 883514

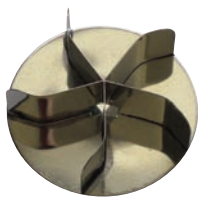


Abb. 1

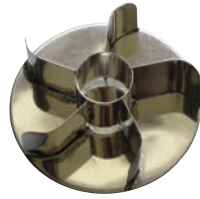


Abb. 2

Rollholz

Buchenholz, gedämpft und geölt; aus einem Stück gedrechselt; Spezial-Achse (gegen Lösen der Griffe gesichert); groß dimensionierte Spezial-Kugellager

25 cm

Maße Walze (Ø x L): 9 x 25 cm

Art.-Nr. 884011

30 cm

Maße Walze (Ø x L): 9 x 30 cm

Art.-Nr. 884012

35 cm

Maße Walze (Ø x L): 9 x 35 cm

Art.-Nr. 884013

40 cm

Maße Walze (Ø x L): 9 x 40 cm

Art.-Nr. 884014



Wiener-Kaisersemmeldrucker

Drucker: PP, weiß; Mechanik: Metall; Griff: Holz, lackiert; stabiler Handwirkapparat für eine gleichmäßige Form und einen guten Ausbund

Maß (Ø): 7 cm

Art.-Nr. 883503



Teigschaber

Griff: Edelstahl, Schaber: Silikon, weiß; hohe Festigkeit; hitzebeständig bis 220 °C

Maße (L x B x H): 32,3 x 7,2 x 1,3 cm

Art.-Nr. 883815



Schneebeesen

Drähte und Griff aus Edelstahl; hochwertiger Rohrgriff; ohne Aufhängeöse; perfekt austariert; spülmaschinenfest

35 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm

Maße (Ø x L): 8 x 37 cm

Art.-Nr. 883857

40 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm (Abb. 1)

Maße (Ø x L): 9 x 40 cm

Art.-Nr. 883858

45 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm

Maße (Ø x L): 9 x 47 cm

Art.-Nr. 883859

50 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm

Maße (Ø x L): 10 x 52 cm

Art.-Nr. 883865

60 cm, Drähte: 16 à 2,3 mm

Maße (Ø x L): 10 x 60 cm

Art.-Nr. 883866

30 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm

Maße (Ø x L): 6 x 30,5 cm

Art.-Nr. 883861

35 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm

Maße (Ø x L): 7,5 x 35,5 cm

Art.-Nr. 883862

40 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm (Abb. 2)

Maße (Ø x L): 7,6 x 41,2 cm

Art.-Nr. 883863

45 cm, Drähte: 24 à 1,4 mm

Maße (Ø x L): 10 x 45 cm

Art.-Nr. 883864



Abb. 1



Abb. 2

Schneebeesen

Edelstahl-Drähte; Griff: schwarz, thermoplastisch, mit Aufhängeöse; schwere Qualität; hitzebeständig bis 200 °C; wasserdicht; spülmaschinenfest

25 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883870

30 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883871

35 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883872

40 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883873

45 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883874

50 cm

Drähte: 16 à 2 mm

Art.-Nr. 883875



Maschinen-Schlagbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
883902 (Abb. 1)	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	15 à 3 mm
883903	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
883904	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
883911 (Abb. 2)	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	15 à 3 mm
883912	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm
883913	BOKU / DIOSNA 40 l	43 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm

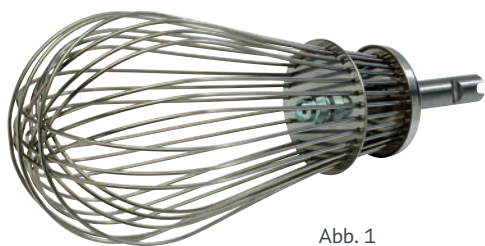


Abb. 1



Abb. 2

Maschinen-Rührbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
883922 (Abb. 1)	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	6 à 4 mm
883923	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	6 à 5 mm
883924	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	6 à 5 mm
883931 (Abb. 2)	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	6 à 4 mm
883932	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	6 à 5 mm
883933	BOKU / DIOSNA 40 l	43 cm	7 x 2 cm	6 à 5 mm



Abb. 1



Abb. 2

Maschinen-Mixbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
883942 (Abb. 1)	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	12 à 4 mm
883943	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
883944	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
883951 (Abb. 2)	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	12 à 4 mm
883952	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	12 à 4,5 mm
883953	BOKU / DIOSNA 40 l	43 cm	7 x 2 cm	12 à 4,5 mm

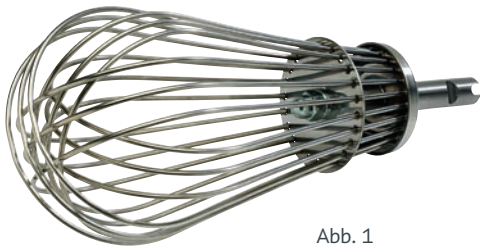


Abb. 1

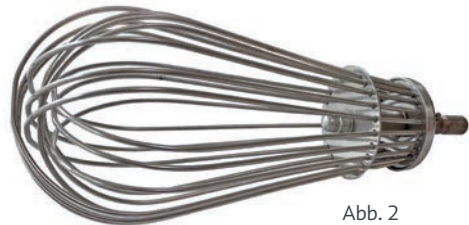


Abb. 2

Ersatzkörbe für Maschinen-Schlagbesen / -Rührbesen / -Mixbesen

aus Edelstahl; passend für REGO, FOMKO, BOKU und DIOSNA

Art.-Nr.	Bezeichnung	Drähte
883973 (Abb. 1)	Maschinen-Schlagbesen, 20 l	15 à 3 mm
883974	Maschinen-Schlagbesen, 32 l	15 à 3,5 mm
883975	Maschinen-Schlagbesen, 40 l	15 à 3,5 mm
883982 (Abb. 2)	Maschinen-Rührbesen, 20 l	6 à 4 mm
883983	Maschinen-Rührbesen, 32 l	6 à 5 mm
883984	Maschinen-Rührbesen, 40 l	6 à 5 mm
883992 (Abb. 3)	Maschinen-Mixbesen, 20 l	12 à 4 mm
883993	Maschinen-Mixbesen, 32 l	12 à 4,5 mm
883994	Maschinen-Mixbesen, 40 l	12 à 4,5 mm

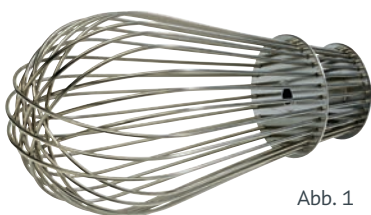


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Sackschaufel, 2.000 cm³

Aluminiumdruckguss; mit vorne abgerundeter Laffe; nach DIN EN 602 lebensmittelecht und rohstoffkonform

Maß (L): 30,5 cm

Gewicht: 546 g

Art.-Nr. 883782

**Sackschaufel, 2.000 cm³**

Edelstahl; mit Innengriff aus Gummi; sehr schwere Ausführung

Maß (L): 28 cm

Art.-Nr. 883783

**Kornschaufel, 2.000 cm³**

Aluminiumdruckguss; mit vorne abgerundeter Laffe; nach DIN EN 602 lebensmittelecht und rohstoffkonform

Maß (L): 39 cm

Gewicht: 525 g

Art.-Nr. 883781

**Abwiegeschaufel**

Aluminiumdruckguss; mit vorne abgerundeter Laffe; nach DIN EN 602 lebensmittelecht und rohstoffkonform

62 cm³

Maß (L): 15,5 cm

Gewicht: 37 g

Art.-Nr. 883752

105 cm³

Maß (L): 18,5 cm

Gewicht: 46 g

Art.-Nr. 883753

140 cm³

Maß (L): 21 cm

Gewicht: 51 g

Art.-Nr. 883754

260 cm³

Maß (L): 25 cm

Gewicht: 90 g

Art.-Nr. 883755

340 cm³

Maß (L): 26,5 cm

Gewicht: 115 g

Art.-Nr. 883756

555 cm³

Maß (L): 31 cm

Gewicht: 176 g

Art.-Nr. 883758

675 cm³

Maß (L): 35 cm

Gewicht: 240 g

Art.-Nr. 883759

1.510 cm³

Maß (L): 40 cm

Gewicht: 360 g

Art.-Nr. 883760

3.000 cm³

Maß (L): 43 cm

Gewicht: 620 g

Art.-Nr. 883761



Mehlsieb

Ring und Gewebe aus Edelstahl; ohne Klammern; mit Aufhängeöse; für trockenes Siebgut; spülmaschinengeeignet

grob, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm

Drahtstärke: 1 mm

Maschenweite: 6,8 mm

Art.-Nr. 884116

sehr fein, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm

Drahtstärke: 0,22 mm

Maschenweite: 0,45 mm

Art.-Nr. 884117

fein, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm

Drahtstärke: 0,25 mm

Maschenweite: 0,6 mm

Art.-Nr. 884118

mittel, Maße (Ø x H): 40 x 8 cm

Drahtstärke: 0,28 mm

Maschenweite: 0,84 mm

Art.-Nr. 884119

sehr fein, Maße (Ø x H): 22 x 5,5 cm

Drahtstärke: 0,22 mm

Maschenweite: 0,45 mm

Art.-Nr. 884121

fein, Maße (Ø x H): 22 x 5,5 cm

Drahtstärke: 0,25 mm

Maschenweite: 0,5 mm

Art.-Nr. 884122

mittel, Maße (Ø x H): 22 x 5,5 cm

Drahtstärke: 0,28 mm

Maschenweite: 0,84 mm

Art.-Nr. 884123



Passier- / Brühsieb

Edelstahl; mit Drahtgriff; stabile Ausführung mit verstärktem Siebkörper, doppeltem Schutzbügel und 2 Auflagebügeln

Ø 22 cm

Maße (L x B x H): 52 x 22 x 13 cm

Maschenweite: 1,25 mm

Gewicht: 500 g

Art.-Nr. 884100

Ø 26 cm

Maße (L x B x H): 57 x 26 x 13 cm

Maschenweite: 1,25 mm

Gewicht: 570 g

Art.-Nr. 884101

Ø 30 cm

Maße (L x B x H): 60 x 30 x 17 cm

Maschenweite: 1,25 mm

Gewicht: 700 g

Art.-Nr. 884102



Küchensieb, Ø 20 cm

Edelstahl; mit Drahtgriff und 2 Auflagebügeln; stabile Ausführung

Maße (L x B x H): 36 x 20 x 6,5 cm

Maschenweite: 0,6 mm

Gewicht: 184 g

Art.-Nr. 884104



Zucker-Thermometer

Glaskörper in stabiler, verchromter Drahtfassung mit Aufhängöse; mit gelber Kapillare und roter Füllung; rote Marken bei 140 / 141 °C

Maß (L): 30 cm

Messbereich: +80 °C bis +180 °C

Art.-Nr. 884152



Tiefkühl- / Kühlthermometer

Glaskörper mit gefärbtem Weingeist-Füllstoff; Gehäuse aus Kunststoff mit Aufhängehaken; Temperaturabweichung +/- 0,5 °C; im Lieferumfang enthalten: Befestigungsmaterial

Maß (L): 26,5 cm

Messbereich: -30 °C bis +20 °C

Art.-Nr. 884181



EBRO Kernthermometer TDC 150

ABS-Gehäuse; batteriebetriebenes, staub- und strahlwassergeschütztes Handmessgerät (IP 65) mit festem Einstechfühler (Ø x L: 3,5 mm x 12 cm, spitz); Arbeitstemperatur: 0 °C bis +50 °C; Lagertemperatur: -10 °C bis +60 °C; genaue Messung von Kerntemperaturen (+/- 1 °C bei -30 °C bis +150 °C); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten (bei -20 °C bis +150 °C); 7 mm LCD-Display; im Lieferumfang enthalten: Knopfzelle LR44, 1,5 V (Laufzeit ca. 5.000 Std.) und Fühler-Schutzkappe

Maße (H x B x T): 17 x 8,5 x 2,6 cm

Messbereich: -50 °C bis +150 °C

Art.-Nr. 893210



Kühlthermometer

Gehäuse aus Kunststoff; mit Aufhängehaken

Maß (Ø): 5,2 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +50 °C

Art.-Nr. 884180



EBRO Infrarot Klappthermometer TLC 750i

ABS-Gehäuse; batteriebetriebenes, staub- und strahlwassergeschütztes Handmessgerät (IP 65) mit Infrarotmesser und einklappbarem Einstechfühler; Arbeitstemperatur: -25 °C bis +50 °C; Lagertemperatur: -30 °C bis +70 °C; genaue Messung von Oberflächentemperaturen über Infrarot durch doppelten Laserpointer (+/- 1,5 °C bei -18 °C bis +65 °C, bis zu +/- 4 °C für den restlichen Messbereich) sowie von Kerntemperaturen durch Einstechfühler (+/- 0,5 °C bei -30 °C bis +99,9 °C, +/- 1 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; Display mit Hintergrundbeleuchtung (kann "Kopf stehen": Ablesen aus beiden Richtungen möglich); automatische Abschaltfunktion nach 15 Sek., deaktivierbar; im Lieferumfang enthalten: 2x AAA-Batterie und Werkskalibrierzertifikat (-18 °C und 0 °C)

Maße (L x B x H): 16,9 x 4,4 x 2,3 cm, NL = 10 cm

Messbereich: -50 °C bis +250 °C

Gewicht: ca. 140 g

Art.-Nr. 884185



EBRO Klappthermometer TLC 700

ABS-Gehäuse; batteriebetriebenes, staub- und strahlwassergeschütztes Handmessgerät (IP 65) mit einklappbarem Einstechfühler; Arbeitstemperatur: -25 °C bis +50 °C; genaue Messung von Kerntemperaturen durch Einstechfühler (+/- 0,5 °C bei -30 °C bis +100 °C, +/- 1 °C für den restlichen Messbereich); Temperaturanzeige in 0,1 °C-Schritten; im Lieferumfang enthalten: Lithiumknopfzelle (CR 2032) und Werkskalibrierzertifikat (-20 °C und 0 °C); optional gegen Aufpreis erhältlich: Farbring-Wechselset für die Zuordnung des Gerätes zu Personen, Abteilungen oder Anwendungen

Maße (L x B x H): 11,8 x 3,3 x 1,5 cm, NL = 7 cm

Messbereich: -30 °C bis +220 °C

Gewicht: 41,2 g

Art.-Nr. 891692



Temperaturmessgerät G1700/GF1T

batteriebetriebenes, staub- und wassergeschütztes Handmessgerät (IP 65/67) mit Einstechfühler (Ø 3 mm); Messeingang: PT1000; einfacher Austausch des Einstechfühlers über die BNC-Steckvorrichtung; bruchfestes ABS-Gehäuse mit bruchsicherer Scheibe; Griff und Kabel kurzfristig bis 250 °C, dauerhaft bis 230 °C einsetzbar (Arbeitstemperatur -20 °C bis +50 °C); genaueste Messungen von Flüssigkeiten, Luft sowie Kerntemperaturen (max. Abweichung von 0,1 % v. MW); 3-zeiliges Segment-Display mit Hintergrundbeleuchtung (Überkopfanzeige auf Knopfdruck); Hold-Funktion zum Einfrieren von Messwerten; Min- / Max-Funktion für minimal und maximal erfassten Messwert; justierbar; im Lieferumfang enthalten: 2x AA-Batterie (Laufzeit ca. 5000 Stunden); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis sind weitere Einstechfühler mit BNC-Stecker erhältlich

Maße (L x B x H): 10,8 x 5,4 x 2,8 cm

Messbereich: -70 °C bis +400 °C

Gewicht: 245 g

Art.-Nr. 887399

Ersatz-Einstechfühler GF1T

kompakter Pt1000 Handfühler mit schwarzem Silikonhandgriff und BNC-Anschlussstecker; Einstechfühler aus V4A; Griff und Silikonkabel (1 m) kurzfristig bis 250 °C, dauerhaft bis 230 °C einsetzbar (Arbeitstemperatur -20 °C bis +50 °C); genaueste Messungen (DIN Kl. B) von Flüssigkeiten, Luft sowie Kerntemperaturen (max. Abweichung von 0,1 % v. MW)

Maße Fühler (L x Ø): 10 x 0,3 cm

Messbereich: -70 °C bis +400 °C

Gewicht: 55 g

Art.-Nr. 887398



SIEGER Dosenöffner Clou 40

Stange, Messer und Transportrad aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl; Kopf, Kurbel und Messerhalter aus vernickeltem Druckguss; für Dosen mit max. Höhe von 55 cm; Auflagefläche für Tischbefestigung: 23 x 8 cm (max. Tischplattenstärke: 6 cm)

SIEGER Dosenöffner Clou 40 (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 84 x 8 x 23,5 cm

Art.-Nr. 882291

Ersatzmesser Clou 40 (Abb. 2)

Art.-Nr. 886273

Ersatz-Transportrad Clou 40 (Abb. 3)

Art.-Nr. 886274



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

SIEGER Sicherheitsdosenöffner Bravo

Funktionsteile aus Edelstahl; ergonomischer Griff und großer Drehknopf aus ABS-Kunststoff, schwarz; "keine-scharfe-Kanten-Schneidesystem"; schneidet die Dose am Rand ein, sodass der Deckel wieder aufgesetzt werden kann

Maße (L x B x H): 22,5 x 9 x 4,5 cm

Art.-Nr. 882292



Hand-Dosenaufschneider DO 5

Edelstahl; von Hand geschweißte Ausführung; mit Rundlaufmesser; Kurbelgriff und Überziehgriffe aus Spezial-Kunststoff; für runde und ovale Dosen bis 10 kg

Hand-Dosenaufschneider DO 5 (Abb. 1)

Art.-Nr. 882296

Ersatz-Rundlaufmesser DO 5 (Abb. 2)

Art.-Nr. 886269

Ersatz-Transportrad DO 5 (Abb. 3)

Art.-Nr. 886270



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Flachpinsel

Kunststoff-Griff; Besatz: Naturborstenmischung, verklebt; Kunststoffmanschette, rot

2,5 cm

Art.-Nr. 884620

4 cm

Art.-Nr. 884621

5 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884622

6 cm

Art.-Nr. 884623

7,5 cm

Art.-Nr. 884624



Brotstreicher

Besatz: feine Borstenmischung, natur, verklebt; Besatzhöhe: 5,8 cm

Gr. 1, Körper: Holz, natur (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 40 x 6,5 x 7 cm

Art.-Nr. 884611

Gr. 2, Körper: Holz, natur

Maße (L x B x H): 43 x 6,5 x 7 cm

Art.-Nr. 884612

Gr. 1, Körper: PP, braun (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 40 x 6,5 x 7 cm

Art.-Nr. 884613

Gr. 2, Körper: PP, braun

Maße (L x B x H): 43 x 6,5 x 7 cm

Art.-Nr. 884614



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Brotstreicher

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, weich, gespitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5,8 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C

blau (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 39,5 x 6 x 7 cm

Art.-Nr. 883293

rot (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 39,5 x 6 x 7 cm

Art.-Nr. 883294



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Mehlbesen

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, weich, gespitztes Faserende, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5,5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C

blau (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 29 x 3 x 7,8 cm

Art.-Nr. 883290

rot (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 29 x 3 x 7,8 cm

Art.-Nr. 883291



Abb. 1



Abb. 2

Mehlbesen

Besatz verklebt; Maße (L x B x H): 30 x 3,2 x 7,8 cm; Besatzhöhe: 5,8 cm

Körper: Holz, natur; Besatz: feine Borstenmischung, natur (Abb. 1)

Art.-Nr. 884601

Körper: Holz, natur; Besatz: feine Borstenmischung, schwarz

Art.-Nr. 884602

Körper: PP, weiß; Besatz: feine Borstenmischung, natur (Abb. 2)

Art.-Nr. 884603

Körper: PP, weiß; Besatz: feine Borstenmischung, schwarz

Art.-Nr. 884604

Körper: PP, weiß; Besatz: Nylon, blau (Abb. 3)

Art.-Nr. 884605

Körper: Holz, natur; Besatz: Mexiko Fibre, natur (Abb. 4)

Art.-Nr. 884606



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

einsetzbar bis 300 °C

Brotform / Gärkorb, lang

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und rundem Kopf

0,5 kg

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 24 x 13 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884201**1 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 34 x 13 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884202**1,5 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 43 x 13 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884203**2 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 46 x 15 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884204**3 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 50 x 17 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884205**Brotform / Gärkorb, oval**

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und rundem Kopf

0,5 kg

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 24 x 14 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884221**1 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 26 x 16 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884222**1,5 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 32 x 18 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884223**Brotform / Gärkorb, rund**

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden

0,5 kg

Innenmaße oben (Ø x H): ca. 19 x 8 cm

Art.-Nr. 884231**1 kg**

Innenmaße oben (Ø x H): ca. 22 x 8 cm

Art.-Nr. 884232**1,5 kg**

Innenmaße oben (Ø x H): ca. 25 x 8 cm

Art.-Nr. 884233**2 kg**

Innenmaße oben (Ø x H): ca. 29 x 8 cm

Art.-Nr. 884234**Brotform / Gärkorb, lang**

Peddigrohr, natur; mit geflochtenem Boden und eckigem Kopf

1 kg

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 32 x 13 x 7 cm

Art.-Nr. 884253**1,25 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 36 x 13 x 7 cm

Art.-Nr. 884254**1,5 kg**

Innenmaße oben (L x B x H): ca. 38 x 14 x 7 cm

Art.-Nr. 884255

Brotform / Gärkorb

Polypropylen (PP), gelb-orange; mit Lüftungsschlitzen; optimale Mehlanhaftung; kein Verkleben mit der Form; leicht zu reinigen

0,75 kg, lang, eckiger Kopf

Außenmaße oben (L x B x H): 27 x 14,5 x 8,5 cm

Art.-Nr. 884310

1 kg, lang, eckiger Kopf (Abb. 1)

Außenmaße oben (L x B x H): 36 x 16 x 8,5 cm

Art.-Nr. 884311

1,25 bis 1,5 kg, lang, eckiger Kopf

Außenmaße oben (L x B x H): 41,5 x 16 x 8,5 cm

Art.-Nr. 884312

1 kg, rund (Abb. 2)

Außenmaße oben (Ø x H): 23 x 9 cm

Art.-Nr. 884313

2 kg, rund

Außenmaße oben (Ø x H): 30 x 9 cm

Art.-Nr. 884314



Abb. 1



Abb. 2

Bezugstoff für Brotform / Gärkorb

Baumwollgewebe; eingenähtes Gummiband mit braunem Kettelfaden für festen Sitz; waschbar bis max. 40 °C

0,75 kg, lang

Art.-Nr. 884320

1 kg, lang

Art.-Nr. 884321

1,5 kg, lang

Art.-Nr. 884322

1 kg, rund

Art.-Nr. 884323

2 kg, rund

Art.-Nr. 884324

Brotform / Gärkorb

Polypropylen (PP); lebensmittelecht; stapelbar; hygienisch und reinigungsfreundlich durch geschlossene Oberfläche; spülmaschinenfest

0,5 kg, rund, grün

Maß (Ø): 19 cm

Art.-Nr. 884330

1 kg, rund, orange

Maß (Ø): 22 cm

Art.-Nr. 884331

1,5 kg, rund, blau

Maß (Ø): 25 cm

Art.-Nr. 884332

0,5 kg, lang, mit eckigem Kopf, grün

Maße (L x B): 27 x 12 cm

Art.-Nr. 884333

1 kg, lang, mit eckigem Kopf, orange

Maße (L x B): 35 x 13 cm

Art.-Nr. 884334

1,5 kg, lang, mit eckigem Kopf, blau

Maße (L x B): 42 x 14 cm

Art.-Nr. 884335



Reinigungsbürste für Gärkörbe

Griff: Holz, natur, abgerundet; Besatz: Polyester, gelb

Maße (H x B x L): 7 x 4 x 13,5 cm

Art.-Nr. 884670



Backschießer mit Stange

gedämpftes Buchenholz; Gesamtlänge: 300 cm; Maße Stange (L x Ø): 250 x 2,5 cm (an der Schere Ø 1,8 cm), befestigt mit 2 verzinkten Schrauben (M5 x 7,5 cm) und Muttern

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 16 cm

Art.-Nr. 884392

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 18 cm

Art.-Nr. 884393

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 20 cm

Art.-Nr. 884394

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 24 cm

Art.-Nr. 884395

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 30 cm

Art.-Nr. 884396

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 34 cm

Art.-Nr. 884398



Brezelschießer mit Stange

gedämpftes Buchenholz mit 20 Rundlöchern Ø 8 mm und Stange Maße (L x Ø): 250 x 2,5 cm (an der Schere 1,8 cm), befestigt mit 2 verzinkten Schrauben (M5 x 7,5 cm) und Muttern

Gesamtlänge: 310 cm

Maße Blatt (L x B): 60 (zzgl. Schere 15 cm) x 14 cm

Art.-Nr. 884421



Backschießerblatt / -stange

gedämpftes Buchenholz; für Stangen Ø 2,5 cm (an der Schere 1,8 cm); Befestigung der Stange mit 2 verzinkten Schrauben (M5 x 7,5 cm) und Muttern (optional erhältlich)

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 16 cm

Art.-Nr. 884403

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 18 cm

Art.-Nr. 884404

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 20 cm

Art.-Nr. 884405

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 24 cm

Art.-Nr. 884406

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 30 cm

Art.-Nr. 884407

Maße Blatt (L x B): 50 (zzgl. Schere 15 cm) x 34 cm

Art.-Nr. 884409

Schießerstange, 250 cm

Art.-Nr. 884531

Schraubenset für Backschießerblatt

bestehend aus je 2 verzinkten Schrauben und Muttern

Maße (Ø x L): M5 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884535



Brezelschießerblatt / -stange

gedämpftes Buchenholz mit 20 Rundlöchern Ø 8 mm; für Stangen Ø 2,5 cm (an der Schere 1,8 cm); Befestigung der Stange mit 2 verzinkten Schrauben (M5 x 7,5 cm) und Muttern (optional erhältlich)

Maße Blatt (L x B): 60 (zzgl. Schere 15 cm) x 14 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884423

Schießerstange, 250 cm

Art.-Nr. 884531

Schraubenset für Brezelschießerblatt

bestehend aus je 2 verzinkten Schrauben und Muttern

Maße (Ø x L): M5 x 7,5 cm

Art.-Nr. 884535



Handschießer

gedämpftes Buchenholz; Stärke: 1,8 cm; mit Handgriff

Blatt-Maße (L x B): 50 x 14 cm

Gesamtlänge: 65 cm

Art.-Nr. 884362

Blatt-Maße (L x B): 50 x 18 cm

Gesamtlänge: 65 cm

Art.-Nr. 884364

Blatt-Maße (L x B): 80 x 20 cm

Gesamtlänge: 95 cm

Art.-Nr. 884366

Blatt-Maße (L x B): 100 x 20 cm

Gesamtlänge: 115 cm

Art.-Nr. 884368



Ausbackrost mit Aluminium-Stoßkante

aus Ayous, mit abgerundeten Kanten; Verbindungen geleimt und verschraubt; Mittelstangen und Stoßkante aus Aluminium

Maße (L x B): 58 x 200 cm, für Herdtiefe von 160 cm

Art.-Nr. 884561

Maße (L x B): 58 x 240 cm, für Herdtiefe von 200 cm

Art.-Nr. 884562



Ausbackschießer

Aluminium, gelocht; Randhöhe: 3 cm; Stielaufnahme: 2,6 x 2,6 cm

Maße Blatt (L x B): 58 x 47 cm

Art.-Nr. 884523



Schießerstange für Aluminium-Ausbackschießer

gedämpftes Buchenholz; vierkant angespitzt mit schräger Spitze (16 x 2,5 x 2,5 cm)

Maße Stange (L x Ø): 250 x 3 cm

Art.-Nr. 884532



vierkant angespitzt mit schräger Spitze

BAKO-Backstubentimer

Gehäuse aus Kunststoff mit Blende aus Edelstahl; zwei programmierbare Timer bis 23 Std. / 59 Min. einstellbar; Uhrzeit und Datum im extragroßen LCD-Display; drei wählbare Alarmlautstärken, max. > 95 dB (A); Standfuß und Magnetbefestigung; Batteriebetrieb (2 x AAA 1,5 V Batterien im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 8 x 9,7 x 2,5 cm

Art.-Nr. 885544



Brezelkippdiele

aus Buchenholz, mit gerundeten Kanten; Rand verzinkt und verleimt; Sperrholzboden (5 mm), wasserfest verleimt; Rahmen mit Boden verleimt und geklammert; mit fest eingeklebtem, grünem Polyestertuch; ohne Stapelleiste

4-reihig (Abb.)

Maße (L x B x H): 77 x 57 x 2 cm

Art.-Nr. 884917

5-reihig

Maße (L x B x H): 77 x 57 x 2 cm

Art.-Nr. 884918

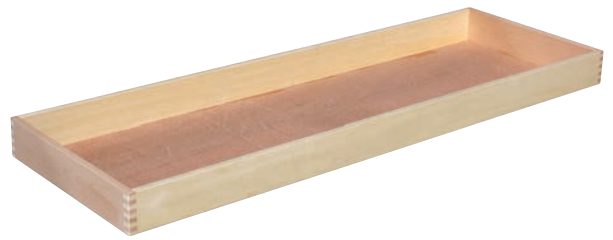


Brotddiele

aus Ayous, mit gerundeten Kanten; Rand verzinkt und verleimt; Sperrholzboden (5 mm), wasserfest verleimt; Rahmen mit Boden verleimt und geschraubt; nicht stapelbar

Maße (L x B x H): 150 x 50 x 10 cm

Art.-Nr. 884573



Kipddiele, Holz

aus Buchenholz, natur; mit gerundeten Kanten; Rand verzinkt und verleimt; Sperrholzboden (5 mm), wasserfest verleimt; Rahmen mit Boden verleimt und geklammert; ohne Stapelleiste

mit fest eingeklebtem, grünem Polyestertuch (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm

Art.-Nr. 884901

mit grünem Polyestertuch, wechselbar (4-seitiger Klettverschluss)

Maße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm

Art.-Nr. 884905

mit Aluminium-Bodenwinkleisten an den kurzen Seiten; mit grünem Polyestertuch, wechselbar (2-längsseitiger Klettverschluss (Abb. 2))

Maße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm

Art.-Nr. 884903



Abb. 1



Abb. 2

RINGOPLAST Kippdiele Compарт

aus Polypropylen (PP), gelb-orange; doppelwandig und stabil; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; schwenkbare Klemmpfoten für schnellen Wechsel der Einlage; für alle gängigen Kühlungen und Brötchenanlagen geeignet; mit Eigenstapelung; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch in weiteren Farben erhältlich

mit geschlossenen Seiten und durchbrochenem Boden (Abb. 1)

Außenmaße (L x B x H): 76 x 56,5 x 4,4 cm

Innenmaße (L x B x H): 73,2 x 53,5 x 3,6 cm

Art.-Nr. 884931

mit geschlossenen Seiten und geschlossenem Strukturboden (Abb. 2)

Außenmaße (L x B x H): 76 x 56,5 x 4,4 cm

Innenmaße (L x B x H): 73,2 x 53,5 x 3,6 cm

Art.-Nr. 884932

mit geschlossenen, längsseitig zur Belüftung abgesenkten Seiten und durchbrochenem Boden (Abb. 3)

Außenmaße (L x B x H): 58,4 x 39,2 x 4,8 cm

Innenmaße (L x B x H): 55,6 x 36,3 x 3,5 cm

Art.-Nr. 884933

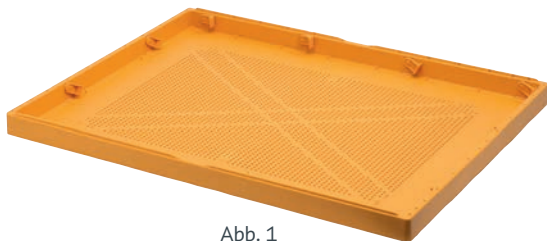


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

RINGOPLAST Kippdiele Compарт Plus

aus Polyethylen (PE-HD), hellblau; je 4 längsseitige Lüftungsschlitze an den Seiten und der durchbrochene Boden sorgen für eine optimale Luftzirkulation; doppelwandig und stabil; mit Eigenstapelung; temperaturbeständig von -30 °C bis +60 °C; für gängige Kühlungen und Brötchenanlagen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch in weiteren Farben erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5,3 cm

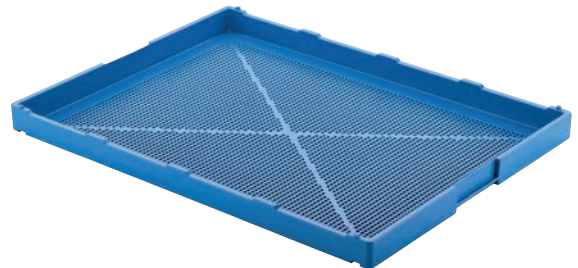
Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,6 cm

Art.-Nr. 860396

Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5,8 cm

Innenmaße (L x B x H): 74,8 x 54,7 x 4,5 cm

Art.-Nr. 860397



RINGOPLAST Kippdiele Backgut-Combi

aus Polypropylen (PP), gelb-orange; Seitenrand mit runden Lüftungsöffnungen und geschlossenem, glatten Boden; mit Eigenstapelung (Stapelhöhe: 4,8 cm); temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; für alle gängigen Kühlungen und Brötchenanlagen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage auch in weiteren Farben erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 58,2 x 38,9 x 5,4 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,9 x 36,9 x 4,5 cm

Art.-Nr. 884930



BLUECAT®-one Kippdiele

aus Polypropylen (PP), blau; EasyClean Seitenwandstruktur mit längsseitig angeordneten Belüftungsschlitzen sorgt in jeder Teiglingsreihe für eine gleichmäßige Kühlwirkung und erhöht die Produktgleichmäßigkeit; der homogene, geschlossene und stabile Boden mit Mikrostruktur (tausende kleine Stempel) unterlüftet die Teiglinge, sorgt für eine bessere Trocknung und schützt vor Staunässe; keine Bemehlung und keine Tücher / Folien notwendig; Gärstandanzeige in der Mikrostruktur der Grundplatte lässt backreife Teiglinge sicher erkennen; spezielle L-Füße für kompakte Eigenstapelung (Stapelhöhe: 4,8 cm) und Stapelung mit gängigen Körben; für Automatisierung und Waschstraßen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis auch mit Firmenlogo erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 58,8 x 38,5 x 5,6 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,2 x 36,2 x 4,4 cm

Art.-Nr. 891761



Hohlkammerstegplatte

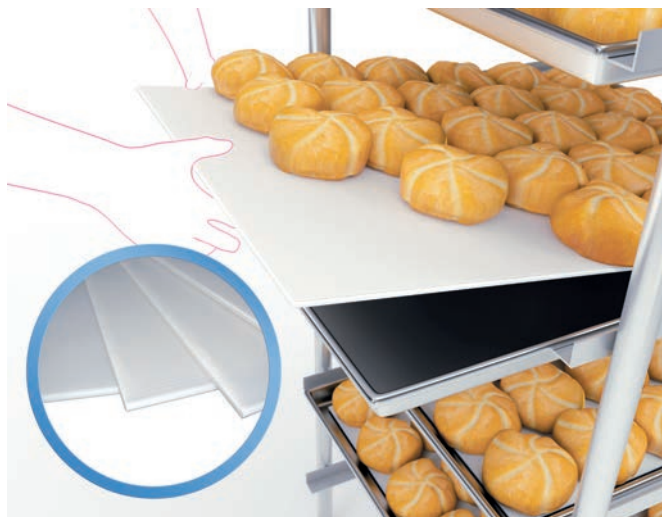
PROPYwell (PP), natur, transluzent; 2.000 g / m²; mit verschweißten Kanten; Steglaufriechung: 58 cm; sehr robust, stabil, stoß-, reiß-, abrieb- und wasserfest; hervorragend geeignet als Auf- und Zwischenlage beim Schockfrosten, Tiefkühlen, Kühlen, Lagern und Transportieren (lebensmittelecht); temperaturbeständig von -40 °C bis +60 °C; abwaschbar und leicht zu reinigen (dampfsterilisierbar); beständig gegenüber vielen Säuren, Mineralbasen, Alkoholen und Fetten

Maße (L x B x H): 98 x 58 x 1 cm

Art.-Nr. 894582

Maße (L x B x H): 78 x 58 x 1 cm

Art.-Nr. 894583



KÖVY Kippdiele

aus Polypropylen (PP), weiß; seitliche Belüftungsspalten und Bodenöffnungen für eine optimale Luftzirkulation, die den Kühl- und Gärprozess fördert; keine Bemehlung, Tücher oder Backfolien notwendig; schnelles und rückstandsloses Lösen der Teiglinge durch die einzigartige Bodenstruktur mit Lotuseffekt; formstabil und extrem strapazierfähig durch die wabenartige Bodenverstärkung; kompakte Eigenstapelung (Stapelhöhe: 5 cm); für alle Kühlungen geeignet; spülmaschinenfest; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis auch in weiteren Farben erhältlich

mit Stapelkante, für Anlagen mit Abziehband

Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,8 cm

Art.-Nr. 891953

mit Stapelkante, für Anlagen mit Abziehband

Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 4,8 cm

Art.-Nr. 891954

ohne Stapelkante, für Magazin-Anlagen

Außenmaße (L x B x H): 59 x 39 x 5,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 4,8 cm

Art.-Nr. 891955

ohne Stapelkante, für Magazin-Anlagen

Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 5,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 4,8 cm

Art.-Nr. 891956



Schaumfolienzuschnitt

Polyethylen, weiß; Stärke: 1 mm; Langzeitführung von Teiglingen auch ohne Bemehlung; Schaumfolie liegt lose in der Diele; mehrfach verwendbar

Maße (L x B): 55 x 36 cm

Menge: Karton à 200 Stk.

Art.-Nr. 894034

Maße (L x B): 72,5 x 52,5 cm

Menge: Karton à 200 Stk.

Art.-Nr. 894033



Schaumfolie, gestanzt

Polyethylen, weiß, gelocht; Stärke: 2 mm; Langzeitführung von Teiglingen auch ohne Bemehlung; Schaumfolie liegt lose in der Diele; mehrfach verwendbar

Maße (L x B): 55 x 36 cm

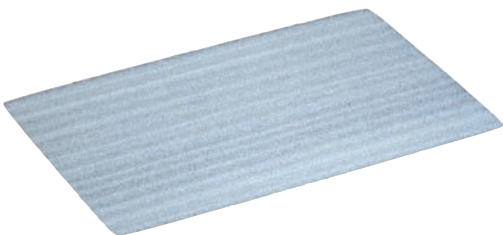
Menge: Paket à 200 Stk.

Art.-Nr. 884937

Maße (L x B): 72,8 x 53,4 cm

Menge: Paket à 200 Stk.

Art.-Nr. 884938



RINGOPLAST Vliestuch

PE-Spinnvlies, weiß

für Backgut-Combi (Abb. 1)

Maße (L x B): 56,5 x 36,5 cm

Menge: Pack à 20 Stk.

Art.-Nr. 884940

für Compart klein (Abb. 2)

Maße (L x B): 55 x 36 cm

Menge: Pack à 20 Stk.

Art.-Nr. 884941

für Compart groß

Maße (L x B): 73 x 53 cm

Menge: Pack à 20 Stk.

Art.-Nr. 884942

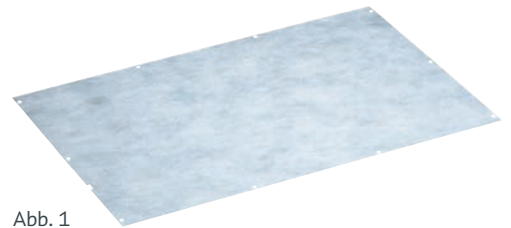


Abb. 1



Abb. 2

Gärpapier

Viscose-Vliesstoff, 1-lagig, perforiert; weiß; 550 Abrisse / Rolle; extra stark, 70 g / m²; mehrfach verwendbar; kompostierbar

Blattmaße (L x B): 36 x 55 cm

Menge: Karton à 2 Rollen

Art.-Nr. 884936



05 | Geräte manuell / elektrisch



BAKO-line Preisrechenwaage FX 230

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; 4 PLU-Tasten; beidseitig hinterleuchtete LED-Anzeige; höhenverstellbare Füße; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich); geeicht

Maße (H x B x T): 10,8 x 28,8 x 31,3 cm

Maße Wägefläche (L x B): 20,4 x 26,4 cm

Wägebereich: 0 bis 6 kg

Ziffernschritt: 0 bis 3 kg = 1 g

3 bis 6 kg = 2 g

Art.-Nr. 884090

**BAKO-line Zutatenwaage ULTRA**

Gehäuse und Wägefläche aus Edelstahl; beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe: 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Trieren; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus-Wägungen; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil und Akku im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 11,5 x 23 x 19 cm

Maße Wägefläche (L x B): 22 x 18 cm

Wägebereich: 0 bis 15 kg

Ziffernschritt: 1, 2 oder 5 g frei wählbar (2 g voreingestellt)

Art.-Nr. 884076

**OHAUS Tischwaage Defender 3000**

komplett aus Edelstahl; mit Stativ; IP 65 spritzwasserfest und staubdicht; Anzeige in der Neigung verstellbar; integriertes Netzteil und interner wiederaufladbarer Akku mit ca. 50 Std. Betriebsdauer; einfache Stückzählung (nicht geeicht); schnelle Gewichtsstabilisierungszeit

Maße (H x B x T): 11,9 x 30,5 x 35,5 cm

57,2 x 30,5 x 47,2 cm (mit Stativ)

Maße Wägefläche (L x B): 35,5 x 30,5 cm

Wägebereich: 0 bis 30 kg

Ziffernschritt: 5 g

Gewicht: 15 kg

Art.-Nr. 896949



Nach § 32 Abs. 1 MessEG muss die Verwendung neuer oder erneuerter Messgeräte (darunter fallen auch geeichte bzw. für den eichpflichtigen Verkehr zugelassene Waagen), der nach Landesrecht zuständigen Behörde spätestens 6 Wochen nach Inbetriebnahme (z. B. über www.eichamt.de) verbindlich angezeigt werden.

ADE Teiglingswaage PW 501

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; für interne Kontrollwägungen; Zifferngröße: 10 mm; Tarafunktion; automatische Abschaltung; Netz- und Batteriebetrieb möglich (4 x 1,5V AAA Batterien im Lieferumfang enthalten, Netzteil optional erhältlich); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 3,8 x 22,3 x 17,7 cm

Maße Wägefläche (L x B): 17,7 x 14 cm

Wägebereich: 0 bis 5 kg

Ziffernschritt: 1 g

Art.-Nr. 884066



ADE Zutatenwaage 2311

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; großes LCD-Display 25 mm Zifferngröße mit Hinterleuchtung; pflegeleichte Folientastatur; Tarafunktion und Minusanzeige für Entnahmewägungen; Netz- und Akkubetrieb möglich (Netzteil und Akku im Lieferumfang enthalten); Akku mit ca. 100 Std. Betriebsdauer; bei dauerhaftem Netzbetrieb sollte der Akku entfernt werden; nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 12,5 x 33 x 31,5 cm

Maße Wägefläche (L x B): 29,5 x 22 cm

Wägebereich: 0 bis 30 kg

Ziffernschritt: 1 g

Art.-Nr. 893500



Nach § 32 Abs. 1 MessEG muss die Verwendung neuer oder erneuerter Messgeräte (darunter fallen auch geeichte bzw. für den eichpflichtigen Verkehr zugelassene Waagen), der nach Landesrecht zuständigen Behörde spätestens 6 Wochen nach Inbetriebnahme (z. B. über www.eichamt.de) verbindlich angezeigt werden.

ADE Zutatenwaage PWI 30

Gehäuse aus Kunststoff; Wägefläche aus Edelstahl; mit Induktionsladung; keine offene Steckverbindung; große hinterleuchtete LCD-Anzeige; 27 mm Zifferngröße; Folientastatur; 2-Tasten-Bedienung; Schutzklasse IP 65; nur Akkubetrieb möglich (Akku und Ladenetzteil im Lieferumfang enthalten); nicht eichfähig

Maße (H x B x T): 7,5 x 33 x 36 cm

Maße Wägefläche (L x B): 20,4 x 26,4 cm

Wägebereich: 0 bis 30 kg

Ziffernschritt: 1 g

Art.-Nr. 884077



KIRCHER Teigwaage

weiß lackiert; Haupt- und Nebenskala aus Stahl; flache Teigschale aus Edelstahl; geeicht

mit Stahlfuß (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 56 x 33 x 43 cm

Wägefläche: Ø 33 cm

Wägebereich: 0,25 bis 6 kg

Ziffernschritt: Hauptskala: kg, Nebenskala: 5 g

Art.-Nr. 884051

mit Buchenholzstandbrett (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 56 x 33 x 43 cm

Wägefläche: Ø 33 cm

Wägebereich: 0,25 bis 6 kg

Ziffernschritt: Hauptskala: kg, Nebenskala: 5 g

Art.-Nr. 884055



Abb. 1

Abb. 2

BLICKLE Gebäckfüller

Füllkolben und Schüssel aus Edelstahl; Dosiermechanik und 2 Deckelhälften aus Aluminium; Dosiermenge von 0 g bis 15 g stufenlos regulierbar; leicht zu reinigen; im Lieferumfang enthalten: Edelstahl-Schüssel 4 l und 2 Deckelhälften

1 Kolben (Abb. 1)

Volumen: 4 l

Art.-Nr. 860400

2 Kolben (Abb. 2)

Volumen: 4 l

Art.-Nr. 860401

BLICKLE Ersatz-Schüssel, 4 l (Abb. 3)

Art.-Nr. 860402



Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

FRITZ Gebäckfüller

Füllkolben, Schüssel und Deckel aus Edelstahl; Dosiermenge von 0 g bis 14 g stufenlos regulierbar; leicht zu reinigen; im Lieferumfang enthalten: Edelstahl-Schüssel 5 l und Deckel

1 Kolben (Abb. 1)

Volumen: 5 l

Art.-Nr. 885061

2 Kolben (Abb. 2)

Volumen: 5 l

Art.-Nr. 885062

FRITZ Ersatz-Schüssel, 5 l (Abb. 3)

Art.-Nr. 886266



Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller (Abb. 1)

zum automatischen Füllen von Croissants, Donuts und Gebäckstücken jeder Art; leicht bedienbar, leicht zu reinigen; Dosiermenge über digitales Bedienfeld einstellbar; kein Tropfen, da gegenläufiger Arbeitsablauf; im Lieferumfang enthalten: 1 Trichter 5,5 l und 2 Tüllen

Maße (H x B x T): Motorblock: 17,2 x 39,1 x 22,9 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 44 W

Dosiermenge: 0 bis 14 g

Füllmenge: 5,5 l

Art.-Nr. 885060

EDHARD Ersatz-Trichter

Trichter aus Lexan inklusive Deckel und Pumpeneinheit; Dosiermenge 0 bis 14 g

5,5 l (Abb. 2)

Maße (H x Ø): 38,1 x 25 cm

Art.-Nr. 892135

17 l

Maße (H x Ø): 50,2 x 26 cm

Art.-Nr. 895129

Ersatz-Tülle für

EDHARD Dosiermaschine/Gebäckfüller (Abb. 3)

Edelstahl; zum Befüllen von Gebäckstücken mit Marmelade oder Cremes

Maße (Ø x L): 0,71 x 5,7 cm

Art.-Nr. 912188



Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

WP RIEHLE Fettbackgerät Fettboy Digital

digitale Heizungssteuerung sorgt für gleichbleibende Fetttemperatur und gute Backergebnisse; geeignet für 20 bis 30 Teiglinge pro Backvorgang; Wanne aus Edelstahl; Wanneninnenmaß 60,5 x 48 cm; Grundausstattung: 2 x flache Backkörbe, 1 x Dampfdeckel, 1 x einhängbares Ablaufblech, 1 x Ablasshahn

Maße (H x B x T): 27 x 74,5 x 53 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 5 kW / CEE 16 A (5-polig)

Gewicht: 40 kg

Art.-Nr. 893221



Universaltisch für Fettbackgerät Fettboy

aus Edelstahl; mit 4 Gummilenkrollen Ø 10 cm (davon 2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 78 x 56 x 75 cm

Gewicht: 15 kg

Art.-Nr. 885049



Pflaumentsteiner

Handentsteiner aus Aluminiumguss; inkl. 6-teiligem Edelstahl-Messer mit Auswerfer

Art.-Nr. 885222

Ersatzmesser für Pflaumentsteiner

Art.-Nr. 886175



Einspindel-Apfelschäl- und Teilmaschine

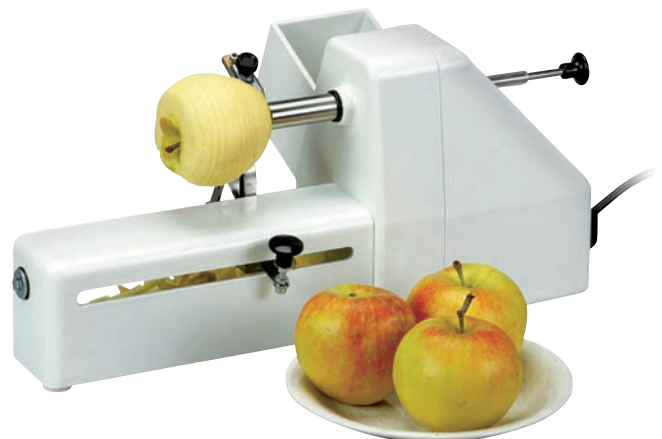
Gehäuse aus Aluminiumguss, weiß lackiert; Metallteile aus rostfreiem Stahl; schält, entkernt und schneidet den frischen Apfel innerhalb von ca. 15 Sek. in Scheiben und sticht das Kernhaus aus

Maße (H x B x T): 19,5 x 41 x 13 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 60 W

Gewicht: 5,6 kg

Art.-Nr. 885205



BAKO-line Thermo-Quick

Edelstahl; doppelwandige Ausführung mit Thermo-Öl-Füllung;
Regelung durch Thermostat (bis 70 °C)

BAKO-line Thermo-Quick Uno (Abb. 1)

mit einer herausnehmbaren und beheizbaren Schüssel (Füllmenge: 6 l);
inkl. Deckel

Maße (H x B x T): 24 x 41 x 41 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,35 kW

Gewicht: 8,7 kg

Art.-Nr. 885119

BAKO-line Thermo-Quick Duo (Abb. 2)

mit zwei herausnehmbaren und getrennt beheizbaren Schüsseln
(Füllmenge: je 6 l); inkl. Deckel

Maße (H x B x T): 24 x 76 x 41 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,70 kW

Gewicht: 14,8 kg

Art.-Nr. 885120

Ersatzschüssel für BAKO-line Thermo-Quick Uno / Duo (Abb. 3)

Edelstahl; inkl. Deckel

Füllmenge: 6 l

Art.-Nr. 885123



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



GLOTTER Motor-Schokoraspel GM500N

Edelstahl; für Blockgrößen von 2,5 kg bis 5 kg; verstellbare Führungsbacken;
Spanstärke der Schokoraspel ist zur Herstellung von gleichmäßigen, dünnen
und leichten Schokospänen variabel einstellbar

Maße (L x B x H): 50 x 40 x 38 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 60 W

Gewicht: 24 kg

Art.-Nr. 885132



Likör- und Fondanttrichter

Edelstahl; mit 2 Düsen (Ø 3 und 6 mm Füllspitze); austauschbar durch eine
Düse ohne Füllspitze mit Ø 8 mm; Dosiermechanik ein- und ausbaubar; gut
geeignet zur Verarbeitung von flüssigen Konsistenzen

1,9 l

Maße (Ø x H): 18,5 x 18 cm

Art.-Nr. 881594



Ständer für Likör- und Fondanttrichter

verchromter Stahldraht, Ø 8 mm; Likör- und Fondanttrichter nicht im Liefer-
umfang enthalten

Maße (Ø x H): 14 x 21,5 cm

Art.-Nr. 881595

BOYENS Trennmittelsprühgerät Sprühboy 04s

kleines, handliches und nebelfreies Sprühgerät aus Edelstahl; zum gleichmäßigen, sauberen, sehr sparsamen und nebelfreien Versprühen von Schneid- und Gleitölen, Trennwachs, Flüssig-Ei und aller Arten von Glanz- und Bräunungsmitteln; feinste Düsen sorgen für sparsamsten Verbrauch; für alle Bleche und Backformen (gerade die, die unzureichend mit dem Pinsel einzufetten sind); enorme Zeitersparnis; das zu versprühende Material in den Druckbehälter geben, 6 bar Druckluft (wird extern benötigt) hinzufügen und flexibel und mobil einsetzen; einfach zu reinigen; wartungsfrei; im Lieferumfang enthalten: Airless-Pistole (nebelfrei) mit Spiral-Druckluftschlauch B-26, Pistolenhalterung, Schnellverschluss für Düsen und Flachstrahldüse

Maße (H x Ø): 44,5 x 23 cm

Volumen: 5,7 l

Gewicht: 2,4 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS Jellysprühgerät Economy

aus Edelstahl; platzsparendes Sprühsystem zum Gelieren, Aprikotieren und Abglänzen; sauber und nebelfrei; gleichmäßig alle Gebäcke und Früchte auf höchstem Niveau veredeln; verleiht dem Gebäck einen tollen Glanz; verlängert die Frische; konstante Temperatur; kurze Aufheizzeit; Schlauch bis zur Pistole elektrisch beheizt; direkte Gelee-Verarbeitung aus der handlichen 5 kg BIB-Verpackung mit kompletter Restentleerung; Blitzschnell-Kupplungen sorgen für sehr schnellen Produktwechsel; wartungsfreie und zuverlässige Technik für die kleine Bäckerei oder Konditorei; einfache Reinigung; im Lieferumfang enthalten: beheizbarer Schlauch, Absaugadapter, Ersatzdüse und Set-Box mit Reinigungsadapter

Maße (H x B x T): 45 x 31,5 x 35 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A / 1,65 kW

Gewicht: 26 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS Dosiermaschine ELF 400

solide Edelstahlkonstruktion; zum einfachen, schnellen, millimeter- und gewichtsgenauen Dosieren und Portionieren von heißen oder kalten Speisen sowie weichen und festen Massen, Füllungen, Cremes oder Flüssigkeiten; Geschwindigkeitskontrolle; Dosiervolumen von 9 ml bis 419 ml; mit pneumatischem Antrieb; kann zu jedem Produktionsablauf mit einer Vielzahl an Standardzubehörteilen ausgestattet werden; ideal für den Einsatz am Speisenverteilerband; hohe Rentabilität durch zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und die schonende Arbeitsweise; einfache Demontage und schneller Produktwechsel ohne Werkzeug; im Lieferumfang enthalten: Handpistole, Tüllenset, Luftschnellkupplung, Produktzylinder (15"), Wasserabscheider, Luftfilter, Reduzierventil, Manometer, Dichtungssatz und Schmiermittel; weiteres Zubehör optional auf Anfrage erhältlich

Maße (H x B x T): 65 x 38 x 79 cm

Leistung: 220 l / Min.

Volumen: 22 l

Gewicht: 18,2 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS KEG-Trennmittel-Sprühsystem

zum einfachen, effizienten und absolut hygienischen Verarbeiten von Backtrennmitteln; kein Kleckern oder umständliches Umfüllen; Sprühen direkt aus dem Mehrweg-Fass (externe Druckluft wird benötigt); absolut geräuschlos und sprühnebelfrei; Einsparung unnötiger Entsorgungskosten; unterschiedlichste Backtrennmittel-Rezepturen sind im KEG-Mehrweg-Fass erhältlich; Sprühpistole per Bajonettverschluss in einen Zapfhahn umrüstbar; im Lieferumfang enthalten: Airless-Sprühpistole mit Bajonettverschluss und Anschluss Schlauch (2 m), Kappler, Zapfadapter, Spiralschlauch 21/26 für externen Druckluftanschluss, Abtropfschale für den Edelstahlvorratstank und Premium-Rollgestell mit Feststellbremsen; Mehrweg-Fass ist nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x L): 98 x 35 x 34 cm

Gewicht: 7 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BOYENS Fondant-Sprühmaschine Thermo concept

zur Verarbeitung von konstant temperiertem Fondant mit gleichmäßigem Sprühergebnis (hauchdünn, glasig oder etwas dicker und für Flächen alternativ mit filigranen Fäden); Temperatur digital exakt einstellbar; hält die Temperatur, dank des thermoelektronischen Durchlauferhitzers mit exakter Temperaturüberwachung, während des Glasierens konstant auf 37 °C; alle materialführenden Schläuche bis zur Pistole beheizt (damit keine Verstopfung möglich); Fassungsvermögen des beheizten Edelstahlkessels: 5,7 kg; einfache und schnelle Reinigung mit kaltem Wasser; Gerät benötigt externe Druckluft; wartungsfreie Technik; optional mit Wagen erhältlich

Maße (H x B x L): 94,5 x 46 x 49,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A / 3,2 kW

Gewicht: 52 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BAKO-line Universalzerkleinerer

in robuster Edelstahlausführung (Wandstärke 3 mm, Gehäuseboden 4 mm) auf stabilem 3-Bein-Grundgestell mit Vibrationsdämpfern; fahrbar; mit eingebautem Sieb: Ø 5 mm (Wechselsiebe: Ø 3, 8 und 12 mm), spezialgehärteter Vorschneide- und Muserscheibe: Ø 26,6 cm, großem Einwurftrichter (Ø 67 cm) mit Schüttring, 6-flügeligem Auswerfer, seitlich klappbarer Gosse (Ø 27,9 cm) mit Abdichtung zum Gerätegehäuse hin und steckbarem Schnellwechselwerkzeug auf Wellenbuchse mit Spritzring; zerkleinert helle und dunkle Brot- und Backwarenreste sowie frische und getrocknete Rohstoffe (wie Nüsse, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Früchte); reibt gefrorenen Käse und Gewürze; schrotet Korn und Getreide; mahlt Paniermehl in Spitzenqualität mit gleichmäßiger Struktur, ohne Nachsieben und mit minimalem Staubanteil; max. Nennleistung / Std. (trocken / nass): 600 kg / 4.500 kg (abhängig vom verarbeiteten Material); Nasswerkzeug optional erhältlich; steckerfertig (3 m); hohe Bedienfreundlichkeit; nahezu wartungsfrei; lange Standzeit der Werkzeuge (können nachgeschärft werden) und Siebe; schnelle und effiziente Reinigung durch hygieneoptimierte Konstruktionsmerkmale und beste Zugänglichkeit; im Lieferumfang enthalten: Sonderausstattung BAKO-line: Wechselsieb Ø 2 mm, Auslaufsack und Kunststoffwanne

Maße (H x B x T): 158 x 69 x 72 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A / 5,5 kW (7,5 PS)

Art.-Nr. 888431

BAKO_line



LILLNORD Gärraumklimagerät PG 1000

anschlussfertiges Gärraumklimagerät mit individueller Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsregelung, elektronisch gesteuerter Wasserzufuhr und dem bewährten LILLNORD Dampferzeugersystem; geeignet für Raumgrößen bis 6 m², erweiterbar bis 25 m²; Temperatur bis 50 °C; Luftfeuchte bis 95 %; Touchscreen mit elektronischem Thermostat und Hygrostat optional; stabile Ausführung mit integriertem Rammschutz

Maße (H x B x T): 170 x 50 x 20 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 6,2 kW

Art.-Nr. 887406



HAGESANA Sahnebläser CREAM KING SE3 Premium Line

Sahnemaschine mit integrierter Kühlung; Kessel aus einem Guss (Füllmenge: 10 l) ohne Schrauben und Scheiben; glasperlengestrahktes Rührgitter für besseren Aufschlag (Aufschlagvolumen ca. 1 : 4); 4 Aufschlagprogramme für standardisierte Produktionsprozesse; Unterziehen von Fonds jeglicher Art während des Aufschlagens in der Maschine; Entkeimungsanlage auf Ozonbasis mit automatischer Endabschaltung; Ringspeicher der letzten 50 Entkeimungsvorgänge auf dem Display auslesbar

Maße (H x B x T): 118 x 78 x 42 cm

Kessel (Ø x H): 37 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Kältemittel: R-134a

Gewicht Maschine: 85 kg

Gewicht Kessel: 12 kg

Art.-Nr. 897249



BÄKO-Sahnekapseln

mit 8 g reinem N₂O (Distickstoff) befüllte Einwegkapseln

Menge: Pack à 24 Stk.

Art.-Nr. 860306



HAGESANA Sahnebläser CREAM KING Eco Automatik

Sahnebläser mit integrierter Kühlung (Peltier-Elemente); Kessel aus einem Guss (Ø x H: 32 x 35 cm, Füllmenge: 3 l) ohne Schrauben und Scheiben; glasperlengestrahktes Rührgitter für besseren Aufschlag der Sahne

Maße (H x B x T): 56 x 32 x 56 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Gewicht Maschine: 26,8 kg

Art.-Nr. 897248



ISI Sahnespender Thermo Xpress Whip

multifunktionelles Stand-Sahnegerät mit Thermoeffekt; doppelwandiger, vakuumisolierter Edelstahlbehälter mit max. Thermoleistung; bis zu 8 Std. kühl oder 3 Std. warm halten; mit integrierter Tropfschale; einfache Entnahme auf Knopfdruck; spülmaschinenfest; geschlossenes, mobiles System; HACCP gerecht; Füllinhalt bis 1 l; passende Sahnekapseln auf Anfrage erhältlich

Art.-Nr. 893664



MUSSANA Sahneautomat Boy

Sensortasten mit serienmäßiger Portionierungsautomatik, individuell einstellbar; Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle; höchstmögliches Aufschlagvolumen durch MUSSANA Doppelmischwalzen aus V2A Edelstahl; Stundenleistung bis zu 90 l Rohsahne; mit serienmäßiger Reinigungsautomatik; vollelektronische Temperaturregelung; einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchspülverfahren mit heißem Wasser (50 °C bis 80 °C); energiesparend; herausnehmbarer V2A Edelstahlbehälter

Maße (H x B x T): 44 x 27 x 47 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 4 l

Art.-Nr. 887760



MUSSANA Sahneautomat Pony

Sensortasten mit serienmäßiger Portionierungsautomatik, individuell einstellbar; Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle; höchstmögliches Aufschlagvolumen durch MUSSANA Doppelmischwalzen aus V2A Edelstahl; Stundenleistung bis zu 90 l Rohsahne; mit serienmäßiger Reinigungsautomatik; vollelektronische Temperaturregelung; einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchspülverfahren mit heißem Wasser (50 °C bis 80 °C); energiesparend; herausnehmbarer V2A Edelstahlbehälter

Maße (H x B x T): 44 x 23 x 39 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 2 l

Art.-Nr. 887759



MUSSANA Desinfektionsreiniger Microclean

frei von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) und Benzalkoniumchlorid (BAC); Dosiereinrichtung in jeder Flasche; geeignet für die sichere Durchlaufreinigung in 1 Min.

Inhalt: 1 l

Menge: Karton à 4 Flaschen

Art.-Nr. 891490



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

BAKO-line Sahneautomat Euro Piccolo Automatik RA

Intensivkühlung bis in die Garniertülle; Hand- & Automatik-Portionierung; Reinigungsautomatik; übersichtliche und robuste Schalter; separater Ein-/Ausschalter für Gerät und Kühlung; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert

Maße (H x B x T): 46 x 23 x 34,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 1,5 l

Art.-Nr. 887742



VAIHINGER SANOMAT Amigo

ideal für kleine Bäckereien, Konditoreien und Cafés; Geräte Ein- und Ausschalter; Portionierung durch Drücken der Entnahmetaste am Auslauf; Sahnebehälterkühlung, die die Kälte bis in den Auslauf überträgt; platzsparend

Maße (H x B x T): 42 x 23 x 31,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Füllmenge: 1,5 l

Gewicht: 23 kg

Art.-Nr. 887745



SANO-Premium-Clean Desinfektionsreiniger

Reiniger, der gleichzeitig desinfiziert; für eine noch intensivere, schnellere und effizientere Reinigung im Niedrigtemperaturbereich (max. 50 °C); verhindert Verbrühungen, Kalk- und Milchstein; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 891831



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

HEIDEBRENNER Hockerherd

Kondi-Gasher, mit Aufsatzring und Kleintopfkreuz; thermo-elekt. Zündsicherung und Piezozünder; alle Herde umrüstbar von Erd- auf Propangas; Umstellung der Gasart nur durch autorisiertes Fachpersonal; Propananschlüsse und Erdgasanschlüsse optional lieferbar gegen Aufpreis

1-flammig (Abb. 1)

Schlitzbrenner 5,8 kW

Maße (H x B x T): 70 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 885236

2-flammig (Abb. 2)

Brenner 3,5 kW + Schlitzbrenner 5,8 kW

Maße (H x B x T): 70 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 885237



Abb. 1



Abb. 2

HEIDEBRENNER Tischherd

Kondi-Gasher, mit Aufsatzring und Kleintopfkreuz; thermo-elekt. Zündsicherung und Piezozünder Typ KSB 02 (ehem. TKO 71); alle Herde umrüstbar von Erd- auf Propangas; Umstellung der Gasart nur durch autorisiertes Fachpersonal; Propananschlüsse und Erdgasanschlüsse optional lieferbar gegen Aufpreis

1-flammig (Abb. 1)

Schlitzbrenner 5,8 kW

Maße (H x B x T): 20 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 885234

2-flammig (Abb. 2)

Brenner 3,5 kW + Schlitzbrenner 5,8 kW

Maße (H x B x T): 20 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 885235



Abb. 1



Abb. 2

Fahrgestell für Hockerherd

aus Edelstahl; mit 4 Lenkrollen (davon zwei feststellbar); mit Korb für 1 x 11 kg Gasflasche

1-flammig (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 15 x 41 x 41 cm

Art.-Nr. 888606

2-flammig (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 15 x 82 x 41 cm

Art.-Nr. 888607

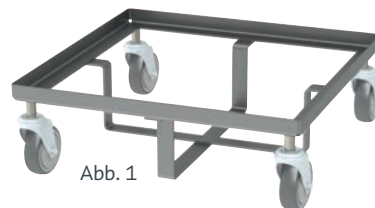


Abb. 1



Abb. 2

VITO Fettfilter®

aus Edelstahl; reinigt Frittieröl und bietet dabei eine einfache und hygienische Filtrationslösung; filtert Mikropartikel bis zu 5 µm aus dem Öl oder Fett, sodass eine optimale Qualität des Öls und der frittierten Speisen erhalten bleibt; das spezielle Design sorgt dafür, dass bei Temperaturen bis zu 200 °C mühelos gefiltert werden kann und dabei höchste Arbeitssicherheit geboten wird; nach der Filtration kann das Öl sofort wieder verwendet werden

VITO Fettfilter® 50 (Abb. 1)

ideal für 1 bis 4 Fritteusen mit bis zu 20 l; max. Partikelaufnahme: 1,3 kg

Maße (H x B x T): 39,8 x 11,6 x 19,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: bis zu 50 l / Min.

Gewicht: 7,7 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

VITO Fettfilter® 80 (Abb. 2)

ideal für alle Fritteusen ab 20 l; max. Partikelaufnahme: 2,5 kg

Maße (H x B x T): 48,7 x 11,6 x 18,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: bis zu 80 l / Min.

Gewicht: 9,2 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

Ersatzfilter für VITO Fettfilter® 50 / 80 (Abb. 3)

Maße (H x B x T): 26 x 24 x 23 cm

Menge: Karton à 100 Stk.

Art.-Nr. auf Anfrage



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

ASTOR Backofensauger

zum Reinigen noch heißer Backöfen (bis 300 °C, durch speziell entwickelte Teile) bis 2 m Tiefe; besteht aus: Fahrgestell, Kessel und Saugknopf; inkl. Edelstahl-Backofenausrüstung: 2 Verlängerungsrohre 1 m (1 isoliert), Backofendüse 45 cm, armierter Saugschlauch 2,5 m und Rohrwischenstück; praktisch wartungsfrei; Behältervolumen: 26 l trocken, 20 l nass; CE-Kennzeichnung; optional gegen Aufpreis erhältlich: Erweiterung für tiefere Backöfen

Maße (H x B x T): 78 x 50 x 50 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Gewicht: 13 kg

Art.-Nr. 895854



weiteres Zubehör und Ersatzteile
für dieses Produkt auf Anfrage



BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Universalbrot Schneider; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; lange Standzeit des Kreismessers; Ein-Knopf-Bedienung; Farbdisplay; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 80 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 215 kg

Art.-Nr. 887690

Ersatzmesser für BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Art.-Nr. 913335



BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Universalbrot Schneider; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Brote verarbeitbar; offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung; lange Standzeit des Kreismessers; Ein-Knopf-Bedienung; Farbdisplay; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 80 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 215 kg

Art.-Nr. 887691

Ersatzmesser für BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400, Black

Art.-Nr. 913335



BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL

öfrees Schneiden auch warmer Brote; leicht verständliche Bedienung und unkomplizierte Menüführung; sehr leise mechanische Geräusche beim Schneiden; frei wählbare Schnittstärken von 4 bis 24 mm – davon 3 fest programmierbar sowie Halbierfunktion; nach dem Schneiden bleibt nur ein minimaler Brotrest am Greifer; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum; hermetische Kapselung des Antriebs / der Elektronik vom Schneidraum; minimale Kosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit; geprüfte Sicherheit (GS-geprüft); Lieferung inkl. Ersatzmesser

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL (Abb.)

Maße (H x B x T): 52,5 x 76,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 35 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 110 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887727

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887991

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL L

Maße (H x B x T): 52,5 x 90,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 120 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887728

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887992

BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL XL

Maße (H x B x T): 52,5 x 98,5 x 68,5 cm

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 36 cm

Gewicht: 130 kg

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887729

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art.-Nr. 887993

Ersatzmesser für BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL

Art.-Nr. 912493

**Untergestell für BAKO-line Rundmessermaschine IDEAL**

Maße (H x B x T): 60 x 76,5 x 58,5 cm

Art.-Nr. 894604



BAKO-line Gattermaschine Gattermax

optimale Schnittqualität durch Softvorschub mit 2 Kraftstufen; maximale Hygiene und 50 % Ersparnis der Reinigungszeit durch ausgelagerten Antrieb und Elektronik aus dem Schneidraum und leichtere Zugänglichkeit zu allen Teilen; Filzwechsel sekundenschnell ohne Werkzeug möglich; Beölung erfolgt ohne Ölpumpe, Tank ist zum Reinigen entnehmbar; optional: Sicherheitslichtgitter gegen Aufpreis

Maße (H x B x T): 114 x 59,5 x 73 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 0,9 kW

Einlegelänge: 45 cm

Einlegebreite: 34 cm

Gewicht: 200 kg

Schnittstärke: 9 mm

Art.-Nr. 887680

Schnittstärke: 10 mm

Art.-Nr. 887681

Schnittstärke: 11 mm

Art.-Nr. 887682

Schnittstärke: 12 mm

Art.-Nr. 887683

Schnittstärke: 13 mm

Art.-Nr. 887684



BAKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

ölfreies Schneiden auch warmer Brote; einzige Rundmessermaschine mit den Abmessungen einer Gatterbrot Schneidemaschine (60 cm); Scheibenstärke über Folientastatur wählbar, zusätzlich 3 frei speicherbare Schnittstärken wählbar: Funktion zum Teilen und Halbaufschnitten; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; Lieferung inkl. Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 120 x 59,5 x 72,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,2 kW

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 38 cm

Einlegebreite: 28 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 887685

Ersatzmesser für BAKO-line Rundmessermaschine Schnittprofi

Art.-Nr. 912493



MHS Rundmessermaschine PREMIUM Touch

leicht verständliche Bedienung über ein Touch-Display, mit dem sich darüber hinaus alle relevanten Daten wie Gesamtschnittzahl, Fehlermeldungen u. v. m. auswerten lassen; leichte Reinigung durch komplette Neukonstruktion; smartes Design durch die wechselbaren Fronten; Fronten lassen sich optional an Ihr Ladendesign anpassen; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 109 x 80 x 72 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Schnittleistung: 220 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm, andere auf Anfrage

Einlegebreite: 35 cm

Einlegelänge: 40 cm

Gewicht: 200 kg

Edelstahl (Abb. 1)

Art.-Nr. 821141

Black (Abb. 2)

Art.-Nr. 821143



Abb. 1



Abb. 2

MHS Rundmessermaschine PREMIUM

Scheibenstärke frei wählbar; 3 zusätzliche Speichertasten frei programmierbar; Funktionen: Vorwahl Scheibenzahl, Teilen und Halbaufscheiden; intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke; höchste Schnittqualität durch Zirkularrundmesserschnitt; ölfreies Schneiden auch warmer Brote; leiser Schnitt; kraftvoller Messerantrieb (1,5 kW) mit Frequenzumformer; einfache Reinigung durch Krümelschlitze auf der Entnahmeseite und ohne Werkzeug entnehmbare Rückwand; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 113 x 80 x 71 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,5 kW

Schnittleistung: 140 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 39 cm

Einlegebreite: 32 cm

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 897030



MHS Einbau- / Schubladenmaschine INTEGRAL Touch

mit Edelstahlgehäuse und Frontdekor schwarz; kann ohne Ausschnitt in der Arbeitsfläche oder Höhenanpassung unter die Theke geschoben werden; leicht verständliche Bedienung über Touch-Display; beleuchtete Griffleiste zeigt den Fortschritt des Ablaufs an; Maschine greift nach dem Schließen der Schublade das Brot automatisch; ölfreies Schneiden auch warmer Brote; leises Schneidgeräusch; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung; besonders leichte Reinigung durch hermetische Kapselung des Schneidraums von Antrieb und Elektronik; Fronttür zur Reinigung von Messer und Schneidraum; auf Anfrage ist das Frontdekor auch in anderen Farben erhältlich; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 82 x 90 x 74 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,6 kW

Messer: Rundmesser Ø 38 cm

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 39 cm

Einlegebreite: 32 cm

Einlegehöhe: 12 bis 14,5 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 860179



TREIF Einbau-Brotschneidemaschine PRIMUS fusion

voll integrierte Einbau-Brotschneidemaschine; Premium-Hygiene-Design: offene Bauweise, zahlreiche Schlitzöffnungen zum schnellen Ausfegen, vollständige Trennung von Schneid- und Technikbereich; Universalbrotschneider: Schneiden aller Brotsorten (ofenfrisch), keine Messerbeulung; einfache Bedienung der Maschine; lange Standzeit des Kreismessers durch Spezialbeschichtung und besondere Verzahnung; hoher Qualitätsstandard dank eigener Messerfertigung (nanoBlade); einfaches Handling: patentierter Scheibenhalter stützt das Brot optimal bis zur letzten Scheibe – parallele und exakt geschnittene Scheiben von Anfang bis Ende, automatischer Greiferhaken: das Brot wird nach dem Einlegen automatisch gegriffen und geführt; optimale Eingliederung in die Verkaufstheke ohne Verlust der Ablage-/Arbeitsfläche; Thekenanlage ist nicht im Lieferumfang enthalten; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 82 x 80 x 74 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW

Schnittleistung: 130 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 bis 14 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 36 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 230 kg

Art.-Nr. 821185

Ersatzmesser für TREIF Einbau-Brotschneidemaschine PRIMUS fusion

Art.-Nr. 913335



TREIF Kreismessermaschine PRIMUS smart

öf freier Universalbrot schneider; sehr platzsparend (Platzbedarf einer Gattermaschine); Premium-Hygiene-Design (offene Bauweise für schnellere und hygienische Reinigung); weiches Klangbild; zwei Schneidgeschwindigkeiten (bis zu 35 cm lange Brote verarbeitbar); lange Standzeit des Kreismessers; Ein-Knopf-Bedienung; Farbdisplay; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 65 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 35 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 195 kg

Edelstahl (Abb. 1)

Art.-Nr. 821096

Black (Abb. 2)

Art.-Nr. 821142

Ersatzmesser für TREIF Kreismessermaschine PRIMUS smart

Art.-Nr. 913335



Abb. 1



Abb. 2

TREIF Kreismessermaschine Eazy

Universalbrot schneider: Schneiden aller Brotsorten ohne Messerbeölung; extrem platzsparend; kompakte Abmessungen; auch geeignet für den Einsatz im Verkaufswagen; stufenlose Einstellung der Schnittstärke; lange Einsatzdauer des Kreismessers durch Spezialschliff; offene, reinigungsfreundliche Bauweise; bedienerfreundliche Reinigung des Einlegefachs durch beweglichen Deckel; leichter Zugang zum Messerbereich zwecks Reinigung und Messerwechsel; im Lieferumfang enthalten: 1 Paar schnitthemmende Handschuhe und Werkzeug für den Messerwechsel; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 65 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Schnittleistung: 130 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 14 mm

Einlegelänge: 32 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 195 kg

Art.-Nr. 860519

Ersatzmesser für TREIF Kreismessermaschine Eazy

Art.-Nr. 913335



TREIF Kreismessermaschine PRIMUS 500

Hygiene-Design zur effektiveren und schnelleren Reinigung; zusätzliche Schlitzöffnungen im Brotentnahmebereich ermöglichen Brotkrümel noch schneller auszufegen; leicht entnehmbare Krümelschublade; automatischer Scheibenhalter stützt die Scheiben während des Schneidvorgangs, erleichtert die Brotentnahme, schwingt nach dem Schneiden automatisch zurück; schalldämmende Bürsten für ein weiches Klangbild; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 105 x 100 x 70 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 kW

Schnittleistung: 130 / 220 Scheiben / Min. (je nach Geschwindigkeitswahl)

Schnittstärke: 4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 50 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 250 kg

Art.-Nr. 860468

Ersatzmesser für TREIF Kreismessermaschine PRIMUS 500

Art.-Nr. 913335



TREIF Kreismessermaschine SIRIUS+

Tischmodell mit Hygiene-Design für schnelle und einfache Reinigung; kompakte Bauweise eignet sich auch für den Einsatz im Verkaufswagen; einzige Tischmaschine auf dem Markt mit automatischer Schnittenstütze, die die Entnahme und das Eintüten des geschnittenen Brotes deutlich erleichtert; zum Schneiden aller Brotsorten geeignet; optional gegen Aufpreis auch in 230 V erhältlich; Lieferung ohne Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 58 x 80 x 69 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 0,9 kW

Schnittleistung: 100 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 14 mm

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 33 cm

Gewicht: 120 kg

Art.-Nr. 821173

Ersatzmesser für TREIF Kreismessermaschine SIRIUS+

Art.-Nr. 913350



Untergestell für Tischbrotschneidemaschine TREIF SIRIUS+

mit 4 feststellbaren Lenkrollen

Maße (H x B x T): 53 x 78,6 x 57 cm

Material: Edelstahl

Gewicht: 33 kg

Art.-Nr. 891742



REGO Kreismessermaschine ROTEC 400

besonders schonender und ofenfrischer Schnitt durch individuell einstellbare Messerbeölung; hoher Sicherheitsstandard durch vollautomatische Haubenverriegelung während des Schneidvorgangs; Brotscheiben sehr gut trennbar; einfach zu handhabendes Bedienfeld mit Schnittstärkenvorwahl; Klartext-Anzeige; Messerraum aufklappbar, dadurch einfache und schnelle Säuberung; besonders geräuscharm (62 dB (A)); Lieferung inkl. Ersatzmesser

Maße (H x B x T): 109 x 92,7 x 70,5 cm

Anschluss: 230 V / 1-phasig / 16 A

Schnittleistung: 145 Scheiben / Min.

Schnittstärke: 3 bis 25 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Einlegelänge: 40 cm

Einlegebreite: 23 cm

Gewicht: 230 kg

Art.-Nr. 821082



BÄKO-Schneide-Öl

harzfreies Schneide-Öl geeignet für Gattermaschinen, Teigteilmaschinen, Abwieger sowie Brotschneideautomaten; sparsam im Verbrauch und schützt gegen Verkrusten und Verkleben

Kanister (Abb. 1)

Inhalt: 10 l

Art.-Nr. 885855

Spraydose (Abb. 2)

Inhalt: 500 ml

Menge: Karton à 6 Dosen

Art.-Nr. 885852



Abb. 1



Abb. 2

Reinigungsbürste für Gatterschneidemaschinen

zur Messerreinigung; Kunststoffgriff; Farbe: natur

Maße (L x B): 28 x 10 cm

Art.-Nr. 887726



Reinigungsbürste für Gatterschneidemaschinen

Griff weiß; zur Messerreinigung; Besenteil zum Abkehren; Spezial-Gummilippe zum Abziehen

Maße (H x B x T): 32,5 x 12,5 x 7 cm

Art.-Nr. 895095



07 | Kühlen und Gefrieren



LIEBHERR Kühlschranks FKS 5501

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit selbstschließender Tür und ergonomischem Stangengriff; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; analoge Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 60 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm

Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,9 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 544 l / 526 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +9 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

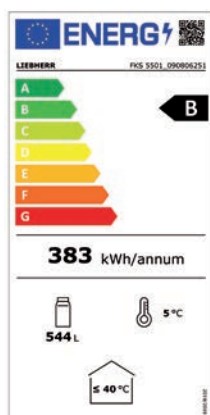
Verbrauch: 383 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 75 kg

Art.-Nr. 887497



LIEBHERR LED-Kühlschranks MRFvd 5511

Gehäuse aus Stahl, grau; mit selbstschließender Isolierglastür und integrierter Griffmulde; LED-Lichtsäule links; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm

Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 569 l / 432 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

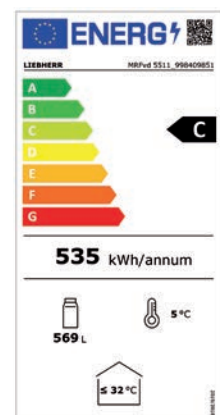
Verbrauch: 535 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 92 kg

Art.-Nr. 887534



LIEBHERR LED-Kühlschrank MRFvd 5501

Gehäuse aus Stahl, grau; mit selbstschließender Tür mit integrierter Griffmulde; LED-Deckenbeleuchtung; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 74,7 x 76,9 cm

Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 62,5 x 53,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 544 l / 432 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

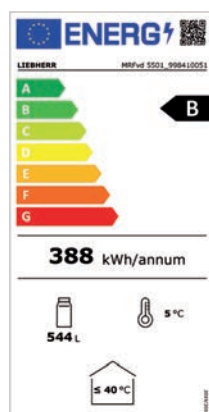
Verbrauch: 388 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 74 kg

Art.-Nr. 887504

**LIEBHERR LED-Kühlschrank MRFvc 3501**

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit selbstschließender Tür und integrierter Griffmulde; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; analoge Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 168,4 x 59,7 x 65,4 cm

Innenmaße (H x B x T): 145,9 x 47,5 x 42,3 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 327 l / 250 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +9 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

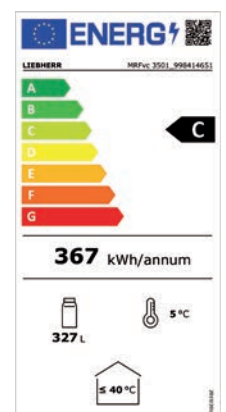
Verbrauch: 367 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 56 kg

Art.-Nr. 887503



LIEBHERR LED-Kühlschrank FKUv 1663

Gehäuse aus Edelstahl; mit selbstschließender Isolierglastür und Edelstahl-Stangengriff; LED-Innenbeleuchtung; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung mit integriertem Temperaturalarm (signalisiert optisch und akustisch eine Über- oder Unterschreitung der Alarmgrenzen); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 4 metallisierter, transparent pulverbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 83 x 60 x 61,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 67 x 44 x 43,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 148 l / 130 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 A

Verbrauch: 353 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 44 kg

Art.-Nr. 821076

LIEBHERR LED-Kühlschrank FKUv 1660

Gehäuse aus Edelstahl; mit Edelstahl-Stangengriff; LED-Innenbeleuchtung; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung mit integriertem Temperaturalarm (signalisiert optisch und akustisch eine Über- oder Unterschreitung der Alarmgrenzen); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 4 metallisierter, transparent pulverbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 83 x 60 x 61,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 67 x 44 x 43,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 134 l / 130 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 A

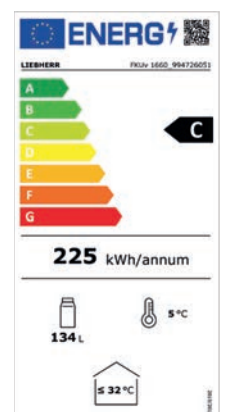
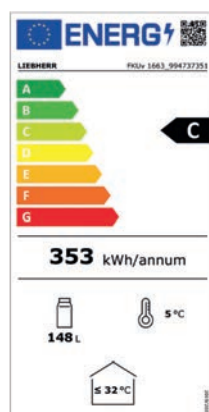
Verbrauch: 225 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 37 kg

Art.-Nr. 820976



LIEBHERR LED-Kühlschrank FKUv 1613

Gehäuse aus Stahl, schwarz; mit selbstschließender Isolierglastür und ergonomischem Stangengriff; separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung; unterbaufähiges Gerät mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; optische und akustische Temperaturwarnung; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 4 kunststoffbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaß (H x B x T): 83 x 60 x 61,5 cm

Innenmaß (H x B x T): 67 x 44 x 43,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 148 l / 130 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 A

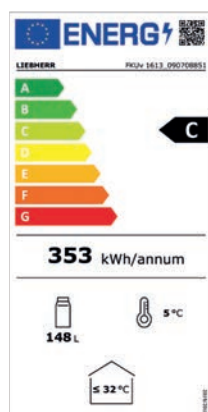
Verbrauch: 353 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 42 kg

Art.-Nr. 896358



LIEBHERR Kühlschrank FKU 1800

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit ergonomischem Stangengriff; Innenbeleuchtung; unterbaufähiges Gerät mit statischem Kühlsystem und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung über Drehregler; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 4 kunststoffbeschichteter Roste (3 x höhenverstellbar und mit je 50 kg belastbar)

Außenmaß (H x B x T): 85 x 60 x 60 cm

Innenmaß (H x B x T): 70,2 x 51,3 x 44,1 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 175 l / 160 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 A

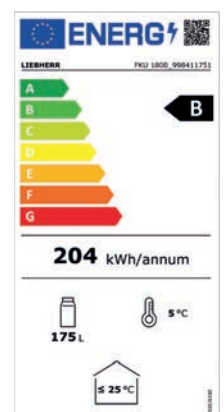
Verbrauch: 204 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 34 kg

Art.-Nr. 887484



LIEBHERR Kühlschrank GKv 6410

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit selbstschließender Tür und ergonomischem Stangengriff; höhenverstellbare Füße (15 bis 18 cm) aus Edelstahl; GN 2/1 (65 x 53 cm, **Quereinschub**); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; optische und akustische Temperaturwarnung; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 7 kunststoffbeschichteter Roste (6 x höhenverstellbar und je bis 60 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 206,4 x 74,7 x 79,1 cm

Innenmaße (H x B x T): 171 x 65 x 58,1 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 664 l / 491 l

Temperaturbereich: +1 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

Verbrauch: 706 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 96 kg

Art.-Nr. 897029



LIEBHERR Kühlschrank BKv 5040

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit ergonomischem Stangengriff; Bäckereinorm; für Blechmaß 60 x 40 cm (**Quereinschub**); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; Umluftkühlung abschaltbar; mechanische Steuerung mit Drehregler; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 10 Paar CNS-L-Auflageschienen (pro Seite max. 25 im Abstand von 2,5 cm möglich und je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 164 x 75 x 73 cm

Innenmaße (H x B x T): 141 x 60 x 54 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 491 l / 375 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

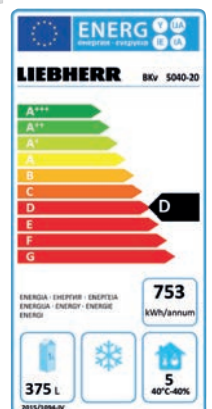
Verbrauch: 753 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 79 kg

Art.-Nr. 897027



BAKO-line LED-Kühlschrank FKDv 4213

Gehäuse aus Stahl, grau; mit LED-Leuchtworbeaufsatz; Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; beidseitige LED-Innenbeleuchtung, parallel schaltbar zum Display; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; energiesparende, digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; mit integriertem EMS-Modul, einer intelligenten Lösung, welche die Einsatzbedingungen von Kühlgeräten erlernt; so wird gewährleistet, dass Energieeinsparungen und die Kühltemperatur ideal den Betriebszeiten angepasst werden (Voreinstellung +4 °C bis +7 °C); inkl. 6 kunststoffbeschichteter Roste (5 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar), 2 Lochblechauflagen und 1 Flaschenrutsche

Außenmaße (H x B x T): 201 x 60 x 68,7 cm

Innenmaße (H x B x T): 166 x 45,6 x 51,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 403 l / 385 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 599 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 82 kg

Art.-Nr. 887466

MEISTERLAND LED-Kühlschrank FKDv 4503

Gehäuse aus Stahl, schwarz mit Display; selbstschließende Isolierglastür mit massivem Aluminiumgriff, schwarz; edle, aufmerksamkeitsstarke Folienbelegung (schwarz / anthrazit) auf den Seitenwänden; separat schaltbare LED-Decken- und beidseitige Längsbeleuchtung; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; analoge Temperaturanzeige innen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 7 kunststoffbeschichteter Roste (6 x höhenverstellbar und mit je 45 kg belastbar) und 6 Lochblechauflagen

Außenmaß (H x B x T): 202,7 x 60 x 69,6 cm

Innenmaße (H x B x T): 180 x 45,6 x 51,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 441 l / 422 l

Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 614 kWh in 365 Tagen

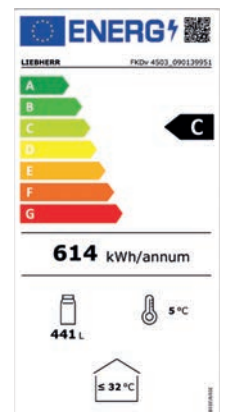
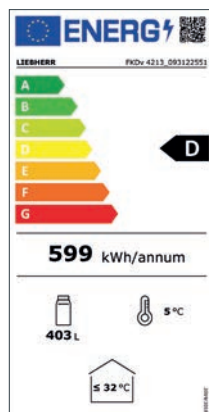
Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 87 kg

Art.-Nr. 821140

BAKO_line



BAKO-line Sahnklimaschrank SKS 64

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l
Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 232 W
Verbrauch: 342 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 333 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: B
Gewicht: 137 kg
Art.-Nr. 887539

**BAKO-line Sahnklimaschrank SKS 86**

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm
Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l
Temperaturbereich: -5 bis +12 °C
Anschluss: 230 V / 50 Hz / 408 W
Verbrauch: 661 kWh in 365 Tagen
Kälteleistung: 627 W bei -10 °C
Kältemittel: R-290
Energieeffizienzklasse: C
Gewicht: 186 kg
Art.-Nr. 887514



LIEBHERR Sahneklimaschrank BKPv 6570

Gehäuse mit selbstschließender Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbaren Füßen (12 bis 17 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung; d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; leistungsstarkes Kältesystem mit integriertem Luftleitsystem; Wahlmöglichkeit von drei Feuchtigkeitsstufen; elektronische Steuerung; optische und akustische Temperaturwarnung; digitale Anzeige außen ermöglicht gradgenaue Temperatureinstellung; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 212 x 70 x 83 cm

Innenmaße (H x B x T): 155 x 41 x 65 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 365 l

Temperaturbereich: -5 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

Verbrauch: 542 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 132 kg

Art.-Nr. 820942

LIEBHERR Sahneklimaschrank BKPv 8470

Gehäuse mit selbstschließender Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbaren Füßen (12 bis 17 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung; d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; leistungsstarkes Kältesystem mit integriertem Luftleitsystem; Wahlmöglichkeit von drei Feuchtigkeitsstufen; elektronische Steuerung; optische und akustische Temperaturwarnung; digitale Anzeige außen ermöglicht gradgenaue Temperatureinstellung; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; abschließbar; inkl. 25 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 212 x 79 x 98 cm

Innenmaße (H x B x T): 155 x 60,9 x 80 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 856 l / 677 l

Temperaturbereich: -5 °C bis +15 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2 A

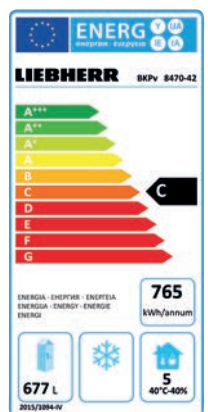
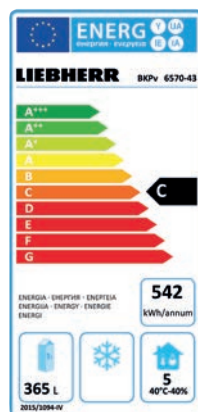
Verbrauch: 765 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 152 kg

Art.-Nr. 820945



GRAM Kühlschranks BAKER K 69 FFG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit selbstschließender Tür; höhenverstellbare Edelstahl-Füße (13,5 bis 20 cm); LED-Beleuchtung; für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit gut lesbarer Temperaturanzeige; Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz (akustischer Alarm bei offener Tür und zu hoher Temperatur); Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich: Pedal-Türöffner, Roste und Rollen; inkl. 15 Paar höhenverstellbarer Auflagewinkel

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 70 x 89,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 610 l / 342 l

Temperaturbereich: +2 bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 300 W

Verbrauch: 672 kWh in 365 Tagen

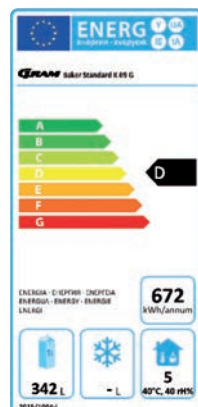
Kälteleistung: 336 W bei -10 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 136 kg

Art.-Nr. 821169



GRAM Sahneklimaschrank Baker M 550 CCG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 465 l / 314 l

Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 420 W

Verbrauch: 360 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 333 W bei -10 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 132 kg

Art.-Nr. 821097



GRAM Einfahr-Kühlschrank BAKER M 1500 CBG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; serienmäßig mit beheiztem Edelstahlfußboden und Einfahrrampe; passend für Stikkenwagen (1 x für Blechmaß 60 x 80 cm oder 2 x für Blechmaß 60 x 40 cm); solide Stoßleisten zum Schutz des Geräteinnenraumes; kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung; 2-fach Halogenbeleuchtung; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung für optimalen Warenschutz, bei einfacher Bedienung; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss

Außenmaße (H x B x T): 233 x 88 x 108,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 190 x 72 x 89,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l

Temperaturbereich: -5 °C bis +12 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 452 W

Kälteleistung: 719 W bei -10 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 185 kg

Art.-Nr. 820938



LIEBHERR LED-Gefrierschrank FDv 4643

Gehäuse aus Stahl, weiß (Frontblende dunkelgrau) mit Display; selbst-schließende Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; LED-Deckenbeleuchtung; mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift); optische und akustische Warnung bei Störungen; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; 2 Lenk- und 2 Bockrollen; inkl. 5 kunststoffbeschichteter Roste (4 x höhenverstellbar und mit je 50 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 195,7 x 67 x 73 cm

Innenmaße (H x B x T): 127,5 x 53,2 x 56,8 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 461 l / 307 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -25 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4,4 A

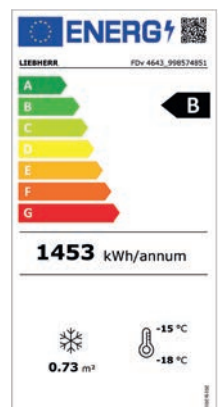
Verbrauch: 1.453 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: B

Gewicht: 141 kg

Art.-Nr. 821066



LIEBHERR Gefrierschrank BG 5040

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit ergonomischem Stangengriff; Bäckereinorm, für 60 x 40 cm (**Quereinschub**); mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; mechanische Steuerung mit Drehregler; SmartFrost-Technologie (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtau Häufigkeit); digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 10 Paar CNS-L-Auflageschienen (höhenverstellbar und je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 164 x 75 x 73 cm

Innenmaße (H x B x T): 141 x 60 x 54 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 491 l / 378 l

Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,5 A

Verbrauch: 614 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Gewicht: 86 kg

Art.-Nr. 897028



LIEBHERR Gefrierschrank GP 2433

Gehäuse aus Stahl, weiß; Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik; einschiebfähiges Gerät durch Frontbelüftung; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; einfache und komfortable Steuerung von Temperatur und SuperFrost-Automatik über das MagicEye (Touch-Bedienfeld); SuperFrost-Automatik übernimmt das schnelle Absenken der Temperatur auf -32 °C (so werden Kältereserven für vitaminschonendes Einfrieren geschaffen); SmartFrost-Technologie (reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtau Häufigkeit); FrostProtect (optimaler Betrieb bei bis -15 °C); optische und akustische Warnung bei Störungen; Türanschlag rechts wechselbar; inkl. 6 Ablagen aus Sicherheitsglas und 6 transparenten Schubfächern

Außenmaße (H x B x T): 144,7 x 60 x 63 cm

Innenmaße (H x B x T): 116,5 x 39 x 41,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 192 l / 190 l

Temperaturbereich: -15 °C bis -32 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,3 A

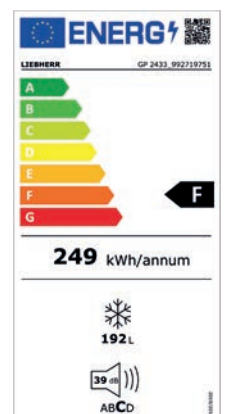
Verbrauch: 249 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 62,8 kg

Art.-Nr. 821077



LIEBHERR Gefrierschrank GG 5510

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit selbstschließender Tür und ergonomischem Stangengriff; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; SuperFrost-Automatik übernimmt das schnelle Absenken der Temperatur auf -32 °C (so werden Kältereserven für vitaminschonendes Einfrieren geschaffen); optische und akustische Warnung bei Störungen; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts fest; abschließbar; inkl. 6 kunststoffbeschichteter Roste (5 x höhenverstellbar und mit je 60 kg belastbar, 1 x Boden)

Außenmaße (H x B x T): 197,2 x 82 x 79,3 cm

Innenmaße (H x B x T): 166,5 x 65,5 x 56 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 620 l / 572 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -26 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,5 A

Verbrauch: 613 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Gewicht: 116 kg

Art.-Nr. 821022

**LIEBHERR Gefrierschrank G 5216**

Gehäuse aus Stahl, weiß; Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; SuperFrost-Automatik übernimmt das schnelle Absenken der Temperatur auf -32 °C (so werden Kältereserven für vitaminschonendes Einfrieren geschaffen); optische und akustische Warnung bei Störungen; Türanschlag rechts wechselbar; inkl. 7 Verdampferplatten / 6 Ablagen (je mit 60 kg belastbar) und 14 Schubfächern, weiß

Außenmaße (H x B x T): 172,5 x 75 x 75 cm

Innenmaße (H x B x T): 151 x 60,7 x 56 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 513 l / 472 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -28 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 384 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Gewicht: 102 kg

Art.-Nr. 887471



LIEBHERR Gefrierschrank GG 5210

Gehäuse aus Stahl, weiß; selbstschließende Tür mit Stangengriff; höhenverstellbare Füße (15 bis 18 cm) aus Edelstahl; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; optische und akustische Warnung bei Störungen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 7 Verdampferplatten / 6 Ablagen (je mit 60 kg belastbar) und 14 Gitterkörben, weiß

Außenmaße (H x B x T): 186,4 x 74,7 x 75 cm

Innenmaße (H x B x T): 151 x 60,7 x 56 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 513 l / 472 l

Temperaturbereich: -14 °C bis -28 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 440 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Gewicht: 108 kg

Art.-Nr. 887477



LIEBHERR Gefrierschrank GGU 1500

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit ergonomischem Stangengriff; unterbaufähiges Gerät mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren; elektronische Steuerung; SuperFrost-Automatik übernimmt das schnelle Absenken der Temperatur auf -32 °C (so werden Kältereserven für vitaminschonendes Einfrieren geschaffen); optische und akustische Warnung bei Störungen; digitale Temperaturanzeige außen; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; inkl. 4 Verdampferplatten / 3 Ablagen (je mit 24 kg belastbar), 3 Schubfächer, weiß (Höhe: 15 cm) und 1 Korb (Höhe: 17 cm)

Außenmaße (H x B x T): 83 x 60 x 61,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 67,6 x 47,4 x 44,3 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 143 l / 133 l

Temperaturbereich: -9 °C bis -26 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,6 A

Verbrauch: 250 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

Gewicht: 39 kg

Art.-Nr. 820953



BAKO-line LED-Gefriertruhe

Gehäuse aus Stahl, weiß; Innenbehälter aus vorbeschichtetem Stahl; Deckel aus Edelstahl mit robustem Aluprofil-Griff; LED-Innenbeleuchtung; mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); mechanische Steuerung; StopFrost-System reduziert die Bereifung der Produkte und die Abtauhäufigkeit; analoge Temperaturanzeige außen; abschließbar; fahrbar auf 4 gummierten Lenkrollen (vorne gebremst)

EFL 3056 (Abb. 1)

inkl. 2 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 4 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 104,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 92 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 266 l / 254 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 247 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

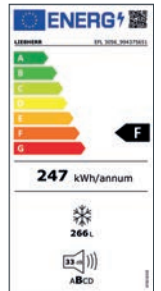
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 68 kg

Art.-Nr. 887562



Abb. 1



EFL 4656 (Abb. 2)

inkl. 2 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 6 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 146,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 134 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 404 l / 387 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 325 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

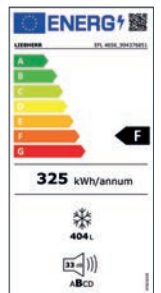
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 81 kg

Art.-Nr. 887563



Abb. 2



EFL 6056 (Abb. 3)

inkl. 3 kunststoffbeschichteter Körbe (max. 8 Körbe möglich)

Außenmaße (H x B x T): 82,5 x 188,5 x 72 cm

Innenmaße (H x B x T): 61 x 176 x 53,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 542 l / 520 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -24 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,5 A

Verbrauch: 364 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-600a

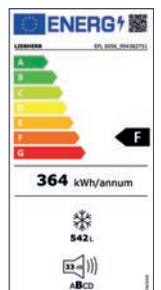
Energieeffizienzklasse: F

Gewicht: 89 kg

Art.-Nr. 887564



Abb. 3



LIEBHERR Lagerfroster BGPv 6570

Gehäuse mit selbstschließender Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbaren Füßen (12 bis 17 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift); elektronische Steuerung; optische und akustische Warnung bei Störungen; digitale Temperaturanzeige außen; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; abschließbar; inkl. 20 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 212 x 70 x 83 cm

Innenmaße (H x B x T): 155 x 51,6 x 65 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 602 l / 365 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -35 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A

Verbrauch: 1.874 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 136 kg

Art.-Nr. 820944

LIEBHERR Lagerfroster BGPv 8470

Gehäuse mit selbstschließender Tür mit integrierter Griffleiste und höhenverstellbaren Füßen (12 bis 17 cm) aus Edelstahl; Bäckereinorm, für Blechmaß 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (**Längseinschub**) oder 2 x 60 x 40 cm (**Quereinschub**); mit dynamischem Kühlsystem (= Umluftkühlung: d. h. schnelles Abkühlen und gleichmäßige Kühltemperatur durch hocheffiziente Ventilatoren) und automatischem Abtauverfahren (Tauwasserablauf); NoFrost-Technologie: das Produkt wird mit gekühlter Umluft eingefroren und die Luftfeuchtigkeit abgeleitet (dadurch bleibt der Innenraum eisfrei und die Produkte werden nicht bereift); elektronische Steuerung; optische und akustische Warnung bei Störungen; digitale Temperaturanzeige außen; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; schmalere Bauweise und optimierte Nutzfläche; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; abschließbar; inkl. 25 Paar CNS-L-Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar)

Außenmaße (H x B x T): 212 x 79 x 98 cm

Innenmaße (H x B x T): 155 x 60,9 x 80 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 856 l / 677 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -35 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 4 A

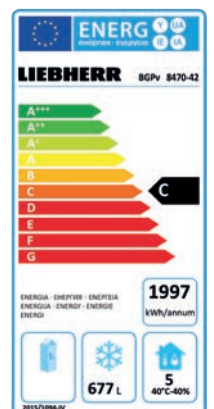
Verbrauch: 1.997 kWh in 365 Tagen

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 155 kg

Art.-Nr. 820943



BAKO-line Lagerfroster BLF 64

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 60 x 40 cm (**Quereinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 200 x 82 x 77 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 603 l / 417 l

Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 391 W

Verbrauch: 1.725 kWh in 365 Tagen

Kälteleistung: 499 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 137 kg

Art.-Nr. 887552

BAKO-line Lagerfroster BLF 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 220,5 / 227 x 82 x 106,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 660 l

Temperaturbereich: -25 °C bis -5 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 736 W

Verbrauch: 2.849 kWh in 365 Tagen

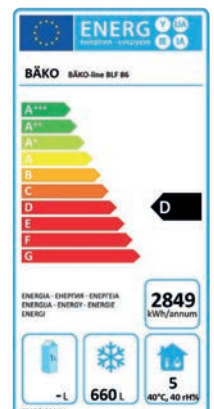
Kälteleistung: 882 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887532



GRAM Gefrierschrank BAKER F 69 FFG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit selbstschließender Tür; höhenverstellbare Edelstahl-Füße (13,5 bis 20 cm); LED-Beleuchtung; für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit gut lesbarer Temperaturanzeige; Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz (akustischer Alarm bei offener Tür und zu hoher Temperatur); Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich: Pedal-Türöffner, Roste und Rollen; inkl. 15 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 70 x 89,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 610 l / 342 l

Temperaturbereich: -10 °C bis -22 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 346 W

Verbrauch: 1.937 kWh in 365 Tagen

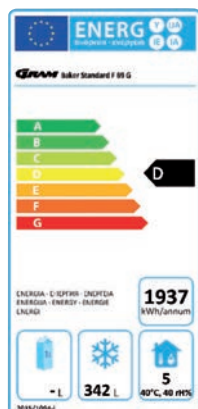
Kälteleistung: 339 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: D

Gewicht: 136 kg

Art.-Nr. 821170



GRAM Lagerfroster Baker F 550 CCG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 465 l / 314 l

Temperaturbereich: -5 °C bis -25 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 415 W

Verbrauch: 1.355 kWh in 365 Tagen

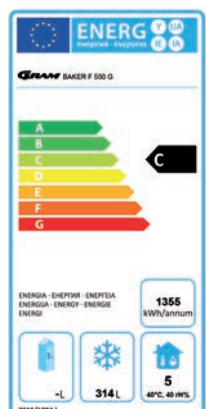
Kälteleistung: 499 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Energieeffizienzklasse: C

Gewicht: 132 kg

Art.-Nr. 821098



GRAM Einfahr-Lagerfroster BAKER F 1500 CBG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; serienmäßig mit beheiztem Edelstahlfußboden und Einfahrrampe; passend für Stikkenwagen (1 x für Blechmaß 60 x 80 cm oder 2 x für Blechmaß 60 x 40 cm); solide Stoßleisten zum Schutz des Geräteinnenraumes; kompakte Schrankbauweise in steckerfertiger Ausführung; 2-fach Halogenbeleuchtung; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung für optimalen Warenschutz, bei einfacher Bedienung; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss

Außenmaße (H x B x T): 233 x 88 x 108,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 190 x 72 x 89,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l

Temperaturbereich: -5 °C bis -25 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 648 W

Kälteleistung: 633 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 185 kg

Art.-Nr. 820946

**BAKO-line Schnellfroster SF 86 PLUS**

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; Schnell- / Lagerfroster, Lagerkühler und Auftauschrank nach HACCP; notwendige Leistungsfähigkeit durch zwei Kompressoren; schnelle und schonende Teigbehandlung beim Schnellfrosten durch Zeit- oder Temperatureinstellung; für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 225,5 / 232 x 82 x 106,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 833 l

Temperaturbereich: -30 °C bis +10 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.851 W

Kälteleistung: 1.894 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887567



GRAM Schnellfroster Baker SF 550 CCG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit selbstschließender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); 2-fach LED-Beleuchtung; Schnellfroster, Lagerfroster, Lagerkühler und Auftauschrank nach HACCP (ideal zur Langzeit-Teigführung); für Blechmaß 60 x 40 cm (**Längseinschub**); innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung mit einfacher Bedienung und Sicherheitsfunktion für optimalen Warenschutz; Filterwechselanzeige; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Außenmaße (H x B x T): 212,5 / 219 x 60 x 85,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 460 l / 314 l

Temperaturbereich: +10 °C bis -30 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 769 W

Kälteleistung: 882 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 137 kg

Art.-Nr. 821099



GRAM Einfahr-Schnellfroster BAKER SF 1500 CBG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; serienmäßig mit beheiztem Edelstahlfußboden und Einfahrrampe; passend für Stikkenwagen (1 x für Blechmaß 60 x 80 cm oder 2 x für Blechmaß 60 x 40 cm); solide Stoßleisten zum Schutz des Geräteinnenraumes; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich; kann wahlweise als Schnellfroster, Lagerfroster und Sahneklimaschrank genutzt werden; 2-fach Halogenbeleuchtung; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Ware; elektronische Steuerung für optimalen Warenschutz, bei einfacher Bedienung; Türanschlag rechts wechselbar; abschließbar; optional und gegen Aufpreis erhältlich für Zentralkälteanschluss; Stikkenwagen nicht im Lieferumfang enthalten

Außenmaße (H x B x T): 246,5 x 88 x 108,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 185 x 69,5 x 89,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1.422 l / 1.273 l

Temperaturbereich: +10 °C bis -30 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2.185 W

Kälteleistung: 2.336 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 228 kg

Art.-Nr. 821017



UNGERMANN SchockProfi Kompakt HSF 901/2 Modell 2021

aus Edelstahl, CNS säurefest; zum Schocken und Lagern von Backwaren; für Blechmaß 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); Einfrierleistung von bis zu 25 kg Teiglingen / Std.; bedienerfreundliche, elektronische Steuerung mit Datenaufzeichnung (optional per Fernüberwachung); 4 mögliche Abtauzeiten; intelligente Lüftersteuerung; nach dem Schockfrostvorgang schaltet die elektronische Steuerung auf die Lagertemperatur und arbeitet mit schonendem Lagerklima; Energiesparung sowie Schonung der Ware durch Absenkung der Luftgeschwindigkeit; die Kälteleistung ist definiert bei 32 °C Umgebungstemperatur; rechts angeschlagene Türen, selbstschließend mit wechselbarer Dichtung; höhenverstellbare Füße; energiesparende Tauwasserverdunstung; 60 mm PU-Isolierung; 18 Paar verstellbare und speziell abgerundete Aufschlagwinkel für verkantungsfreie Blechaufnahme; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: mit Stechfühler, nach dem der Schrank den Einfrierprozess regeln kann, eintürige Ausführung, Rollen statt Füße sowie Fernüberwachung

Maße (H x B x T): 220 x 79 x 107 cm

Inhalt: 875 l (netto)

Temperaturbereich: -35 °C bis -10 °C

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW / 16 A

Kälteleistung: bei -10 °C VT: 3.205 W, bei -20 °C VT: 2.342 W,
bei -30 °C VT: 1.538 W

Kältemittel: R-454C - GWP 151

Klimaklasse: Tropen „T“ Umgebungstemperatur bis +43 °C

Gewicht: 195 kg

Art.-Nr. 821220



BÄKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließendender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); für Blechmaße 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einfache Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Produkte; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; bauseits erforderlicher Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32) sowie Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Maße (H x B x T): 231,5 / 238 x 82 x 106,5 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 949 l / 643 l

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.778 W

Kälteleistung: 882 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 186 kg

Art.-Nr. 887509

BAKO *line*



GRAM Gärautomat GA 550 CCG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließendender Tür; Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz; höhenverstellbare Edelstahl-Teleskopfüße (13,5 bis 20 cm); für Blechmaße 60 x 40 cm (**Längseinschub**); Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung; während des gesamten Prozesses können Zeit, Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit individuell angepasst werden; innovatives Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Produkte; Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar; abschließbar; bauseits erforderlicher Wasserzulauf (¾") und Wasserablauf (DN 32) sowie Wasserleitfähigkeit von 200 bis 800 Mikrosiemens pro cm; inkl. 25 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen

Außenmaße (H x B x T): 223,5 / 230 x 60 x 80,6 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 460 l / 314 l

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.253 W

Kälteleistung: 663 W bei -25 °C

Kältemittel: R-290

Gewicht: 132 kg

Art.-Nr. 821100



LILLNORD Gärunterbrecher MaryLine FR103-81T

Gehäuse, Innenraum und höhenverstellbare Füße (14 cm bis 24 cm) aus Edelstahl; steckerfertiges Gerät mit LED-Innenbeleuchtung, frequenz geregelter, automatischer Gebläseregelung, intelligentem Umluftsystem, PID-Regelung von Feuchtigkeit (60 % bis 98 %) und Temperatur im Luftstrom (d.h. exakte, bedarfsgerechte Regulierung in den Auftau- und Gärphasen), Touchscreen-Steuerung und Dampfsystem mit elektromagnetischer Dampferzeugung; für Blechmaß 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); optimale Backwarenqualität durch die 200-stufige Luftgeschwindigkeitsregulierung (d.h. individueller Schutz der Teiglinge während des Einfrierens und der Lagerung) und pulsierende Luftsteuerung (gleichmäßiger Luftstrom in den Phasen für ein gleichmäßiges Auftauen und Gären der Teiglinge); Ruhezeiten in den Auftau-Kurven sorgen für gleichmäßige Kerntemperaturen bei den Teiglingen (auch bei Mixproduktion von kleinen und großen Teiglingen); Lagerung von Teiglingen über 3 bis 4 Tage bei ca. -12 °C ohne Qualitätsverlust möglich; mit 30 Paar Auflageschienen (je Ablage bis 60 kg belastbar); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: höhenverstellbare Füße (9 cm bis 12 cm) für niedrigere Raumhöhen

Außenmaße (H x B x T): 229 / 239 x 81 x 103 cm

Innenmaße (H x B x T): 156 x 65 x 85 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1,91 m³ / 0,86 m³

Temperaturbereich: -18 °C bis +45 °C

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,5 kW

Kälteleistung: 872 W

Kältemittel: R-449A

Gewicht: ca. 300 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



LILLNORD Einfahr-Gärunterbrecher MaryLine FR103-81R

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl; Boden aus 2 mm starkem Edelstahl mit geschweißten Ecken und justierbarer Wärme (die Bodenheizung sichert ein gleichmäßiges Klima und sorgt dafür, dass sich kein Kondensat am Boden bildet); steckerfertiges Gerät mit LED-Innenbeleuchtung, frequenz geregelter, automatischer Gebläseregelung, intelligentem Umluftsystem, PID-Regelung von Feuchtigkeit (60 % bis 98 %) und Temperatur im Luftstrom (d.h. exakte, bedarfsgerechte Regulierung in den Auftau- und Gärphasen), Touchscreen-Steuerung und Dampfsystem mit elektromagnetischer Dampferzeugung; für Stikkenwagen mit max. Außenmaßen von (L x B) 81 x 61 cm; optimale Backwarenqualität durch die 200-stufige Luftgeschwindigkeitsregulierung (d.h. individueller Schutz der Teiglinge während des Einfrierens und der Lagerung) und pulsierende Luftsteuerung (gleichmäßiger Luftstrom in den Phasen für ein gleichmäßiges Auftauen und Gären der Teiglinge); Ruhezeiten in den Auftau-Kurven sorgen für gleichmäßige Kerntemperaturen bei den Teiglingen (auch bei Mixproduktion von kleinen und großen Teiglingen); Lagerung von Teiglingen über 3 bis 4 Tage bei ca. -12 °C ohne Qualitätsverlust möglich

Außenmaß (H x B x T): 236,5 x 81 x 103 cm

Innenmaße (H x B x T): 183 x 65 x 85 cm

Brutto-/Nutzinhalt: 1,97 m³ / 1,01 m³

Temperaturbereich: -18 °C bis +45 °C

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,5 kW

Kälteleistung: 872 W

Kältemittel: R-449A

Gewicht: ca. 320 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WACHTEL COBOX VA-6080-5

Gehäuse und Innenraum (oben und unten ringsum mit Zweifach-Rammschutz) aus Edelstahl (optional Außenverkleidung mit schwarzer Leinenstruktur); platzsparendes, steckerfertiges Schranksystem zur Lagerung frischer, gefroreter und / oder halbfertiger Backwaren; ermöglicht das vollautomatische Gären, Gärverzögern und Gärunterbrechen von Teiglingen; für Blechmaß 80 x 60 cm (Längseinschub) oder 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); Drehtür (179 x 62 cm, Anschlag rechts oder links wählbar) mit Steigscharnieren und Magnetverschluss; Radiallüfter gleichmäßig über die gesamte Länge der Druckwand; drehzahlgeregelte Luftgeschwindigkeiten; regelbare Luftfeuchtigkeit von 45 % bis 99 %; Frischwasser-Direkteinspritzung, selbstreinigend (kein Standwasser); 10 Zoll-Touchscreen auf Augenhöhe aus gehärtetem, schlagfestem Sicherheitsglas, von allen Seiten einsehbar; IQ COOL-Steuerung mit 100 individuell programmierbaren Automatikprogrammen, Echtzeitabfrage von Prozessen und Fühlerwerten, HACCP-Datenlogger, unterschiedlichen Benutzerrechten (Bäcker, Bediener etc.) sowie kostenlosen Software-Updates; serienmäßig mit 20 Paar Auflageschienen (max. 60 Paar bei Abstand von 3 cm möglich); optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: separat montierte Kühlmaschine, Auflageschienen sowie COOL CONTROL (Fernwartung und -regelung der Anlage über den Kundenservice); Abbildung zeigt Zusatzausstattungen, die optional gegen Aufpreis erhältlich sind

Maße (H x B x T): 267 x 78 x 112 cm

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW

Art.-Nr. auf Anfrage

WACHTEL COBOX VA-6080-5/B

Gehäuse und Innenraum (oben und unten ringsum mit Zweifach-Rammschutz) aus Edelstahl (optional Außenverkleidung mit schwarzer Leinenstruktur); platzsparendes, steckerfertiges Schranksystem zur Lagerung frischer, gefroreter und / oder halbfertiger Backwaren; ermöglicht das vollautomatische Gären, Gärverzögern und Gärunterbrechen von Teiglingen; mit Auffahrrampe; für einen Stikkenwagen mit max. (L x B) 85 x 65 cm; Drehtür (190 x 70 cm, Anschlag rechts oder links wählbar) mit Steigscharnieren und abschließbarem Drehknebelverschluss; Radiallüfter gleichmäßig über die gesamte Länge der Druckwand; drehzahlgeregelte Luftgeschwindigkeiten; regelbare Luftfeuchtigkeit von 45 % bis 99 %; Frischwasser-Direkteinspritzung, selbstreinigend (kein Standwasser); 10 Zoll-Touchscreen auf Augenhöhe aus gehärtetem, schlagfestem Sicherheitsglas, von allen Seiten einsehbar; IQ COOL-Steuerung mit 100 individuell programmierbaren Automatikprogrammen, Echtzeitabfrage von Prozessen und Fühlerwerten, HACCP-Datenlogger, unterschiedlichen Benutzerrechten (Bäcker, Bediener etc.) sowie kostenlosen Software-Updates; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: separat montierte Kühlmaschine, COOL CONTROL (Fernwartung und -regelung der Anlage über den Kundenservice) sowie COOL RISING® (ermöglicht das kontrollierte, kühle Gären bei möglichst kleinen Temperaturdifferenzen); Abbildung zeigt Zusatzausstattungen, die optional gegen Aufpreis erhältlich sind

Maße (H x B x T): 261 x 98 x 100 cm

Temperaturbereich: -25 °C bis +40 °C

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW

Art.-Nr. auf Anfrage





Transportkorb, braun

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

9 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 9 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 7,5 cm

Volumen: 15 l

Art.-Nr. 892927

10 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 10 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 8,5 cm

Volumen: 17 l

Art.-Nr. 884784

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884776

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884777

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884778

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884779



Transportkorb, rot

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

9 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 9 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 7,5 cm

Volumen: 15 l

Art.-Nr. 884750

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884751

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884752

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884753

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884754



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

Transportkorb, blau

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884756

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884757

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884758

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884759



Transportkorb, grün

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884761

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884762

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884763

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884764



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

Transportkorb, ocker

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884766

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884767

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884768

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884769



Transportkorb, grau

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 884771

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 884772

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 884773

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 884774



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

Transportkorb, gelb

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

15 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 13,8 cm

Volumen: 29 l

Art.-Nr. 891290

24 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 22 cm

Volumen: 45 l

Art.-Nr. 891291

32 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 30,5 cm

Volumen: 61 l

Art.-Nr. 891292

41 cm

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 41 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,5 x 36,5 x 39,5 cm

Volumen: 80 l

Art.-Nr. 891293



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

Klappkorb, braun, 15,4 cm

aus bruchsicherem, formstabilem PP-C; mit ergonomischem Lift-Lock-Verschluss; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; Volumenreduzierung von 70 % im Leerzustand; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar mit allen gängigen Korbssystemen; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 15,4 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,4 x 36,4 x 14 cm

Volumen: 26 l

Art.-Nr. 891500



Transportkorb, braun, 16 cm

aus hochleistungsfähigem EFSA-zugelassenem Kunststoff; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -10 °C bis +50 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; maximale Hygiene durch glatte Wände; spülmaschinengeeignet; lebensmittelecht

Außenmaße (L x B x H): 80 x 40 x 16 cm

Innenmaße (L x B x H): 76,5 x 37,5 x 14,8 cm

Art.-Nr. 884785



Rutschkorb, grau

aus HDPE; einsetzbar von -20 °C bis +40 °C; geschlossen; eingeschränkt stapelbar; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; 100 % recycelbar; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis mit Firmendruck erhältlich

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 8,6 cm

Innenmaße (L x B x H): 56,8 x 36,8 x 8 cm

Volumen: 16 l

Art.-Nr. 894189



Auflagedeckel, grau

aus PPC; mit Stapelkante; passend für Korbmaß 60 x 40 cm; schützt die Produkte optimal vor Transportschäden und Verschmutzungen; Deckel wird einfach auf den Korb aufgelegt; garantiert lebensmittelecht; 100 % recycelbar

Außenmaße (L x B): 60 x 40 cm

Innenmaße (L x B): 56,7 x 36,75 cm

Art.-Nr. 893410



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

Etikettenhalter für Transportkörbe

aus Federstahl; zur sicheren Anbringung von Warenbegleitpapieren an Kunststoffkörben

Maße (L x B x H): 7,2 x 3 x 1,2 cm

Art.-Nr. 891829



Kuchenblechkasten

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE, gelb-orange; für die hygienische Lagerung und den sicheren Transport von befüllten Blechen mit dem Maß 60 x 40 cm; einsetzbar von -30 °C bis +60 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; Kästen können beliebig kombiniert und gestapelt werden; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; auf Anfrage auch in anderen Farben erhältlich

10 cm, Stapelhöhe 8,9 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 10 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 8,6 cm

Volumen: 22,6 l

Art.-Nr. 884787

12 cm, Stapelhöhe 11 cm

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 12 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 10,7 cm

Volumen: 28,3 l

Art.-Nr. 884788

15 cm, Stapelhöhe 13,4 cm

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 15 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 13,2 cm

Volumen: 34,6 l

Art.-Nr. 884789

19 cm, Stapelhöhe 18,1 cm

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 19 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 17,8 cm

Volumen: 46,7 l

Art.-Nr. 884790



Kuchenblechkasten

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE, gelb-orange; für die hygienische Lagerung und den sicheren Transport von befüllten Blechen mit dem Maß 60 x 40 cm; einsetzbar von -30 °C bis +60 °C; Seiten und Boden geschlossen; Griffe geschlossen; Kästen können beliebig kombiniert und gestapelt werden; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; auf Anfrage auch in anderen Farben erhältlich

12 cm, Stapelhöhe 11 cm (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 12 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 10,7 cm

Volumen: 28 l

Art.-Nr. 893672

19 cm, Stapelhöhe 18,1 cm

Außenmaße (L x B x H): 65,5 x 45 x 19 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42 x 17,8 cm

Volumen: 46,7 l

Art.-Nr. 893673



Kühlplatte für Kuchenblechkasten

HDPE, blau; verlängert die Temperaturbeständigkeit; unterstützt die Lieferkette nach HACCP-Standard; nahezu unendlich wiederverwendbar; formstabil; spülmaschinenfest; vor dem Gebrauch Platten horizontal und mind. 3 bis 4 Std. (bei -18 °C) in den Gefrierschrank legen

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,5 cm

Gewicht: 2,96 kg

Art.-Nr. 893675

Abschlussdeckel für Kuchenblechkasten

aus bruchsicherem, formstabilem HDPE, gelb-orange; für Kuchenblechkästen mit dem Grundmaß 65,5 x 45 cm; einsetzbar von -30 °C bis +60 °C; reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht; auf Anfrage auch in anderen Farben erhältlich

Maße (L x B x H): 65,7 x 45,1 x 2,2 cm

Art.-Nr. 881606

SCHOELLER ALLIBERT Drehstapelbehälter

PP, Bi-color, rotbraun-beige; für den Transport und die Lagerung von Brot- und Backwaren; einsetzbar von -30 °C bis +30 °C; durchbrochene Struktur für optimale Belüftung der Produkte; Griffe offen; stapelbar (Traglast: 25 kg, Stapellast: max. 160 kg); reinigungsfreundlich; spülmaschinengeeignet; garantiert lebensmittelecht

Außenmaße (L x B x H): 67 x 45,1 x 12,8 cm

Innenmaße (L x B x H): 61,8 x 41,5 x 9,5 cm

Volumen: 25 l

Art.-Nr. 884795



Transportroller für Kuchenblechkasten

Aluminium-Profil; mit Kunststoff-Eckeneinheiten als Stoßschutz und Edelstahlverschraubungen; kältebeständige, naturgummibereifte Räder für leisen Lauf (bis -30 °C); bei Lieferung nicht montiert

Außenmaße (L x B): 77,7 x 47,7 cm

Innenmaße (L x B): 65,7 x 45,7 cm

Tragkraft: 250 kg

Art.-Nr. 884801



Unsere Transportkörbe entsprechen folgenden Rechtsvorschriften:
Verordnung (EU) Nr. 1935 / 2004,
Verordnung (EU) Nr. 10 / 2011,
Verordnung (EG) Nr. 2023 / 2006 (GMP),
Verordnung (EG) Nr. 1907 / 2006 (REACH)

MINI MOOVE Transportroller, blau

Spezialkunststoff-Rahmen; Kunststofflenkgabeln (Edelstahl-Verschraubung) mit naturgummibereiften Rädern auf Polyamid-Felgen für leisen Lauf; dauerhaft einsetzbar bis -30° C; mit offenen Kanten für leichte Reinigung; passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 62,3 x 42 cm

Innenmaße (L x B): 61,1 x 40,8 cm

Tragkraft: bis 250 kg

Art.-Nr. 884799

**dauerhaft einsetzbar
bis -30° C**

**MINI MOOVE Transportroller, rot**

ABS-Kunststoffrahmen; Kunststofflenkgabeln (verzinkte Verschraubung) mit naturgummibereiften Rädern auf Polyamid-Felgen für leisen Lauf; einsetzbar bis 0 °C; mit offenen Kanten für leichte Reinigung; passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 61,7 x 41,8 cm

Innenmaße (L x B): 61 x 41 cm

Tragkraft: bis 200 kg

Art.-Nr. 884798

**Transportroller, Aluminium**

Profilstärke: 2,5 mm; fahrbar auf kältebeständigen Lenkrollen (bis -20 °C); 4-Loch-Befestigung, passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 61 x 41 cm

Innenmaße (L x B): 60,5 x 40,5 cm

Tragkraft: 250 kg

Art.-Nr. 884804

**Transportroller, Edelstahl**

1,5 mm starke Profile, fahrbar auf kältebeständigen Lenkrollen (bis -20 °C); 4-Loch Befestigung; passend für Korbmaß 60 x 40 cm

Außenmaße (L x B): 61,2 x 41,2 cm

Innenmaße (L x B): 60,7 x 40,7 cm

Tragkraft: 250 kg

Art.-Nr. 884806



Transportroller rolldolly®

aus verwindungssteifem HDPE, enzianblau; integrierte Stapelmulden für Euro-Normkästen 60 x 40 cm; 4 Lenkrollen Ø 10 cm mit verzinkter Stahlgabel, Rollenlager, PP-Felge und grauem TPE-Laufbelag; 4 Barcodefelder; RFID-fähig; stapelbar (nach der Reinigung auch über Kopf); 100 % recycelbar; einsetzbar bis -6 °C

Außenmaße (L x B): 61 x 41 cm

Innenmaße (L x B): 60 x 40 cm

Tragkraft: 300 kg

Art.-Nr. 894901

**Stapelboy für Transportroller**

Edelstahl; fahrbar auf 4 Lenkrollen Ø 12,5 cm mit verzinktem Lenkgehäuse und 1-Loch-Befestigung; zur Aufbewahrung von ca. 20 Transportrollern (mit Korbmaß 60 x 40 cm)

Maße (H x B x T): 150 x 67,5 x 47,5 cm

Art.-Nr. 884800



RUBBERMAID Vorratsbehälter, 79 l

Behälter (PP, weiß) mit dreischichtigen, dicken Wänden für hohe Stabilität; 2-teiliger, abnehmbarer Stülpdeckel mit Schnappverschluss, schließt dicht ab und gewährleistet höchste Sicherheit und Sauberkeit; durch die abgeschrägte Form und den aufschieb- und aufklappbaren Klarsichtdeckel kann der Inhalt leicht erkannt und einfach entnommen werden; mit innenliegendem und direkt in Griffhöhe unter dem Deckel angebrachtem Schaufelhalter sowie einer 0,9 l-Schäufel aus glasklarem PC; nahtlose, glatte Bauweise mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung; fahrbar auf 2 Lenk- und 2 Bockrollen (Ø 7,5 cm)

Maße (L x B x H): 74 x 33,5 x 71 cm

Art.-Nr. 884840

**Vorratsbehälter**

Behälter, weiß und transparenter Stülpdeckel aus HDPE; durch den aufschiebbaren Klarsichtdeckel kann der Inhalt leicht erkannt und entnommen werden; mit 4 stabilen Polyamid-Rollen; mit Beschriftungsfeld; spülmaschinenfest

80 l (Abb.)

Maße (L x B x H): 65,5 x 43,5 x 56 cm

Art.-Nr. 898219

100 l

Maße (L x B x H): 70,5 x 46,5 x 58 cm

Art.-Nr. 898220

**Vorratsbehälter, GN 1/1, 50 l**

Behälter und Stülpdeckel aus PP, weiß, transluzent; durch die beiden aufklappbaren Deckelöffnungen kann von hinten befüllt und von vorne entnommen werden (FIFO); mit Farbcodes und Beschriftungsfeld; stapelbar; spülmaschinenfest

Maße (L x B x H): 34 x 56,5 x 40 cm

Art.-Nr. 898218



Rundbehälter

aus sortenreinem, langlebigem und stabilem HDPE, weiß; ideal zum Mischen, Lagern und Transportieren; lebensmittelgeeignet; HACCP-konform; ineinander stapelbar; beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich durch glatte Innen- und Außenwände; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C); Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

50 l, Stapelmaß 10,5 cm (Abb.)

Außenmaße (Ø x H): 42 x 54 cm

Innenmaße (Ø x H): 37 x 52 cm

Art.-Nr. 884835

75 l, Stapelmaß 18 cm

Außenmaße (Ø x H): 51,5 x 53 cm

Innenmaße (Ø x H): 45,5 x 51,2 cm

Art.-Nr. 884836

110 l, Stapelmaß 26,5 cm

Außenmaße (Ø x H): 51,5 x 73,3 cm

Innenmaße (Ø x H): 46 x 72,5 cm

Art.-Nr. 884837



Deckel für Rundbehälter

aus sortenreinem, langlebigem und stabilem HDPE, weiß; wasserdichter Abschluss des Behälters; lebensmittelgeeignet; HACCP-konform; stapelbar; beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C)

50 l (Abb. 1)

Maße (Ø x H): 42,8 x 1,5 cm

Art.-Nr. 884828

75 l / 110 l (Abb. 2)

Maße (Ø x H): 53,4 x 3,5 cm

Art.-Nr. 884829



Abb. 1



Abb. 2

Fahrgestell für Rundbehälter

aus Edelstahl mit 3 stabilen Lenkrollen; ideal für den kräfteschonenden, leichten Transport von Rundbehältern, Kübeln oder Eimern mit Ø von 34 cm bis 43,5 cm; mit Hilfe von Flügelschrauben schnell und ohne Aufwand einstellbar

Traglast: 50 kg

Gewicht: 3,6 kg

Art.-Nr. 884831



Tonnenroller

aus Aluminium mit aufgekantetem Rand (Ecken offen) für den festen Halt des Transportgutes; 5 kugelgelagerte Lenkrollen Ø 7,5 cm mit verzinktem Lenkgehäuse und PE-Laufbelag; kräfteschonender und kippsicherer Transport von Rundbehältern, Kübeln oder Eimern mit Ø bis 42 cm

Außenmaße (Ø x H): 51,2 x 20 cm

Innenmaße (Ø x H): 42 x 10 cm

Traglast: 250 kg

Gewicht: 3,8 kg

Art.-Nr. 898725



Stapelbehälter, 50 l

aus HDPE; naturweiß; Boden und Wände geschlossen; mit Griffen auf den kurzen Seiten; mit Deckel aufeinander stapelbar (Stapelhöhe: 21 cm); HACCP-konform; ideal zum einfachen Aufbewahren und Mischen von Zutaten, Lebensmitteln und anderen Produkten; reinigungsfreundlich durch glatte, abriebfeste Oberflächen und abgerundete Ecken; temperaturbeständig von -30 °C bis +30 °C; Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 66 x 45 x 22,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 59,8 x 40,4 x 20,5 cm

Art.-Nr. 884816

Stapelbehälter, 96 l

aus PP; naturweiß; Boden und Wände geschlossen; mit Griffen auf den kurzen Seiten; mit Deckel aufeinander stapelbar (Stapelhöhe: 39,8 cm); HACCP-konform; ideal zum einfachen Aufbewahren und Mischen von Zutaten, Lebensmitteln und anderen Produkten; reinigungsfreundlich durch glatte, abriebfeste Oberflächen und abgerundete Ecken; temperaturbeständig von -10 °C bis +50 °C; Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 66,8 x 45,2 x 41,2 cm

Innenmaße (L x B x H): 59,8 x 40,4 x 39,1 cm

Art.-Nr. 884815



Deckel für Stapelbehälter 50 l / 96 l

Polystyrol, natur; mit Stapelrand; lebensmittelgeeignet; HACCP-konform; reinigungsfreundlich

Maße (L x B x H): 65,7 x 42,5 x 2,4 cm

Art.-Nr. 884817



Großbehälter, 125 l

aus sortenreinem HDPE, weiß; Wandstärke 4,3 mm; mit seitlich wegklappbaren Griffen; ideal als Vorratsbehälter für Lebensmittel oder für die Lagerung von Trockenmassen; HACCP-konform; ineinander stapelbar (Stapelmaß 25 cm); beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich durch glatte Innen- und Außenwände; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C); Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 50,5 x 50,5 x 71,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 44 x 44 x 69,5 cm

Art.-Nr. 896930



Deckel für Großbehälter, 125 l

aus sortenreinem, langlebigem und stabilem HDPE, weiß; lebensmittelgeeignet; HACCP-konform; stapelfähig; beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C)

Maße (L x B x H): 52 x 52 x 4 cm

Art.-Nr. 896931



Großbehälter, 210 l

aus sortenreinem HDPE, weiß; Wandstärke 5 mm; mit 4 Füßen Ø 6,5 cm; mit Stapler oder Hubwagen unterfahrbar; ideal als Vorratsbehälter für Lebensmittel oder für die Lagerung von Trockenmassen; HACCP-konform; ineinander stapelbar (Stapelmaß 11,5 cm); beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich durch glatte Innen- und Außenwände; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C); Lieferung ohne Deckel (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 79 x 60,5 x 68,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 72,5 x 54 x 57,5 cm

Art.-Nr. 896932



Deckel für Großbehälter, 210 l

aus sortenreinem, langlebigem und stabilem HDPE, weiß; lebensmittelgeeignet; HACCP-konform; stapelfähig; beständig gegen die meisten Chemikalien und Reinigungsmittel; reinigungsfreundlich; temperaturbeständig von -30 °C bis +40 °C (kurzzeitig bis +90 °C)

Maße (L x B x H): 80,4 x 62,5 x 4 cm

Art.-Nr. 896933



Brotbrett

Ayous-Holz; längsseitig aus zwei Teilen, mit betonter Fuge, verleimt; Längskanten gerundet; kurze Seiten mit verschraubtem Aluminiumprofil (1,5 x 1,5 cm) geschützt

Maße (L x B x H): 150 x 30 x 2 cm (Abb.)

Gewicht: ca. 4,1 kg

Art.-Nr. 884545

Maße (L x B x H): 150 x 35 x 2 cm

Gewicht: ca. 4,7 kg

Art.-Nr. 884546

Maße (L x B x H): 150 x 40 x 2 cm

Gewicht: ca. 5,3 kg

Art.-Nr. 884547

Maße (L x B x H): 170 x 30 x 2 cm

Gewicht: ca. 4,6 kg

Art.-Nr. 884551

Maße (L x B x H): 170 x 35 x 2 cm

Gewicht: ca. 5,4 kg

Art.-Nr. 884552

Maße (L x B x H): 170 x 40 x 2 cm

Gewicht: ca. 6,1 kg

Art.-Nr. 884553

Maße (L x B x H): 200 x 30 x 2 cm

Gewicht: ca. 5,3 kg

Art.-Nr. 884555

Maße (L x B x H): 200 x 35 x 2 cm

Gewicht: ca. 6,3 kg

Art.-Nr. 884556

Maße (L x B x H): 200 x 40 x 2 cm

Gewicht: ca. 7,2 kg

Art.-Nr. 884557



Buchenholztischplatte

keilgezinkt, verleimt, geschliffen und geölt; Kanten abgerundet

Maße (L x B x H): 200 x 80 x 4 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884512

Maße (L x B x H): 250 x 80 x 4 cm

Art.-Nr. 884513

Maße (L x B x H): 300 x 80 x 4 cm

Art.-Nr. 884514



Holzrost für Verkaufsmobil

Ayous-Holz; 6 abgerundete Längsleisten mit eingetüteten und verleimten Querleisten

Maße (L x B x H): 60 x 40 x 1,7 cm

Art.-Nr. 884560



EPP-Transportbox für Hochzeitstortenständer

sicherer Transportschutz für bis zu 5-teilige Etagen-Tortenständer; bestehend aus: 1 Bodenteil, 2 Seitenteilen mit integrierten Tragegriffen, 1 Verschlussgurt; Gesamthöhe 74,5 cm; Gewicht: 2,15 kg

Art.-Nr. 881516



EPP-Tortenbox, rund

mit 2 Handgriffen; für die Lagerung und den Transport von Torten und Kuchen; extrem hohe Isolierwirkung bei minimalem Eigengewicht; äußerst robust und widerstandsfähig; geschmacksneutral; spülmaschinengeeignet; einsetzbar von -40 °C bis +120 °C; optional und gegen Aufpreis erhältlich: universell verwendbares Kühl- und Wärmekissen

Außenmaße (Ø x H): 40 x 21,5 cm (Breite mit Griffen: 54 cm)

Innenmaße (Ø x H): 34 x 15 cm

Art.-Nr. 881626



EPP-Tortenbox

inklusive Deckel; stapelbar; mit Noppen für bessere Luftzirkulation; speziell für heiße Pizzen, frische Lebensmittel, Getränke, Torten und Kuchen geeignet

Außenmaße (L x B x H): 41 x 41 x 24 cm

Innenmaße (L x B x H): 35 x 35 x 17,5 cm

Gewicht: 700 g

Art.-Nr. 860389



EPP-Deckel für EPP-Tortenbox

mit Noppen für bessere Luftzirkulation

Außenmaße (L x B) : 41 x 41 cm

Gewicht: 180 g

Art.-Nr. 860390



EPP-Transportbox

inklusive Deckel; stapelbar; für Bleche 60 x 40 cm, E2-Kisten, Stapelbehälter oder Tablett; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

TOP 32 I

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 18 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 12 cm

Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 860377

TOP 42 I

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 22 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 16 cm

Gewicht: 1,2 kg

Art.-Nr. 860378

TOP 53 I

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 26 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 20 cm

Gewicht: 1,3 kg

Art.-Nr. 860379

TOP 80 I (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 36 cm

Innenmaße (L x B x H): 62,5 x 42,5 x 30 cm

Gewicht: 1,6 kg

Art.-Nr. 860380



EPP-Aufsatz für EPP-Boxen TOP

für Kälte- und Wärmeakkus; verhindert den direkten Kontakt mit den Produkten

Außenmaße (L x B x H): 68,5 x 48,5 x 8,5 cm

Gewicht: 480 g

Art.-Nr. 860381



EPP-Deckel für EPP-Boxen TOP

Außenmaße (L x B): 68,5 x 48,5 cm

Gewicht: 360 g

Art.-Nr. 860382



EPP-Transportbox GN 1/1

inklusive Deckel; stapelbar; wasserdichte Innenoberfläche; Wasserrinne im Griff; ergonomisches Griffdesign; Eingriffe zur sicheren Entnahme von GN 1/1- und GN 1/2-Behältern; praktische Öffnung über Eck; Kabelführung; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich) möglich

21 I

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 18 cm

Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 11,7 cm

Gewicht: 800 g

Art.-Nr. 860383

30 I

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 23 cm

Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 16,7 cm

Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 860384

39 I

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 28 cm

Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 21,7 cm

Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 860385

46 I (Abb.)

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 32 cm

Innenmaße (L x B x H): 53,8 x 33,7 x 25,7 cm

Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 860386



EPP-Aufsatz für EPP-Boxen GN 1/1

für Kälte- und Wärmeakkus; verhindert den direkten Kontakt mit den Produkten

Außenmaße (L x B x H): 60 x 40 x 8,5 cm

Gewicht: 350 g

Art.-Nr. 860387



EPP-Deckel für EPP-Boxen GN 1/1

Außenmaße (L x B): 60 x 40 cm

Gewicht: 260 g

Art.-Nr. 860388



Einsteckkarten-Set für EPP-Boxen

Set aus 5 Karten (weiß, gelb, blau, grün, rot)

Maße (L x B): 8,6 x 4,9 cm

Art.-Nr. 860392



EPP-Fronteinschub-Box mit Griffen

für 7 Bleche (Nutzhöhe: 6 cm); stapelbar; ergonomische, stabile Griffe; Fronttür bis zu 270° schwenkbar; für Bleche 60 x 40 cm geeignet (Längseinschub); Kabelführung; seitliche Aufnahme von bis zu 8 Kühlakkus; individuelle Kennzeichnung durch farbige Einsteckkarten (optional erhältlich)

Außenmaße (L x B x H): 71 x 58,7 x 68,5 cm

Innenmaße (L x B x H): 61,5 x 40,5 x 58,5 cm

Gewicht: 6,45 kg

Art.-Nr. 860375



Kühlakku für EPP-Fronteinschub-Box, -12 °C

verlängert die Temperaturbeständigkeit; unterstützt die Lieferkette nach HACCP-Standard; nahezu unendlich wiederverwendbar; formstabil; nicht spülmaschinenfest; vor dem Gebrauch Platten horizontal und mindestens 24 Std. (bei -18 °C) in den Gefrierschrank legen

Maße (L x B x H): 20 x 14 x 20 cm

Gewicht: 530 g

Art.-Nr. 860376





Höhenverstellbare Arbeitstische

- hydraulische Höhenverstellung für verschiedene Arbeitstischvarianten bis 200 cm Länge und 300 kg Gesamtgewicht
- feststehende und fahrbare Variationen möglich
- Mindestarbeitshöhe 80 cm bei feststehenden Modellen bzw. 85 cm bei fahrbaren Modellen
- stufenlose Erhöhung um bis zu 30 cm per Handschalter auf Knopfdruck
- Anschluss 230 V notwendig

Tisch 200 x 80 x 85 – 115 cm; Ablagerost; 2 Schubladen mittig



Individuelle Fertigung von Arbeitstischen möglich. Maße und Materialien auf Anfrage.

Arbeitstisch

Edelstahl; mit Galerie hinten (ca. 5 cm hoch) und Abstellboden (Nutzhöhe: 62 cm, Bodenfreiheit ca. 20 cm); höhenverstellbare Aluminium-Füße (bis zu 1,5 cm) zum Ausgleich von Unebenheiten

Maße (H x B x T): 90 x 190 x 80 cm

Art.-Nr. 887602



Arbeitstisch mit Buchenholztischplatte

Edelstahl; mit Galerie hinten (ca. 9 cm hoch) und Abstellboden (Nutzraumhöhe: 58 cm, Bodenfreiheit ca. 20 cm); Buchenholzplattenstärke: 4 cm; höhenverstellbare Kunststoff-Füße (bis zu 5 cm) zum Ausgleich von Unebenheiten

Maße (H x B x T): 90 x 188 x 80 cm

Art.-Nr. 887603



Wandbord, 2 Konsolen

Edelstahl; Ablagefläche (Höhe: 4 cm) mit Aufkantung hinten (5 cm), höhenverstellbar; einfache Montage

Maße (B x T): 100 x 30 cm

Art.-Nr. 891249



Wandbord, 3 Konsolen

Edelstahl; Ablagefläche (Höhe: 4 cm) mit Aufkantung hinten (5 cm), höhenverstellbar; einfache Montage

Maße (B x T): 160 x 30 cm

Art.-Nr. 894971



Steckregal / Grundregal

bestehend aus 2 Aluminiumleitern und 4 spülmaschinenfesten Kunststoffauflagen; mit diesem Grundset kann ein 4-Ebenen-Regal (GN-1/1 bzw. GN-2/3) mit Kunststoffrosten und 48 cm Etagenabstand aufgestellt werden; Tragkraft 100 kg / lfm; schnelle, einfache Montage

60 cm (Abb.)

Maße (H x B x T): 173 x 101,5 x 60 cm

Art.-Nr. 886601

42,5 cm

Maße (H x B x T): 173 x 101,5 x 42,5 cm

Art.-Nr. 886603



Steckregal / Anbauregal

bestehend aus 1 Aluminiumleiter und 4 spülmaschinenfesten Kunststoffauflagen; passend zu Steckregal / Grundregal, Tiefe: 60 cm; Tragkraft 100 kg / lfm; schnelle, einfache Montage

60 cm (Abb.)

Maße (H x B x T): 173 x 98,5 x 60 cm

Art.-Nr. 886602

42,5 cm

Maße (H x B x T): 173 x 98,5 x 42,5 cm

Art.-Nr. 886604



Glasiertisch, Längseinschub

Edelstahl; für Bleche 60 x 40 cm; einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 46 x 61,5 cm

Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)

Art.-Nr. 892358

**Glasiertisch**

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 66,3 x 80,5 cm

Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)

Art.-Nr. 886950

**Glasiertisch, Quereinschub**

Edelstahl; für Bleche 60 x 40 cm; einseitige Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 90 x 66,3 x 42,5 cm

Etagenanzahl: 10 (Abstand: 6,9 cm)

Art.-Nr. 892359



Blechträger, Quereinschub

Aluminium; für Bleche 60 x 40 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Maße (H x B x T): 50 x 65,2 x 45,2 cm

Etagenanzahl: 5 (Abstand: 9 cm)

Art.-Nr. 881409



Blechträger, Längseinschub

Aluminium; für Bleche 60 x 40 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Maße (H x B x T): 50 x 45,2 x 64,1 cm

Etagenanzahl: 5 (Abstand: 9 cm)

Art.-Nr. 881410



Universal Z-Frosterwagen

Edelstahl; Z-Ausführung, zum Ineinanderschieben; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit beidseitiger Anschlagstange hinten; fahrbar auf Softkunststoff / Gummi-Lenkrollen Ø 12,5 cm

20 Etagen (Abb.)

Maße (H x B x T): 185,5 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 20 (Abstand: 8 cm)

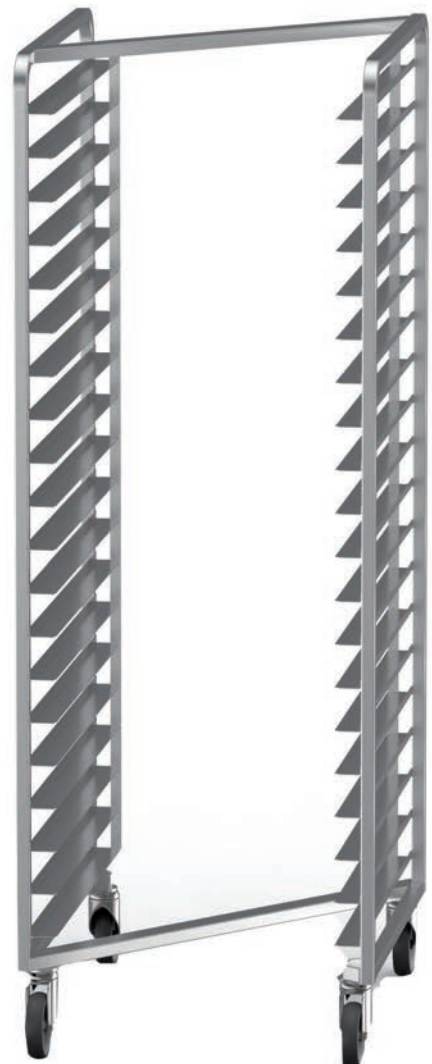
Art.-Nr. 886690

24 Etagen

Maße (H x B x T): 185,5 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,65 cm)

Art.-Nr. 886692



Hinweis: Passender Fahrradrahmen für beide Blechträger:
Transportroller, Edelstahl, Art.-Nr. 884806, S. 133
Transportroller, Alu, Art.-Nr. 884804, S. 133

Universal-Frosterwagen, eckig

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit Anschlagstange hinten; fahrbar auf Lenkrollen

20 Etagen (Abb.)

Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 20 (Abstand: 7,9 cm)

Art.-Nr. 886680

24 Etagen

Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,5 cm)

Art.-Nr. 886682

**Universal-Frosterwagen, Rundbogen**

Edelstahl; für Bleche 80 x 60 cm bzw. 78 x 58 cm (Längseinschub) und 2 x 60 x 40 cm (Quereinschub); mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

20 Etagen (Abb.)

Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 20 (Abstand: 7,9 cm)

Art.-Nr. 886660

24 Etagen

Maße (H x B x T): 180 x 66 x 80 cm

Etagenanzahl: 24 (Abstand: 6,5 cm)

Art.-Nr. 886662



Stikkenwagen WP Rototherm

Edelstahl; für Bleche 78 x 58 cm (Längseinschub); Auflagen hinten aufgekantet; fahrbar auf hitzebeständigen Hartkunststoffrollen (Rollengehäuse aus Edelstahl)

Maße (H x B x T): 180 x 64 x 78,1 cm

Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,75 cm)

Art.-Nr. 886720

Stikkenwagen MIWE ROLL IN

Edelstahl; für Bleche 78 x 58 cm (Längseinschub); Auflagen hinten aufgekantet; fahrbar auf hitzebeständigen Hartkunststoffrollen (Rollengehäuse aus Edelstahl)

Maße (H x B x T): 180 x 64 x 78,1 cm

Etagenanzahl: 18 (Abstand: 8,39 cm)

Art.-Nr. 886780



Klima- und Schutzhaube

LDPE-Gitterhaube, transparent; mit 2 Reißverschlüssen; mit Verstärkungsrand und Ösen; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; Wagen nicht im Lieferumfang enthalten!

längs, passend für Blechmaße 80 x 60 cm / 78 x 58 cm (Abb.)

Maße (H x B x T): 165 x 72 x 86 cm

Art.-Nr. 886900

längs, passend für Blechmaß 98 x 58 cm

Maße (H x B x T): 165 x 72 x 107 cm

Art.-Nr. 886902

quer, passend für Blechmaß 60 x 40 cm

Maße (H x B x T): 160 x 69 x 45 cm

Art.-Nr. 886896

längs, passend für Blechmaß 60 x 40 cm

Maße (H x B x T): 160 x 49 x 64 cm

Art.-Nr. 886897



Ladentransportwagen

Edelstahl, mit Rundbogen; für Bleche 60 x 40 cm; mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

Längseinschub (Abb.)

Maße (H x B x T): 180 x 49,2 x 64,3 cm

Etagenanzahl: 16 (Abstand: 10 cm)

Art.-Nr. 886628

Quereinschub

Maße (H x B x T): 180 x 69,2 x 44,3 cm

Etagenanzahl: 16 (Abstand: 10 cm)

Art.-Nr. 886629



Behälterwagen

Edelstahl, mit Rundbogen; Anschlagstange hinten; passend für Wannen-größe 25 l; Gesamtzuladung max. 180 kg; fahrbar auf Lenkrollen

Maße (H x B x T): 180 x 66,7 x 46 cm

Etagenanzahl: 9 (Abstand: 16,8 cm)

Art.-Nr. 896943



Kunststoffwanne für Behälterwagen, 25 l

aus HDPE; formstabil und strapazierfähig; spülmaschinengeeignet

Maße (H x B x T): 15 x 61 x 44 cm

Art.-Nr. 886942



Staubdeckel für Kunststoffwanne, 25 l

Aluminium

Maße (L x B x H): 61,5 x 44,5 x 2 cm

Art.-Nr. 886943

Brotregalwagen

Edelstahl; für Roste 120 x 40 cm; mit beidseitiger Winkelaufkantung; fahrbar auf Lenkrollen; Auflageroste sind nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x T): 163,5 x 129,5 x 44,5 cm

Etagenanzahl: 10 (Abstand: 15,4 cm)

Art.-Nr. 886923

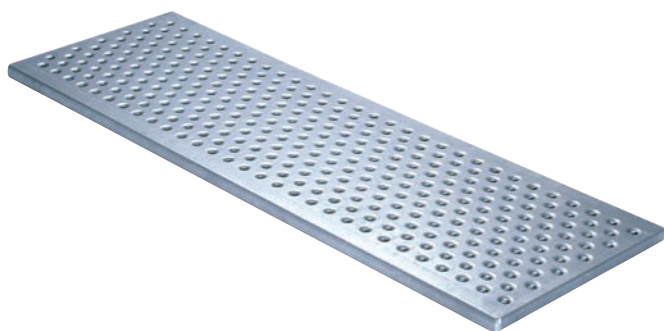


Auflagerost für Brotregalwagen, gelocht

Aluminium, eloxiert; Rundloch: Ø 1,5 cm

Maße (L x B x H): 120 x 40 x 2,5 cm

Art.-Nr. 886930



Auflagerost für Brotregalwagen, gestäbt

Aluminium; 5 Gitterstäbe Ø 16 mm

Maße (L x B): 120 x 40 cm

Art.-Nr. 886935



Auflagerost für Brotregalwagen, Holz

Ayous-Holz; Leisten (4 x 1,8 cm) verleimt und verschraubt

Maße (L x B): 120 x 40 cm

Art.-Nr. 884559



Handwasch-Ausguss-Kombination

Edelstahl; auf Stellfüßen; mit anschlussfertiger Einhebelmischbatterie, Auflagerost und Überlaufgarnitur

Maße (H x B x T): 85 x 50 x 60 cm

Art.-Nr. 887662



Sacktransporter

Edelstahl; 5 Fächer für jeweils einen Sack à 25 kg; fahrbar auf Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 80 x 107,9 x 39 cm

Art.-Nr. 886939



JUNGHEINRICH Stapelkarre Ameise®

Stahlrohrrahmen, pulverbeschichtet; robuste Qualität für den täglichen Gebrauch; auf der großen Schaufel (32 x 25 cm) lehnt das Ladegut sicher an den horizontalen Rohrstreben und dem großen Rohrbogen; ideal zum Verfahren von langen Gegenständen; müheloses und gleichmäßiges Hochziehen auf Treppenstufen durch die Gleitkufen mit Kantenschutz; bequeme, ergonomische und langlebige Kunststoffgriffe mit Knöchelschutz; Luft-Bereifung mit hoher Elastizität und Stoßdämpfung für alle Böden geeignet

Maße (H x B x T): 130,5 x 57 x 60,5 cm

Tragkraft: 250 kg

Gewicht: 18 kg

Art.-Nr. 860300



BAKO-line Rad

alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; leicht federnde und leise Lauffläche aus spezieller Gummi-Mischung, blau; leichtgängig und robust; wartungsfreie Achskonstruktion (kein Fetten und Schmieren notwendig)

mit Metallhülse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886910

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886914

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +290 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886912

BAKO *line*



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

BAKO-line Rad, HART

alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; sehr langlebige Lauffläche aus speziell entwickelter Teflon-Mischung, blau; leichtgängig und robust; wartungsfreie Achskonstruktion (kein Fetten und Schmieren notwendig)

mit Metallhülse (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886916

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886920

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -50 °C bis +300 °C

Tragkraft: 150 kg

Art.-Nr. 886918

BAKO *line*



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

TENTE Rad, gelb

Radkörper aus Aluminium mit Trockenlagerbuchse; leise, dämpfende Lauffläche aus hitzebeständigem Silikongummi

einzel (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 80 kg

Art.-Nr. 896577

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 80 kg

Art.-Nr. 896578

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -30 °C bis +250 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 80 kg

Art.-Nr. 896579



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

TENTE Rad, schwarz

aus duroplastischem, hitzebeständigem und hartem Kunststoff (Bakelit); mit selbstfettender Lagerbuchse

einzel (Abb. 1)

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -40 °C bis +280 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 125 kg

Art.-Nr. 896580

mit 1-Lochbefestigung (Abb. 2)

Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -40 °C bis +280 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 125 kg

Art.-Nr. 896581

mit 4-Lochbefestigung (Abb. 3)

Lenkgehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz; Radachse verschraubt

Maß (Ø): 10 cm

Temperaturbereich: -40 °C bis +280 °C (kurzzeitig bis 310 °C)

Tragkraft: 125 kg

Art.-Nr. 896582



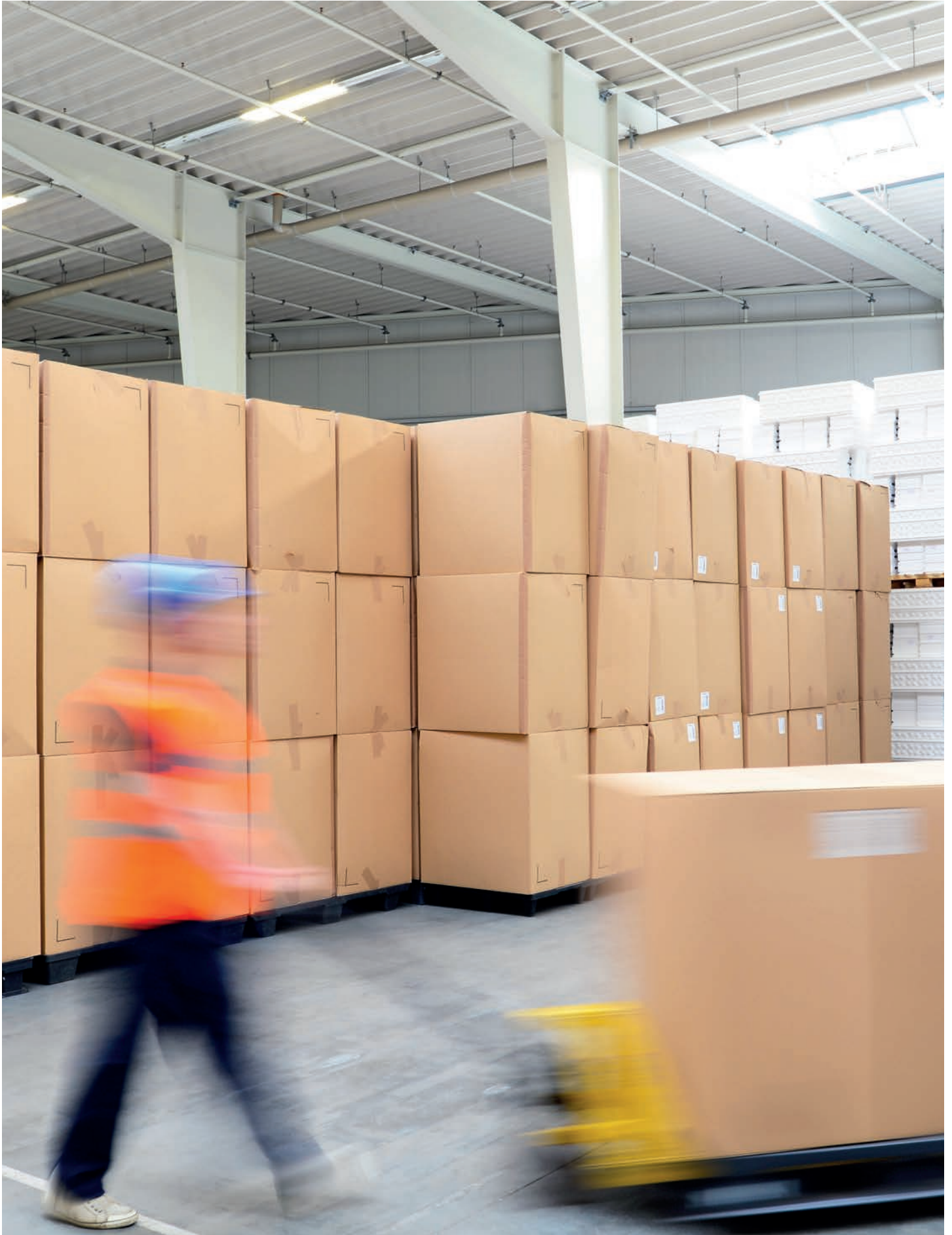
Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



JUNGHEINRICH Elektro-Hubwagen Ameise® PTE 1.5

leichter und vielseitig einsetzbarer Allrounder (auch im Außeneinsatz durch Schutzart IP 65) mit einem Wendekreis von 133 cm; kompakte, schmale Bauart mit Stahlgehäuse und extra verstärktem Gabelrahmen (115 x 16 x 4,7 cm); alle Komponenten wartungs- und schmierfrei; vollelektrische Fahr- und Hubfunktion (8 bis 19,5 cm), Schleichfahrtaster, Curve Control und Pin-Code-Zugang; elektromagnetische Bremse mit Energierückgewinnung erhöht die Leistung des Bremssystems und lädt die Batterie; übersichtlich angeordnetes LCD-Display informiert jederzeit über den Fahrzeugstatus; erleichtertes und geräuscharmes Fahren durch PU-Tandemrollen; sekundenschneller Batteriewechsel ohne Werkzeug und Kabelziehen; im Lieferumfang enthalten: externes Ladegerät und wartungsfreie 24 V Lithium-Ionen-Batterie (Wechselbatterien optional erhältlich)

Maße (L x B): 153 x 54 cm

Tragkraft: 1.500 kg

Gewicht: 123 kg

Art.-Nr. 860408



JUNGHEINRICH Handhubwagen Ameise®

verstärkter, verwindungsfreier Profilstahlrahmen; durch die niedrige Einfahrhöhe von 5,1 cm und die Gabellänge von 115 cm ideal für den Transport von Euro-Paletten; verstärkte Lenk-Deichsel für besonders stabiles und sicheres Wenden auf engstem Raum (Lenkeinschlag: 210°, Wendekreis: 127,5 cm); ergonomisch gestalteter Handgriff; manuelle und stufenlose Dosierung der Absenkgeschwindigkeit mittels Handhebel; langlebige Hochleistungs-Hydraulikpumpe aus Qualitätsstahl mit hart verchromten Druckkolben; Einlaufrollen zum leichten Überfahren von Schwellen; kleine Schmiernippel an den beweglichen Teilen sorgen für ausreichend Fettung und vereinfachen die Wartung

Maße (L x B): 156,5 x 54 cm

Tragkraft: 2.000 kg

Gewicht: 65 kg

Art.-Nr. 891714





Personalspind

aus Stahlblech, verzinkt und einbrennlackiert; 2 Abteile à 30 cm Breite mit Hutboden, Kleiderstange und 3 Schiebehaken; Türen mit Lüftungslamellen und Etikettenrahmen zur Kennzeichnung; Abteile einzeln verschließbar durch Drehriegelverschluss und Vorhängeschloss (nicht im Lieferumfang enthalten); Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

mit Füßen (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 180 x 61 x 50 cm

Art.-Nr. 887670

mit Sockel (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 180 x 61 x 50 cm

Art.-Nr. 887671



Abb. 1



Abb. 2

Hygienespind, mit Sockel

aus Stahlblech, verzinkt, einbrennlackiert; 2 Abteile à 30 cm Breite mit verkürzter Mitteltrennwand und Eimerstellplatz; linke Schrankseite: 4 Fächer; rechte Schrankseite: 1 Stange mit 6 verschiebbaren Haken; 2 mittig anschlagende Türen gemeinsam verschließbar durch Drehriegelverschluss und Vorhängeschloss (nicht im Lieferumfang enthalten); Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

Maße (H x B x T): 180 x 61 x 50 cm

Art.-Nr. 887672



Fächerschrank, mit Sockel

aus pulverbeschichtetem Stahl, lichtgrau (RAL 7035); jedes Fach mit 1 Kleiderstange und 3 Haken; Türen mit Lüftungslamellen und Etikettenrahmen zur Kennzeichnung; Abteile einzeln verschließbar durch Drehriegelverschluss und Vorhängeschloss (nicht im Lieferumfang enthalten)

4 Fächer (Abb.)

2 Fächer neben- und 2 übereinander

Maße (H x B x T): 194 x 60 x 50 cm

Art.-Nr. 895546

6 Fächer

3 Fächer neben- und 2 übereinander

Maße (H x B x T): 194 x 90 x 50 cm

Art.-Nr. 895547



Fächerschrank, mit Füßen

aus pulverbeschichtetem Stahl, lichtgrau (RAL 7035); mit Füßen aus Kunststoff (15 cm); Abteile einzeln verschließbar durch Zylinderschloss mit 2 Schlüsseln (Schließkreis bis 1000 verschiedene Schließungen); Türen mit Anschlagdämpfer; Türaufhängung in Drehbolzen

8 Fächer (Abb.)

2 Fächer neben- und 4 übereinander

Maße (H x B x T): 185 x 61 x 50 cm

Art.-Nr. 897290

12 Fächer

3 Fächer neben- und 4 übereinander

Maße (H x B x T): 185 x 90 x 50 cm

Art.-Nr. 897291



Verbandkoffer DOMINO

schlag- und bruchfester ABS Kunststoff, orange; mobil und stationär einsetzbar; Inneneinteilung verstellbar; Gummidichtung; verplombbar; Lieferung inkl. Verbandstofffüllung DIN 13157 (optional nachbestellbar)

Maße (L x B x H): 28 x 20 x 11,5 cm

Art.-Nr. 887309



Verbandstoff-Nachfüllset DIN 13157

passend für Verbandkoffer DOMINO

Art.-Nr. 887314



Verbandkasten MAXI

Metall, grün lackiert; zwei Hakenzugverschlüsse; zwei Tragegriffe; staub- und wasserdicht; mobil und stationär einsetzbar; Lieferung inkl. Verbandstofffüllung DIN 13169 (optional nachbestellbar)

Maße (L x B x H): 35 x 25,5 x 10 cm

Art.-Nr. 887311



Verbandstoff-Nachfüllset DIN 13169

passend für Betriebsverbandkasten MAXI und Wand-Verbandschrank

Art.-Nr. 887313



Mundschutz, 3-lagig

Einweg-Atemfiltermaske (Bakterienfilterleistung: 99 %), weiß-blau; mit Nasenbügel und elastischen Gummibändern; hautfreundlich, weich elastisch und glasfaserfrei; sehr geringer Atemwiderstand; Abbildung beispielhaft

Maße (H x B): 9,5 x 17 cm

Menge: Pack à 50 Stk.

Art.-Nr. 860101



Atemschutzmaske FFP2, ohne Ventil

mit einer Schutzwirkung von ≥ 94 % gegen Feinstaub, organische und saure Dämpfe sowie Aerosole; hoher Tragekomfort durch tiefe, gesichtsergonomische Ausformung, flexiblen Nasenbügel und elastische Gummibänder; in Kombination mit weiteren Maßnahmen hat das Robert Koch-Institut die Wirksamkeit von FFP2-Masken zur Eindämmung des Corona-Virus bestätigt; Abbildung beispielhaft

Menge: Pack à 20 Stk.

Art.-Nr. 860102



Atemschutzmaske FFP2, mit Ventil

mit einer hohen Schutzwirkung gegen Feinstaub, organische und saure Dämpfe sowie Aerosole; mit Ausatemventil; hoher Tragekomfort durch tiefe, gesichtsergonomische Ausformung, flexiblen Nasenbügel und elastische Gummibänder; Abbildung beispielhaft

Menge: Pack à 30 Stk.

Art.-Nr. 860075



Schutzbrille Maxx-Pro

Vollsichtbrille, blau / grau; Polypropylen-Rahmen mit weichen Elastomeren sorgt für eine gute Abdichtung und Anpassung an die Gesichtskonturen; mit klarer und beschlagfreier Sichtscheibe und Neopren-Kopfband; durch das indirekte Belüftungssystem wird ein Beschlagen fast vollständig vermieden; elegantes, modernes Design

Art.-Nr. 898951



BAKO-Backblechhandschuhe, Premium

Fausthandschuh mit Stulpe aus Rindsplattleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontaktthitzetemperatur: 250 °C

Maß (L): ca. 35 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881239



Backblechhandschuhe, Chromspaltleder

Fausthandschuh mit Segeltuchstulpe, natur / natur; Handinnenfläche und -rücken mit Spaltlederverstärkung; für guten Hitzeschutz komplett mit Molton gefüttert; zusätzliche Verstärkung zwischen Zeigefinger und Daumen; gute Abriebwerte für längere Standzeiten; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontaktthitzetemperatur: 100 °C

Maß (L): ca. 38 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881200



Backblechhandschuhe, Baumwollschlinge

Fausthandschuh mit Segeltuchstulpe und Flügeldaumen, natur; guter Hitzeschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontaktthitzetemperatur: 250 °C

Maß (L): ca. 35 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881212



Backblechhandschuhe, Segeltuch

Fausthandschuh, natur; für guten Hitzeschutz zweifach komplett mit Molton gefüttert; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontaktthitzetemperatur: 250 °C

Maß (L): ca. 28 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881199



BAKO-Vinyl Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

Hinweis: Ungepuderte Vinylhandschuhe können unbedenklich im Lebensmittelbereich (Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln) verwendet werden. Diese dürfen kurzzeitig in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und nicht-fettenden Lebensmitteln stehen. Bei fettenden Lebensmitteln darf dieser Handschuh nicht verwendet werden.

Gr. S

Größe: ca. 23,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881230

Gr. M (Abb.)

Größe: ca. 24 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881231

Gr. L

Größe: ca. 24,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881232

Gr. XL

Größe: ca. 25 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 881233



BAKO-Latex Einweghandschuhe

Fingerhandschuh, ungepudert

Hinweis: Ungepuderte Latexhandschuhe können unbedenklich im Lebensmittelbereich (Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln) verwendet werden. Diese dürfen kurzzeitig in direktem Kontakt mit trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln stehen. Sie können zudem auch in allen anderen Bereichen (z. B. für Reinigungsarbeiten) eingesetzt werden.

Gr. S

Größe: ca. 23,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888994

Gr. M

Größe: ca. 24 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888995

Gr. L (Abb.)

Größe: ca. 24,5 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888996

Gr. XL

Größe: ca. 25 cm

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 888997



Nitril Einweghandschuhe, blau

Fingerhandschuhe mit angerauten Fingerspitzen, ungepudert; reißfest; latexfrei; unsteril

Hinweis: Nitrilhandschuhe sind konform mit der Bestimmung der Verordnung (EG) 1935/2004 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Deutschen BfR Empfehlung XXI. Sie sind für den kurzzeitigen Kontakt mit trockenen, fettigen, alkoholischen, wässrigen und sauren Lebensmitteln geeignet, basierend auf dem Ergebnis des Gesamtmigrationstests an den Lebensmittelsimulanzien bei 40 °C. Sie bieten Schutz gegenüber Viren und Chemikalien gemäß Angaben auf der Produktverpackung.

Gr. S

Größe: 6 bis 7 (B: 80 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 894803

Gr. M

Größe: 7 bis 8 (B: 95 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 894804

Gr. L (Abb.)

Größe: 8 bis 9 (B: 110 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 894805

Gr. XL

Größe: 9 bis 10 (B: 115 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 894806



Nitril Einweghandschuhe, schwarz

Fingerhandschuhe mit angerauten Fingerspitzen, ungepudert; extra reißfest; latexfrei; unsteril

Hinweis: Nitrilhandschuhe sind konform mit der Bestimmung der Verordnung (EG) 1935/2004 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Deutschen BfR Empfehlung XXI. Sie sind für den kurzzeitigen Kontakt mit trockenen, fettigen, alkoholischen, wässrigen und sauren Lebensmitteln geeignet, basierend auf dem Ergebnis des Gesamtmigrationstests an den Lebensmittelsimulanzien bei 40 °C. Sie bieten Schutz gegenüber Viren und Chemikalien gemäß Angaben auf der Produktverpackung.

Gr. S

Größe: 6 bis 7 (B: 80 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 897064

Gr. M

Größe: 7 bis 8 (B: 95 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 897065

Gr. L

Größe: 8 bis 9 (B: 110 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 897066

Gr. XL (Abb.)

Größe: 9 bis 10 (B: 115 mm ± 10 mm, L: ≥ 240 mm)

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 897067



Einweghandschuhe, HERREN

aus PE: gehämmert, transparent, puder- und latexfrei; beidhändig tragbares Einmal-Produkt in Einheitsgröße zum Schutz vor Schmutz, Länge ca. 28 bis 30 cm; unsteril

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 860531



Einweghandschuhe, DAMEN

aus PE: gehämmert, transparent, puder- und latexfrei; beidhändig tragbares Einmal-Produkt in Einheitsgröße zum Schutz vor Schmutz, Länge ca. 28 bis 30 cm; unsteril

Menge: Pack à 100 Stk.

Art.-Nr. 860532



Clean Hands Multiuse Plexi Double

Set bestehend aus 2 Plexiglas-Multiuse mit magnetischer Einlage zur Befestigung an Gürtel oder Kittel, 2 Handschuh-Manschetten mit Magnetstreifen an der Unterseite sowie 10 leicht austauschbaren Handschuhen; bei Nichtgebrauch wird der Handschuh über die Manschette am Multiuse fixiert; gewährleistet einen schnellen, hygienischen und kontaktlosen Zugriff auf Lebensmittel

Art.-Nr. 881219



Clean Hands Base Kit

Set bestehend aus 1 Plexiglas-Ablage mit magnetischer Einlage, 1 Handschuh-Manschette mit Magnetstreifen auf der Unterseite sowie 5 leicht austauschbaren Handschuhen (70 µ); bei Nichtgebrauch wird der Handschuh über die Manschette auf der Ablage fixiert; gewährleistet einen schnellen, hygienischen und kontaktlosen Zugriff auf Lebensmittel

Art.-Nr. 881217



Nitril Handschuhe, grün

Tapira Top; Chemikalienschutzhandschuhe mit Innenbeflockung aus Baumwolle; Textur: Diamantstruktur; Stulpe mit geradem Rand; laugenresistent

Gr. S

Größe: 6 bis 7 (B: 95 ± 5 mm, L: 330 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881224

Gr. M

Größe: 7 bis 8 (B: 102 ± 5 mm, L: 330 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881225

Gr. L

Größe: 8 bis 9 (B: 110 ± 5 mm, L: 330 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881226

Gr. XL

Größe: 9 bis 10 (B: 115 ± 5 mm, L: 330 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881227



Latex Haushaltshandschuhe, gelb

Tapira Top; mit Baumwollinnenbeflockung; Textur: Schuppenmuster; Stulpe mit Rollrand; lebensmittelunbedenklich; CE-Kennzeichnung gem. PSA-Verordnung 2016/425 ANHANG I (Kategorie 1 – geringfügige Risiken)

Gr. S

Größe: S (B: 95 ± 5 mm, L: 300 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897126

Gr. M

Größe: M (B: 102 ± 5 mm, L: 300 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897127

Gr. L

Größe: L (B: 110 ± 5 mm, L: 300 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897128

Gr. XL

Größe: XL (B: 115 ± 5 mm, L: 300 ± 10 mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897129



BAKO-Schiffchenmütze

Papierschiffchen, holzfrei, weiß; verstellbar; mit gelochtem Oberteil

Maß (H): 8,5 cm

Menge: Paket à 25 Stk.

Art.-Nr. 880018



Bäcker T-Shirt

100 % Baumwolle, 190 g / m², weiß; einlaufvorbehandelt; Rundhalsausschnitt im Ripp-Strick mit Elasthan; Bund unten und am Ärmel mit doppelter Steppnaht

Gr. S

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 830383

Gr. M

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 830384

Gr. L

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 830385

Gr. XL

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 830386

Gr. XXL

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 830387

Gr. XXXL

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 831790



Individuelle und unverwechselbare BERUFSBEKLEIDUNG ist unsere Stärke.

Im Thema Berufsmode haben wir uns in den letzten Jahren gemeinsam mit unserem Partner zu Ihrem kompetenten Ansprechpartner entwickelt.

Für Ihren Marktauftritt entwickeln wir gemeinsam eine Kollektion, die zu 100 % auf Ihr Unternehmen abgestimmt ist. Unser Partner besitzt ein eigenes Musteratelier, in dem eine ausgebildete Schneiderin in kürzester Zeit hochwertige und einzigartige Berufsbekleidung für Sie entwirft. Tragekomfort, Funktionalität und Langlebigkeit verlieren wir hier nie aus den Augen.

Ihr CI erschaffen wir mit der Individualisierung der Bekleidung mit Ihrem Logo durch verschiedene Veredelungstechniken wie z.B. Stick oder Druck.

Unser Ziel ist, mit Ihnen gemeinsam eine professionelle und schnelle Lösung für Ihren Marktauftritt zu realisieren.

Fertigung
in **europäischen**
Werken!



Bereits bei
geringen Stückzahlen
entwickeln wir Ihre eigene
Berufsbekleidung.

Wenn Sie Fragen zum Thema
„**Berufsbekleidung**“ haben,
wenden Sie sich bitte an Ihren
BÄKO-Fachberater.





TORK Handtuchspender

Kunststoff, weiß; Innenabrollung; praktischer Verriegelungsmechanismus für weniger Fehlbedienungen; einhändige Bedienung vereinfacht die Nutzung; modernes, funktionales Design

Spendersystem M2 (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 36 x 23,9 x 22,7 cm

Art.-Nr. 885311

Mini, Spendersystem M1 (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 32,1 x 17,4 x 16,5 cm

Art.-Nr. 885318



Abb. 1

Abb. 2

TORK Handtuchrolle

1-lagig, weiß; ohne Prägung, unbedruckt und nicht perforiert; ohne Kern; ideal für das Abwischen von Händen oder leicht verschmutzten Oberflächen; besonders gut für die Glasreinigung geeignet

passend für Handtuch-Spendersystem M2 (Abb. 1)

Maße (Ø x H): 19 x 24,5 cm

Rollenlänge: 275 m

Menge: Pack à 6 Rollen

Art.-Nr. 885313

Mini, passend für Handtuch-Spendersystem M1 (Abb. 2)

Maße (Ø x H): 14 x 21,5 cm

Rollenlänge: 120 m

Menge: Pack à 11 Rollen

Art.-Nr. 888422



Abb. 1



Abb. 2

TORK Papierhandtuchspender

Kunststoff, weiß; Spendersystem: H3; seitliches Öffnen der Blende zum einfachen Nachfüllen von ZZ-Falz- und Lagenfalz-Handtüchern; robustes Design mit Einzelblattausgabe; modernes, funktionales Design

Maße (H x B x T): 43,9 x 33,3 x 13,6 cm

Art.-Nr. 885322



TORK Papierhandtücher

2-lagig, grün; ZZ-Falz (gefaltet: 24,8 x 11,5 cm); passend für Papierhandtuch-Spendersystem H3; ansprechendes Lorbeerblatt-Design; geringerer Verbrauch durch Einzelblattentnahme

Blattmaße (L x B): 24,8 x 23 cm

Menge: Karton à 15 Pack à 250 Tücher

Art.-Nr. 895868



BÄKO-Papierhandtücher

1-lagig, natur; ZZ-Falz (gefaltet: 25 x 11,5 cm); passend für Papierhandtuch-Spendersystem H3; ansprechendes Lorbeerblatt-Design; geringerer Verbrauch durch Einzelblattentnahme

Blattmaße (L x B): 25 x 23 cm

Menge: Karton à 20 Pack à 250 Tücher

Art.-Nr. 885321



Putzrolle

2-lagig, weiß; geprägt, unbedruckt und perforiert (Blattlänge: 38 cm); mit Kern (Ø 7,1 cm); besonders saugfähig; perfekt geeignet für anspruchsvolle Trocken- und Reinigungsanwendungen (Öl, Schmiere, Reinigungsmittel, Lösungsmittel und Wasser)

Maße (Ø x H): 39 x 26,5 cm

Rollenlänge: 570 m (1.500 Blatt)

Menge: Pack à 2 Rollen

Art.-Nr. 885328



TORK Toilettenpapierspender Jumbo

Kunststoff, weiß; Sichtfenster zeigt an, wann ein Nachfüllen notwendig ist; raffinierte Halterung für Verbrauch der gesamten Rolle; die Rollenbremse verhindert unabsichtliches Abrollen und senkt den Verbrauch; modernes, funktionales Design

Spendersystem T1 (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 36 x 43,7 x 13,3 cm

Art.-Nr. 893441

Mini, Spendersystem T2 (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 27,5 x 34,5 x 13,2 cm

Art.-Nr. 893442



Abb. 1



Abb. 2

TORK Toilettenpapier Premium Jumbo

2-lagig, weiß; dekorgeprägt, unbedruckt und perforiert (Blattlänge: 20 cm); mit Kern (Ø 5,9 cm); extra weiches, besonders helles Papier mit ansprechendem Design

passend für Spendersystem T1 (Abb. 1)

Maße (Ø x H): 26 x 9,7 cm

Rollenlänge: 360 m (1.800 Blatt)

Menge: Pack à 6 Rollen

Art.-Nr. 892133

Mini, passend für Spendersystem T2 (Abb. 2)

Maße Ø: 18,8 x 9,7 cm

Rollenlänge: 170 m (850 Blatt)

Menge: Pack à 12 Rollen

Art.-Nr. 893263



Abb. 1



Abb. 2

DYSON Airblade Händetrockner

robustes, versiegelttes Gehäuse aus ABS-Polycarbonat, silber; Rückwand und Befestigungswinkel aus verzinktem Stahl; berührungsfreie Infrarotaktivierung; Hände werden in nur 10 Sekunden getrocknet (Luftgeschwindigkeit: 690 km / Std.); automatische Abschaltung nach 30 Sek.; HEPA-Filter (Glasfaser- und Vlieschichten) entfernt 99,9 % der Bakterien aus der Luft, bevor diese ausgeblasen wird; im Gehäuse und den Luftschlitzen eingearbeiteter, antibakterieller Zusatz beugt Bakterienwachstum vor; Wassereintrichschutz IP35; hohe Energieersparnis durch patentierten digitalen Motor (Standby < 0,5 W)

Maße (H x B x T): 66,1 x 30,3 x 24,7 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,6 kW

Art.-Nr. 885317



Mobile Desinfektions-Station

Hygiene-Ausführung in Edelstahl; frei aufstellbar; einfacher Standortwechsel durch 2 Laufräder an der Bodenplatte; keine Anschlüsse für Versorgung / Entsorgung notwendig; hohe Betriebssicherheit; alle Komponenten mechanisch; im Lieferumfang enthalten: Papierhandtuchspender (für Blattmaß: 25 x 23 cm), rückseitig angebrachter, nachfüllbarer und über Fußpedal bedienbarer Desinfektionsmittelspender (1 l), entnehmbare Auffangschale und Abfallbehälter (80 l)

Maße (H x B x T): 165,6 x 57 x 56 cm

Gewicht: ca. 31 kg

Art.-Nr. 860148



RENOSAN Standsäule mit Euromatspender

Standsäule aus Edelstahl (Höhe 120 cm); Euromatspender aus Kunststoff; flexibel einsetzbar; passend für Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l)

Maße Fußplatte (B x T): 35 x 32 cm

Maße Säule (B x T): 20 x 6 cm

Art.-Nr. 860080



RENOSAN Tischaufsteller mit Euromatspender

Tischaufsteller aus Edelstahl; Euromatspender aus Kunststoff; flexibel einsetzbar; passend für Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l)

Maße (H x B x T): 40 x 16,5 x 26,5 cm

Art.-Nr. 860081



Euromatspender, Edelstahl

passend für Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l)

Maße (H x B x T): 32,5 x 9,8 x 9 cm (mit Hebel 24,6 cm)

Art.-Nr. 860079



RENOSAN Euromatspender, Kunststoff

passend für alle Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l)

Maße (H x B x T): 31,5 x 10,2 x 9,6 cm (mit Hebel 22 cm)

Art.-Nr. 885698



RENOSAN Euromatspender, Aluminium

passend für Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel in Euronorm-Spenderflaschen (0,5 l bis 1 l)

Maße (H x B x T): 29 x 19 x 19 cm (mit Hebel 26 cm)

Art.-Nr. 860180

BAKO-Cremeseife, Mild

ergiebige, extra milde Handwaschseife für die hygienische Handreinigung; auf Basis pflanzlicher Rohstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe; besonders hautschonend durch natürliche, rückfettende Pflegekomponenten; optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 885308



BAKO-Cremeseife, Antibakteriell

ergiebige Handwaschseife für die hygienische Handreinigung mit antibakteriellen Inhaltsstoffen; ohne Duft- und Farbstoffe; besonders hautschonend durch natürliche, rückfettende Pflegekomponenten; optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben; passend für alle Euronorm-Spender-systeme

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 885309



RENOSAN Handseife

milde, flüssige Cremeseife mit hautpflegenden und antibakteriellen Inhaltsstoffen; sorgt bei häufigem Händewaschen für optimale Hygiene und besten Schutz der Haut; antibakterielle Inhaltsstoffe reduzieren die Keimzahl; optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Inhalt: 1 l

passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Art.-Nr. 885699



Inhalt: 5 l

Art.-Nr. 885691



RENOSAN HD Händedesinfektion Laveo

gebrauchsfertiges, alkoholisches Händedesinfektionsmittel mit einer hohen bakteriziden und fungiziden Wirksamkeit; darüber hinaus „begrenzt viruzid PLUS“ wirksam; gemäß den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Bekämpfung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 geeignet

Inhalt: 1 l

passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Art.-Nr. 860103



Inhalt: 5 l

Art.-Nr. 860104



RENOSAN FDS Flächendesinfektion Laveo

selbsttrocknendes Oberflächendesinfektionsmittel; besonders geeignet für alle lebensmittelverarbeitenden Betriebe; wird unverdünnt aufgesprüht und tötet Bakterien, Pilze und Viren (behüllte und unbehüllte Viren, insbesondere auch das Coronavirus SARS-CoV-2) schnell und sicher; kein Nachwischen erforderlich, da das Produkt rückstandsfrei trocknet

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 860139



Inhalt: 5 l

Art.-Nr. 860140



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

MOHN Handwaschbecken Highline / Sensor

Innenbecken komplett mit gerundeten Ecken, Radius R20; Edelstahl rostfrei 1.4301; Wasserauslaufhahn aus Edelstahl inkl. Wasserspar-Strahlregler; Sensor im Wasserauslaufhahn integriert (Reichweite stufenlos einstellbar); Wandbefestigung mittels Montageschiene; Thermostat-Mischventil inkl. Rückschlagventil; Medienversorgung für Strom und Wasser von oben als Option; Fußgestell FG-I (Profilrohrstandgestell 40 x 40 mm) auf Anfrage

Handwaschbecken Typ HWB-HL 1 (Abb.) und Typ HWB-HL 1/L*

Maße (B x T x H): 500 x 410 x 645 mm

Ausführung: Sensorbedienung / + Legionellenspülung

Art.-Nr. auf Anfrage



*SIEMENS LOGO Steuerung / frei programmierbar

nur inkl. bei Handwaschbecken HWB-HL 1/L



MOHN Handhygienelösung mit Spritzschutzwand

Komplett-Set inklusive Rückwand, Handwaschbecken; 2 Spender, Handtuchspender und Papierkorb; HWB mit Sensorbedienung / Edelstahl rostfrei 1.4301

Hygienewand, Typ HW / Komplett-Set

Maße (B x T x H): 760 x 500 x 1.100 mm

Art.-Nr. auf Anfrage



MOHN Einweg-Multi-Spender

ohne Trennwand / Edelstahl rostfrei 1.4301; für verschiedene Kapazitäten erhältlich

Einweg-Multi-Spender Typ EMS

Maße (B x T x H): 400 x 170 x 450 / 550 mm

Art.-Nr. auf Anfrage



MOHN Falthandtuchspender / manuell

Kapazität für ca. 400 Faltpapiertücher; robust und funktionell / Edelstahl rostfrei 1.4301

Falthandtuchspender, Typ HTSP-O

Maße (B x T x H): 275 x 135 x 355 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



MOHN Utensilienspender

ohne Trennwand / Edelstahl rostfrei 1.4301

Typ US-1 (Abb. 1)

Maße (B x T x H): 300 x 280 x 150 / 250 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Typ US-2 (Abb. 2)

Maße (B x T x H): 605 x 280 / 300 x 150 / 250 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Typ US-3 (Abb. 3)

Maße (B x T x H): 905 x 280 / 300 x 150 / 250 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



MOHN Papierkörbe

aus Draht-Vollmaterial / Edelstahl rostfrei 1.4301

Papierkorb, Typ PK-D (Abb.)

Maße (B x T x H): 350 x 250 x 400 mm; Inhalt 40 ltr.

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Typ PK-D 60

Maße (B x T x H): 410 x 270 x 580 mm; Inhalt 60 ltr.

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Typ PK-D 100

Maße (B x T x H): 420 x 345 x 750 mm; Inhalt 100 ltr.

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



MOHN Müllsackhalter

robuste Industrierausführung / mit Fußbedienung

Müllsackhalter, Typ MSH-S

Maße (B x T x H): 513 x 563 x 1.017 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



MOHN Handreinigung- und Desinfektion Ecoline

Platinen-Steuerung / Edelstahl rostfrei 1.4301

Clean-Station Typ CSD-Ecoline, wandhängend (Abb.)

Maße (B x T x H): 1.153 x 864 x 575 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Clean-Station Typ CSD-Ecoline, Standgestell

Maße (B x T x H): 1.153 x 864 x 1.385 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Wand-Rechts



MOHN Handdesinfektion Desipower V

1-Düse / Edelstahl rostfrei 1.4301; bis 5 Liter Gebinde möglich (ohne Behälter); optional auf Anfrage: Hygienestellage Typ HS 40/160

AKKU BETRIEB !!!

Maße (B x T x H): 360 x 230 x 540 mm

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



MOHN Hygieneschleuse Highline

Check-In-Station, Typ II Highline / Händetrocknung mit Papier; Einsatzbereich: Reinigung und Desinfektion der Sohlen und Hände; SIEMENS LOGO Steuerung; Maße (B x T x H): 2.600 x 1.060 x 1.995 mm

Ausführung Rechts Check-In-Station, Typ II 2000-R Highline

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Ausführung Links Check-In-Station, Typ II 2000-L Highline (Abb.)

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



Sohlenreinigung: Nass oder trocken nutzbar

MOHN Hygieneschleuse Ecoline

Check-In-Station, Typ III Ecoline; Einsatzbereich: Reinigung und Desinfektion der Sohlen und Hände; inkl. elektr. Händetrocknung; Platinen-Steuerung; Maße (B x T x H): 2.110 x 975 x 2.010 mm

Ausführung Rechts Check-In-Station, Typ III 1500 R Ecoline

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

Ausführung Links Check-In-Station, Typ III 1500 L Ecoline (Abb.)

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



Sohlenreinigung: Nass oder trocken nutzbar

MOHN Hygienewand mit Sohlenreinigung

platzsparende Hygienelösung / Edelstahl rostfrei 1.4301

Euroclean Complete Typ EC

Maße (B x T x H): 685 x 460 x 1.600 mm

Art.-Nr. auf Anfrage

Sohlenreinigung:
Nass oder trocken nutzbar



MOHN Sohlenreinigung / trocken

Sohlenreinigung Typ Sole-Master-Dry Highline, optional mit Standgestell, Edelstahl rostfrei 1.4301

Maße (B x T x H): 715 x 410 x 1.025 mm

Art.-Nr. auf Anfrage



MOHN Universalspender

Desinfektions- und Seifenmittelspender; optional auf Anfrage: Hygienestellage; Maße (B x T x H): 350 x 350 x 1.400 mm

Universalspender, Typ USP-O (Abb. 1)

Maße (B x T x H): 98 x 90 / 251 x 325 mm

Ausführung: manuell / Edelstahl rostfrei / inkl. Auffangwanne

Art.-Nr. auf Anfrage

Universalspender, Typ USP-A (Abb. 2)

Maße (B x T x H): 98 x 90 / 251 x 325 mm

Ausführung: manuell / Edelstahl rostfrei

Art.-Nr. auf Anfrage

Universalspender, Typ USP-EV-A (Abb. 3)

Maße (B x T x H): 110 x 115 x 270 mm

Ausführung: Sensor / Edelstahl rostfrei

Art.-Nr. auf Anfrage



MOHN Desinfektionsmatte

Maße (B x T x H): 900 x 600 x 15 mm,
6 verschiedene Standardgrößen lieferbar

begehbare Desinfektionsmatte Typ DM-I (Abb. 1)

Art.-Nr. auf Anfrage

befahrbare Desinfektionsmatte Typ DM-I / Karo (Abb. 2)

Art.-Nr. auf Anfrage



Abfallbehälter, 60 l

aus Edelstahl, gebürstet; ohne Innenbehälter; selbstschließender Schwingdeckel; Deckelaufsatz ringsum mit Überstand von 4 mm; mit Gummifüßen

Maße (H x B x T): ohne Deckel: 70,8 x 23 x 37,6 cm
mit Deckel: 70,9 x 23,8 x 38,4 cm

Gewicht: 10,5 kg

Art.-Nr. 897161



Müllsackständer, fahrbar

aus verzinktem Stahl; mit silberfarbenem Kunststoffdeckel, 2 Laufrollen und Klemmring zur Sackbefestigung; für Kunststoff- und Papiersäcke (120 l); Selbstmontage

Maße (H x B x T): 98 x 46 x 50 cm

Gewicht: 5 kg

Art.-Nr. 885331



Ascher-Abfall-Kombi, 21 l

aus verzinktem Stahlblech für optimalen Oberflächenschutz; ausgerüstet mit Einwurfblende und -klappe aus poliertem Edelstahl; zwei entnehmbare Einsätze aus verzinktem Stahlblech zur getrennten Aufnahme von Asche (2 l) und Abfall (21 l); offene Rückwand zur leichten Reinigung der Einsätze; mit bodenschonendem Kantenschutz

Maße (H x B x T): 77 x 32 x 21 cm

Gewicht: 11 kg

Art.-Nr. 885338



Müllsackständer, stationär

aus verzinktem Stahl; mit silberfarbenem Kunststoffdeckel und Klemmring zur Sackbefestigung; für Kunststoff- und Papiersäcke (120 l); Selbstmontage

Maße (H x B x T): 98 x 50 x 53 cm

Gewicht: 5 kg

Art.-Nr. 885332





Renosan

NEU: BAG-IN-BOX

Reduzieren Sie Verpackungsmüll und schützen Sie die Umwelt



Platz-
sparend
und
Umwelt-
verträglich

BAG-IN-BOX

Unser neues BAG-IN-BOX System besteht aus einem Innenbeutel aus Polyethylen („Bag“) der von einem Karton („Box“) geschützt wird. Sowohl der Beutel als auch die Box sind einfach zu trennen und recyclebar, die Menge an einzusetzendem Verpackungsmaterial wird dadurch deutlich reduziert. Durch die quadratische Verpackung werden darüber hinaus Transportkosten eingespart und die Lagerhaltung optimiert. Aufgrund der geringen CO₂-Bilanz stellt die neue Verpackungsform daher einen wertvollen Beitrag für einen bewussten Umgang mit der Natur dar.



Ihre Vorteile

- ▶ Nachhaltig & Umweltfreundlich
- ▶ 84% weniger Plastikmüll
- ▶ Sicheres Handling
- ▶ Keine Mehrkosten



Bitte kontaktieren Sie bei Interesse entweder Ihren
BÄKO-Fachberater oder Ihren Aussendienstbetreuer der Firma Renosan.

10.1 | Reinigungskleingeräte



VILEDA UltraSpeed Pro

Ready-to-go-Set; innovatives Reinigungssystem bei nur 0,28 m² Platzbedarf; schnellere Reinigung durch optimierten Pressprozess und verbesserte Presseleistung; kein Kontakt mit benutzten Bezügen oder Schmutzwasser; kein Bücken beim Auswaschen und Pressen der Bezüge; bestehend aus: einem fahrbaren Chassis mit praktischem Schiebebügel, einem Haupteimer (25 l) mit ergonomischem Tragegriff und Griffmulde zum einfachen Ausgießen, einem Eimer (10 l) zur Erweiterung des Fahreimers zum Doppelfahreimer (z. B. für den Transport von Chemikalien und Tüchern), der patentierten und robusten Presse mit Stielhalterung und ergonomischer Hebelpresse für eine erhöhte Auspressleistung, einem Mopphalter (40 cm) mit Drehgelenk und Kugellager inkl. Teleskopstiel aus Aluminium mit Ø 23 mm sowie einem UltraSpeed Trio Mopp (40 cm)

Maße (H x B x T): 86 x 59 x 38 cm

Gewicht: 6,85 kg

Art.-Nr. 898182



VILEDA UltraSpeed Trio Mopp

zur nebelfeuchten und nassen Bodenreinigung; Kombination von unterschiedlichen Fasern, um eine hohe Leistungsfähigkeit, Wasseraufnahme und Haltbarkeit zu gewährleisten; geeignet für alle normal verschmutzten Bodenarten (insbesondere für nicht vorbehandelte und offenporige Böden); ideale Waschtemperatur bei 60 °C (max. 95 °C); stark alkalische oder bleichende Chemikalien vermeiden (keine Chlorbleiche benutzen); trocknen mit reduzierter Temperatur

Maß (B): 40 cm

Material: Baumwolle, Polyester und Viskose

Max. Wasseraufnahme: 295 ml

Gewicht: 115 g

Art.-Nr. 898361

Fliesenschaber

Metallstiel blau; Schaberblatt: gehärteter Stahl (CK 101), Schraubbefestigung; zur einfachen und effizienten Entfernung von starken Verschmutzungen am Boden

Maß (B): 28 cm

Art.-Nr. 884661

Maß (B): 40 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884662

Ersatzblatt für Fliesenschaber

Maß (B): 28 cm

Art.-Nr. 884663

Ersatzblatt für Fliesenschaber

Maß (B): 40 cm

Art.-Nr. 884664



Ihr Schlüssel zu mehr Hygiene und Sicherheit – **Farbkodierte HAUG Reinigungsgeräte**

Gesetzliche Bestimmungen sollen die Umsetzung von Hygienerichtlinien in lebensmittelverarbeitenden Betrieben sichern. Nach LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung) und HACCP-Konzept sind nach einem betriebsinternen Kontrollsystem Maßnahmen zur Reinigung der Betriebsstätten, Räume, Anlagen und Geräte und der Lager- und Transporteinrichtungen zu ergreifen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Doch wie kann das Personal in der täglichen Praxis die Umsetzung der Richtlinien garantieren?

Machen Sie es Ihren Mitarbeitern so einfach wie möglich, mit farbkodierten Reinigungsgeräten.

5 Farben für 5 unterschiedliche Bereiche im Betrieb

Reinigungskleingeräte sind mit Besatzmaterial in verschiedenen Farben lieferbar, somit entscheiden Sie selbst, welche Farben Sie verwenden möchten. Hygienisch sensible Reinigungs- bzw. Arbeitsbereiche werden so voneinander perfekt getrennt und es wird verhindert, dass Schmutz und Bakterien zwischen diesen übertragen werden.

Hygiene auf einen Blick, einfacher geht es nicht!

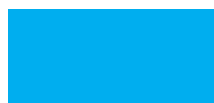
Beispiel für den Einsatz der farbkodierten Reinigungsgeräte:



Verkaufsraum / Gastronomiebereich



Sanitärbereich



Spülküche



Produktionsbereich Boden



Produktionsbereich Maschinen

Noch mehr Sicherheit durch zertifizierte Qualität

Selbstverständlich erfüllen die Reinigungsgeräte, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011, gekennzeichnet mit dem Glas- und Gabel-Symbol. Mit ihrer Zertifizierung durch den Europäischen Verband der Bürsten- und Pinselhersteller F.E.I.B.P. erhält der Anwender noch mehr Sicherheit, Bürstenwaren zu erhalten, die mit den Hygiene-Vorschriften übereinstimmen.

HAUG Handfeger

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, weich, ungeschlitzt, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C

blau (Abb.)

Maße (L x B x H): 31 x 4 x 9 cm

Art.-Nr. 883300

rot

Maße (L x B x H): 31 x 4 x 9 cm

Art.-Nr. 883301

grün

Maße (L x B x H): 31 x 4 x 9 cm

Art.-Nr. 883302

gelb

Maße (L x B x H): 31 x 4 x 9 cm

Art.-Nr. 883303

weiß

Maße (L x B x H): 31 x 4 x 9 cm

Art.-Nr. 883304



HAUG Geräteleiste

Alu-Schiene mit 3 verschiebbaren Stielhalterungen (7 x 3,5 x 7,5 cm); inkl. Befestigungsmaterial; temperaturbeständig von -20 °C bis +95 °C

Maße (L x B x H): 51 x 5,5 x 8,5 cm

Art.-Nr. 883296



HAUG Kehrschaufel

Körper: PP; Fassungsvermögen: ca. 1 l; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C

blau (Abb.)

Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm

Art.-Nr. 883315

rot

Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm

Art.-Nr. 883316

grün

Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm

Art.-Nr. 883317

gelb

Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm

Art.-Nr. 883318

weiß

Maße (L x B x H): 35 x 22,2 x 11 cm

Art.-Nr. 883319



HAUG Ersatz-Stielhalterung für Geräteleiste

ABS; für Griffe mit Ø 20 bis 30 mm; temperaturbeständig von -5 °C bis +60 °C

Maße (L x B x H): 7 x 3,5 x 7,5 cm

Art.-Nr. 883297



HAUG Aluminium-Stiel

Aluminium-Rohr eloxiert; Kappe und Überwurfmutter farbig; original HAUG-Steck-Schraubsystem mit Überwurfmutter; Wandstärke 1,5 mm; temperaturbeständig von -20 °C bis +200 °C

blau (Abb. 1)

Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm

Art.-Nr. 883200

rot

Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm

Art.-Nr. 883201

grün

Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm

Art.-Nr. 883202

gelb

Maße (L x Ø): 145 x 2,5 cm

Art.-Nr. 883203

HAUG Fiberglas-Stiel (Abb. 2)

Stiel, Kappe und Überwurfmutter weiß; original HAUG-Steck-Schraubsystem mit Überwurfmutter; Wandstärke 1,5 mm; temperaturbeständig von -20 °C bis +200 °C

Maße (L x Ø): 145 x 25 cm

Art.-Nr. 883204



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Wischer

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, hart, ungeschlitz, Ø 0,5 mm; Besatzhöhe: 2,6 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau, 28 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9 cm

Art.-Nr. 883235

rot, 28 cm (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9 cm

Art.-Nr. 883236

grün, 28 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9 cm

Art.-Nr. 883237

gelb, 28 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9 cm

Art.-Nr. 883238

weiß, 28 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9 cm

Art.-Nr. 883239

blau, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 9 cm

Art.-Nr. 883230

rot, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 9 cm

Art.-Nr. 883231

grün, 40 cm (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 9 cm

Art.-Nr. 883232

gelb, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 9 cm

Art.-Nr. 883233

weiß, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 9 cm

Art.-Nr. 883234



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Großraumbesen

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, weich, ungeschlitzt, Ø 0,25 mm; Besatzhöhe: 5 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 12 cm

Art.-Nr. 883210

rot, 40 cm (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 12 cm

Art.-Nr. 883211

grün, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 12 cm

Art.-Nr. 883212

gelb, 40 cm

Maße (L x B x H): 40 x 6 x 12 cm

Art.-Nr. 883213

blau, 60 cm

Maße (L x B x H): 60 x 7,2 x 13,4 cm

Art.-Nr. 883215

rot, 60 cm

Maße (L x B x H): 60 x 7,2 x 13,4 cm

Art.-Nr. 883216

grün, 60 cm (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 60 x 7,2 x 13,4 cm

Art.-Nr. 883217

gelb, 60 cm

Maße (L x B x H): 60 x 7,2 x 13,4 cm

Art.-Nr. 883218



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Besen

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, weich, ungeschlitzt, Ø 0,25 mm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau (Abb.), Besatzhöhe: 5 cm

Maße (L x B x H): 30 x 7 x 13 cm

Art.-Nr. 883220

rot, Besatzhöhe: 5 cm

Maße (L x B x H): 30 x 7 x 13 cm

Art.-Nr. 883221

grün, Besatzhöhe: 5 cm

Maße (L x B x H): 30 x 7 x 13 cm

Art.-Nr. 883222

gelb, Besatzhöhe: 5 cm

Maße (L x B x H): 30 x 7 x 13 cm

Art.-Nr. 883223

blau, Besatzhöhe: 5,5 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9,5 cm

Art.-Nr. 883224

rot, Besatzhöhe: 5,5 cm

Maße (L x B x H): 28 x 5 x 9,5 cm

Art.-Nr. 883225



HAUG Wasserschieber

Körper: PP glasfaserverstärkt; Besatz: Lebensmittelgummi, 2-lippig, weiß; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

blau, 42 cm

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8 cm

Art.-Nr. 883260

rot, 42 cm (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8 cm

Art.-Nr. 883261

grün, 42 cm

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8 cm

Art.-Nr. 883262

gelb, 42 cm

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8 cm

Art.-Nr. 883263

blau, 62 cm

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 10,5 cm

Art.-Nr. 883265

rot, 62 cm

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 10,5 cm

Art.-Nr. 883266

grün, 62 cm

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 10,5 cm

Art.-Nr. 883267

gelb, 62 cm (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 10,5 cm

Art.-Nr. 883268



Abb. 1



Abb. 2

HAUG Wasserschieber, weiß

Körper: PP glasfaserverstärkt, weiß; Besatz: Zellkautschuk, 2-lippig, schwarz; temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C; HAUG-Steck-Schraubsystem

Maße (L x B x H): 42 x 3,5 x 8 cm (Abb.)

Art.-Nr. 883264

Maße (L x B x H): 62 x 3,5 x 10,5 cm

Art.-Nr. 883269

**HAUG Ersatzlippe für Wasserschieber, schwarz**

Zellkautschuk; 2-lippig; Höhe: 2,2 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C

Maße (L x B x H): 42 x 2 x 4 cm (Abb.)

Art.-Nr. 883270

Maße (L x B x H): 62 x 2 x 4 cm

Art.-Nr. 883271

**HAUG Ersatzlippe für Wasserschieber, weiß**

Lebensmittelgummi; 2-lippig; Höhe: 2,2 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C

Maße (L x B x H): 42 x 2 x 4 cm (Abb.)

Art.-Nr. 883272

Maße (L x B x H): 62 x 2 x 4 cm

Art.-Nr. 883273



HAUG Waschbürste

Körper: PP, weiß; Besatz: PBT, blau, hart, ungeschlitzt, Ø 0,5 mm; Besatzhöhe: 3 cm; temperaturbeständig von -20 °C bis +140 °C

Maße (L x B x H): 20,5 x 6,5 x 5,5 cm

Art.-Nr. 883250



Kehrschaufel

Weißblech, feuerverzinkt

Maße (L x B): 37 x 21 cm

Art.-Nr. 884680



Handfeger

Körper: Holz; Besatz: Rosshaar; gestanzt

Maß (L): 28 cm

Art.-Nr. 884681



Kokosbesen

Körper: Holz; Besatz Kokos; gestanzt

Maß (B): 50 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884672

Maß (B): 40 cm

Art.-Nr. 884673



Besenstiel

Holz, roh; ohne Gewinde

Maße (L x Ø): 140 x 2,4 cm

Art.-Nr. 884684



Backofenbesen Mexico Fibre ohne Kratzer

Körper: Holz; Besatz: Mexiko Fibre; gestanzte; hitzebeständig bis 300 °C; Stielaufnahme verschraubt

Maß (B): 50 cm

Art.-Nr. 884589

**Backofenbesen Arenga**

Körper: Holz; Besatz: Arenga; gestanzte; hitzebeständig; Stielaufnahme verschraubt

ohne Kratzer (Abb. 1)

Maß (B): 40 cm

Art.-Nr. 884591

mit Kratzer (Abb. 2)

Maß (B): 40 cm

Art.-Nr. 884592

mit Kratzer

Maß (B): 50 cm

Art.-Nr. 884593



Abb. 1



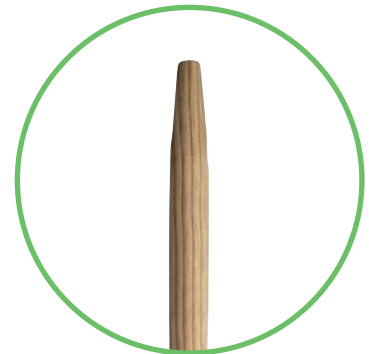
Abb. 2

Ofenbesenstiel, 250 cm

aus Kiefernholz; konisch zulaufend (über 4 cm auf 2,5 cm)

Maße (L x Ø): 250 x 2,8 cm

Art.-Nr. 894107



konisch zulaufend

Ofenbesenstiel, 200 cm

aus Kiefernholz; konisch zulaufend (über 8 cm auf 1,8 cm)

Maße (L x Ø): 200 x 2,8 cm

Art.-Nr. 894181



konisch zulaufend



10.2 | Reinigungsmittel und Insektenschutz



Klarspüler neodisher TS

für das maschinelle Geschirrspülen; Flüssigkonzentrat; sauer eingestellt; verhindert Kalkablagerungen; universell einsetzbar; für Geschirr aus Porzellan, Edelstahl und viele Kunststoffe geeignet

Inhalt: 10 l

Art.-Nr. 885832



Geschirreiniger neodisher 30

Reiniger für das maschinelle Geschirrspülen; Pulver für alle Anforderungen universell einsetzbar; entfernt wirkungsvoll Kaffee- und Teerückstände; für alle Arten von Geschirr geeignet; hoher Materialschutz, auch für Aluminium

Inhalt: 10 kg

Art.-Nr. 891305



Geschirrspülmittel neodisher Alka 2

Flüssigkonzentrat; zur Reinigung von Backblechen, Töpfen, Containern und Geräten aus Aluminium oder Edelstahl in Backblech- und Gewerbespülmaschinen; hoher Materialschutz; frei von Aktivchlor

Inhalt: 25 kg

Art.-Nr. 885830



Geschirreiniger neodisher Alka 400 W

Flüssigkonzentrat für alle Anforderungen universell einsetzbar; mit Aktivchlor für überlegene Reinigungsergebnisse, auch bei Tee- und Kaffeerückständen

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 890445



ALTEC® L 112 GRILLOMAT Grill- & Backofenreiniger, Gel

entfernt selbsttätig stark verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände sowie Ruß, Kohle, Farbe etc. von kalten und warmen Oberflächen; hervorragendes Reinigungsergebnis ohne mechanisches Nacharbeiten mit Schwamm oder Bürste; besonders geeignet für alkalibeständige Oberflächen, die nicht aufgeheizt werden können; einsetzbar für Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen, Grillgeräte, Ofenscheiben etc.; hinterlässt fettfreie Oberflächen; Produkt pur auftragen und 5 bis 60 Min. einwirken lassen

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 12 Grill- und Konvektomatenreiniger

flüssiges Hochkonzentrat; entfernt selbsttätig verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände von allen alkalibeständigen Oberflächen; einsetzbar für Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen, Grillgeräte etc.; wird auf 95 °C vorgeheizte Geräte aufgeschäumt und nach 5 bis 10 Min. mit klarem Wasser abgespült (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); keine Entwicklung unangenehmer Dämpfe bei der Anwendung; phosphatfrei

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



SATEC® L 221 BOXCLEAN

saurer Kisten- und Spülmaschinenreiniger zur Entfernung von hartnäckigen Lebensmittelrückständen; verhindert Kalkablagerungen auf dem Spülgut und in der Maschine; kann in allen gängigen Korbwaschanlagen oder Spülmaschinen verwendet werden (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!)

Inhalt: 10 l oder 30 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 145 Fettlöser Peach

mit allergenfreiem Duftstoff „Peach“; entfernt selbsttätig tierische und pflanzliche Öle und Fette sowie Zucker, Nikotin, Blut-, Rotwein- und Kaffeerückstände; gründliche Reinigung ohne Scheuern; hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen; leicht zu verarbeiten, auch über Kopf zur Decken- und Dunstabzugshaubenreinigung; materialneutral, wirtschaftlich und umweltschonend; Wassertemperatur von 50 °C bis 60 °C erhöht die Reinigungskraft

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



SATEC® LT 3 Kalk- / Fettlöser auf Milchsäurebasis

Kalklöser und Sanitärreiniger in einem; entfernt hervorragend Kalkablagerungen sowie Fett- und Eiweißrückstände; hohe Materialverträglichkeit gegenüber Glas, Gummi, Chrom, Edelstahl und Kunststoff; einsetzbar zur manuellen Entkalkung von Backöfen, Gärsschränken, Spülmaschinen (außen), Kistenwaschanlagen und als Sanitärreiniger (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® LT 321 Aldehydfreier Hochleistungs-Desinfektionsreiniger

reinigt und desinfiziert harte, abwaschbare Oberflächen; breites Wirkungsspektrum: wirkt viruzid, bakterizid und levurozid; ideal geeignet für die Verwendung in Backbetrieben (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); VAH-zertifiziert; wirksam gegen Sars-CoV-2 (Corona-Viren)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® LT 395 Desinfektionsreiniger

reinigt und desinfiziert in einem; wirkt begrenzt viruzid, bakterizid und levurozid; frei von Farb- und Duftstoffen, Alkohol, Aldehyden und QAV (quartäre Ammoniumverbindungen); nachgewiesene Wirksamkeit bei niedrigen Temperaturen; für harte, abwaschbare Oberflächen in Backbetrieben (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); VAH-zertifiziert; wirksam gegen Sars-CoV-2 (Corona-Viren)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



NEUTEC® L 296 SPRAYSEPT, Sprüh- & Wischdesinfektion

gebrauchsfertige schnell wirkende, alkoholische Sprüh- und Wischdesinfektion zur Reinigung von Oberflächen auch an schwer zugänglichen Stellen; breites Wirkungsspektrum: bakterizid, tuberkulozid, fungizid, begrenzt viruzid PLUS; hervorragende Materialverträglichkeit und rasches, rückstandsfreies Aufdrehen; duftstofffrei; wirksam gegen Sars-CoV-2 (Corona-Viren)

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® LT 245 Spezial Haftentfetter, viskos

entfernt selbsttätig und kraftvoll anhaftende, verharzte Öl- und Fettnebel jeglicher Art; gründliche Reinigung ohne Scheuern; hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen; enorme Flächenhaftung des gemischten Produktes an senkrechten Flächen durch einzigartige Viskoseformel: selbsteindickend in Verdünnungen mit Wasser (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); ideal zur Dunstabzugshauben- und Backofenreinigung

Inhalt: 1 l oder 10 l

Art.-Nr. auf Anfrage



ALTEC® L 679 Geschirreiniger, chlorfrei

chlorfrei und geruchsneutral; beseitigt hervorragend Kaffee- und Teeränder; schont Spülgut und Spülmaschine; geeignet für alkalibeständiges Spülgut und Besteck; entfernt Fett-, Eiweiß- und Stärkeanhaftungen; keine störende Schaumentwicklung; für gewerbliche Spülmaschinen mit Dosieranlagen, kontinuierliche Spülmaschinen, Eintank-Kurzzeitmaschinen und Kistenwaschanlagen

Inhalt: 10 l oder 30 l

Art.-Nr. auf Anfrage



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Perfekte Sauberkeit und strahlender Glanz



PLATINUM von RENOSAN

Die Produktserie PLATINUM von RENOSAN zeichnet sich durch unvergleichliche Spülergebnisse bei minimalem Verbrauch aus. Gläser, Geschirr und Besteck strahlen in exzellentem Glanz. PLATINUM-Produkte sind optimal abgestimmt auf modernste Spültechnik. In Industriespülmaschinen, die in kürzester Zeit mit wenig Wasser arbeiten, erzielen PLATINUM-Produkte brillante Ergebnisse. Dabei bieten die PLATINUM-Produkte ohne Phosphate und ohne Chlor ein Maximum an Umweltschutz.

RENOSAN PLATINUM Geschirrspülmittel

phosphatfreies, chlorfreies Premium-Spülmittel für alle gewerblichen Spülmaschinen; entfernt Kaffee- und Teerückstände schonend und gründlich; bringt perfekte Sauberkeit und strahlenden Glanz; mit Materialschutz, für jedes Spülgut geeignet

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 897937



RENOSAN PLATINUM Klarspüler

sorgt für perfekte Sauberkeit und strahlenden Glanz bei minimaler Dosierung; Geschirr, Besteck und Gläser trocknen streifenfrei und erhalten brillant strahlende Oberflächen ohne Nachpolieren; ideal in Kombination mit Geschirrspülmittel PLATINUM

Inhalt: 11 kg

Art.-Nr. 897939



RENOSAN Geschirrspülmittel, flüssig

konzentrierter, alkalischer Flüssigreiniger für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; löst Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände; ideal für den Einsatz in Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung; nicht schäumend; enthält Chlor für hygienische Spülergebnisse; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrosionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigung von Oberflächen; optimal geeignet für Geräte, Kessel, Geschirr, Besteck, Gläser, Tassen, Transportkörbe und vieles mehr

12 kg (Abb.)

Art.-Nr. 885637

25 kg

Art.-Nr. 885639

260 kg

Art.-Nr. 896785



RENOSAN Geschirrspültabs Duo

gebrauchsfertige Geschirrspültabs für die schnelle und gründliche Reinigung von jedem Spülgut; phosphatfrei und umweltschonend; durch zwei Wirkstoff-Lagen perfekte Reinigungsergebnisse, auch bei starken Herausforderungen

Inhalt: Karton à 60 Tabs à 18 g

Art.-Nr. 898649



RENOSAN Geschirrspülmittel R 2000, chlorfrei

alkalischer, chlorfreier Flüssigreiniger im Kanister für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; löst Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände schnell und gründlich; ideal für den Einsatz in Spülmaschinen mit automatischer Dosiereinrichtung; besonders geeignet für empfindliche Oberflächen wie z. B. Geschirr mit Dekor; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrosionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigungen von Oberflächen; bietet optimale Reinigungsergebnisse bei Geräten, Backblechen, Geschirr, Besteck, Gläsern

12 kg (Abb.)

Art.-Nr. 885644

25 kg

Art.-Nr. 885446

250 kg

Art.-Nr. 894087



RENOSAN Spezial-Regeneriersalz

extra-reines Salzgranulat im Beutel zur Anwendung in gewerblichen Spülmaschinen und Haushaltsmaschinen; grobkörnig für besseres Streuverhalten, hoch-feine Qualität (Siedesalz); regeneriert die Wasserenthärtungssysteme in allen Spülmaschinen; wird rückstandsfrei aufgelöst und verklumpt nicht; wird direkt in den mit Wasser gefüllten Salzbehälter der Spülmaschine gegeben

Inhalt: 2 kg

Art.-Nr. 885649



RENOSAN Geschirrspülpulver

konzentriertes, alkalisches, chlorfreies Reinigungsgranulat für den Einsatz in allen gewerblichen Spülmaschinen; löst Verschmutzungen, Fett-, Back- und Bratrückstände schnell und gründlich; staubarme, genaue Dosierung durch Granulatform; nicht schäumend, chlorfrei; enthält Schutzstoffe, die empfindliche Oberflächen wie z. B. Geschirrdekor und Aluminium schützen; Dosierung je nach Wasserhärte: 2 bis 4 g / l

10 kg (Abb. 1)

Art.-Nr. 885630

25 kg (Abb. 2)

Art.-Nr. 893979



Abb. 1

Abb. 2

RENOSAN Klarspüler

mild-saures Glanzspülmittel für alle Spülmaschinentypen mit automatischer Klarspül-Dosierung; konzentriert, schaumhemmend, vermindert Kalkablagerungen; sorgt für glänzende Spülergebnisse und neutralisiert die auf dem Spülgut verbliebenen Spülmittelrückstände; spezielle Inhaltsstoffe bewirken das streifenfreie Abfließen der Wassertropfen auf dem Spülgut; perfekte Spülergebnisse bei minimalem Verbrauch; Dosierung je nach Wasserhärte: 0,2 bis 0,5 %

10,1 kg (Abb.)

Art.-Nr. 885641

200 kg

Art.-Nr. 896784



RENOSAN Geschirrspülpulver

Nachfüllpackung (PE-Beutel)

10 kg (Abb. 1)

Art.-Nr. 885632

25 kg (Abb. 2)

Art.-Nr. 893985



Abb. 1

Abb. 2

RENOSAN Wisch & Wasch Universalreiniger

hoch ergiebiges, pH-neutrales Universalspülmittel mit hautschonenden Inhaltsstoffen; zum Abwasch von Geschirr, Besteck und anderem Spülgut; auch zur Reinigung von Böden, Tischen, Theken u.ä.; fettlösende Inhaltsstoffe sorgen für ein hervorragendes Spülergebnis; reinigt schnell, gründlich und verbreitet beim Wischen angenehm frischen Zitrusduft; kann in allen Bereichen der täglichen Reinigung eingesetzt werden; sowohl für den Handabwasch als auch für die regelmäßige Reinigung aller Oberflächen

Inhalt: 5 kg

Art.-Nr. 860369



RENOSAN Bodenreiniger

Universal-Bodenreiniger-Konzentrat; nicht schäumender, neutraler Reiniger mit sehr guter Reinigungs- und Pflegewirkung; Bodenreiniger enthält aktive Reinigungswirkstoffe zur gründlichen Bodenreinigung; durch das hohe Schmutztragevermögen entfernt der Bodenreiniger problemlos Fett- und Ölverschmutzungen sowie andere organische Verunreinigungen (je nach Anwendung Dosieranleitung beachten!); wirkt äußerst schonend und greift selbst empfindliche Oberflächen nicht an; optimal geeignet für die maschinelle Bodenreinigung

Inhalt: 10,1 kg

Art.-Nr. 885623



RENOSAN Entkalker

hochkonzentrierter, saurer Universalentkalker zur Beseitigung von hartnäckigen Kalkablagerungen; ideal für den Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen; auch zum Entkalken von Edelstahlrohren, Verdampfern und anderen Geräten aus säurebeständigem Material geeignet; löst den Kalk schnell und schon das Metall

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 885648



RENOSAN Krustenlöser

zur schnellen Lösung von eingebrannten Verkrustungen; ideal für die Reinigung von Öfen, Fettbackgeräten, Gerätschaften und Material aus Edelstahl (je nach Verschmutzungsgrad Dosieranleitung beachten!); nicht für die Anwendung auf Aluminium und Buntmetallen geeignet

Spezial-Liquid, 12 kg (Abb. 1)

Art.-Nr. 898258

stark haftendes Gel, 1 l (Abb. 2)

Menge: Karton à 4 Flaschen

Art.-Nr. 898477



Abb. 1



Abb. 2

RENOSAN Allzweckreiniger Biosan

konzentrierter, mild-alkalischer Allzweckreiniger mit starker Fett- und Krustenlöskraft; mit Oberflächenschutzstoffen; Wirkstoffkombination bewirkt eine schnelle Lösung von eingebrannten Krusten, Fettablagerungen, Farb- und Klebstoffen; hervorragend geeignet zur Reinigung aller Oberflächen wie Edelstahl, Metall, Kunststoff, Acryl, Fliesen, Glas, Holz; greift die Oberflächen nicht an und wirkt dennoch schnell und gründlich; ideales Reinigungsmittel für Backöfen, Dunstabzugshauben, Grillgeräte, Herde, Öfen, Tische, Arbeitsplatten, Decken und Wände; wird je nach Einsatzzweck verdünnt; durch konzentrierte Formulierung hochergiebig; Dosierung: 0,2 % bis 15 % je nach Art und Stärke der Verschmutzung; im Standardkanister

Inhalt: 10,1 kg

Art.-Nr. 885603



RENOSAN Filialset

4er-Set bestehend aus 1 x Handspülmittel 1 l, Glasreiniger 1 l, Kraftreiniger 1 l sowie Bad- und WC-Reiniger 1 l; alle Produkte gebrauchsfertig und mit Dosierkopf bzw. sparsamen Sprühköpfen versehen

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l

Art.-Nr. 885711



RENOSAN Handspülmittel, 1 l Nachfüllpaket Nr. 1 (Abb. 1)

hoch ergiebiges Handspülmittel für Abwasch von Geschirr, Reinigung von Oberflächen und zur Entfernung von oberflächlichen Verschmutzungen; sehr ergiebig durch Profi-Qualität; minimale Dosierung durch hohe Viskosität und kleine Dosieröffnung; spart beim Abwasch Zeit und Geld; besonders gut hautverträglich

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l

Art.-Nr. 885712

RENOSAN Kraftreiniger, 1 l Nachfüllpaket Nr. 3 (Abb. 3)

gebrauchsfertiger Fett- und Krustenlöser; Allzweckreiniger für alle stärkeren Verschmutzungen im Ladenbereich; kann je nach Anwendungszweck verdünnt werden; löst eingetrocknete Verkrustungen, Fettablagerungen und alle hartnäckigen Verschmutzungen; kann auf warmen wie auch auf kalten Oberflächen angewendet werden; greift Metall, Aluminium, Stein und Kunststoffe nicht an; ideal für Ladenbacköfen, zur Grundreinigung von Theken und Tischen sowie zur Reinigung von Dunstabzugshauben, Kochfeldern und Arbeitstischen

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l

Art.-Nr. 885714

RENOSAN Glasreiniger, 1 l Nachfüllpaket Nr. 2 (Abb. 2)

Profi-Glasreiniger für streifenfreien Glanz ohne Nachwischen; vielseitig einsetzbar zur Reinigung von Glas, Acryl, Kunststoff, Metall und vielem mehr; antistatische Wirkung vermindert Neuverschmutzung; in der gebrauchsfertigen Sprühflasche; zur Reinigung von klaren und glänzenden Oberflächen wie Glasscheiben, Theken, Külschrankscheiben, Acryl; streifenfreier Glanz für alle glatten Oberflächen

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l

Art.-Nr. 885713

RENOSAN Kalklöser Bad- und WC-Reiniger, 1 l Nachfüllpaket Nr. 4 (Abb. 4)

gebrauchsfertiger, leicht saurer Universalreiniger für alle Sanitärbereiche; mit angenehmem Duft; bringt Frische und Glanz auf alle Oberflächen im Sanitärbereich; sorgt für rückstandsfreien Glanz auf Fliesen, Armaturen, Beschlägen; kann gezielt auf Kalkablagerungen aufgebracht werden oder in Verdünnung dem Wischwasser zugegeben werden; auch zur gründlichen Entkalkung von Sieben bzw. Perlatoren

Menge: Karton à 4 Flaschen à 1 l

Art.-Nr. 885715



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

RENOSAN Aufschäumer

Universal-Schaumstabilisator für den Einsatz in Druckluft-Schaumsystemen; sorgt in Verbindung mit einem Schaumsystem für einen stabilen, gleichmäßigen Schaum, der auf vielen Oberflächen lange haftet; optimal für die Anwendung mit dem RENOSAN-Schaumsystem geeignet; kann zur Stickenwagenreinigung eingesetzt werden, ebenso in Verbindung mit anderen Reinigungsprodukten zur Reinigung von Oberflächen, Fahrzeugen etc.

Inhalt: 10 kg

Art.-Nr. 885625



RENOSAN Record-Pro

Spezialreiniger zur Reinigung von verschmutzten Backblechen, Brezengittern, Backformen, Kastenverbänden, Grillrosten u. ä.; Anwendung als Tauchbad – Bleche, Formen etc. werden in die erwärmte Flüssigkeit eingetaucht; bei einer Temperatur zwischen 60 °C und 70 °C werden auch alte Verkrustungen schonend und gründlich gelöst; Einwirkzeit abhängig von der Art und Dicke der Krusten sowie der Oberfläche des Reinigungsgutes; nach einer Einwirkzeit zwischen 1 bis 6 Std. können die gereinigten Bleche / Formen mit klarem Wasser abgespült werden

Inhalt: 20 kg

Art.-Nr. 885693



RENOSAN Fungosan

alkalisches Reinigungsmittel für textile Oberflächen und Wände, ideal zur gründlichen Reinigung von Gärgutträgern, Stoffbespannungen, Abziehapparaten wie auch Decken und Wänden im Lebensmittelbereich; reinigt die behandelten Oberflächen und hellt diese optisch auf

Inhalt: 10,1 kg

Art.-Nr. 898634



RENOSAN Universalreiniger Clarasan

vielseitig einsetzbarer, neutraler Universalreiniger zur Reinigung wasserfester Materialien im Verkaufsraum und der Produktion; Dosierung: 5 % Clarasan dem warmen Wischwasser zugeben; Flächen, die unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit klarem Wasser nachgespült und getrocknet werden

10,1 kg (Abb. 1)

Art.-Nr. 891719

1 l (Abb. 2)

Art.-Nr. 860214



Abb. 1



Abb. 2

HOBART HYLINE Universal-Reiniger HLB-20

für mittleres bis hartes Wasser geeignet; hohe Reinigungsleistung; gutes Stärke- sowie Fettlösevermögen; ohne Chlor; reinigt geruchsneutral

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 896823

**HOBART HYLINE Aluminium-Reiniger HLA-40**

Flüssigreiniger für Utensilien aller Art; hohe Reinigungsleistung; sehr gutes Fett- und Eiweißlösevermögen; besonders geeignet für Spülgut aus Aluminium und Edelstahl; hoher Materialschutz

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 898074

**HOBART HYLINE Universal-Klarspüler HLU-3000**

Flüssigklarspüler für den universellen Einsatz; hochkonzentriert; neutral; sehr gutes Ablaufverhalten; fleckenfreie Trocknung

Menge: 10 l

Art.-Nr. 897246

**HOBART HYLINE Hygiene-Tab INTENSIV**

Spültab zur Reinigung des Maschineninnenraums in Kombination mit dem Hygieneprogramm Ihrer HOBART-Spülmaschine

Menge: Dose à 15 Tabs

Art.-Nr. 894950



RENOSAN Stikkenwagenreiniger

flüssiges, alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Fettablagerungen, Krusten und eingebrannten Backrückständen auf Stikkenwagen; speziell für den Einsatz mit dem RENOSAN-Schaumgerät; das Konzentrat wird zusammen mit Aufschäumer und Wasser mit dem Druckluft-Schaumgerät von RENOSAN zu einem kräftigen Schaum verarbeitet; weicht Krusten auf, diese können danach mit Wasser abgespült werden

Inhalt: 12 kg

Art.-Nr. 885626



MUSSANA Desinfektionsreiniger Microclean

frei von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) und Benzalkoniumchlorid (BAC); Dosiereinrichtung in jeder Flasche; geeignet für die sichere Durchlaufreinigung in 1 Min.

Inhalt: 1 l

Menge: Karton à 4 Flaschen

Art.-Nr. 891490



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

RENOSAN Druckluft-Schaumgerät

robustes Druckluft-Schaumgerät aus Edelstahl zur Erzeugung eines gleichmäßigen Reinigungsschaums; optimal zur Reinigung von Stikkenwagen, großen Flächen, Decken und Wänden; Druckluft mit mindestens 2 bar wird benötigt; Überdruckventil, Druckminderer und Tragegriff inkl.

Maße (Ø x H): 22 x 50 cm

Volumen: 10 l

Art.-Nr. 885627



SANO-Premium-Clean Desinfektionsreiniger

Reiniger, der gleichzeitig desinfiziert; für eine noch intensivere, schnellere und effizientere Reinigung im Niedrigtemperaturbereich (max. 50 °C); verhindert Verbrühungen, Kalk- und Milchstein; nach DIN 10507 geprüft und zertifiziert

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 891831



BAKO-Druckpumpenzerstäuber

flexibler Druckpumpenzerstäuber für einfaches Versprühen von Flüssigkeiten durch Luftdruck; handlich und vielseitig einsetzbar; große Flächen können problemlos gleichmäßig eingesprüht werden; Druckaufbau durch Pumpstange; 100% lebensmittelecht

Füllmenge: 1,8 l

Art.-Nr. 860304

**RENOSAN Drucksprüher Vario**

robuster Druckpumpenzerstäuber aus PE für alle flüssigen Stoffe; aus hochwertigen, chemikalienresistenten Materialien; Druckaufbau erfolgt durch manuelles Pumpen; hochwertige Sprühdüse für ein gleichmäßiges Sprühbild; spezielle Verschlussmechanik für sofortigen Sprühstopp nach Loslassen der Drucktaste

Füllmenge: 1,6 l

Art.-Nr. 885616

**RENOSAN Drucksprüher Profi**

hochwertiger, robuster Druckpumpenzerstäuber aus PE für alle flüssigen Stoffe; aus hochwertigen, chemikalienresistenten Materialien; Druckaufbau erfolgt durch manuelles Pumpen oder durch kurzes Anschließen an eine Druckluftkupplung; Drucksprüher „Profi“ hat eine hochwertige Sprühdüse für ein gleichmäßiges Sprühbild; spezielle Verschlussmechanik sorgt für einen sofortigen Sprühstopp nach Loslassen der Drucktaste; Sicherheitsmechanismus verhindert unabsichtliches Sprühen während des Druckaufbaus durch den Druckluftanschluss; lebensmittelecht

Füllmenge: 1,6 l

Art.-Nr. 885615

**RENOSAN Universal-Sprühflasche Profi**

hochwertige Universal-Sprühflasche aus PE zum Versprühen von Reinigungsmitteln und anderen Flüssigkeiten; für den Direktkontakt mit Lebensmitteln zugelassen; solide Verarbeitung in Verbindung mit einer langlebigen Mechanik und widerstandsfähigen Dichtungen

Füllmenge: 1 l

Art.-Nr. 885617



RENOSAN Reinigungsschwamm Duo

extra belastbarer Reinigungsschwamm mit saugfähigem Kern zur Reinigung stark verschmutzter Flächen wie z. B. Backöfen, Stikkenwagen etc.; handliche Größe, im 3er-Pack

Maße (H x B x T): 2,5 x 10 x 14 cm

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 885619

**RENOSAN Reinigungsschwamm Profi**

extra belastbarer Reinigungsschwamm mit grober Struktur zur Reinigung stark verschmutzter Flächen wie z. B. Backöfen, Stikkenwagen etc.; handliche Größe

Maße (H x B x T): 2,5 x 10 x 14 cm

Menge: Pack à 3 Stk.

Art.-Nr. 885618

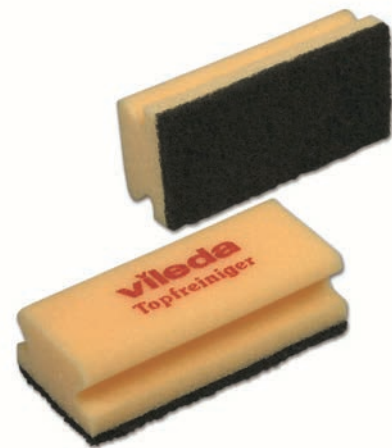
**VILEDA Topfreiniger Heavy Duty**

mit robustem, schwarzem Vlies und hochwertigem Schleifmittel; die Schaumstoffrückseite ist weich, ergonomisch und bietet einen guten Griff; eignet sich ideal zum kraftvollen Scheuern von unempfindlichen Oberflächen bei sehr groben und hartnäckigen Verschmutzungen; bis 60 °C waschbar

Maße (L x B): 15 x 7 cm

Menge: Pack à 10 Stk.

Art.-Nr. 893992



Fluginsektenvernichter Typ WE-SB 30

Gehäuse aus Metall, weiß lackiert; Stand- oder Wandgerät mit Klebefolientechnik; zur ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art; schwarze Klebefolien; Fangergebnis nahezu unsichtbar; über den Boden umgelegte Folie, die die nach unten arbeitenden Insekten dort fixiert; Lieferung inkl. 1 Klebefolie

Fluginsektenvernichter Typ WE-SB 30

Maße (H x B x T): 29 x 47 x 9,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: ca. 80 m²

Gewicht: 3,8 kg

Art.-Nr. 898930

UV-Ersatzröhre für Typ WE-SB-30, 15 W

Maß (L): 45 cm

Wirkungsbereich: ca. 40 m²

Art.-Nr. 894789

Ersatzklebefolie für Typ WE-SB-30

Maße (H x B): 46 x 30 cm

Menge: Pack à 6 Folien

Art.-Nr. 894790



Fluginsektenvernichter Typ PERSEO H 60

Gehäuse aus Stahlblech mit reflektierendem Licht durch graue Edellackierung; von allen Seiten offen, so dass die speziellen 2 x 30 Watt UV-Röhren ihre Lockwirkung optimal entfalten können; deshalb fängt das Gerät wesentlich mehr Insekten auf hygienische und geräuschlose Art und Weise; Hängegerät mit Klebefolientechnik, die hygienisch sauberste Lösung; Lieferung inkl. 1 Klebefolie

Fluginsektenvernichter Typ PERSEO H 60

Maße (H x B x T): 17 x 49 x 31 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: ca. 300 m²

Gewicht: 4,5 kg

Art.-Nr. 897256

UV-Ersatzröhre für Typ PERSEO H 60

Maß (L): 45 cm

Wirkungsbereich: ca. 150 m²

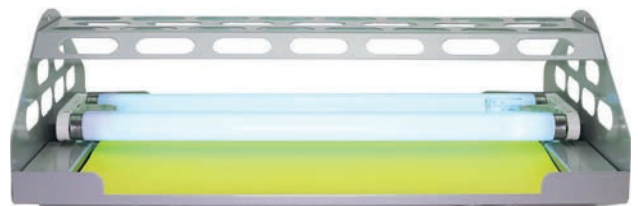
Art.-Nr. 897257

Ersatzklebefolie für Typ PERSEO H 60

Maße (L x B): 40 x 30 cm

Menge: Pack à 6 Folien

Art.-Nr. 897258



Wespenfalle Typ TIGER

Gehäuse aus Kunststoff; zur ungiftigen Bekämpfung von Wespen, mit außerordentlich guten Fangresultaten; Stand- oder Wandgerät mit großem Wirkungsbereich

blau (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 36,5 x 30 x 20 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: 40 bis 60 m²

Gewicht: 2,5 kg

Art.-Nr. 885083

schwarz (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 36,5 x 30 x 20 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: 40 bis 60 m²

Gewicht: 2,5 kg

Art.-Nr. 885084

UV-Ersatzröhre für Typ TIGER, 32 W

Maß (Ø): 21 cm

Art.-Nr. 885092

Fluginsektenvernichter SW 18

Gehäuse aus Kunststoff; zur ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art; halbtransparente Frontabdeckung, weshalb das Fangergebnis nahezu unsichtbar ist; Standgerät mit Klebefolientechnik, die hygienisch sauberste Lösung

Fluginsektenvernichter SW 18

Maße (H x B x T): 30 x 19 x 14 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: 30 m²

Gewicht: 1,3 kg

Art.-Nr. 898928

Ersatzklebefolie für Typ SW 18

Maße (L x B): 22 x 16,5 cm

Menge: Pack à 6 Folien

Art.-Nr. 896550

UV-Ersatzröhre für Typ SW 18, 18 W

Maß (L): 22 cm

Wirkungsbereich: 30 m²

Art.-Nr. 897469



Abb. 1

Abb. 2



Ultraschall Typ 900 automatic

Gehäuse aus Kunststoff, schwarz; Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 m² Nagetiere fern; einfach auf Fußboden oder Wand platzieren; automatische Frequenzänderung verhindert Gewöhnung an den Schalleinfluss

Maße (H x B x T): 7 x 23,5 x 7 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Wirkungsbereich: 80 m²

Gewicht: 420 g

Art.-Nr. 894962



Lebensmittelmottenfalle

mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender; insektizidfrei; speziell für Backbetriebe konzipiert; lange beständig gegen Mehlstaub und UV-Licht; Lockstoff wirkt bis zu 5 Monate

Maße (L x B): 34 x 13 cm

Menge: Pack à 5 Stk.

Art.-Nr. 898931



Fruchtfiegenfalle zum Stellen, nachfüllbar

kleine, runde Fruchtfiegenfallen zur insektizidfreien Beseitigung lästiger Fruchtfiegen; die transparenten Fallen erlauben eine sichtbare Befallskontrolle; gebrauchsfertiger Flüssigköder enthält nur natürliche, insektizidfreie Substanzen; wegen Köderkonkurrenz in Bäckereien erlaubt die Biologie der Fruchtfiegen keine hundertprozentige Befallstilgung

Fruchtfiegenfalle zum Stellen

Maße (Ø x H): 7 x 4 cm

Menge: 5 Fallen + 250 ml Flüssigköder / Set

Art.-Nr. 895681

Ersatzflüssigköder für Fruchtfiegenfalle

Menge: Flasche à 250 ml

Art.-Nr. 895682



Schabeklebefalle mit Lockstoff

Karton mit insektizidfreier Fraßlockstofftablette; langanhaltende Lockwirkung; Klebeboden verliert auch nach langer Zeit nichts von der guten Klebekraft; zur wirkungsvollen Befallsüberwachung und natürlichen Schabenreduzierung geeignet

Maße (L x B): 21 x 10 cm

Menge: Pack à 10 Stk.

Art.-Nr. 898932



Ameisenköderdose

professionelle Ameisenköderdose mit guter Lockwirkung; insektizidhaltiger Köder wird von den Ameisen in das Nest getragen und an die Brut verfüttert; die derzeit wirkungsvollste Bekämpfungsmethode; durch Eindringen der Ecken aktivieren

Maße (Ø x H): 8 x 2 cm

Menge: Pack à 6 Stk.

Art.-Nr. 898926



Ungeziefer-Spray

Wirkstoff Natur-Pyrethrum, gewonnen aus der Chrysantheme; konzentrierter, insektizider Druckzerstäuber mit guter Sofortwirkung gegen alle kriechenden und fliegenden Insekten

Inhalt: 400 ml

Menge: Pack à 2 Dosen

Art.-Nr. 891471



WASP GUARD

runde Dose mit abschraubbarem Deckel; vertreibt Wespen im Außenbereich durch den Geruch natürlicher, ätherischer Öle; bei Bedarf Dose öffnen und auf den Tisch stellen; danach wieder verschließen bis zur nächsten Anwendung

Maße (Ø x H): 8 x 2,5 cm

Art.-Nr. 860475



Multifunktions-Nebelautomat

selbsttätiger Nebelautomat mit arretierbarem Sprühkopf zum Ein- / Ausschalten; mit Sprühkopf zum Flächensprühen sowie mit Sprührohr für gezielte Anwendung in Ritzen und Hohlräumen; konzentrierter, insektizider Druckzerstäuber mit guter Sofortwirkung gegen alle kriechenden und fliegenden Insekten

Inhalt: 750 ml

Menge: Pack à 2 Dosen

Art.-Nr. 891470



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



Thekenaufsteller / Niesschutz

Acryl, transparent, klar; Form warm abgekantet

mit einem losen Einlegeboden (Abb.)

Maße (H x B x T): 26,5 x 63 x 26 cm

Art.-Nr. 881285

mit 2 losen Einlegeböden

Maße (H x B x T): 40,5 x 63 x 26 cm

Art.-Nr. 881284



Thekenabtrennung

Acryl; transparent; vorne und hinten angewinkelt; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (L x H): 56 x 17 cm

Art.-Nr. 894894

Maße (L x H): 70 x 17 cm

Art.-Nr. 894895



Alu-Klapprahmen-Straßenständer

stabiler Gehwegaufsteller für Plakate DIN A1 (59,4 x 84,1 cm); aus hochwertigen Aluminiumprofilen; 3,2 cm Oberprofil; Rondo-Ecken, silber-eloxiert; mit Wasserablauföchern und UV-stabiler Antireflex-Plakatschutzfolie; wetterbeständig

Maße (H x B): 109 x 75 cm

Gewicht: 12 kg

Art.-Nr. 843687



Thekenkorb dunkle Weide, vorne gestäbt

aus gesottener Vollweide, 100 % natürliches Material in reiner Handarbeit geflochten

Maße (Hh x Hv x B x T): 27 x 16 x 40 x 40 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884732

Maße (Hh x Hv x B x T): 27 x 16 x 45 x 45 cm

Art.-Nr. 884739

Maße (Hh x Hv x B x T): 23 x 13 x 45 x 45 cm

Art.-Nr. 884746

Maße (Hh x Hv x B x T): 25 x 13 x 45 x 40 cm

Art.-Nr. 884747

Thekenkorb dunkle Weide, geschlossen

aus gesottener Vollweide, 100 % natürliches Material in reiner Handarbeit geflochten

Maße (Hh x Hv x B x T): 25 x 13 x 45 x 45 cm

Art.-Nr. 884740

Maße (Hh x Hv x B x T): 25 x 13 x 40 x 45 cm

Art.-Nr. 884741

Maße (Hh x Hv x B x T): 22 x 13 x 45 x 40 cm (Abb.)

Art.-Nr. 884742

Maße (Hh x Hv x B x T): 20 x 12 x 50 x 40 cm

Art.-Nr. 884743

Maße (Hh x Hv x B x T): 27 x 16 x 40 x 50 cm

Art.-Nr. 884744

Maße (Hh x Hv x B x T): 23 x 12 x 40 x 60 cm

Art.-Nr. 884745



Abb. 1



Abb. 2

Da Weide ein reines Naturprodukt ist und die Körbe in Handarbeit gefertigt werden, kann es zu Abweichungen bei Abmessungen und Farbe kommen.

OPTIMAIL Kassenbeutel

aus PVC-beschichtetem Nylogewebe, blau; mit Reißverschluss und Schloss für OPTIMAIL-Sicherheitssiegel in der Vorderseite; mit Beschriftungsfenster, von innen bestückbar

OKB 1

Maße (H x B x T): ca. 24 x 30 x 5 cm

Art.-Nr. 887080

OKB 2 (Abb.)

Maße (H x B x T): ca. 39 x 36 x 5,5 cm

Art.-Nr. 887079



OPTIMAIL-Sicherheitssiegel

aus Kunststoff

weiß, mit 7-stelliger, fortlaufender Nummerierung (Abb. 1)

Menge: Pack à 1.000 Stk.

Art.-Nr. 887081

rot, mit 8-stelliger, fortlaufender Nummerierung (Abb. 2)

Menge: Pack à 1.000 Stk.

Art.-Nr. 887082



Abb. 1



Abb. 2

RATIOTEC Banknotenprüfgerät Smart Protect

automatisches Banknotenprüfgerät zur schnellen und zuverlässigen Prüfung durch Smart Protect direkt am POS; Echtheitsprüfung über Infrarot, Magnetismus, Magnetfaden und Format in weniger als einer Sekunde; verdächtige Banknoten werden durch den LED-Balken und ein akustisches Warnsignal angezeigt; leicht zu öffnen und einfach zu reinigen; updatefähig über kostenlosen Updatemanager (via USB oder microSD-Karte); Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten, Akku optional erhältlich)

Maße (H x B x T): 6,2 x 11,7 x 13,7 cm

Währung: EUR / GBP / CHF

Banknoteneinzug: vorne

Banknotenauswurf: vorne unbedenkliche Banknote,
hinten verdächtige Banknote

Gewicht: 500 g

Art.-Nr. 860346

**RATIOTEC Banknotenzählmaschine rapidcount S 575**

Banknotenzählmaschine für kleine Zählvolumen; Stück- und Wertzähler mit kombinierter Echtheitsprüfung: UV-Licht, Magnetismus, Magnetfaden, Format und Farbe; Anzeige des Gesamtbetrages und der Mengen je Scheinsorte, Bündelfunktion (Zählstopp nach festgelegter Scheinanzahl); updatefähig über kostenlosen Updatemanager (via USB); Anschlüsse für Netzstecker (im Lieferumfang enthalten) und externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 16,5 x 31 x 28 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 1.200 Banknoten / Min.

Laufleistung: 400.000 Banknoten / Jahr

Kapazität: Einzug: 100 Banknoten

Auswurf: 130 Banknoten

Gewicht: 6,5 kg

Art.-Nr. 891928



RATIOTEC Münzzähler / -sortierer coinsorter CS 50

zählt und sortiert schnell und zuverlässig alle Euro-Münzen; über das Menü kann die Anzeige der Gesamtsumme oder der Stückzahl eingestellt sowie ein eigener Zählstopp für jede Münzsorte programmiert werden; Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten); Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 27 x 35 x 33,5 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 200 Münzen / Min.

Laufleistung: 200.000 Münzen / Jahr

Kapazität Einzug: 250 bis 400 Münzen

Gewicht: 5 kg

Art.-Nr. 898143



RATIOTEC Münzzähler / -sortierer coinsorter CS 500

zählt und sortiert schnell und zuverlässig alle Euro-Münzen; über das Menü kann die Anzeige der Gesamtsumme oder der Stückzahl eingestellt sowie ein eigener Zählstopp für jede Münzsorte programmiert werden; Betrieb über Netzkabel (im Lieferumfang enthalten); Anschluss für externen Belegdrucker vorhanden

Maße (H x B x T): 37,6 x 37 x 39,4 cm

Währung: EUR

Geschwindigkeit: 600 Münzen / Min.

Laufleistung: 600.000 Münzen / Jahr

Kapazität Einzug: 1.000 Münzen

Gewicht: 6,85 kg

Art.-Nr. 860301



BackBüro®

DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN



Bestellwesen
APP



E-Learning
APP



APP Verkaufs-
unterstützung

Wegweisend vielseitig ...



BackBüro®
hilft Ihnen
mit spezifischen
Softwarelösungen
Ihre Arbeitsabläufe
effizient zu
gestalten.



Deklaration



Rezeptur-
verwaltung



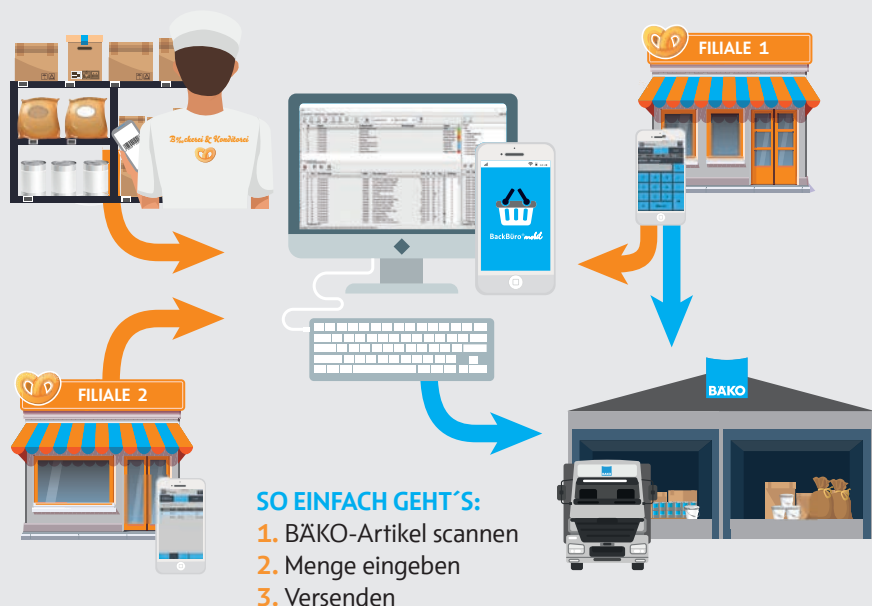
Kalkulation

mehr Informationen
auf www.backbuero.de

BackBüro® mobil

VERNETZT. ORGANISIERT. VEREINFACHT.

Mobile Bestellwesen-App



**Bestellen bei Ihrer BÄKO war noch
nie so einfach!**

Im Lager oder von unterwegs - ganz leicht
über die Bestellwesen-App mit Smartphone
oder Tablet bei Ihrer BÄKO bestellen!

IHRE VORTEILE

- Bestellung direkt vom Smartphone
oder Tablet
- Direkt aus der Backstube
oder Filiale
- Alles im Überblick
behalten im
BackBüro®



BackBüro®

DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

BackBüro Service GmbH
Am Kiekenbusch 4 • 47269 Duisburg
www.backbuero.de • info@backbuero.de

**Einfach.
Mehr.
Zeit.**



Armlehnenstuhl GOBI

Schlicht und dabei sehr einladend wirkt der Sprossenstuhl Gobi mit halbrunder Lehne, angenehm breiter Sitzfläche, gedrechselten Füßen und rustikal anmutenden Verstrebungen. Ein Klassiker, der im Bäckerei-Bistro ebenso zu Hause ist wie im modernen Wirtshaus. Für den Buchenholzstuhl, der in den Holzfarben Nussbaum und Schwarz verfügbar ist, ist eine Filzauflege erhältlich.



Stuhl TA

TA – als Stuhl, Armlehnstuhl und Barhocker erhältlich – ist die elegante Antwort auf die Forderung nach Ergonomie und Ästhetik. Das Design ist vom Stil der 50er-Jahre inspiriert und trifft in seiner puristischen Umsetzung den heutigen Zeitgeist. Die Sitzschale aus glasfaserverstärktem Polypropylen ist wahlweise in Schwarz oder Weiß zu haben. Das Gestell ist aus schwarz pulverbeschichtetem Stahl gearbeitet.



Einzelelement 120 cm SILVIA

Geradlinig und massiv ist das Banksystem Silvia aus transparent lackiertem Eichenholz. Zur Auswahl stehen ein 120er-Element, ein 80er-Element und eine Ecke als Verbindungselement. Die Sitzbank ist gepolstert in unterschiedlichen Bezugsvarianten verfügbar, die Rückenlehne besteht aus purem Holz.



Esstisch KURUS

Mit seinem funktionalen Design und der stabilen Ausführung ist Kurus die ideale Ergänzung zu den Stühlen und Hockern im Industrial Look. Zum schwarz pulverbeschichteten Stahlgestell lassen sich verschiedene Tischplatten kombinieren.

Tischplatte ERCUS

Robust und rustikal mutet die Eichenholz-Tischplatte ErCUS mit einer Platten- / bzw. Kantenstärke von 30 mm an. Drei Dekore stehen zur Auswahl: Natur transparent lackiert, Bassano gebeizt und lackiert sowie Smoke gebeizt und lackiert. ErCUS ist – abhängig vom gewünschten Dekor – als runde, quadratische und rechteckige Platte verfügbar.



Armlehnenstuhl ROMY

Aller guten Dinge sind drei: Das Modell Romy gibt es als Stuhl, als Sessel auch als Sofa. Blickfang ist die gesteppte Rückenlehne auf der Innenseite. Der Armlehnstuhl in Esstischhöhe hat eine komfortable Sitzschale, die auf einem filigran anmutenden, aber stabilen Gestell aus schwarz pulverbeschichtetem Stahl ruht. Der hochwertige und strapazierfähige Kavita-Kunstlederbezug steht in den Farben Cognac und Dunkelbraun zur Auswahl.





Stuhl und Armlehnstuhl TITO

Der stapelbare Stuhl Tito – verfügbar mit und ohne Armlehnen – ist durch die Kombination aus pulverbeschichtetem Aluminium für das Gestell und Polystyrol in Holzoptik für Sitz-, Rückenfläche und Armlehnenauflage besonders pflegeleicht. Es werden zwei Farbvarianten angeboten: ein silbernes Gestell mit Teakholz-Optik und ein anthrazitfarbenes Gestell mit dunkelbrauner Lattung.



Schirm LIORA

Der Edle: Mit seinem Mast aus FSC-Holz in Kombination mit einem beige Dach wirkt der Sonnenschirm Liora besonders edel. Der Flaschenzug-Öffnungsmechanismus erleichtert die Handhabung. Durch die wetterfeste Bespannung aus Polypropylen und die Dreifachlackierung des Mastes ist der Schirm witterungsbeständig, robust und langlebig. Liora hat eine Spannweite von 3,0 x 3,0 Metern und bietet UV-Schutz in der Höhe LSF 80 nach der UV-Norm 801. Die Bespannung lässt sich abnehmen und waschen. Passend zum Schirm gibt es einen 50-Kilogramm-Sockel mit Trolley-Funktion.



Esstisch TITO T

Beim Tisch Tito T – in quadratischer und rechteckiger Form (80 x 80 cm, 120 x 80 cm) verfügbar – ist das Gestell aus pulverbeschichtetem Aluminium gearbeitet und mit verstellbaren Bodengleitern ausgestattet. Die Tischplatte besteht aus pflegeleichtem Polystyrol in Holzoptik. Es werden zwei Farbvarianten angeboten: ein silbernes Gestell mit Teakholz-Optik und ein anthrazitfarbenes Gestell mit dunkelbrauner Lattung. Passend zum Tisch, der innen wie außen einsetzbar ist, gibt es Stühle mit und ohne Armlehnen.



Tisch-Bank-Set PICNIC

Sommer, Picknick, gute Laune: Das alles vermittelt das Modell Picnic, bei dem Tisch und Bänke fest miteinander verbunden sind. Das moderne Tisch-Bank-Set aus pulverbeschichtetem Aluminium ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich: komplett anthrazit oder mit Tischplatte und Sitzflächen in Holzoptik. Durch die Befüllung mit Sand lässt sich das Gewicht erhöhen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren BÄKO-Fachberater.





MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITIONEIREN

Ihre Kaffee- Spezialisten



FAIRTRADE & BIO



INDIVIDUELL



UNSER
KAFFEE

FARMKAFFEE



HANDWERK



CAFE DA LAGOA
Farm Kaffee

MEISTER
KAFFEE

WELCHES KAFFEEKONZEPT PASST ZU IHNEN?

Kontakt: 040 6370 9440 • info@meister-kaffee.de • www.meister-kaffee.de

WMF Kaffeevollautomat 1100 S, 1 Mühle

Mühle für Espresso- oder Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato oder Café Crème) sowie ein Schoko-Pulverdosierer (für Schokoladen-Spezialitäten); ausgelegt auf den kleineren Bedarf; mit Wassertank (4,5 l), Milchschaumer (Basic Milk), automat. Reinigungsprogramm, Click & Clean Milchreinigungssystem, Heißwasserausgabe, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, SteamJet (Dampfdusche zur Tassenerwärmung) und Timerfunktion; Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme; Beleuchtung der Getränkeausgabe über LED; optional gegen Aufpreis erhältlich: Festwasserkit (Art.-Nr. 891584)

Maße (H x B x T): 50 x 32,5 x 56,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,9 bis 2,3 kW

Energieverlust: ca. 0,76 kWh / Tag

Leistung: 80 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 105 / 150

Café Crème 75 / 90

Cappuccino 105

Gewicht: ca. 25,5 kg

Art.-Nr. 898386

*abhängig von Fassengröße und Qualitätseinstellungen

WMF Kaffeevollautomat 1100 S, 2 Mühlen

Mühlen für Espresso- und Crema-Bohne (zur Herstellung von Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Café Crème); ausgelegt auf den kleineren Bedarf; mit Wassertank (4,5 l), Milchschaumer (Basic Milk), automat. Reinigungsprogramm, Click & Clean Milchreinigungssystem, Heißwasserausgabe, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, SteamJet (Dampfdusche zur Tassenerwärmung) und Timerfunktion; Touch-Display mit Produktauswahl über Piktogramme; Beleuchtung der Getränkeausgabe über LED; optional gegen Aufpreis erhältlich: Festwasserkit (Art.-Nr. 891584)

Maße (H x B x T): 50 x 32,5 x 56,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,3 kW

Energieverlust: ca. 0,76 kWh / Tag

Leistung: 80 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 105 / 150

Café Crème 75 / 90

Cappuccino 105

Gewicht: ca. 25,5 kg

Art.-Nr. 898487

*abhängig von Fassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF Kaffeevollautomat 1300 S

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; ausgelegt auf den kleinen bis mittleren Bedarf; mit 2 Mühlen, Choc, Milchschaumer / Basic Milk System, automat. Reinigungsprogramm, Plug&Clean Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasserkit, Handeinwurf, 7-Zoll-Touchdisplay, Coffee Connect (optional), Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, Dampfdusche zur Tassen-erwärmung, Timerfunktion für Layout-Umschaltung (kein Ein und Aus), LED-Beleuchtungsstreifen, 2 LED-Spots zur Tassenbeleuchtung

Maße (H x B x T): 67 x 32,5 x 57,4 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,0 bis 2,4 kW

Energieverlust: ca. 1,02 kWh / Tag

Leistung: 120 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 110 / 160

Café Crème 80 / 92

Cappuccino 110 / 160

Gewicht: ca. 40 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF Kaffeevollautomat 1500 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; ausgelegt auf den mittleren Bedarf; mit 2 Mühlen, Choc, Milchschaumer / Basic Milk System, automat. Reinigungsprogramm, Plug&Clean Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, 10-Zoll-Touchdisplay, Dynamic Coffee Assist für konstante Kaffeequalität auf höchstem Niveau, Coffee Connect, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Timerfunktion, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 71,6 x 32,5 x 59 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,75 bis 3,25 kW

Energieverlust: 1,39 kWh / Tag

Leistung: 180 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 124 / 194

Café Crème 96 / 122

Cappuccino 124 / 194

Gewicht: ca. 37 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF Kaffeevollautomat 5000 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; höchste Leistung auf kleinstem Raum; mit 2 Mühlen, Choc, Dynamik Milk System für heiße und kalte Milch und heißen und kalten Milchschaum, Jet-Option, automat. Reinigungsprogramm, Clean in Place Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, MMI-Touchdisplay, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, 8 Produkttasten auf 6 Ebenen, SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Jet-Option, Timerfunktion, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 71,6 x 32,5 x 59 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,01 bis 3,51 kW

Energieverlust: ca. 1,55 kWh / Tag

Leistung: 250 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 144 / 220

Café Crème 112 / 136

Cappuccino 144 / 220

Gewicht: 37 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF Kaffeevollautomat 9000 S+

für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokoladen-Spezialitäten; ausgelegt auf absolute Höchstleistung; 2 Mühlen, Choc, Dynamik Milk System für heiße/n und kalte/n Milch und Milchschaum, 10-Zoll-Touch-Display mit neuem Bedienkonzept, patentierter Tassenlift, SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Timerfunktion, autom. Reinigungsprogramm, Clean in Place Milchreinigungssystem, Coffee Connect, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 74,4 x 39 x 59,8 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,4 bis 3,8 kW

Energieverlust: ca. 2,59 kWh / Tag

Leistung: 350 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

max. Stundenleistung (Einzel- / Doppeltasse): Espresso 150 / 242

Café Crème 130 / 152

Cappuccino 150 / 238

Gewicht: ca. 67 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF espresso

halbautomatische Siebträger-Kaffeemaschine für Espresso und Café Crème; traditionelles Siebträger-Flair bei höchster Qualitäts- und Prozesssicherheit, da vollautomatisch in den Siebträger gemahlen und getampert wird; manuelle oder vollautomatische Milchschaumzubereitung in 3 Qualitäten; Ausstattung mit 2 Brühgruppen, 2 integrierten Bohnenbehältern und Mühlen, 3 Siebträgern, 2 Dampfsystemen (Auto und Basic Steam), beheizte Tassenablage mit Softeinzug (aufgeschobene Tiefe: 60 cm), Heißwasserausgabe, Festwasseranschluss, Handeinwurf, Touchscreen-Display, SteamJet, 12 Kaffeerezepten auf 6 Produkttasten, LED-Beleuchtung

Maße (H x B x T): 58 x 72,3 x 54 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 6 bis 7 kW

Energieverlust: ca. 2,334 kWh / Tag

Leistung: 300 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)*

Stundenleistung: Espresso bis zu 300 Tassen

Café Crème bis zu 300 Tassen

Cappuccino bis zu 240 Tassen

Gewicht: 75 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen



WMF Milchkühler und Tassenwärmer Cup&Cool schmal

Kombination aus Milchkühler und Tassenwärmer; elegante Optik in passendem Glasdesign mit schwarzer Tür und Rückwand; Thermostat für sicher geregelte Milchttemperatur; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchttemperaturüberwachung, Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar), Abschließbarkeit und entnehmbare Dichtung; mit herausnehmbarem 4,5 l Milcheinsatz und 3 beheizbaren Regalböden aus Edelstahl für 45 bis 190 Tassen, Becher oder Gläser (stapelbar)

Maße (H x B x T): 53 x 28,6 x 56,6 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,2 kW

Gewicht: ca. 31 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Milchkühler und Tassenwärmer Cup&Cool breit

Kombination aus Milchkühler und Tassenwärmer; elegante Optik in passendem Glasdesign mit schwarzer Tür und Rückwand; Thermostat für sicher geregelte Milchttemperatur; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchttemperaturüberwachung, Milch-Leermeldung (wenn in Maschine verfügbar), Abschließbarkeit und entnehmbare Dichtung; mit herausnehmbarem 9,5 l Milcheinsatz und 2 beheizbaren Regalböden aus Edelstahl für 45 bis 130 Tassen, Becher oder Gläser (stapelbar); optional erhältlich mit Milchschauchführung links und rechts (für WMF 1100 S, 1300 S, 1500 S Classic, 1500 S+ und 9000 S+) für die Verwendung zwischen zwei Kaffeemaschinen

Maße (H x B x T): 53 x 26,8 x 56,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,2 kW

Gewicht: ca. 32 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Center Cooler

der ideale Milchkühler für eine oder gleichzeitig zwei WMF Spezialitätenkaffeemaschinen (außer Basic Milk); Milchschauchführung auf der linken und rechten Seite möglich; mit herausnehmbarem 10 l Milcheinsatz; integrierte Sensorik für Leermeldung und Temperatur (mit Sensorsplitter um die notwendigen Signale auch an zwei Maschinen zu liefern); Konfiguration der Kühltemperatur und Anzeige der aktuellen Milchttemperatur über ein Display; abschließbar

Maße (H x B x T): 53,5 x 26,1 x 46,9 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,045 kW

Kältemittel: R-600a

Gewicht: ca. 16 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WMF Flüssigkalk

Inhalt: 750 ml

Art.-Nr. 885870



WMF Spezialreiniger für Milchschaumer, flüssig

Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 885868



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

WMF Reinigungstabletten

1,3 g (Abb.)

Inhalt: Dose à 100 Stk.

Art.-Nr. 885880

3,6 g

Inhalt: Dose à 100 Stk.

Art.-Nr. 885867



WMF Milchsysteemreinigungstabletten, 10 g

Inhalt: Dose à 100 Stk.

Art.-Nr. 896974



WMF Filterpatrone

Ersatzkartusche für den Wassertank

Art.-Nr. 893888



FRANKE Kaffeevollautomat A300

Vollautomat im kleinen Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 8" Farb-Touchscreen; bis zu 2 Mühlen; Doppelkammer-Bohnenbehälter für 2 unterschiedliche Bohnensorten mit je 550 g Inhalt; optionaler Doppelpulverbehälter für z. B. Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver; Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben; zwei unterschiedliche Brüheinheiten; feststehender Auslauf mit einer Höhe von 17,5 cm bzw. 10,5 cm mit herunterklappbarem Tassenbalkon; optionales Milchsysteem für warmen Milchschaum und warme Milch oder FoamMaster-Modul für warmen Milchschaum und warme Milch; Heißwasserausgabe; patentiertes Heizsystem zum Einstellen verschiedener Brühtemperaturen; automatisches Spül- und Reinigungssystem EasyClean für den gesamten Zubereitungsbe- reich; automatisches Entkalkungssystem

Maße (H x B x T): 54,9 x 27 x 58,7 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 164 Tassen / Std.

Wasserzulauf: Festwasser

Wasserablauf: Tropfschale mit Ablaufschlauch

Gewicht: 28 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



FRANKE Kaffeevollautomat A400

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 8" Farb-Touchscreen mit zwei individuellen Benutzeroberflächen; bis zu 2 Mühlen; 1,2 kg Bohnenbehälter; optionale Pulverbehälter für z. B. Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver; Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben; zwei unterschiedliche Brüheinheiten; manuell höhenver- stellbarer Kombiauslauf; optionales Milchsysteem für warmen Milchschaum und warme & kalte Milch oder FoamMaster-Modul für warmen & kalten Milchschaum und warme & kalte Milch; Heißwasserausgabe; automatische Spül- und Reinigungssysteme EasyClean oder CleanMaster für den gesam- ten Zubereitungsbe- reich

Maße (H x B x T): 74,4 x 34 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 186 Tassen / Std.

Wasserzulauf: Festwasser

Wasserablauf: Tropfschale (nicht entnehmbar) mit Ablaufschlauch

Gewicht: 38 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



FRANKE Kaffeevollautomat A600

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Statusfunktionsanzeigen erfolgen auf dem 8" Farb-Touchscreen mit drei individuellen Benutzeroberflächen; funktionales LED-Beleuchtungskonzept; bis zu 2 Mühlen; 1,2 kg Bohnenbehälter; optionale Pulverbehälter für z. B. Milchpulver oder ein dunkles und ein helles Schokopulver; Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben; drei unterschiedliche Brüheinheiten; automatisch höhenverstellbarer Kombiauslauf; optionales Milchsystem für warmen Milchschaum und warme & kalte Milch oder FoamMaster-Modul für warmen & kalten Milchschaum und warme & kalte Milch; optionale, selbstdosierende Flavorstation mit bis zu drei Flavors; Heißwasserausgabe; automatische Spül- und Reinigungssysteme EasyClean oder CleanMaster für den gesamten Zubereitungsbereich

Maße (H x B x T): 79,6 x 34 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 194 Tassen / Std.

Wasserzulauf: Festwasser

Wasserablauf: Tropfschale mit Ablaufschlauch

Gewicht: 38 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



BONAMAT Kaffeemaschine RLX 5

Kaffee- und Teebrühmaschine mit einer Brüheinheit; Brühung erfolgt in Behälter mit Schauglas; Tipptasten für unterschiedliche Brühmengen; digitales Display; Entkalkungsanzeige; akustisches Signal bei Brühende; CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz; Festwasseranschluß; inklusive Edelstahlfilterpfanne(n) und Tropfblech

Maße (H x B x T): 61,1 x 24,5 x 50,9 cm

Farbe: anthrazit

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,065 kW

Leistung: 13 l (105 Tassen) / Std.

Brühzeit: 7 Min. / 1 Behälter

Stoßvorrat: 2 l (16 Tassen)

Art.-Nr. 897093



BONAMAT Kaffeemaschine RLX 55

Kaffee- und Teebrühmaschine mit zwei Brüheinheiten; Brühung erfolgt in Behälter mit Schauglas; Tipptasten für unterschiedliche Brühmengen; digitales Display; Entkalkungsanzeige; akustisches Signal bei Brühende; CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz; Festwasseranschluß; inklusive Edelstahlfilterpfanne(n) und Tropfblech

Maße (H x B x T): 61,1 x 47,5 x 50,9 cm

Farbe: anthrazit

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4,13 kW

Leistung: 26 l (210 Tassen) / Std.

Brühzeit: 7 Min. / 2 Behälter

Stoßvorrat: 2 x 2 l (32 Tassen)

Art.-Nr. 897025



BAKO-Filterkaffeemaschine

ohne Wasseranschluss zur Brühung in Pumpisolierkanne; mit Wassereingussöffnung an der Vorderseite; ausgestattet mit: Brühanzeige, CNS-Durchlauf-erhitzer und Trockengehschutz; 1 Brühsystem; ohne Isolierkanne

Maße (H x B x T): 61,5 x 22,0 x 38,5 cm

Farbe: Edelstahl / schwarz

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,2 kW

Leistung: 18 l / Std.

Brühzeit: 6,5 Min.

Stoßvorrat: 2,2 l

Art.-Nr. 887959



BAKO-Pumpkanne

mit Edelstahlmantel und doppelwandigem, vakuumisoliertem Edelstahlinnenbehälter; ausgestattet mit einem Drehteller und Spezialdeckel mit Hochleistungspumpsystem und Saugrohr mit patentierter Mischfunktion; passend zur BAKO-Filterkaffeemaschine (Art.-Nr. 887959)

Maße (Ø x H): 16,4 x 37,8 cm

Volumen: 2,2 l

Art.-Nr. 887960



Korbfilterpapier

weiß (Abb.)

Maße (Ø x H): 25 x 9 cm

Menge: Karton à 1.000 Stk.

Art.-Nr. 887962

braun

Maße (Ø x H): 25 x 9 cm

Menge: Karton à 1.000 Stk.

Art.-Nr. 887966

weiß

Maße (Ø x H): 25 x 8,4 cm

Menge: Karton à 1.000 Stk.

Art.-Nr. 891486



Gold Bean – Die Filterkaffeemaschine

robustes Gehäuse mit PVD-Beschichtung und Filter aus Porzellan; mit Festwasser- und Abwasseranschluss; einfache Steuerung und Handhabung über die Bedien- und Hinweisblende; mit optischen und akustischen Warnsignalen, Überlaufschutz und Schauglas zur Anzeige der Füllstandmenge; verdecktes, modernes Display für individuelle Programmierung, Anzeigen von Meldungen (Hinweis über externe LED) oder Abfragen von Informationen; bei Bedarf wird heißes Wasser von der Brühsäule, über den drehbaren Brüharm, in den Filter eines der beiden Kaffeebehälter geführt (Brühmenge: 1 l bis 3 l, max. Brühzeit: 13 Min.); Kaffeeausgabe erfolgt über den schwenkbaren Ausgabehahn; beheizte Vorratsbehälter separat abschaltbar; kaffeeführende Elemente können entnommen werden und sind spültauglich; einfache Reinigung des Gehäuses mit Mikrofaser Tuch (ohne zusätzlichen Reiniger)

ACHTUNG: Kauf nur in Verbindung mit B-M-W Konzept möglich!

Maße (H x B x T): 75 x 55 x 55 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,9 kW

Leistung: 2 x 300 Tassen (empf. Tagesdurchschnitt)

Gewicht: 45 kg

Art.-Nr. 898286

Kauf nur in Verbindung mit
B-M-W-Konzept möglich!





BAKO-line Merrychef eikon® e2s

für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Eierspeisen, Gemüse und Fleisch; Ausstattung: Rapid Cooking Technology, integrierter Katalysator, easyTouch® Touchscreen, Datenübertragung per USB-Stick, integrierte Diagnoseeinheit, Ablage mit Reling auf Geräteoberseite (nur bei Trend); passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche; im Lieferumfang enthalten: 1 x Grill- / Garplatte, 1 x Backkorb schwarz (ungelocht), 1 x Schaufel mit Griffschutz, 1 x Cool-down-Edelstahlschale GN 1/4 (65 mm), 2x Garplattenauflage (natur), 1 x Reinigerspray, 1 x Pflegespray

Trend, schwarz (Abb.)

Außenmaße (H x B x T): 64,4 x 35,6 x 59,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W

Konvektionswärme: 2.200 W

Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 51,7 kg

Art.-Nr. 887560

Classic, Edelstahl

Außenmaße (H x B x T): 62 x 35,6 x 59,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 Phase

Leistung: Mikrowelle: 1.000 W

Konvektionswärme: 2.200 W

Kombimodus: 1.000 W + 1.300 W

Gewicht: 51,3 kg

Art.-Nr. 887561

BAKO_line



MERRYCHEF eikon® e1s, schwarz

für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Eierspeisen, Gemüse und Fleisch; Ausstattung: Rapid Cooking Technology, integrierter Katalysator, easyTouch® Touchscreen, Datenübertragung per USB-Stick, integrierte Diagnoseeinheit, farbiges Exterieur; passt auf eine 50 cm tiefe Arbeitsfläche; im Lieferumfang enthalten: 1 x Schaufel mit Wärmeisolierung am Griff und Handschutz, 1 x Garplatte, 1 x Garplattenauflage (natur), 1 x Korb (ungelocht)

Außenmaße (H x B x T): 58,8 x 40,7 x 53,8 cm

Innenmaße (H x B x T): 16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Leistung: Mikrowelle: 800 W

Konvektionswärme: 2.200 W

Kombimodus: 800 W + 900 W

Gewicht: 58 kg

Art.-Nr. 891747



ATOLLSPEED Hybridofen AS 300HB plus

Kombination von Impingement- und Mikrowellentechnologie (bis zu 20-fache Verkürzung der Back-, Brat- und Garzeiten); regelbare Aufprallhitze für perfekte Bräunung / Krustenbildung; 7" Farb-Touchscreen-Steuerung mit Glasfront; Programmauswahl über Piktogramme (Favoriten werden als Produktbilder, auch eigene verwendbar, gespeichert); Datenübertragung per USB-Stick; intuitive Steuerungs-Software für Vernetzung vorbereitet; Standby-Modus (optional mit Anzeige des eigenen Firmenlogos); im Lieferumfang enthalten: 1 Plattenträger, 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick und je 1 Flasche AS-Reiniger und AS Protector; zusätzliches Vorteilspaket exklusiv für BÄKO-Kunden: 1 Hot-Spot-Grillplatte beschichtet „Black Edition“ (keine Backfolie mehr notwendig) sowie 1 Crisp-Platte (eckig / glatt) mit Handgriff

schwarz (Abb.)

Außenmaße (H x B x T): 57 x 44,5 x 68,7 cm

Innenmaße (H x B x T): 17 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 3,3 kW

Gewicht: 65 kg

Art.-Nr. 860435

Edelstahl

Art.-Nr. 860434



ATOLLSPEED Hybridofen AS 300H Easy, Edelstahl

Kombination aus Impingement- und Mikrowellentechnologie (bis zu 20-fache Verkürzung der Back-, Brat- und Garzeiten); geringere Anschlusswerte durch reduzierte Mikrowellen- und Heizleistung; regelbare Aufprallhitze für perfekte Bräunung / Krustenbildung; 7" Farb-Touchscreen-Steuerung mit Glasfront; Programmauswahl über Piktogramme (Favoriten werden als Produktbilder, auch eigene verwendbar, gespeichert); Datenübertragung per USB-Stick; intuitive Steuerungssoftware für Vernetzung vorbereitet; Standby-Modus (optional mit Anzeige des eigenen Firmenlogos); im Lieferumfang enthalten: 1 Plattenträger, 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick und je 1 Flasche AS-Reiniger und AS Protector; zusätzliches Vorteilspaket exklusiv für BÄKO-Kunden: 1 Hot-Spot-Grillplatte beschichtet "Black Edition" (keine Backfolie mehr notwendig) sowie 1 Crisp-Platte (eckig / glatt) mit Handgriff

Außenmaße (H x B x T): 57 x 44,5 x 68,7 cm

Innenmaße (H x B x T): 17 x 31,7 x 31,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 2,7 kW

Gewicht: 63 kg

Art.-Nr. 860281



TYBOON Speed Ofen

Gehäuse aus Edelstahl; blitzschnell backen, aufwärmen, erhitzen, toasten, gratinieren durch Lichtwellen (keine Mikrowelle); warme, ansprechende Speisen innerhalb von 30 bis 180 Sek.; ohne Vorheizen direkt einsatzbereit, dadurch sehr geringer Energieverbrauch; Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (für perfekte Bräunung / Krustenbildung); schneller Temperaturwechsel möglich; Farb-Touch-Steuerung mit Glasfront; einfache Bedienung durch hinterlegte Programme, die individuell angepasst und erweitert werden können; Datenübertragung per USB-Stick; kompakt, platzsparend und stapelbar; im Lieferumfang enthalten: 1 Edelstahl-Backschaufel mit Handgriff, 1 USB-Stick (mit vorinstallierten Produktbildern) und 2 Backfolien, natur

Außenmaße (H x B x T): 32 x 50,5 x 45 cm

Innenmaße (H x B x T): 8 x 26,5 x 26,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 3,6 kW

Gewicht: 23,3 kg

Art.-Nr. 860484



CONVOTHERM Mini 6.10 easyTouch

Gehäuse schwarz aus Edelstahl; stationäre Ausführung mit Festwasseranschluss (Anschlüsse müssen beidseitig vorhanden sein); rechtsanschlagende Gerätetür (optional links) mit Drehhebelverschluss und Zuschlagfunktion; Farb-Touchscreen-Steuerung mit Glasfront; intuitives Bediensystem; automatisches Kochen und Backen über Schnellwahlkosten und Produktvorschläge; Programmliste zum Speichern eigener Rezepte; Datenübertragung per USB-Stick; Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler; Einhängegestelle für 6 x GN 1/1; flexibler Einschubabstand; BakePro: traditionelle Backfunktion in 3 Stufen; Crisp&Tasty: Entfeuchtung in 3 Stufen; vollautomatisches Reinigungssystem (ConvoClean-System); optional auch als mobile Variante erhältlich

Maße (H x B x T): 77,7 x 51,5 x 64,7 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3N / 7,1 kW

Leistung: Heißluft: 6,8 kW

Gewicht: 55 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MIWE Backofen gusto:snack

Konvektionsbackofen aus Edelstahl; intuitive Nutzerführung über Touch Control MIWE TC mit moderner Bedienoberfläche MIWE go!; gastronomische Snacks dank Quick-Serve-Technologie in weniger als 3 Minuten (über-)backen, dämpfen, regenerieren; aufwärmen, erhitzen, toasten, oder gratinieren auf kleinster Stellfläche; ideal zum Überbacken dank Oberhitzefunktion (einlegbare Brat- / Pizza-Platte speichert zusätzlich Energie für eine gute Hitze von unten); perfekter Garpunkt durch Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler; 3 Blechauflagen 44,5 x 35 cm; Türanschlag rechts oder links; Plug'n bake: sofortige und einfache Inbetriebnahme dank Wechselstromanschluss; schnelle Datenübertragung von Backprogrammen durch frontseitige USB-Schnittstelle; vernetzungsfähig; MIWE connectivity included: Einbindung in die MIWE shop baking suite möglich; hygienisch und reinigungsfreundlich dank gerundeter Backkammer, glatter Flächen und Reinigungssysteme MIWE easy clean und MIWE cleaning control; kombinierbar mit MIWE gusto und MIWE gusto:snack; optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich: Untergestell, Zwischenfach, GN-Auflagen, GN-Zubehör und Dunsthaube in Kombination mit Schwadenkondensator

Maße (H x B x T): 52 x 60 x 66 cm (zzgl. Füße)

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 16 A

Leistung: 3,4 kW

Art.-Nr. auf Anfrage



CASO Gewerbe Mikrowelle C 1000 M

Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum mit Caso-Clean Schutzlackierung; einfache manuelle Bedienung mit Drehknopf; einstellbare Garzeit bis max. 30 Min.; 5 Leistungsstufen; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; 1 Magnetron; Garraumvolumen ca. 25 l; Innenraumbeleuchtung; gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen für perfekte Garergebnisse; kein Drehteller notwendig; deutlich größere Nutzfläche; auch für große, eckige Auflaufformen geeignet; einfache Reinigung durch glatten Boden

Außenmaße (H x B x T): 31 x 51 x 44 cm

Innenmaße (H x B x T): 20 x 33 x 32 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 1.000 W

Gewicht: 15,6 kg

Art.-Nr. 897179



CASO Gewerbe Mikrowelle C 1800 M

Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum mit Caso-Clean Schutzlackierung; einfache Bedienung mit Drehknopf; einstellbare Garzeit bis max. 60 Min.; 7 Leistungsstufen; LED-Display; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; 2 Magnetrons; Garraumvolumen 34 l; Innenraumbeleuchtung; gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen für perfekte Garergebnisse; kein Drehteller notwendig; deutlich größere Nutzfläche; auch für große, eckige Auflaufformen geeignet; einfache Reinigung durch glatten Boden

Außenmaße (H x B x T): 37 x 58 x 53 cm

Innenmaße (H x B x T): 23 x 36 x 41 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 1.800 W

Gewicht: 33,7 kg

Art.-Nr. 897178



BAKO-Waffeleisen BELGIEN

Edelstahlgehäuse mit isoliertem Griff; gusseiserne, fest montierte Backplatte (Waffelmuster: 3 x 5); abnehmbare Fettauffangschale; schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung (regelbar von 60 °C bis 300 °C); gleichmäßige Temperaturverteilung; batteriebetriebener und herausnehmbarer Timer mit akustischem Signal

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm

Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W

Gewicht: 18,4 kg

Art.-Nr. 860305



Waffeleisen QUADRO

Edelstahlgehäuse mit isoliertem Griff; gusseiserne, fest montierte Backplatte (Waffelmuster: 4 x 6); abnehmbare Fettauffangschale; schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung (regelbar von 60 °C bis 300 °C); gleichmäßige Temperaturverteilung; batteriebetriebener und herausnehmbarer Timer mit akustischem Signal

Maße (H x B x T): 29,5 x 30 x 42 cm

Backfläche: 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1.600 W

Gewicht: 18,4 kg

Art.-Nr. 898644



Elektro-Kontaktgrill 1800 1GR

robustes Gerät aus Edelstahl; Grillplatten aus emailliertem Gusseisen; thermostatische Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C mittels Drehregler; manuelles Öffnen und Schließen mittels Handgriff; Kontrollleuchten für Ein / Aus und Aufheizen; im Lieferumfang enthalten: Fettauffangbehälter und Reinigungsbürste

Maße (H x B x T): 21 x 29 x 39,5 cm

Grillfläche: oben: gerillt 21,4 x 21,4 cm, unten: glatt 22 x 23,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,8 kW

Gewicht: 13 kg

Art.-Nr. 893940



SUPREMA Leberkäs-Warmhaltegerät Modell 903

aus Edelstahl, kreismarmoriert; beidseitig hitzebeständiges Sicherheitsglas; Handhabung durch bedienseitige Hebescheibe; hitzebeständige Einbauleuchten für ofenfrisches Aussehen der Ware; Heizleistung von unten und oben durch 2 separate Thermostate (à 30 °C bis 110 °C) regelbar; steckerfertig; pflegeleicht; im Lieferumfang enthalten: Alu-Wasserschale und Edelstahl-Horde, gelocht

Außenmaße (H x B x T): 34 x 59 x 29,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 22 x 47,5 x 28,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW

Gewicht: 13,5 kg

Art.-Nr. 894581



SUPREMA Leberkäs-Warmhaltegerät Modell 902

aus Edelstahl, kreismarmoriert; vorne hitzebeständiges Sicherheitsglas, hinten geschlossen; Handhabung durch bedienseitige Hebescheibe; hitzebeständige Einbauleuchten für ofenfrisches Aussehen der Ware; Heizleistung von unten und oben durch 2 separate Thermostate (à 30 °C bis 110 °C) regelbar; steckerfertig; pflegeleicht; im Lieferumfang enthalten: Alu-Wasserschale und Edelstahl-Horde, gelocht

Außenmaße (H x B x T): 34 x 59 x 29,5 cm

Innenmaße (H x B x T): 22 x 47,5 x 28,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW

Gewicht: 13,5 kg

Art.-Nr. 894580



Würstchenwärmer

aus Edelstahl; mit 1,25 l Wassertank, Korb, Deckel und Glaszylinder (Ø: 19,5 cm, Höhe: 24,5 cm); stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C mittels Drehregler; Kontrollleuchte Ein/Aus

Maße (H x B x T): 36 x 26 x 29,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Gewicht: 6,9 kg

Art.-Nr. 887448

Ersatz-Glaszylinder für Würstchenwärmer

Maße (Ø x H): 19,5 x 24,5 cm

Art.-Nr. 911710



CASO Induktionskochfeld IP 3500 Pro

mobiles Einzel-Induktionskochfeld mit Edelstahlgehäuse und Glaskeramik-Ganzglasoberfläche; intuitive Sensor-Touch-Bedienung mit LED-Digitalanzeige; Temperatur präzise einstellbar von 60 °C bis 240 °C (in 10 °C-Schritten); Smart Control mit 12 Leistungsstufen für sehr feine Abstufung der Hitze; mit praktischer Warmhalte-Funktion (70 °C); Timerfunktion bis 23 Std. und 59 Min.; automatische Topferkennung (Ø 12 bis 28 cm); Topfgröße: 14 bis 26 cm (max. Gewicht 12 kg); Überhitzungsschutz; sicherer Stand durch Antirutschfüße

Maße (H x B x T): 11 x 35,5 x 44,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Leistung: 3.500 W

Gewicht: 5,5 kg

Art.-Nr. 891878



VARIMIXER BÄR Tischrührmaschine TEDDY

Gehäuse aus Aluminiumdruckguss, silbergrau lackiert; 5 l-Rührschüssel aus Edelstahl; mit fest montiertem Schutzgitter, abnehmbarer Einfüllhilfe und Spritzschutz; Fixierung der Rührschüssel während des Betriebs mittels Hebel; stufenlose Geschwindigkeitsregelung (78 bis 422 U / Min.) beidseitig möglich; der Bedienknopf dient zugleich als Klickverschluss und Gelenkpunkt (beim Zurückschwenken des Rührkopfes); einfache Reinigung durch das abgerundete Design und den Verzicht auf Verschraubungen und Öffnungen; im Lieferumfang enthalten: Kunststoffdeckel, Schneebesen aus 2,5 mm starkem Draht, Rührbesen und ein speziell entwickelter Haken; optional gegen Aufpreis erhältlich: Anschlussgetriebe für die Montage eines Fleischwolfs

Maße (H x B x T): 40 x 24 x 46,2 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 500 W

Gewicht: 18 kg

Art.-Nr. 893662



Planeten-Rührmaschine Chef 9000

Gehäuse aus lackiertem Stahl; 7,5 l-Rührschüssel aus Edelstahl (Ø 23,5 cm, Höhe: 20,5 cm) mit Griff; Sicherheitsschutzhaube mit Mikroschalter; stufenlose Rührgeschwindigkeit mittels Drehregler; speziell für leichte Massen wie Waffelteig, Sahne etc.; im Lieferumfang enthalten: Schneebesen, Haken und Rührbesen

Maße (H x B x T): 49,5 x 28,5 x 47,5 cm

Anschluss: 230 / 50 Hz / 325 W

Gewicht: 17,5 kg

Art.-Nr. 897544



ZUMMO Saftpresse Z06

vielseitigster Entsafter; extrahiert Saft aus allen Arten von Zitrusfrüchten sowie Granatäpfeln; verfügt über ein spezielles, patentiertes Pressverfahren (kein Kontakt von Schale und Saft, dadurch entstehen keine Bitterstoffe im Saft) sowie 10 % mehr Saftausbeute; Verarbeitung von bis zu 10 Früchten / Min. (Korbkapazität: 6 kg); Steuerung über Start-Stopp-Option im Display; einfache und schnelle Reinigung (abnehmbare, spülmaschinenfeste Bauteile)

Maße (H x B x T): 81,1 x 50,8 x 43,5 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Energieverbrauch: 275 W

Gewicht: 52,5 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



Belegstation Modell SL 1 BLG

Korpus (außen und innen) aus Edelstahl (Bruttovolumen: 270 l); 2 selbstschließende Türen mit Griffleiste und Magnetdichtungen (ohne Werkzeug wechselbar); mit leistungsstarkem Mittelverdampfer; schräg gestellte Aufnahme für 5 GN 1/6-100 Behälter; gekühlte Granit-Arbeitsplatte (Rosa Porrinho) mit 45,3 cm Tiefe; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken; GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x T): 89 x 88 x 70,2 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 230 W

Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C

Kälteleistung: 284 W / VT -10 °C

Kältemittel: R-134a / 300 g

Energieverbrauch: 3,61 kWh in 24 h

Gewicht: 108 kg

Art.-Nr. 895829



GN-Behälter-Set für Belegstation SL 1 BLG

hochwertiger Gastronormbehälter aus Edelstahl; entspricht der europäischen Norm EN 631; Set enthält 5 Behälter GN 1/6 (1,4 l) ohne Deckel; zur Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln; breite NORMset-Randauflage schützt vor unerwünschter Gratbildung durch starke Beanspruchung; stapelbar

Maße (H x B x T): 16,2 x 17,6 x 10 cm

Art.-Nr. 895851

Pizzakühltisch Modell BR 795

Korpus (innen und außen) sowie Aufsatz aus Edelstahl (Bruttovolumen: 270 l); 2-türig mit Griffleiste, hochdruckgeschäumter Isolierung und Granit-Arbeitsplatte; steckerfertig mit Umluftkühlung, automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung; elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige; je Tür 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost GN 1/1; Bluetooth und WiFi ready; GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x T): 83 / 112 x 95 x 68 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C

Kälteleistung: 320 W bei -10 °C VT / +40 °C UT

Energieverbrauch: 2,6 kWh in 24 Std.

Art.-Nr. 887627



GN-Behälter-Set für Pizzakühltisch BR 795

hochwertiger Gastronormbehälter aus Edelstahl; entspricht der europäischen Norm EN 631; mit elektrolytisch polierter (seidenmatter) Oberfläche; zur Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln; Set enthält 5 Behälter GN 1/6 (2,4 l) inkl. 5 Deckel (ohne Löffelaussparung); stapelbar

Maße (H x B x T): 16,2 x 17,6 x 15 cm

Art.-Nr. 891173

KRONEN Gemüseschneider KG 201

komplett aus Edelstahl, alle Teile (auch Andrücker und Schneidekammer) ohne Werkzeug abnehmbar und spülmaschinenfest; große Einfüllöffnung (Ø 17 cm) für schnelles Befüllen und hohe Leistung (bis zu 7 kg / Min.); seitlich offene Klingen sorgen für saubere Schnitte; geeignet sowohl für weiche, empfindliche als auch harte Produkte; im Lieferumfang enthalten: verstellbare Messerscheibe (0,5 bis 6 mm) und Scheibenständer

Maße (H x B x T): 63 x 23,6 x 51,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 750 W

Drehzahl: 300 U / Min.

Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 898413



Schneideplatte

aus HD-PE, weiß; mit Safrinne und rutschhemmenden Füßen; schont die Messerklingen; geruchs- und geschmacksneutral; spülmaschinengeeignet

40 x 25 cm

Maße (L x B x H): 40 x 25 x 2 cm

Art.-Nr. 882105

50 x 30 cm

Maße (L x B x H): 50 x 30 x 2 cm

Art.-Nr. 882106



Tomatenschneider CT 6

aus Edelstahl und Aluminium; mit Klingeneinsatz (Schnittstärke: 6 mm); vertikal; Tischgestell mit 4 Saugfüßen; einfach und ohne Werkzeug auseinandernehmbar; reinigungsfreundlich; manuelles, sauberes und gleichmäßiges Schneiden

Maße (H x B x T): 24 x 42,7 x 14,5 cm

Art.-Nr. 882115



Ersatz-Klingeneinsatz für Tomatenschneider CT6

aus Edelstahl und Aluminium; Schnittstärke: 6 mm; reinigungsfreundlich; manuelles, sauberes und gleichmäßiges Schneiden

Maße (H x B x T): 3,5 x 27,5 x 7,5 cm

Art.-Nr. 895132



GRAEF Brötchenschneider Twin Cut

Gehäuse und spezialverzahntes Messer aus Edelstahl; schnelles, äußerst sauberes und sicheres An- oder Durchschneiden von Brötchen; kein Verletzungspotenzial gegenüber dem Handaufschnitt; stufenlose Einstellung der Schnitthöhe (1,2 bis 3 cm) und -tiefe (13 cm); leichte Reinigung

Maße (H x B x T): 13,5 x 28,5 x 49 cm

Gewicht: 4,5 kg

Art.-Nr. 860020



Brezenschneider Professional

Gehäuse aus Edelstahl (1,5 mm und 2 mm); Schnittleiste aus schnittfestem Kunststoff; für Messer mit einer Klingenlänge von mind. 23 cm; präzise, senkrechte Schnitte durch die stabile Messerführung und Fixierung der Breze; raffinierte Konstruktion sorgt für hohe Sicherheit; Messer ist nicht im Lieferumfang enthalten

Maße (H x B x T): 22 x 18,4 x 11,7 cm

Art.-Nr. 898299



Snackstreicher, oval

Klinge aus Edelstahl; mit angespritztem, schwarzem Kunststoffgriff; ermöglicht eine größere Aufnahme von Streichgut und ist daher ideal geeignet zum Bestreichen von Brötchen und kleineren Snacks mit Butter, Quark, Cremes oder Streichkäse; spülmaschinengeeignet

Klingenlänge: 12 cm

Art.-Nr. 897987



Wandhalter

Stahlblech, kunststoffbeschichtet, lichtgrau; zur Bestückung mit Klarsichttafeln DIN A4; Ordnungssystem für Rezeptblätter, Sicherheitsdatenblätter, Unfallmerkbblätter in der Backstube, im Laden etc.; Sichttafel nicht im Lieferumfang enthalten

für 10 Klarsichttafeln

Art.-Nr. 882850

für 20 Klarsichttafeln

Art.-Nr. 882852



Klarsichttafel DIN A4

matte, reflexionsarme PP-Folie; mit stabilem, voll umlaufendem und farbig sortiertem Profilrahmen; dokumentenecht und scannertauglich; Ordnungssystem für Rezeptblätter, Sicherheitsdatenblätter, Unfallmerkbblätter in der Backstube, im Laden etc.

Art.-Nr. 882854

WESTMARK Eierteiler Maximus

aus Aluminium; mit einzeln gespannten Edelstahldrähten; sehr gut zu fassender Griff ermöglicht schnelles Arbeiten; hartgekochte Eier werden sauber und gleichmäßig in runde oder ovale Scheiben geschnitten; spülmaschinengeeignet

Maße (L x B x H): 16 x 9 x 4,1 cm

Art.-Nr. 898632



LEIFHEIT Salatschleuder

aus Kunststoff; besonders großes Fassungsvermögen zum Auffangen des herausgeschleuderten Wassers; spezieller Seilzugmechanismus mit Rechts- und Linksdrehung zum besonders effektiven Trocknen des Salates; Drehscheibe zur einfachen Reinigung herausnehmbar; formschöne Schale kann auch als Salatschüssel verwendet werden; das besonders stabile Sieb eignet sich auch zum Abtropfen bzw. Abgießen von Pasta etc.; spülmaschinenfest

Volumen: 5,5 l

Art.-Nr. 882117



LEIFHEIT Eierschneider Combi

Gehäuse aus Kunststoff; stabile Edelstahldrähte teilen sauber und exakt; 3 in 1 Funktion: schneidet runde oder ovale Scheiben sowie Spalten; die Anti-Rutsch-Applikationen sorgen für eine angenehme Handhabung; leicht zu reinigen

Maße (L x B x H): 20 x 9,5 x 4 cm

Art.-Nr. 882118

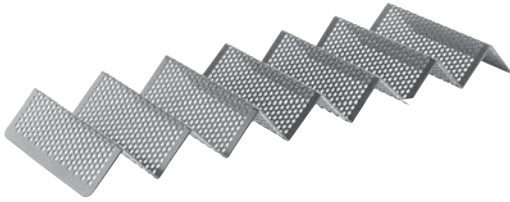


Snack-Welle, gelocht

aus Edelstahl; 6 Wellen mit Rundlochung: 5 mm; zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; spülmaschinengeeignet

Maße (L x B): 59 x 19 cm

Art.-Nr. 881466



Snack-Welle, durchbrochen

aus Edelstahl; 7 Wellen zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; spülmaschinengeeignet

mit je 1 rechteckigen Aussparung (Abb. 1)

Maße (L x B): 56 x 8,5 cm

Art.-Nr. 897118

mit je 2 rechteckigen Aussparungen (Abb. 2)

Maße (L x B): 56 x 17,5 cm

Art.-Nr. 897119

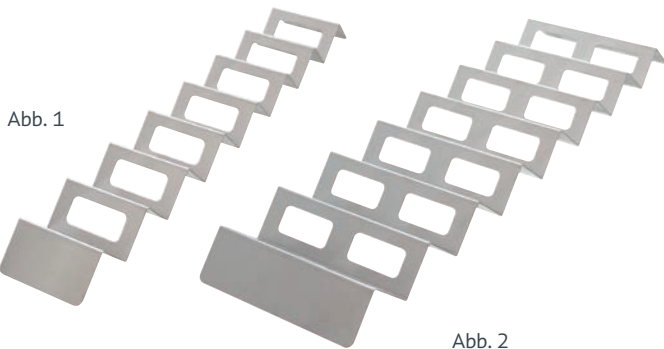


Abb. 1

Abb. 2

Snack-Welle, gelocht

aus Aluminium, schwarz beschichtet; 6 Wellen mit Rundlochung: 5 mm; zur Präsentation von belegten Brötchen oder Snacks; nicht spülmaschinengeeignet

Maße (L x B): 59 x 19 cm

Art.-Nr. 881461



GN-Behälter 1/1

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

13,3 l (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 10 cm

Art.-Nr. 860084

20 l (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 15 cm

Art.-Nr. 860085

Deckel für GN-Behälter 1/1

Maße (L x B x H): 53 x 32,5 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860086



Abb. 1



Abb. 2

GN-Behälter 1/2

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

6,1 l (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 10 cm

Art.-Nr. 860087

9 l (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 15 cm

Art.-Nr. 860088

Deckel für GN-Behälter 1/2

Maße (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860089



Abb. 1



Abb. 2

GN-Behälter 1/3

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

3,8 l (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 10 cm

Art.-Nr. 860090

5,5 l (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 15 cm

Art.-Nr. 860091

Deckel für GN-Behälter 1/3

Maße (L x B x H): 32,5 x 17,6 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860092



Abb. 1

Abb. 2

GN-Behälter 1/4

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

2,6 l (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 10 cm

Art.-Nr. 860093

3,8 l (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 15 cm

Art.-Nr. 860094

Deckel für GN-Behälter 1/4

Maße (L x B x H): 26,5 x 16,2 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860095



Abb. 1

Abb. 2

GN-Behälter 1/6

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

1,6 l (Abb. 1)

Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 10 cm

Art.-Nr. 860096

2,3 l (Abb. 2)

Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 15 cm

Art.-Nr. 860097

Deckel für GN-Behälter 1/6

Maße (L x B x H): 17,6 x 16,2 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860098



Abb. 1

Abb. 2

GN-Behälter 1/9

aus robustem, formstabilem Polypropylen; ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Lebensmittel; einsetzbar von -30 °C bis ca. +75 °C; Liter-Skalierung an der Seite; stapelbar

0,9 l (Abb.)

Maße (L x B x H): 17,6 x 10,8 x 10 cm

Art.-Nr. 860099

Deckel für GN-Behälter 1/9

Maße (L x B x H): 17,6 x 10,8 x 1,3 cm

Art.-Nr. 860100



KREATIVE IDEEN

für Tisch & Theke



PROFITIEREN SIE VON UNSEREN IDEEN!

Unsere Produktvielfalt bietet Ihnen, was Sie für eine optimale Ausstattung und den perfekten Service benötigen.



ALLES ZU DEN THEMEN SNACK, FRÜHSTÜCK, MITTAGSTISCH, NACHMITTAGS- & ABENDGESCHÄFT, GLÄSER, BESTECKE.





Marktkontor

Alle unsere Produkte
für Tisch und Theke finden
Sie in diesen Katalogen.



PORZELLAN, MEHRWEGBECHER, THEKENAUSSTATTUNG, TABLETTS & ABRÄUMWAGEN, KORBWAREN & TISCHZUBEHÖR





BAKO-line Spülmaschine All in

ideal für Filialen: Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Blechen bis 60 x 40 cm; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige; WASHSMART App (kostenlose Nutzungsdauer 5 Jahre): Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick. Kostenlose Nutzung der App; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; inkl. Doppelkorb-System; inkl. Kaffeetassenprogramm; inkl. intelligenter Waschlaugenkontrolle; inkl. eingebautem Wasserenthärter; inkl. Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; integrierte Ausstattung: 1 x Tellerkorb, 1 x Universalkorb, 1 x Korbträger für Doppelkorbausführung, 1 x Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm), 2 x Besteckbox; **wird nach den strengen Hygienevorgaben der DIN SPEC 10534 gebaut und erfüllt daher alle Kriterien, ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zu erzielen und entsprechend desinfizierte Oberflächen zu gewährleisten; Hygienesicherheit durch DIN-konforme Temperaturen: in der Waschung > 60 °C und in der Frischwasserklassspülung > 80 °C**

Maße (H x B x T): 82,5 x 60 x 64 cm

Einschubhöhe: 42,5 cm

Anschluss: 400 V / 6,8 kW / 3 x 16 A (adaptierbar: 2,7 kW / 16 A)

Programme: 90 / 180 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 10,6 l

Wasserverbrauch: 1,9 l / Spülgang (im Eco-Programm)

Leistung (max.): 40 Körbe (80 im Doppelkorb-Betrieb) / Std.,
720 Teller / Std., 1.440 Gläser / Std.,
oder 8 Bleche / Spülgang

Art.-Nr. 887493

BAKO_line



Sockelunterbau für BAKO-line Spülmaschine All in

Unterbau aus Edelstahl; 43,5 cm hoch; mit abnehmbarer Tür; Platz für 2 Leerkörbe oder Spülmittel

Art.-Nr. 887775



Spülcenter

aus Edelstahl; mit 1 Spülbecken 50 x 50 x 25 cm, 1 Abstellboden, Ventil und Standrohr Spülbecken 1,5"; unter der Abtropffläche ist Platz für eine Spülmaschine

Becken rechts (Abb.)

Maße (H x B x T): 90 x 120 x 70 cm

Art.-Nr. 891015

Becken links

Maße (H x B x T): 90 x 120 x 70 cm

Art.-Nr. 891016



BAKO-line Universal+

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl; VISIOTRONIC Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay; POWER-Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Impuls-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; EASY-CLEAN Konzept: Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen, sind farblich deutlich gekennzeichnet; **mit integriertem Enthärter** und serienmäßig einem Rollenkorb und einem Blecheinsatz

Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 15,6 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,4 kW / 3 x 20 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 80 l

Wasserverbrauch: 4,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 120 Transportkörbe / Std.,
60 EN-Kisten / Std., 60 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 887788

BAKO *line*



inklusive
1 x Wartung und
1 x Prüfung nach DGUV
Vorschrift 3 im 3. Jahr

**BAKO-line Universal+ mit VAPOSTOP**

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl; VISIOTRONIC Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay; POWER-Waschung: Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und spezielle Impuls-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; EASY-CLEAN Konzept: Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen, sind farblich deutlich gekennzeichnet; **mit integriertem Enthärter** und serienmäßig einem Rollenkorb und einem Blecheinsatz; ausgestattet mit VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür) und Abluftwärmerückgewinnung

Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 78 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 15,6 kW / 3 x 25 A (adaptierbar: 12,4 kW / 3 x 20 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 80 l

Wasserverbrauch: 4,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 120 Transportkörbe / Std.,
60 EN-Kisten / Std., 60 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 887789

BAKO *line*



inklusive
1 x Wartung und
1 x Prüfung nach DGUV
Vorschrift 3 im 3. Jahr



HOBART Universalspülmaschine

Fronttür-Version mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen aus Edelstahl;
VISIOTRONIC Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige;
SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: permanente Überwachung des Schmutzeintrags in den Tank und Anpassung des Wasserverbrauchs an den Verschmutzungsgrad; GENIUS-X² Feinfiltersystem: Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; POWER Waschung: garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen; CLIP-IN Wasch- und Klarspülarmer; USB-Schnittstelle zum Auslesen der Betriebsdaten

UXT-10A

Maße (H x B x T): 198,4 / 241,7 x 137,5 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 21,6 kW / 3 x 35 A (adaptierbar: 15,6 kW / 3 x 35 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 130 l

Wasserverbrauch: 7,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 180 Transportkörbe / Std.,
90 EN-Kisten / Std., 120 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 821110

UXT-10A mit VAPOSTOP und Abluftwärmerückgewinnung

vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür

Maße (H x B x T): 218,4 / 241,7 x 137,5 x 94,5 / 133,5 cm

Einschubhöhe: 86 cm

Anschluss: 400 V / 21,6 kW / 3 x 35 A (adaptierbar: 15,6 kW / 3 x 35 A)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 130 l

Wasserverbrauch: 7,5 l / Spülgang

Leistung (max.): 30 Körbe / Std., 180 Transportkörbe / Std.,
90 EN-Kisten / Std., 120 GN 1/1-Schalen / Std.

Art.-Nr. 821111



HOBART Haubenspülmaschine AMXS-10B

Gehäuse, Haube, Tank, Gestell und Klarspülarne aus Edelstahl; Korb-Durchlaufmaschine mit 6 Automatik- (Kurz-, Standard-, Intensiv-, Dauerwasch-, Hygiene- und Stärke-Abbau-Programm) sowie einem Selbstreinigungsprogramm; wärme- und schallisolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart so bis zu 3 kW Energie; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen Display; SENSO-ACTIVE: überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an; GENIUS-X? Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; integriertes WLAN-Modul; USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten; komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer; im Lieferumfang enthalten: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb und 1 Besteckkorb; optional gegen Aufpreis erhältlich: VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Haube) sowie individuelle Tischkombinationen, Spülbecken und weiteres Zubehör

Maße (H x B x T): 151 / 199,5 x 71,3 x 81,5 / 91,5

Einschubhöhe: 44 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 7,1 kW / 3 x 16 A

Programme: 60 / 90 / 180 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 23 l

Wasserverbrauch: 2,0 l / Korb

Leistung (max.): 60 Körbe / Std., 1.080 Teller / Std., 2.160 Gläser / Std.

Gewicht: 110 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



HOBART Haubenspülmaschine AUPS-10B

Gehäuse, Haube, Tank, Gestell und Wascharme aus Edelstahl; wärme- und schallisolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart so bis zu 3 kW Energie; Korb-Durchlaufmaschine mit 8 Automatik- (Kurz-, Standard-, Intensiv-, Eco-, Dauerwasch-, Besteck-, Hygiene- und Stärke-Abbau-Programm) sowie einem Selbstreinigungsprogramm; Multi-Setting: Erhitzerleistung kann bei Warmwasseranschluss von 12,4 kW auf 6,2 kW reduziert werden; VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen Display; PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: Revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabbrausen; Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen durch die VAPO-ACTIVE Dampfwaschung, POWER-PLUS Hochdruckprogramm und ROTOR-X-Waschprogramm (Kreuzwascharme mit speziellen Weitwinkeldüsen); SENSO-ACTIVE: überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an; integriertes WLAN-Modul; USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten; komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer; im Lieferumfang enthalten: 2 Tellerkörbe, 1 Universalkorb und 1 Besteckkorb; optional gegen Aufpreis erhältlich: VAPOSTOP (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Haube) sowie individuelle Tischkombinationen, Spülbecken und weiteres Zubehör

Maße (H x B x T): 151 / 199,5 x 71,3 x 81,5 / 91,5 cm

Einschubhöhe: 44 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 17 kW / 3 x 35 A (adaptierbar: 10,8 kW / 3 x 25 A)

Programme: 52 / 70 / 170 / 180 Sek. und Sonderprogramme

Tankinhalt: 40 l

Wasserverbrauch: 1,4 l / Korb

Leistung (max.): 70 Körbe / Std., 1.260 Teller / Std., 2.520 Gläser / Std.

Gewicht: 140 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Gläser- und Geschirrspülmaschine UPster® U 500

perfekt für kleinere Filialen zur Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck; doppelwandiges Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Dosierleitungen, Tankabdecksieb sowie Wasch- und Klarspülarne aus Edelstahl; robust und hygienefreundlich dank gezogener Waschkammer mit integrierten Korbführungen; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem „AktivPlus“ sowie integrierter Wasserenthärtung „AktivClean“; beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung; keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienerführung durch das „Blaue Bedienkonzept“

Maße (H x B x T): 82 x 60 x 66,5 cm

Einschubhöhe: 42 cm

Anschluss: 400 V / 6,9 kW (230 V / 2,9 kW)

Korbgröße: 50 x 50 cm

Programme: 90 / 120 / 240 Sek.

Tankinhalt: 11 l

Wasserverbrauch: 2,6 l / Spülgang

Leistung (max.): 40 Körbe / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Haubenspülmaschine UPster® H 500

perfekt für größere Filialen zur Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck; doppelwandig isoliertes Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Dosierleitungen, Tankabdecksieb sowie Wasch- und Klarspülarne aus Edelstahl; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem „AktivPlus“ sowie integrierter Wasserenthärtung „AktivClean“; beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfilterung und optimale Tankwasserregenerierung; keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienerführung durch das „Blaue Bedienkonzept“; unkomplizierte Programmstartautomatik durch Herunterdrücken des Haubenbügels; optional erhältlich: Abluftwärmerückgewinnung „AirConcept“, für ein perfektes Raumklima bei kleinem Spülraum

Maße (H x B x T): 147 / 205 x 63,5 x 75 cm

Einschubhöhe: 44 cm

Anschluss: 400 V / 10,7 kW

Korbgröße: 50 x 50 cm

Programme: 90 / 150 / 210 Sek.

Tankinhalt: 22 l

Wasserverbrauch: 2,6 l / Spülgang

Leistung (max.): 40 Körbe / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage



MEIKO Universalspülmaschine FV 250.2

perfekt für die Backstube zur Reinigung von Blechen, Körben und Arbeitsutensilien; doppelwandig isoliertes Gehäuse mit Rückwandverkleidung, Steigleitungen sowie Wasch- und Klarspülarmlen aus Edelstahl; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe sowie Laugenfeinfiltersystem; reversierende Wascharme für ein optimales Spülergebnis; Waschdruckreduzierung für leichtes Spülgut; Platz für 3 Kisten nebeneinander (insgesamt 6 Kisten möglich); einfache Bedienung über Folientastatur; Programmstarttaste in ergonomischer Höhe; optional erhältlich: Abluftwärmerückgewinnung „AirConcept“, für ein perfektes Raumklima bei kleinem Spülraum

Maße (H x B x T): 193,5 / 249 x 149 x 89,5 cm

Einschubhöhe: 89 cm

Korbgröße: 131 x 70 cm

Anschluss: 400 V / 22,9 kW (Kaltwasseranschluss)

Programme: 120 / 240 / 360 Sek.

Tankinhalt: 100 l

Wasserverbrauch: 9 l / Spülgang

Leistung (max.): bis zu 30 Körbe / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9115

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolation ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und die beiden rotierenden Wascharme sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 96 x 85,5 cm

Einschubhöhe: 90 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 6,5 kW

Programme: 3 (vorprogrammiert auf 3, 3 und 6 Min. – einstellbar)

Tankinhalt: 60 l

Wasserverbrauch: ca. 6 l / Spülgang

Leistung / Waschgang: 28 Bleche 60 x 40 cm, 14 Bleche 60 x 80 cm,
2 EN-Kisten 40 x 60 cm, 1 GN-Korb 50 x 50 cm,
1 Kessel 40 l bis 60 l

Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9120

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolation ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und der motorgesteuerte Waschrahmen sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 128 x 74,5 cm

Einschubhöhe: 90 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 16,5 kW

Programme: 3 (vorprogrammiert auf 3, 3 und 6 Min. – einstellbar)

Tankinhalt: 95 l

Wasserverbrauch: ca. 10 l / Spülgang

Leistung / Waschgang: 30 Bleche 60 x 40 cm, 15 Bleche 60 x 80 cm,
2 EN-Kisten 40 x 60 cm, 2 GN-Körbe 50 x 50 cm,
1 Kessel 40 l bis 80 l

Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Universalspülmaschine 9130

hygienisches Maschinendesign aus Edelstahl; durch die ausschließlich nach oben zu öffnende Haube ist eine optimale Handhabung und ein ergonomischer Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine, gewährleistet; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden; serienmäßig mit doppelwandiger Haube, wassersparenden Nachspüldüsen und Wasch- und Spültankisolation ausgerüstet; die Wassertemperatur ist regelbar und kann abgesenkt werden, wodurch der Stromverbrauch gesenkt wird (Standby / Energiesparmodus für bis zu 25 % Energieeinsparung); Steuerung über Finger-Touch-Panel; Auto-Off-Funktion; integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung für eine optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und der motorgesteuerte Waschrahmen sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorgangs eine konstante Temperatur von 82 °C (sehr gute Desinfektion und Trocknungseffekte der gewaschenen Gegenstände)

Maße (H x B x T): 163,1 / 208,8 x 155,5 x 74,5 cm

Einschubhöhe: 90 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20 A / 16,5 kW

Programme: 3 (vorprogrammiert auf 3, 3 und 6 Min. – einstellbar)

Tankinhalt: 125 l

Wasserverbrauch: ca. 12 l / Spülgang

Leistung / Waschgang: 45 Bleche 60 x 40 cm, 15 Bleche 60 x 80 cm,
3 EN-Kisten 40 x 60 cm, 2 GN-Körbe 50 x 50 cm,
2 Kessel 40 l bis 80 l

Art.-Nr. auf Anfrage



JEROS Tunnelwaschanlage

fahrbare, kompakte Korb- und Kistenspülmaschine mit 3 wählbaren Geschwindigkeiten; Waschsysteem garantiert ein optimales Reinigungsergebnis; benutzerfreundlicher Touchscreen zum Abruf von Informationen und zur Steuerung der Anlage: Ein- und Ausschalten, Temperaturkontrolle von Wasch- und Nachspülwasser sowie Seifenstand, Befüllen und Entleeren des Wassertanks (Zulauf: 1/2", Ablauf Ø 50 mm), Einstellung der Timerfunktion oder Änderungen bei der Geschwindigkeit des Förderbandes oder der Wassertemperatur (abhängig vom Kistendurchlauf); zur einfachen Reinigung oder Entfernung von Objekten kann der Deckel und der Förderer angehoben werden; optional erhältlich: Trolley-System, Seifen-Dosierpumpe, Förder- / Gitterband, Klarspülpumpe, variable Fördergeschwindigkeit, Ein-Mann-Betrieb, elektrischer Durchlaufwärmetauscher für das Nachwasser, Abblasmodul oder Datenlogger Trog VPN

Maße (L x B x H): 335 x 112,7 x 157 cm (inkl. Ein- und Auslauf)

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 50 A / 32 kW

Leistung: 150 bis 300 Körbe / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage

lieferbar ab
Frühjahr / Sommer 2022



JEROS Blechputzmaschine Typ 6015

Gehäuse und Fahrwerk aus Edelstahl; zur Reinigung und nebelfreien Beölung (justierbar sowie zu- und abschaltbar) von randlosen und 2-Rand-Blechen, glatten Backblechen und perforierten Blechen (bis 60 x 80 cm im Quereinschub); ergonomische Arbeitshöhe; rahmengelagerte, präzisionsgeschliffene Bürsten; einstellbarer Bürstendruck für lange Nutzungsdauer der Hauptbürsten; separat austauschbare Seitenbürsten; vollständige Schmutzentfernung in den Löchern durch die einzigartige Bürstenkonstruktion (obere Bürste stößt die Löcher frei, untere Bürste transportiert den Schmutz in den Auffangbehälter); beweglich gelagerte Transportwalzen (Transporträder: 12,5 cm); kein Auswalzen der Bleche; Vorschraper reduziert den Reinigungsaufwand; Schnellreinigungssystem reinigt die Bürsten in Sekunden; optional gegen Aufpreis erhältlich: Edelstahlbürsten und Blechablagewagen (nicht im Lieferumfang enthalten); Blechputzmaschine auch für andere Blechmaße (Längs- oder Quereinschub) erhältlich

Maße (H x B x T): 95 x 110,8 x 78 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 10 A / 2 kW

Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.

Geräuschpegel: 75 dB (A)

Gewicht: 360 kg

Art.-Nr. 820957



JEROS Blechputzmaschine Typ 9015

Gehäuse und Fahrwerk und Deckel aus Edelstahl; zur Reinigung und nebelfreien Beölung (justierbar sowie zu- und abschaltbar) von 2-Rand-Blechen (bis 58 x 78 cm im Längs- oder Quereinschub); neues Design mit frei wählbarer, ergonomischer Arbeitshöhe bis max. 110 cm (Standard 95 cm); Einzelaufhängung der präzisionsgeschliffenen Bürsten aus Edelstahl oder Kunststoff (kombinierbar); einstellbarer Bürstendruck für lange Nutzungsdauer der Hauptbürsten; separat austauschbare Seitenbürsten; vollständige Schmutzentfernung in den Löchern durch die einzigartige Bürstenkonstruktion (obere Bürste stößt die Löcher frei, untere Bürste transportiert den Schmutz in den Auffangbehälter); große Transporträder und gelagerte Transportwalzen (Transporträder: 12,5 cm); kein Auswalzen der Bleche; doppeltes Vorschrappersystem reduziert den Reinigungsaufwand; Schnellreinigungssystem reinigt die Bürsten in Sekunden; Maschine kann dank Aqua-Clean komplett mit Wasser gereinigt werden (wasserdichte Lager); optional gegen Aufpreis erhältlich: Blechablagewagen (nicht im Lieferumfang enthalten)

Maße (H x B x T): 95 x 110 x 93 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,5 kW

Leistung: 100 Bleche in 6 bis 8 Min.

Geräuschpegel: 75 dB (A)

Gewicht: 360 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



Blechablagewagen für JEROS Blechputzmaschinen

aus Edelstahl; mit 4 Lenkrollen (2 feststellbar)

Maße (H x B x T): 96,2 x 79 x 62 cm

Art.-Nr. 897327



DELTAMATIC Economic (Abb. 1)

hochwertiges Edelstahlgehäuse; elektronisches Gerät mit 2 Anschlüssen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 1 bis 5 bar); speziell geeignet für Eiswasser; Wasser wird von 0,1 l bis 999,9 l (+/- 1 % ab 5 l) dosiert und auf die gewünschte Temperatur zwischen +1 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur mit großen Digitalanzeigen in blauer und roter Leuchtschrift (zeigen die aktuellen Werte an) sowie einer Menütaste für Feineinstellungen; geprüfter Wasserdruck: 16 bar; Rohrzuleitung mind. Ø 15 mm; problemlose Kombination mit jedem Eiswasserkühlgerät

Hinweis: Die Thermostat-Mischbatterie des Gerätes erlaubt nicht einen gleichzeitigen Anschluss des Warmwassers und des gekühlten Wassers. Eine Nichtbeachtung führt zu einer Beschädigung der Thermostat-Mischbatterie.

Maße (H x B x T): 33,5 x 31 x 16,5 cm

Anschluss: 230 V / 50/60 Hz / 40 W

Wasserdurchlauf: 20 l bis 25 l / Min.

Gewicht: 11 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

DELTAMATIC D 3500 (Abb. 2)

hochwertiges Edelstahlgehäuse; digital gesteuertes Gerät mit automatisch geregelterm Kühlwasseranschluss (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 1 bis 5 bar), äußerst genaue Schüttwassertemperatur durch intelligente Computersteuerung; Wasser wird auch ohne Vorlauf von 0,1 l bis 999,9 l (+/- 1 % ab 5 l) dosiert und auf die gewünschte Temperatur zwischen +1 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; Wiederholautomatik; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur mit großen Digitalanzeigen in blauer und roter Leuchtschrift und zur elektronischen Feineinstellung; geprüfter Wasserdruck: 16 bar; Rohrzuleitung mind. Ø 15 mm; problemlose Kombination mit jedem Wasserkühlgerät; optional auch mit Schnittstelle RS232 und RS485 für Rezeptursteuerung lieferbar

Maße (H x B x T): 40 x 36 x 15 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 40 W

Wasserdurchlauf: ca. 25 l / Min.

Gewicht: 19 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



Abb. 1



Abb. 2

LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergerät Aquamix 21 (Abb. 1)

aus Edelstahl (AISI.1.403); halbautomatisch; staub- und strahlwassergeschützt (IP65); mit abnehmbarem Rohrkrümmer und 4 Schwammgummikugeln zur rückstandslosen Reinigung des lebensmittelechten Auslaufschlauches in Hygieneausführung (2,5 m); mit 2 Wasser-Temperaturzulaufen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 2 bis 4 bar) und manuell geregeltem Vorlauf; Warm- und Kaltwasser oder Kalt- und Eiswasser werden von 0,1 l bis 999,9 l dosiert (+/- 0,1 l ab 1 l) und auf die gewünschte Temperatur zwischen +0,5 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht zu bedienende, numerische Eingabetastatur mit heller großer Anzeige; umschaltbare Soll- und Istwertanzeige; Wiederholautomatik; geprüfter Wasserdruck: 15 bar; Rohrzuleitung mind. DN 10

Maße (H x B x T): 30 x 20 x 12 cm

Anschluss: 100 V – 240 V / 50 Hz

Energieverbrauch: 0,55 A / 0,12 kWh pro Tag

Wasserdurchfluss: bis 30 l / Min. (bei 3 bar)

Gewicht: 10,5 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergerät Aquamix 32 (Abb. 2)

aus Edelstahl (AISI.1.403); vollautomatisch; staub- und strahlwassergeschützt (IP65); mit abnehmbarem Rohrkrümmer und 4 Schwammgummikugeln zur rückstandslosen Reinigung des lebensmittelechten Auslaufschlauches in Hygieneausführung (2,5 m); mit 3 Wasser-Temperaturzulaufen (3/4" Außengewinde, empfohlener Zulaufdruck: 2 bis 4 bar) und abschaltbarem, automatisch geregeltem Vorlauf; Eis-, Leitungs- und Warmwasser werden von 0,1 l bis 999,9 l dosiert (+/- 0,1 l ab 1 l) und auf die gewünschte Temperatur zwischen +0,5 °C und +80 °C (+/- 1 °C ab 5 l) gemischt; leicht zu bedienende, numerische Eingabetastatur mit heller großer Anzeige; umschaltbare Soll- und Istwertanzeige; Wiederhol- und Teilwiederholautomatik; geprüfter Wasserdruck: 15 bar; Rohrzuleitung mind. DN 15

Maße (H x B x T): 30 x 30 x 16,8 cm

Anschluss: 100 V – 240 V / 50/60 Hz

Energieverbrauch: 1,2 A / 0,15 kWh pro Tag

Wasserdurchfluss: 30 l bis 35 l / Min. (bei 3 bar)

Gewicht: 15,3 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



Abb. 1



Abb. 2



Bei der **BÄKO** haben Sie die Wahl:

Ob Sie sich für das feine **Scherbeneis** entscheiden oder für das granulatartige **Nuggeteis** – beide Eissorten lassen sich präzise dosieren und eignen sich gleichermaßen für die Kühlung knetintensiver Teige.



Scherbeneis

Viele Backbetriebe schwören auf das ca. $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ kalte Scherbeneis, das aus trocken ausgefrorenen, ca. 2 mm feinen Eisplättchen besteht. Diese lösen sich schnell und homogen im Knetprozess auf und entziehen dabei dem Teig die Wärme. Scherbeneis ist einfach und präzise zu dosieren und wird meist bei Teigproduktionen eingesetzt, bei denen eine schnelle Kühlung erforderlich ist. Eine große Auswahl an praktischem Zubehör ermöglicht individuelle Aufstellungsvarianten und für jede Betriebsgröße lässt sich die passende Eislösung konfigurieren.



Nuggeteis

Nuggeteisbereiter liefern ein verpresstes, granulatförmiges Eis mit einer Temperatur von ca. $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, das sich ebenfalls ideal zur Teigkühlung eignet. Durch die granulatartige Beschaffenheit schmilzt es langsamer, wodurch die Kälte auch langsamer abgegeben wird. Damit der Teig nach dem Kneten nicht nachnässt, kann die Knetdauer etwas verlängert werden. Das Eis bleibt besonders lange portionier- und schüttffähig, ein Vorteil vor allem für kleinere Bäckereien, in denen das Eis oftmals über einen längeren Zeitraum und bei wärmeren Umgebungstemperaturen gelagert wird.

MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 250 L

steckerfertige Kompaktmaschine mit Gehäuse und Rahmen aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat; einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; mit Funktionsanzeige und Fehlercodemeldung sowie Start- / Stopp-Funktion im Falle der Option Verdampfer-Selbstreinigung; integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; Kälteabsperrventil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand; reinigungsfreundlicher Maschinenaufbau nach dem HY-GEN Prinzip mit herausnehmbarer Verdampferwanne für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf (Zulauf: 3/4" Außengewinde, Ablauf: 3/4" Schlauchtülle); optional erhältlich: Wandkonsolen, Untergestelle, Eisvorratsbehälter (für 75 kg) oder Silo EN 1 (für 185 kg), Transportwagen, Remote-Steuerungen, Timerfunktion, Ozonentkeimung für den Wasserzulauf und das patentierte MAJA-Selbstreinigungssystem zur vollautomatischen Reinigung und Entkalkung des Eiserzeugers auf Knopfdruck

Maße (H x B x T): 99,6 x 77,6 x 58,1 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,26 kW

Leistung (max.): 250 kg / 24 Std.

Wasserverbrauch: 0,25 m³ / 24 Std.

Kältemittel: R-449a

Gewicht: 145 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 500 L

steckerfertige Kompaktmaschine mit Gehäuse und Rahmen aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat; einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; mit Funktionsanzeige und Fehlercodemeldung sowie Start- / Stopp-Funktion im Falle der Option Verdampfer-Selbstreinigung; integrierter Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; Kälteabsperrventil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand; reinigungsfreundlicher Maschinenaufbau nach dem HY-GEN Prinzip mit herausnehmbarer Verdampferwanne für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf (Zulauf: 3/4" Außengewinde, Ablauf: 3/4" Schlauchtülle); optional erhältlich: Wandkonsolen, Untergestelle, Eisvorratsbehälter (für 75 kg) oder Silo EN 1 (für 185 kg), Transportwagen, Remote-Steuerungen, Timerfunktion, Ozonentkeimung für den Wasserzulauf und das patentierte MAJA-Selbstreinigungssystem zur vollautomatischen Reinigung und Entkalkung des Eiserzeugers auf Knopfdruck

Maße (H x B x T): 99,6 x 77,6 x 58,1 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 2,05 kW

Leistung (max.): 500 kg / 24 Std.

Wasserverbrauch: 0,5 m³ / 24 Std.

Kältemittel: R-449a

Gewicht: 180 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MAJA Nuggeteisbereiter NAS / NAC 175 L

steckerfertige Kompaktmaschine mit Front-, Seitenverkleidung, oberer Abdeckung und Eisschacht aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat; klimafreundliche Eiserzeugung; zwei Versionen zur Auswahl: NAS = Standardausführung, NAC = Hygieneausführung mit integrierter Selbstreinigung für ideale Bedingungen bei der hygienischen Eisherstellung, Werterhalt der Maschine durch regelmäßige Reinigungsintervalle, Zeitersparnis bei der Reinigung ohne manuellen Aufwand; Wasserzulauf: 3/4" Außengewinde; Wasserablauf: 3/4" Schlauchtülle; optional erhältlich: Wandkonsolen, Untergestelle, Eisvorratsbehälter oder Silo ES 150, Transportwagen, Ozonentkeimung für den Wasserzulauf

Maße (H x B x T): 62,2 x 56 x 64 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,8 kW

Leistung (max.): 175 kg / 24 Std.

Wasserverbrauch: 0,175 m³ / 24 Std.

Kältemittel: R-290

Gewicht: 65 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



MAJA Nuggeteisbereiter NAS / NAC 300 L

steckerfertige Kompaktmaschine mit Front-, Seitenverkleidung, oberer Abdeckung und Eisschacht aus Edelstahl; inklusive luftgekühltem Kälteaggregat; klimafreundliche Eiserzeugung; zwei Versionen zur Auswahl: NAS = Standardausführung, NAC = Hygieneausführung mit integrierter Selbstreinigung für ideale Bedingungen bei der hygienischen Eisherstellung, Werterhalt der Maschine durch regelmäßige Reinigungsintervalle, Zeitersparnis bei der Reinigung ohne manuellen Aufwand; Wasserzulauf: 3/4" Außengewinde; Wasserablauf: 3/4" Schlauchtülle; optional erhältlich: Wandkonsolen, Untergestelle, Eisvorratsbehälter oder Silo ES 150, Transportwagen, Ozonentkeimung für den Wasserzulauf

Maße (H x B x T): 75,5 x 62 x 64 cm

Anschluss: 230 V / 50 HZ / 1,15 kW

Leistung (max.): 300 kg / 24 Std.

Wasserverbrauch: 0,3 m³ / 24 Std.

Kältemittel: R-290

Gewicht: 81 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter

Gehäuse, Gefrierzylinder und doppelt gehärtete Förderschnecke aus Edelstahl; mit integriertem Vorratsbehälter und schwarzen Füßen (9 cm); steckerfertig und HACCP-zertifiziert; das gesamte Wasser, das in die Maschine gegeben wird, wird in Eis umgewandelt (verklumpt nicht und bleibt locker); die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet auch optimal in rauen und nassen Umgebungen; vorhandenes Wasser in der Maschine wird alle 6 Std. abgelassen (damit werden Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen weitestgehend vermieden); die Computersteuerung kontrolliert das Eisherstellungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind; Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung von Störungen; der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt eine regelmäßige Reinigung, wodurch die Lebensdauer verlängert und die Wartungskosten gesenkt werden; optional erhältlich: Filtersysteme und Untergestelle (auch fahrbar)

BAKER 80, Vorratsbehälter für 32 kg (Abb.)

Maße (H x B x T): 89 x 64 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 270 W

Leistung (max.): 75 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 65 kg

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

BAKER 120, Vorratsbehälter für 32 kg

Maße (H x B x T): 89 x 64 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 355 W

Leistung (max.): 110 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 66 kg

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

BAKER 120-L, Vorratsbehälter für 65 kg

Maße (H x B x T): 89 x 94 x 60 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 355 W

Leistung (max.): 110 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 76 kg

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



HOSHIZAKI Nuggeteisbereiter

Gehäuse, Gefrierzylinder, doppelt gehärtete Förderschnecke und separater, modularer Vorratsbehälter aus Edelstahl; steckerfertig und HACCP-zertifiziert; das gesamte Wasser, das in die Maschine gegeben wird, wird in Eis umgewandelt (verklumpt nicht und bleibt locker); die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet auch optimal in rauen und nassen Umgebungen; vorhandenes Wasser in der Maschine wird alle 6 Std. abgelassen (damit werden Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen weitestgehend vermieden); die Computersteuerung kontrolliert das Eisherstellungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind; Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung von Störungen; der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt eine regelmäßige Reinigung, wodurch die Lebensdauer verlängert und die Wartungskosten gesenkt werden; optional erhältlich: Filtersysteme und Untergestell

BAKER 300-210, Vorratsbehälter für 210 kg

Maße (H x B x T): 195 x 77 x 80 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 960 W

Leistung (max.): 250 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 133 kg

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)

BAKER 480-340, Vorratsbehälter für 340 kg

Maße (H x B x T): 195 x 122 x 82 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,17 kW

Leistung (max.): 380 kg / 24 Std. (bei RT und UT von +10 °C)

Kältemittel: R-290

Gewicht: 164 kg

[Art.-Nr. auf Anfrage](#)



BAKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BAKO-line-itiimer; Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

Füllmenge (max. Charge): 75 kg Mehl (120 kg Teig)

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888426

**BAKO-line Spiralkneter SP 120 F**

mit Folientastatursteuerung; Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich (Ø 75 cm) aus Edelstahl; Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff; geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 130 x 80 x 128,2 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A

Leistung: 4 kW / 8 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 67 W / kg Teig

Bottichvolumen: 180 l

Füllmenge (max. Charge): 75 kg Mehl (120 kg Teig)

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. 888427



BAKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

inklusive Bottichwagen, verstärktem Werkzeugmotor (Knetspiralantrieb) und Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler PT 100; stationäre Ausführung, glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; serienmäßige Zangenverriegelung ermöglicht die problemlose Aufstellung des Kneters auch bei leicht unebenen Fußböden; der Bottich wird in den Einzugsbereich der Zange geschoben, automatisch verriegelt und angehoben, so ist ein ruhiger Lauf gewährleistet; kompakte Bauweise, ideal auch für kleine und mittlere Betriebe; einfach in der Bedienung; Automatik-Steuerung mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturlausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelasierter Öffnung mit Schauklappe; Deckblech aus rostfreiem Edelstahl; Bottichwagen mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift und Lenker aus rostfreiem Edelstahl

Maße (H x B x T): 147 x 96 x 149,7 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 20,9 kW / 4 x 16 mm² Cu / Absicherung 63 A

Antriebsleistung Werkzeug: 11 kW / 18,5 kW

Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW

Antriebsleistung Bottich: 1,3 kW / 1,5 kW

Bottichvolumen: 260 l

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Gewicht mit Bottich: 1.515 kg

Gewicht Bottich: 195 kg

inkl. Bottichwagen, Fahrgestell Stahl lackiert

Art.-Nr. 888600

inkl. Bottichwagen, Fahrgestell Edelstahl

Art.-Nr. 888601

Extrabottich für BAKO-line Spiralkneter SPV 160A F/T

Fahrgestell Stahl lackiert

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Bottichvolumen: 260 l

Art.-Nr. 897448

Fahrgestell Edelstahl

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Bottichvolumen: 260 l

Art.-Nr. 898232

Optionale Zusatzausstattung gegen Aufpreis erhältlich:

- **Zange und Konsole** aus Edelstahl
- **Zahntrieb m6** am Bottichwagen und der Maschine
- **Vergrößerte Deckelöffnung** durch Endschalter gesichert
- **Gitter für Ankratzöffnung**
- **Halterohre für Hebekipper** mit Stangenbühle
- **Freischaltung CS 03** zur Kommunikation mit Fremdsteuerung
- **Ablassverschraubung DN 25 für Bottichwagen**
- **Standardstutzen DN 25 bis DN 100**



**einschließlich kostenloser
erster fälliger Wartung**



DIOSNA Spiralkneter SP 24 D Automatik

Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich aus Edelstahl (Ø 45 cm); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff (kleiner, feststehender Teil aus Edelstahl); geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 54; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaste; Knetprozess-Steuerung über Zeit mit 2 digitalen Schaltern, kapazitiven Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 112,8 x 49 x 82,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (träge)

Leistung: 1,2 kW / 2,6 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 109 W / kg Teig

Bottichvolumen: 45 l

Füllmenge (max. Charge): 15 kg Mehl (24 kg Teig)

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 820466



WP KEMPER Spiralkneter Premium Edition

massiver Stahlständer; inkl. Bottich, Temperaturanzeige und Temperaturfühler PT100; Bottich und Knetwerkzeug aus Edelstahl; Schutzhaube aus Kunststoff; Steuerung und zwei elektromechanische Zeitschaltuhren am Maschinenkopf (Druckknopf, Taster mit Beleuchtung); Hand-Automatik-Umschalter; optimale Vermischung der Zutaten durch Bottichwendeschalter; eingebauter Motorschutz; bessere Teigqualität durch 3-Zonen-Knetprinzip (Kleinstmengen produzierbar, höhere Sauerstoffzufuhr und homogenere Teige); reinigungsfreundlich durch die glatten Oberflächen

Maße (H x B x T): 130 x 89 x 129 cm

Anschluss: 400 V / 25 A / 32 A (träge)

Antriebsleistung Werkzeug: 3,2 kW / 9 kW

Antriebsleistung Bottich: 1,1 kW

Bottichvolumen: 175 l

Füllmenge (max. Charge): 75 kg Mehl (120 kg Teig)

Gewicht: 560 kg

Art.-Nr. 821053



WP KEMPER Spiralkneter KRONOS 160 PRO

inkl. Bottichwagen und Temperaturfühler PT100; Verkleidungsbleche, Maschinenfüße, Zangen, Bottichhaube, Bottich und Bottich-Fahrgriff aus Edelstahl; Standardversion bereits mit allen relevanten Optionen ausgestattet; Programmsteuerung über Touch Panel; robuster, zuverlässiger Kneter; Programmspeicher mit 99 Speicherplätzen; das 3-Zonen-Knetprinzip von KEMPER gewährleistet schnelle und intensive Vermischung der Zutaten und ein optimales, reproduzierbares Knetergebnis; der modulare Aufbau gewährleistet ein hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit; Anschlussleitung ist bauseits zu verlegen; vorhandene PRESIDENT-Bottichwagen können (nach Anpassung) auch im KRONOS verwendet werden

Maße (H x B x T): 134 / 186,5 x 137 x 205 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 32 A (träge)

Antriebsleistung Werkzeug: 8,5 kW / 14 kW

Antriebsleistung Hydraulik: 1,1 kW

Antriebsleistung Bottich: 0,75 kW

Bottichvolumen: 260 l

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Gewicht mit Bottich: 1.450 kg

Gewicht Bottich: 180 kg

Art.-Nr. 821219

WP KEMPER Extrabottich für KRONOS 160 PRO

Bottichwagen mit Bottich und Fahrgriff aus Edelstahl; Bottich ist drehbar auf einem Wagen mit gummierten Rollen gelagert

Bottichvolumen: 260 l

Füllmenge (max. Charge): 100 kg Mehl (160 kg Teig)

Gewicht: 180 kg

Art.-Nr. 886304



DIOSNA Rühr- und Schlagmaschine RS 32 E

gegossenes Gehäuse, weiß lackiert; Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl; stufenlose Geschwindigkeitsregulierung für Rühren und Schlagen; Kesselarretierung mit Handrad; Höhenverstellung mit Handhebel; Kesselbeleuchtung mittels Drehschalter; Besenaufschlag und Kesselhöhe stufenlos verstellbar; elektrische Schalt- und Steuereinheit mit digitaler Drehzahlanzeige; Bedienung über Drucktaster; Prozesssteuerung über Zeit mit Schaltuhr; automatische Abschaltung; stationäre Ausführung; im Lieferumfang enthalten: 1 Rührbesen, Schlagbesen und ein Einlegering

Maße (H x B x T): 164,5 x 62 x 87 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,5 kW / 16 A

Drehzahl: 120 bis 600 U / Min.

Kesselvolumen: 40 l (Nutzinhalt: 32 l)

Gewicht: 240 kg

Art.-Nr. 821028



REGO Rühr-, Schlag- und Knetmaschine PM 60

in V2A Edelstahlausführung; Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl; Schutzabdeckung aus schlagfestem Plexiglas (optional aus Edelstahl oder als Schutzgitter); stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; serienmäßig mit Speichercomputer (37 Programme à 20 Arbeitsschritte); elektr. Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau; LED zur Kesselbeleuchtung; Werkzeugschnellwechselsystem; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrische Abschaltautomatik; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich; hohe Sicherheit dank 2-Hand-Bedienung; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm ($\leq 70 \pm 2,5$ dB (A)); GS geprüfte Sicherheit; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Kesselwagen; 1 Schlag- oder Rührbesen, 1 Flachrührer, 1 Knetspirale und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Maße (H x B x T): 176 x 69 x 93 cm

Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 3,5 kW

Antriebsmotor: 3 kW / 1.430 min⁻¹

Drehzahl: 50 bis 450 U / Min.

Kesselvolumen: 60 l

Füllmenge (Charge): Teig: 1 l bis 10 l, Masse: 3 kg bis 50 kg,
Creme: 3 kg bis 30 kg

Gewicht: 300 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



REGO Rühr- und Schlagmaschine SM 20 L

in V2A Edelstahlausführung mit robuster, langlebiger Arbeitswelle; Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl; stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; LED zur Kesselausleuchtung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm ($\leq 70 \pm 2,5$ dB (A)); umfangreiche Serienausstattung: Zeituhr mit Abschaltautomatik sowie 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Mixbesen, 1 Wendering (für kleinere Kessel) und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Maße (H x B x T): 152 x 60 x 79 cm

Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 1,7 kW

Antriebsmotor: 1,5 kW / 1.450 min⁻¹

Drehzahl: 50 bis 650 U / Min.

Kesselvolumen: 20 l

Füllmenge (Charge): Teig: 0,5 l bis 5 l, Masse: 1 kg bis 16 kg,
Creme: 1 kg bis 10 kg

Gewicht: 200 kg

Art.-Nr. 821210



REGO Rühr- und Schlagmaschine SM 32

in V2A Edelstahlausführung mit robuster, langlebiger Arbeitswelle; Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl; stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; LED zur Kesselausleuchtung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm ($\leq 70 \pm 2,5$ dB (A)); GS geprüfte Sicherheit; umfangreiche Serienausstattung: Zeituhr mit Abschaltautomatik sowie 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Mixbesen, 1 Wendering (für kleinere Kessel) und ein Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Maße (H x B x T): 163 x 66 x 72,5 cm

Anschluss: 400 V / 3-phasig / 16 A / 3,2 kW

Antriebsmotor: 3 kW / 1.420 min⁻¹

Drehzahl: 50 bis 650 U / Min.

Kesselvolumen: 32 l

Füllmenge (Charge): Teig: 0,5 l bis 6 l, Masse: 1 kg bis 24 kg,
Creme: 1 kg bis 15 kg

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 821037



VARIMIXER Planeten-, Rühr- und Knetmaschine ERGO 60

pulverbeschichtetes Gehäuse, weiß; abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl lässt sich mühelos entfernen und ist spülmaschinenfest; alle Kessel, Werkzeuge und Bedienfeld aus Edelstahl; Schutzklasse IP 53 (Staub- und Wasserschutz); Liftsystem ermöglicht separates Wechseln von Kessel und Rührwerkzeugen; Prozesssteuerung über das intuitive Bedienfeld mit reaktionsschnellen, piezoelektrischen Drucktasten; wählbar zwischen einer stufenlosen Geschwindigkeitsregelung, festen Geschwindigkeiten oder bis zu 20 Programmen mit eigenen programmierbaren Prozessen; mit digitalem Timer und Notstopp; automatische Kesselabsenkung nach Ablauf des Programmes; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Flachrührer, 1 Kneiter und 1 Rührbesen; optional erhältlich: 30 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen

Maße (H x B x T): 183 x 76 x 103 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW

Drehzahl: 53 bis 288 U / Min.

Kesselvolumen: 60 l

Gewicht: 330 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



VARIMIXER Planeten-, Rühr- und Knetmaschine KODIAK 30

Gehäuse mit höhenverstellbaren Füßen, Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl; abnehmbarer Schutzschirm aus transparentem Polycarbonat hat eine integrierte Einfüllschütte, lässt sich in kürzester Zeit ohne Werkzeug anbringen, wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen und ist spülmaschinenfest; auf dem Kesselwagen befindet sich der Kessel immer in einer angenehmen Arbeitshöhe; mit dem ergonomisch gestalteten Griff wird der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert; sehr einfache und intuitive Bedienung am geneigten Bedienfeld (mit digitalem Timer und Notstopp); Schutzklasse IP44 (Schutz gegen Spritzwasser); umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Flachrührer, 1 Kneiter und 1 Rührbesen; optional erhältlich: 15 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen

Maße (H x B x T): 136,5 x 63 x 77 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1,2 kW

Drehzahl: 64 bis 353 U / Min.

Kesselvolumen: 30 l

Gewicht: 190 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WP RIEHLE Belaugungsmaschine RMBB 780

robuste Konstruktion mit geringem Platzbedarf; für Blechmaß: 58 x 78 cm; zweifacher Laugenvorhang und patentierte Laugendusche gewährleisten ein intensives und gleichmäßiges Belaugungsergebnis; die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für eine gleichmäßige Laugenaufnahme durch den Teigling; mit Aräometer zur Laugenkonzentrationsmessung; stufenlos regelbare Bestreuungs Vorrichtung für verschiedene Streugüter und Laugentank (100 l) mit Füllstandsanzeige; die zuverlässige Computersteuerung sorgt für variable Produktionsgeschwindigkeit und zeigt Service-Intervalle an; geringer Stellplatzbedarf durch abnehmbaren Einlauf- und abklappbaren Auslauftisch; hohe Mobilität durch Laufrollen; einfache Reinigung; im Lieferumfang zusätzlich enthalten: 60 Gärtücher

Maße (L x B x H): 210 x 79,5 x 138,5 cm (Arbeitsstellung),
150 x 79,5 x 138,5 cm (Ruhestellung)

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (5-polig)

Leistung: 5,1 kW / 7,5 A (Laugentankheizung 4,5 kW)

Gewicht: ca. 180 kg

Art.-Nr. 821093



WP RIEHLE Fettbackgerät LINIE 2000A, Gr. 60

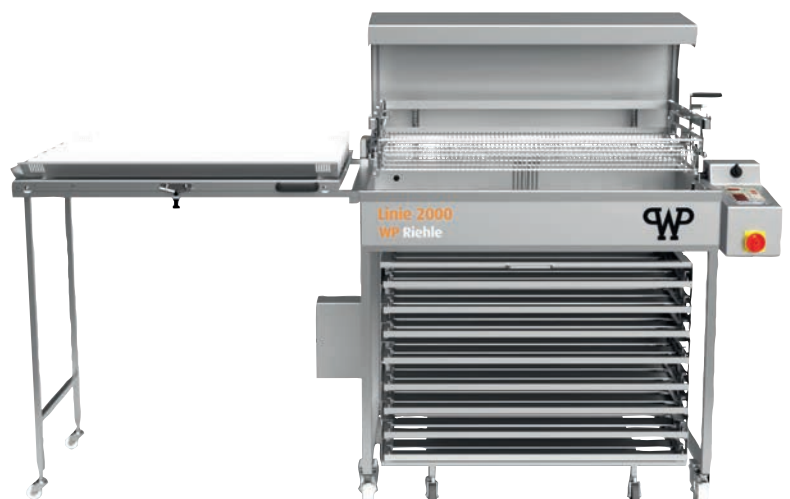
Gehäuse und Wanne aus Edelstahl; mit dicht schließendem Volumen-Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage; digitale Heizungssteuerung sorgt für gleichbleibende Fetttemperatur und gute Backergebnisse; längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung; geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl; geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden; Computersteuerung mit 10 Backprogrammen mit bis zu 4 Einzelbackzeiten; Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges; geeignet für bis zu 60 Teiglinge pro Backvorgang; keine Fettverschleppung, da der Korb immer über der Wanne bleibt; im Lieferumfang enthalten: 1 Wendekorb (6-reihig), 1 Gärraumwagen mit 8 Ablagen sowie 8 Kipptrögel (6-reihig); optional erhältlich: Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank, Öl-Ablassfilter-tank mit Rückspülpumpe, Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch, Wendekörbe und Kipptrögel (4- und 6-reihig), Edelstahl-Schragen (16, 18 und 20 Ablagen), mobiler Fettreiniger, Ablufthaube sowie weiteres umfangreiches Zubehör

Maße (H x B x T): 190 x 224 x 99 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (5-polig) / 9 kW

Gewicht: 145 kg

Art.-Nr. 821193



RONDO Ausrollmaschine Compas 4.0 Pro

aus Edelstahl; mit 4 leistungsstarken Einzelantrieben für den Dauereinsatz; Effizienz beim Ausrollen und Tourieren durch eine sehr hohe Bandgeschwindigkeit (10 bis 105 cm / Sek.) und einen großen Walzenspalt (0,2 bis 55 mm); Walze Ø: 9,9 cm; Schutzgittereinlaufhöhe: 9 cm, Förderbandbreite: 71,5 cm; zuverlässige, schonende und schnelle Verarbeitung aller Teigarten (8 bis 12 kg) zu gleichmäßigen Teigbändern; einfache Bedienung über i-Touch am 10,1" Cinema-Display; höchste Arbeitssicherheit durch aufgeräumten Startbildschirm; Verhinderung von Fehlbedienung durch ein innovatives Assistenzsystem; Betriebskostenreduzierung durch Programm-Wizard; geringes Stellplatzvolumen; im Lieferumfang enthalten: Mehlfangbleche aus blauem Hygienic-Kunststoff oder Edelstahl (optional wählbar), automatischer Mehlstreuer sowie Transportbänder aus blauem Hygienic-Kunststoff; optional erhältlich: automatische Teighaspel (links oder rechts)

Maße (H x B x T): 140,5 x 327 x 140 cm (Arbeitsstellung),
187 x 191,1 x 140 cm (Ruhestellung)

Anschluss: 3 x 200 – 480 V / 50/60 Hz / 1,8 kW

Gewicht: 370 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Ausrollmaschine Compas 4.0 Expert

aus Edelstahl; mit 4 leistungsstarken Einzelantrieben für den Dauereinsatz; Effizienz beim Ausrollen und Tourieren durch eine sehr hohe Bandgeschwindigkeit (10 bis 130 cm / Sek.) und einen großen Walzenspalt (0,2 bis 65 mm); Walze Ø: 9,9 cm; Schutzgittereinlaufhöhe: 9 cm, Förderbandbreite: 71,5 cm; zuverlässige, schonende und schnelle Verarbeitung aller Teigarten (15 bis 20 kg) zu gleichmäßigen Teigbändern; einfache Bedienung über i-Touch am 10,1" Cinema-Display; höchste Arbeitssicherheit durch aufgeräumten Startbildschirm; Verhinderung von Fehlbedienung durch ein innovatives Assistenzsystem; Betriebskostenreduzierung durch Programm-Wizard; im Lieferumfang enthalten: Mehlfangbleche aus blauem Hygienic-Kunststoff oder Edelstahl (optional wählbar), automatischer Mehlstreuer, Transportbänder aus blauem Hygienic-Kunststoff sowie automatische Teighaspel rechts (optional auch links erhältlich)

Maße (H x B x T): 140,5 x 385 x 140 cm (Arbeitsstellung),
140,5 x 353 x 140 cm (Ruhestellung)

Anschluss: 3 x 200 – 480 V / 50/60 Hz / 1,8 kW

Gewicht: 425 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Feingebäcklinie Ecoline

aus Edelstahl; zur einfachen und automatisierten Herstellung gefalteter und eingerollter Feingebäcke; kompaktes Design mit Teigbandpositionierer, Bandschnellentspannung, Halter für Schneidewellen, Bodenblech und Schnittstelle zum Kalibrierer; hohe Prozesssicherheit durch Doppel-Schneidestation mit Gegendruckrollen, Bandantrieb (0,5 bis 8 m / Min.) an der Auslaufseite und gleichmäßiger Schnittlänge (da das 60 cm breite Band gezogen wird); einfache Bedienung der Linie, der verschiebbaren Guillotine und von bis zu 2 zusätzlich angeschlossenen Zusatzgeräten über die Mikroprozessoren-Steuerung; Speicherung von bis zu 99 Programmen möglich; Touchpanel mit geschützter Folientastatur und großen, leicht verständlichen Symbolen; mit Werkzeugsatz "Starter-Kit" bestehend aus Längsschneidewelle mit sechs Messern, Vorrichtung zum Einstellen der Messer, Halter für Faltschuhe sowie Faltschuhe für die vierreihige Produktion (von einfach und doppelt gefalteten Gebäcken); optional wählbar: Arbeitstischlänge (4 m oder 6 m), mit Ecoline Kalibrierer oder Füllgerät für die 4- und 6-reihige Produktion (mechanisch, fest installiert oder fahrbar)

Maße Arbeitstisch (L x B x H): 400 / 600 x 71,5 x 91,5 cm

Maß mit Teigbandpositionierer (L): 420 cm / 620 cm

Maß mit Kalibrierer (L): 540 cm / 720 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,5 A / 1 kW

Gewicht: 530 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



RONDO Wirkmaschine BrotStar 3000

robuste Bauweise; für rund- und langgewirkte Bröte (max. bis 50 cm) in höchster Qualität; effektives Wirken der Teigstücke durch gegenläufige Wirkbänder (zuerst wird das Teigstück eingeschlagen und anschließend mit perfektem Schluss langgewirkt); Bandbreite: 60 cm; Walzenspalt von 2 mm bis 30 mm; Abstand zur Wirkplatte: 15 mm bis 95 mm; hohe Prozesssicherheit und schneller Produktwechsel möglich; Verarbeitungsspektrum: von Weizenmischteigen (90 / 10) bis zu Roggenmischteigen (90 / 10); Beschickung mit dem RONDO Abwieger 7000 oder jedem anderen handelsüblichen Teigteiler möglich; einfache, werkzeuglose Reinigung; optional erhältlich: Saatenschale und zweiter Mehlstreuer

Maße (L x B x H): 363 x 106 x 213 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph + PE / 16 A / 5,5 kW

Gewichtsbereich: 350 g bis 2.100 g

Leistung: 400 bis 2.000 Stk. / Std.

Art.-Nr. auf Anfrage



WP KEMPER Teigteiler IMPERATOR CT II

optimale Kombination aus Teigschonung, dank Hydraulik und Ansaugen der voreingestellten Teigmengen, sowie Gewichtsgenauigkeit durch Überwachung und langlebige Ni-Resist-Kammer; transparenter Trichter zur Erkennung des Füllstandes; optimale Verarbeitung von Weizen-, Roggen- und Körnerteigen; einfache Reinigung dank CleanTec-Bauweise: Trennung von Produktions- und Antriebsbereichen, große Türen sorgen für leichte Zugänglichkeit und herausnehmbare Bauteile wie Austrageband, Messkolben und Mehlstreuer vereinfachen die Reinigung; optional erhältlich: mit Programmsteuerung, elektrischer Waage, Trichterbeölung, Anpassungen an die betrieblichen Gegebenheiten durch Höhenverstellbarkeit (Korpus und Band), Bandlänge, Trichtergröße oder Erweiterung zur kompakten Brotanlage

Maße (L x B x H): 179 x 85 x 168 cm

Anschluss: 400 V / 2 kW / 16 A

Gewichtsbereich: 150 g bis 2.900 g

Leistung: 600 bis 1.500 Brote / Std.

Gewicht: 870 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WP KEMPER Rund- und Langwirker SUPERBA KOMPAKT

Gehäuseverkleidung aus Edelstahl; flexible Einstellvariablen für Wirkbänder und Einschlagmatte ermöglichen ein optimales Wirkergebnis (max. Teigstücklänge: 50 cm, max. Rundwirklänge: 250 cm); Reservierband mit Links- und Rechtslauf; optimale Einstellung des Wirkschlusses (Rundstück); Schleppnetz und verstellbarer Drucktisch sorgen für sehr gutes Ergebnis beim Langwirken; vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch kurze Rüstzeiten; effiziente Ausnutzung der Produktionsfläche; Maschinensteuerung bedienseitig links; für Weizenmisch- und Roggenmischteige mit mittlerer Teigkonsistenz sowie zur Verarbeitung von glutenfreien Teigen (teigabhängig); direkte Beschickung durch einen Teigteiler möglich; einfache Reinigung durch Klappfunktion der Bänder; im Lieferumfang enthalten: 1 mechanischer Mehlstreuer, 1 elektronischer Mehlstreuer und 1 Satz Kunststoffkeile

Maße (L x B x H): 350 x 88 x 200 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,1 kW

Gewichtsbereich: 500 g bis 2.000 g

Leistung: 800 bis 2.000 Stk. / Std.

Gewicht: 950 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



WP Teigteil- und Rundwirkmaschine MULTIMATIC C

perfekt für den 1-Schichtbetrieb im Handwerk; teigschonend und gewichtsgenau; sehr gutes Rundwirkergebnis; in 4-, 5- oder 6-reihiger Ausführung verfügbar; Standardausführung: Außenverkleidung aus Edelstahl, Kunststofftrichter klappbar in hygienic-blue, Hydraulikdruck manuell einstellbar, Mehlstreuer schwenk- und herausnehmbar, Schrittantrieb, Teilerbett aus Guss, Standard-Messkolben Ø 50 mm in hygienic-blue, für den Gewichtsbereich 35 g bis 85 g (6-reihig 35 g bis 75 g), 1 Kammertrommel nach Wahl der Messkolbengröße in hygienic-blue, Wirktrommel in hygienic-blue, Spreizband in Filzausführung weiß (andere Längen optional), Teilung des Spreizbandes am Auslauf manuell einstellbar, Bedienung durch Ein / Aus- und Notaus-Taster, Einstellung der Gewichte und Wirkgeschwindigkeit manuell über Handrad, Synchronschalter für das Zusammenspiel mit Folgeaggregat; Optionen: Vielzahl an Messkolben, Doppelmesskolben und Kammertrommeln für weitere Gewichtsbereiche, div. Spreizbandlängen, Hygiene-Ausführung, Schlußlagenveränderung, u.v.m.; flexibel im Teilbereich durch Doppelkolbensystem und leicht auswechselbare Kammertrommeln; flexibel in der Reihenzahl: durch einfaches Drehen der Messkolben lässt sich jede Reihe unabhängig von der anderen umrüsten oder blockieren; individuell einsetzbar als Solomaschine zur weiteren manuellen Aufarbeitung oder als Kopfmachine vor WP Brötchenanlagen oder Fremdfabrikaten (Details zur Anbindung auf Anfrage)

Maße (L x B x H): 135 x 123 x 190 cm (+/- 50 mm Fußhöhe verstellbar) – ohne Spreizband

Anschluss: 3 x 400 V / 1,5 kW / 50 Hz / 16 A (all-stromsensitiv)

Gewichtsbereich: 24 g bis 150 g

Leistung: 400 bis 1.500 Stk. / Std. / Reihe (abhängig von Teig und Maschinenkonfiguration, in Abstimmung mit dem Folgeaggregat)

Art.-Nr. auf Anfrage



WP Teigteil- und Rundwirkmaschine MULTIMATIC Pro

extra robust und ideal für den Mehr-Schicht-Handwerksbetrieb mit hohen Anforderungen; höchste Teigschonung und Gewichtsgenauigkeit durch neues patentiertes Teilsystem; perfektes Rundwirkergebnis; in 4-, 5- oder 6-reihiger Ausführung verfügbar; Standardausführung: Außenverkleidung aus Edelstahl, Kunststofftrichter klappbar in hygienic-blue, Hydraulikdruck manuell einstellbar, Mehlstreuer schwenk- und herausnehmbar, automatische Gewichtsverstellung, Haupt- und Wirkantrieb frequenzgeregelt, Teilerbett aus verschleißfreiem Material, Standard-Messkolben Ø 50 mm in hygienic-blue, für den Gewichtsbereich 35 g bis 85 g (6-reihig 35 g bis 75 g), 1 Kammertrommel nach Wahl der Messkolbengröße in hygienic-blue, Wirktrommel in hygienic-blue, Wirkband aus Kunststoff / Baumwolloberfläche weiß, 2 Reinigungsstellungen automatisch anfahrbar für Reinigung und Wechsel, Förderkolben ohne Werkzeug ausbaubar, Spreizband in Filzausführung weiß (andere Längen optional), Teilung des Spreizbandes am Auslauf manuell einstellbar, Bedienung durch Siemens S7 Touchscreen-Steuerung, Synchronschalter für das Zusammenspiel mit Folgeaggregat; Optionen: Vielzahl an Messkolben, Doppelmesskolben und Kammertrommeln für weitere Gewichtsbereiche, div. Spreizbandlängen, Hygiene-Ausführung, Schlußlagenveränderung, separater Spreizbandantrieb, Vorportioniertrichter, automatische Hydraulikdruckregelung, automatische Kolbenverriegelung, u.v.m.; flexibel im Teilbereich durch Doppelkolbensystem und leicht auswechselbare Kammertrommeln; flexibel in der Reihenzahl: durch einfaches Drehen der Messkolben lässt sich jede Reihe unabhängig von der anderen umrüsten oder blockieren; individuell einsetzbar als Solomaschine zur weiteren manuellen Aufarbeitung oder als Kopfmachine vor WP Brötchenanlagen oder Fremdfabrikaten (Details zur Anbindung auf Anfrage)

Maße (L x B x H): 135 x 123 x 190 cm (+/- 50 mm Fußhöhe verstellbar) – ohne Spreizband

Anschluss: 3 x 400 V / 2,9 kW / 50 Hz / 16 A (all-stromsensitiv)

Gewichtsbereich: 24 g bis 150 g

Leistung: 600 bis 1.600 Stk. / Std. / Reihe (abhängig von Teig und Maschinenkonfiguration, in Abstimmung mit dem Folgeaggregat)

Art.-Nr. auf Anfrage



SINMAG Teigteil- und Wirkmaschine AutObun Gr. 3

gleichmäßiges Teilen des Teiges und hervorragendes Rundwirken der Teiglinge; schnell austauschbarer, beschichteter Messerkopf mit Teilmesser aus Edelstahl; mit einer Maschine sind bis zu 4 verschiedene Messerköpfe einsetzbar; leichte und schnelle Anpassung für andere Teiggewichte (von 16 g bis 400 g, rundgewirkt möglich) und der Wirkraumhöhe; Wirkabschaltung mittels Knopfdruck; automatische und ergonomische Messer-Reinigungsstellung (Kopf wird um 90 Grad nach vorne geschwenkt); programmierbare Steuerung mit digitaler Anzeige (10 Programme für die Presszeit und Wirkdauer können gespeichert werden); Maschine serienmäßig fahrbar und mit seitlicher Halterung für Wirkteller; im Lieferumfang enthalten: 3 Wirkteller Gr. 3-30

Maße (H x B x T): 175 x 60 x 63 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph / 16 A / 1,3 kW

Gewichtsbereich: 25 g bis 80 g (teigabhängig)

Gewicht: 380 kg

Art.-Nr. 821209

Wirkteller für SINMAG AutObun Gr. 3

lebensmittelechter Kunststoff, rot; 30-tlg.; Stärke: 5 mm

Gewichtsbereich: 25 g bis 80 g (teigabhängig)

Art.-Nr. 860303

SINMAG Teigteil- und Wirkmaschine AutObun Gr. 4

gleichmäßiges Teilen des Teiges und hervorragendes Rundwirken der Teiglinge; schnell austauschbarer, beschichteter Messerkopf mit Teilmesser aus Edelstahl; mit einer Maschine sind bis zu 4 verschiedene Messerköpfe einsetzbar; leichte und schnelle Anpassung für andere Teiggewichte (von 16 g bis 400 g, rundgewirkt möglich) und der Wirkraumhöhe; Wirkabschaltung mittels Knopfdruck; automatische und ergonomische Messer-Reinigungsstellung (Kopf wird um 90 Grad nach vorne geschwenkt); programmierbare Steuerung mit digitaler Anzeige (10 Programme für die Presszeit und Wirkdauer können gespeichert werden); Maschine serienmäßig fahrbar und mit seitlicher Halterung für Wirkteller; im Lieferumfang enthalten: 3 Wirkteller Gr. 4-30

Maße (H x B x T): 175 x 60 x 63 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 Ph / 16 A / 1,3 kW

Gewichtsbereich: 40 g bis 120 g (teigabhängig)

Gewicht: 380 kg

Art.-Nr. 821174

Wirkteller für SINMAG AutObun Gr. 4

lebensmittelechter Kunststoff, rot; 30-tlg.; Stärke: 5 mm

Gewichtsbereich: 40 g bis 120 g (teigabhängig)

Art.-Nr. 891450



RHEON VX222 Twin Divider 1000

Abwieger für Brot- und Brötchenteigstücke; schneller und sicherer Wechsel zwischen ein- oder zweireihiger Produktion ohne Messerwechsel; Teigbandbreite: 13 cm bis 15 cm (einreihig), 6,5 cm bis 7,5 cm (zweireihig); benutzerfreundliche Bedienung mit einem beweglichen Bedienfeld (150° schwenk- und 360° drehbar); mit integriertem Wiegesystem werden die einzelnen Teigstücke automatisch gewichtsgenau abgewogen, unabhängig vom Garzustand des Teiges; teigschonend für junge und gegarte Teige; verarbeitet Teige von 100 % Weizen- bis 100 % Roggenanteil; einfache Einstellung der Teigbandbreite durch Tausch der V-Rollen (serienmäßig 13 cm, optional 11,5 cm und 14,5 cm erhältlich); Teigbanddicke (1 cm bis 3 cm) wird im Bedienfeld durch Änderung des Rollenabstandes eingestellt; einfache Reinigung und Wartung durch Öffnen der Abdeckung an beiden Seiten; optional erhältlich: Arbeitstisch mit mittigem Förderband (hiermit können auch Baguetteroller, Hörnchenwickler etc. bestückt und verwendet werden), Punch Rounder (die abgewogenen Teigstücke werden schonend und ohne Verlust von Gärgasen rundgewirkt) sowie Cup Rounder (formt perfekt runde Teiglinge mit glatter Oberfläche)

Maße (H x B x T): 185 x 95 x 256 cm

Anschluss: 400 V / 1,8 kW / 7,15 A

Gewichtsbereich: 150 g bis 1.200 g (einreihig), 75 g bis 600 g (zweireihig)

Leistung: 30 Stk. / Min. (einreihig), 60 Stk. / Min. (zweireihig)

Gewicht: 900 kg

Art.-Nr. 821191



REGO Cremekocher CK 60

rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen; optimal zur Herstellung von Koch- und Brühstücken; Rührwerk mit zwei Geschwindigkeitsstufen; einfache Bedienung durch optimierte Elektronik mit digitaler Zeitschaltuhr; präzise Temperatursteuerung durch Thermostat; schnelle und einfache Entleerung des Kessels über Handrad mit Sicherheitsverriegelung; keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen; dank präziser Temperatursteuerung durch ein Thermostat und eines Rührwerks mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet; Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs; keine jährliche Druckprüfung erforderlich, da es sich um ein offenes System handelt; optional erhältlich: weitere Größen (30 l, 80 l und 120 l); Ablaufhahn (ab 120 l Standard) und Einweisung durch geschultes Fachpersonal

Maße (H x B x T): 164 x 102 x 78 cm

Anschluss: 400 V / 20 A (3-phasig) / 7 kW

Drehzahl: 46 U und 92 U / Min.

Kesselgröße: 60 l

Füllmenge: 4 l bis 38 l

Gewicht: 155 kg

Art.-Nr. auf Anfrage



JEREMY Dosier- und Dressiermaschine MINIMAX PLUS Uno 60

halbautomatische Maschine zur Kuchenherstellung aus schwachen Teigen (z. B. Windbeutel) und dünnen Teigen (z. B. Biskuits); mit zusätzlicher Zahnradpumpe können fast alle Teigarten verarbeitet werden (dicke Teige, Teige mit Zugaben z. B. Kokosteig); stabiles Rahmengestell; für Blechmaß (B) von 60 cm; große Auswahl an Standard- und Spezial-Werkzeugen, darunter eine Matrizenfassung für dünne Teige und Diafragmafassung für Produkte, die durch Schließen abgesichert werden; einfacher Werkzeugtausch; Touchscreen-Steuerung zur Programmauswahl, Eingabe und Korrektur von Parametern sowie Speicherung von 99 Programmen; Überwachung des Produktionsablaufes erfolgt durch präzise Messapparatur; alle Bewegungen lassen sich in beide Richtungen stufenlos im Winkel und Hub (bis zu 40 / Min.) einstellen; leichte Reinigung von Teilen, die mit dem Teig in Berührung kommen (Pumpe, Trichter, Drehmechanismus und verschiedene Düsen lassen sich innerhalb einiger Minuten entfernen); Einrichtung einer zusätzlichen Arbeitsstätte (Abzweigung) zum Teigdekoriern ist möglich, dank der Hebung und Senkung der Dosier- und Formeinrichtung beim angehaltenen Förderband; optional ist die Maschine auch für Blechmaße (B) von 40 cm und 45 cm erhältlich

Maße (H x B x T): 165 x 120 x 75 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,4 kW

Trichtervolumen: 40 l

Gewicht: 350 kg

Art.-Nr. auf Anfrage





MIWE wurde 1919 im fränkischen Arnstein gegründet und produziert an zwei Standorten in Deutschland Bäckereitechnik für den Weltmarkt. Das inzwischen in dritter Generation geführte Familienunternehmen ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich der klimatisierenden Prozessstufen des Backens (d.h. Backen, Kühlen, Gären, Frosten), bei der Automatisierungstechnik, bei der Realisierung von Niedrigenergiebackstuben und im Anlagenbau. Als Erfinder des Ladenba-

ckens (seinerzeit als Sicht- und Duftbacken propagiert) revolutionierte **MIWE** ab den 1970er Jahren den Backwarenmarkt.

Mit neun Tochterunternehmen sowie 50 Vertretungen ist **MIWE** mittlerweile überall auf der Welt zu Hause. Am Hauptsitz in Arnstein steht in einer großzügigen Demonstrationsbackstube das komplette Produktportfolio aus den Bereichen Produktion und Ladenbacken Interessenten für ausgiebige Tests zur Verfügung.



Stikkenofen MIWE roll-in e+ Modelljahr 2021

Für exzellente Bäcker, die rechnen können: Konvektions-Wagenbackofen der Extraklasse mit drehendem Stikken für die gesamte Bandbreite Ihrer Produkte. Mit Öl, Gas oder elektrisch beheizt und dabei überaus sparsam im Energieverbrauch. Überzeugt mit herausragenden Backeigenschaften, zahlreichen Spezialfunktionen und den wichtigen Neuerungen, die das Modelljahr 2021 des MIWE roll-in e+ auszeichnen.

Besonderheiten:

- Patentierte Luftmengenregelung MIWE aircontrol
- Atmosphärisches Backen für beste Backwarenqualität egal bei welcher Witterung
- Integrierte Wärmespeicherwand für schnelles Schuss-auf-Schuss-Backen
- MIWE delta-baking für die feinere Art der Temperaturführung
- Intelligente Qualitätsautomatik MIWE flexbake®
- Optimierte Strömungsgeometrie MIWE Heat Flow
- Perfektes Frostlingsbacken
- Deutlich reduzierter Energieverbrauch dank patentierter Heizgasführung
- Modernste Steuerung



Backstation MIWE aero e+

Elektrisch beheizter Universal-Konvektionsbackofen für Teiglinge aller Art. Die beste Empfehlung für Filial-Bäcker mit Premium-Qualitätsanspruch. Mit High-End-Schwadenanlage für besten Glanz, optimalen Ausbund und perfekte Rösche – auch beim Frostlingsbacken. Für vier, sechs, acht oder zehn Blechauf-lagen 60 x 40 cm. Auch als Zweikreiser und mit Gastrofunktion verfügbar. Mit vielen cleveren Features, die das Backen zum reinen Vergnügen machen.

Besonderheiten:

- Hochleistungs-Schwaden
- Modernste Steuerung
- Perfektes Frostlingsbacken
- Intelligente Qualitätsautomatik MIWE flexbake®
- Optionale Gastrofunktion
- Verschiedene Reinigungssysteme
- Vernetzung und Einbindung in die Managementsoftware MIWE shop baking suite möglich



Backstation MIWE condo

Backt souverän wie ein Großer, nur eben auf kleinerer Fläche. Elektrisch beheizter Etagenbackofen mit ruhender Backatmosphäre für Premium-Back-ergebnisse im kompletten Sortiment, von empfindlichen Konditoreiwaren über klassische Herdbrötchen bis hin zu schweren Brotsorten – selbst Braten gelingt perfekt. Modular für jeden Kapazitätsbedarf in mehreren Grundflächen und Varianten von 0,24 bis 8,64 m² Backfläche verfügbar. Weltweit geschätztes Meisterstück in erstklassigen Backstuben und Filialen, in der Pâtisserie, in Hotels und Gastronomie oder beim Catering.

Besonderheiten:

- Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
- Modernste Steuerung
- Jeder Herd mit eigenem Schwadenapparat
- Steinplatte für echtes Steinofenbrot
- Einfache Reinigung der Innenseiten der Herdtüren
- Intelligente Energiesparfunktionen
- LED-Beleuchtung
- Vernetzung und Einbindung in die Managementsoftware MIWE shop baking suite möglich



Backstation MIWE cube:steam

Ein richtig heißer Tipp für alle gastronomisch ambitionierten Bäcker: Der neue MIWE cube:steam. Zeigt das gleiche, herausragende Backverhalten (und natürlich die gleichen Grundmaße) wie der Konvektionsbackofen MIWE cube:air. Verfügt aber darüber hinaus über die Permanentschwaden-Technologie mit regelbarer Feuchte, die ihn auch für alle dämpfenden Zubereitungsformen und damit für einen erheblich erweiterten gastronomischen Einsatz wärmstens empfiehlt. Nimmt daher auch von Hause aus bis zu 5 Backbleche 60x40 oder 4 GN Längseinschübe (oder entsprechend kleinere GN-Größen) auf.

Besonderheiten:

- Permanentschwaden-Technologie
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Modernste Steuerung
- Perfektes Frostlingsbacken
- Intelligente Qualitätsautomatik MIWE flexbake®
- Vollautomatisches Reinigungssystem MIWE cleaning control
- Vernetzung und Einbindung in die Managementsoftware MIWE shop baking suite möglich



Backstation MIWE gusto:snack

Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen für exzellente Backergebnisse auf kleinster Stellfläche. Kann aber so viel mehr: Dampfgaren zum Beispiel, Überbacken, Regenerieren oder – mit der QuickServe-Technologie – in höchstens drei Minuten einen ofenfrisch heißen Snack vor den Augen Ihrer Kunden zaubern. Ein universelles Werkzeug also, das perfekt backen kann und obendrein mehr Tempo und leckere Vielfalt in Ihr Snack-Geschäft bringt. Und sich dennoch ganz bescheiden mit einer herkömmlichen Steckdose zufriedengibt.

Besonderheiten:

- Vollwertiger Konvektionsofen mit vielfältigen Gastrofunktionen (Dampfgaren, Gratinieren, etc.)
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler steuert die Garzeit
- QuickServe-Technologie
- Umfangreiche Rezept-Bibliothek
- Modernste Steuerung
- Verschiedene Reinigungssysteme
- Plug'n bake: sofortige und einfache Inbetriebnahme
- Automatische Türöffnung bei Backende verhindert ungewolltes Nachbacken



WACHTEL GmbH

Die **WACHTEL GmbH** ist einer der Marktführer für hochwertige Bäckereiöfen und Kälteanlagen mit einem top Kundenservice. Mit insgesamt 280 Mitarbeitern führt das Familienunternehmen das Qualitätsprädikat „Made in Germany“ fort.

WACHTEL ist die Tradition und die Zukunft der Backtechnik. Die Kunden sind echte Bäcker, die ihr Brot nicht in vollautomatischen

Backstraßen, sondern noch traditionell, von Hand in der Backstube oder kundennah in der Filiale herstellen. Bis heute haben sich bereits mehrere Tausend Bäcker und Konditoren für ein Qualitätsprodukt von **WACHTEL** entschieden – seien es inhabergeführte Boutiquebäcker, regionale Mühlenbäckereien, mittelständische Filialbäcker oder börsennotierte Bäckerei-Café-Ketten mit mehr als 2.000 Filialen.

Produktvielfalt

Ladenbacköfen, Stikkenöfen, Etagenöfen

Kältezellen, CO₂-Kälteanlagen,
Steckerfertige Kälte, Gärzellen

Professionelle Beladesysteme

Top Kundenservice

24/7 Kunden-Hotline

Deutschlandweiter, eigener Servicedienst

Elektronische Auftragsübermittlung

Vorreiter Digitalisierung

Zukunftsorientierte Technologie

IQ TOUCH: Serienmäßig, einfache Bedienung

WACHTEL REMOTE: Allumfassende,
kostenfreie Monitoringsoftware

Made in Germany

Produktion an den deutschen Standorten
Hilden und Pulsnitz

STERN-Auszeichnung
„Made in Germany“ (2019)

Energie und Umwelt

Nachweislich energiesparende Öfen
für Produktion und Filiale

Erstes VDE-Energiezertifikat
für einen Bäckereiöfen

Für das Bäckerhandwerk

Unsere Kunden sind „echte Bäcker“

Tradition trifft auf Hightech

Namenhafte, führende Bäcker

WACHTEL Ladenbackofen PICCOLO PRO®

Vorsprung durch die neue MULTI ZONE BAKING Technologie: WACHTEL hat den Elektro-Etagenofen PICCOLO erfolgreich weiterentwickelt. Mehr als 60 % der heute verkauften Brot- und Ladenbacköfen von WACHTEL sind Elektro-Etagenöfen. Da Strom immer grüner und umweltfreundlicher wird, wurde der PICCOLO PRO® entwickelt und ist der erste und einzige Bäckerei-Ofen mit einem VDE-Energiesparzertifikat. Dies ermöglicht hohe staatliche Energieförderungen und Strom- und Kostenersparnis.

Betriebsart

- Elektro

Modelle

- 5 verschiedene Modelle erhältlich
In silber, schwarz, schwarz mit
Edelholz-Bediensäule

Features

- MULTI ZONE BAKING
- ENERGY MANAGER
- POWER STEAM

- 5 Jahre Garantie*
- Gläserner Gärschrank
- Bediensäule im WOOD Design
- BAKE BALANCE
- Langlebige LEDs in Haube und Herd
- SOFT CLOSE DOOR
- W-HYGIENIC

*bei Abschluss eines Wartungsvertrages in Deutschland



WACHTEL Stikkenofen ATLAS

Der Stikkenofen ATLAS ist mit seinen revolutionären technischen Features mehr als ein klassischer Produktionsofen: Top Backqualität, Hightech-Funktionalität und Energysaver. Mit seinen Energiesparfunktionen, die exklusiv konstruiert wurden und den hochwertigsten Materialien ist es der perfekte Ofen für intelligente Handwerksbäcker. Die modulare Bauweise des ATLAS ermöglicht die Montage und Inbetriebnahme innerhalb eines Tages. Entsprechend zeiteffizient sind auch Wartung und Service. Öffentliche Energieförderung des ATLAS von bis zu 25 % des Kaufpreises bei Austausch gegen einen Bestandsofen möglich.

Betriebsart

- Elektro, Gas, Öl

Modelle

- 7 verschiedene Modelle erhältlich

Features

- AUTOPILOT AIR PRESSURE
- ECO MULTI STEAM: patentiertes Schwadenrückgewinnungssystem
- Variierbare Umluftgeschwindigkeit
- Ergonomische Leichtlauffür
- W-MAGNETIC
- IQ TOUCH mit REMOTE-Fernzugriff
- Niedriger Anschlusswert
- Feine Leistungsdosierung
- 3-fache Wärmeschutzverglasung





Seit mehr als 140 Jahren entwickeln wir technische Lösungen für Bäcker. Wir bauen, installieren und betreuen Backöfen sowie Maschinen und Anlagen für Bäckereien; für handwerkliche Betriebe und für industrielle Produktionen. Weltweit. Unser Etagen-

backofen MATADOR® ist Legende. Innerhalb der **WP BAKERYGROUP** sind wir die Experten für jede Art von Backofen und deren Beschickungssysteme, für handwerkliche Teigteiler und Brötchenanlagen sowie und für Vakuumkonditionierung.

UNSER PRODUKTPORTFOLIO

- | | | |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|
| ■ Teigteil- und Wirkmaschinen | ■ Stikkenöfen | ■ Automatisierungssysteme |
| ■ Kleingebäckanlagen | ■ Etagenbacköfen | ■ Vakuumkonditionierung |
| ■ Ladenbacköfen | | |



WP ROTOTHERM GREEN

Bewährte Technik für hohe Backleistung und Energieeffizienz

Der Backschrank ROTOTHERM Green mit drehendem Stikkenwagen weist den Weg. Gewinnbringende Ofentechnik kombiniert beste Backqualität mit hoher Energieeffizienz. Ob Öl, Gas oder Strom: Der Stikkenofen ROTOTHERM Green deckt jede Beheizungsart energiesparend ab. Die optimierte Luftführung bringt mehr Energie in die Teiglinge ein, verkürzt die Backzeit, macht das Gebäck besonders saftig und sorgt für absolute Gleichmäßigkeit. Ein leistungsstarker Schwadenapparat erzeugt immer genügend satten und besonders gleichmäßigen Schwaden. Der ROTOTHERM Green – beste Backqualität für höchste Qualitätsansprüche.

Betriebsart:

- öl-, gas- und elektrisch beheizt möglich

Varietenvielfalt:

- ROTOTHERM Green
- ROTOTHERM Green Drive Through
- ROTOTHERM Green Heavy Duty

Ausstattungsoptionen:

- WP VARIOPILOT
- WP THERMOGATE
- WP OPTISPEED
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL
- WP CORE PROBE
- WP ISOTHERMISCHES BACKEN
- u.v.m.

Merkmale:

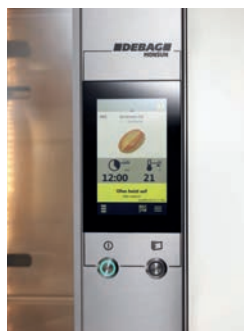
Einzigartige Eigenschaften garantieren Backen ohne Kompromisse:

- 28,7 % zertifizierte Energieeinsparung mit effizientem Wärmetauscher
- Optimale Luftführung für beste Produktqualität
- Exzellenter Schwaden für höchste Ansprüche
- WP Navigo 3, die intelligente, vollautomatische Ofensteuerung
- WP Thermopackage, das innovative Isolationskonzept minimiert Wärmeverluste
- WP Hygienekonzept für höchste Hygieneansprüche, leicht zu reinigen und einfach zu warten



Die **DEBAG Deutsche Backofenbau** GmbH ist einer der weltweit führenden Hersteller von Ofen-, Back- sowie Gär- und Kältetechnik. Als Komplettanbieter im Bereich der technischen Ausstattung von Bäckereibetrieben bietet **DEBAG** alle Produkte und Services aus einer Hand an. Zudem kann das traditionsreiche Unternehmen auf eine über 100jährige Geschichte und handwerkliche Backtradition „Made in Germany“ zurückblicken.

- Ladenbacköfen
- Etagenbacköfen
- Stikkenöfen
- Kombinationsöfen
- Kälte- und Gärtechnik
- Zubehör (Beschickungen, Edelstahlmöbel)
- Serviceleistungen



DEBAG Ladenbackofen MONSUN MINI

Der hocheffiziente und leistungsfähige MONSUN MINI ist der ideale Frischbäcker für Ihre Filiale. Mit seinen kompakten Außenmaßen fügt sich der Ofen perfekt in Ihr Filialkonzept ein. Das MONSUN-System sorgt für äußerst geringe Strömungsgeschwindigkeiten innerhalb des Backraumes, wodurch die Backwarenqualität nachhaltig positiv beeinflusst wird.

Variantenvielfalt:

- MONSUN MINI (Blechmaß 400x600)
- MONSUN CITY (Blechmaß 800x600)

Ausstattungsoptionen (Auszug):

- Haube mit Abdampfkondensator
- Untergestell oder Gärraum

Betriebsart:

- Elektroanschluss

Merkmale:

- Energieeffizientes MONSUN-Backsystem
- 6 bis 8 Backblechauflagen
- Bis zu 1,92 m² Backfläche
- Intuitives 7-Zoll-TOUCH-Display
- Softclose-Türschließautomatik
- Einfachste Reinigung durch entnehmbare Innenteile



DEBAG Ladenbackofen DECON

Der preisgekrönte Ladenbackofen setzt neue Maßstäbe im Backofenbau. Dank seiner optionalen Ausstattung mit Garfunktion und Kerntemperaturfühler ist der Ofen ein echtes Multitalent: Ob Backen, Garen oder Regenerieren – mit dem DECON können sowohl knusprig frische Backwaren, warme Snacks als auch Klein- und Feingebäcke zubereitet werden.

Variantenvielfalt:

- auch als Einzelofen verfügbar (DECON 5, DECON 12)
- auch als Doppelstation DECON 5/5 verfügbar
- One-Touch oder Two-Touch Steuerungs-Display

Ausstattungsoptionen (Auszug):

- Gar- und Regenerierfunktion (mit Kerntemperaturfühler)
- Reinigungssystem: optional möglich
- Beschwädung: Radiallüfterbeschwädung
- Sockelgestell, Zwischengestell oder Gärraum

Betriebsart:

- Elektroanschluss

Merkmale:

- Intuitives 7-Zoll-TOUCH-Display
- Quick-Clean-Oberfläche
- Haube mit Abdampfkondensator
- Softclose-Türschließautomatik
- mit Beschickungssystem (optional)



DEBAG Ladenbackofen DILA-HELIOS

Bei der Kombination eines HELIOS 4060 Herdofens und eines DILA 5 Umluftofens werden die Vorteile beider Systeme in einer Ofenstation vereint. So können Sie auf wechselnde Anforderungen reagieren.

Ausstattungsoptionen DILA (Auszug):

- DILA auch als Einzelofen oder Doppelstation verfügbar
- DILA mit 5 oder 10 Backblechauflagen
- Reinigungssystem: optional möglich
- Beschwädung: Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwädung
- Steuerung: Programmsteuerung
- Untergestell oder Gärraum

Betriebsart:

- Elektroanschluss

Merkmale:

- Höchstmaß an Flexibilität für eine größere Sortimentsbreite bei Backwaren und im Snackbereich
- Softclose-Türschließautomatik (DILA)
- Quick-Clean-Oberfläche (DILA)
- Mit Beschickungssystem (optional, DILA)



Jeder kennt und liebt den Duft von frischen Backwaren. Knusprig, warm gebacken; frisch aus dem Ofen. Das ist, was Kunden begeistert. Das ist, wofür der Name **WIESHEU** steht.

Vor über 45 Jahren hat **WIESHEU** sich dazu entschieden, Ladenbacköfen herzustellen und die gesamte Innovationskraft jedes einzelnen Mitarbeiters in ihre Entwicklung zu investieren. Denn im Laden backen heißt Kunden gewinnen.

Dieses Motto haben wir verinnerlicht und eine Produktpalette geschaffen, die auf alle Fragen des Backens an Ihrem Verkaufspunkt attraktive Antworten bietet.

In Deutschland als Marktführer für Innovationen im Bereich Ladenbacken fest etabliert, überzeugt **WIESHEU** auch international mit Qualität.

- Das erste vollautomatische Reinigungssystem
- Das erste automatische Beschickungssystem
- Oder die erste vollständig automatisch versenkbare Tür

Dies sind Innovationen von **WIESHEU – „Made in Germany“**. Ein perfektes, gleichmäßiges Backergebnis für Ihre Backwaren ist unser Versprechen an Sie und Ihre Kunden.

Willkommen bei WIESHEU.



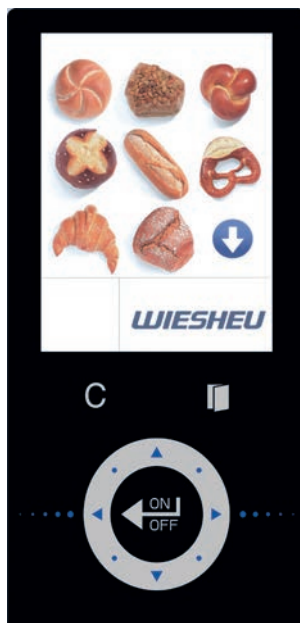
WIESHEU Vario-Backstation: Dibas+Ebo

Klassisches Design trifft auf moderne Funktion und Flexibilität für Premium Backergebnisse – die Dibas+Ebo Backstation von WIESHEU.

Modularer Aufbau, verschiedene Geräte- und Steuerungsvarianten* sowie optimale hygienische Reinigungsmöglichkeiten.

Dibas: Mehr Output in kürzerer Zeit durch Heißluftbacken, inklusive Kaskaden-Beschwängungstechnik für perfektes Volumen und Glanz aller Backwaren; versenkbare Ofentür für maximale Flexibilität und Platzersparnis; einfaches und zeitsparendes Reinigen durch WIESHEU ProClean.

Ebo**: Steinbackplatten mit Antihafbeschichtung für perfekte Krustenbildung, separat steuerbare Backkammern, hochtemperaturfeste Dichtung für eine optimal geregelte Ober- Unterhitze-Verteilung, spezielle Reinigungsstellung für alle Glasscheiben zur einfachen Reinigung. Inklusive Backblechablage.



Wahlweise mit „Classic“, „Comfort“ - oder „Exclusive“ - 5,7“ Touch Display-Steuerung.

Anschluss: 400 V

Ausführungen/Kombinationsmöglichkeiten:

Dibas (S/M) + Ebo (S/M)

Maße: Auf Anfrage, Abhängig von Zusammenstellung

Blechanzahl (Dibas): Dibas S: 4 – 5

Dibas M: 6 – 7

Blechanzahl (Ebo):

Auf Anfrage; Abhängig von Zusammenstellung

Optionales Zubehör:

Ablufthaube, Gärschrank (M/ L), Untergestell

* Auch als reine Dibas- oder Ebo-Station erhältlich.

** Einzeln auch als Nostalgie-Edition erhältlich.



A

Abdeckhaube für Thekenblech	37
Abfallbehälter	182
Abwiegeschaukel Alu	64
Abwieger RHEON	278
Allzweckreiniger	201
Aluminium-	
Abwiegeschaukeln	64
Ausstellblech	36
Backblech	34
Blechträger	148
Geräteleiste	187
Klapprahmen / Straßenstände	213
Lochblech	33
Maschinenputz-Backblech	34
Maschinenputz-Lochblech	34
Reiniger	204
Schnittkuchenblech	38
Stiel	188
Thekenblech	36
Tortenring	42
Ameisenköderdose	211
Anbauregal	146
Antihalt-Backmatte	37
Apfelschälmaschine	82
Arbeitsstisch	
mit Niro-Tischplatte	145
mit Buchenholztischplatte	145
Sonderausführung, höhenverstellbar	144
Ascher-Abfall-Kombi	182
Atemschutzmasken	162
Auflagedeckel für Transportkorb	131
Auflage-	
rost, Aluminium, gelocht	152
rost, Aluminium, gestäbt	152
rost, Holz	152
Aufschäumer	203
Aufsatz für Transportbox	141
Aufsatz für GN 1/1	142
Ausback-	
rost	73
schießer	73
Ausrollmaschine	272
Ausstecher	53
Ausstechmatte für Teegebäck	52
Ausstechwalze Dreieck	52
Ausstellblech	36

B

Back-	
und Frosterblech	34
und Glasurpalette	22, 49
blech für Blechputzmaschine	34
blech mit Schiene	38
blechhandschuh	163
folie	35

kasten CONZE	41
lineal	59
matte	37
öfen 236, 280 – 281, 283, 285 – 287, 289	
Ofen gusto:snack	236, 281
ofenbesen	192
ofen-Sauger ASTOR	91
rahmen, Herz	42
schießer mit Stange	72
schießerblatt	72
station MIWE	236, 281
station WIESHEU	289
stubensauger	91
sturentimer	27, 74
tischreiniger	52
trennfolie	35
Backgut-Combi	75
Bad- und WC-Reiniger	202
Bäckermesser	47
Bäcker T-Shirt	168



Backblechhandschuh Premium	28, 163
Back- / Glasurpalette	22, 49
Backsturentimer	27, 74
Bäcker- / Konditormesser	21, 47
Brotmesser	21, 22, 47
Brötchenmesser	22, 48
Cremeseife, Antibakteriell	26, 176
Cremeseife, Mild	26, 176
Druckpumpenzerstäuber	28, 206
Einweg-Spritzbeutel	25, 58
Filterkaffeemaschine	29, 230
Gebäckzange, breit	22, 51
Kuchenpalette	22, 49
Latex Einweghandschuhe	23, 164
Paletten / Wender	22, 49
Papierhandtücher	26, 172
Premium Hygiene-Spritzbeutel	25, 58
Pumpkanne	29, 230
Sahnekapseln	28, 87
Schiffchenmütze	26, 168
Schneide-Öl	24, 101
Spritzbeutel	25, 58
Tortenmesser / -heber	21, 48
Tortenschutzscheiben	28, 45
Trennwachs	24, 34
Vinyl-Einweghandschuhe	23, 164
Waffeleisen BELGIEN	27, 237
Winkelpalette	22, 49



All in Spülmaschine	5, 249
Kreismessermaschine	
PRIMUS 400	7, 93
Kreismessermaschine	
PRIMUS 400, Black	7, 93
Gattermaschine Gattermax	9, 95
Gärautomat GA 86	12, 123
Gefriertruhen	13, 116
Kühlschrank FKDV 4213	14, 108
Lagerfroster BLF 64	11, 118
Lagerfroster BLF 86	11, 118
Merrychef eikon® e2s	15, 233
Preisrechenwaage FX 230	18, 79
Rundmessermaschine IDEAL	8, 94
Rundmessermaschine IDEAL L	8, 94
Rundmessermaschine IDEAL XL	8, 94
Rundmessermaschine Schnittprofi	9, 95
Sahneautomat Euro Piccolo	
Automatik RA	15, 89
Sahneklimaschrank SKS 64	10, 109
Sahneklimaschrank SKS 86	10, 109
Schnellfroster SF 86 PLUS	12, 120
Sockelunterbau für	
Spülmaschine All in	5, 249
Spiralkneter SP 120 D	16, 264
Spiralkneter SP 120 F	16, 264
Spiralkneter SPV 160A F/T	17, 265
Stikkenwagenrolle	19, 154
Stikkenwagenrolle „HART“	19, 154
Thermo-Quick	18, 83
Universal+ Spülmaschine	6, 250
Universal+ mit VAPOSTOP	6, 250
Universalzerkleinerer	14, 86
Untergestell Rundmessermaschine	
IDEAL	8, 94
Zutatenwaage ULTRA	18, 79

Baguette-	
blech	39
gehänge	39
transportkorb	130
Banknotenprüfgerät	215
Banknotenzählmaschine	215
Behälterwagen	151
Belagungsmaschine	271
Belegstation	240
Berliner-	
Fettbackgerät	82, 271
Fülltülle	81

Besen	
Backofenbesen	192
Großraumbesen	189
Kokosbesen	191
Mehlbesen	69
Besenstiele	191, 192
Bezug für Gärkörbe	71
Blechablagewagen	258
Blechputzmaschine	258
Blechträger	148
Bodenreiniger	201
Bottich	16, 265, 267
Brezel-	
kippdiele	74
schießer	72
schießerblatt	72
schneider	242
Brötchen-	
drücker	60
messer	22, 48
schneider	242
Brot-	
brett	139
diele	74
form Peddigrohr	70
form Kunststoff	71
messer	21, 22, 47, 48
regalwagen	152
streicher	69
Brotsschneidemaschinen	
Eazy	99
PRIMUS 400 / PRIMUS 400 Black	7, 93
PRIMUS 500	100
PRIMUS fusion	98
PRIMUS smart	99
IDEAL	8, 94
Gattermax	9, 95
INTEGRAL Touch	97
PREMIUM	96
PREMIUM Touch	96
ROTEC 400	101
Schnittprofi	9, 95
SIRIUS+	100
Brühsieb	65
Buchenholztischplatte	139

C

Clarasan	203
Clean Hands	166
COBOX VA-6080-5/VA-6080-5/B	125
Compart	75
CONZE-Kasten	41
CREAM KING	87
Creme-	
kocher	279
seife	26, 176

D

Deckel	
für GN-Behälter Kunststoff	244, 245
für GN 1/1 Transportboxen	142
für Großbehälter	138
für Kunststoffkörbe	131
für Rundbehälter	136
für Toastbrotbatterie	39
für Transportbox	140 – 142
Desinfektions-	
matte	181
mittel Laveo	177
mittel Microclean für Mussana	88, 205
mittel SANO-Premium-Clean	
für Vaihinger	89, 205
mittel-Spender	175
reiniger	197
station	174
Dessertring Aluminium	42
Dosenöffner	
Hand	68
Tisch	68
Dosier-	
Dressiermaschine	
MINIMAX PLUS UNO 60	279
gerät (Wasser)	259
maschine ELF 400	84
Drehstapelbehälter	132
Dressiermaschine MINIMAX PLUS UNO 60	279
Dreieck-Ausstechwalze	52
Druck-	
luft-Schaumgerät	205
pumpenzerstäuber	28, 206
sprüher	206

E

Edelstahl-	
Handschlagkessel	54
Maschinenkessel	55
Schnittkuchenblech	38
Thekenblech	37
Tortenplatte	45
EDHARD Gebäckfüller	81
Eierschneider Combi	243
Eierteiler Maximus	243
Eimer Kunststoff	57
Einfahr-	
Gärunterbrecher MaryLine FR103-81R	124
Kühlschrank BAKER M 1500 CBG	112
Lagerfroster BAKER F 1500 CBG	120
Schnellfroster BAKER SF 1500 CBG	121
Einlage für Gärkörbe	71
Einsteckkarten für Boxen	142
Einweg-	
Handschuhe	23, 164 – 166
Spritzbeutel	25, 58

Eiserzeuger	261 – 263
Elektro-Kontaktgrill	237
Entkalker	
für Kaffeemaschinen	227
für Spülmaschinen	201
Ersatz-	
gummi für Wasserschieber	190
Stielhalterungen für Geräteleiste	187
Klingeneinsatz für Tomatenschneider	241
korb für Maschinenbesen	63
Kunststoffwanne	151
lippe für Wasserschieber	190
messer für IDEAL	8, 94
messer für PRIMUS 400	7, 93
messer für Schnittprofi	9, 95
schüssel für Thermo-Quick	18, 83
Trichter für EDHARD	81
Tülle für EDHARD	81
Erste-Hilfe Koffer / Verbandskasten	161
Espressomaschine	225
Euromat-Spender	175
Etagere	44
Etikettenhalter für Transportkorb	131

F

Fächerschrank	160
Fahrgestell	
für Gasherd	90
für runde Behälter	137
Fahrrahmen	
für Blechträger	133
für Kunststoffkorb	133 – 134
Falhtanduchspender	172, 179
Feingebäcklinie	273
Fettback-	
gerät	82, 271
gerätetisch	82
Fettboy digital	82
Fett-	
filter	91
löser	196
Fiberglasstiel	188
Filialset	202
Filterkaffeemaschine	29, 229 – 230
Filterkaffeemaschine Gold Bean	231
Filterpatrone	227
Fingerhandschuh	23, 164 – 167
Flachpinsel	68
Flächen-Desinfektionsreiniger	177
Flexible Backmatte Mini Florentiner	37
Fliesenschaber	185
Fluginsekten-Vernichter	208, 209
Flüssigentkalker	227
Fondant-Sprühmaschine Thermo concept	85
Fondantrichter	83
Frankfurter Kranzform	31
Fronteinschub-Box mit Griffen	143

Frosterblech	34
Frosterwagen	
eckig	149
Rundbogen	149
Z-Form	148
Fruchtfliedfall	210
Fungosan	203

G

Gär-	
automat	12, 123
gutträger	74 – 76
korb-Peddigrohr	70
korb-Kunststoff	71
papier	77
raumklimagerät	86
unterbrecher Maryline	124
Gasher	
Tischausführung	90
Standmodell (Hockerherd)	90
Gatterschneidemaschine	9, 95
Gebäck-	
füller EDHARD elektrisch	81
füller Hand	81
zange	22, 51
Gefrier-	
schrank	112 – 115, 119
truhe BÄKO-line	13, 116
Geldprüfgerät	215
Gemüseschneider	241
Geräteleiste	187
Geschirr-	
reiniger	195, 197
spülmittel	195, 198, 199
spülpulver	200
tabs	199
Gewerbe-Mikrowelle	236
Gläser- und Geschirrspülmaschine	
Upster® U 500	254
Glasier-	
gitter	44
tisch	147
Glasreiniger	202
Glastürgefrierschrank	112
Glastürkühlschrank	14, 108
GN 1/1 Boxen	142
GN-Behälterset Edelstahl	240
GN-Behälter Kunststoff	244 – 245
Gold Bean-Filterkaffeemaschine	231
Grill- und Backofenreiniger	196
Grill- und Konvektomatenreiniger	196
Großbehälter	138
Großraumwischer /-schrubber	188
Großraumbesen	189
Grundregal	146

Gummi-	
Fingerhandschuh	23, 164 – 165, 167
schaber	60

H

Händedesinfektion	177
Händetrockner	174
Hand-	
backofenbesen	192
desinfektion Desipower V	180
feger	187, 191
hygienelösung mit Spritzschutzwand	178
reinigung- und Desinfektions Ecoline	180
schießer	73
schlagkessel Kupfer	54
schlagkessel Edelstahl	54
seife	176
spülmittel	202
tuchrolle	171
tuchspender	171, 172
wasch-Ausguß-Kombination	153
waschbecken Highline Sensor	178
Handschuhe	
Backblechhandschuh	28, 163
Einweghandschuhe Damen	166
Einweghandschuhe Herren	166
Einweghandschuhe Latex	23, 164
Einweghandschuhe Nitril	165
Einweghandschuhe Vinyl	23, 164
Fingerhandschuhe	23, 164 – 165, 167
Latex Haushaltshandschuh	167
Nitril	167
Vinyl	23, 164
Haubenspülmaschine	
AUPS-10B	252
AMXS-10B	253
Upster® H 500	254
Herzbackrahmen	42
Hochleistungsdesinfektionsmittel	197
Hochzeitstortenständer	140
Hockerherd	90
Hohlkammerstegplatte	76
Holzrost für Verkaufsmobil	139
Hot-Dog-Gerät	238
Hubwagen	
Elektro	157
Hand	157
Hybridofen	234
Hygiene-	
schleuse	180
spind	159
Spritzbeutel	25, 58
Tab Intensiv	204
wand	181

Hyline	
Aluminium-Reiniger	204
Hygiene-Tab	204
Universal-Klarspüler	204
Universal-Reiniger	204

I

Induktionskochfeld	238
Isolier- und Transportbox	140 – 143

J

Jellysprühergerät Economy	84
---------------------------	----

K

Kaffeemaschinen	
BÄKO	29, 230
BONAMAT	229
Gold Bean	231
Kaffeemaschinen-	
Entkalker	227
Reiniger	227
Kaffeefüllautomaten	
FRANKE	228, 229
WMF	222 – 224
Kaisersemmeldrucker	60
Kalklöser	202
Kalk-/ Fettlöser	196
Kandiergitter	44
Käsekuchenblech	31
Kassenbeutel	214
Kasserolle	
Edelstahl	55
Kupfer	55
Kaviar-Toastbrotform, eckig	39
KEG-Trennmittel Sprühsystem	85
Kehrschaufel-	
Kunststoff	187
Weißblech	191
Kippdiele	
BLUECAT	76
Holz	74
KÖVY	76
Backgut-Combi	75
Compart	75
Kippkasten	
Holz	74
Kunststoff	75, 76
Klappkorb	130
Klapprahmen DIN A1	213
Klappthermometer	67
Klarsichttafel DIN A4	243
Klarspüler	195, 198, 200, 204
Klebefalle	210
Klima- und Schutzhaube für	
Stikkenwagen	150

Kokosbesen	191
Konditormesser	21, 47
Konfitüre-Tüllen für	
EDHARD Gebäckfüller	81
Kontaktgrill	237
Korbfilterpapier	230
Kornschaufel	64
Kraftreiniger	202
Kranzform	31
Krustenlöser	201
Kuchen-	
blech konisch	32
blechkasten	131 – 132
heber	21, 48
palette	49
Küchensieb	65
Kühl-	
akku für Fronteinschub-Box	143
platte für Kuchenblechkasten	132
schrank	103 – 108, 111
schrank mit Glastür BÄKO-line	14, 108
schrank mit Glastür	103, 105, 106, 108
Kunststoff-	
Baguettekorb	130
Behälter	127 – 132, 135 – 138
Deckel	131 – 132, 136 – 138
Schüssel	56
tablett	36
wanne für Behälterwagen	151
Transportkörbe	127 – 132
Kupfer-	
Kasserolle	55
Handschlagkessel	54

L

Laden-	
backofen DEBAG	286 – 287
backofen WACHTEL	283
transportwagen	151
Lagerfroster	
BÄKO-line	11, 118
LIEBHERR	117
GRAM	119
Lammbackformbatterie	40
Latex-Handschuhe	23, 164
Lebensmittelmottenfalle	210
Leberkäs-Warmhaltegerät	238
Likör- und Fondanttrichter	83
Lochblech	
Aluminium	33
Aluminium silikonisiert	33
Aluminium teflonisiert	33
Aluminium für Blechputzmaschine	34
Edelstahl	34
Lochtülle	59

M

Magnetleiste für Messer	50
Maschinen-	
Kessel	55
Mixbesen	63
Rührbesen	62
Schlagbesen	62
Mehl-	
besen	69
siebe	65
Merrychef	
eikon® e2s BÄKO-line	15, 233
eikon® e1s	233
Mess-	
becher	57
eimer Kunststoff	57
Messerabstreifbehälter	
beheizt	50
unbeheizt	50
Mikrowelle	236
Milchkühler Center Cooler	226
Milchkühler und Tassenwärmer	226
Milchsystemreinigungstabletten	227
Mobile Desinfektions-Station	174
Modellierstäbe-Set	57
Motor-Schokoraspel	83
Mottenfalle	210
Müllsackhalter	179
Müllsackständer	182
Münzzähl- und Sortiermaschine	216
Multifunktions-Nebelautomat	211
Mundschutz 3-lagig	162
Mussana-Sahneautomaten	88
Mutzenmandelausstecher	53

N

Nachfüllpackung Geschirrspülpulver	200
Nebelautomat	211
Niesschutz	213
Nitril-Handschuhe	165, 167
Nuggeteisbereiter	
HOSHIZAKI	263
MAJA	262

O

Ofenbesen	192
Optimail	
Kassenbeutel	214
Sicherheitssiegel	214
Orangensaftpresse ZUMMO	239

P

Paletten	
Back- / Glasurpalette	22, 49
Kuchenpalette	22, 49
Tortenring-Palette	49
Winkelpalette	22, 49
Papier-	
handtuch 1-Ig.	172
handtuchrolle	171
handtuch-Box	171, 172
körbe	179
Passiersieb	65
PE-Einweghandschuhe	166
Personalspind	159
Pfannenwender	49
Planeten-Rührmaschine	239
Pflaumentsteiner	82
Pizzakühltisch	240
Preisrechenwaage BÄKO-line	18, 79
Pumpkanne BÄKO	29, 230
Putzrolle	172

Q

Quarkstollenring, oval	40
------------------------	----

R

Record-Pro	203
Regeneriersalz	199
Reinigungs-	
bürste für Gärkörbe	71
bürste für Gatterschneidemaschinen	101
schwamm	207
system VILEDA	185
tabletten	227
RHEON VS222 Twin Divider 1000	278
Rodonform	31
rolldolly®	134
Rollholz	60
Rost	
Aluminium	152
Holz	152
Rühr- und Schlagmaschine	268 – 270
Rundbehälter	136
Rund- und Langwirker SUPERBA KOMPAKT	275
Rutschkorb	131

S

Sack-	
schaufel	64
transporter	153
Saftpresse ZUMMO	239
Sahne-	
automaten	15, 88, 89
bläser	87

kapseln	28, 87
klimaschrank BÄKO-line	10, 109
klimaschrank Liebherr	110
klimaschrank GRAM	111
spender Thermo Xpress Whip	87
Salatschleuder	243
Sandkranzform	31
SANO-Premium-Clean Desinfektionsreiniger	89
Schabenklebefalle	210
Schaufeln	64
Schaum-	
folien gestanzt	77
folienzuschnitt	77
Scherbeneiserzeuger	261
Schießer	72 – 73
Schießerblatt	72 – 73
Schießerstange	72 – 73
Schiffchenmütze	26, 168
Schneebesen	61
Schneide-	
maschinenbürste	101
Öl	24, 101
platte	241
Schnellfroster	12, 120, 121
Schnittkuchenblech	38
Schock-Profi Kompakt	122
Schokoraspel Motor	83
Schrubber	188
Schüssel	56
Schutzbrille	162
Schutzhaube für Stikkenwagen	150
Seifenspende	175, 181
Sicherheitssiegel für Kassenbeutel	214
Siebe	65
Siebträgermaschine halbautomatisch	225
Snack-	
streicher, oval	242
welle	244
Sockelunterbau für	
BÄKO-line Spülmaschine	5, 249
Sohlenreinigung	181
Speed Ofen	235
Spender für Toilettenpapier	173
Spendersystem	175
Spezial Haftentfetter	197
Spezial-Regeneriersalz	199
Spezial-Reiniger für Milchschaumer	227
Spinde	159 – 160
Spiralknetzer BÄKO-line	16-17, 264 – 265
Spiralknetzer	266 – 267
Springform	32
Spritzbeutel	25, 58
Spritzbeutelauflänger	57
Sprühflasche	206
Sprüh- und Wischdesinfektion	197
Sprühboy 04s	84

Spül-	
center	249
maschine BÄKO-line All in	5, 249
maschine BÄKO-line Universal+	6, 250
maschine Universal UXT-10A	251
maschine HOBART	251 – 253
maschine JEROS	255 – 257
maschine MEIKO	254 – 255
Stapelboy für Transportroller	134
Ständer für Likör- und Fondanttrichter	83
Standsäule mit Euromatspender	175
Stapelbehälter	137
Stapelkarre	153
Staubdeckel für Kunststoffwanne	151
Steckregal	146
Stikkenofen MIWE	280
Stikkenofen WACHTEL	283
Stikkenofen WP	285
Stikkenwagen	150
Stikkenwagen-	
reiniger	205
wagenrolle BÄKO-line	19, 154
wagenrolle TENTE	155
Stiele	
Aluminium	188
Fiberglas	188
Holz	73, 191, 192
Stipprolle	52
Stollenformverband	40
Straßenständer	213
Stuten-	
kastenform	32
kerlausstecher	53

T

Tablett, Kunststoff	36
Tassenwärmer	226
Teddy Tischrührmaschine	239
Teegebäckmatte	52
Teig-	
abstecher	51
Ausrollmaschine	272 – 273
lineal	59
lingswaage	80
schaber	51
schneider	50
waage	80
Teigteil / Wirkmaschine	
IMPERATOR CT II	274
SUPERBA KOMPAKT	275
MULTIMATIC C	276
MULTIMATIC PRO	276
SINMAG AUTOBUN	277
Temperaturmessgerät	67
Temperiergerät BÄKO-line	18, 83
Theken-	
abtrennung	213

aufsteller	213
blech	36 – 37
korb	214
Thermometer-	
Digital	67
für Kühlschrank	66
für Tiefkühl/Kühl	66
für Zucker	66
Kernthermometer	66
Klappthermometer	67
Thermo-Quick-Uno BÄKO-line	18, 83
Thermo-Quick-Duo BÄKO-line	18, 83
Tisch-	
mit Buchenholztischplatte	145
mit Niro-Tischplatte	145
aufsteller mit Euromatspender	175
dosenöffner	68
herd	90
rührmaschine Teddy	239
waage	79
Toastbrot-	
batterie	39
form	39
Toilettenpapier	173
Toilettenpapierspender	173
Tomatenschneider	241
Tonnenroller	137
Topfreiniger	207
Torten-	
box, rund	140
bodensäge	50
gitter, Spirale	44
gitter, Karo	44
heber	21, 49
Isolierbox	140 – 143
messer	21, 48
platte rund – Melamin	45
platte rund – Edelstahl	45
platte rechteckig – Edelstahl	45
ring	42
ring, ausziehbar	43
ringpalette	49
schuttscheiben	28, 45
teiler	43
transportbox	140
unterlage	43
unterlagenständer	43
Transport-	
box	140 – 143
box für Fronteinschub	143
box für Hochzeitstortenständer	140
korb	127 – 132
roller für Blechträger	133
roller für Drehstapelbehälter	132
roller für Kunststoff-Körbe	133 – 134
Trennmittelsprüngerät Sprühboy 04s	84
Trennwachs	24, 34
Trichter für EDHARD-Gebäckfüller	81

Tüllen	
EDHARD	81
-Satz Kunststoff	59
-Satz Edelstahl	59
Tunnelwaschanlage	257
T-Shirt	168

U

Überziehgitter	44
Ultraschallgerät gegen Nagetiere	210
UltraSpeedPro	185
UltraSpeed Trio Mopp	185
Ungezieferspray	211
Universal-	
Frosterwagen	149
Klarspüler	204
Reiniger	200, 203, 204
Spender	181
Sprühflasche	206
Spülmaschinen, HOBART	251
Spülmaschinen, JEROS	255 – 256
Spülmaschinen, MEIKO	255
Tisch für Fettbackgeräte	82
Zerkleinerer	14, 86
Z-Frosterwagen	148
Unterbau für BÄKO-line	
Spülmaschine All in	5, 249
Unterbau-Kühlschränke	106
Untergestell für IDEAL	8, 94
Untergestell für SIRIUS+	100
Utensilienspender	179

V

Verbands-	
kasten	161
stoff-Nachfüllset	161
Vinyl-Einweghandschuhe	23, 164
Vliestuch	77
Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche	38
Vorratsbehälter	135

W

Waage	
Preisrechenwaage BÄKO-line	18, 79
Teigwaage	80
Tischwaage mit Stativ	79
Zutatenwaage	18, 79 – 80
Waffeleisen	27, 237
Wand-	
bord	146
halter für Rezepte	243
Waschbürste	191
WASP GUARD	211
Wasser-Misch- und Dosiergerät	259
Wasserschieber	190

Wender	22, 49
Wespenfalle	209
Wiener-Kaisersemmeldrucker	60
Winkelpalette	22, 49
Wirkmaschine	
BrotStar 3000	273
SUPERBA KOMPAKT	275
MULTIMATIC C	276
MULTIMATIC Pro	276
AutObun	277
Wirteller	277
Wisch & Wasch	200
Wischer	188
Würstchenwärmer	238

Z

Zimststernausstecher	53
Zutatenwaage	
BÄKO-line	18, 79
ADE 2311	80
ADE PWI 30	80

**Wichtigste
Abkürzungen**

Material	
ABS	Acrylnitril-Butadien-Styrol
EPP	Expandiertes Polypropylen
HDPE	High-Density-Polyethylen
PBT	Polybutylenterephthalat
POM	Polyoxymethylen
PE	Polyethylen
PP	Polypropylen
PTFE	Polytetrafluorethylen

Online-Service

EPAPER TECHNIK-KATALOG

Wir freuen uns, Ihnen mit dem neuen und komplett überarbeiteten BÄKO-Technik-Katalog ein umfangreiches Sortiment an Maschinen und Geräten für das backende Handwerk zu präsentieren.

Die digitale Version des BÄKO-Technik-Kataloges finden Sie auf www.baeko.de



- + Mit Suchfunktion
- + Als PDF downloadbar
- + Jederzeit und überall nutzbar
- + www.baeko.de

BÄKO-ZENTRALE eG

Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg

Tel.: +49 203 7684-0

Fax: +49 203 768 1018

info@baeko.de

Zweigniederlassungen

Benzstraße 3, 68526 Ladenburg
Tel.: +49 6203 1001-0

Duisburger Straße 66, 90451 Nürnberg
Tel.: +49 911 9685-5

Siemensstraße 13 – 17, 25462 Rellingen
Tel.: +49 4101 308-0

www.baeko.de