

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.

<b>01</b>   <b>BAKO</b> -line	4–19	
<b>02</b>   <b>BAKO</b> -BasicPlus	20–29	
<b>03</b>   Lochbleche, Backbleche, Backformen	30–45	
<b>04</b>   Bäckerei- und Konditoreiartikel	46–77	
<b>05</b>   Geräte manuell / elektrisch	78–91	
<b>06</b>   Brotschneidemaschinen	92–101	
<b>07</b>   Kühlen und Gefrieren	102–125	
<b>08</b>   Transportmittel / Backstubeneinrichtung	126–157	
<b>09</b>   Arbeitsschutz	158–169	
<b>10</b>   Hygiene	170–183	
<b>10.1</b>   Reinigungskleingeräte	184–193	
<b>10.2</b>   Reinigungsmittel und Insektenschutz	194–211	
<b>11</b>   Verkaufshilfen / Kassensysteme / Einrichtungen	212–219	
<b>12</b>   Café-Welt	220–231	
<b>13</b>   Snack- / Gastro-Welt	232–247	
<b>14</b>   Anlagen / Maschinen	248–289	
<b>15</b>   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-X<sup>2</sup> 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-X<sup>2</sup> 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**



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-X<sup>2</sup> 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



## BAKO-line Kreismessermaschine PRIMUS 400

Universalbrotstecher; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Bröte 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

Universalbrotstecher; ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Premium-Hygiene-Design; weiches Klangbild; enormes Schneidtempo; zwei Schneidgeschwindigkeiten; bis zu 40 cm lange Bröte 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 Halbaufschnneiden; 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 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**



### BAKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender 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, 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 Schnellfrostern 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**

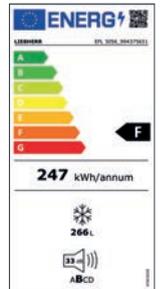


## BAKO-line LED-Gefriertruhe

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)



Abb. 1



### 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**

### 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**

### 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. 2

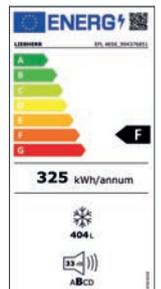
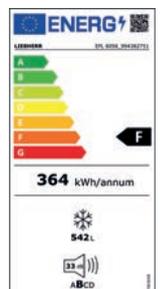


Abb. 3



### BAKO-line LED-Kühlschrank FKDv 4213

Gehäuse aus Stahl, grau; mit LED-Leuchtwerkbeaufschlagung; 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

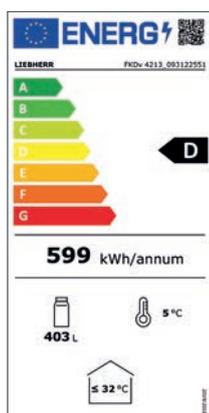
**Energieeffizienzklasse:** D

**Gewicht:** 82 kg

**Art.-Nr. 887466**



- 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 Einwurfrichter (Ø 67 cm) mit Schüttring, 6-flügeligem Auswerfer, seitlich klappbarer Gasse (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 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 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 Schalthrensteuerung 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 (Bauforn V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutz-ausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schalthren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamid-fahrrollen (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 (Bauforn V1); Schutzart IP 55; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutz-ausrüstung 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 gelasertem 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 mm<sup>2</sup> 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
- **Freisaltung 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

**Zifferschnitt:** 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

**Zifferschnitt:** 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](http://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**



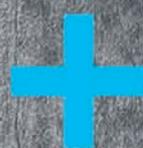
Abb. 1



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

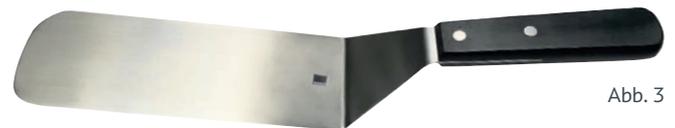


Abb. 3

## 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 Rindspaltleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontaktthizetemperatur: 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 N<sub>2</sub>O (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 Antihaff-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 / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 415 g

Art.-Nr. 881123

**57 x 200 cm, 455 g / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 519 g

Art.-Nr. 881124

**60 x 40 cm, 215 g / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 52 g

Art.-Nr. 881125

**77 x 57 cm, 215 g / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 95 g

Art.-Nr. 881126

**98 x 57 cm, 215 g / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,11 mm

Gewicht: 120 g

Art.-Nr. 881127

**78 x 57 cm, 455 g / m<sup>2</sup>**

Stärke: 0,215 mm

Gewicht: 202 g

Art.-Nr. 881128

**98 x 57 cm, 455 g / m<sup>2</sup>**

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 Tieffrieren; 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**

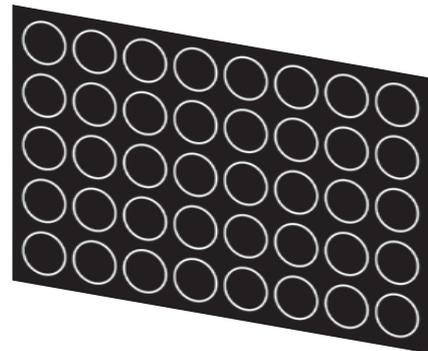
### 15 Formen

**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 Antihafffähigkeit; 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

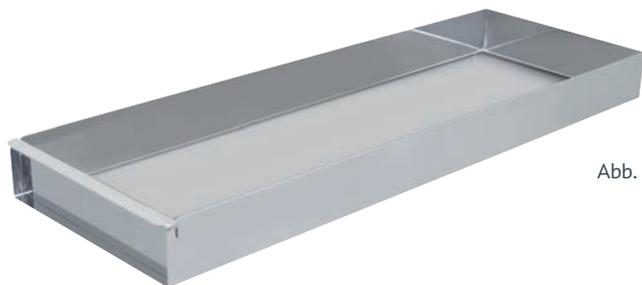
**58 x 10 cm****Art.-Nr. 881156****30 x 20 cm****Art.-Nr. 897205****58 x 20 cm (Abb. 1)****Art.-Nr. 881158****58 x 40 cm (Abb. 2)****Art.-Nr. 881157****Ersatz-Vorsatzschiene 10 cm****Art.-Nr. 892207****Ersatz-Vorsatzschiene 20 cm****Art.-Nr. 890411****Ersatz-Vorsatzschiene 40 cm (Abb. 3)****Art.-Nr.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

Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

**Schnittkuchenblech, Edelstahl**

mit Vorsatzschiene; Randhöhe 5 cm; Stärke 1 mm

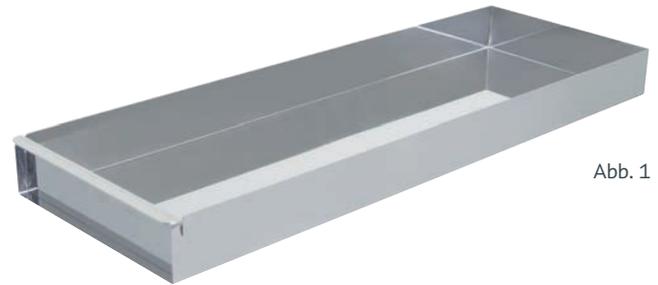
**58 x 10 cm****Art.-Nr. 897537****58 x 20 cm (Abb. 1)****Art.-Nr. 897538****58 x 40 cm (Abb. 2)****Art.-Nr. 897539****Ersatz-Vorsatzschiene 10 cm****Art.-Nr. 897540****Ersatz-Vorsatzschiene 20 cm****Art.-Nr. 897541****Ersatz-Vorsatzschiene 40 cm (Abb. 3)****Art.-Nr. 897542**

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-Toastbroform, 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**

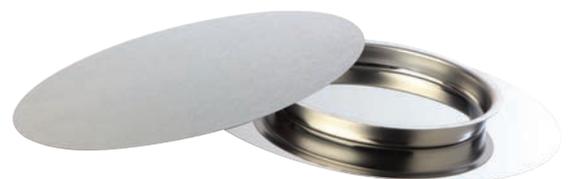
Edelstahl, poliert; mit Ringfuß; Plattenstärke: 1 mm

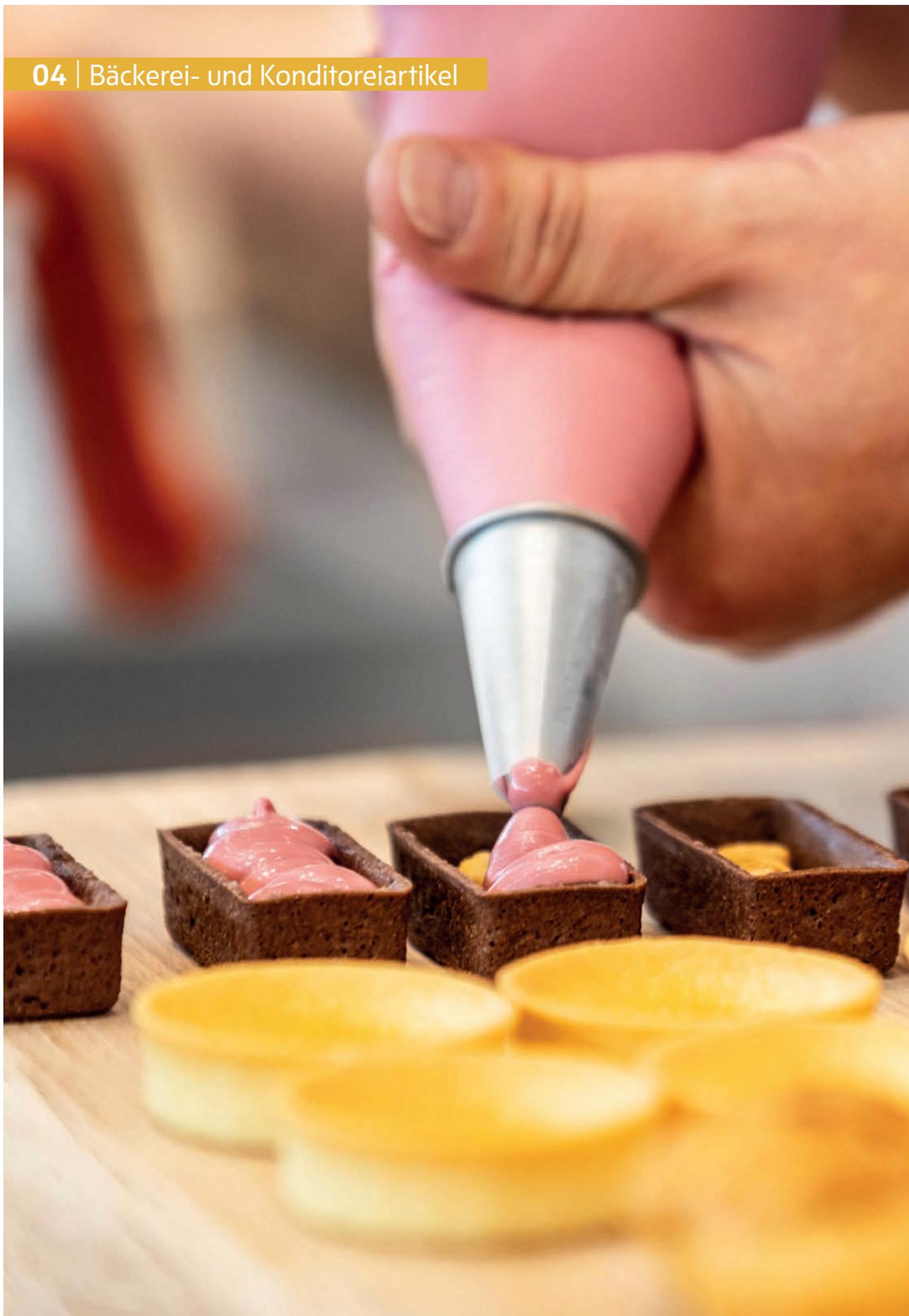
Maße (Ø x H): 30 x 3 cm

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

**BÄKO**  
BasicPlus



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-Tortensenner / -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

**BÄKO**  
BasicPlus



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

**Tortensenner / -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	<b>882022</b>	
BÄKO-Back- / Glasurpalette, gerade (Abb. 2)	28 cm	16 cm	16 x 3,4 cm	<b>882024</b>	
BÄKO-Kuchenpalette (Abb. 3)	38 cm	25 cm	20 x 7,5 cm	<b>882018</b>	
Kuchenpalette Basis, gebogen, glatt (Abb. 4)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		<b>881910</b>
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt & Welle (Abb. 5)	27,5 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		<b>881911</b>
Winkelpalette, gebogen (Abb. 6)	34 cm	21 cm	15 x 3,4 cm		<b>882261</b>
Pfannenwender, gebogen (Abb. 7)	37 cm	26 cm	20 x 7,5 cm		<b>882282</b>
Tortenring-Palette, gebogen (Abb. 8)	34 cm	22 cm	15 x 3,4 cm		<b>882267</b>
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt (Abb. 9)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		<b>881905</b>
Kuchenpalette Profi, gebogen, glatt & Welle (Abb. 10)	28 cm	15,5 cm	12 x 5 cm		<b>881906</b>
Tortenring-Palette, gebogen (Abb. 11)	34 cm	25 cm	18 x 3,4 cm	<b>882264</b>	



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.)

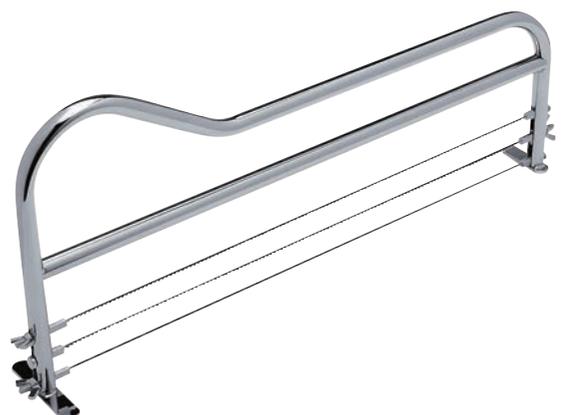
Maß (L): 45 cm

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 Edelstahl Klinge; 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

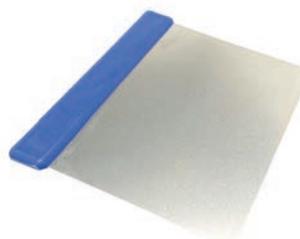


Abb. 1



Abb. 2

### Backtafelreiniger

Edelstahlklinge, rostfrei; Kunststoffgriff, rot; zum Reinigen von Oberflächen, wie z. B. Arbeitsplatten, Backtafeln 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)**

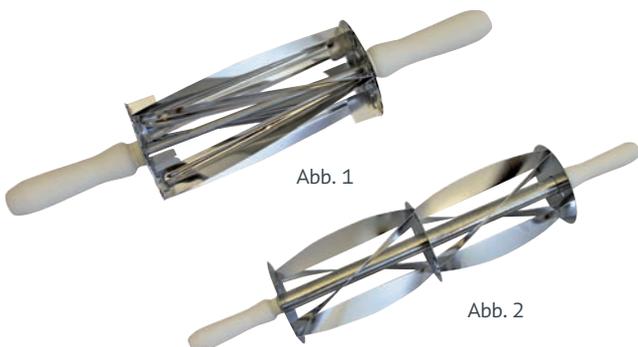
**Ausstechmaße (H x B):** 9,7 x 20 cm

**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

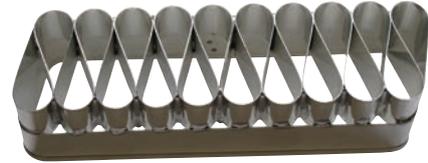


### Ausstecher, Mandel

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

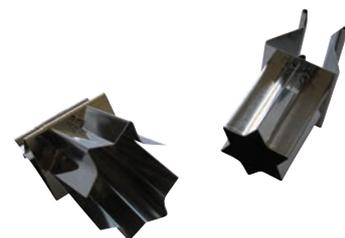


### Ausstecher, Zimtstern

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 Schüttrand; 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; bruchstabil; 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, frosterg geeignet**

PE, weiß; bruchstabil; 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; Skalensfarbe: 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



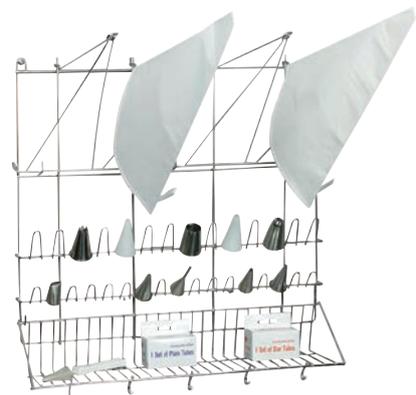
Abb. 2

## Spritzbeutelauflänger

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

### Brötchendrücker

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-Kaisersemmeldrücker

Drücker: 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
<b>883902 (Abb. 1)</b>	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	15 à 3 mm
<b>883903</b>	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
<b>883904</b>	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	15 à 3,5 mm
<b>883911 (Abb. 2)</b>	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	15 à 3 mm
<b>883912</b>	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm
<b>883913</b>	BOKU / DIOSNA 40 l	43 cm	7 x 2 cm	15 à 3,5 mm

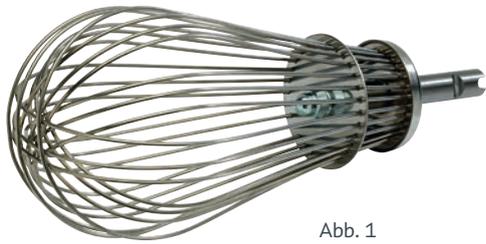


Abb. 1



Abb. 2

### Maschinen-Rührbesen

Korb aus Edelstahl; Schaft aus Blankstahl

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gesamtlänge	Maße Schaft (L x Ø)	Drähte
<b>883922 (Abb. 1)</b>	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	6 à 4 mm
<b>883923</b>	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	6 à 5 mm
<b>883924</b>	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	6 à 5 mm
<b>883931 (Abb. 2)</b>	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	6 à 4 mm
<b>883932</b>	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	6 à 5 mm
<b>883933</b>	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
<b>883942 (Abb. 1)</b>	REGO 20 l	36 cm	8 x 2 cm	12 à 4 mm
<b>883943</b>	REGO 32 l	43 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
<b>883944</b>	REGO 40 l	46 cm	10 x 2,5 cm	12 à 4,5 mm
<b>883951 (Abb. 2)</b>	BOKU / DIOSNA 20 l	40,8 bis 41 cm	13 x 2 cm	12 à 4 mm
<b>883952</b>	BOKU / DIOSNA 32 l	40,8 bis 41 cm	7 x 2 cm	12 à 4,5 mm
<b>883953</b>	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
<b>883973 (Abb. 1)</b>	Maschinen-Schlagbesen, 20 l	15 à 3 mm
<b>883974</b>	Maschinen-Schlagbesen, 32 l	15 à 3,5 mm
<b>883975</b>	Maschinen-Schlagbesen, 40 l	15 à 3,5 mm
<b>883982 (Abb. 2)</b>	Maschinen-Rührbesen, 20 l	6 à 4 mm
<b>883983</b>	Maschinen-Rührbesen, 32 l	6 à 5 mm
<b>883984</b>	Maschinen-Rührbesen, 40 l	6 à 5 mm
<b>883992 (Abb. 3)</b>	Maschinen-Mixbesen, 20 l	12 à 4 mm
<b>883993</b>	Maschinen-Mixbesen, 32 l	12 à 4,5 mm
<b>883994</b>	Maschinen-Mixbesen, 40 l	12 à 4,5 mm

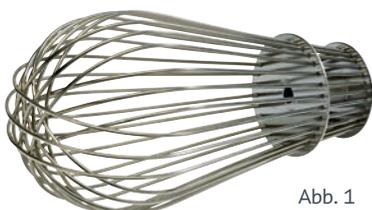


Abb. 1

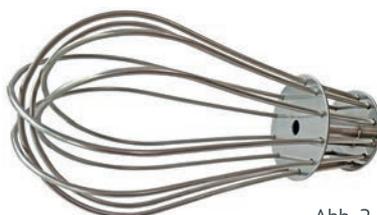


Abb. 2



Abb. 3

**Sackschaufel, 2.000 cm<sup>3</sup>**

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 cm<sup>3</sup>**

Edelstahl; mit Innengriff aus Gummi; sehr schwere Ausführung

Maß (L): 28 cm

Art.-Nr. 883783

**Kornschaufel, 2.000 cm<sup>3</sup>**

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 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 15,5 cm

Gewicht: 37 g

Art.-Nr. 883752

105 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 18,5 cm

Gewicht: 46 g

Art.-Nr. 883753

140 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 21 cm

Gewicht: 51 g

Art.-Nr. 883754

260 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 25 cm

Gewicht: 90 g

Art.-Nr. 883755

340 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 26,5 cm

Gewicht: 115 g

Art.-Nr. 883756

555 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 31 cm

Gewicht: 176 g

Art.-Nr. 883758

675 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 35 cm

Gewicht: 240 g

Art.-Nr. 883759

1.510 cm<sup>3</sup>

Maß (L): 40 cm

Gewicht: 360 g

Art.-Nr. 883760

3.000 cm<sup>3</sup>

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 Auflagebügel

**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 Auflagebügel; 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

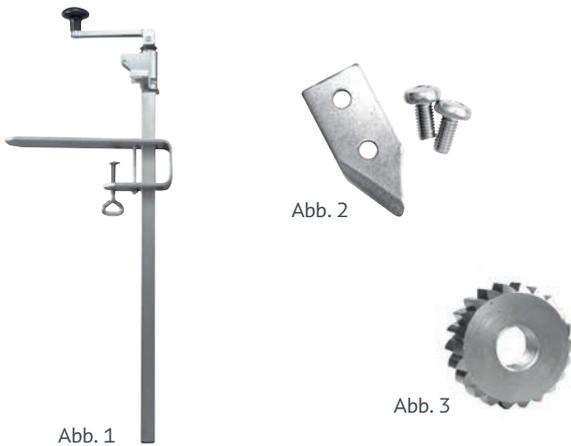
Art.-Nr. 882291

#### Ersatzmesser Clou 40 (Abb. 2)

Art.-Nr. 886273

#### Ersatz-Transportrad Clou 40 (Abb. 3)

Art.-Nr. 886274



### 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



### 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



### 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

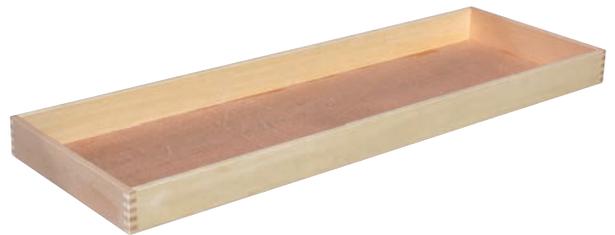


### Brotziele

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



### Kippdiele, 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

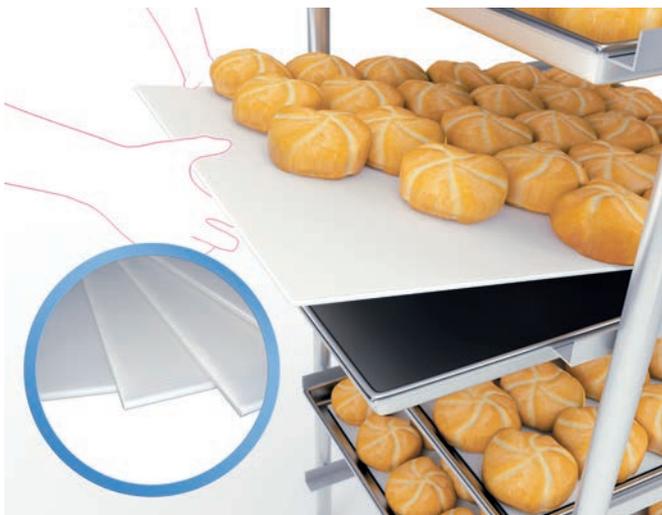
PROPYwell (PP), natur, transluzent; 2.000 g / m<sup>2</sup>; mit verschweißten Kanten; Steglaufrichtung: 58 cm; sehr robust, stabil, stoß-, reiß-, abrieb- und wasserfest; hervorragend geeignet als Auf- und Zwischenlage beim Schockfrosten, Tiefkühlen, Kühlen, Lagern und Transportieren (lebensmittelecht); 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**

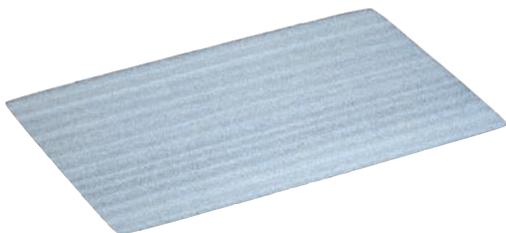
**Menge:** Paket à 200 Stk.

**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 / m<sup>2</sup>; 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; 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

**Ziffernschritt:** 0 bis 3 kg = 1 g  
3 bis 6 kg = 2 g

**Art.-Nr. 884090**

**BAKO\_line**

**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**

**BAKO\_line**

**OHAUS Tischwaage Defender 3000**

komplett aus Edelstahl; mit Stativ; IP 65 spritzwasserfest und staubdicht; Anzeige in der Neigung verstellbar; integriertes Netzteil und interner wieder-aufladbarer 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](http://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](http://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; Wanninnenmaß 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 Gummikrollen 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

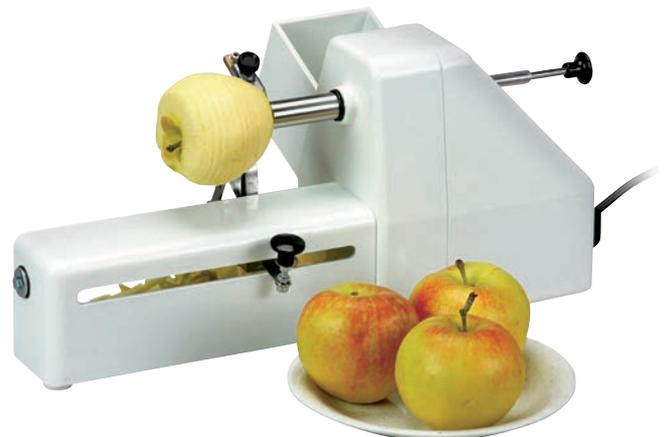
Gehäuse aus Aluminiumguss, weiß lackiert; Metallteile aus rostfreiem Stahl; schält, entkernt und schneidet den frischen Apfel innerhalb von ca. 15 Sek. in Scheiben und sticht das Kernhaus aus

**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

**BAKO** *line*



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 Fondantrichter

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 Fondantrichter

verchromter Stahldraht, Ø 8 mm; Likör- und Fondantrichter nicht im Lieferumfang 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

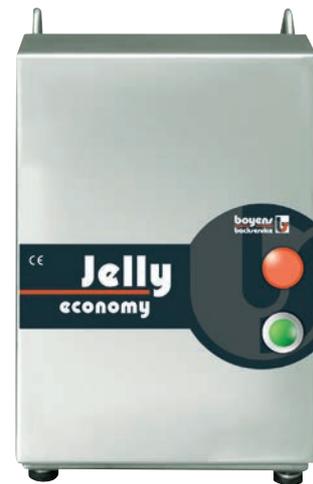
aus Edelstahl; platzsparendes Sprühsystem zum Gelieren, Aprikotieren und Abglänzen; sauber und nebelfrei; gleichmäßig alle Gebäcke und Früchte auf höchstem Niveau veredeln; verleiht dem Gebäck einen tollen Glanz; verlängert die Frische; konstante Temperatur; kurze Aufheizzeit; Schlauch bis zur Pistole 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 Standardzubehöerteilen ausgestattet werden; ideal für den Einsatz am Speisenverteiband; 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 Anschlusschlauch (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 Einwurfrichter (Ø 67 cm) mit Schüttring, 6-flügeligem Auswerfer, seitlich klappbarer Gasse (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 m<sup>2</sup>, erweiterbar bis 25 m<sup>2</sup>; 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 N<sub>2</sub>O (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**

**BAKO** *line*



### 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 Verlängerungsröhre 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**



weitere Zubehör und Ersatzteile  
für dieses Produkt auf Anfrage

## 06 | Brotschneidemaschinen



### 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 Bröte 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 Bröte 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**

öfreies 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 Halbbierfunktion; 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**



### 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 Halbaufschnneiden; 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**



### 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

ölfreier 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 Messerbeulung; 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**



## 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

## 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

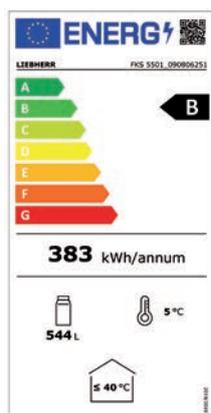
**Verbrauch:** 383 kWh in 365 Tagen

**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

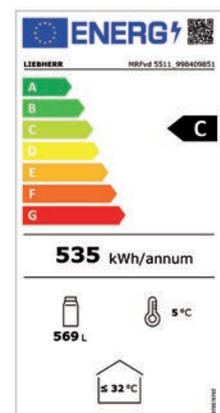
**Verbrauch:** 535 kWh in 365 Tagen

**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

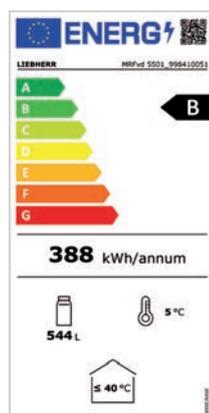
**Verbrauch:** 388 kWh in 365 Tagen

**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

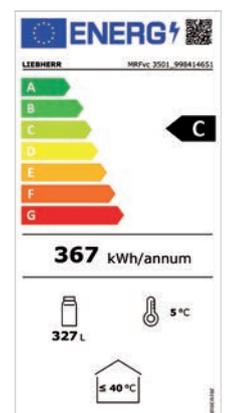
**Verbrauch:** 367 kWh in 365 Tagen

**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

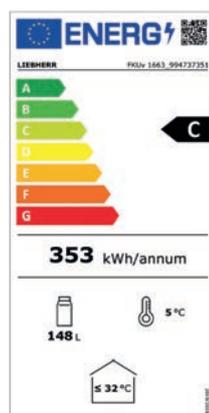
**Verbrauch:** 353 kWh in 365 Tagen

**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

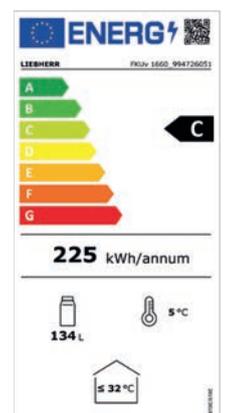
**Verbrauch:** 225 kWh in 365 Tagen

**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

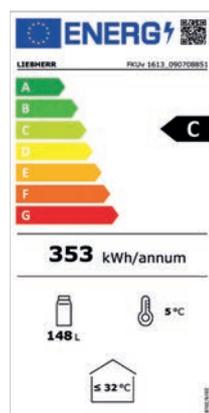
**Verbrauch:** 353 kWh in 365 Tagen

**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

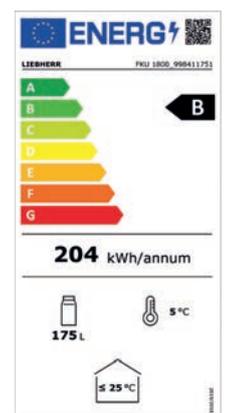
**Verbrauch:** 204 kWh in 365 Tagen

**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

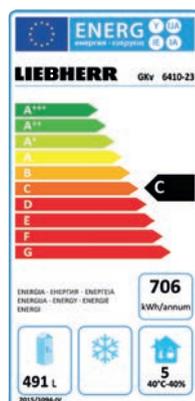
**Verbrauch:** 706 kWh in 365 Tagen

**Kältemittel:** R-600a

**Energieeffizienzklasse:** C

**Gewicht:** 96 kg

**Art.-Nr. 897029**



## LIEBHERR Kühlschrank BKv 5040

Gehäuse aus Stahl, weiß; mit ergonomischem Stangengriff; Bäckereinorn; 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

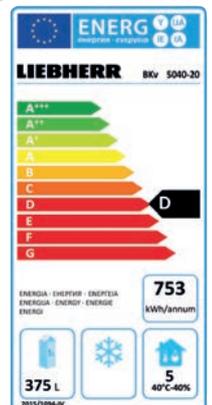
**Verbrauch:** 753 kWh in 365 Tagen

**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

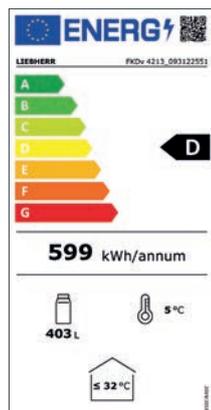
**Kältemittel:** R-600a

**Energieeffizienzklasse:** D

**Gewicht:** 82 kg

**Art.-Nr. 887466**

**BAKO** *Line*



### 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

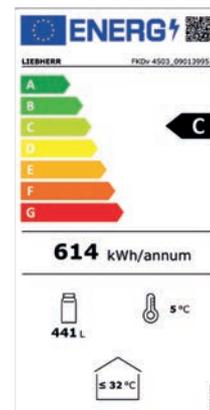
**Verbrauch:** 614 kWh in 365 Tagen

**Kältemittel:** R-600a

**Energieeffizienzklasse:** C

**Gewicht:** 87 kg

**Art.-Nr. 821140**



**BAKO-line 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*

**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*



### LIEBHERR Sahnklimaschrank 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 Sahnklimaschrank 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

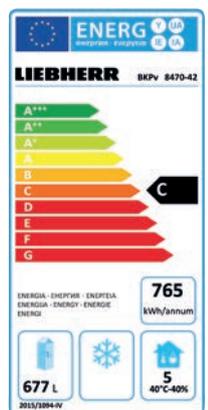
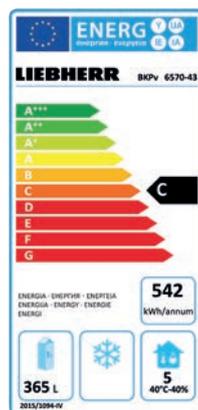
**Verbrauch:** 765 kWh in 365 Tagen

**Kältemittel:** R-290

**Energieeffizienzklasse:** C

**Gewicht:** 152 kg

**Art.-Nr. 820945**



### GRAM Kühlschrankschrank BAKER K 69 FFG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit selbstschließender Tür; höhenverstellbare Edelstahl-FüÙe (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 Aufлагewinkel

**AußenmaÙe (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

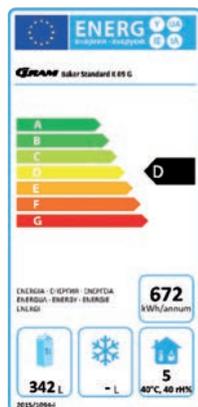
**Kälteleistung:** 336 W bei -10 °C

**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-TeleskopfüÙe (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 Aufлагeschiene

**AußenmaÙe (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; selbstschließende 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

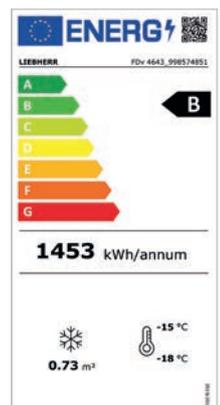
**Verbrauch:** 1.453 kWh in 365 Tagen

**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 Abtauhäufigkeit); 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; ein Schubfähiges 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 Abtauhäufigkeit); 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

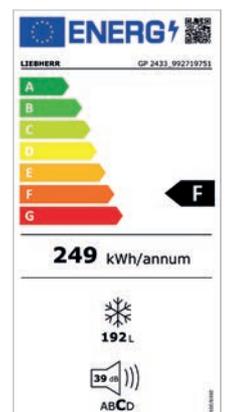
**Verbrauch:** 249 kWh in 365 Tagen

**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  $-32\text{ °C}$  (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:**  $-14\text{ °C}$  bis  $-26\text{ °C}$

**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  $-32\text{ °C}$  (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:**  $-14\text{ °C}$  bis  $-28\text{ °C}$

**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 Schubfächern, 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

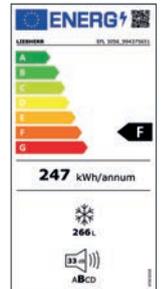
**Energieeffizienzklasse:** F

**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

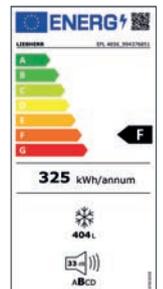
**Energieeffizienzklasse:** F

**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

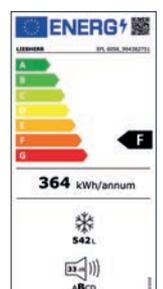
**Energieeffizienzklasse:** F

**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

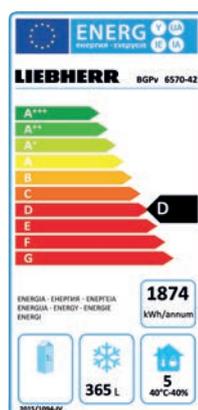
**Verbrauch:** 1.874 kWh in 365 Tagen

**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

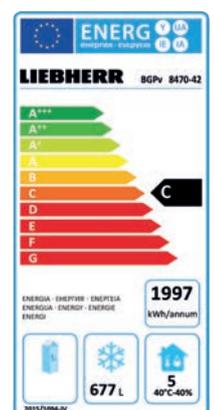
**Verbrauch:** 1.997 kWh in 365 Tagen

**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 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*



**BAKO** *Line*



### GRAM Gefrierschrank BAKER F 69 FFG

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit selbstschließender Tür; höhenverstellbare Edelstahl-FüÙe (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 Aufлагewinkel

**AußenmaÙe (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

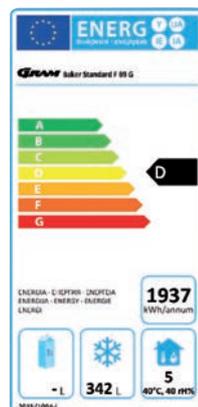
**Kälteleistung:** 339 W bei -25 °C

**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-TeleskopfüÙe (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 Aufлагeschienen

**AußenmaÙe (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

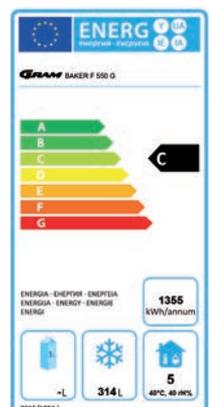
**Kälteleistung:** 499 W bei -25 °C

**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 Schnellfrostern 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*



### 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**



### BAKO-line Gärautomat GA 86

Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl mit umschlagbarer, selbstschließender 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, selbstschließender 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 FüÙe (14 cm bis 24 cm) aus Edelstahl; steckerfertiges Gerät mit LED-Innenbeleuchtung, frequenz geregelter, automatischer GebläÙeregelung, 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 BlechmaÙ 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 FüÙe (9 cm bis 12 cm) für niedrigere Raumhöhen

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

**InnenmaÙe (H x B x T):** 156 x 65 x 85 cm

**Brutto-/Nutzinhalt:** 1,91 m<sup>3</sup> / 0,86 m<sup>3</sup>

**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 GebläÙeregelung, 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

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

**InnenmaÙe (H x B x T):** 183 x 65 x 85 cm

**Brutto-/Nutzinhalt:** 1,97 m<sup>3</sup> / 1,01 m<sup>3</sup>

**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, gefrorener 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, gefrorener 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**



## 08 | Transportmittel / Backstubeneinrichtung



### 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 Korbsystemen; 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 Korbsystemen; 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 Korbsystemen; 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 Korbsystemen; 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**

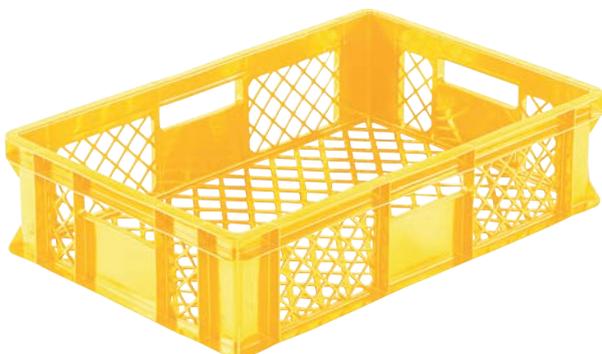
#### 41 cm

**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; spülmaschinene geeignet; 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; spülmaschinene geeignet; 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-Profilen; 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-Schaufel 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  $\varnothing$  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  $\varnothing$  7,5 cm mit verzinktem Lenkgehäuse und PE-Laufbelag; kräfteschonender und kippsicherer Transport von Rundbehältern, Kübeln oder Eimern mit  $\varnothing$  bis 42 cm

**Außenmaße ( $\varnothing$  x H):** 51,2 x 20 cm

**Innenmaße ( $\varnothing$  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  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  bis  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; 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  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  bis  $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; 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**

**Buchenholztafelplatte**

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 eingetreteten 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**



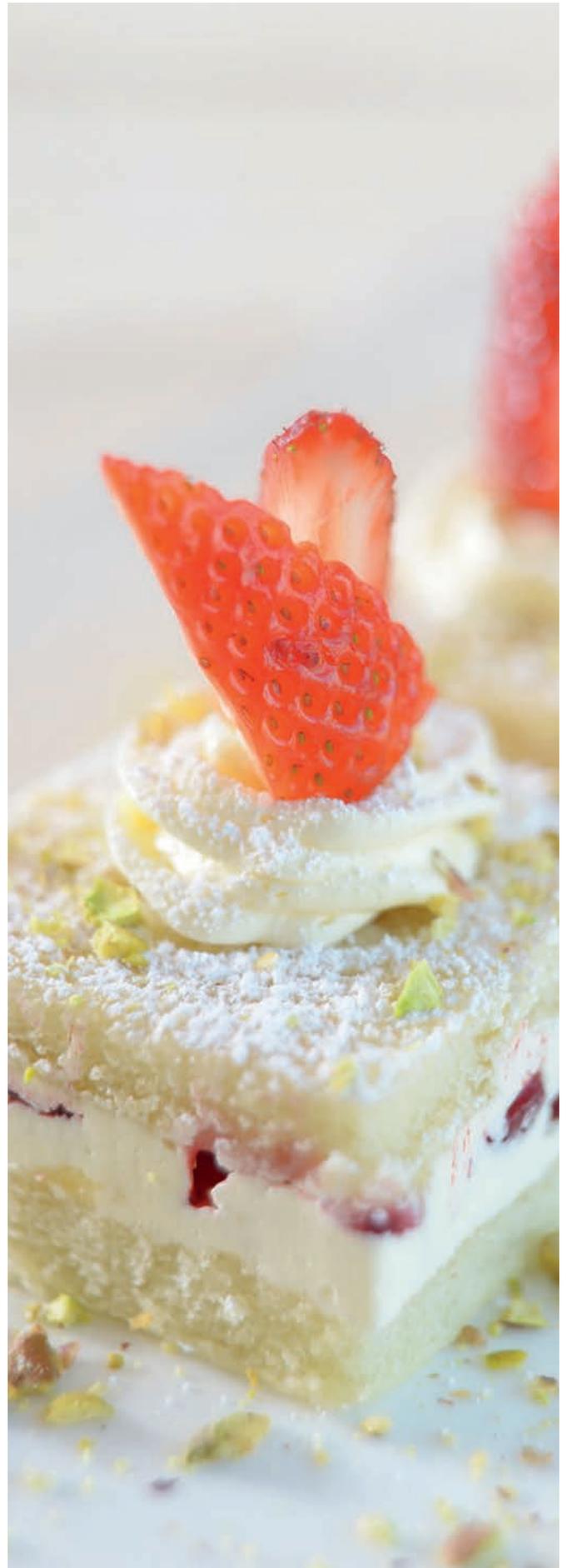
### Kühlakku für EPP-Fronteinschub-Box, -12 °C

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-FüÙe (bis zu 1,5 cm) zum Ausgleich von Unebenheiten

**MaÙe (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-FüÙe (bis zu 5 cm) zum Ausgleich von Unebenheiten

**MaÙe (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)

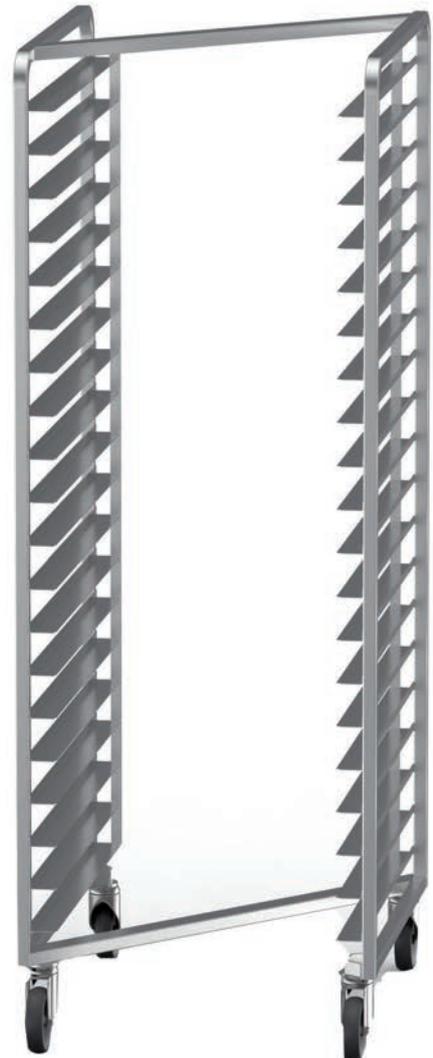
**Art.-Nr. 886690**

#### 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 Wannengröße 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



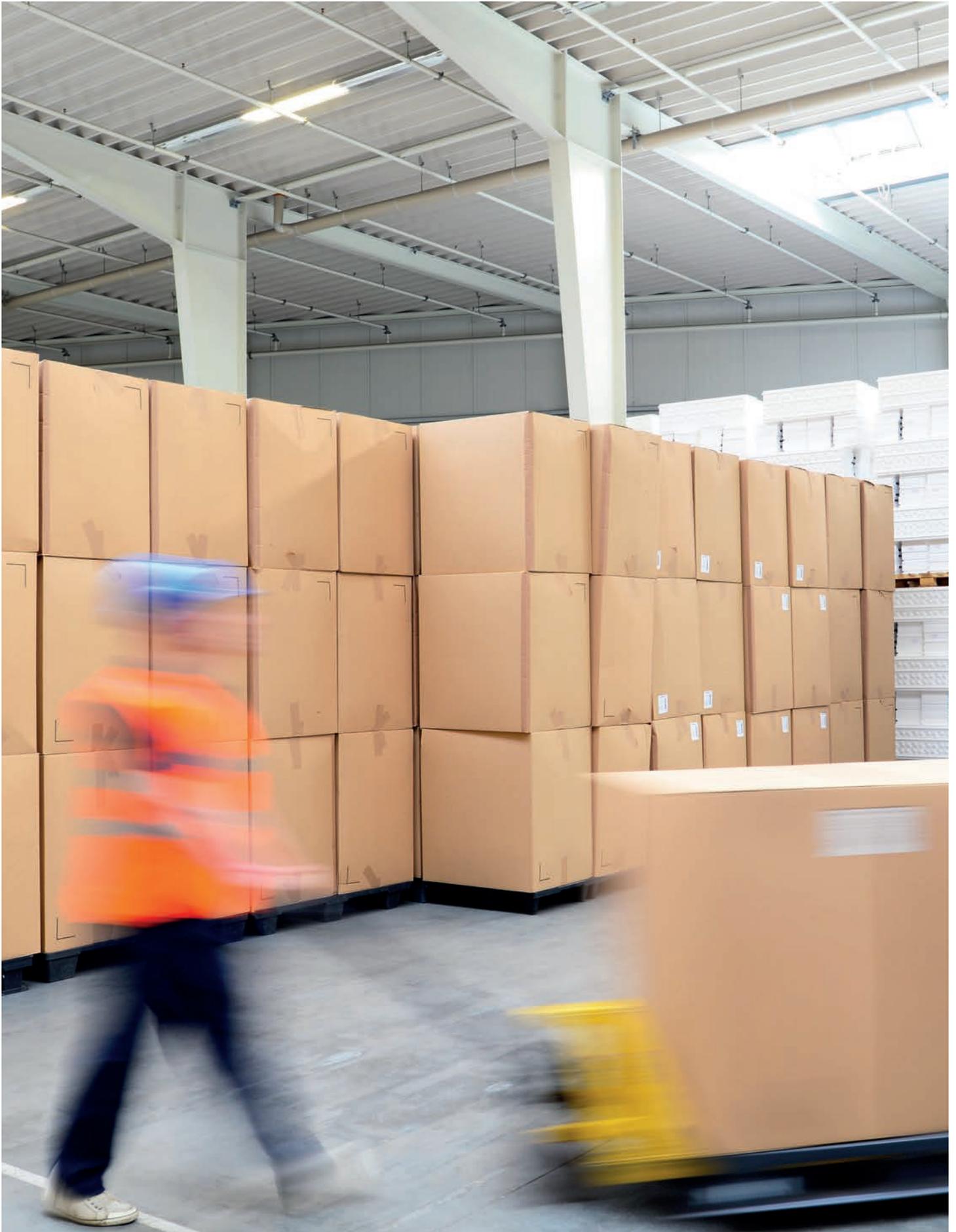
Abb. 1



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 Einfahrtshöhe 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  $\geq 94$  % 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 Rindspaltleder, braun / natur; Handinnenfläche und -rücken aus Sebatanleder; mit wärmeisolierendem Spezialfutter; Doppel-Kevlar®-Naht für längere Standzeiten; Pulsschutz; schnelles An- und Ausziehen; empfohlene max. Kontakthitzetemperatur: 250 °C

Maß (L): ca. 35 cm

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881239

**BAKO**  
BasicPlus



### 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. Kontakthitzetemperatur: 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. Kontakthitzetemperatur: 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. Kontakthitzetemperatur: 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:  $95 \pm 5$  mm, L:  $330 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881224

### Gr. M

Größe: 7 bis 8 (B:  $102 \pm 5$  mm, L:  $330 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881225

### Gr. L

Größe: 8 bis 9 (B:  $110 \pm 5$  mm, L:  $330 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 881226

### Gr. XL

Größe: 9 bis 10 (B:  $115 \pm 5$  mm, L:  $330 \pm 10$  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:  $95 \pm 5$  mm, L:  $300 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897126

### Gr. M

Größe: M (B:  $102 \pm 5$  mm, L:  $300 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897127

### Gr. L

Größe: L (B:  $110 \pm 5$  mm, L:  $300 \pm 10$  mm)

Menge: 1 Paar

Art.-Nr. 897128

### Gr. XL

Größe: XL (B:  $115 \pm 5$  mm, L:  $300 \pm 10$  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 / m<sup>2</sup>, 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, versiegeltes 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-Spendersysteme

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 Montagेशchiene; 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



Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

## 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



Abb. 1

Abb. 2

### 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**



### 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, 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**



### 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



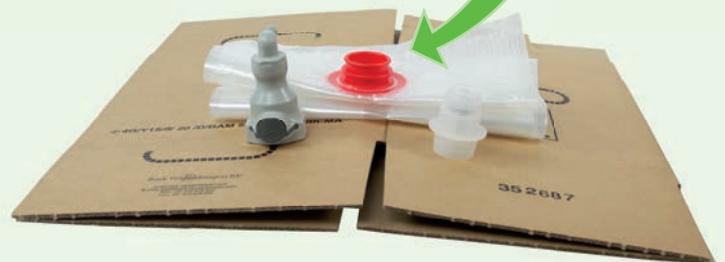
## BAG-IN-BOX

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 CO<sub>2</sub>-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 m<sup>2</sup> Platzbedarf; schnellere Reinigung durch optimierten Pressprozess und verbesserte Pressleistung; 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!

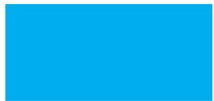
Beispiel für den Einsatz der farbkodierten Reinigungsgeräte:



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, ungeschlitzt, 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; gestanzt; hitzebeständig bis 300 °C; Stielaufnahme verschraubt

Maß (B): 50 cm

Art.-Nr. 884589

**Backofenbesen Arenga**

Körper: Holz; Besatz: Arenga; gestanzt; 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



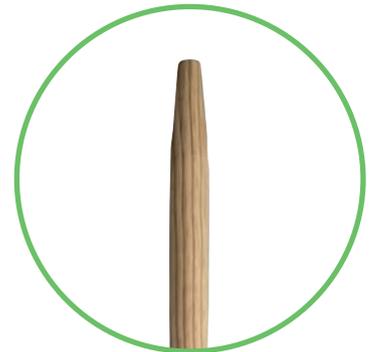
Abb. 2

**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

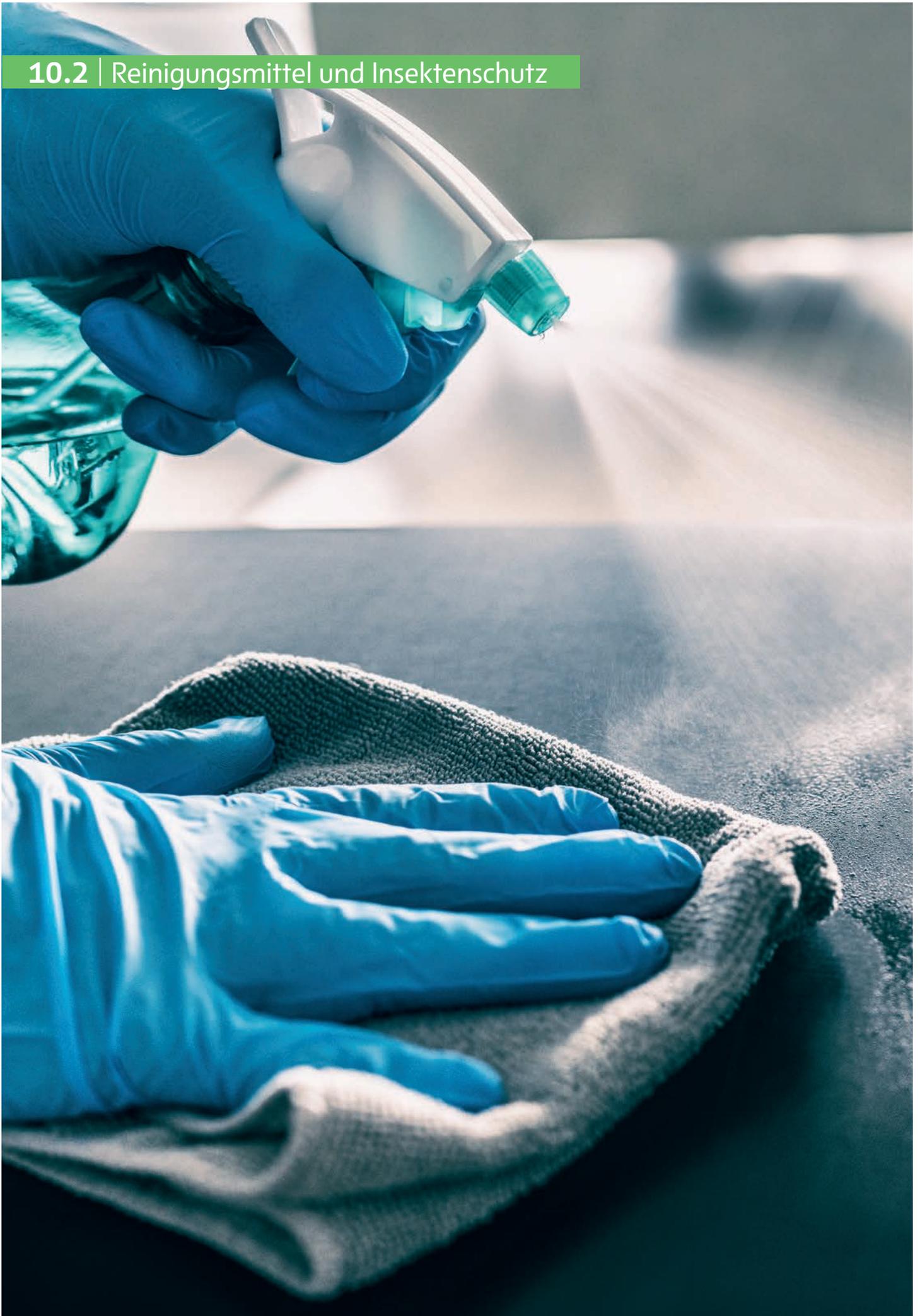
Art.-Nr. 894181



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, Gärshränken, 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 ergebnisreiches, 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 Schmutzfragevermögen 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 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 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 schont das Metall

**Inhalt:** 12 kg

**Art.-Nr.** 885648



## 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 Handpflmittel 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 Handpflmittel, 1 l Nachfüllpaket Nr. 1 (Abb. 1)

hoch ergiebiges Handpflmittel 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 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, Kühlschrankscheiben, Acryl; streifenfreier Glanz für alle glatten Oberflächen

**Menge:** Karton à 4 Flaschen à 1 l

**Art.-Nr. 885713**



Abb. 1



Abb. 2

### 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 eingebrannte 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 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. 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 Stikewagenreinigung 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 manuelle 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**

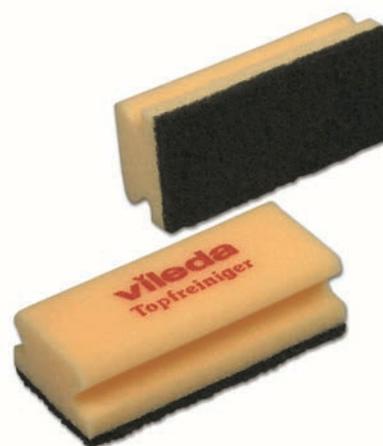
**VILEDA Topfreiniger Heavy Duty**

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, geräuschlos 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 m<sup>2</sup>

**Gewicht:** 3,8 kg

**Art.-Nr. 898930**

#### UV-Ersatzröhre für Typ WE-SB-30, 15 W

**Maß (L):** 45 cm

**Wirkungsbereich:** ca. 40 m<sup>2</sup>

**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 m<sup>2</sup>

**Gewicht:** 4,5 kg

**Art.-Nr. 897256**

#### UV-Ersatzröhre für Typ PERSEO H 60

**Maß (L):** 45 cm

**Wirkungsbereich:** ca. 150 m<sup>2</sup>

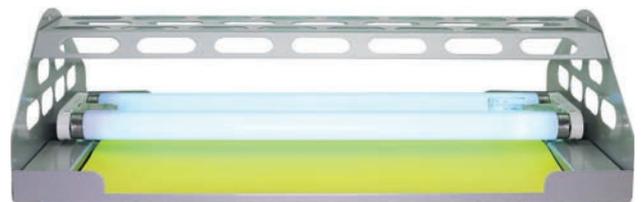
**Art.-Nr. 897257**

#### 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 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

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, geräuschlos 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 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup>

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>

**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**



### Fruchtliegenfalle zum Stellen, nachfüllbar

kleine, runde Fruchtliegenfallen zur insektizidfreien Beseitigung lästiger Fruchtliegen; die transparenten Fallen erlauben eine sichtbare Befallskontrolle; gebrauchsfertiger Flüssigköder enthält nur natürliche, insektizidfreie Substanzen; wegen Köderkonkurrenz in Bäckereien erlaubt die Biologie der Fruchtliegen keine hundertprozentige Befallstilgung

#### Fruchtliegenfalle zum Stellen

**Maße (Ø x H):** 7 x 4 cm

**Menge:** 5 Fallen + 250 ml Flüssigköder / Set

**Art.-Nr. 895681**

#### Ersatzflüssigköder für Fruchtliegenfalle

**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 Produktinformationen lesen.

## 11 | Verkaufshilfen / Kassensysteme / Einrichtungen



### 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-Sicherheitsiegel 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-Sicherheitsiegel

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

## Wegweisend vielseitig ...

mehr Informationen  
auf [www.backbuero.de](http://www.backbuero.de)



Bestellwesen  
APP



E-Learning  
APP



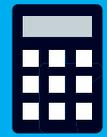
APP Verkaufsunterstützung



Deklaration



Rezepturverwaltung



Kalkulation

BackBüro® hilft Ihnen mit spezifischen Softwarelösungen Ihre Arbeitsabläufe effizient zu gestalten.

## BackBüro® mobil

VERNETZT. ORGANISIERT. VEREINFACHT.

## Mobile Bestellwesen-App



**SO EINFACH GEHT'S:**  
1. BÄKO-Artikel scannen  
2. Menge eingeben  
3. Versenden

**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](http://www.backbuero.de) • [info@backbuero.de](mailto:info@backbuero.de)

**Einfach.  
Mehr.  
Zeit.**



### Armlehnstuhl 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 Filzaufgabe 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.



### Armlehnstuhl 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.



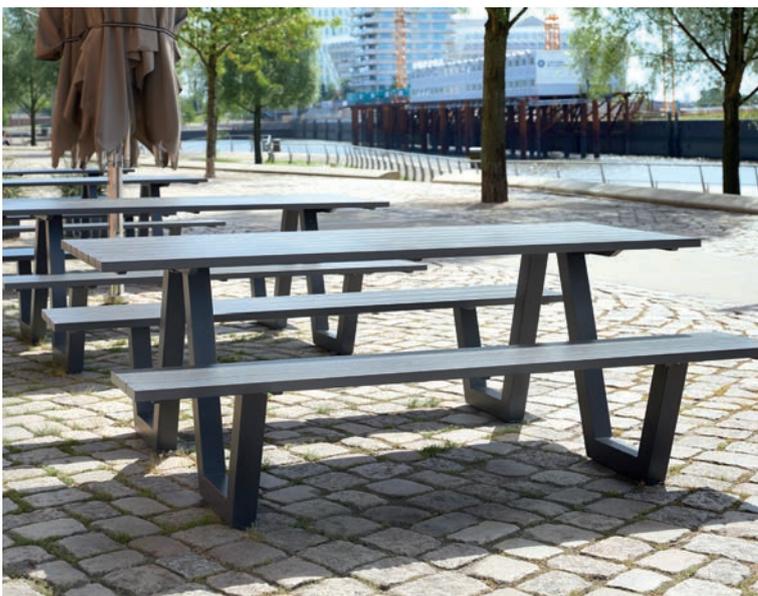
### Schirm LIORA

Der Edle: Mit seinem Mast aus FSC-Holz in Kombination mit einem beigeem 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.**

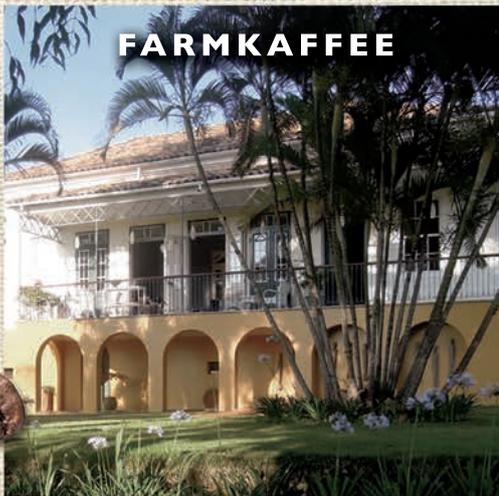




**MEISTER KAFFEE**

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —  
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

# Ihre Kaffee- Spezialisten



**CAFE DA LAGOA**  
Farm Kaffee



WELCHES KAFFEEKONZEPT PASST ZU IHNEN?

Kontakt: 040 6370 9440 • [info@meister-kaffee.de](mailto:info@meister-kaffee.de) • [www.meister-kaffee.de](http://www.meister-kaffee.de)

### WMF Kaffeefullautomat 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 Kaffeefullautomat 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 Kaffeefullautomat 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 Tassenerwärmung, 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 Kaffeefullautomat 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 Kaffeefullautomat 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 Milcreinigungssystem, 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 Kaffeefullautomat 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 Milcreinigungssystem, 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 sicheres Milchttemperaturen; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchttemperaturenüberwachung, 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 sicheres Milchttemperaturen; LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben; Optionen: Sensor für Milchttemperaturenüberwachung, 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 Milchttemperaturen 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 Flüssigkalker

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 Milchsystemreinigungstabletten, 10 g

Inhalt: Dose à 100 Stk.

Art.-Nr. 896974



## WMF Filterpatrone

Ersatzkartusche für den Wassertank

Art.-Nr. 893888



### FRANKE Kaffeefullautomat A300

Vollautomat im kleinen Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienung, 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 Milchsystem 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 Kaffeefullautomat A400

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienung, 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 höhenverstellbarer Kombiauslauf; optionales Milchsystem 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 gesamten 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 Kaffeefullautomat A600

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; die gesamte Bedienung, 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 Milchschaumsystem 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 Brüfung 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 Mikrofasertuch (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

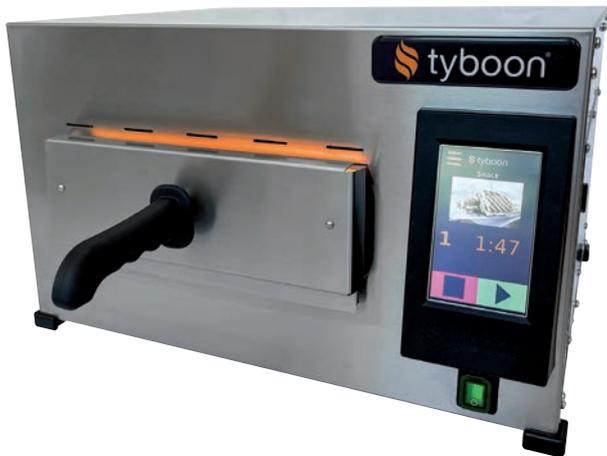
**Innenmaße (H x B x T):** 8 x 26,5 x 26,5 cm

**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 Schnellwahltasten 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. FüÙe)

**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

**AußenmaÙe (H x B x T):** 31 x 51 x 44 cm

**InnenmaÙe (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

**AußenmaÙe (H x B x T):** 37 x 58 x 53 cm

**InnenmaÙe (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 Safftausbeute; 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 Saffrinne 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 Linksrotation 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

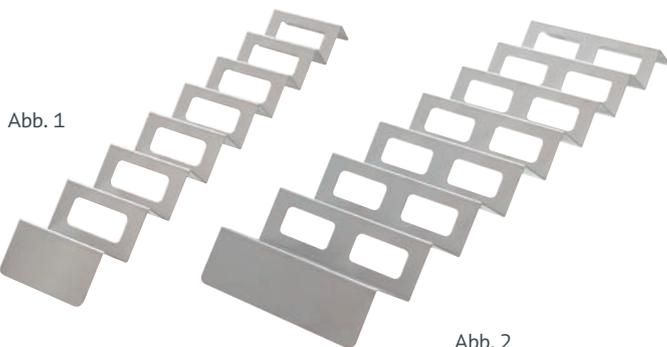


Abb. 1

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-X<sup>2</sup> 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*



- 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**



## 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-X<sup>2</sup> 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-X<sup>2</sup> 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-X<sup>2</sup> 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 Washkammer mit integrierten Korbführungen; mit Leckwassererkennung in der Bodenwanne, Reiniger- und Klarspüldosierer, Laugen- und Drucksteigerungspumpe, Laugenfiltersystem „AktivPlus“ sowie integrierter Wasserenthärtung „AktivClean“; beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfiltration und optimale Tankwasserregenerierung; keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienung 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 Laugenfiltration und optimale Tankwasserregenerierung; keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann; Hygienesicherheit durch digitale Temperaturanzeige und Selbstreinigungsprogramm; intuitive Bedienung 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 Klarspülarmen 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 Maschinenendesign 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 Abrufen 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; Rohrleitung 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 geregeltem 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; Rohrleitung 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-Temperaturzuläufen (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; Rohrleitung 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-Temperaturzuläufen (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; Rohrleitung 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 schütffähig, 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; Kälteabsperrentil 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 m<sup>3</sup> / 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; Kälteabsperrentil 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 m<sup>3</sup> / 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 Eiszerzeugung; 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 m<sup>3</sup> / 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 Eiszerzeugung; 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 m<sup>3</sup> / 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-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; Schutz-ausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamid-fahrrollen (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; Schutz-ausrüstung 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 gelasertem 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 mm<sup>2</sup> 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*



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<sup>-1</sup>

**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<sup>-1</sup>

**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<sup>-1</sup>

**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-Signalegeber 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 Belagungsmaschine RMBB 780

robuste Konstruktion mit geringem Platzbedarf; für Blechmaß: 58 x 78 cm; zweifacher Laugenvorhang und patentierte Laugendusche gewährleisten ein intensives und gleichmäßiges Belagungsergebnis; 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-Ablassfiltertank 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 Brote (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 Teigmenge, sowie Gewichtsgenauigkeit durch Überwachung und langlebige Ni-Resist-Kammer; transparenter Trichter zur Erkennung des Füllstandes; optimale Verarbeitung von Weizen-, Roggen- und Körnersteigen; 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 Zahnradschnecke 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 Teigdekoriere 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 Blechauflagen 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 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 condo

Backt souverän wie ein Großer, nur eben auf kleinerer Fläche. Elektrisch beheizter Etagenbackofen mit ruhender Backatmosphäre für Premium-Backergebnisse 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 m<sup>2</sup> Backfläche verfügbar. Weltweit geschätztes Meisterstück in erstklassigen Backstuben und Filialen, in der Patisserie, 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 gusto:snack

Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen für exzellente Backergebnisse auf kleinster Stellfläche. Kann aber so viel mehr: Dampfwaren 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 (Dampfwaren, Gratiniere, 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, CO<sub>2</sub>-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 Bäckereiofen 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 Leichtlauftür
- 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
- Kleingebäckanlagen
- Ladenbacköfen
- Stikkenöfen
- Etagenbacköfen
- Automatisierungssysteme
- Vakuumkonditionierung



## WP ROTOTHERM GREEN

### Bewährte Technik für hohe Backleistung und Energieeffizienz

Der Backschrank ROTOTHERM Green mit drehendem Stickenwagen weist den Weg. Gewinnbringende Ofentechnik kombiniert beste Backqualität mit hoher Energieeffizienz. Ob Öl, Gas oder Strom: Der Stickenofen 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 saften und besonders gleichmäßigen Schwaden. Der ROTOTHERM Green – beste Backqualität für höchste Qualitätsansprüche.

#### Betriebsart:

- öl-, gas- und elektrisch beheizt möglich

#### Variantenvielfalt:

- 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 Frischebäcker 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.

##### Variantevielfalt:

- 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 m<sup>2</sup> 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
- Beschwadung: Radiallüfterbeschwadung
- Sockelgestell, Zwischengestell oder Gärraum

#### Betriebsart:

- Elektroanschluss

#### Merkmale:

- Intuitives 7-Zoll-TOUCH-Display
- Quick-Clean-Oberfläche
- Haube mit Abdampfcondensator
- 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
- Beschwadung: Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung
- 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-Beschwädungstechnik 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
Antihaft-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
stubentimer	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
Backstubentimer	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
Brotschneidemaschinen	
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
Crème-	
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

Eiszerzeuger	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
Falthandtuchspender	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
Fruchtfliegenfalle	210
Fungosan	203

**G**

Gär-	
automat	12, 123
gutträger	74 – 76
korb-Peddigrohr	70
korb-Kunststoff	71
papier	77
raumklimagerät	86
unterbrecher Maryline	124
Gasherd	
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**

Jellysprühgerät Economy	84
-------------------------	----

**K**

Kaffeemaschinen	
BÄKO	29, 230
BONAMAT	229
Gold Bean	231
Kaffeemaschinen-	
Entkalker	227
Reiniger	227
Kaffeevollautomaten	
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
Pizzakühlfisch	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
Schabeklebefalle	210
Schaufeln	64
Schaum-	
folien gestanzt	77
folienzuschnitt	77
Scherbenerzeuger	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
Spritzbeutelabhängiger	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
Trennmittelsprühgerät 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
Wirkteller	277
Wisch & Wasch	200
Wischer	188
Würstchenwärmer	238

**Z**

Zimtsternausstecher	53
Zutatenwaage	
BÄKO-line	18, 79
ADE 2311	80
ADE PWI 30	80

**Wichtigste  
Abkürzungen**

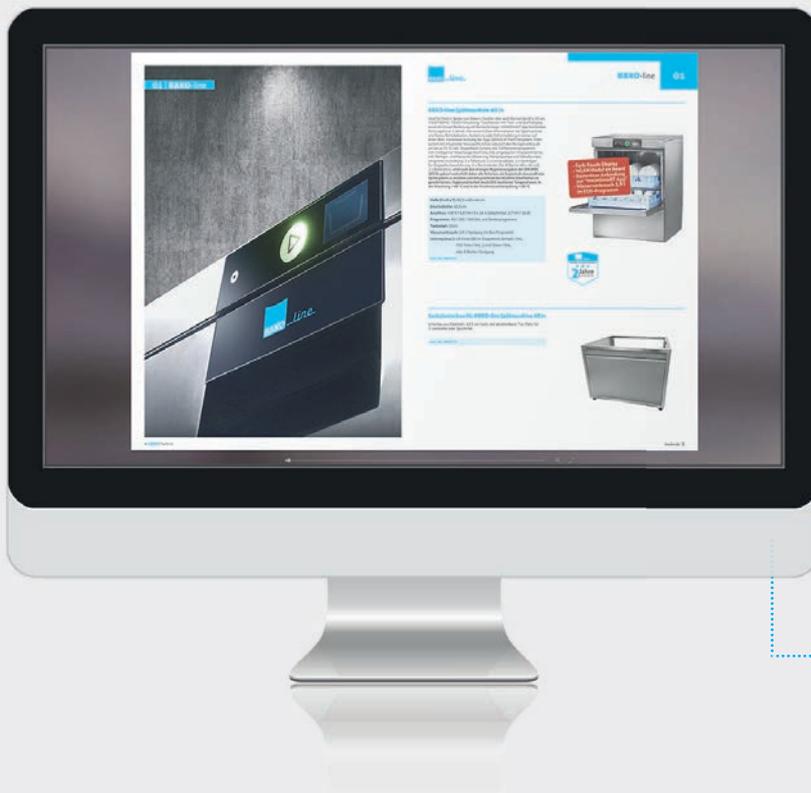
Abkürzungen	Material
ABS	Acrylnitril-Butadien-Styrol
EPP	Expandiertes Polypropylen
HDPE	High-Density-Polyethylen
PBT	Polybutylenterephthalat
POM	Polyoxymethylen
PE	Polyethylen
PP	Polypropylen
PTFE	Polytetrafluorethylen

# 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](http://www.baeko.de)



- + Mit Suchfunktion
- + Als PDF downloadbar
- + Jederzeit und überall nutzbar
- + [www.baeko.de](http://www.baeko.de)

**BÄKO-ZENTRALE eG**

Am Kiekenbusch 4  
47269 Duisburg

Tel.: +49 203 7684-0

Fax: +49 203 768 1018

[info@baeko.de](mailto: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](http://www.baeko.de)