BÄKOTechnik

Maschinen und Geräte von Profis für Profis

BÄKO-Technik

Technik-Kompetenz von Profis für Profis

BÄKO-line
Kompromisslose Qualität bis ins Detail ist die Basis für den Erfolg der technischen Eigenmarke der BÄKO, der BÄKO-line. Die Maschinen und Geräte der BÄKO-line werden nach unseren Ideen und fachspezifischen Erkenntnissen unter Mitwirkung namhafter Markenhersteller in Europa gemeinsam entwickelt und nach unseren Vorgaben produziert. In Verbindung mit unserem Qualitätsverständnis ist das die Basis des Erfolgs der technischen Eigenmarke BÄKO-line.

Wer eine hohe Qualität zu einem fairen Preis-/Leistungsverhältnis erwerben möchte, trifft mit unserer technischen Eigenmarke BÄKO-line eine gute Wahl.

Technisch müssen Energieeffizienz, Zuverlässigkeit, Hygiene und Wartungsfreundlichkeit die Betriebssicherheit in der täglichen Anwendung jederzeit gewährleisten. Aufgrund der Berücksichtigung dieser hohen Standards in der Entwicklung und Fertigung können wir unsere Eigenmarke mit einer hohen Garantieleistung ausstatten.

Die Angebotspalette der BÄKO-line wurde in den letzten Jahren konsequent ausgebaut und dies verbunden mit einer Garantieleistung zum Teil mit bis zu 5 Jahren Vollgarantie.

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 jeweilige BÄKO-Regionalgenossenschaft.

Globaler Einkauf und lokales Engagement
Gebündelte Kraft. Die BÄKO vertritt als weltweit agierender Unternehmensverbund die Handelsinteressen des Bäcker- und Konditorenhandwerks. Für unser bewährtes Maschinen- und Gerätesortiment verfolgen wir eine konsequent qualitätsorientierte Einkaufs-, Sortiments- und Vermarktungspolitik. Mit unseren umfassenden, nutzenorientierten und marktgerechten Dienstleistungen begleiten wir Bäcker und Konditoren in eine erfolgreiche Zukunft.

Aus Tradition dem Handwerk verpflichtet

Zu Ihrer Information
In unserem neuen, komplett überarbeiteten BÄKO-Technik Katalog finden Sie in 14 farblich gekennzeichneten Kapiteln alle Artikel strukturiert, übersichtlich und informativ präsentiert. Das Maschinenprogramm wurde in den Bereichen BÄKO-line, Cafe-Welt, Snack-/Bistro-Welt erweitert bzw. optimiert. Die Auswahl des entsprechenden Maschinenprogramms wurde stets unter dem Motto „Qualität geht vor Quantität" vorgenommen. Insbesondere die Themen Energieeffizienz, Hygiene und Zuverlässigkeit waren und sind entscheidende Kriterien bei der Sortimentsentscheidung.

Internet-Hinweis
Die Inhalte des Kataloges finden Sie ebenfalls unter www.baeko.de/technikkatalog

Sonderanfertigungen
Sie benötigen spezielle Größen, Maße oder Ausführungen? Für uns kein Problem. Zusätzlich zu dem im Katalog abgebildeten Sortiment bietet die BÄKO auch Sondergrößen, Sondermaße und Sonderausführungen an. Bitte wenden Sie sich dazu direkt an den Ansprechpartner bei Ihrer BÄKO.

Garantie

Garantie BÄKO-line
Alle BÄKO-line Geräte verfügen je nach Gerätetyp über mindestens 2 bis hin zu 5 Jahren Garantie.

Zusätzliche Hinweise

Bestellungen der in diesem Katalog aufgeführten Artikel erfolgen unter Zugrundelegung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der jeweiligen BÄKO.

Preise können Sie bei Ihrer BÄKO 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 Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Reproduktionstechnisch bedingte Farbabweichungen sowie Irrtümer in diesem Katalog müssen wir uns vorbehalten.

Dieser Katalog berücksichtigt das BÄKO-Technik-Grundsortiment.

Schutzgebühr € 12,00 zzgl. MwSt.

Stand 2015

Übersicht

01 BÄKO-line Seite 6-17

02 BÄKO-Eigenmarkenartikel Seite 18-21

03 Lochbleche, Backbleche, Backformen Seite 22-37

04 Bäckerei- und Konditoreiartikel Seite 38-69

05 Geräte manuell / elektrisch Seite 70-87

06 Brotschneidemaschinen Seite 88-93

07 Kühlen und Gefrieren Seite 94-105

08 Transportmittel / Backstubeneinrichtung Seite 106-125

09 Arbeitsschutz Seite 126-131

Übersicht

10	Hygiene	Seite 132-137
10.1	Reinigungskleingeräte	Seite 138-145
10.2	Reinigungsmittel und Insektenschutz	Seite 146-163
11	Verkaufshilfen / Thekenzubehör	Seite 164-167
12	Café-Welt	Seite 168-177
13	Snack- / Gastro-Welt	Seite 178-185
14	Anlagen / Maschinen	Seite 186-213
15	Abkürzungen	Seite 214-215

01 BÄKO-line

BÄKO-line Universal+

niedrigste Betriebskosten mit nur 4,5 l Wasserverbrauch; 4 große Körbe Fassungsvermögen = doppelte Kapazität = halbe Spülzeit = halbe Kosten; Leistung: bis 30 Programme / Std.: 4 Körbe pro Spülgang (60 × 40 × 40 cm) / 8 Bleche (bis 60 × 80 cm) sowie Arbeitsutensilien aller Art; inkl. integrierter Enthärtungsanlage, inklusive 1 x Wartung und 1 x Prüfung nach DGU Vorschrift 3 im 3. Jahr

Art.-Nr.	887786
Ausführung	mit integrierter Enthärtung
Außenmaße (H x B x T)	198,4 x 78 x 94,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 15,6 kW / 3 x 35 A / 12,6 kW / 3 x 20 A
Leistung/Std.	30 Programme
Programme	120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Einschubhöhe	86 cm
Wasserverbrauch	4,5 l
Tankinhalt	80,0 l

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Universal+ mit VAPOSTOP

niedrigste Betriebskosten mit nur 4,5 l Wasserverbrauch; 4 große Körbe Fassungsvermögen = doppelte Kapazität = halbe Spülzeit = halbe Kosten; Leistung: bis 30 Programme / Std.: 4 Körbe pro Spülgang (60 × 40 × 40 cm) / 8 Bleche (bis 60 × 80 cm) sowie Arbeitsutensilien aller Art; inkl. integrierter Enthärtungsanlage; inkl. Abluft-Wärmerückgewinnung inklusive 1 x Wartung und 1 x Prüfung nach DGU Vorschrift 3 im 3. Jahr

Art.-Nr.	887787
Ausführung	mit integrierter Enthärtung und VAPOSTOP / Abluft-WRG
Außenmaße (H x B x T)	218,4 x 78 x 94,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 15,6 kW / 3 x 35 A / 12,6 kW / 3 x 20 A
Leistung/Std.	30 Programme
Programme	120 / 240 / 360 Sek. und Sonderprogramme
Einschubhöhe	86 cm
Wasserverbrauch	4,5 l
Tankinhalt	80,0 l

3 Jahre Garantie

BÄKO-line LED Gewerbeglastürkühlschrank FKDv 3713

integrierter LED-Leuchtwerbeaufsatz; dynamisches Kühlsystem; energiesparende LED Innenbeleuchtung (Energieeinsparung bis zu 25 %); analoge Temperaturanzeige innen; variabler Innenraum mit 5 verstellbaren Regalböden inkl. 1 Flaschenrutsche; automatisches Abtauverfahren; selbstschließende Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; Lieferumfang: ohne Getränke

Art.-Nr.	887463
Brutto- / Nutzinhalt	368 l / 292 l
Temperaturbereich	+2 °C bis +15 °C
Außenmaße (H x B x T)	199,6 x 60 x 67 cm
Innenmaße (H x B x T)	143,5 x 46,4 x 47,8 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 320 W / 3,0 A
Verbrauch	2,098 kWh / 24 h
Bruttogewicht	100 kg
Kühlsystem	dynamisch
Abtauverfahren	automatisch
Türanschlag	rechts wechselbar

2 Jahre Garantie

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 64 / Backwarenlagerfroster BLF 64

für Bleche 60 x 40 cm im Quereinschub; Umluftsystem mit ansaugender Luftführung; Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen; elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Waren- und Kompressorschutz; ausgestattet mit 20 Paar Auflagewinkeln, 2-fach Halogenbeleuchtung, Trockenkühl- und Auftaufunktion, Türschloss; einfach auswechselbare Türdichtung ohne Werkzeug

SKS 64	
Art.-Nr.	887539
Inhalt	603 l
Temperaturbereich	-5 °C bis +12 °C
Außenmaße (H x B x T)	200 x 82 x 77 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 25; 75 mm Abstand: 17; 100 mm Abstand: 13
Anschluss	230 V / 50 Hz / 311 W
Verbrauch	1,0 kWh / 24 h
Kälteleistung	502 W / -10 °C

BLF 64	
Art.-Nr.	887552
Inhalt	603 l
Temperaturbereich	-25 °C bis -5 °C
Außenmaße (H x B x T)	200 x 82 x 77 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 25; 75 mm Abstand: 17; 100 mm Abstand: 13
Anschluss	230 V / 50 Hz / 526 W
Verbrauch	4,0 kWh / 24 h
Kälteleistung	573 W / -25 °C

5 Jahre Garantie

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 86 / Backwarenlagerfroster BLF 86

für Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm; Umluftsystem mit ansaugender Luftführung; Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen; elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Waren- und Kompressorschutz; ausgestattet mit 25 Paar Auflagewinkeln, Pedaltüröffner, 2-fach Halogenbeleuchtung, Türschloss; einfach auswechselbare Türdichtung ohne Werkzeug

SKS 86	
Art.-Nr.	887514
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-5 °C bis +12 °C
Außenmaße (H x B x T)	220,5 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand: 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 482 W
Verbrauch	2,7 kWh / 24 h
Kälteleistung	571 W / -10 °C
Luftfeuchtigkeit	65 bis 92 %

BLF 86	
Art.-Nr.	887532
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-25 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	220,5 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand: 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 799 W
Verbrauch	6,3 kWh / 24 h
Kälteleistung	882 W / -25 °C

5 Jahre Garantie

BÄKO-line Backwarenschnellfroster SF 86 Plus

für Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm; leistungsstarkes Multifunktionsgerät, als Schnellfroster, Lagerfroster oder Sahneklimaschrank einsetzbar; zwei Kompressoren sichern die notwendige Leistungsfähigkeit; in der Betriebsart „Schnellfrosten" wird wahlweise durch eine Zeit- bzw. Temperatureinstellung die schnelle, aber auch schonende Behandlung der Teigprodukte gewährleistet; ausgestattet mit Pedaltüröffner; 2-fach Halogenbeleuchtung; Auftaufunktion; vollautomatische Abtauautomatik

SF 86 Plus	
Art.-Nr.	887567
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-30 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	224 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand: 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1.180 W
Kälteleistung	1.882 W / -25 °C

5 Jahre Garantie

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 3006

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 2 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887494
Brutto- / Nutzinhalt	299 l / 284 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 99,8 x 72,5 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 87,1 x 52,6 cm
Verbrauch	0,778 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 120 W / 0,5 A

2 Jahre Garantie

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 4906

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 2 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887495
Brutto- / Nutzinhalt	485 l / 461 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 137,2 x 77,6 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 124,5 x 57,5 cm
Verbrauch	1,254 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 140 W / 1,2 A

2 Jahre Garantie

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 6106

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 3 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887496
Brutto- / Nutzinhalt	601 l / 572 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 164,7 x 77,6 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 152 x 57,5 cm
Verbrauch	1,509 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 200 W / 1,5 A

2 Jahre Garantie

Rollenschienenpaar

zum Bewegen von BÄKO-line Gefriertruhen

Art.-Nr.	896688
Material	Edelstahl
Maße (L x B x H)	70 x 2,5 x 6 cm

BÄKO-line All in

ideal für Filialen: Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Körben und Blechen bis 60 x 40 cm; inkl. Doppelkorb-System; nur 2,0 l Wasserverbrauch; inkl. Kaffeetassenprogramm; inkl. intelligenter Waschlaugenkontrolle; intelligentes Feinfiltersystem GENIUS-X²: mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; inkl. eingebautem Enthärter; inkl. Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; bis 40 Körbe / 720 Teller / 1.440 Gläser / h, 8 Bleche / Spülgang, mit Doppelkorbsystem bis zu 80 Körbe / Std.; integrierte Ausstattung: 1 x Tellerkorb, 1 x Universalkorb, 1 x Besteckbox, 1 x Tableau für Doppelkorbausführung, Verdopplung der Spülkapazität im Vergleich zum Vorgängermodell, 1 x Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm)

Art.-Nr.	887785
Maße (H x B x T)	82 x 60 x 64 cm
Tankinhalt	10,6 l
Anschlusswert Erhitzer	6,2 kW / 2 kW
Einschubhöhe	42,5 cm
Gesamtanschluss	7,7 kW / 3 x 16 A
Anschluss	400 V / 50 Hz / 3N
Tankheizung	0,8 kW
Waschpumpe	0,6 kW / 350 l / min.
Wasserverbrauch	2,0 l
Programmdauer	90 / 180 / 360 sec. und Sonderprogramme

2 Jahre Garantie

Sockelunterbau für BÄKO-line Spülmaschine

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

Art.-Nr.	887775

BÄKO-line Stikkenwagenrolle

leichtgängige und robuste Rolle, wartungsfreie Achskonstruktion, kein fetten und schmieren notwendig, leicht federnde und leise Lauffläche, alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; Temperaturbereich -50 °C bis + 290 °C; Tragkraft 150 kg

Rad mit Metallhülse (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886910
Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886912
Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886914

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

BÄKO-line Stikkenwagenrolle „HART“

leichtgängige und äußerst robuste Rolle, wartungsfreie Achskonstruktion, kein fetten und schmieren notwendig, durch speziell entwickelte Teflon-Mischung sehr langlebig, alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; Temperaturbereich -50 °C bis + 300 °C; Tragkraft 150 kg

Rad mit Metallhülse (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886916
Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886918
Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886920

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

BÄKO-line Preisrechenwaage FX 230

amtlich geeicht; 4 PLU-Tasten / je PLU-Taste Tara und Kilopreis; beidseitige hinterleuchtete LED-Anzeige; Netzbetrieb / externes Netzteil; höhenverstellbare Füße

Art.-Nr.	884090
Material	Kunststoff
Wägefläche	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	20,4 x 26,4 cm
Wägebereich	0 bis 6 kg
Maße (H x B x T)	10,8 x 28,8 x 31,3 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Ziffernschritt	0 bis 3 kg = 1 g / 3 bis 6 kg = 2 g
Höchstlast	6 kg

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA

robuste Waage; beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Tarieren; 3 Ziffernschritte frei wählbar (1, 2 oder 5 g); voreingestellt 2 g; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwiegungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus Wägungen; nicht eichfähig; mit Netz- und Akkubetrieb und 1 m Anschlusskabel; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt

Art.-Nr.	884076
Material	Edelstahl
Wägefläche	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	22 x 18 cm
Wägebereich	0 bis 15 kg
Maße (H x B x T)	11,5 x 23 x 19 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Höchstlast	15 kg

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Thermo-Quick-Uno / Duo

Temperiergerät für Kuvertüre mit ein / zwei herausnehmbaren Schüsseln; doppelwandige Ausführung mit Thermo-Öl-Füllung; für je 6 kg Füllmenge; Regelung durch Thermostat (70 °C); jede Schüssel getrennt heizbar

BÄKO-line Thermo-Quick-Uno (Abb.1)	
Art.-Nr.	885119
Maße (H x B x T)	24 x 41 x 41 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,35 kW
Gewicht	8,7 kg

BÄKO-line Thermo-Quick-Duo, getrennt heizbar (Abb.2)	
Art.-Nr.	885120
Maße (H x B x T)	24 x 76 x 41 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,70 kW
Gewicht	14,8 kg

Ersatzschüssel für BÄKO-line Thermo-Quick-Uno / Duo; 6 kg Füllmenge (Abb.3)	
Art.-Nr.	885123

Abb. 1

3 Jahre Garantie

Abb. 2

Abb. 3

BÄKO-line Brotschneidevollautomat 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 Halbaufschneiden; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; inkl. Ersatzmesser

Art.-Nr.	887685
Gewicht	250 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser
Maße (H x B x T)	120 x 59,5 x 72,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
Einlegebreite	28 cm
Einlegelänge	38 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Brotschneidevollautomat 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

Gewicht	180 kg
Maße (H x B x T)	114 x 59,5 x 73 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 0,9 kW
Einlegebreite	34 cm
Einlegelänge	45 cm
Schnittstärke 9 mm	
Art.-Nr.	887680
Schnittstärke 10 mm	
Art.-Nr.	887681
Schnittstärke 11 mm	
Art.-Nr.	887682

BÄKO-line Tischbrotschneidemaschine IDEAL L

zum ölfreien Schneiden frischer Brote; sehr leises Schnittgeräusch; intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; frei wählbare Schnittstärken, zusätzlich 3 speicherbare Schnittstärken direkt wählbar; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum; hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum; minimaler Greiferrest; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung; minimale Wartungskosten durch hohe Wartungfreundlichkeit; automatischer Scheibenhalter

Art.-Nr.	887717
Gewicht	120 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser; automatischer Scheibenhalter
Maße (H x B x T)	52,5 x 90,5 x 68,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,0 kW
Einlegebreite	34 cm
Einlegelänge	40 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm

Tisch für BÄKO-line Tischbrotschneidemaschine IDEAL L

Lieferumfang: ohne Tischbrotschneidemaschine

Art.-Nr.	894604
Maße (H x B x T)	60 x 76,5 x 58,5 cm

BÄKO-line Brotschneidevollautomat DISKUS 400+

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

Art.-Nr.	887722
Gewicht	195 kg
Maße (H x B x T)	112 (bei geöffnetem Deckel) x 80 x 70 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 0,9 kW
Einlegebreite	33 cm
Einlegelänge	40 cm
Schnittleistung	130 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Universalzerkleinerer

geeignet zum: Zerkleinern von hellen / dunklen Restbroten und Backwaren; Reiben von Käse; Schroten von Getreide / Korn; Zerkleinern von Rohstoffen wie Nüssen, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Früchten (frisch und getrocknet); Mahlen von Paniermehl in Spitzenqualität ohne Nachsieben mit gleichmäßiger Struktur und minimalem Staubanteil; komplette Edelstahlausführung; steckerfertig; beste Funktionalität; hohe Bedien- und Wartungsfreundlichkeit; stabiles 3-Bein-Grundgestell mit Vibrationsdämpfern; fahrbar; Mahlleistung produktabhängig bis 600 kg / h; schnelle und effiziente Reinigung durch hygieneoptimierte Konstruktionsmerkmale und beste Zugänglichkeit; robuste Ausführung; nahezu wartungsfrei; lange Standzeit der Werkzeuge und Siebe; Nachschärfbarkeit der Werkzeuge; lange Lebensdauer garantiert höchste Wirtschaftlichkeit; robustes Gerätegehäuse: Wandstärke 3 mm, Gehäuseboden 4 mm; Sieb eingebaut: Ø 5 mm; Wechselsiebe: Ø 3 / 8 / 12 mm; 3 Meter Kabel; Vorschneide und Muserscheibe Ø 266 mm mit Spezialhärtung; 6-flügeliger Auswerfer; großer Einwurftrichter Ø 505 mm, mit Schüttring für lose Wertstoffe; seitlich klappbare Gosse Ø 276 mm, Abdichtung zum Gerätegehäuse hin; steckbares Schnellwechselwerkzeug auf Wellenbüchse mit Spritzring; Sonderausstattung BÄKO-line: Wechselsieb Ø 2 mm, Auslaufsack, Kunststoffwanne

Art.-Nr.	888431
Mahlleistung	Mahlleistung produktabhängig bis 600 kg / h
Maße (H x B x T)	152,5 x 70 x 72,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 4,0 kW

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BÄKO-line-itimer (SP 120 D); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen; Werkstoff Edelstahl, rostfrei; Oberfläche mattglanz geschliffen; Bottich Ø 75 cm; Bottichabdeckung mit hochschwenkbarem Deckelteil mit Ankratzöffnung in schlagfestem Kunststoff; Werkstoff ABS; Antrieb über geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor; Bauform V1; Schutzart IP 55; 750 / 1.500 U / min.; Motorschutz durch Überstromrelais; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Schutzausrüstung Moeller; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen; Arretierung durch 2 Feststeller; gegossene Gehäuseform (Gehäuseunterteil, Gehäuseoberteil, Haube); gespachtelt und geschliffen

Art.-Nr.	888426
Gewicht	570 kg
Maße (H x B x T)	130 x 80 x 132 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A; Leistung 4,0 / 8,0 kW
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 75 kg / Teig 120 kg (bei festeren Teigen geringere Füllmenge)
Kessel	180 l
Knetzeitwert	67 W / kg Teig

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Spiralkneter SP 120 F

mit Folientastatursteuerung (SP 120 F); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen; Werkstoff Edelstahl, rostfrei; Oberfläche mattglanz geschliffen; Bottich Ø 75 cm; Bottichabdeckung mit hochschwenkbarem Deckelteil mit Ankratzöffnung in schlagfestem Kunststoff; Werkstoff ABS; Antrieb über geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor; Bauform V1; Schutzart IP 55; 750 / 1.500 U / min.; Motorschutz durch Überstromrelais; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Schutzausrüstung Moeller; Knetprozesssteuerung über Zeit; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen; Arretierung durch 2 Feststeller; gegossene Gehäuseform (Gehäuseunterteil, Gehäuseoberteil, Haube); gespachtelt und geschliffen

Art.-Nr.	888427
Gewicht	570 kg
Maße (H x B x T)	130 x 80 x 132 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A; Leistung 4,0 / 8,0 kW
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 75 kg / Teig 120 kg (bei festeren Teigen geringere Füllmenge)
Kessel	180 l
Knetzeitwert	67 W / kg Teig

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F

stationäre Ausführung, für 160 kg Teig; glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; die 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 Folientastaturausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelaserter Öffnung mit Schauklappe, Deckblech Edelstahl - rostfrei; Bottichwagen mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift, und Lenker Edelstahl; rostfrei; inkl. kostenloser, erster fälliger Wartung

Art.-Nr.	888600
Gewicht	1.515 kg
Gewicht Bottich	195 kg
Maße (H x B x T)	147 x 94,4 x 149,7 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 100 kg / Teig 160 kg
Bottichinhalt	260 l
Antriebsleistung Werkzeug	5,5 / 11 kW
Antriebsleistung Bottich	0,66 / 1,3 kW
Antriebsleistung Hydraulik	1,1 kW

Optionale Zusatzausstattung gegen Aufpreis:

- **1 Stück Extrabottich für BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F**
  Fahrgestell Werkstoff: Edelstahl
- **1 Stück Extrabottich zum BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F**
  Fahrgestell Werkstoff: Stahl, lackiert
- **Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler**
  Knetprozess-Steuerung über Temperatur durch Temperaturfühler PT 100 im Bottichwandabstreifer, Anzeige für die Temperatur (nur in Verbindung mit Folientastatur)
- **Zange und Konsole Werkstoff: Edelstahl**
- **Bottichantrieb verzahnt (m6) - Maschine einschließlich Maschinenbottich**
- **Extrabottich mit verzahntem Antrieb (m6)**

BÄKO-line Merrychef

voll einbaufähig; verbindet reduzierte Garzeiten und Energiekosten mit einfachster Bedienung und konstanter Qualität auch beim Einsatz von ungelernten Kräften; USB-Programmierung von bis zu 1.024 mehrstufigen Programmen; ermöglicht nahezu unbegrenzte Produktpalette; kombiniert die Vorteile der Heißluft- und Mikrowellen-Technologie; optional integrierter Katalysator ist ohne Abluftanlage im Kundenbereich einsetzbar

Art.-Nr.	887424
Gewicht	62,5 kg
Ausstattung	3 Drehteller, 3 Teflonfolien, 1 Griff (Zange), 1 Reiniger, 1 Pfleger, 1 Bedienungsanleitung
Anschluss	400 V / 50 Hz
Leistung	1.000 / 3.000 W
Außenmaße (H x B x T)	55,1 x 59,8 x 62,2 cm
Innenmaße (H x B x T)	31,9 x 33,2 x 32,5 cm

02 BÄKO-Eigenmarkenartikel

BÄKO-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

BÄKO-Trennwachs, Kanister 10 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885854
Inhalt	10 l

BÄKO-Trennwachs, Spraydose 600 ml (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885884
Inhalt	600 ml

Abb. 1

Abb. 2

BÄKO-Schneideöl

harzfreies Schneideöl geeignet für Schneidegatter, Teigteilmaschinen, Abwieger sowie Brotschneideautomaten; sparsam im Verbrauch und schützt gegen Verkrusten und Verkleben

BÄKO-Schneideöl, Kanister 10 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885855
Inhalt	10 l
Ausführung	Kanister

BÄKO-Schneideöl, Spraydose 500 ml (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885852
Inhalt	500 ml
Ausführung	Spraydose

Abb. 1

Abb. 2

BÄKO-Teigabstecher

Material: Styrolux

Trapezform; mit Griffleiste; exakte Kante (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882161
Maße (L x B)	22 x 13 cm

Rundform mit feiner Schaberkante (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882163
Maße (L x B)	15 x 10 cm

Abb. 1 Abb. 2

BÄKO-Schiffchenmütze

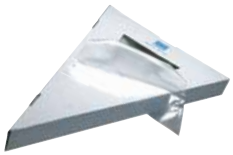
Papiermütze mit gelochtem Oberteil; verstellbar

Art.-Nr.	887100
Material	Papier, holzfrei weiß
Höhe	8,5 cm
Menge	25 / VE

BÄKO-Einweg-Spritzbeutel

Doppelnaht; glatte Ausführung, 70 µ; 100 Stk. im Spenderkarton

Art.-Nr.	881589
Material	LDPE
Maße (L x B)	54 x 30 cm



BÄKO-Spritzbeutel

zum Dekorieren von Kuchen und Torten; mit Saum und Tüllenverstärkung, verschweißte Längsnaht; PU-beschichtetes Baumwollgewebe

Maße (L x B) 28 x 16 cm; Größe 1	
Art.-Nr.	881581
Maße (L x B) 34 x 19,5 cm; Größe 2	
Art.-Nr.	881582
Maße (L x B) 40 x 22 cm; Größe 3	
Art.-Nr.	881583
Maße (L x B) 46 x 26 cm; Größe 4	
Art.-Nr.	881584
Maße (L x B) 50 x 28 cm; Größe 5	
Art.-Nr.	881585
Maße (L x B) 55 x 30 cm; Größe 6	
Art.-Nr.	881586

BÄKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

75 µ; in Kartonbox à 72 Stück auf Rolle; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; mikrowellengeeignet; verschweißbar

Art.-Nr.	881597
Material	LDPE
Maße (L x B)	53 x 27 cm
Temperaturbereich	-30 °C bis +110 °C

BÄKO-Backblechhandschuh Premium

Fäustlinge aus Chromspaltleder; innen mit Stoff verkleidet; bis ca. 250 °C einsetzbar

Art.-Nr.	881239
Größe	ca. 42 cm lang
Material	Chromspaltleder
Ausführung	Fausthandschuh
Menge	1 Paar

BÄKO-Vinyl-Einweghandschuh

Fingerhandschuh, puderfrei; diverse Größen; 100 Stk. / Pack

Größe S, ca. 23,5 cm	
Art.-Nr.	881230
Größe M, ca. 24 cm	
Art.-Nr.	881231
Größe L, ca. 24,5 cm	
Art.-Nr.	881232
Größe XL, ca. 25 cm	
Art.-Nr.	881233

BÄKO-Papierhandtücher 1-lagig

Art.-Nr.	885321
Blattmaß	24,5 x 23 cm
Menge	20 x 250 Stk.

BÄKO-Brot- / Brötchenmesser

mit Diamantgriff; im Verkaufsdisplay; extra scharf; rostfrei

Brötchenmesser; eckige Klinge (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882132
Ausstattung	Display à 30 Stk.
Brötchenmesser; spitze Klinge (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882134
Ausstattung	Display à 30 Stk.
Brotmesser (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882138
Ausstattung	Display à 16 Stk.

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

BÄKO-Gebäckzange

Art.-Nr.	882001
Material	Edelstahl rostfrei
Ausführung	breit
Länge	ca. 18 cm

BÄKO-Backstubentimer

digital; extra goßes LCD-Display; 7,3 x 3,8 cm; Standfuß und zwei Magneten zum Aufhängen; einfache Bedienung; inkl. zwei Batterien Typ AAA, 1,5 V

Art.-Nr.	885543
Material	ABS
Maße (H x B x T)	7 x 9 x 2 cm
Zeitamplitude	bis 99 Min. und 59 Sek.

BÄKO-Cremeseife antibakteriell

ergiebige Handwaschseife für die hygienische Handreinigung; enthält antibakterielle Inhaltsstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe, für Lebensmittel verarbeitende Betriebe geeignet; besonders hautschonend durch rückfettende Pflegekomponenten auf natürlicher Basis; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Ausführung antibakteriell (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885309
Inhalt	1 l

BÄKO-Cremeseife mild

ergiebige, extra milde Handwaschseife auf Basis pflanzlicher Rohstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe, für Lebensmittel verarbeitende Betriebe geeignet; besonders hautschonend durch rückfettende Pflegekomponenten auf natürlicher Basis; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Ausführung mild (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885308
Inhalt	1 l

Abb. 1

Abb. 2

03 Lochbleche, Backbleche, Backformen

WALTER Sandkranzform

nicht spülmaschinengeeignet; spezielle Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C

Randhöhe 6,5 cm; Ø 20 cm	
Art.-Nr.	880003
Randhöhe 7 cm; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	880004
Randhöhe 7 cm; Ø 24 cm	
Art.-Nr.	880005
Randhöhe 8 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	880006

WALTER Rodonform

nicht spülmaschinengeeignet; spezielle Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C

Randhöhe 8 cm; Ø 14 cm	
Art.-Nr.	880021
Randhöhe 8 cm; Ø 16 cm	
Art.-Nr.	880022
Randhöhe 9 cm; Ø 18 cm	
Art.-Nr.	880023
Randhöhe 10 cm; Ø 20 cm	
Art.-Nr.	880024
Randhöhe 11 cm; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	880025
Randhöhe 12 cm; Ø 24 cm	
Art.-Nr.	880026
Randhöhe 12,5 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	880027

WALTER Frankfurter Kranzform

nicht spülmaschinengeeignet; spezielle Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C

Randhöhe 6 cm; Ø 20 cm	
Art.-Nr.	880012
Randhöhe 7 cm; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	880013
Randhöhe 8 cm; Ø 24 cm	
Art.-Nr.	880014
Randhöhe 8,5 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	880015
Randhöhe 9 cm; Ø 28 cm	
Art.-Nr.	880016

WALTER Käsekuchenblech

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

Art.-Nr.	880060
Randhöhe	4 cm
Ø	28 cm

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

Kuchenblech konisch

Ø unten 4 cm kleiner; Aluminium

Randhöhe 4 cm; Ø 30 cm	
Art.-Nr.	880050
Randhöhe 4 cm; Ø 32 cm	
Art.-Nr.	880051
Randhöhe 4 cm; Ø 34 cm	
Art.-Nr.	880052
Randhöhe 4 cm; Ø 36 cm	
Art.-Nr.	880053
Randhöhe 4 cm; Ø 38 cm	
Art.-Nr.	880054

Kuchenblech konisch

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

Randhöhe 5 cm; Ø 32 cm	
Art.-Nr.	880057
Randhöhe 5 cm; Ø 34 cm	
Art.-Nr.	880058

WALTER Springform

nicht spülmaschinengeeignet; spezielle Antihaft-Beschichtung; max. 200 °C

Randhöhe 7 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	880071
Randhöhe 7 cm; Ø 28 cm	
Art.-Nr.	880072

Stutenkastenform

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

Innenmaße (H x B x L) 9 x 11 x 24 cm; Füllgewicht ca. 1,8 l	
Art.-Nr.	880151
Innenmaße (H x B x L) 9,5 x 12 x 27 cm; Füllgewicht ca. 2 l	
Art.-Nr.	880152
Innenmaße (H x B x L) 10,5 x 13 x 30 cm; Füllgewicht ca. 3 l	
Art.-Nr.	880153
Innenmaße (H x B x L) 11 x 14 x 34 cm; Füllgewicht ca. 3,5 l	
Art.-Nr.	880154
Innenmaße (H x B x L) 7 x 8 x 18 cm; Füllgewicht ca. 0,5 l	
Art.-Nr.	880161
Innenmaße (H x B x L) 7,5 x 10 x 20 cm; Füllgewicht ca. 1 l	
Art.-Nr.	880162
Innenmaße (H x B x L) 7,5 x 10 x 25 cm; Füllgewicht ca. 1,25 l	
Art.-Nr.	880163
Innenmaße (H x B x L) 8 x 12 x 30 cm; Füllgewicht ca. 2 l	
Art.-Nr.	880164
Innenmaße (H x B x L) 9 x 13 x 35 cm; Füllgewicht ca. 3 l	
Art.-Nr.	880165
Innenmaße (H x B x L) 10 x 14 x 40 cm; Füllgewicht ca. 4 l	
Art.-Nr.	880166

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

Lochblech

Aluminium

Maße (L x B) 44,2 x 35 cm; Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881136
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	2-seitig, längs
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881146
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	2 mm

Maße (L x B) 98 x 58 cm; Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881147
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	2 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm, Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881148
Lochung	5 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	2 mm

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881163
Lochung	3 mm, rund
Rand	45° angehoben
Seiten	4-seitig
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881164
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm, Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881162
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 98 x 58 cm, Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881161
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm, Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881165
Lochung	5 mm, rund
Maße (L x B)	78 x 58 cm
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm, rot silikonisiert	
Art.-Nr.	881167
Lochung	3 mm, rund
Rand	45° angehoben
Seiten	4-seitig
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm, teflonisiert	
Art.-Nr.	881168
Lochung	3 mm, rund
Rand	45° angehoben
Seiten	4-seitig
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm, Randhöhe 2,3 cm, teflonisiert	
Art.-Nr.	881169
Lochung	3 mm, rund
Rand	90°
Seiten	3-seitig, eine kurze Seite offen
Stärke	1,5 mm

Aluminium- und beschichtete Bleche sind nicht für Laugengebäck geeignet!

Lochblech für Blechputzmaschine

Aluminium; Randhöhe 1 cm; Rand angehoben; Stärke 2 mm; 2 Rand an den kurzen Seiten

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Lochung 5 mm; rund	
Art.-Nr.	881140

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Lochung 3 mm; rund	
Art.-Nr.	881141

Backblech für Blechputzmaschine

Aluminium; Randhöhe 1 cm; Rand angehoben; Stärke 2 mm; 2 Rand an den kurzen Seiten

Maße (L x B) 78 x 58 cm	
Art.-Nr.	881142

Lochblech

Edelstahl; für Laugengebäck geeignet

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Randhöhe 1,5 cm	
Art.-Nr.	881170
Lochung	5 mm rund
Material	Edelstahl
Rand	90°
Seiten	3, eine kurze Seite offen
Stärke	1 mm

Back- und Frosterblech

Aluminium; 3-seitig; eine kurze Seite offen

Maße (L x B) 60 x 40 cm; Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881155
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881153
Stärke	1,5 mm

Maße (L x B) 78 x 58 cm; Randhöhe 2,3 cm	
Art.-Nr.	881145
Stärke	2 mm

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 je 30 ml; Ø 5,9 cm, T: 1,3 cm; (L x B) 60 x 40 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881187

15 Formen je 60 ml; Ø 9,1 cm, T: 0,8 cm; (L x B) 60 x 40 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881188

Weitere Ausführungen auf Anfrage erhältlich

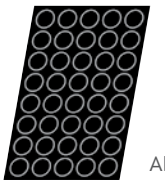


Abb. 1

Antihaft-Backmatte

Silpat: Antihaft-Backmatte aus Silikon mit Glasfasergewebe verstärkt, muss nicht eingefettet werden; ideal zum Backen und Tieffrieren; auch als Arbeitsunterlage für die Zubereitung aller Biskuitarten und zum Arbeiten mit Zucker geeignet

Maße (L x B) 77 x 57 cm	
Art.-Nr.	894516

Maße (L x B) 58,5 x 38,5 cm	
Art.-Nr.	893651

Baguettegehänge

wechselbare Formen zum Backen von rohen oder tiefgefrorenen Teigen; kein Festkleben beim Auftauen / Garen

Baguettegehänge komplett mit Edelstahlrahmen; 6-rhg.; längs	
Art.-Nr.	897011
Material	Fiberglas mit Silikonbeschichtung
Maße (L x B)	78 x 58 cm
Baguettegehänge komplett mit Edelstahlrahmen; 8-rhg.; quer (o. Abb.)	
Art.-Nr.	897012
Material	Fiberglas mit Silikonbeschichtung
Maße (L x B)	78 x 58 cm
Ersatzmatte für Baguettegehänge 6-rhg.; längs (o. Abb.)	
Art.-Nr.	897015
Material	Fiberglas mit Silikonbeschichtung
Maße (L x B)	78 x 58 cm
Ersatzmatte für Baguettegehänge; 8-rhg.; quer (o. Abb.)	
Art.-Nr.	897016
Material	Fiberglas mit Silikonbeschichtung
Maße (L x B)	78 x 58 cm

Baguetteblech

Aluminium; geschlossene Ausführung

4 Reihen längs (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881193
Maße (L x B)	60 x 40 cm
6 Reihen quer (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881194
Maße (L x B)	60 x 40 cm
8 Reihen quer	
Art.-Nr.	881190
Maße (L x B)	78 x 58 cm
6 Reihen längs (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881191
Maße (L x B)	78 x 58 cm

Schnittkuchenblech

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

Maße (L x B) 28 x 20 cm	
Art.-Nr.	897205
Maße (L x B) 58 x 10 cm	
Art.-Nr.	881156
Maße (L x B) 58 x 20 cm	
Art.-Nr.	881158
Maße (L x B) 58 x 40 cm	
Art.-Nr.	881157
Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 10 cm	
Art.-Nr.	892207
Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 20 cm	
Art.-Nr.	890411
Ersatz-Vorsatzschiene für Schnittkuchenbleche 40 cm	
Art.-Nr.	890410

Aluminium- und beschichtete Bleche sind nicht für Laugengebäck geeignet!

BÄKO-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 10 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885854
Inhalt	10 l
Spraydose 600 ml (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885884
Inhalt	600 ml

Abb. 1

Abb. 2

Ausstellblech / Thekenblech, silber

Aluminium; in verschiedenen Ausführungen

Maße (L x B) 60 x 40 cm; Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881251
Maße (L x B) 40 x 25 cm; Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881253
Maße (L x B) 60 x 20 cm, Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881256
Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881291
Maße (L x B) 40 x 25 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881293

Ausstellblech / Thekenblech, gold-eloxiert

Aluminium; in verschiedenen Ausführungen

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881261
Maße (L x B) 40 x 25 cm, Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881263
Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881265
Maße (L x B) 60 x 20 cm, Randhöhe 2 cm	
Art.-Nr.	881266

Ausstellblech / Thekenblech, champagner-eloxiert

Aluminium; in verschiedenen Ausführungen

Maße (L x B) 60 x 40 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881271
Maße (L x B) 40 x 25 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881273
Maße (L x B) 40 x 30 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881274
Maße (L x B) 60 x 20 cm, Randhöhe 1 cm	
Art.-Nr.	881276

Edelstahlthekenblech

4-seitiger Rand; Ecken offen

Art.-Nr.	881433
Material	Edelstahl
Maße (L x B)	60 x 40 cm
Randhöhe	1 cm

Abdeckhaube für Thekenblech

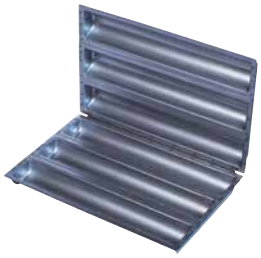
Abdeckhaube für Bleche 60 x 40 cm (Thekenblech nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.-Nr.	881282
Material	PVC
Maße (L x B x H)	62 x 42 x 9,5 cm
Höhe	9,5 cm

Kaviar-Toastbrotform rund

3-teilig; starke Ausführung mit Scharnieren und Verschluss; aluminiert; tiefgezogene Formen

Art.-Nr.	880206
Material	Stahlblech aluminiert
Innenmaße (L x Ø)	40 x 6,5 cm
Verbandaußenmaße	43 x 28 cm



Kunststofftablett

schwarz; genarbt; für die Warenpräsentation; aus ABS, fast unzerbrechlich; kratzfest; spülmaschinengeeignet; hohe Materialbeständigkeit; temperaturbeständig bis +80 °C

Maße (L x B) 58 x 19,5 cm; Randhöhe 2 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881470
Maße (L x B) 60 x 40 cm; Randhöhe 2 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	881471
Maße (L x B) 30 x 40 cm; Randhöhe 2 cm (Abb. 3)	
Art.-Nr.	881472
Maße (L x B) 30 x 19 cm, Randhöhe 1,2 cm (o. Abb)	
Art.-Nr.	881473

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Toastbrotbatterie

Toastbrotformenverband; Einwaage ca. 500 g; fein schräg gerippt, 4-teilig; aluminiertes Stahlblech; mit Umlaufband

Toastbrotbatterie Maße (H x B x L) 9,5 x 9,5 x 27,5 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	880191
Toastbrotbatterie Deckel für Toastbrotbatterie 880191 (H x B x L) 1,5 x 29,5 x 50 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	880192
Toastbrotbatterie Maße (H x B x L) 9,5 x 9,5 x 25 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880196
Toastbrotbatterie Deckel für Toastbrotbatterie 880196 (H x B x L) 1,5 x 26,5 x 50 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880198

Abb. 1

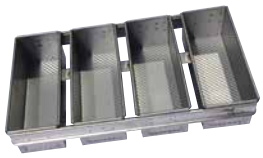


Abb. 2

Kunststofftabletts sind unter Verwendung von milden (chlorfreien) Spülmitteln spülmaschinengeeignet!

Kaviar-Toastbrotform, eckig

Art.-Nr.	880207
Material	Schwarzblech
Innenmaße (H x B x L)	6 x 8 x 50 cm

Stollenformverband mit Deckel

Stahlblech aluminiert; Rückseite geschwärzt

Stollenformverband 5-teilig; 0,2 kg	
Art.-Nr.	880262
Einzelmaß (L x B x H)	13,3 x 7 x 5 cm
Teigeinlage	ca. 0,2 kg
Verbandsmaß (L x B)	50 x 15 cm

Stollenformverband 4-teilig; 0,75 bis 1 kg	
Art.-Nr.	880263
Einzelmaß (L x B x H)	25 x 12 x 7 cm
Teigeinlage	ca. 0,75 kg
Verbandsmaß (L x B)	58 x 27,5 cm

Stollenformverband 4-teilig; 1 bis 1,2 kg	
Art.-Nr.	880264
Einzelmaß (L x B x H)	30 x 12 x 7,5 cm
Teigeinlage	ca. 1 kg
Verbandsmaß (L x B)	58 x 32,5 cm

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

Christstollenverband 4-teilig

Christstollenverband AP Stärke 0,75 mm, 4 teilig; außen geschwärzt; umlaufender Profilrahmen 4,5 cm; Backergebnis wie von Hand gemacht

Art.-Nr.	896990
Einzelmaß (L x B x H)	16,5 x 11,3 x 8 cm
Teigeinlage	ca. 400 g
Verbandsmaß (L x B)	58,5 x 19 cm

Christstollenverband 6-teilig

Christstollenverband AP Stärke 0,75 mm; 6 teilig (2 x 3); außen geschwärzt; umlaufender Profilrahmen 4,5 cm; Backergebnis wie von Hand gemacht

Art.-Nr.	896991
Einzelmaß (L x B x H)	16,5 x 11,3 x 8 cm
Teigeinlage	ca. 400 g
Verbandsmaß (L x B)	58,5 x 25 cm

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

Backkasten „Conze“

isoliert; in verschiedenen Ausführungen; alle Maße sind Außenmaße, die Innenmaße sind 4,5 cm geringer; Ersatzwände in allen Größen lieferbar; Außenmaterial FAL; **Kästen dürfen nicht „eingebrannt“ bzw. nicht leer gebacken werden, da sonst die Kunststoff-Innenverkleidung abplatzt!**

Kasten Nr. 1, Maße (H x B x L) 10,5 x 42 x 80 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880211
Brot-Stückzahl	16
Brotgewicht	0,5 kg

Kasten Nr. 1a, Maße (H x B x L) 10,5 x 23 x 80 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880212
Brot-Stückzahl	8
Brotgewicht	0,5 kg

Kasten Nr. 2, Maße (H x B x L) 10,5 x 25 x 80 cm	
Art.-Nr.	880213
Brot-Stückzahl	7
Brotgewicht	1 kg

Kasten Nr. 2a, Maße (H x B x L) 10,5 x 23 x 80 cm	
Art.-Nr.	880214
Brot-Stückzahl	7
Brotgewicht	0,75 kg

Kasten Nr. 3, Maße (H x B x L) 10,5 x 33 x 80 cm	
Art.-Nr.	880215
Brot-Stückzahl	7
Brotgewicht	1,5 kg

Kasten Nr. 3a, Maße (H x B x L) 10,5 x 30 x 80 cm	
Art.-Nr.	880216
Brot-Stückzahl	7
Brotgewicht	1,25 kg

Kasten Nr. 5, Maße (H x B x L) 10,5 x 42 x 80 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880218
Brot-Stückzahl	6
Brotgewicht	2,5 kg

Kasten Nr. 6, Maße (H x B x L) 10,5 x 25 x 114 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880219
Brot-Stückzahl	10
Brotgewicht	1 kg

Kasten Nr. 14, Maße (H x B x L) 10,5 x 25 x 58,5 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880225
Brot-Stückzahl	5
Brotgewicht	1 kg

Kasten Nr. 13, Maße (H x B x L) 10,5 x 17 x 80 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	880224
Brot-Stückzahl	1
Brotgewicht	variabel

Lammbackformbatterie

mit 5 Lämmern; Gesamthöhe 17,5 cm; Material Stahlblech; antihaftbeschichtet

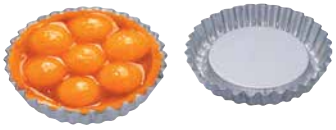
Kopf gerade	
Art.-Nr.	880308
Füllgewicht	1 l

Kopf seitwärts	
Art.-Nr.	880318
Füllgewicht	0,5 l

Patentförmchen

eingedrückter Boden; gezackter Rand

Randhöhe 1,5 cm; Ø 10 cm	
Art.-Nr.	880342
Material	Weißblech



Dessertring Kunststoff

Randhöhe 3 cm; Ø 7,5 cm	
Art.-Nr.	880386
Material	PS

Tortelettförmchen

glatter Boden; glatter Rand; Weißblech

Randhöhe 1,5 cm; Ø 8 cm	
Art.-Nr.	880345
Randhöhe 1,5 cm; Ø 9 cm	
Art.-Nr.	880346
Randhöhe 1,5 cm; Ø 10 cm	
Art.-Nr.	880347

Florentinerring / Dessertring

Schwarzblech

Randhöhe 2 cm; Ø 8 cm	
Art.-Nr.	880381
Randhöhe 2 cm; Ø 9 cm	
Art.-Nr.	880382
Randhöhe 2 cm; Ø 10 cm	
Art.-Nr.	880383

Florentinerring

Dessertring; Aluminium

Art.-Nr.	891137
Ø	7,5 cm
Randhöhe	4 cm

Herzbackrahmen ausziehbar

Edelstahl

Art.-Nr.	893347
Höhe	7 cm
Breite	22 bis 28 cm

Herzbackrahmen

Aluminium

Höhe 5 cm; Ø 16 cm	
Art.-Nr.	881001
Höhe 5 cm; Ø 18 cm	
Art.-Nr.	881002
Höhe 5 cm; Ø 20 cm	
Art.-Nr.	881003
Höhe 5 cm; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	881004
Höhe 5 cm; Ø 24 cm	
Art.-Nr.	881005

Tortenring rostfreier Bandstahl

ausziehbar, Ø 18 bis 30 cm

Höhe 5 cm	
Art.-Nr.	881045
Höhe 6 cm	
Art.-Nr.	881046

Schillerlockenform, Naht gefalzt

Art.-Nr.	880374
Material	Weißblech
Maße (Ø x L)	4 x 14 cm

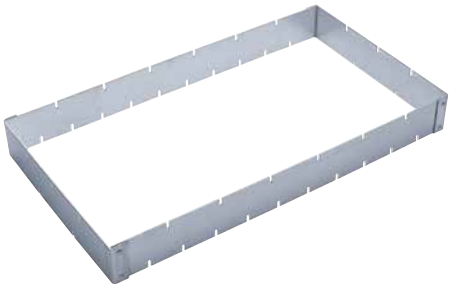
Tortenring

Aluminium

Höhe 4,5 cm; Ø 15 cm	
Art.-Nr.	881019
Höhe 5 cm; Ø 16 cm	
Art.-Nr.	881020
Höhe 5 cm; Ø 18 cm	
Art.-Nr.	881021
Höhe 5 cm; Ø 20 cm	
Art.-Nr.	881022
Höhe 5 cm; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	881023
Höhe 5 cm; Ø 24 cm	
Art.-Nr.	881024
Höhe 5 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	881025
Höhe 5 cm; Ø 28 cm	
Art.-Nr.	881026
Höhe 6 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	881027
Höhe 6 cm; Ø 28 cm	
Art.-Nr.	881028
Höhe 7 cm; Ø 26 cm	
Art.-Nr.	881029
Höhe 7 cm; Ø 28 cm	
Art.-Nr.	881030

Schnittenrahmen

Art.-Nr.	881112
Artikelbezeichnung	Schnittenrahmen
Höhe	5 cm
Material	Aluminium
Maße (L x B)	57 x 37 cm



Backtrennfolie

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

Maße (L x B) 60 x 40 cm; 220 g/m²	
Art.-Nr.	881125
Stärke	0,13 mm
Gewicht/m²	53 g
Maße (L x B) 78 x 57 cm; 220 g/m²	
Art.-Nr.	881126
Stärke	0,13 mm
Gewicht/m²	98 g
Maße (L x B) 98 x 57 cm; 220 g/m²	
Art.-Nr.	881127
Stärke	0,13 mm
Gewicht/m²	123 g
Maße (L x B) 78 x 57 cm; 445 g/m²	
Art.-Nr.	881128
Stärke	0,225 mm
Gewicht/m²	198 g

Tortenteiler

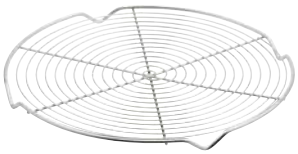
Edelstahl; Ø 33 cm; zum präzisen Einteilen von Torten und Kuchen; sehr stabile Ausführung durch verstärkten Mittelring; Höhe 2,8 cm

10-teilig	
Art.-Nr.	881080
12-teilig	
Art.-Nr.	881081
14-teilig	
Art.-Nr.	881082
16-teilig	
Art.-Nr.	881083
18-teilig	
Art.-Nr.	881084

Tortengitter Spirale

mit Füßen

Art.-Nr.	881562
Material	Edelstahl
Ø	32 cm



Tortengitter Karo

mit Füßen

Ø 32 cm	
Art.-Nr.	881566
Material	Edelstahl
Ø 36 cm	
Art.-Nr.	881567
Material	Edelstahl

Tortenunterlagen

Aluminium

Tortenunterlagen; Ø 28 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881554
Tortenunterlagen; Ø 30 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881555
Tortenunterlagen; Ø 32 cm (Abb. 3)	
Art.-Nr.	881556

Tortenunterlagenständer

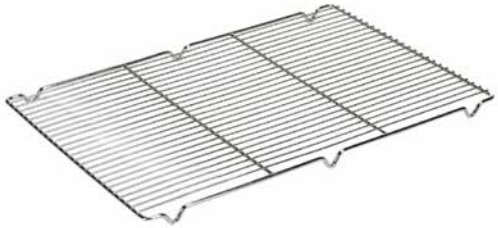
zum einfachen Aufbewahren von Tortenunterlagen; 2 seitliche Griffe; 50 x 20 x 18 cm

Tortenunterlagenständer; Maße (L x B x H) 50 x 20 x 18 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	881559

Kandier-, Glasier-, Überziehgitter

extra stabile Ausführung mit 2 Traversen; mit 6 Füßen

Art.-Nr.	881568
Material	Edelstahl
Maße (L x B)	59 x 39 cm
Fußhöhe	2 cm



Hochzeitstortenständer

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

3-teilig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881510
Höhe	38 cm
Material	Aluminium
-teilig	3
Platten-Ø	20 cm, 26 cm, 32 cm

4-teilig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	881513
Höhe	55 cm
Material	Aluminium
-teilig	4
Platten-Ø	20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm

5-teilig (Abb. 3)	
Art.-Nr.	881511
Höhe	71 cm
Material	Aluminium
-teilig	5
Platten-Ø	20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm

7-teilig (Abb. 4)	
Art.-Nr.	881512
Höhe	104 cm
Material	Aluminium
-teilig	7
Platten-Ø	16 cm, 20 cm, 26 cm, 32 cm, 40 cm, 45 cm, 50 cm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

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; Lieferumfang: ohne Hochzeitstortenständer

Art.-Nr.	881516
Material	EPP

Tortenschutzscheiben

bewahrt den Tortenanschnitt vor Austrocknung und schützt das Aroma; mit lauwarmem Wasser reinigen (bis zu +50 °C)

Art.-Nr.	893920
Material	HPVC

Tortenplatte Edelstahl

Oberfläche poliert; mit Ringfuss; Plattenstärke 1 mm

Art.-Nr.	881527
Höhe	3 cm
Material	Edelstahl
Ø	33 cm

Tortenplatte Edelstahl

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

Art.-Nr.	881528
Höhe	3,5 cm
Material	Edelstahl
Ø	30 cm

Tortenplatte Melamin, weiß

schnitt- und bruchfest; mit Anti-Rutsch-Füßen; div. Ausführungen

Höhe 3 cm, Ø 24 cm	
Art.-Nr.	881532
Höhe 3 cm, Ø 30 cm	
Art.-Nr.	881524
Höhe 3 cm, Ø 32 cm	
Art.-Nr.	881525

Tortenplatte Melamin, schwarz

schnitt- und bruchfest; mit Anti-Rutsch-Füßen; div. Ausführungen

Höhe 3 cm, Ø 30 cm	
Art.-Nr.	892346
Höhe 3 cm, Ø 32 cm	
Art.-Nr.	892916

Tortenplatte Edelstahl, rechteckig

aus einem Stück

Art.-Nr.	881533
Höhe	3 cm
Material	Edelstahl
Maße (L x B)	39,5 x 16 cm

Tortenbox rund

zur Lagerung und zum optimalen Transport von Torten und Kuchen; einsetzbar von -40 °C bis + 120 °C; langsamer Temperaturverlust aufgrund hoher Isoliereigenschaft; bruchstabil; langlebig; hygienisch; geschmacksneutral; spülmaschinenfest

Art.-Nr.	881626
Material	EPP
Außenmaße (Ø x H)	40 x 20 cm
Innenmaße (Ø x H)	34 x 14 cm

Isolier- und Transportbox 60 x 40

Box mit Fronteinschub; stapelbar; Kühlakkus und Tablets sind nicht im Lieferumfang enthalten

Längseinschub: Seitenteile alternativ einsetzbar; Einteilung 3 / 5 (Abstand 12 / 8 cm); für Bleche und Tabletts 60 x 40 cm

Quereinschub: Einteilung 7 Leisten (Abstand 6 cm); für Bleche und Tabletts 60 x 40 und 20 x 60 cm; inkl. Thermometer

Längseinschub	
Art.-Nr.	881640
Material	EPP
Gewicht	6,4 kg
Außenmaße (L x B x H)	70 x 58 x 62 cm
Innenmaße (L x B x H)	62 x 40,5 x 51 cm

Quereinschub (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881638
Material	EPP
Gewicht	5,2 kg
Außenmaße (L x B x H)	76 x 49 x 74 cm
Innenmaße (L x B x H)	60,5 x 40,5 x 63,5 cm

Isolier- und Transportbox

inkl. Deckel; stapelbar; für Bleche 60 x 40 cm

Art.-Nr.	881636
Material	EPP
Innenmaße (L x B x H)	62,5 x 42,5 x 16 cm
Außenmaße (L x B x H)	68,5 x 48,5 x 22 cm
Gewicht	1,24 kg

Art.-Nr.	881639
Material	EPP
Innenmaße (L x B x H)	62,5 x 42,5 x 30 cm
Außenmaße (L x B x H)	68,5 x 48,5 x 36 cm
Gewicht	1,65 kg

Torten- und Pizzabox (Abb. 1)

quadratische Box inkl. Deckel für Pizza, Pasta, Torten und Süßspeisen, stapelbar; Gewicht 0,75 kg

Art.-Nr.	881628
Material	EPP
Außenmaße (L x B x H)	41 x 41 x 24 cm
Innenmaße (L x B x H)	35 x 35 x 17 cm
Gewicht	750 g

Alu-Einsatz für Torten- und Pizzabox (Abb. 2)	
Art.-Nr.	881629

Abb. 1

Abb. 2

04 Bäckerei- und Konditoreiartikel

Tortenmesser und -heber

rostfrei

Ausführung	Klingenlänge	Art.-Nr. Kunststoffgriff	Art.-Nr. POM-Griff
Schneide und Säge (Abb. 1)	ca. 18 cm	881802	881704
Schneide und Welle (Abb. 2)	ca. 18 cm	881805	881705
Säge und Welle (Abb. 3)	ca. 18 cm	881806	881706

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Bäckerei- und Konditormesser

rostfrei

Ausführung	Klingenlänge	Art.-Nr. Kunststoffgriff	Art.-Nr. POM-Griff
Säge einseitig schneidend (Abb. 1)	ca. 31 cm	882042	882027
Welle einseitig schneidend (Abb. 2)	ca. 31 cm	882043	882028
Säge und Schneide doppelseitig schneidend (Abb. 3)	ca. 31 cm	882051	882035

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Tortenheber

rostfrei, Edelstahl; 23 cm / Arbeitsfläche = 12 cm lang

rund	
Art.-Nr.	881902

eckig, 6 cm breit	
Art.-Nr.	881903

Abb. 1

Abb. 2

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

Kuchenheber und Paletten

aus rostfreiem Edelstahl

Ausführung	Nutzlänge	Art.-Nr. Kunststoffgriff	Art.-Nr. POM-Griff
glatt; Kuchenheber/-palette gebogen (Abb. 1)	ca. 13 cm	881910	881905
Welle; Kuchenheber/-palette gebogen (Abb. 2)	ca. 13 cm	881911	881906
Palette gerade, flexibel; 3,4 cm breit (Abb. 3)	ca. 16 cm	–	882235
	ca. 17 cm	882241	882237
Palette gebogen, flexibel; 3,4 cm breit (Abb. 4)	ca. 15 cm	882261	882252
	ca. 20 cm	882262	882253
	ca. 25 cm	882263	882254
Palette extra breit gebogen, flexibel; 7,5 cm breit (Abb. 5)	ca. 20 cm	882282	882272
Tortenringpalette; 3,4 cm breit (Abb. 6)	ca. 15 cm	882267	882264

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

Abb. 6

Brotmesser

POM-Griff; in verschiedenen Ausführungen

Ausführung	Klingenlänge	Art.-Nr.
Welle einseitig schneidend, Griff abgeknickt (Abb. 1)	21 cm	882071
Welle einseitig schneidend, Griff abgeknickt (Abb. 2)	26 cm	882073
Welle einseitig schneidend (Abb. 3)	21 cm	882077
Welle einseitig schneidend (Abb. 4)	26 cm	882078

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

BÄKO-Brot-/Brötchenmesser

mit Diamantgriff; im Verkaufsdisplay; extra scharf; rostfrei

Brötchenmesser; eckige Klinge (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882132
Ausstattung	Display à 30 Stk.

Brötchenmesser; spitze Klinge (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882134
Ausstattung	Display à 30 Stk.

Brotmesser (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882138
Ausstattung	Display à 16 Stk.

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Magnetleiste für Messer

Messer nicht im Lieferumfang enthalten

Magnetleiste für Messer	
Art.-Nr.	882101
Länge	50 cm

Brötchen- und Küchenmesser

rostfreie Qualität; Klinge mit scharfer Welle; Kunststoffgriff

Wellenschliff; Griff: schwarz (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882130
Klingenlänge	ca. 11 cm

Wellenschliff, Griff: rot (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882131
Klingenlänge	ca. 9 cm

Abb. 1

Abb. 2

Messerabstreifbehälter

mit Schlitzdeckel; inklusive Abstreif- und Bodengummi; unbeheizt; Höhe 18 cm; Innen Ø 10 cm

Messerabstreifbehälter (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881643

Ersatzabstreifgummi für Messerabstreifbehälter (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886282

Abb. 1

Abb. 2

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

Teigschneider

Edelstahl; mit Flügelschraube fixierbar

glatt, 5-teilig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882301
Ausstattung	Ø 5,5 cm, Schnittbreite max. 12,5 cm
glatt, 7-teilig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882304
Ausstattung	Ø 5,5 cm, Rädchenabstand: 11,5 cm Ruck Zuck, mit 7 glatten Schneidrädchen
doppelt glatt und gewellt, 7-teilig (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882306
Ausstattung	Ø 5,5 / 5,5 cm, Rädchenabstand: 11,5 cm Ruck Zuck, mit 7 glatten und gewellten Schneidrädchen

Abb. 1

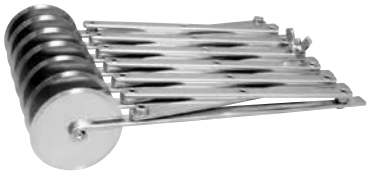


Abb. 2

Abb. 3

Tortenbodensägeapparat

Stahlrohrrahmen; mit 3 verstellbaren Blättern und großer Schnittbreite

Tortenbodensägeapparat (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882079
Sägeblattlänge	45 cm
Ersatzblatt für Tortenbodensägeapparat (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886070

Abb. 1 Abb. 2

Schneidewalze

Edelstahl; für Croissants; ergonomischer Kunststoffgriff

Einzel (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882361
Einzel-Ausstechmaß	9,7 x 21 cm
Doppel (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882362
Doppel-Ausstechmaß	2 x 18 x 20 cm
Einzel-Ausstechmaß	18 x 20 cm

Abb. 1 Abb. 2

Pastetenhalter

Art.-Nr.	882433
Material	Aluminium
Höhe	5 cm
Ø außen	4,8 cm
Ø innen	4,5 cm

BÄKO-Teigabstecher

Material: Styrolux

Trapezform; mit Griffleiste; exakte Kante (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882161
Maße (L x B)	22 x 13 cm

Rundform mit feiner Schaberkante (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882163
Maße (L x B)	15 x 10 cm

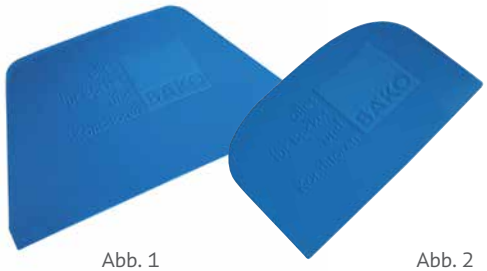


Abb. 1 Abb. 2

Teigabstecher

Edelstahl; rostfrei; mit Kunststoffgriff

flexible Klinge; Klingenecken rund (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882141
Maße (L x B)	12 x 8,5 cm

steife Klinge; Klingenecken rund (o. Abb.)	
Art.-Nr.	882143
Maße (L x B)	12 x 8,5 cm

steife Klinge; Klingenecken eckig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882152
Maße (L x B)	12 x 9,5 cm

Abb. 2

Abb. 1

BÄKO-Gebäckzange

Edelstahl; rostfrei

breit; Gesamtlänge ca. 18 cm	
Art.-Nr.	882001

Gebäckzange

Edelstahl; rostfrei

schmal; Gesamtlänge ca. 18 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882005

extra breit; Gesamtlänge ca. 20 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882009

Abb. 1

Abb.2

Backtischreiniger

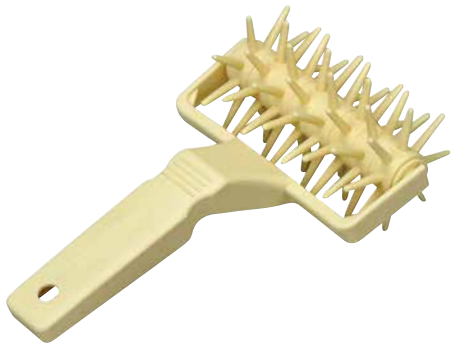
Klinge 12 cm; Edelstahl rostfrei; Kunststoffgriff in rot

Art.-Nr.	882156

Stipprolle

aus PP; Farbe elfenbein; mit ergonomischem und verstärktem Griff

Art.-Nr.	884032
Maße (Breite)	12 cm



Gitterschneider Metall

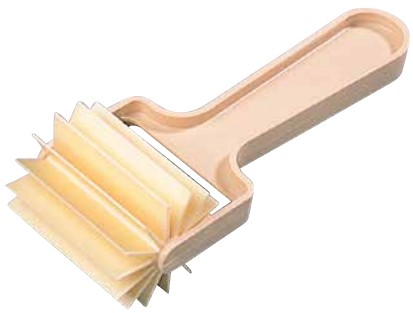
Messer aus Edelstahl; mit ergonomischem Griff

Art.-Nr.	882373
Maße (Breite)	12 cm

Rollmesser

aus PP; ideal zur Bearbeitung von Mürb- oder Hefeteig; Abstand: 12 mm

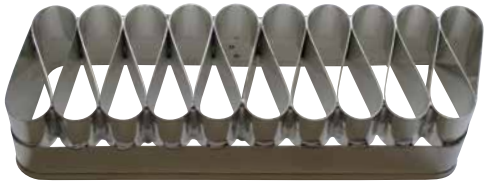
Art.-Nr.	882371
Maße (Breite)	6 cm



Mutzenmandelausstecher

20-teilig; extra starke Qualität

Art.-Nr.	882429
Material	Weißblech
Maße (L x B)	21 x 6,5 cm



Ausstecher

extra starke Qualität; Lieferung in Dose

Ausstecher; Rund, gezackt; 9-teilig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882386
Höhe	3,5 cm
Ø	2,4 bis 11 cm

Ausstecher; Oval, glatt, 9-teilig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882388
Höhe	3 cm
Ø	2,3 x 2,8 cm bis 12,5 x 14,5 cm

Ausstecher; Herz, 8-teilig (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882393
Höhe	3,5 cm
Ø	4,5 bis 13,5 cm

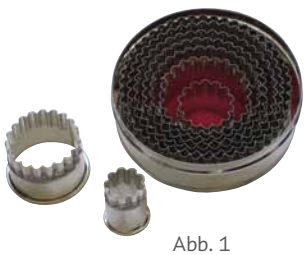


Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Ausstecher rund, glatt

16-teilig in Dose; extra starke Qualität

Art.-Nr.	882380
Material	Weißblech
Höhe	3,5 cm
Ø	1,4 bis 11,4 cm

Ausstecher rund, glatt

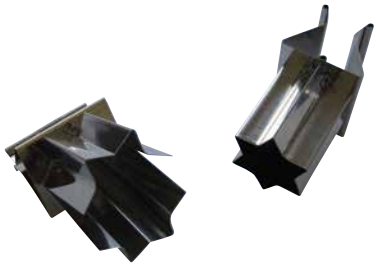
10-teilig in Dose; stabile Ausführung; eine Seite mit Wulst

Art.-Nr.	882382
Material	Weißblech
Höhe	3 cm
Ø	2 bis 11 cm

Ausstecher Zimtstern

„Klipp Klapp"; durch Auseinanderklappen löst sich der Teig leicht vom Ausstecher, extra starke Qualität

Art.-Nr.	882424
Material	Edelstahl
Maße	5 cm (Stern über die Spitzen gemessen)



Ausstecher Zimtstern Kunststoff

ultraschallgeschweißt; Marzipan bleibt nicht haften

Maße 4 cm	
Art.-Nr.	882425

Maße 5 cm	
Art.-Nr.	882426

Weihnachtsausstecher

extra starke Qualität

Nikolaus; Höhe 3 cm (Abb.1)	
Art.-Nr.	882412
Maße	23 cm

Stutenkerl / Weckmann; Doppelfigur; Höhe 3 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882415
Maße	25,5 cm

Martinsgans mit Steg; Höhe 2,5 cm (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882418
Maße	19 cm breit, 20 cm hoch

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Ausstechmatten für Teegebäck

Polystyrol; Maße (L x B): 59 x 39 cm

rund; gezackt; Ø 9 cm; 20 Formen je Matte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	882451
rund; gezackt; Ø 4,5 cm; 72 Formen je Matte (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882452
rund; glatt; Ø 5,3 cm; 53 Formen je Matte (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882453
Kleeblatt; Ø 5 cm; 63 Formen je Matte (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882454
Stern; Ø 4,5 cm; 63 Formen je Matte (Abb. 4)	
Art.-Nr.	882455
Herz; Ø 4,5 cm; 95 Formen je Matte (Abb. 5)	
Art.-Nr.	882456
Halbmond; Ø 4,8 cm; 78 Formen je Matte (Abb. 6)	
Art.-Nr.	882457
Dreiblatt; Ø 4,8 cm; 68 Formen je Matte (Abb. 7)	
Art.-Nr.	882458

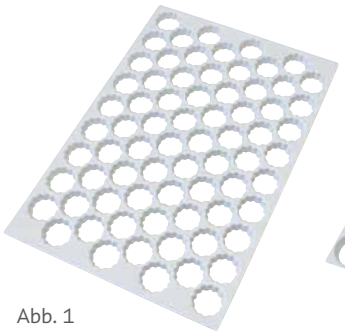


Abb. 1

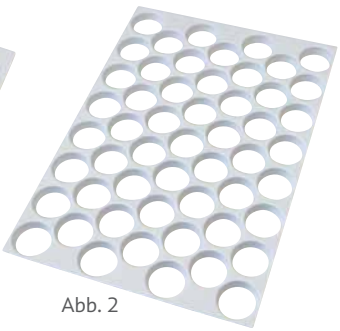


Abb. 2

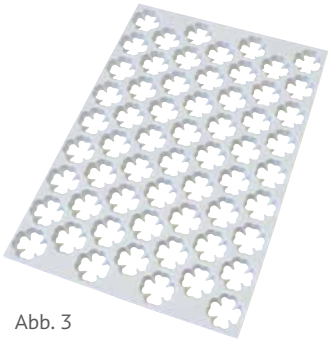


Abb. 3

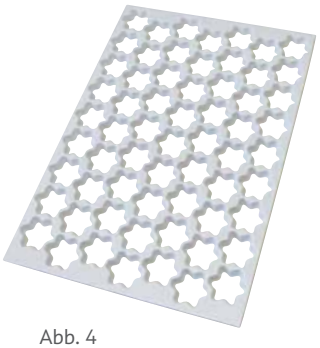


Abb. 4

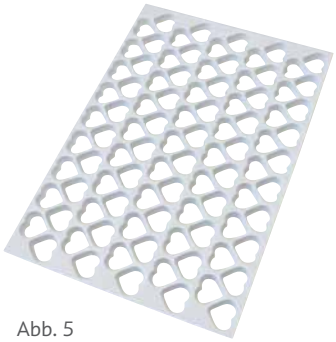


Abb. 5

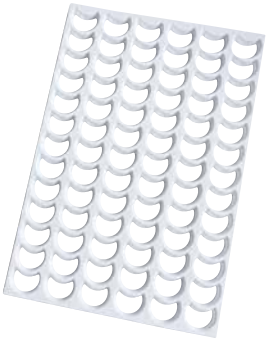


Abb. 6

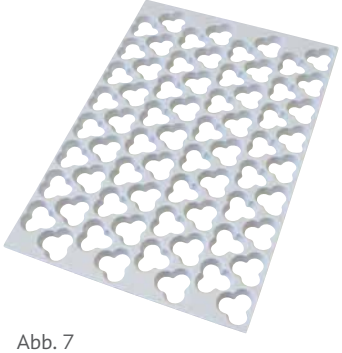


Abb. 7

Ausstechmatten für Konfekt

Polystyrol; Maße (L x B): 59 x 39 cm

rund- gezackt; Ø 3,5 cm; 90 Formen je Matte (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882461
rund- glatt; Ø 3,5 cm; 95 Formen je Matte (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882462
Kleeblatt; Ø 3,5 cm; 105 Formen je Matte (Abb. 3)	
Art.-Nr.	882463
Stern; Ø 3,5 cm; 95 Formen je Matte (Abb. 4)	
Art.-Nr.	882464
Herz; Ø 3,5 cm; 116 Formen je Matte (Abb. 5)	
Art.-Nr.	882465
Halbmond; Ø 3,5 cm; 128 Formen je Matte (Abb. 6)	
Art.-Nr.	882466
Dreiblatt; Ø 3,5 cm; 105 Formen je Matte (Abb. 7)	
Art.-Nr.	882467

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

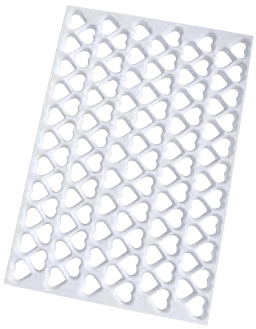


Abb. 5

Abb. 6

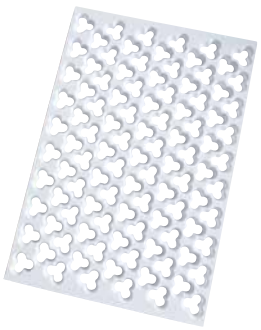


Abb. 7

Handschlagkessel Kupfer

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

Ø 30 cm	
Art.-Nr.	883621
Füllmenge	7 l
Ø 35 cm	
Art.-Nr.	883622
Füllmenge	10 l
Ø 40 cm	
Art.-Nr.	883623
Füllmenge	16 l

Handschlagkessel Edelstahl

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

Ø 26 cm	
Art.-Nr.	894258
Füllmenge	4,5 l
Ø 32 cm	
Art.-Nr.	894259
Füllmenge	10 l
Ø 36 cm	
Art.-Nr.	894260
Füllmenge	14,5 l
Ø 40 cm	
Art.-Nr.	894261
Füllmenge	18 l

Kupfermaterial darf nicht mit Fruchtsäure oder fruchtsäure-haltigen Produkten in Verbindung kommen!

Kasserolle Kupfer

Materialstärke 1 bis 2 mm; mit Holzgriff; nicht spülmaschinenfest; nicht für Mikrowelle geeignet

Ø 16 cm	
Art.-Nr.	883692
Füllmenge	1,8 l
Ø 18 cm	
Art.-Nr.	883693
Füllmenge	2,5 l
Ø 20 cm	
Art.-Nr.	883694
Füllmenge	3,5 l

Kasserolle Edelstahl

flache Sautoirform; matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand; 7 mm kompensierter Sandwichboden; induktionsgeeignet

Ø 16 cm	
Art.-Nr.	883712
Füllmenge	1,5 l
Ø 20 cm	
Art.-Nr.	883713
Füllmenge	2,5 l

Maschinenkessel Edelstahl

matt poliert; mit gebördeltem Rand; extra schwere Qualität; Herstellung auf Original-WALTER-Werkzeugen

Ø 30 cm	
Art.-Nr.	883601
Füllmenge	16 l
Ø 31,5 cm	
Art.-Nr.	883602
Füllmenge	20 l
Ø 35,5 cm	
Art.-Nr.	883604
Füllmenge	32 l
Ø 40 cm	
Art.-Nr.	883605
Füllmenge	40 l

Seiher

zwei Muschelgriffe; Farbe: weiß

Art.-Nr.	883684
Material	PP
Ø	36 cm

Kunststoff-Schüssel

Material PP; bruchsicher und hygienisch; stapelbar; auch für Mikrowelle geeignet

Ø 19 cm	
Art.-Nr.	883662
Füllmenge	1 l
Ø 24 cm	
Art.-Nr.	883663
Füllmenge	2,5 l
Ø 28 cm	
Art.-Nr.	883664
Füllmenge	4,5 l
Ø 32,5 cm	
Art.-Nr.	883665
Füllmenge	6 l
Ø 36 cm	
Art.-Nr.	883666
Füllmenge	9 l
Ø 40 cm	
Art.-Nr.	883667
Füllmenge	13 l

Messbecher

mit ergonomischem, geschlossenem Griff; hochtransparent; geprägte Skala, blauer Skalendruck; Liter- und Milliliter-Einteilung; bis 95 °C erhitzbar; Material: PP

Inhalt 1 l	
Art.-Nr.	883742
Inhalt 2 l (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883743
Inhalt 3 l (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883744
Inhalt 5 l (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883745

Messeimer

Kunststoff; lebensmittelrechtlich unbedenklich einsetzbar; weiß; schwere Qualität; mit Ausguss, Metallbügel und Skala

Inhalt 10 l	
Art.-Nr.	885905
Inhalt 15 l (o. Abb.)	
Art.-Nr.	885906

Modellierstäbe-Set

in stabiler Kunststoffbox; Material PP

9-teilig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883499
Ausführung	2 Strukturbretter, 1 Marzipanmesser, 6 verschiedene Modellierstäbe

15-teilig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883500
Ausführung	2 Strukturbretter, 1 Marzipanmesser, 12 verschiedene Modellierstäbe

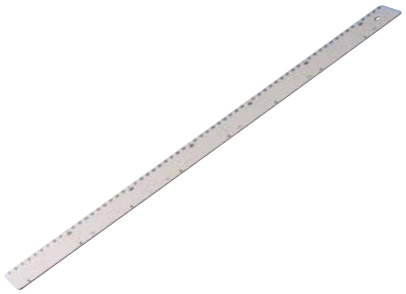
Abb. 1

Abb. 2

Thermo-Backlineal

stabil mit blauer Skala in cm; Farbe: naturweiß

Art.-Nr.	884039
Material	Resopal
Maße (L x B)	64,5 x 5 cm



Backlineal

flexibel; schwarze Skala; mit Aufhängeöse; 13 Einteilungen à 8 cm; 8 Einteilungen à 12 cm

Art.-Nr.	884040
Material	Polystyrol
Maße (L x B)	98 x 5 cm

Sterntüllen

Edelstahl; aus einem Stück gezogen; ohne Falz

Ø 0/2 mm	Art.-Nr. 883563
Ø 0/3 mm	Art.-Nr. 883564
Ø 1/4 mm	Art.-Nr. 883565
Ø 2/5 mm	Art.-Nr. 883566
Ø 3/6 mm	Art.-Nr. 883567
Ø 4/7 mm	Art.-Nr. 883568
Ø 5/8 mm	Art.-Nr. 883569
Ø 6/9 mm	Art.-Nr. 883570
Ø 7/10 mm	Art.-Nr. 883571
Ø 8/11 mm	Art.-Nr. 883572
Ø 9/12 mm	Art.-Nr. 883573
Ø 10/13 mm	Art.-Nr. 883574
Ø 11/14 mm	Art.-Nr. 883575
Ø 12/15 mm	Art.-Nr. 883576
Ø 16/16 mm	Art.-Nr. 883577
Ø 17/17 mm	Art.-Nr. 883578
Ø 18/18 mm	Art.-Nr. 883579

Lochtüllen

Edelstahl; aus einem Stück gezogen; ohne Falz

Ø 0/2 mm	Art.-Nr. 883580
Ø 0/3 mm	Art.-Nr. 883581
Ø 1/4 mm	Art.-Nr. 883582
Ø 2/5 mm	Art.-Nr. 883583
Ø 3/6 mm	Art.-Nr. 883584
Ø 4/7 mm	Art.-Nr. 883585
Ø 5/8 mm	Art.-Nr. 883586
Ø 6/9 mm	Art.-Nr. 883587
Ø 7/10 mm	Art.-Nr. 883588
Ø 8/11 mm	Art.-Nr. 883589
Ø 9/12 mm	Art.-Nr. 883590
Ø 10/13 mm	Art.-Nr. 883591
Ø 11/14 mm	Art.-Nr. 883592
Ø 12/15 mm	Art.-Nr. 883593
Ø 16/16 mm	Art.-Nr. 883594
Ø 17/17 mm	Art.-Nr. 883595
Ø 18/18 mm	Art.-Nr. 883596
Ø 20/20 mm	Art.-Nr. 883597
Ø 22/22 mm	Art.-Nr. 883598
Ø 24/24 mm	Art.-Nr. 883599

Tüllensatz

Lochtüllensatz; Edelstahl; 10-teilig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883554
Ø	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm
Sterntüllensatz; Edelstahl; 10-teilig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883553
Ø	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm
Lochtüllensatz; Kunststoff 6-teilig (Abb. 3)	
Art.-Nr.	883562
Ø	5, 7, 9, 11, 13, 15 mm
Sterntüllensatz; Kunststoff 6-teilig (Abb. 4)	
Art.-Nr.	883561
Ø	3, 5, 7, 9, 11, 13 mm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Pralinengabel

vernickelt; Griff: Kunststoff

6-teiliger Satz (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883481
2-Zack	
Art.-Nr.	883482
Ausführung	mit 2-Zinken, 10 mm breit
3-Zack	
Art.-Nr.	883483
Ausführung	mit 3-Zinken, 18 mm breit

Abb. 1

Berliner-Fülltülle

Höhe: 9,5 cm

Art.-Nr.	883560
Material	Edelstahl
Ø	4 mm

BÄKO-Premium Hygiene-Spritzbeutel

75 µ; in Kartonbox à 72 Stück auf Rolle; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; mikrowellengeeignet; verschweißbar

Art.-Nr.	881597
Material	LDPE
Maße (L x B)	53 x 27 cm
Temperaturbereich	-30 °C bis +110 °C

Einweg-Hygiene-Spritzbeutel Premium klar

75 µ; transparent, in Kartonbox à 72 Stück auf Rolle; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; Temperaturbereich -30 °C bis +110 °C; mikrowellengeeignet; verschweißbar

Art.-Nr.	881593
Material	LDPE
Maße (L x B)	30,5 x 16 cm

Einweg-Hygiene-Spritzbeutel Premium blau

75 µ; in Kartonbox à 72 Stück auf Rolle; extra griffig; besonders stabil durch Doppelnaht; Temperaturbereich -30 °C bis +110 °C; mikrowellengeeignet; verschweißbar

Art.-Nr.	894200
Material	LDPE
Maße (L x B)	53 x 27 cm

BÄKO-Einweg-Spritzbeutel

Doppelnaht; glatte Ausführung, 75 µ; 100 Stück im Spenderkarton

Art.-Nr.	881589
Material	LDPE
Maße (L x B)	54,5 x 30 cm

BÄKO-Spritzbeutel

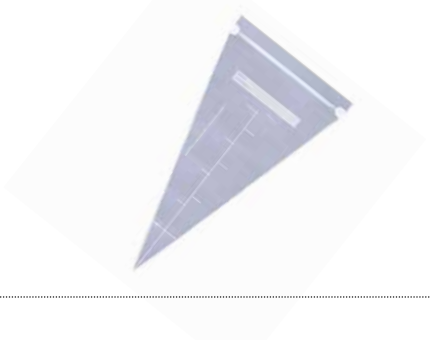
zum Dekorieren von Kuchen und Torten; mit Saum und Tüllenverstärkung, verschweißte Längsnaht; PU-beschichtetes Baumwollgewebe

Maße (L x B) 28 x 16 cm; Größe 1	
Art.-Nr.	881581
Maße (L x B) 34 x 19,5 cm; Größe 2	
Art.-Nr.	881582
Maße (L x B) 40 x 22 cm; Größe 3	
Art.-Nr.	881583
Maße (L x B) 46 x 26 cm; Größe 4	
Art.-Nr.	881584
Maße (L x B) 50 x 28 cm; Größe 5	
Art.-Nr.	881585
Maße (L x B) 55 x 30 cm; Größe 6	
Art.-Nr.	881586

Einweg-Spritzbeutel „ZIPPER“

hochtransparent; mit Skala; Beschriftungsfeld und Zipper zum Verschließen

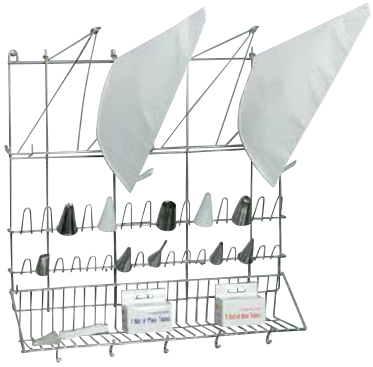
Art.-Nr.	897204
Material	CPP
Maße (L x B)	32 x 15 cm



Spritzbeutelaufhänger

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

Art.-Nr.	881592
Material	Edelstahl
Maße (H x B)	50 x 50 cm



Stüpfler Blitz (Kaisersemmeldrücker)

zur Herstellung der Wiener Kaisersemmel; erzeugt eine gleichmäßige Form und stellt guten Ausbund sicher

Art.-Nr.	883503
Material	Rosette Hostalen, Mechanik Metall, Griff Holz lackiert
Ø	6,7 cm
Ausführung	stabil

Rollholz

Buchenholz; mit Kugellager; Ø 9 cm

Walzenlänge 25 cm	
Art.-Nr.	884011
Walzenlänge 30 cm	
Art.-Nr.	884012
Walzenlänge 35 cm	
Art.-Nr.	884013
Walzenlänge 40 cm	
Art.-Nr.	884014

Brötchendrücker

Weißblech; extra starke Qualität

ohne Ring Ø 8 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883511
ohne Ring Ø 6,5 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883512
mit Ring Ø 8 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883513
mit Ring Ø 6,5 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883514

Abb. 1

Abb. 2

Schneebesen

16/24 Drähte; Edelstahl

Länge 35 cm; Drahtstärke 2,3 mm	
Art.-Nr.	883857
Länge 40 cm; Drahtstärke 2,3 mm	
Art.-Nr.	883858
Länge 45 cm; Drahtstärke 2,3 mm	
Art.-Nr.	883859
Länge 30 cm; Drahtstärke 1,8 mm	
Art.-Nr.	883861
Länge 35 cm; Drahtstärke 1,6 mm	
Art.-Nr.	883862
Länge 40 cm; Drahtstärke 1,6 mm	
Art.-Nr.	883863
Länge 45 cm; Drahtstärke 1,6 mm	
Art.-Nr.	883864
Länge 50 cm; Drahtstärke 1,6 mm	
Art.-Nr.	883865
Länge 60 cm; Drahtstärke 2,5 mm	
Art.-Nr.	883866

Schneebesen, Kunststoffgriff mit Aufhängeöse

16 Drähte; Drahtstärke 2 mm Edelstahl; mit schwarzem, thermoplastischem, abrissfestem Griff mit Aufhängeöse; hitzebeständig bis 200 °C; wasserdicht; spülmaschinenfest

Länge 25 cm; Grifflänge 10 cm	
Art.-Nr.	883870
Länge 30 cm; Grifflänge 11,5 cm	
Art.-Nr.	883871
Länge 35 cm; Grifflänge 13,5 cm	
Art.-Nr.	883872
Länge 40 cm; Grifflänge 16 cm	
Art.-Nr.	883873
Länge 45 cm; Grifflänge 20,5 cm	
Art.-Nr.	883874
Länge 50 cm; Grifflänge 26 cm	
Art.-Nr.	883875

Gummischaber

mit Edelstahlgriff; Streichfläche 12 x 7 cm

Art.-Nr.	883815
Länge	32 cm
Material	Gummi, Edelstahl

Wendeholz

für Berliner

Art.-Nr.	883818
Länge	40 cm
Material	Buchenholz

Maschinen-Schlagbesen

RMT-Rego; 15 Drähte; Korb: Edelstahl; Schaft: Blankstahl

Größe 1 = 16 l	
Art.-Nr.	883901
Größe 2 = 20 l	
Art.-Nr.	883902
Größe 3 = 32 l	
Art.-Nr.	883903
Größe 4 = 40 l	
Art.-Nr.	883904

Maschinen-Rührbesen

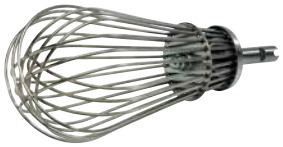
RMT-Rego; 6 Drähte; Korb: Edelstahl; Schaft: Blankstahl

Größe 1 = 16 l	
Art.-Nr.	883921
Größe 2 = 20 l	
Art.-Nr.	883922
Größe 3 = 32 l	
Art.-Nr.	883923
Größe 4 = 40 l	
Art.-Nr.	883924

Maschinen-Mixbesen

RMT-Rego; 12 Drähte; Korb: Edelstahl; Schaft: Blankstahl

Größe 2 = 20 l	
Art.-Nr.	883942
Größe 3 = 32 l	
Art.-Nr.	883943
Größe 4 = 40 l	
Art.-Nr.	883944



Ersatzkörbe

passend für RMT-Rego und BOKU; Edelstahl

Ersatzkorb Schlagbesen; Größe 2 = 20 l; 15 Drähte (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883973
Ersatzkorb Schlagbesen; Größe 3 = 32 l; 15 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883974
Ersatzkorb Schlagbesen; Größe 4 = 40 l; 15 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883975
Ersatzkorb Rührbesen; Größe 2 = 20 l; 6 Drähte (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883982
Ersatzkorb Rührbesen; Größe 3 = 32 l; 6 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883983
Ersatzkorb Rührbesen; Größe 4 = 40 l; 6 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883984
Ersatzkorb Mixbesen; Größe 2 = 20 l; 12 Drähte (Abb. 3)	
Art.-Nr.	883992
Ersatzkorb Mixbesen; Größe 3 = 32 l; 12 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883993
Ersatzkorb Mixbesen; Größe 4 = 40 l; 12 Drähte (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883994

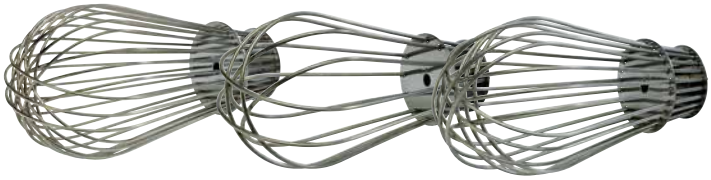


Abb. 1 Abb. 2 Abb. 3

Abwiegeschaufel

Aluminium

Inhalt 65 g; Länge 15,5 cm	
Art.-Nr.	883752
Inhalt 90 g; Länge 18,5 cm	
Art.-Nr.	883753
Inhalt 160 g; Länge 21 cm	
Art.-Nr.	883754
Inhalt 240 g; Länge 25 cm	
Art.-Nr.	883755
Inhalt 300 g; Länge 26,5 cm	
Art.-Nr.	883756
Inhalt 480 g; Länge 31 cm	
Art.-Nr.	883758
Inhalt 900 g; Länge 35 cm	
Art.-Nr.	883759
Inhalt 1.600 g; Länge 40 cm	
Art.-Nr.	883760
Inhalt 2.500 g; Länge 43 cm	
Art.-Nr.	883761

Sackschaufel

Aluminium; mit Innengriff

Inhalt 2.000 g; Länge 30,5 cm	
Art.-Nr.	883782

Sackschaufel, Edelstahl

mit Innengriff

Inhalt 2.000 g; Länge 30 cm	
Art.-Nr.	883783

Kornschaufel

Aluminium; mit rundlichem Korpus

Inhalt 2.000 g; Länge 39 cm	
Art.-Nr.	883781

Passiersieb

Edelstahl; mit Drahtgriff; Gewebestärke 1,5 mm; Grifflänge ca. 30 cm

Ø 22 cm	
Art.-Nr.	884100
Ø 26 cm	
Art.-Nr.	884101
Ø 30 cm	
Art.-Nr.	884102

Sieb

Edelstahl; Küchensieb; Gewebestärke 0,18 mm; Grifflänge ca. 30 cm

Art.-Nr.	884104
Ø	20 cm

Edelstahlsieb

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

grobe Steusel; Ø 40 cm	
Art.-Nr.	884116
Maschenweite	6,8 x 8 mm
sehr feines Mehl; Ø 40 cm	
Art.-Nr.	884117
Maschenweite	0,45 x 0,22 mm
Mehl, Puderzucker, Kakao; Ø 40 cm	
Art.-Nr.	884118
Maschenweite	0,60 x 0,25 mm
Mehl, mittel; Ø 40 cm	
Art.-Nr.	884119
Maschenweite	0,84 x 0,28 mm
sehr feines Mehl; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	884121
Maschenweite	0,45 x 0,22 mm
feines Mehl; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	884122
Maschenweite	0,60 x 0,25 mm
Mehl, mittel; Ø 22 cm	
Art.-Nr.	884123
Maschenweite	0,84 x 0,28 mm

Zucker-Thermometer

Länge 30 cm

Art.-Nr.	884152
Material	mit verchromter Drahtfassung
Temperaturbereich	+50 °C bis +170 °C

Kühlschrankthermometer

Anzeigenfeld Ø ca. 4,4 cm

Art.-Nr.	884180
Material	Kunststoff / Metall
Temperaturbereich	-30 °C bis +50 °C

EBRO-Dual-Klappthermometer TLC 730

genaue und schnelle Oberflächen- und Kerntemperaturmessung von Lebensmitteln

Art.-Nr.	884184
Temperaturbereich	-50 °C bis +350 °C
Material	ABS
Maße (H x B x T)	17,2 x 4,8 x 2,4 cm (ohne Fühler)
Ausführung	Kombination aus Infrarot- und Kerntemperaturmessung
Auflösung	0,1 °C
Batterie	2 x Mignon AAA, auswechselbar
Genauigkeit Einstechfühler	+/- 0,5 °C (bei -18 °C bis +120 °C) 14 cm
Genauigkeit Infrarot	+/- 1,5 °C
Arbeitstemperatur	-25 °C bis +50 °C
Lagertemperatur	-40 °C bis +70 °C
Schutzklasse	IP 55
Zertifikat	Werkskalibrierzertifikat

Tiefkühl-/Kühl-Thermometer

amtlich geeicht; ovales Kunststoffgehäuse; 22 cm lang

Art.-Nr.	884181
Material	Glas / Kunststoff
Temperaturbereich	-30 °C bis +30 °C

EBRO-Digitalthermometer TDC 150

Thermometer inklusive Nadelschutz; Batterie auswechselbar; robustes Thermometer mit fest angeschlossenem Fühler zur Temperaturkontrolle von Back- und Teigwaren

Art.-Nr.	893210
Material	ABS
Temperaturbereich	-50 °C bis +150 °C

Digitalthermometer GTH 1150

inkl. Einstechfühler; Ansprechgeschwindigkeit ca. 5 Sekunden

Digitalthermometer GTH 1150	
Art.-Nr.	884186
Temperaturbereich	-50 °C bis +1.150 °C
Ersatzfühler für GTH 1150	
Art.-Nr.	884187

Flachpinsel

2,5 cm breit (Abb.)	
Art.-Nr.	884620
Ausführung	verklebt
Farbe der Borsten	hell
Material	Bürstenkörper: Kunststoff; Besatz: Naturborste
3,8 cm breit (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884621
Ausführung	verklebt
Farbe der Borsten	hell
Material	Bürstenkörper: Kunststoff; Besatz: Naturborste
5,0 cm breit (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884622
Ausführung	verklebt
Farbe der Borsten	hell
Material	Bürstenkörper: Kunststoff; Besatz: Naturborste
6,0 cm breit (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884623
Ausführung	verklebt
Farbe der Borsten	hell
Material	Bürstenkörper: Kunststoff; Besatz: Naturborste
7,5 cm breit (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884624
Ausführung	verklebt
Farbe der Borsten	hell
Material	Bürstenkörper: Kunststoff; Besatz: Naturborste

SIEGER Sicherheitsdosenöffner Bravo

Handdosenöffner zum Abtrennen des Deckels ohne scharfe Kanten zu hinterlassen; leichtes Abnehmen des Dosendeckels, der auch wieder auf die Dose aufgesetzt werden kann

Art.-Nr.	882292
Material	Kunststoff, Funktionsteile aus Edelstahl
Ausführung	schwarz
Maß	22,5 x 9 x 4,5 cm

Hand-Dosenöffner

Zangendosenöffner; Edelstahl; für runde und ovale Dosen bis 10 kg; mit Rundlaufmesser

Hand-Dosenöffner (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882296
Ersatzmesser (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886269
Ersatzrädchen (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886270

Abb. 1

Abb. 2 Abb. 3

SIEGER Dosenöffner Clou 40

Tischdosenöffer; max. Dosenhöhe 55 cm; Tischplatte 18 x 8 cm; Befestigung an Tischplatten bis 55 mm Stärke

Dosenöffnermaschine Clou 40 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882291
Material	Stange, Messer und Transportrad aus rostfreiem Edelstahl / Kopf, Kurbel und Messerhalter aus Druckguss vernickelt
Maß	84 x 8 x 23,5 cm
Ersatzmesser (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886273
Ersatzrädchen (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886274

Abb. 1

Abb. 2

Brotstreiche, Kunststoff

blau gespritzt (o. Abb)	
Art.-Nr.	883293
Maße (L x B)	39,5 x 6 cm
Borsten-Ø	0,25 mm
Material	Körper: PP; Besatz: Polyester PBT

rot gespritzt (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883294
Maße (L x B)	39,5 x 6 cm
Borsten-Ø	0,25 mm
Material	Körper: PP; Besatz: Polyester PBT

Brotstreiche, Naturborsten

Borsten verklebt

Kunststoffgriff Gr. 1 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884613

Kunststoffgriff Gr. 2 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884614

Holzgriff Gr. 1 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884611

Holzgriff Gr. 2 (Abb. 3)	
Art.-Nr.	884612

Abb. 1

Abb. 3

Abb. 2

Mehlbesen, Kunststoff

blau gespritzt (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883290
Maße (L x B)	29 x 3 cm
Material	Körper: PP; Besatz: Polyester PBT
Borsten-Ø	0,25 mm weich

rot gespritzt (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883291
Maße (L x B)	29 x 3 cm
Material	Körper: PP; Besatz: Polyester PBT
Borsten-Ø	0,25 mm weich

Abb. 1

Abb. 2

Mehlbesen

Borsten verklebt; Länge: 30 cm

Holzgriff; Farbe der Borsten: natur (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884601

Holzgriff; Farbe der Borsten: schwarz (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884602

Kunststoff; Farbe der Borsten: weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884603

Kunststoff; Farbe der Borsten: schwarz (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884604

Kunststoff; Farbe der Borsten: blau (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884605

Abb. 1

ARCTICOLOR Kippkasten

spülmaschinengeeignet und tiefkühltauglich; für sämtliche Kältetechniken geeignet; stapelbar; integrierte Hohlkammern (doppelwandig geschlossen) speichern die Kälte für Stunden; Gittertechnik im Boden der Kippkästen sorgt für laminare Luftkonvention im Gärgutträgerstapel; Material: PP

Kippkasten; 77,5 x 55,6 x 5,2 cm	
Art.-Nr.	894038 (Abb. 1)
Farbe	blau
Kippkasten; 96,5 x 57,0 x 4,0 cm	
Art.-Nr.	895209 (Abb. 2)
Farbe	lichtgrün
Kippkasten; 96,5 x 55,6 x 5,2 cm	
Art.-Nr.	895210 (Abb. 3)
Farbe	blau
Kippkasten; 59,2 x 39,1 x 5,4 cm	
Art.-Nr.	894035 (Abb. 4)
Farbe	blau
Kippkasten; 59,2 x 39,1 x 4,9 cm	
Art.-Nr.	894036 (Abb. 5)
Farbe	blau
Kippabschluss; 59,2 x 39,1 x 4,9 cm	
Art.-Nr.	894037
Farbe	hellgrau (Abb. 6)
Kippkasten; 77,5 x 57,0 x 4,0 cm	
Art.-Nr.	894293 (Abb. 7)
Farbe	lichtgrün

Schaumzuschnitt

Polyethylen Schaumfolie; besonders geeignet für Langzeitführung im Gärunterbrecher-Bereich; für alle Kippkästen geeignet; Stärke 1 mm; weiß

Maße (L x B) 55 x 36 cm	
Art.-Nr.	894034
Maße (L x B) 72,5 x 52,5 cm	
Art.-Nr.	894033

Abb. 1

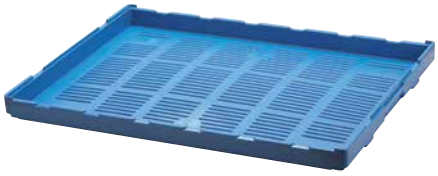


Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

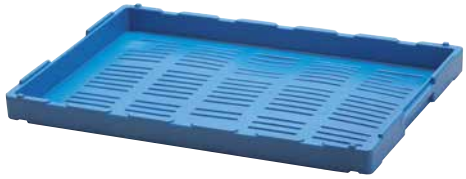
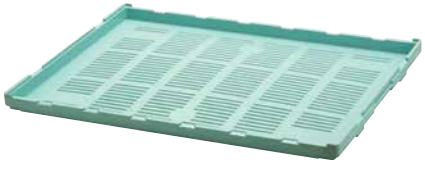


Abb. 6

Abb. 7



RINGOPLAST Kippkasten / Gärgutträger Backgut-Combi

kompakte Eigenstapelung; kann im Block transportiert werden; kann sehr leicht mit unterschiedlichen Einlagen ausgestattet werden; geringes Eigengewicht; Farbe: gelb-orange; Material: PP

geschlossener Boden, Stapelhöhe: 48 mm (Abb.1)	
Art.-Nr.	884930
Ausführung	mit Stapelecken, mit runden Lüftungsöffnungen
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
Stapelhöhe	4,8 cm

RINGOPLAST Kippkasten / Gärgutträger Compart

doppelwandig und stabil; schwenkbare Klemmpfoten für einen schnellen Wechsel der Einlagen; Blockstapelung innerhalb des Betriebes; Varianten für 60 x 40 cm und 78 x 58 cm Bleche; Farbe: gelb-orange; Material: PP

durchbrochener Boden, Stapelhöhe: 39 mm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884931
Außenmaße (L x B x H)	76,5 x 56,5 x 4,4 cm
Innenmaße (L x B x H)	73,3 x 53,5 x 3,6 cm
geschlossener Boden, Stapelhöhe: 39 mm (Abb.3)	
Art.-Nr.	884932
Außenmaße (L x B x H)	76,3 x 56,5 x 4,4 cm
Innenmaße (L x B x H)	73,3 x 53,5 x 3,6 cm
durchbrochener Boden, Stapelhöhe: 44 mm (Abb. 4)	
Art.-Nr.	884933
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 4 cm
geschlossener Boden, Stapelhöhe: 44 mm (Abb. 5)	
Art.-Nr.	884934
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 4 cm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

Vliestuch

PE-Spinnvlies; natur

Vliestuch für Backgut Combi (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884940
Maße (L x B)	56,5 x 36,5 cm
Vliestuch für Compart 884933 + 884934 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884941
Maße (L x B)	55 x 36 cm
Vliestuch für Compart 884931 + 884932 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884942
Maße (L x B)	73 x 53 cm

Abb. 1

Abb. 2

Schaumfolie

Polyethylen; für Langzeitteiglinge auch ohne Bemehlung; Schaumfolie liegt lose in der Diele; nach dem Stürzen der Teiglinge auf ein Backblech die Folie abziehen und in die Diele zurücklegen, 2 mm stark; Farbe natur

Maße (L x B) 55 x 36 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884937

Maße (L x B) 73 x 53 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884938

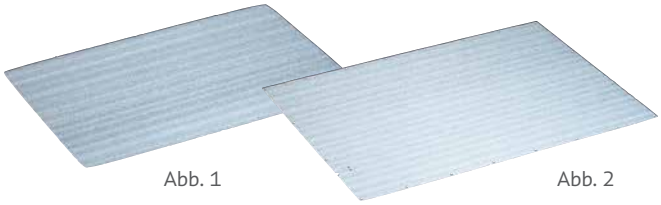


Abb. 1 Abb. 2

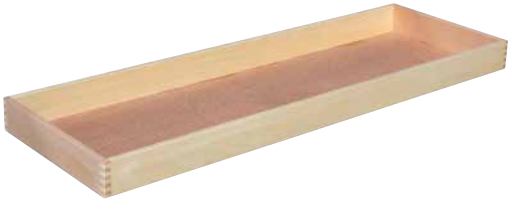
Gärpapier

Sturzkasteneinlage für Frostung und Gärung von Teiglingen; perforierte Rollenware; bis zu einigen Wochen verwendbar, extra stark, 70 g/m²; 550 Abrisse 55 x 36 cm pro Rolle; VE = 2 Rollen

Art.-Nr.	884936

Brotdiele

Art.-Nr.	884573
Material	Buchenholz und Ayous, 5 mm Sperrholzboden
Maße (L x B x H)	150 x 50 x 10 cm
Ausführung	Ecken gezinkt, Boden geschraubt und geleimt



Brezelsturzkasten

mit festem Polyestertuch grün; Buchenholz, Sperrholz-Boden geklammert und geleimt, Tuch fest eingeklebt; Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 2,4 cm; Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 2,0 cm; Stapelhöhe: 2,4 cm

Brezelsturzkasten 4-reihig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884917

Brezelsturzkasten 5-reihig (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884918

Abb. 1

Kippkasten/Gärgutträger aus Holz

Polyestertuch grün; Buchenholz-Rahmen gezinkt, natur; Sperrholz-Boden; getackert und geleimt; Außenmaße (L x B x H): 77 x 57 x 4 cm; Innenmaße (L x B x H): 74,5 x 54,5 x 3,6 cm; Stapelhöhe: 4 cm

Kippkasten (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884901
Ausführung	grünes, festes Tuch

Kippkasten mit Alu-Bodenwinkelleiste (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884903
Ausführung	Alu-Schienen geschraubt, grünes Tuch wechselbar

Kippkasten (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884905
Ausführung	grünes Tuch wechselbar

Abb. 1 Abb. 2

Brotform/Gärkorb

aus Peddigrohr; geflochtener Boden; Farbe natur

lang runder Kopf, Teigeinlage 0,5 kg (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884201
Oberes Innenmaß (L x B)	24 x 13 cm
lang runder Kopf, Teigeinlage 1 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884202
Oberes Innenmaß (L x B)	34 x 13 cm
lang runder Kopf, Teigeinlage 1,5 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884203
Oberes Innenmaß (L x B)	43 x 13 cm
lang runder Kopf, Teigeinlage 2 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884204
Oberes Innenmaß (L x B)	46 x 15 cm
lang runder Kopf, Teigeinlage 3 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884205
Oberes Innenmaß (L x B)	50 x 17 cm
oval runder Kopf, Teigeinlage 0,5 kg (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884221
Oberes Innenmaß (L x B)	24 x 14 cm
oval runder Kopf, Teigeinlage 1 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884222
Oberes Innenmaß (L x B)	26 x 16 cm
oval runder Kopf, Teigeinlage 1,5 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884223
Oberes Innenmaß (L x B)	32 x 18 cm

Abb. 1

Abb. 2

runder Kopf, Teigeinlage 0,5 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884231
Oberes Innenmaß Ø	19 cm
runder Kopf, Teigeinlage 1 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884232
Oberes Innenmaß Ø	22 cm
runder Kopf, Teigeinlage 1,5 kg (Abb. 3)	
Art.-Nr.	884233
Oberes Innenmaß Ø	25 cm
runder Kopf, Teigeinlage 2 kg (o. Abb)	
Art.-Nr.	884234
Oberes Innenmaß Ø	29 cm
lang eckiger Kopf, Teigeinlage 1 kg (Abb. 4)	
Art.-Nr.	884253
Oberes Innenmaß (L x B)	32 x 13 cm
lang eckiger Kopf, Teigeinlage 1,25 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884254
Oberes Innenmaß (L x B)	36 x 13 cm
lang eckiger Kopf, Teigeinlage 1,5 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884255
Oberes Innenmaß (L x B)	38 x 14 cm

Abb. 3

Abb. 4

Brotform/Gärkorb

aus Kunststoff (PP); für optimale Hygiene in der Produktion; Brotgärform mit Lüftungsschlitzen; leicht zu reinigen; ohne Fremdmaterialien; kein Verkleben mit der Form; optimale Mehlanhaftung; gelb-orange

Brotform/Gärkorb lang, Teigeinlage 0,75 kg (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884310
Oberes Innenmaß (L x B)	27 x 14,5 cm
Brotform/Gärkorb lang, Teigeinlage 1 kg (Abb. 3)	
Art.-Nr.	884311
Oberes Innenmaß (L x B)	36 x 16 cm
Brotform/Gärkorb lang, Teigeinlage 1,25 – 1,5 kg (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884312
Oberes Innenmaß (L x B)	41,5 x 16 cm
Brotform/Gärkorb rund, Teigeinlage ca. 1 kg (Abb. 4)	
Art.-Nr.	884313
Oberes Innenmaß Ø	23 cm
Brotform/Gärkorb rund, Teigeinlage ca. 2 kg (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884314
Oberes Innenmaß Ø	30 cm
Bezugstoff lang; Teigeinlage ca. 0,75 kg; brauner Faden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884320
Bezugstoff lang; Teigeinlage ca. 1 kg; blauer Faden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884321
Bezugstoff lang; Teigeinlage ca. 1,5 kg; grüner Faden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884322
Bezugstoff lang; Teigeinlage ca. 1 kg; gelber Faden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884323
Bezugstoff lang; Teigeinlage ca. 2 kg; roter Faden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884324

Abb. 1

Abb. 4

Abb. 2

Abb. 3

Brotform/Gärkorb Kunststoff

hygienisch, spülmaschinenfest, reinigungsfreundlich durch geschlossene Oberfläche, stapelbar; Material PP

Oberes Innenmaß (L x B) 27 x 12 cm	
Art.-Nr.	884333
Teigeinlage	0,5 kg
Farbe	grün
Form	lang
Oberes Innenmaß (L x B) 35 x 13 cm	
Art.-Nr.	884334
Teigeinlage	1 kg
Farbe	orange
Form	lang
Oberes Innenmaß (L x B) 42 x 14 cm	
Art.-Nr.	884335
Teigeinlage	1,5 kg
Farbe	blau
Form	lang
Oberes Innenmaß Ø 19 cm	
Art.-Nr.	884330
Teigeinlage	0,5 kg
Farbe	grün
Form	rund
Oberes Innenmaß Ø 22 cm	
Art.-Nr.	884331
Teigeinlage	1 kg
Farbe	orange
Form	rund
Oberes Innenmaß Ø 25 cm	
Art.-Nr.	884332
Teigeinlage	1,5 kg
Farbe	blau
Form	rund

Schießer mit oder ohne Stiel

Gesamtlänge mit Stiel ca. 3 m; Aufnahme Ø 25 mm; Buchenholz; Länge Schießerblatt: 65 cm inkl. Schere

Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 16 cm	
Art.-Nr.	884392
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 16 cm	
Art.-Nr.	884403
Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 18 cm	
Art.-Nr.	884393
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 18 cm	
Art.-Nr.	884404
Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 20 cm	
Art.-Nr.	884394
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 20 cm	
Art.-Nr.	884405
Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 24 cm	
Art.-Nr.	884395
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 24 cm	
Art.-Nr.	884406
Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 30 cm	
Art.-Nr.	884396
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 30 cm	
Art.-Nr.	884407
Schießer mit Stiel; Blatt-Maße (L x B) 50 x 34 cm	
Art.-Nr.	884398
Schießer nur Schießerblatt; Blatt-Maße (L x B) 50 x 34 cm	
Art.-Nr.	884409
Schießerstiel 2,5m rund (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884531
Schießerstiel 2,5m eckig (passend zu Ausback-Schießer 884523; o. Abb.)	
Art.-Nr.	884532
Schießerschraube (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884535
Maß	5 x 75 mm

Handschießer

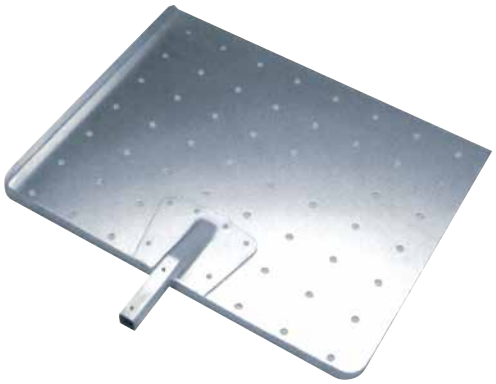
Buchenholz; Handgriff integriert; diverse Breiten

Blatt-Maße (L x B) 50 x 14 cm	
Art.-Nr.	884362
Gesamtlänge	65 cm
Blatt-Maße (L x B) 50 x 18 cm	
Art.-Nr.	884364
Gesamtlänge	65 cm
Blatt-Maße (L x B) 80 x 20 cm	
Art.-Nr.	884366
Gesamtlänge	95 cm
Blatt-Maße (L x B) 100 x 20 cm	
Art.-Nr.	884368
Gesamtlänge	115 cm

Ausbackschießer

Aluminium 58 x 47cm; Randhöhe 3 cm

Art.-Nr.	884523
Maß Aufnahme Stiel	2,3 x 2,3 cm



Brezelschießer

mit Bohrungen, Stiellänge 250 cm

Brezelschießer (o. Abb)	
Art.-Nr.	884421
Material	Buchenholz
Gesamtlänge	310 cm
Aufnahme	Ø 25 mm
Blatt-Maße (L x B)	60 x 14 cm

Brezelschießerblatt

mit Bohrungen

Brezelschießerblatt (Abb.)	
Art.-Nr.	884423
Material	Buchenholz
Gesamtlänge	65 cm
Aufnahme	Ø 25 mm
Blatt-Maße (L x B)	60 x 14 cm

BÄKO-Backstubentimer

digital; extra goßes LCD-Display; 7,3 x 3,8 cm; Standfuß und zwei Magneten zum Aufhängen; einfache Bedienung; inkl. zwei Batterien Typ AAA, 1,5 V

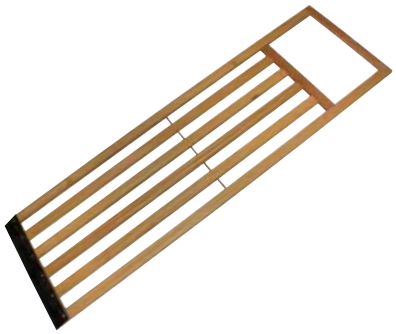
Art.-Nr.	885543
Material	ABS
Maße (H x B x T)	7 x 9 x 2 cm
Zeitamplitude	bis 99 Min. und 59 Sek.

Ausbackrost

Holz: Ayous; mit Edelstahlspitze

Ausführung 58 x 200 cm, Herdtiefe 160 cm	
Art.-Nr.	884561

Ausführung 58 x 240 cm, Herdtiefe 200 cm	
Art.-Nr.	884562

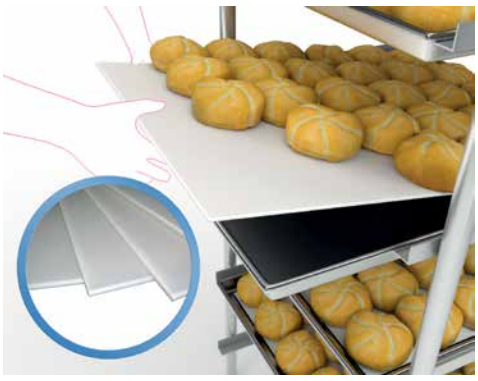


Hohlkammerstegplatte

Unterlage besteht aus einer Polypropylen Hohlkammerplatte; einfache Reinigung durch verschweißte Kanten; nahezu keine Sporenbildung möglich; hervorragend geeignet als Auf- und Zwischenlage zum Schockfrosten, Tiefkühlen, Kühlen, Lagern und Transportieren; Temperaturbeständigkeit (- 40 °C bis + 70 °C); extrem stabil, reiß-, stoß-, biege-, bruch- und abriebfest; wasserfest; lebensmittelecht und dampfsterilisierbar; beständig gegenüber vielen Säuren, Mineralbasen, Alkohol und Fett

Hohlkammerstegplatte 58 x 98 cm	
Art.-Nr.	894582
Material	Propywell Hohlkammerstegplatte aus Polypropylen

Hohlkammerstegplatte 58 x 78 cm	
Art.-Nr.	894583
Material	Propywell Hohlkammerstegplatte aus Polypropylen



05 Geräte manuell / elektrisch

BÄKO-line Preisrechenwaage FX 230

amtlich geeicht; 4 PLU-Tasten / je PLU-Taste Tara und Kilopreis; beidseitige hinterleuchtete LED-Anzeige; Netzbetrieb / externes Netzteil; höhenverstellbare Füße

Art.-Nr.	884090
Material	Kunststoff
Wägefläche	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	20,4 x 26,4 cm
Wägebereich	0 bis 6 kg
Maße (H x B x T)	10,8 x 28,8 x 31,3 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Ziffernschritt	0 bis 3 kg = 1 g / 3 bis 6 kg = 2 g
Höchstlast	6 kg

BÄKO line

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA

robuste Waage; beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Tarieren; 3 Ziffernschritte frei wählbar (1, 2 oder 5 g); voreingestellt 2 g; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwiegungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus Wägungen; nicht eichfähig; mit Netz- und Akkubetrieb und 1 m Anschlusskabel; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt

Art.-Nr.	884076
Material	Edelstahl
Wägefläche	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	22 x 18 cm
Wägebereich	0 bis 15 kg
Maße (H x B x T)	11,5 x 23 x 19 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Höchstlast	15 kg

BÄKO line

3 Jahre Garantie

Elektronische Zutatenwaage PWI 30 BEST+

keine offene Steckverbindung durch induktive Energieübertragung; große hinterleuchtete LCD-Anzeige / 27 mm; Folientastatur; 2-Tasten Bedienung; nicht eichfähig; Schutzklasse IP 65

Art.-Nr.	884077
Material	Kunststoff
Wägefläche	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	26 x 33 cm
Wägebereich	0 bis 30 kg
Maße (H x B x T)	7,5 x 33 x 36 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Ziffernschritt	1 g
Höchstlast	30 kg

Elektronische Kompaktwaage BT-PWN 5

Schutzart IP 67; großes gut lesbares LCD-Display ca. 25 mm; pflegeleichte Folientastatur; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen; transportabel durch Akkubetrieb; inkl. Netzteil

Art.-Nr.	897338
Material	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	18 x 17,1 cm
Wägebereich	0 bis 5 kg
Maße (H x B x T)	5,5 x 18,5 x 24,5 cm
Anschluss	Akku inkl. Netzteil
Ziffernschritt	1 g
Höchstlast	5 kg

Hinweis: Nach § 32 Abs. 1 MessEG muss die Verwendung neuer oder erneuter Messgeräte (darunter fallen auch alle geeichten Waagen), der nach Landesrecht zuständigen Behörde spätestens 6 Wochen nach Inbetriebnahme verbindlich angezeigt werden. Siehe auch www.eichamt.de

Elektronische Teiglingswaage BT-6056

für interne Kontrollwägungen, nicht eichfähig; Höchstlast 5 kg; Ziffernschritt 1 g; Edelstahllastplatte; Tarafunktion; automatische Abschaltung; Batteriebetrieb (3 x AAA Batterien sind im Lieferumfang enthalten); Farbe Silber / Edelstahl; LCD-Display 10 mm

Art.-Nr.	884066
Material	Wägefläche Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	17,7 x 14 cm
Wägebereich	0 bis 5 kg
Maße (H x B x T)	3,5 x 22,5 x 17,7 cm
Anschluss	3 AAA Batterien
Ziffernschritt	1 g
Höchstlast	5 kg

Netzteil für BT-6056 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	894315

Zutatenwaage ADE 2311

nicht eichfähig; großes LCD-Display (2,5 cm) mit Hinterleuchtung; pflegeleichte Folientastatur; stabiles Kunststoffgehäuse; Tarafunktion und Minusanzeige für Entnahmewägungen; Netz- und Akkubetrieb; Akku mit ca. 100 h Betriebsdauer

Art.-Nr.	893500
Material	Wägefläche Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	29,5 x 22 cm
Wägebereich	0 bis 30 kg
Maße (H x B x T)	12,5 x 33 x 31,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Ziffernschritt	1 g
Höchstlast	30 kg

OHAUS Tischwaage Defender 3000TM

spritzwasserfest und staubdicht; Anzeigegerät (IP65); Wägezelle (IP67); integriertes Netzteil und interner wiederaufladbarer Akku; 5 Wägeeinheiten und einfache Stückzählung

Art.-Nr.	896949
Material	Edelstahl
Maße Wägefläche (L x B)	35,5 x 30,5 cm
Wägebereich	0 bis 30 kg
Maße (H x B x T)	mit Stativ 57,2 x 30,5 x 47,2 cm; ohne Stativ 11,9 x 30,5 x 35,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Ziffernschritt	5 g
Höchstlast	30 kg

KIRCHER Teigwaage

geeicht; Haupt- und Nebenskala in Stahl; flache Teigschale Edelstahl

Maße (H x B x T)	56 x 33 x 43 cm
Wägebereich	0,25 bis 6 kg
Maße Wägefläche Ø	33 cm
Ziffernschritt	Hauptskala in kg-Teilung, Nebenskala 5 g-Teilung
Höchstlast	6 kg

Teigwaage mit lackiertem Stahlfuß, Modell 601 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884051
Material	Stahl, lackiert

Teigwaage mit Buchenholzstandbrett, Modell 611 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884055
Material	Stahl und Massivholz

Abb. 1

Abb. 2

BLICKLE Gebäckfüller

jedes Bauteil ist einfach zu reinigen; inkl. 2 Deckel

1 Kolben; Pumpeneinheit für 1 Tülle (Abb. 1)	
Art.-Nr.	895212
Material	Füllkolben aus Edelstahl; Schüssel aus Polystyrol; Deckel aus Aluminium
Behälter	5 l
Füllmenge	Dosiermenge stufenlos pro Füllrohr regulierbar: 0 bis 15 g

2 Kolben; Pumpeneinheit für 2 Tüllen (Abb. 2)	
Art.-Nr.	895211

Abb. 1

Abb. 2

FRITZ Gebäckfüller

aus Edelstahl; spülmaschinengeeignet; mit Edelstahlschüssel 5 l; und Edelstahldeckel; Füllmenge regulierbar 0 bis 14 g

1-Kolben-Pumpe (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885061

2-Kolben-Pumpe (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885062

Edelstahl-Ersatzschüssel (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886266
Ø	28 cm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

EDHARD Dosiermaschine/Gebäckfüller

leicht bedienbar, leicht zu reinigen; Dosiermenge über digitales Bedienfeld einstellbar; kein Tropfen, da gegenläufiger Arbeitsablauf; zum automatischen Füllen von Croissants, Donuts und Gebäckstücken jeder Art

EDHARD Dosiermaschine / Gebäckfüller (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885060
Ausstattung	Motorblock, Trichter 5,5 l inklusive Pumpe und 2 Fülltüllen
Maße (H x B x T)	50 x 39 x 23 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Behälter	Kunststoff
Leistung	44 W

EDHARD Trichter 5,5 L (Abb. 2)	
Art.-Nr.	892135
Ausstattung	inklusive Pumpeneinheit für 2 Tüllen
Material	Lexan
Maße (H x B x T)	38 x 25 x 25 cm
Füllmenge	0 bis 14 g

EDHARD Trichter 17,0 L (o. Abb.)	
Art.-Nr.	895129
Material	Lexan
Ausstattung	inklusive Pumpeneinheit für 2 Tüllen
Maße (H x B x T)	50 x 26 x 26 cm
Füllmenge	0 bis 14 g

Konfitüre-Tüllen (Abb. 3)	
Art.-Nr.	912188
Material	Edelstahl
Maße (L x Ø)	5,7 x 0,71 cm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

BOYENS Trennmittelsprühgerät Sprühboy 04s

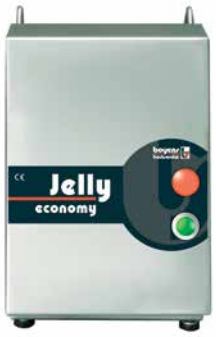
kleines, handliches und nebelfreies Sprühgerät aus Edelstahl für wasserfreie Backtrennmittel, harzfreies Schneideöl oder Glanzmittel zur gleichmäßigen Gebäck- bzw. Teiglingsbräunung; ergibt einen tollen Glanz; verbessert die Optik erheblich; Backtrennmittel sauber und sehr sparsam, ohne Vernebelung im Umfeld, ganz gezielt verarbeiten; für alle Bleche und Backformen; sprühen statt pinseln, gerade für Formen die unzureichend mit dem Pinsel einzufetten sind; enorme Zeitersparnis; das zu versprühende Material in den 5,7 l fassenden Druckbehälter füllen, 6 bar Druckluft eingeben, von der Luftleitung trennen und flexibel und mobil in der Produktion einsetzbar; robuste Bauweise, leicht zu reinigen und wartungsfrei; feinste Düsen sorgen für sparsamsten Verbrauch; Druckluft wird benötigt

Art.-Nr.	896137
Ausstattung	Airless Nebelfrei Pistole mit Spiral Druckluftschlauch B-26 für Druckluftversorgung, Pistolenhalterung, Schnellverschluss für Düsen, Flachstrahldüse
Maße (H x Ø)	44,5 x 23 cm
Anschluss	Druckluft 6 bar
Behälter	Edelstahl
Inhalt	5,7 l

BOYENS Jellysprühgerät Economy

sprühen statt pinseln; sauber und nebelfrei; gleichmäßig alle Gebäcke, Obst / Früchte auf höchstem Niveau veredeln; verleiht dem Gebäck einen tollen Glanz und eine schöne Optik; verlängert die Frische vom Gebäck und Früchten; konstante Geleetemperatur; versprüht nahezu jede Art von Gelee; hervorragend geeignet für handliche 5 kg BIB mit kompletter Restentleerung der BIB; kein Wasserbaderhitzer; wartungsfrei und leistungsstark für die kleine Bäckerei; Backshop, Filiale oder Konditorei; sehr kurze Aufheizzeit; platzsparendes Tischmodell; kein aufwendiges Reinigen; Materialschlauch beheizt

Art.-Nr.	894682
Material	Edelstahl
Ausstattung	beheizter Schlauch; Absaugadapter, Ersatzdüse, Set-Box mit Reinigungsadapter
Maße (H x B x T)	31,5 x 35 x 45 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 16 A
Behälter	Edelstahl optional erhältlich
Inhalt	Ansaugung aus Behälter oder Verpackung



BOYENS Dosiermaschine ELF 400

volumetrisches Dosieren und Portionieren von weichen Massen, Füllungen, Cremes, Nachspeisen, Dips, Speisen oder Flüssigkeiten – präzise, gewichtsgenau, schnell und einfach; hohe Rentabilität des Geräts durch zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und schonende Arbeitsweise; große Stücke in Massen/Füllungen bleiben erhalten; inkl. Handpistole und Tüllen zum Portionieren und Dekorieren; Injektionsnadeln, Abfülldüsen und Fußpedal optional gegen Aufpreis erhältlich

Art.-Nr.	821094
Ausstattung	Dosiermaschine Tischmodell, Handpistole und Tüllenset, Luftschnellkupplung; Wasserabscheider / Luftfilter / Dichtungssatz und Schmiermittel / Reduzierventil / Manometer
Behälter	22 l
Maße (H x B x T)	65 x 38 x 79 cm
Portioniermenge	23 bis 185 ml / Hub
Anschluss	Druckluft 6 bar; Verbrauch 220 l/min
Material	Edelstahl

Sprühpistole Alexo 200

für warme Flüssigkeiten bis 65 °C; Fördermenge: 280 g / min.; inklusive Düse 0,4 mm Flüssigkeitsaustritt (feinster Wasserstaub); lebensmittelecht

Art.-Nr.	885002
Material	Behälter aus Kunststoff
Füllmenge	700 ml
Anschluss	230 V / 50 Hz / 60 W

Sprühpistole Alexo 400

Sprühpistole Alexo 400; verarbeitbare Materialien: Butter, Öle, Fette, Wachse, Gelee, Konfitüre, Trennmittel und Emulsionen; absolut lebensmittelteauglich; für warme Flüssigkeiten bis 65 °C; Fördermenge: 350 g/min; Staudruck: 0 bis 180 bar; wird mit Rundstrahldüse R8 geliefert

Art.-Nr.	897202
Füllmenge	700 ml
Anschluss	230 V / 50 Hz / 120 W

Wassersprüher gebogener Kopf mit Spiralschlauch ¾“

Wassersprüher gebogener Kopf mit Spiralschlauch ¾“ rot; superflexibler PUR Spiralschlauch, ein Abknicken bleibt ohne Folgen; drehbare Schlauchanschlüsse, kein Verdrehen des Spiralschlauches; Düse durch Filter geschützt; gängiger Hahnanschluss mit ½“ Innengewinde; Länge ausgezogen: 6 m; Spiraldurchmesser: 4,5 cm

Art.-Nr.	894557

Pflaumenentsteiner

Handentsteiner inkl. 6-teiligem Messer mit Auswerfer

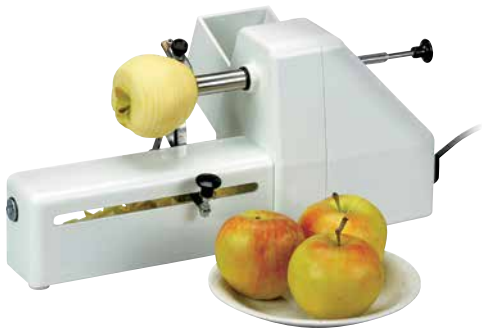
Pflaumenentsteiner	
Art.-Nr.	885222
Material	Aluminiumguss

Ersatzmesser 6-teilig (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886175
Material	Edelstahl

Apfelschälmaschine EVA 2000

Maschine schält, entkernt und schneidet den frischen Apfel innerhalb ca. 15 Sekunden in Scheiben; Kernhaus wird manuell ausgeworfen

Art.-Nr.	
Art.-Nr.	885205
Material	Gehäuse: Aluminiumguss; Metallteile: Edelstahl
Anschluss	230 V / 50 Hz / 60 W



Likör- und Fondanttrichter

Dosiertrichter gut geeignet zur Verarbeitung von Erzeugnissen mit flüssiger Konsistenz; mit 2 Düsen (Ø 3 und 6 mm Füllspitze); austauschbar und einer Ø 8 mm Düse ohne Füllspitze

Likör- und Fondanttrichter (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881594
Material	Edelstahl
Ausführung	Dosiermechanik ein- und ausbaubar
Fassungsvermögen	1,9 l
Maße (Ø x H)	18,5 x 18 cm

Ständer für Likör- und Fondanttrichter (o. Abb)	
Art.-Nr.	881595
Material	verchromter Stahldraht
Ausführung	Ø 8 mm verchromter Stahldraht
Maße (Ø x H)	14 x 21,5 cm

Abb. 1

BÄKO-line Universalzerkleinerer

geeignet zum: Zerkleinern von hellen / dunklen Restbroten und Backwaren; Reiben von Käse; Schroten von Getreide / Korn; Zerkleinern von Rohstoffen wie Nüssen, Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Früchten (frisch und getrocknet); Mahlen von Paniermehl in Spitzenqualität ohne Nachsieben mit gleichmäßiger Struktur und minimalem Staubanteil; komplette Edelstahlausführung; steckerfertig; beste Funktionalität; hohe Bedien- und Wartungsfreundlichkeit; stabiles 3-Bein-Grundgestell mit Vibrationsdämpfern; fahrbar; Mahlleistung produktabhängig bis 600 kg / h; schnelle und effiziente Reinigung durch hygieneoptimierte Konstruktionsmerkmale und beste Zugänglichkeit; robuste Ausführung; nahezu wartungsfrei; lange Standzeit der Werkzeuge und Siebe; Nachschärfbarkeit der Werkzeuge; lange Lebensdauer garantiert höchste Wirtschaftlichkeit; robustes Gerätegehäuse: Wandstärke 3 mm, Gehäuseboden 4 mm; Sieb eingebaut: Ø 5 mm; Wechselsiebe: Ø 3 / 8 / 12 mm; 3 Meter Kabel; Vorschneide und Muserscheibe Ø 266 mm mit Spezialhärtung; 6-flügeliger Auswerfer; großer Einwurftrichter Ø 505 mm, mit Schüttring für lose Wertstoffe; seitlich klappbare Gosse Ø 276 mm, Abdichtung zum Gerätegehäuse hin; steckbares Schnellwechselwerkzeug auf Wellenbüchse mit Spritzring; Sonderausstattung BÄKO-line: Wechselsieb Ø 2 mm, Auslaufsack, Kunststoffwanne

Art.-Nr.	888431
Mahlleistung	Mahlleistung produktabhängig bis 600 kg / h
Maße (H x B x T)	152,5 x 70 x 72,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 4,0 kW

BÄKO line

3 Jahre Garantie

LILLNORD Gärraumklimagerät PG 100

Dampferzeuger mit abnehmbarer Bedienung; individuelle Temperatur- und Luftfeuchtigkeitseinstellung durch getrennte Schaltung; Leistung für Räume bis 10 m³; Temperatur bis 50 °C; Luftfeuchte bis 95 %

Art.-Nr.	887405
Anschluss	400 V / 50 Hz / 6,2 kW
Maße (H x B x T)	175,5 x 43 x 23 cm

REGO Cremekocher CK 30

rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen; Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten; präzise Temperatursteuerung durch Thermostat; schnelle und einfache Entleerung des Kessels über Hebelmechanik mit Sicherheitsverriegelung; keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen; weitere Größen auf Anfrage lieferbar

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	85 kg
Maße (H x B x T)	131 x 65 x 61 cm
Füllmenge	2 bis 19 l
Gesamtanschluss	3,75 / 0,37 kW
Kessel	30 l
Drehzahlen	Stufe 1: 46 / min., Stufe 2: 92 / min.
Anschluss	400 V / 50 Hz / 32 A

REGO Schlag-/Rühr- und Knetmaschine PM 60

serienmäßig mit Speichercomputer (37 Programme à 20 Schritte); stufenlose elektronische Drehzahlregelung; große elektr. Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau; digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; Werkzeugschnellwechselsystem; leicht zu reinigen, besonders geräuscharm

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	300 kg
Maße (H x B x T)	170 x 68 x 97 cm
Füllmenge	Teig 1 bis 10 l; Masse 3 bis 50 l; Creme 3 bis 30 l
Kessel	40 / 60 l
Drehzahlen	stufenlos elektronisch 50 bis 450
Anschluss	400 V / 50 Hz / 16 A

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; befüllt mit 8 g reinem N_2O (Distickstoff) Füllinhalt bis 1 l; passende Sahnekapseln auf Anfrage erhältlich

Art.-Nr.	893664

HOBART Sahnebläser G5R

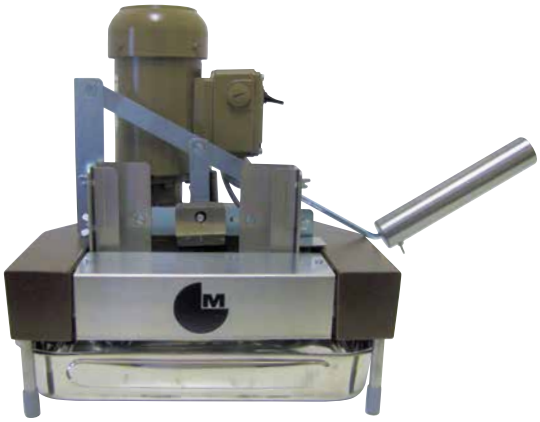
aus nur 5 l Rohsahne können 18 l geschlagene Sahne gewonnen und in einem Gang zu besonders stand- und schnittfester Sahne aufgeschlagen werden, ohne dass Reste flüssiger Sahne am Kesselboden verbleiben; großes Fassungsvermögen des Kessels erlaubt es, größere Sahnemengen effizienter aufzuschlagen.

Art.-Nr.	887765
Maße (H x B x T)	53 x 41 x 41 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Kessel Ø	40,5 cm

GLOTTER Schokoraspel

Produktion gleichmäßiger, dünner und leichter Schokospäne; verstellbare Führungsbacken für verschiedene Blockgrößen von 2,5 kg, Leistung: 2,5 kg in ca. 35 Min.

Art.-Nr.	885131
Material	Edelstahl
Maße (L x B x H)	55 x 33 x 38,5 cm
Höhe	inkl. eingelegtem Schokoblock 66 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,55 kW
Gewicht	14,5 kg



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

Art.-Nr.	887760
Maße (H x B x T)	44 x 27 x 47 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Behälter	4 l

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 bis 80 °C); energiesparend; herausnehmbarer V2A Edelstahlbehälter

Art.-Nr.	887759
Maße (H x B x T)	44 x 23 x 39 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Behälter	2 l

MUSSANA Desinfektionsreiniger Mikroclean

geringe Schaumentwicklung; hohe Reinigungskraft; schnell wirksam; breite mikrobiozide Wirkung; geruchsneutral; mit Calgonit-Schutz

Art.-Nr.	885863
Inhalt	1 l

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

VAIHINGER SANOMAT Euro Piccolo

Wippschalter Hand / Auto; separater Ein-/Ausschalter für Gerät und Kühlung; ausgestattet mit Hand-, Portionier- und Reinigungsautomatik; optional ein GP-Anschluss zum Anschließen einer Garnierpistole oder eines Fußtasters möglich; Aufrüsten des Sahnebehälters auf 2 / 2,5 / 3 l ist leicht möglich

Art.-Nr.	887740
Maße (H x B x T)	44,5 x 22,5 x 34 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Behälter	1,5 l

VAIHINGER SANOMAT Amigo

ideal für Cafés und Kleingastronomie; Geräte Ein - und Ausschalter; Portionierung durch Drücken der Entnahmetaste am Auslauf; Sahnebehälter-Kühlung, die die Kälte bis in den Auslauf überträgt; Gewicht: 23 kg; platzsparend

Art.-Nr.	887745
Maße (H x B x T)	41 x 22,5 x 31,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Behälter	1,5 l

SANO Desinfekt-Plus

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

Art.-Nr.	885866
Inhalt	1 l

BÄKO-line Thermo-Quick-Uno / Duo

Temperiergerät für Kuvertüre mit ein / zwei herausnehmbaren Schüsseln; doppelwandige Ausführung mit Thermo-Öl-Füllung; für je 6 kg Füllmenge; Regelung durch Thermostat (70 °C); jede Schüssel getrennt heizbar

BÄKO-line Thermo-Quick-Uno (Abb.1)	
Art.-Nr.	885119
Maße (H x B x T)	24 x 41 x 41 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,35 kW
Gewicht	8,7 kg

BÄKO-line Thermo-Quick-Duo, getrennt heizbar (Abb.2)	
Art.-Nr.	885120
Maße (H x B x T)	24 x 76 x 41 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,70 kW
Gewicht	14,8 kg

Ersatzschüssel für BÄKO-line Thermo-Quick-Uno / Duo; 6 kg Füllmenge (Abb.3)	
Art.-Nr.	885123

BÄKO line

Abb. 1

3 Jahre Garantie

Abb. 2

Abb. 3

SUPREMA Leberkäswärmer Modell 903

Edelstahl; hitzebeständiges Sicherheitsglas; vorn als Hebeglastür mit Innenbeleuchtung; separate Regelung durch 2 Thermostate bis max. 110 °C; steckerfertig; inkl. einer rostfreien Wasserschale und Horde

Glas beidseitig (Abb.1)	
Art.-Nr.	894581
Außenmaße (H x B x T)	35 x 59 x 32 cm
Gewicht	13,5 kg
Leistung	1,2 kW
Anschluss	230 V / 50 Hz

Glas einseitig (o. Abb.)	
Art.-Nr.	894580

Abb. 1

Temperiergerät Caloribac

ideal als Zusatz-Temperiergerät für Farb-Kuvertüren; Volumen 3,5 l; gleichmäßige Wärmeverteilung; digitaler Thermostatikregler von 25 bis 90 °C; energiesparend; fest montierter Behälter aus rostfreiem Edelstahl; Gehäuse aus Polycarbonat, mit Klarsichtdeckel

Art.-Nr.	885115
Gewicht	1,8 kg
Anschluss	240 V / 50 Hz / 200 W
Maße (Ø x H)	25,4 x 18,8 cm
Wanne	3,5 l

HEIDEBRENNER Hockerherd

Kondi-Gasherd; mit Aufsatzring und Kleintopfkreuz; thermo-elektr. Zündsicherung und Piezozünder; alle Herde umrüstbar zwischen Erd- und Propangas; Umstellung der Gasart nur durch autorisiertes Fachpersonal; Propananschlüsse optional lieferbar gegen Aufpreis

1-flammig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885236
Ausstattung	Schlitzbrenner 5,8 kW; inkl. Aufsatzring und Kleintopfkreuz
Maße (H x B x T)	70 x 41 x 41 cm
Anschluss	5,8 kW

2-flammig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885237
Ausstattung	Brenner 3,5 kW; Schlitzbrenner 5,8 kW; inkl. Aufsatzring und Kleintopfkreuz
Maße (H x B x T)	70 x 82 x 41 cm
Anschluss	9,3 kW

Abb. 1

Abb. 2

Fahrgestell für Hockerherde

1-flammig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885249
Ausstattung	4 Räder
Maße (H x B x T)	15 x 41 x 41 cm

2-flammig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885251
Ausstattung	4 Räder
Maße (H x B x T)	15 x 82 x 41 cm

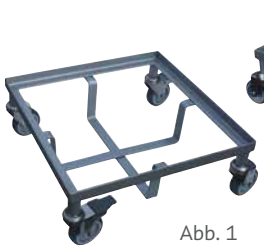


Abb. 1

Abb. 2

HEIDEBRENNER Tischherd

Kondi-Gasherd; mit Aufsatzring und Kleintopfkreuz; thermo-elektr. Zündsicherung und Piezozünder; alle Herde umrüstbar zwischen Erd- und Propangas; Umstellung der Gasart nur durch autorisiertes Fachpersonal; Propananschlüsse optional lieferbar gegen Aufpreis

1-flammig (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885234
Ausstattung	Schlitzbrenner 5,8 kW; inkl. Aufsatzring und Kleintopfkreuz
Maße (H x B x T)	20 x 41 x 41 cm
Anschluss	5,8 kW

2-flammig (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885235
Ausstattung	Brenner 3,5 kW; Schlitzbrenner 5,8 kW; inkl. Aufsatzring und Kleintopfkreuz
Maße (H x B x T)	20 x 82 x 41 cm
Anschluss	9,3 kW

Abb. 1

Abb. 2

WP RIEHLE RMBB 780 Belaugungsmaschine

einfache Bedienung, leichte Reinigung, robuste Konstruktion und hohe Mobilität durch Rollen erleichtern Handhabung und Justierung; die zuverlässige Computersteuerung sorgt für eine variable Produktionsgeschwindigkeit und zeigt inklusive die Service-Intervalle an; der zweifache Laugenvorhang und eine zusätzliche Laugendusche gewährleisten eine optimale Belaugung; inkl. Salzer; optional mit Brezelabzug lieferbar

Art.-Nr.	821093
Maße in Ruhestellung (L x B x H)	106 x 79,5 x 128,5 cm
Maße in Arbeitsstellung (L x B x H)	210 x 79,5 x 128,5 cm
Blechmaße	78 x 58 cm
Inhalt Laugentank	100 l
Anschluss	400 V / 50 Hz / 16 A
Anschlusswert Erhitzer	4,5 kW
Gewicht	180 kg

WP RIEHLE Fettbackgerät Fettboy Digital

digitale Heizungssteuerung sorgt für gleichbleibende Fetttemperatur und gute Backergebnisse; Grundausstattung mit zwei flachen Backkörben und Deckel

Art.-Nr.	893221
Material	Edelstahl
Gewicht	40 kg
Maße (H x B x T)	27 x 74,5 x 53 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 5,0 kW / CEE 16 A (5-polig)

Universaltisch für Fettbackgeräte Fettboy

Art.-Nr.	885049
Material	Edelstahl
Gewicht	15 kg
Maße (H x B x T)	75 x 78 x 56 cm

VITO Fettfilter® 50/80

reduziert den Frittierfettbedarf um bis zu 50% durch das Herausfiltern feinster Verkohlungen, Schwebstoffen und Mikropartikeln; Filtration (vollautomatisch) Dauer ca. 4 Minuten

VITO Fettfilter® 50 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	894453
Maße (H x B x T)	40 x 12 x 19 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

VITO Fettfilter® 80 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	894454
Maße (H x B x T)	49 x 12 x 19 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

Abb. 1

Ersatz Fettfilter für VITO® Fettfilter 50/80

Ersatzfilter für VITO Fettfilter 50/80 (Abb. 3)	
Art.-Nr.	894455
Maße (H x B x T)	26,5 x 24,0 x 23,5 cm
Ausstattung	VE = 100 Stk.

Abb. 3

Abb. 2

VITO® Fetttester

einfach, schnell und zuverlässig die Qualität von Fett bestimmen; das Gerät misst den Anteil der so genannten „Total Polar Materials" (TPM) im Öl und gibt diesen in Prozent an; eindeutige Anzeige der Fettqualität über das farbig beleuchtete Display, um zu bestimmen wann das Fett zu wechseln ist; ergonomisches Design

Art.-Nr.	895608
Temperaturbereich	+40 °C bis +200 °C
Anschluss	Batterietyp 2 Microzellen AAA
Maße (L x B x T)	30 x 5 x 17 cm

BÄKO-line Merrychef

voll einbaufähig; verbindet reduzierte Garzeiten und Energiekosten mit einfachster Bedienung und konstanter Qualität auch beim Einsatz von ungelernten Kräften; USB-Programmierung von bis zu 1.024 mehrstufigen Programmen; ermöglicht nahezu unbegrenzte Produktpalette; kombiniert die Vorteile der Heißluft- und Mikrowellen-Technologie; optional integrierter Katalysator ist ohne Abluftanlage im Kundenbereich einsetzbar

Art.-Nr.	887424
Gewicht	62,5 kg
Ausstattung	3 Drehteller, 3 Teflonfolien, 1 Griff (Zange), 1 Reiniger, 1 Pfleger, 1 Bedienungsanleitung
Anschluss	400 V / 50 Hz
Leistung	1.000 / 3.000 W
Außenmaße (H x B x T)	55,1 x 59,8 x 62,2 cm
Innenmaße (H x B x T)	31,9 x 33,2 x 32,5 cm

2 Jahre Garantie

ATOLLSPEED Hybridofen AS 300 T

einfache und schnelle Bedienung mittels Touchscreen-Steuerung; höchste Leistung bei geringen Kosten; minimaler Stromverbrauch; hervorragende Isolierung – geringe Abstrahlwärme; in kürzester Zeit auf Betriebstemperatur; perfektes Back- und Bratergebnis; gleichmäßige und schnelle Bräunung; perfekte Krustenbildung; zwei Geräte stapelbar; minimaler Platzbedarf; robuste Bauweise; Hygienebackkammer – einfache und schnelle Reinigung; wartungsfrei; Cooldown Modus; keine beweglichen Teile in der Backkammer

Art.-Nr.	896645
Gewicht	65 kg
Ausstattung	1 Steinplatte, 1 Grillplatte (HotSpot), 1 Edelstahlschaufel, 1 USB-Stick
Anschluss	230 V / 50 Hz
Leistung	3.300 W
Außenmaße (H x B x T)	43,5 x 57 x 70 cm
Innenmaße (H x B x T)	17 x 33,5 x 32 cm

PANASONIC Profi-Kombi-Mikrowelle NE-C-1475

Edelstahlgehäuse, GN 3/4; 1.350 W Mikrowellenleistung; 1.840 W Quarzgrill; 1.800 W Heißluft; 99 freie Speicherprogramme auf SD Karte

Art.-Nr.	887439
Gewicht	41 kg
Ausstattung	1 Rost, 1 Keramikplatte, 1 SD Speicherkarte
Anschluss	230 V / 50 Hz / 16 A
Leistung	3.300 W
Außenmaße (H x B x T)	38,3 x 60 x 48,4 cm
Innenmaße (H x B x T)	21,7 x 40,6 x 33,6 cm

CASO Microwelle C 1000 M

manuelle Bedienung; hochwertige Mikrowelle; einfache Bedienung mit Drehknopf; 1 Magnetron; 25 Liter Garraumvolumen; einfache Reinigung; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; einstellbare Garzeit bis max. 30 Minuten; 5 Leistungsstufen; Innenraumbeleuchtung

Art.-Nr.	897179
Gewicht	14,7 kg
Anschluss	230 V / 50 Hz
Leistung	1.000 W
Außenmaße (H x B x T)	31,1 x 51,1 x 43,2 cm
Innenmaße (H x B x T)	20 x 32,7 x 34,6 cm

CASO Microwelle C 1800 M

manuelle Bedienung; hochwertige Mikrowelle; einfache Bedienung mit Drehknopf; 2 Magnetron; 34 Liter Garraumvolumen; einfache Reinigung; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl; Innenraum aus rostfreiem Edelstah; einstellbare Garzeit bis max. 60 Minuten; 7 Leistungsstufen; Anzeige: LED-Display; Innenraumbeleuchtung

Art.-Nr.	897178
Gewicht	32,3 kg
Anschluss	230 V / 50 Hz
Leistung	1.800 W
Außenmaße (H x B x T)	36,8 x 57,4 x 52,8 cm
Innenmaße (H x B x T)	22,5 x 36 x 40,9 cm

06 Brotschneidemaschinen

BÄKO-line Brotschneidevollautomat DISKUS 400+

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

Art.-Nr.	887722
Gewicht	195 kg
Maße (H x B x T)	112 (bei geöffnetem Deckel) x 80 x 70 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 0,9 kW
Einlegebreite	33 cm
Einlegelänge	40 cm
Schnittleistung	130 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Brotschneidevollautomat 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 Halbaufschneiden; reinigungs-, wartungs- und bedienerfreundlich; leises Schnittgeräusch; inkl. Ersatzmesser

Art.-Nr.	887685
Gewicht	250 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser
Maße (H x B x T)	120 x 59,5 x 72,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
Einlegebreite	28 cm
Einlegelänge	38 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 1 mm-Schritten einstellbar)

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Tischbrotschneidemaschine IDEAL L

zum ölfreien Schneiden frischer Brote; sehr leises Schnittgeräusch; intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; frei wählbare Schnittstärken, zusätzlich 3 speicherbare Schnittstärken direkt wählbar; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum; hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum; minimaler Greiferrest; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung; minimale Wartungskosten durch hohe Wartungfreundlichkeit; automatischer Scheibenhalter

Art.-Nr.	887717
Gewicht	120 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser; automatischer Scheibenhalter
Maße (H x B x T)	52,5 x 90,5 x 68,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1 kW
Einlegebreite	34 cm
Einlegelänge	40 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm

BÄKO line

3 Jahre Garantie

Tisch für BÄKO-line Tischbrotschneidemaschine IDEAL L

Lieferumfang: ohne Tischbrotschneidemaschine

Art.-Nr.	894604
Maße (H x B x T)	60 x 76,5 x 58,5 cm

BÄKO-line Brotschneidevollautomat 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

Gewicht	180 kg
Maße (H x B x T)	114 x 59,5 x 73 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 0,9 kW
Einlegebreite	34 cm
Einlegelänge	45 cm
Schnittstärke 9 mm	
Art.-Nr.	887680
Schnittstärke 10 mm	
Art.-Nr.	887681
Schnittstärke 11 mm	
Art.-Nr.	887682

BÄKO line

3 Jahre Garantie

TREIF Brotschneidevollautomat „DISKUS smart+“

ölfreies Schneiden; sehr platzsparend; Platzbedarf einer Gattermaschine; schalldämmende Bürsten für weiches Klangbild; leicht entnehmbare Krümelschublade fängt Krümel sicher auf und lässt sich im Handumdrehen entleeren und ausfegen

Art.-Nr.	894269
Gewicht	175 kg
Maße (H x B x T)	112 (bei geöffnetem Deckel) x 65 x 70 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 0,9 kW
Einlegebreite	33 cm
Einlegelänge	35 cm
Schnittleistung	max. 130 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)

Ersatzmesser (o. Abb.)	
Art.-Nr.	912491

MHS Premium Rundmesserbrotschneidemaschine

Rundmesserbrotschneidemaschine zum ölfreien Schneiden frischer Brote; leiser Schnitt; einfachste Bedienung über Folientastatur; Funktionen zum Teilen, Halbaufschneiden; zusätzlich 3 frei speicherbare Schnittstärken wählbar; Vermessung des Brotes ohne Lichtschranke, minimale Reinigungszeit durch ohne Werkzeug entnehmbares Frontblech und Rückwand, einzigartige hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik vom Schneidraum; minimaler Greiferrest; intuitive, leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung; minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit

Art.-Nr.	897030
Gewicht	200 kg
Maße (H x B x T)	113 x 80 x 71 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1,2 kW
Einlegebreite	39 cm
Einlegelänge	40 cm
Schnittleistung	140 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm (in 0,5 mm Schritten einstellbar)

MHS Tischbrotschneidemaschine Ideal

zum ölfreien Schneiden frischer Brote; sehr leises Schnittgeräusch; leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung durch hygienische Folientastatur; frei wählbare Schnittstärke, zusätzlich 3 speicherbare Schnittstärken direkt anwählbar; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum und hermetische Kapselung des Antriebs von Antrieb und Elektronik; minimaler Greiferrest; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff; minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit

MHS Tischbrotschneidemaschine MHS Ideal	
Art.-Nr.	887715
Gewicht	110 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser
Maße (H x B x T)	52,5 x 76,5 x 68,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1 kW
Einlegebreite	36 cm
Einlegelänge	35 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm

MHS Tischbrotschneidemaschine Ideal XL

zum ölfreien Schneiden frischer Brote; sehr leises Schnittgeräusch; leicht verständliche Bedienung ohne komplizierte Menüführung durch hygienische Folientastatur; frei wählbare Schnittstärke, zusätzlich 3 speicherbare Schnittstärken direkt anwählbar; minimale Reinigungszeit durch entnehmbares Frontblech zur einfachsten Reinigung von Messer und Schneidraum und hermetische Kapselung des Antriebs von Antrieb und Elektronik; minimaler Greiferrest; extrem langlebiges Messer durch Spezialbeschichtung und original MHS-Schliff; minimale Wartungskosten durch hohe Wartungsfreundlichkeit

MHS Tischbrotschneidemaschine MHS Ideal XL (o.Abb.)	
Art.-Nr.	887716
Gewicht	130 kg
Ausstattung	inkl. Ersatzmesser
Maße (H x B x T)	52,5 x 98,5 x 68,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1 kW
Einlegebreite	36 cm
Einlegelänge	45 cm
Schnittleistung	100 Scheiben / min.
Schnittstärke	4 bis 24 mm

BÄKO-Schneideöl

harzfreies Schneideöl geeignet für Schneidegatter, Teigteilmaschinen, Abwieger sowie Brotschneideautomaten; sparsam im Verbrauch und schützt gegen Verkrusten und Verkleben

BÄKO-Schneideöl, Kanister 10 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885855
Inhalt	10 l
Ausführung	Kanister

BÄKO-Schneideöl, Spraydose 500 ml (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885852
Inhalt	500 ml
Ausführung	Spraydose

Abb. 1

Abb. 2

Reinigungsbürste für Brotschneide-Gattermaschinen

Schneidmaschinenbürste zur Messerreinigung; Kunststoffgriff; Farbe: natur

Art.-Nr.	887726
Maße (L x B)	28 x 10 cm

Schneidemaschinenbürste

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

Art.-Nr.	895095
Maße (H x B x T)	32,5 x 12,5 x 7 cm

07 Kühlen und Gefrieren

LIEBHERR Gewerbekühlschrank FK 3640

Vollraumkühlung durch Rückwandverdampfer; Temperaturregelung stufenlos; automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung; abschließbare Tür; Türanschlag wechselbar; Stellfüße vorn; 4 höhenverstellbare Roste kunststoffbeschichtet; Lieferumfang: ohne Getränke

Modell FK 3640 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	888992
Brutto- / Nutzinhalt	333 l / 329 l
Temperaturbereich	+2 °C bis + 10 °C
Außenmaß (H x B x T)	164 x 60 x 61 cm
Innenmaße (H x B x T)	145,2 x 47 x 44 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 150 W / 1,5 A
Verbrauch	0,453 kWh / 24 h

LIEBHERR Gewerbe-Kühlschrank FKS 5400

Kühlgerät mit statischer Kühlung; Vollraumkühlung durch Rückwandverdampfer; Temperaturregelung stufenlos; mechanische Steuerung; automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung; einschubfähig; Türanschlag wechselbar; abschließbare Tür; Stellfüße vorn; 2 Griffmulden als Transporthilfen an der Schrankrückseite oben; Gehäusematerial / Farbe: Stahl / weiß; 6 Abstellflächen; 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost

Modell FKS 5400 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887488
Brutto- / Nutzinhalt	554 l / 526 l
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	164 x 75 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T)	145,2 x 60 x 56 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 150 W / 1,5 A
Verbrauch	0,626 kWh / 24 h

Abb. 1

Abb. 2

LIEBHERR Umluft-Gewerbekühlschrank BKv 5040

Umluft-Bäckereigerät speziell auf die Bäckereinorm ausgelegt; auf den verstellbaren L-Auflageschienen lassen sich die Bäckereibleche (600 x 400 mm) abstellen; durch das Umluftsystem herrscht im gesamten Innenraum eine konstante Kühltemperatur von +2 °C bis +15 °C; Temperaturregelung stufenlos; Umluf abschaltbar; Türanschlag wechselbar, digitale Temperaturanzeige außen; inkl. 10 Paar Chromnickelstahl L-Auflageschienen Türanschlag wechselbar, digitale Temperaturanzeige außen; inkl. 10 Paar Chromnickelstahl L-Auflageschienen

Art.-Nr.	897027
Brutto- / Nuztinhalt	491 l / 466 l
Temperaturbereich	+2 °C bis +15 °C
Außenmaße (H x B x T)	164 x 75 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T)	141 x 60 x 54 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 150 W / 1,5 A
Verbrauch	0,983 kWh / 24 h

LIEBHERR Umluftkühlschrank FKUv 1660

elektronische Steuerung mit optischem und akustischem Tür- und Temperaturalarm; drei Ablageroste und ohne Bodenrost; unterbaubar; Gehäuse Edelstahl

Art.-Nr.	820976
Brutto- / Nutzinhalt	141 l / 130 l
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C
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
Anschluss	230 V / 50 Hz / 100 W / 1,0 A
Verbrauch	0,698 kWh / 24 h

LIEBHERR Umluftkühlschrank FKUv 1663

unterbaufähiger Universalkühlrank mit Umluftkühlung; Edelstahlgehäuse; Isolierglastür; LED-Innenbeleuchtung; automatische Abtauung

Art.-Nr.	821076
Brutto- / Nutzinhalt	141 l / 130 l
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C
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
Anschluss	230 V / 50 Hz / 120 W / 1,0 A
Verbrauch	0,898 kWh / 24 h

LIEBHERR Glastürkühlschrank FKUv 1613

LED-Innenbeleuchtung; Gehäuse schwarz; Isolierglastür; Lieferumfang: ohne Getränke

Art.-Nr.	896358
Brutto- / Nutzinhalt	141 l / 130 l
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C
Außenmaß (H x B x T)	82 x 60 x 61,5 cm
Innenmaße (H x B x T)	67 x 44 x 43,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 120 W / 1,0 A
Verbrauch	0,898 kWh / 24 h

LIEBHERR Kühlschrank FKU 1800

Vollraumkühlung durch Rückwandverdampfer; automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung; einschubfähig; abschließbare Tür; wechselbare Türdichtung; Türanschlag wechselbar; Stellfüße vorn; 2 Griffmulden als Transporthilfen an der Schrankrückseite oben; Standausführung; 4 Abstellflächen (3 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost)

Art.-Nr.	887484
Brutto- / Nutzinhalt	180 l / 160 l
Temperaturbereich	+2 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	85 x 60 x 60 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 51,3 x 44,1 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 100 W / 1,0 A
Verbrauch	0,698 kWh / 24 h

LIEBHERR Gefrierschrank GGU 1500

statisches Kühlsystem; unterbaufähig; abschließbar; digitale Temperaturanzeige außen; Kontrollanzeige für Betrieb und Alarm; manuelle Abtauung; Tauwasserablauf; 1 Korb; 3 Schubfächer

Art.-Nr.	820953
Brutto- / Nutzinhalt	143 l / 133 l
Temperaturbereich	-9 °C bis -26 °C
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
Anschluss	230 V / 50 Hz / 100 W / 0,6 A
Verbrauch	0,724 kW / 24 h

LIEBHERR Gefrierschrank GS 6010

statisches Kühlsystem; Innenbehälter aus weißem Kunststoff; elektronische Steuerung; außen digitale Temperaturanzeige; bei Störung optisches und akustisches Warnsignal; inkl. 1 Bodenrost und 5 verstellb. Rosten metallisiert pulverbeschichtet (Edelstahleffekt); Arbeitsflächen mit 60 kg belastbar; selbstschließende Tür; mit Stellfüßen

Art.-Nr.	821022
Brutto- / Nutzinhalt	620 l / 572 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
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
Anschluss	230 V / 50 Hz / 571,5 W / 2,5 A
Verbrauch	1,764 kWh / 24 h

LIEBHERR Gewerbekühlschrank FKvsl 5410 / 5413

dynamisches Kühlsystem; mechanische Steuerung; Temperaturanzeige digital; Abtauung automatisch; 5 verstellbare Ablageflächen; Gehäuse Stahlblech; Farbe silber; Lieferumfang: ohne Getränke

FKvsl 5410 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887472
Brutto- / Nutzinhalt	544 l / 520 l
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C
Außenmaße (H x B x T)	164 x 75 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T)	145,2 x 60 x 56 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 150 W / 1,5 A
Verbrauch	0,983 kWh / 24 h

FKvsl 5413 mit Isolierglastür (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887473
Brutto- / Nutzinhalt	572 l / 536 l
Temperaturbereich	+10 °C bis + 15 °C
Außenmaße (H x B x T)	164 x 75 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T)	145,2 x 60 x 56 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 200 W / 1,5 A
Verbrauch	1,364 kWh / 24 h

Abb. 1

Abb. 2

LIEBHERR Gefrierschrank BG 5040

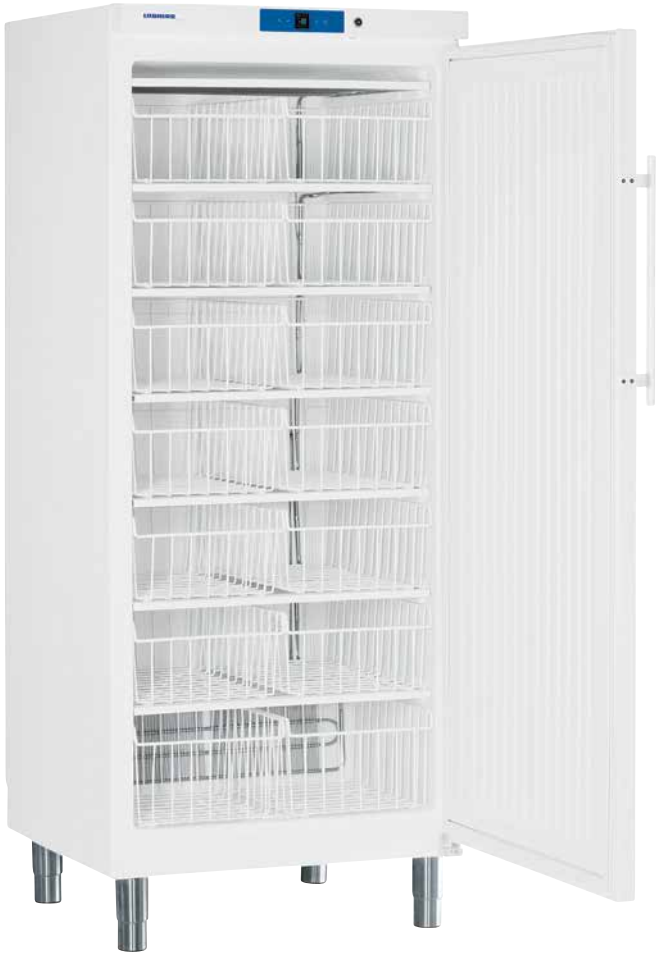
Bäckereigerät speziell auf die Bäckereinorm ausgelegt.; auf den verstellbaren L-Auflageschienen lassen sich die Bäckereibleche (60 x 40 cm) abstellen; statisches Tiefkühlsystem; Temperaturregelung stufenlos von -9 °C bis -26°C; Türanschlag wechselbar, digitale Temperaturanzeige außen; inkl. 10 Paar Chromnickelstahl L-Auflageschienen

Art.-Nr.	897028
Brutto- / Nutzinhalt	491 l / 486 l
Temperaturbereich	-9 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	164 x 75 x 73 cm
Innenmaße (H x B x T)	141 x 60 x 54 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 320 W / 2,5 A
Verbrauch	1,681 kWh / 24 h

LIEBHERR Gefrierschrank GG 5210

statisches Kühlsystem; digitale Temperaturanzeige; Kontrollanzeigen für Betrieb und Alarm; Aufnahme 14 Körbe; manuelle Abtauung; Tauwasserablauf; Stellfüße von 15 bis 18 cm

Art.-Nr.	887477
Brutto- / Nutzinhalt	513 l / 472 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -28 °C
Außenmaße (H x B x T)	186,4 x 75 x 75 cm
Innenmaße (H x B x T)	151 x 60,7 x 56 cm
Verbrauch	1,147 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 150 W / 1,0 A



LIEBHERR Gefrierschrank GP 2433

statisches Kühlsystem; SuperFrost Automatik; Kontrollanzeigen für Betrieb; Alarm und SuperFrost; 6 transparente Schubfächer; manuelle Abtauung; SmartFrost-System; keine Verdampferplatten – flexibel nutzbarer Innenraum

Art.-Nr.	821077
Brutto- / Nutzinhalt	197 l / 192 l
Temperaturbereich	-15 °C bis -32 °C
Außenmaße (H x B x T)	144,7 x 60 x 63,2 cm
Innenmaße (H x B x T)	117,7 x 38,7 x 40,5 cm
Verbrauch	0,52 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 297 W / 1,3 A

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 3006

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 2 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887494
Brutto- / Nutzinhalt	299 l / 284 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 99,8 x 72,5 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 87,1 x 52,6 cm
Verbrauch	0,778 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 120 W / 0,5 A

BÄKO line

2 Jahre Garantie

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 4906

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 2 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887495
Brutto- / Nutzinhalt	485 l / 461 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 137,2 x 77,6 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 124,5 x 57,5 cm
Verbrauch	1,254 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 140 W / 1,2 A

BÄKO line

2 Jahre Garantie

BÄKO-line Gefriertruhe GTL 6106

Edelstahl-Deckel mit robustem Aluprofil-Griff; Stop-Frost-System; abschließbar; Innenbeleuchtung; 3 Körbe; analoge Temperaturanzeige außen

Art.-Nr.	887496
Brutto- / Nutzinhalt	601 l / 572 l
Temperaturbereich	-14 °C bis -26 °C
Außenmaße (H x B x T)	90,8 x 164,7 x 77,6 cm
Innenmaße (H x B x T)	70,2 x 152 x 57,5 cm
Verbrauch	1,509 kWh / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 200 W / 1,5 A

BÄKO line

2 Jahre Garantie

Rollenschienenpaar

zum Bewegen von BÄKO-line Gefriertruhen

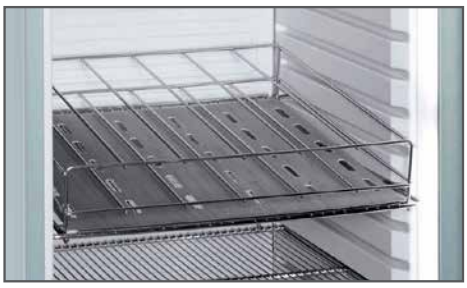
Art.-Nr.	896688
Material	Edelstahl
Maße (L x B x H)	70 x 2,5 x 6 cm

BÄKO-line LED Gewerbeglastürkühlschrank FKDv 3713

integrierter LED-Leuchtwerbeaufsatz; dynamisches Kühlsystem; energiesparende LED Innenbeleuchtung (Energieeinsparung bis zu 25 %); analoge Temperaturanzeige innen; variabler Innenraum mit 5 verstellbaren Regalböden inkl. 1 Flaschenrutsche; automatisches Abtauverfahren; selbstschließende Isolierglastür mit ergonomischem Stangengriff; Lieferumfang: ohne Getränke

Art.-Nr.	887463
Brutto- / Nutzinhalt	368 l / 292 l
Temperaturbereich	+2 °C bis +15 °C
Außenmaße (H x B x T)	199,6 x 60 x 67 cm
Innenmaße (H x B x T)	143,5 x 46,4 x 47,8 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 320 W / 3,0 A
Verbrauch	2,098 kWh / 24 h
Bruttogewicht	100 kg
Kühlsystem	dynamisch
Abtauverfahren	automatisch
Türanschlag	rechts wechselbar

BÄKO line



2 Jahre Garantie

LIEBHERR Backwarenfroster
BGPv 6570 / 8470

Elektronik mit anwenderfreundlicher Benutzeroberfläche; leistungsstarke Kältesysteme mit integriertem Luftleitsystem; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen; optimierte Nutzinhalte (= minimierter Platzbedarf für große Nutzfläche); integrierte ergonomische Griffleiste; Türanschlag und Türdichtung wechselbar; höhenverstellbare massive CNS-Stellfüße (15 bis 18 cm); Klimaklasse T (geeignet für Umgebungstemperatur von +10 °C bis +43 °C); optimierte Geräteabmessungen; schmalere Bauweise (Breite < 80 cm) bei größerem Nutzinhalt; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; digitale Anzeige ermöglicht gradgenaue Temperatureinstellung; energiesparend durch: Isolierung 8,3 cm PU-Hartschaum; FCKW- / FKW-frei, in einem Stück geschäumt

BGPv 6570 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	820944
Temperaturbereich	-10 °C bis -35 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 600 W / 4,0 A
Außenmaße (H x B x T)	215 x 70 x 83 cm
Blechgröße	60 x 40 cm
Brutto- / Nettogewicht	164 kg / 148 kg
Bruttoinhalt	601 l
Schienenpaare	20 Paar CNS-L-Auflageschienen
Verbrauch	4,509 kW / 24 h
Kältemittel	R290

BGPv 8470 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	820943
Temperaturbereich	-10 °C bis -35 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 600 W / 4,0 A
Außenmaße (H x B x T)	215 x 79 x 98 cm
Blechgröße	60 x 40 cm / 78 x 58 cm
Brutto- / Nettogewicht	202 kg / 170 kg
Bruttoinhalt	856 l
Schienenpaare	25 Paar CNS-L-Auflageschienen
Verbrauch	5,328 kWh / 24 h
Kältemittel	R290

Abb. 1

Abb. 2

LIEBHERR Sahneklimaschrank
BKPv 6570 / 8470

Elektronik mit anwenderfreundlicher Benutzeroberfläche; für SK-Modelle Wahlmöglichkeit von zwei Feuchtigkeitsstufen; leistungsstarke Kältesysteme mit integriertem Luftleitsystem; energiesparende Geräteausführung durch optimierte Kältekomponenten und starke Isolation; Gerätedesign für höchste hygienische Anforderungen;optimierte Nutzinhalte (= minimierter Platzbedarf für große Nutzfläche); integrierte ergonomische Griffleiste; Türanschlag und Türdichtung wechselbar; höhenverstellbare massive CNS-Stellfüße (15 bis 18 cm); Klimaklasse T (geeignet für Umgebungstemperatur von +10 °C bis +43 °C); optimierte Geräteabmessungen; schmalere Bauweise (Breite < 80 cm) bei größerem Nutzinhalt; tiefgezogene Bodenwanne mit Reinigungsablauf; digitale Anzeige ermöglicht gradgenaue Temperatureinstellung; energiesparend durch: Isolierung 8,3 cm PU-Hartschaum; FCKW- / FKW-frei, in einem Stück geschäumt

BKPv 6570 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	820942
Temperaturbereich	-5 °C bis +15 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 250 W / 2,0 A
Außenmaße (H x B x T)	215 x 70 x 83 cm
Blechgröße	60 x 40 cm
Brutto- / Nettogewicht	154 kg / 137 kg
Bruttoinhalt	601 l
Schienenpaare	20 Paar CNS-L-Auflageschienen
Verbrauch	0,912 kWh / 24 h
Kältemittel	R290

BKPv 8470 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	820945
Temperaturbereich	-5 °C bis +15 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 250 W / 2,0 A
Außenmaße (H x B x T)	215 x 79 x 98 cm
Blechgröße	60 x 40 cm / 78 x 58 cm
Brutto- / Nettogewicht	181 kg / 162 kg
Bruttoinhalt	856 l
Schienenpaare	25 Paar CNS-L-Auflageschienen
Verbrauch	1,474 kWh / 24 h
Kältemittel	R290

Abb. 1

Abb. 2

GRAM BAKER F / M / SF 1500

passend für 1 Stikkenwagen für 60 x 80 cm oder 2 Stikkenwagen für 60 x 40 cm; Umluftsystem mit ansaugender Luftführung; Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen; elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Waren- und Kompressorschutz; solide Stoßleisten schützen den Geräteinnenraum; serienmäßig mit isoliertem Edelstahlfußboden und passender Einfahrrampe; Lieferumfang: Stikkenwagen nicht im Lieferumfang enthalten (Abb. 2)

BAKER F 1500 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	820946
Bruttoinhalt	1.422 l
Temperaturbereich	-25 °C bis -5 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 648 W
Außenmaße (H x B x T)	235,4 x 88 x 108,4 cm
Kälteleistung	663 W / -25 °C

BAKER M 1500 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	820938
Bruttoinhalt	1.422 l
Temperaturbereich	-5 °C bis +12 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 452 W
Außenmaße (H x B x T)	235,4 x 88 x 108,4 cm
Kälteleistung	719 W / -10 °C

BAKER SF 1500 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	821017
Bruttoinhalt	1.422 l
Temperaturbereich	-30 °C bis +10 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 2.185 W
Außenmaße (H x B x T)	243,5 x 88 x 108,8 cm
Kälteleistung	2.336 W / -25 °C

Abb. 1

Abb. 2

Gram Gärautomat GA 950

Gärautomat mit individuell einstellbarem Programmablauf; Tür rechts oder links angeschlagen, selbstschließend; mit Türschloss, 25 Paar Auflagewinkel; Computer-Steuerung mit einfach zu bedienendem 7 Zoll Touch-Display; die Steuerung verfügt über allgemeine Grundprogramme; kundenspezifische Programme können erstellt, modifiziert und gespeichert werden; wartungsfreundlicher Dampfgenerator; vom Gefrieren über die Tiefkühllagerung, der Gärverzögerung bis zum Vollgaren können Zeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit während des gesamten Prozesses gesteuert werden; das innovative Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhauten oder die Austrocknung der eingebrachten Ware; bauseits erforderlicher Wasserzulauf (3/4") und Wasserablauf (DN 32)

Art.-Nr.	887533
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-25 °C bis +40 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1.815 W
Außenmaße (H x B x T)	231,5 x 80 x 109,5 cm
Blechmaße	60 x 80 und 60 x 40 cm
Kälteleistung	947 W / -25 °C
Kältemittel	R290

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 64 / Backwarenlagerfroster BLF 64

für Bleche 60 x 40 cm im Quereinschub; Umluftsystem mit ansaugender Luftführung; Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen; elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Waren- und Kompressorschutz; ausgestattet mit 20 Paar Auflagewinkeln, 2-fach Halogenbeleuchtung, Trockenkühl- und Auftaufunktion, Türschloss; einfach auswechselbare Türdichtung ohne Werkzeug

SKS 64	
Art.-Nr.	887539
Inhalt	603 l
Temperaturbereich	-5 °C bis +12 °C
Außenmaße (H x B x T)	200 x 82 x 77 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 25; 75 mm Abstand: 17; 100 mm Abstand: 13
Anschluss	230 V / 50 Hz / 311 W
Verbrauch	1,0 kWh / 24 h
Kälteleistung	502 W / -10 °C

BLF 64	
Art.-Nr.	887552
Inhalt	603 l
Temperaturbereich	-25 °C bis -5 °C
Außenmaße (H x B x T)	200 x 82 x 77 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 25; 75 mm Abstand: 17; 100 mm Abstand: 13
Anschluss	230 V / 50 Hz / 526 W
Verbrauch	1,0 kWh / 24 h
Kälteleistung	573 W / -25 °C

BÄKO line

5 Jahre Garantie

BÄKO-line Sahneklimaschrank SKS 86 / Backwarenlagerfroster BLF 86

für Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm; Umluftsystem mit ansaugender Luftführung; Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen; elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Waren- und Kompressorschutz; ausgestattet mit 25 Paar Auflagewinkeln, Pedaltüröffner, 2-fach Halogenbeleuchtung, Türschloss; einfach auswechselbare Türdichtung ohne Werkzeug

SKS 86	
Art.-Nr.	887514
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-5 °C bis +12 °C
Außenmaße (H x B x T)	220,5 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 482 W
Verbrauch	2,7 kWh / 24 h
Kälteleistung	571 W / -10 °C
Luftfeuchtigkeit	65 bis 92 %

BLF 86	
Art.-Nr.	887532
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-25 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	220,5 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 799 W
Verbrauch	6,3 kWh / 24 h
Kälteleistung	882 W / -25 °C

BÄKO line

5 Jahre Garantie

BÄKO-line Backwarenschnellfroster SF 86 Plus

für Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm; leistungsstarkes Multifunktionsgerät, als Schnellfroster, Lagerfroster oder Sahneklimaschrank einsetzbar; zwei Kompressoren sichern die notwendige Leistungsfähigkeit; in der Betriebsart „Schnellfrosten" wird wahlweise durch eine Zeit- bzw. Temperatureinstellung die schnelle, aber auch schonende Behandlung der Teigprodukte gewährleistet; ausgestattet mit Pedaltüröffner; 2-fach Halogenbeleuchtung; Auftaufunktion; vollautomatische Abtauautomatik

SF 86 Plus	
Art.-Nr.	887567
Inhalt	949 l
Temperaturbereich	-30 °C bis +10 °C
Außenmaße (H x B x T)	224 x 82 x 106,6 cm
Blechmaße (L x B)	60 x 80 cm und 60 x 40 cm
Blechkapazität	50 mm Abstand: 26 bzw. 52; 75 mm Abstand 16 bzw. 32; 100 mm Abstand: 13 bzw. 26
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1.180 W
Kälteleistung	1.882 W / -25 °C

BÄKO line

5 Jahre Garantie

08 Transportmittel / Backstubeneinrichtung

Transportkorb, rot

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884751
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884752
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884753
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884754
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l

Transportkorb, blau

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884756
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884757
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884758
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884759
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l

Die Transportkörbe entsprechen der Verordnung für Lebensmittel-Mehrwegbehälter EU-Verordnung 10/2011 & 1934/2004.

Transportkorb, grün

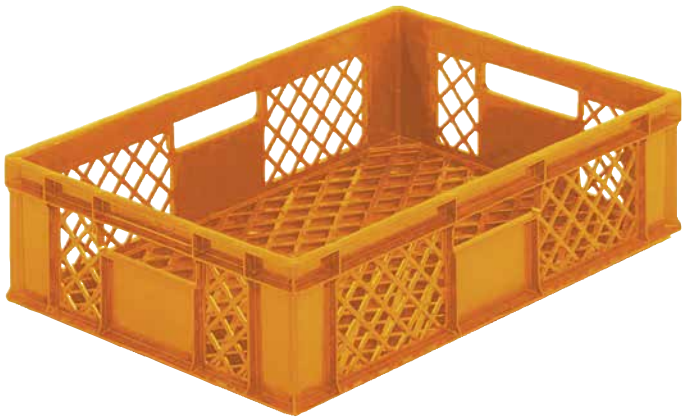
60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884761
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884762
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884763
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884764
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l

Transportkorb, ocker

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884766
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884767
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884768
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884769
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l



Transportkorb, grau

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884771
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884772
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884773
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884774
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l

Transportkorb, braun

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

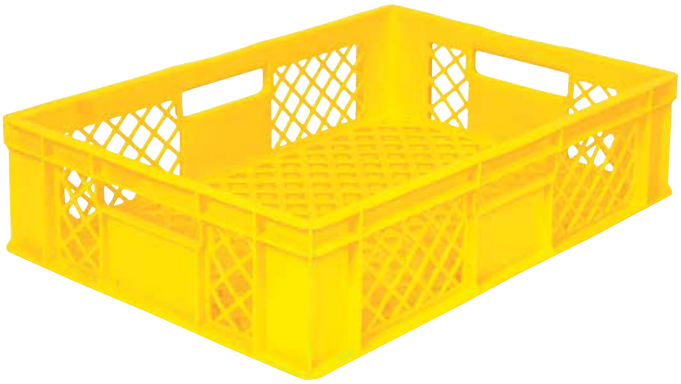
Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	884776
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	884777
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	884778
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	884779
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l

Die Transportkörbe entsprechen der Verordnung für Lebensmittel-Mehrwegbehälter EU-Verordnung 10/2011 & 1934/2004.

Transportkorb, zitronengelb

60 x 40 cm; Seiten und Boden durchbrochen; einsetzbar von -40 °C bis +90 °C; Ausführung HDPE; Firmendruck auf Anfrage möglich

Höhe 15 cm	
Art.-Nr.	891290
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 13,8 cm
Volumen	29 l
Höhe 24 cm	
Art.-Nr.	891291
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 22 cm
Volumen	45 l
Höhe 32 cm	
Art.-Nr.	891292
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 30,5 cm
Volumen	61 l
Höhe 41 cm	
Art.-Nr.	891293
Innenmaße (L x B x H)	56,5 x 36,5 x 39,5 cm
Volumen	80 l



Die Transportkörbe entsprechen der Verordnung für Lebensmittel-Mehrwegbehälter EU-Verordnung 10 / 2011 & 1934 / 2004.

Baguette-Transportkorb

Kunststoff; einsetzbar von -40 °C bis +60 °C; kein Firmenaufdruck möglich!

Art.-Nr.	884785
Ausführung	Seiten und Boden offen
Farbe	braun
Außenmaße (L x B x H)	80 x 40 x 15 cm
Innenmaße (L x B x H)	76,5 x 37,5 x 13,5 cm

Kuchenblechkasten, gelb

Außenmaß: 65 x 45 cm; Ausführung: durchbrochen; ermöglicht den Transport von Normblechen der Größe 60 x 40 cm; befüllte Bleche werden sicher und hygienisch gelagert und effektiv mit einem passenden Rollwagen transportiert; Kästen können beliebig kombiniert und in unterschiedlichen Höhen gestapelt werden; einsetzbar von -30 °C bis +60 °C

Art.-Nr.	884787
Innenmaße (L x B x H)	62,5 x 42,2 x 8,5 cm
Volumen	23,62 l

Art.-Nr.	884788
Innenmaße (L x B x H)	62,3 x 41,8 x 10,7 cm
Volumen	28 l

Art.-Nr.	884789
Innenmaße (L x B x H)	62,4 x 41,8 x 13 cm
Volumen	32,81 l

Art.-Nr.	884790
Innenmaße (L x B x H)	62,1 x 41,7 x 17,8 cm
Volumen	46,72 l

SCHOELLER ALLIBERT Drehstapelbehälter

Drehstapelbehälter; einsetzbar von -30 °C bis +30 °C

Art.-Nr.	884795
Innenmaße (L x B x H)	61,8 x 41,5 x 12,3 cm
Außenmaße (L x B x H)	67 x 45,1 x 12,3 cm
Volumen	25 l
Farbe	Bi-color, rotbraun - beige

MINI MOOVE Transportroller, rot

Kunststofflenkgabeln und naturgummibereifte Räder für leisen Lauf; verzinkte Verschraubungen; offene Kanten für leichtes Reinigen; einsetzbar bis 0 °C; passend für Korb 60 x 40 cm

Art.-Nr.	884798
Material	ABS-Rahmen
Außenmaße (L x B)	62 x 42 cm
Tragkraft	200 kg
Farbe	rot

MINI MOOVE Transportroller, blau

Qualitätsroller für viele Anwendungen; Kunststofflenkgabeln und naturgummibereifte Räder für extrem leisen Lauf; Edelstahlverschraubungen; kurzfristig (max. 1 bis 2 Std.) einsetzbar bis -20 °C; Dauereinsatz bis -8 °C; passend für Korb 60 x 40 cm

Art.-Nr.	884799
Material	ABS-Rahmen
Außenmaße (L x B)	62 x 42 cm
Tragkraft	250 kg
Farbe	blau

Transportroller

3 mm starke Alu-Profile; fahrbar auf 4-Loch Lenkrollen; einsetzbar bis -20 °C; passend für Korb 60 x 40 cm

Art.-Nr.	884804
Material	Aluminium
Außenmaße (L x B)	62 x 42 cm
Tragkraft	250 kg

Fahrrahmen für Kuchenblechkasten

Verschraubungen aus Edelstahl; naturgummibereifte Räder für leisen Lauf; Lieferung erfolgt unmontiert; einsetzbar bis -30 °C

Art.-Nr.	884801
Innenmaße (L x B)	65,7 x 45,7 cm
Tragkraft	250 kg

Transportroller Edelstahl

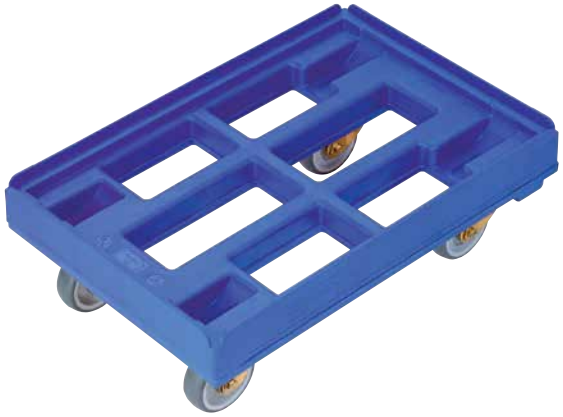
3 mm starke Profile, fahrbar auf kältebeständigen Lenkrollen (bis -20 °C); 4-Loch Befestigung; passend für Korb 60 x 40 cm und Tragerahmen

Art.-Nr.	884806
Material	Edelstahl
Außenmaße (L x B)	61 x 41 cm
Tragkraft	250 kg

Transportroller Roll Dolly, stapelbar

Fahrrahmen 60 x 40 cm; integrierte Stapelmulden, 4 Lenkrollen Ø 10 cm; TPE grau, HDPE; 100 % recycelbar; 4 Barcodefelder; RFID-fähig; Vertiefung für alle Euro-Normkästen 40 x 60 cm; Überkopfstapelung nach der Reinigung; sehr verwindungssteif; KU-Felge mit Polyurethan-Laufbelag; Rollenlager; verzinkte Stahlgabeln; einsetzbar bis -6 °C

Art.-Nr.	894901
Material	HDPE
Außenmaße (L x B)	61 x 41 cm
Farbe	blau (RAL 5010)
Tragkraft	bis zu 300 kg



Stapelboy für Transportroller

für ca. 15 Korb-Rollis 60 x 40 cm; fahrbar auf Lenkrollen; 2 Rollen feststellbar

Art.-Nr.	884800
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	150 x 67,2 x 47,2 cm

Vorratsbehälter

Inhalt 79 l; Zutaten-Container; Farbe weiß; Polypropylen-Behälter mit teilweise aufschiebbarem Polycarbonat-Deckel für Schüttgüter aller Art; glatte Oberflächen für leichte Reinigung;

Art.-Nr.	884840
Material	PP
Ausführung	2 Lenk- und 2 Bockrollen, Rad-Ø x B 7,5 x 2 cm
Maße (H x B x T)	71 x 33,5 x 74 cm

Kunststoff-Behälter

Allzweckbehälter (-30 °C bis +50 °C); Boden und Wände geschlossen

Innenmaße (H x B x T) 60,2 x 40,8 x 40,8 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884815
Material	PP

Innenmaße (H x B x T) 60,2 x 40,8 x 22 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884816

Kunststoff-Deckel

Deckel mit Stapelrand 60 x 40 cm; geeignet für Allzweckbehälter

Kunststoff-Deckel (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884817
Material	PS
Ausführung	Deckel mit Stapelrand

Abb. 1

Abb. 2

Kunststoff-Behälter mit Griffen

rund; aus sortenreinem HDPE; hohe Stabilität; (-30 °C bis +70 °C); stapelbar ineinander; Farbe natur

Füllmenge 50 l	
Art.-Nr.	884835
Ausführung	rund, ohne Deckel
Außenmaße (Ø x H)	42 x 54 cm
Innenmaße (Ø x H)	37 x 52 cm

Füllmenge 75 l	
Art.-Nr.	884836
Ausführung	konisch, ohne Deckel
Außenmaße (Ø x H)	51,5 x 53 cm
Innenmaße (Ø x H)	45,5 x 51,2 cm

Füllmenge 110 l	
Art.-Nr.	884837
Ausführung	konisch, ohne Deckel
Außenmaße (Ø x H)	51,5 x 73,3 cm
Innenmaße (Ø x H)	46 x 72,5 cm

Fahrgestell für runde Behälter

verstellbar; 3 Rollen; Belastung bis 50 kg; Ø 34 bis 43,5 cm, Höhe 7 cm, Gewicht 3,6 kg

Art.-Nr.	884831

Deckel für Kunststoff-Behälter

für Tonne 50 bzw. 75 / 110 l; Farbe natur

für Behälter 50 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884828
Material	PP
Maße (Ø x H)	42,8 x 1,5 cm
Füllmenge	für Behälter 50 l

für Behälter 75/100 l (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884829
Material	HDPE
Maße (Ø x H)	53,4 x 3,5 cm
Füllmenge	für Behälter 75 / 110 l

Abb. 1

Abb. 2

Kunststoff-Behälter

eckig; Farbe natur

Art.-Nr.	896930
Außenmaße (L x B x H)	50,5 x 50,5 x 71,5 cm
Ausführung	seitliche Klappgriffe, ineinander stapelbar (mit Deckel aufeinander stapelbar)
Material	HDPE
Füllmenge	125 l

Kunststoff-Behälter

eckig; Farbe natur; 4 Füße; unterfahrbar mit Stapler oder Hubwagen

Art.-Nr.	89 6932
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
Material	HDPE
Füllmenge	210 l

Deckel

für Kunststoff-Behälter; Farbe natur

Deckel für Kunststoff-Behälter 125 l (Abb. 1)	
Art.-Nr.	896931
Material	HDPE
Maße (L x B x H)	52 x 52 x 4 cm

Deckel für Kunststoff-Behälter 210 l (Abb. 2)	
Art.-Nr.	896933
Material	HDPE
Maße (L x B x H)	80,4 x 62,5 x 4 cm

Abb. 1

Abb. 2

Brotbrett mit Alu-Profilen an den Stirnenden

Holz; Ayous; Längskanten gerundet; Materialstärke 1,7 bis 1,8 cm

Maße (L x B) 150 x 40 cm	
Art.-Nr.	884547
Maße (L x B) 170 x 30 cm	
Art.-Nr.	884551
Maße (L x B) 170 x 35 cm	
Art.-Nr.	884552
Maße (L x B) 170 x 40 cm	
Art.-Nr.	884553
Maße (L x B) 200 x 30 cm	
Art.-Nr.	884555
Maße (L x B) 200 x 35 cm	
Art.-Nr.	884556
Maße (L x B) 200 x 40 cm	
Art.-Nr.	884557

Buchenholz Tischplatte

Oberfläche geölt; keilgezinkt verleimt; geschliffen; Materialstärke 4 cm

Maße (L x B) 200 x 80 cm	
Art.-Nr.	884512
Maße (L x B) 250 x 80 cm	
Art.-Nr.	884513
Maße (L x B) 300 x 80 cm	
Art.-Nr.	884514

Arbeitstisch Edelstahl

mit Edelstahlarbeitsplatte; mit Galerie hinten (ca. 9 cm); im Unterbau 1 Edelstahl-Abstellboden; Aluminium-Stellfüße

Modell Edelstahl (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887602
Maße (H x B x T)	90 x 190 x 80 cm

Arbeitstisch Edelstahl mit Buchenholzplatte

Plattenstärke 4 cm; mit hinterer Edelstahlgalerie 9 cm hoch; Ablageboden Nutzraumhöhe: 58 cm; Bodenfreiheit 20 cm

Modell Buchenholzplatte (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887603
Maße (H x B x T)	90 x 188 x 80 cm

Abb. 1

Abb. 2

Wandbord

mit Aufkantung hinten; 2 Wandleisten; 2 Konsolen, einfache Montage; Wandbord höhenverstellbar

Art.-Nr.	891249
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	6 x 100 x 30 cm

Wandbord

mit Aufkantung hinten, 3 Wandleisten; 3 Konsolen, einfache Montage; Wandbord höhenverstellbar

Art.-Nr.	894971
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	6 x 160 x 30 cm

Steckregal Grundregal / Anbauregal

Regalgrundset 2 Ständer + 4 Ebenen; Aluminiumleiter + Kunststoffauflagen; Auflagen spülmaschinenfest; mit diesem Grundset kann ein GN 1/1 bzw. GN 2/3 4-Ebenen-Regal mit Kunststoffrosten und mit 48 cm Ebenen-Abstand aufgestellt werden; Verpackungsmaße: 198 x 66 x 11 cm; Gewicht 20 kg; schnelle Montage, kein Werkzeug nötig; Material Aluminium Leiter + Kunststoffauflagen; Tragkraft: 100 kg / laufender Meter; Auflagenzahl 4

Grundregal, Maße (H x B x T) 173 x 102 x 60 cm (Abb.)	
Art.-Nr.	886601
Grundregal, Maße (H x B x T) 173 x 102 x 42,5 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886603
Anbauregal, Maße (H x B x T) 173 x 98,5 x 60 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886602
Anbauregal, Maße (H x B x T) 173 x 98,5 x 42,5 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886604

Glasiertisch

mit 10 Auflagen für Bleche 60 x 40 cm; lichter Etagenabstand ca. 6,9 cm; mit einseitiger Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen; 2 Rollen feststellbar

Längseinschub (Abb. 1)	
Art.-Nr.	892358
Maße (H x B x T)	90 x 46 x 61,5 cm
Material	Edelstahl

Quereinschub (Abb. 2)	
Art.-Nr.	892359
Maße (H x B x T)	90 x 66,3 x 42,5 cm
Material	Edelstahl

Abb. 1

Abb. 2

Glasiertisch für Bleche 80 x 60 cm – 78 x 58 cm (längs) / 60 x 40 (quer)

Universal mit 10 Auflagen für Bleche 80 x 60 cm oder 78 x 58 cm und 60 x 40 cm; Etagenabstand ca. 6,9 cm; mit einseitiger Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen; 2 Rollen feststellbar

Art.-Nr.	886950
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	90 x 66,3 x 80,5 cm
Einschub	Längseinschub: 1 x 80 x 60 cm / 1 x 78 x 58 cm Quereinschub: 2 x 60 x 40 cm

PACA Hochleistungsschmiermittel Super Lube

für alle bewegten Teile im Backbetrieb; zur Schmierung von (Antriebs-) Ketten, Riemen, Kolben, Ofenklappen, Scharnieren und Verschlüssen; besonders geeignet für Räder der Stikken- und Frosterwagen (Gleit und Nadelläger, Hülsen, Achsen, Verschlüsse); auch für die Pflege von Edelstahl hervorragend geeignet; Edelstahlfläche reinigen, Super Lube, gut schütteln, auf ein weiches Tuch sprühen und Fläche gleichmäßig damit abreiben; schützt vor Fingerabdrücken und erneuter Verschmutzung

Super Lube (Abb. 1)	
Art.-Nr.	897009
Temperaturbereich	-60 °C bis +250 °C
Inhalt	200 ml

PACA Hochtemperaturschmiermittel SL 800

auf Aluminiumbasis; besonders geeignet für Stikkenöfen (Kugellager, Ketten, Kettenflansch; nach Ablüftung der Lösemittel keine weiteren Ausdünstungen; verhindert langfristig Korrosion, Oxidation, Festbrennen, Festrosten, Kaltverschweißen und Verschleiß; frei von Schwermetallen z. B. Blei, Nickel, Cadmium, Kupfer usw.; behält auch dann noch seine Wirksamkeit, wenn andere Mittel längst verbraucht sind; beständig gegen Wasser, Salzwasser, viele aggressive Lösemitteldämpfe, haftfest und abriebfest; erleichtert die Demontage, selbst nach langen Betriebszeiten und unter ungünstigen Bedingungen; Anwendung: Dose ca. 30 Sekunden kräftig schütteln bis die Mischkugel in der Dose hörbar ist, gezielt auftragen; nach Anwendung Dose mit Ventil nach unten halten und kurz saubersprühen

SL 800 (Abb. 2)	
Art.-Nr.	897010
Einsatztemperatur	ca. + 800 °C (ab ca. + 200 °C Trockenschmierung)
Kältebeständigkeit	bis ca. -35 °C
Inhalt	200 ml

Abb. 1

Abb. 2

Aluminium Blechträger Längseinschub

5 Auflagen für Bleche 60 x 40 cm Längseinschub; Winkel mit beidseitiger Aufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Art.-Nr.	881410 (Abb. 1)
Abmessungen (H x B x T)	50 x 45,2 x 64,1 cm
Etagenabstand	9 cm

Aluminium Blechträger Quereinschub

5 Auflagen für Bleche 60 x 40 cm; Winkel mit beidseitiger Aufkantung; stapelbar; mit Beschriftungsfeld

Art.-Nr.	881409 (Abb. 2)
Abmessungen (H x B x T)	50 x 65,2 x 45,2 cm
Etagenabstand	9 cm

Abb. 1

Abb. 2

Klima- und Schutzhaube für Stikkenwagen

Polyethylen-Gitterhaube; transparent; mit Reißverschluss; Temperaturbereich von -20 °C bis +80 °C; Wagen nicht im Lieferumfang enthalten!

78 x 58 cm	
Art.-Nr.	886900
Maße (H x B x T)	165 x 72 x 86 cm
98 x 58 cm	
Art.-Nr.	886902
Maße (H x B x T)	165 x 72 x 107 cm
60 x 40 cm quer	
Art.-Nr.	886896
Maße (H x B x T)	160 x 69 x 45 cm
60 x 40 cm längs	
Art.-Nr.	886897
Maße (H x B x T)	160 x 49 x 64 cm

Stikkenwagen

versch. Ausführungen, auf Anfrage lieferbar; Maßblatt auf Anfrage

Stikkenwagen (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Material	Edelstahl

Universal-Frosterwagen, eckig

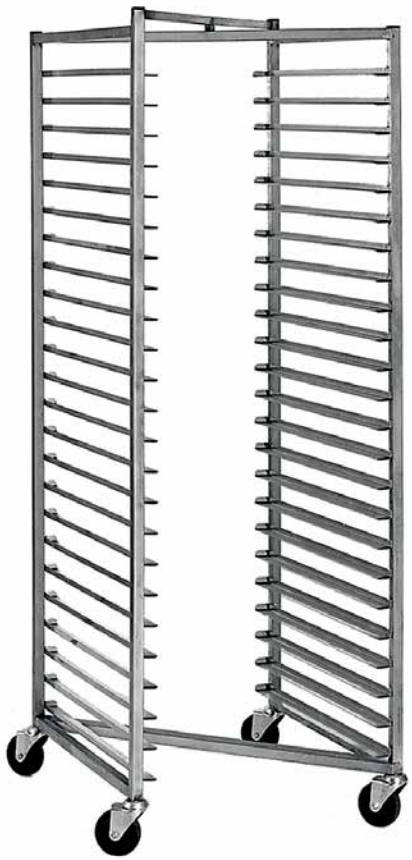
Edelstahl; eckige Ausführung; 20 Auflagen für Bleche 80 x 60 cm, 78 x 58 cm und 60 x 40 cm; mit Anschlagstange hinten; fahrbar auf Lenkrollen

Auflagenzahl 20	
Art.-Nr.	886680
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	7,9 cm
Auflagenzahl 24	
Art.-Nr.	886682
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	6,5 cm

Universal-Z-Frosterwagen

Edelstahl; Z-Ausführung – zum Ineinanderschieben; 20 Auflagen für Bleche 80 x 60 cm, 78 x 58 cm und 60 x 40 cm, lichter Etagenabstand ca. 7,9 cm, mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

Auflagenzahl 20	
Art.-Nr.	886690
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	7,9 cm
Auflagenzahl 24	
Art.-Nr.	886692
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	6,5 cm



Universal Rundbogen-Frosterwagen

für Bleche 80 x 60 cm, 78 x 58 cm und 60 x 40 cm; mit Winkelaufkantung hinten; fahrbar auf Lenkrollen

Auflagenzahl 20 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886660
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	7,9 cm

Auflagenzahl 24 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886662
Maße (H x B x T)	180 x 66 x 80 cm
Etagenabstand	6,5 cm

Abb. 1

Ladentransportwagen

Rundbogen; 16 Auflagen für Bleche 60 x 40 cm; Winkel mit beidseitiger Aufkantung; lichter Etagenabstand ca. 10 cm; fahrbar auf Lenkrollen

Längseinschub (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886628
Maße (H x B x T)	180 x 49,2 x 64,3 cm
Material	Edelstahl

Quereinschub (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886629
Maße (H x B x T)	180 x 69,2 x 44,3 cm
Material	Edelstahl

Abb. 1

Abb. 2

Behälterwagen

Rundbogen fahrbar auf Lenkrollen; mit Anschlagstange hinten; passend für Wannengröße 25 l

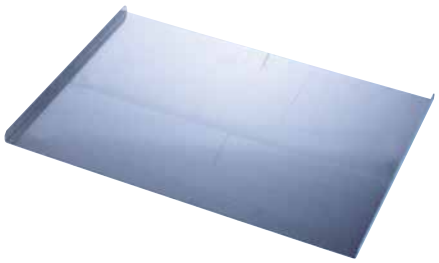
Art.-Nr.	896943
Maße (H x B x T)	180 x 66,7 x 46 cm
Auflagenanzahl	9
Einschub	Quereinschub
Material	Edelstahl

Kunststoffwanne für Behälterwagen

Art.-Nr.	886942
Maße (H x B x T)	15 x 61 x 43 cm
Inhalt	25 l
Material	HDPE

Staubdeckel für Kunststoffwanne 25 l

Art.-Nr.	886943
Material	Aluminium
Maße (L x B)	61,5 x 44,5 cm; 2 cm Rand



Sacktransporter

mit 5 Fächern für 25 kg Säcke; mit Trennwänden, fahrbar auf Lenkrollen, 2 Rollen feststellbar

Art.-Nr.	886939
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	80 x 107,9 x 39 cm

Brotregalwagen

10 Auflagen für Roste 120 x 40 cm; lichter Etagenabstand ca. 17,3 cm; Winkel mit beidseitiger Aufkantung; fahrbar auf Lenkrollen; Roste nicht im Lieferumfang enthalten

Art.-Nr.	886923
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	180 x 129,5 x 44,5 cm
Auflagenanzahl	10

Brotregalwagen Auflage

Maße (L x B): 120 x 40 cm

Aluminium; gelocht (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886930
Aluminium; gestäbt (o. Abb.)	
Art.-Nr.	886935
aus Holz: Ayous (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884559
Ausführung	Leisten geschraubt und geleimt

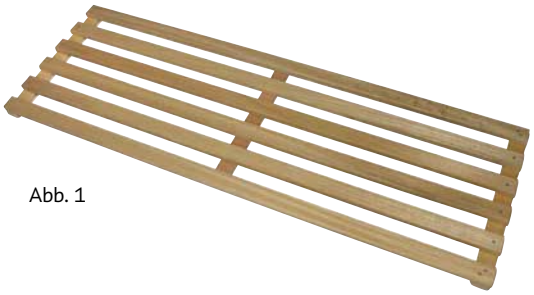


Abb. 1

Holzrost für Verkaufsmobil

Art.-Nr.	884560
Material	Holz: Ayous
Ausführung	abgerundete Leisten, eingenutete und verleimte Querleisten
Maße (L x B x H)	60 x 40 x 1,7 cm
Auflagenanzahl	6 Längsleisten

BÄKO-line Stikkenwagenrolle

leichtgängige und robuste Rolle, wartungsfreie Achskonstruktion, kein fetten und schmieren notwendig, leicht federnde und leise Lauffläche, alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; Temperaturbereich -50 °C bis + 290 °C; Tragkraft 150 kg

Rad mit Metallhülse (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886910
Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886912
Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886914

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

BÄKO-line Stikkenwagenrolle „HART“

leichtgängige und äußerst robuste Rolle, wartungsfreie Achskonstruktion, kein fetten und schmieren notwendig, durch speziell entwickelte Teflon-Mischung sehr langlebig, alle Metallteile aus säure- und laugenbeständigem Edelstahl; Temperaturbereich -50 °C bis + 300 °C; Tragkraft 150 kg

Rad mit Metallhülse (Abb. 1)	
Art.-Nr.	886916
Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	886918
Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	886920

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

LAG Stikkenwagenrolle, blau

Lauffläche aus blauer elastischer Gummimischung; Radkern aus Spritzguss-Aluminiumlegierung; abgeschirmte hitzebeständige Kugellager; Fadenschutz und T-Buchsen inbegriffen; geringer Rollwiderstand; geräuschloser Lauf; hohe thermische Beständigkeit; für Backöfen und Tiefkühlanlagen; Tragkraft 150 kg; Temperaturbereich -40 °C bis +250 °C; Rad Ø 10 cm

LAG Rad blau (Abb. 1)	
Art.-Nr.	893837
LAG Rad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	893838
Ausführung	Anbauplatte 10,2 x 8,3 cm, Loch Ø 8 mm,
LAG Rad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	893839
Ausführung	Rückenloch Gehäuse 10 bis 12 mm

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

LAG Stikkenwagenrolle, schwarz

hart; Kunststoff; mit hoher mechanischer Beständigkeit; mit Leichtlauf-Gleitlager und Reibungsreduktionshülse; hohe Stoßfestigkeit; hohe thermische Beständigkeit; Tragkraft 150 kg; Temperaturbereich -40 °C bis +270 °C; Rad Ø 10 cm

LAG Kunststoffrad schwarz (Abb. 1)	
Art.-Nr.	893840
LAG Kunststoffrad mit 4-Lochbefestigung (Abb. 2)	
Art.-Nr.	893841
Ausführung	Anbauplatte 10,2 x 8,3 cm, Loch Ø 8 mm
LAG Kunststoffrad mit 1-Lochbefestigung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	893842
Ausführung	Edelstahl; Rückenloch Gehäuse 10 bis 12 mm, mit hitzebeständiger Fettfüllung

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Handwasch-Ausguss-Kombination

mit anschlussfertiger, manueller Warm- und Kaltarmatur (Einhebelmischbatterie); mit Auflagerost und Überlaufgarnitur; auf Stellfüßen

Art.-Nr.	887662
Maße (H x B x T)	85 x 50 x 60 cm
Material	Edelstahl

ASTOR Backofensauger BÄKO-Edition

zum Reinigen heißer Backofenherde; speziell entwickelte Teile erlauben einen noch 250 °C bis 300 °C warmen Ofen zu säubern; Edelstahl Backofenausrüstung für Backöfen bis 2 m Tiefe geeignet; Erweiterung für tiefere Herde jederzeit möglich; praktisch wartungsfrei, robust und stabil; bestehend aus drei Teilen: Fahrgestell, Kessel und Saugkopf zzgl. der Backstubenausrüstung, bestehend aus: 1 Verlängerungsrohr 1 m, 1 Verlängerungsrohr isoliert 1 m, Backofendüse 45 cm, armierter Saugschlauch 2,5 m und einem Rohrzwischenstück; nach den entsprechenden CE-Vorschriften gebaut; entspricht gesetzlichen Sicherheitsvorschriften

Art.-Nr.	895854
Maße (H x B x T)	78 x 50 x 50 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1.000 W
Behälter	26 l trocken / 20 l nass
Gewicht	13 kg

09 Arbeitsschutz

Personalspind mit Füßen

Stahl-Kleiderschrank mit 4 Füßen; Abteil mit Hutboden, Kleiderstange und 3 Schiebehaken; verschliessbar durch Drehriegelverschluss für Vorhängeschlösser (nicht im Lieferumfang enthalten); Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

mit Füßen (o. Abb.)	
Art.-Nr.	887670
Aufteilung	2 Abteile à 30 cm Breite
Ausführung	Stahlblech, verzinkt und einbrennlackiert
Maße (H x B x T)	ca. 190 x 61 x 50 cm

Personalspind mit Sockel

Stahl-Kleiderschrank; Abteil mit Hutboden, Kleiderstange und 3 Schiebehaken; verschliessbar durch Drehriegelverschluss für Vorhängeschlösser (nicht im Lieferumfang enthalten); Korpus und Türen in lichtgrau (RAL 7035)

mit Sockel (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887671
Aufteilung	2 Abteile à 30 cm Breite
Ausführung	Stahlblech, verzinkt und einbrennlackiert
Maße (H x B x T)	ca. 180 x 61 x 50 cm

Hygienespind mit Sockel

2 zueinander schlagende Türen (mittig schließend); gemeinsam verschließbar durch Drehriegelverschluss für Vorhängeschlösser; verkürzte Mitteltrennwand; Eimerstellplatz; linke Schrankseite: 4 Fächer; rechte Schrankseite: 1 Stange mit 6 verschiebbaren Haken; Korpus und Türen: lichtgrau (RAL 7035)

mit Sockel (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887672
Aufteilung	2 Abteile à 30 cm Breite
Ausführung	Stahlblech, verzinkt und einbrennlackiert
Maße (H x B x T)	180 x 61 x 50 cm

Abb. 1

Abb. 2

Stahl-Fächerschrank mit Sockel

jedes Fach mit 1 Kleiderstange und 3 Haken; Türen mit Lüftungslamellen zur Belüftung und Etikettenrahmen zur Kennzeichnung; Verschließbar durch Drehriegelverschluss für Vorhangschlösser; Ausführung: Stahl, pulverbeschichtet; lichtgrau (RAL 7035)

4 Fächer (Abb. 1)	
Art.-Nr.	895546
Aufteilung	2 Fächer über- und 2 Fächer nebeneinander
Maße (H x B x T)	180 x 60 x 50 cm

6 Fächer (Abb. 2)	
Art.-Nr.	895547
Aufteilung	3 Fächer neben- und 2 übereinander
Maße (H x B x T)	180 x 90 x 50 cm

Abb. 1

Abb. 2

OPTIMAIL Kassenbeutel

mit Reißverschluss und Schloss für Versiegelung mit OPTIMAIL-Plomben

Art.-Nr.	887080
Material	PVC-beschichtetes Nylongewebe in blau
Ausführung	doppelt genäht
Maße (L x B x H)	ca. 24 x 30 x 5 cm

OPTIMAIL-Sicherheitssiegel

mit fortlaufender 7-stelliger Nummerierung; zum Verplomben

Farbe: weiß (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887081
Material	Kunststoff
Ausführung	VE = 1.000 Stk.

Farbe: rot (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887082
Material	Kunststoff
Ausführung	VE = 1.000 Stk.

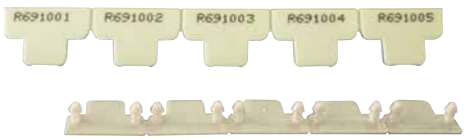


Abb. 1

Abb. 2

Münzzähl- und Sortiermaschine coinsorter CS 150

schnell, leise, zuverlässig, mit LCD-Display, Druckfunktion und abnehmbarem Münzeinwurf; zählt und sortiert Euro-Münzen; ideal für kleine bis mittlere Zählvolumen; LCD-Display zeigt die Zählübersicht an; neue Bündelfunktion ermöglicht die Speicherung der Zählstopps; Druckfunktion ermöglicht den Ausdruck der Zählergebnisse; abnehmbarer Münzeinwurf ermöglicht das Entfernen von Fremdkörpern aus dem Münzeinzug; einfache und selbsterklärende Bedienung

Art.-Nr.	897040
Währung	EUR
Geschwindigkeit	200 Münzen / min.
Kapazität Einzug	300 bis 500 Münzen
Anschluss	230 V / 50 Hz
Maße (H x B x T)	24,1 x 39 x 36 cm

Soldi Smart

automatisches Banknotenprüfgerät; Echtheitsprüfung: Infrarot, Magnetismus, Magnetfaden, Format; LED-Symbole und das akustische Warnsignal liefern ein eindeutiges Ergebnis in weniger als einer Sekunde; keine manuelle Prüfung erforderlich; souveräner Umgang mit höheren Banknoten; updatefähig über PC-Anschluss; Betrieb über Netzkabel; leicht zu öffnen und einfach zu reinigen

Art.-Nr.	895052
Währung	EUR
Banknoteneinzug	vorne
Banknotenauswurf	vorne unbedenkliche Banknote hinten verdächtige Banknote
Anschluss	230 V / 50 Hz
Maße (H x B x T)	8 x 13,5 x 17 cm

Erste Hilfe Koffer Domino

schlag- und bruchfest, mobil und stationär einsetzbar; Inneneinteilung verstellbar; Gummidichtung; verplombbar; inkl. Wandbefestigung

Farbe: orange (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887309
Material	ABS Kunststoff
Maße (L x B x H)	28 x 20 x 11,5 cm
Füllung	gemäß DIN 13157

Betriebsverbandkasten Maxi

aus starkem Blech; zwei Hakenzugverschlüsse, staub- und wasserdicht; zwei Tragegriffe

Farbe: grün (Abb. 2)	
Art.-Nr.	887311
Material	Metall lackiert
Maße (L x B x H)	35 x 25,5 x 10 cm
Füllung	gemäß DIN 13169-E

Abb. 1

Abb. 2

Verbandstoff-Füllung, Maxi

Nachfüll-Set nach DIN 13169-E

Art.-Nr.	887313

Clean Hands Multiuse Plexi Double

Art.-Nr.	881219
Ausführung	2 Multiuse zum Befestigen an Gürtel oder Kitteltasche, 2 Magnetringe, 10 Handschuhe
Material	Plexiglas

Clean Hands Base Kit

schneller, bequemer Zugriff auf die Lebensmittel; kein direkter Kontakt zwischen Händen und Lebensmitteln; Handschuhe schnell und bequem austauschbar; durch den Ring im Inneren des Handschuhs ist ein schnelles An- und Ausziehen gewährleistet

Art.-Nr.	881217
Ausführung	5 Handschuhe; 1 Halteplatte, Magnetring
Material	Plexiglas

SUPER-MASK PLUS Mehlstaubmaske

CT-2402-AVT; EN 149:2001 FFP2D; CHEM-TEC; für höchsten Tragekomfort; gesichtsergonomisch tief ausgeformt; optimale Filterwirksamkeit, Feinstaubmaske mit AVT-Ausatemventil; gegen belästigende, organische Gase, saure Gase und Dämpfe unter MAK

Art.-Nr.	881207
Material	Filtervlies
Menge	1 Stk.

BÄKO-Schiffchenmütze

Papiermütze mit gelochtem Oberteil, verstellbar

Art.-Nr.	887100
Material	Papier, holzfrei weiß
Höhe	8,5 cm
Menge	VE = 25 Stk.

BÄKO-Backblechhandschuh Premium

innen mit Stoff verkleidet; bis ca. 250 °C einsetzbar

Art.-Nr.	881239
Größe	ca. 42 cm lang
Material	Chromspaltleder
Ausführung	Fausthandschuh
Menge	1 Paar

Backblechhandschuh Baumwollschlinge mit Segeltuchstulpe

Art.-Nr.	881212
Größe	ca. 32 cm lang
Material	Baumwollschlinge
Ausführung	Fausthandschuh
Menge	1 Paar

Backblechhandschuh Segeltuch

mit hitzebeständigem Futter

Art.-Nr.	881199
Größe	ca. 32 cm lang
Material	Segeltuch
Ausführung	Fausthandschuh
Menge	1 Paar

Backblechhandschuh Chromspaltleder

Farbe grau; hitzebeständig bis +200 °C; nicht waschmaschinenfest

Art.-Nr.	881200
Größe	ca. 36 cm lang
Material	Chromspaltleder
Ausführung	Fausthandschuh
Menge	1 Paar

PE-Einweghandschuh

Art.-Nr.	881215
Ausführung	gehämmert
Menge	50 x 100 Stk.
Material	PE-Folie

Gummifingerhandschuh

Universalschutzhandschuh aus Nitril; ca. 32 cm lang;
laugenresistent; Ausführung Stulpe, Stretchrand, gerauht, velourisiert

Größe 7	
Art.-Nr.	881224
Größe 8	
Art.-Nr.	881225
Größe 9	
Art.-Nr.	881226
Größe 10	
Art.-Nr.	881227

Nitril-Einweghandschuh

latexfrei, puderfrei, blau, unsteril; 100 Stk. / Packung

Größe S (Abb. 1)	
Art.-Nr.	894803
Größe M (o. Abb.)	
Art.-Nr.	894804
Größe L (o. Abb.)	
Art.-Nr.	894805
Größe XL (o. Abb.)	
Art.-Nr.	894806

BÄKO-Vinyl Einweghandschuh

Fingerhandschuh; puderfrei; diverse Größen; 100 Stk. / Packung

Größe S, ca. 23,5 cm	
Art.-Nr.	881230
Größe M, ca. 24 cm	
Art.-Nr.	881231
Größe L, ca. 24,5 cm	
Art.-Nr.	881232
Größe XL, ca. 25 cm	
Art.-Nr.	881233

Latex-Einweghandschuh

puderfrei; Fingerhandschuh in diversen Größen; 100 Stk. / Packung

Größe S, ca. 23,5 cm	
Art.-Nr.	894241
Größe M, ca. 24 cm	
Art.-Nr.	894242
Größe L, ca. 24,5 cm	
Art.-Nr.	894243
Größe XL, ca. 25 cm	
Art.-Nr.	894244

10 Hygiene

Handtuchbox, weiß

Ausführung groß (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885311
Ausstattung	Innenabrollungsspender
Ausführung	Kunststoff
Maße (H x B x T)	36 x 23,9 x 22,7 cm
Blattmaß	universell
Rollenlänge	universell

Ausführung klein (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885318
Ausstattung	Innenabrollungsspender
Ausführung	Kunststoff
Maße (H x B x T)	32,1 x 17,4 x 16,5 cm
Blattmaß	universell
Rollenlänge	universell

Abb. 1

Abb. 2

Handtuchrolle, groß

6 Rollen / VE; unperforiert; für Innenabrollung

Art.-Nr.	885313
Ausstattung	Tissue, hochweiß
Ausführung	1-lagig
Rollenlänge	275 m
Maße (Ø x H)	19 x 21,5 cm

Handtuchrolle, klein

11 Rollen / VE; unperforiert; für Innenabrollung

Art.-Nr.	888422
Ausstattung	Tissue, hochweiß
Ausführung	1-lagig
Rollenlänge	120 m
Maße (Ø x H)	15 x 21,5 cm

Putzrolle

extra weich; perforiert, Tissue

Art.-Nr.	885328
Ausstattung	Tissue, hochweiß
Rollenlänge	460 m
Maße (Ø x H)	40 x 24,5 cm

Papierhandtuchbox C Box

Handtuchspender für Falthandtücher; Kunststoff; weiß

Art.-Nr.	885322
Maße (H x B x T)	43,9 x 33,3 x 13,6 cm
Blattmaß	universell

BÄKO-Papierhandtücher 1-lagig

Art.-Nr.	885321
Blattmaß	24,5 x 23 cm
Menge	20 x 250 Stk.

Papierhandtücher

2-lagig; grün; ZZ-Falz; Falthandtücher

Art.-Nr.	895868
Menge	VE = 3.750 Stk. (15 x 250 Stk.)
Blattmaß	25 x 23 cm
Maße (H x B x T)	26 x 39 x 59 cm

Spender für Toilettenpapier Jumbo / Mini Jumbo

Kunststoff, weiß

für Jumbo Rolle (Abb. 1)	
Art.-Nr.	893441
Maße (H x B x T)	36 x 43,7 x 13,3 cm

für Mini Jumbo Rolle (Abb. 2)	
Art.-Nr.	893442
Maße (H x B x T)	27,5 x 34,5 x 13,2 cm

Abb. 1

Abb. 2

Toilettenpapier Premium Jumbo / Mini Jumbo

weich; 2-lagiges Tissue mit Dekorprägung; perforiert

Jumbo Rolle	
Art.-Nr.	892133
Rollen	VE = 6 Stk.
Rollenlänge	360 m
Maße (Ø x H)	26 x 10 cm
Blattmaß	ca. 10 x 14 cm

Mini Jumbo Rolle	
Art.-Nr.	893263
Rollen	VE = 12 Stk.
Rollenlänge	170 m
Maße (Ø x H)	18,8 x 10 cm
Blattmaß	ca. 10 x 14 cm

BÄKO-Cremeseife antibakteriell

ergiebige Handwaschseife für die hygienische Handreinigung; enthält antibakterielle Inhaltsstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe, für Lebensmittel verarbeitende Betriebe geeignet; besonders hautschonend durch rückfettende Pflegekomponenten auf natürlicher Basis; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Ausführung antibakteriell (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885309
Inhalt	1 l

BÄKO-Cremeseife mild

ergiebige, extra milde Handwaschseife auf Basis pflanzlicher Rohstoffe; ohne Duft- und Farbstoffe, für Lebensmittel verarbeitende Betriebe geeignet; besonders hautschonend durch rückfettende Pflegekomponenten auf natürlicher Basis; passend für alle Euronorm-Spendersysteme

Ausführung mild (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885308
Inhalt	1 l

Abb. 1

Abb. 2

RENOSAN Euromatspender für 1 Liter Euroflaschen

mechanischer Seifenspender; für Seifen, Cremes und Desinfektionsmittel geeignet; alle gängigen Produkte in Euro-Spenderflaschen passen in diesen Spender; langlebige Mechanik und robuste Verarbeitung

Art.-Nr.	885698
Maße (H x B x T)	28,1 x 10,1 x 9,3 cm (mit Hebel 18 cm)
Material	Kunststoff

RENOSAN Handseife

milde, flüssige, antibakterielle Cremeseife für häufiges Händewaschen; optimale Hygiene bei bestem Hautschutz; sanfte Cremigkeit und milde Schutzstoffe für gepflegte Hände; antibakterielle Inhaltsstoffe reduzieren die Keimzahl auf den Händen und bieten besten Schutz, optimal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Art.-Nr.	885691
Inhalt	5 l

Seifenspenderbox für 1 l-Kartuschen

Kunststoff; weiß; für Mevon Seifenkartuschen; z. B. Art.-Nr. 885326

Art.-Nr.	885325
Maße	29,1 x 11,2 x 11,4 cm

Mevonseife HD – dekontaminierend

bakterizide und begrenzt viruzide Wirksamkeit; DGHM/VAH gelistet; Händedekontaminationsseife

Art.-Nr.	885326
Inhalt	1 l
Ausführung	farblos
Beschreibung	6 x 1 l / VE

DYSON Airblade Händetrockner

trocknet die Hände in nur 10 Sekunden; berührungsfreier Trocknungsvorgang; schaltet sich automatisch ein und aus - Anwender muss keine verschmutzten Knöpfe drücken; HEPA-Filter entfernt 99,9 % der Bakterien aus der Luft, bevor diese auf die Hände geblasen werden; antimikrobielle Gehäusebeschichtung hemmt Pilz- und Bakterienwachstum um 99,9 %; zertifiziert durch die „NSF International - Hygiene"; entspricht den Anforderungen des P335-Protokolls; robustes, versiegeltes Gehäuse, unempfindlich gegen Stöße und Kratzer; trocknet 14 Paar Hände zum Preis von einem Papierhandtuch; bis zu 80 % Energieersparnis durch patentierten digitalen Motor; schnelle Trocknungszeit und Verzicht auf Heizelemente

Art.-Nr.	885317
Ausstattung	berührungsfreie Infrarot-Aktivierung
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1.600 W
Maße (H x B x T)	74 x 36 x 80 cm
Farbe	silbermetallic

RENOSAN Hygieneschleuse

fester Bestandteil im Hygienemanagement größerer Lebensmittelbetriebe; Zugang zu Produktionsbereichen wird erst nach Durchlaufen einer Hygieneschleuse ermöglicht; Sicherstellung eines Höchstmaßes an Hygiene in den Produktionsräumen; Drehkreuz wird freigeschaltet, sobald die Mitarbeiter/innen beide Hände desinfiziert haben; beim Durchlaufen des Drehkreuzes findet eine automatische Reinigung der Schuhsohlen statt; erweiterbar durch ein berührungsfreies Handwaschbecken und Händetrocknung vor der Desinfektion; nahezu unbegrenzte Ausstattungsmöglichkeiten; es kann eine Vielzahl verschiedener Hygieneschleusen angeboten werden, die sich individuell nach dem Bedarf des Betriebs, baulichen Gegebenheiten und z. B. der Anzahl der Mitarbeiter richten

Art.-Nr.	auf Anfrage
Modell	diverse Modelle auf Anfrage
Ausstattung	diverse Ausführungen

10.1 Reinigungskleingeräte

Backofenbesen

hitzebeständig; Stielaufnahme verschraubt; Ausführung gestanzt

ohne Kratzer, Breite 40 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884591
ohne Kratzer, Breite 50 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884589
mit Kratzer, Breite 40 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884592
mit Kratzer, Breite 50 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884593

Abb. 1

Abb. 2

Hand-Backofenbesen Mexiko-Fibre

hitzebeständig bis 300 °C

Art.-Nr.	897341
Material	Mexiko-Fibre u. Holz
Länge Stiel	28 cm
Gesamtlänge	45 cm
Hitzebeständigkeit	bis 300 °C

Backofenbürste

Backofenbürste, Naturfibre, hitzebeständig bis 180°C

Art.-Nr.	883256
Maße (L x B x H)	39,5 x 6 x 7,5 cm; Besatzhöhe: 6,0 cm

Backofenbesen

Backofenbesen, Arenga, mittel

Art.-Nr.	883257
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 14 cm; Besatzhöhe: 6,5 cm

Abfallsammler, fahrbar

mit silberfarbenem Kunststoffdeckel und zwei Laufrollen; für Kunststoff- und Papiersäcke; gefertigt aus verzinkten Stahlteilen mit Klemmring zur Sackbefestigung; Selbstmontage

Art.-Nr.	885331
Material	verzinkter Stahl / Kunststoff
Inhalt	für 120 l Säcke
Maße (H x B x T)	98 x 46 x 50 cm

Abfallsammler, feststehend

mit silberfarbenem Kunststoffdeckel; für Kunststoff- und Papiersäcke; gefertigt aus verzinkten Stahlteilen; Selbstmontage

Art.-Nr.	885332
Material	verzinkter Stahl / Kunststoff
Inhalt	für 120 l Säcke
Maße (H x B x T)	98 x 50 x 50 cm

Besenstiel

Holz; ohne Gewinde

Art.-Nr.	884684
Maße (Länge)	140 cm
Maße Ø	2,4 cm

Kokosbesen

Bürstenkörper Holz; Besatz Kokos; gestanzt

Breite 50 cm	
Art.-Nr.	884672
Breite 40 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884673

Kehrschaufel, Weißblech

Art.-Nr.	884680
Material	Weißblech, unverzinkt
Maße (L x B)	37 x 21 cm

Handfeger

Bürstenkörper Holz; gestanzt

Besatz Rosshaar	
Art.-Nr.	884681
Maße	28 cm lang
Besatz Kokos (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884682
Maße	28 cm lang

Handfeger, weich

PBT; ungeschlitzt, Ø 0,25 mm

blau (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883300
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883301
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883302
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883303
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883304
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm

Handfeger, hart

PBT; ungeschlitzt Ø 0,50 mm

blau (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883306
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883307
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883308
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883309
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883310
Maße (L x B x H)	31 x 4 x 9 cm; Besatzhöhe: 5 cm

Abb. 1

Abb. 2

Kehrschaufel, Kunststoff

blau	
Art.-Nr.	883315
Maße (L x B)	35 x 22,2 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883316
Maße (L x B)	35 x 22,2 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883317
Maße (L x B)	35 x 22,2 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883318
Maße (L x B)	35 x 22,2 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883319
Maße (L x B)	35 x 22,2 cm

Fliesenschaber / Ersatzblatt

einfache und effiziente Reinigung von verschiedenen Böden; Stiel Metall; Farbe blau; Schaberblatt Stahl gehärtet

30 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	884661
40 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	884662
Ersatzblatt, 29 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884663
Ersatzblatt, 39 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	884664

Abb. 1

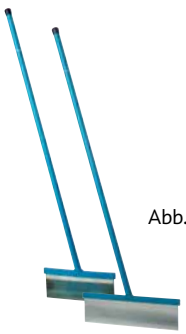


Abb. 2

Alu-Stiel

145 cm Alurohr eloxiert; Überwurfmutter; Außen-Ø 25 mm; Wandstärke 1,5 mm

blaue Kappe (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883200
rote Kappe (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883201
grüne Kappe (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883202
gelbe Kappe (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883203

Fiberglas-Stiel

145 cm, weiße Kappe und Überwurfmutter; Außen-Ø 25 mm; Wandstärke 1,5 mm

weiße Kappe (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883204

Abb. 1

Abb. 2

Großraumbesen, 40 cm

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,25 mm, weich

blau (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883210
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 12 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883211
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 12 cm; Besatzhöhe: 5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883212
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 12 cm; Besatzhöhe: 5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883213
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 12 cm; Besatzhöhe: 5 cm

Großraumbesen, 60 cm

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,25 mm, weich

blau (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883215
Maße (L x B x H)	60 x 7,2 x 13,4 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883216
Maße (L x B x H)	60 x 7,2 x 13,4 cm; Besatzhöhe: 5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883217
Maße (L x B x H)	60 x 7,2 x 13,4 cm; Besatzhöhe: 5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883218
Maße (L x B x H)	60 x 7,2 x 13,4 cm; Besatzhöhe: 5 cm

Abb. 1

Abb. 2

Besen 28 / 30 cm

Polyester PBT; Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,25 mm, weich

blau, 30 cm (Abb.)	
Art.-Nr.	883220
Maße (L x B x H)	30 x 7 x 13 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot, 30 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883221
Maße (L x B x H)	30 x 7 x 13 cm; Besatzhöhe: 5 cm
grün, 30 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883222
Maße (L x B x H)	30 x 7 x 13 cm; Besatzhöhe: 5 cm
gelb, 30 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883223
Maße (L x B x H)	30 x 7 x 13 cm; Besatzhöhe: 5 cm
blau, 28 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883224
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9,5 cm; Besatzhöhe: 5 cm
rot, 28 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883225
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9,5 cm; Besatzhöhe: 5 cm

Alu-Geräteleiste

mit 3 verschiebbaren Stielhalterungen der Größe 7 x 3,5 x 7,5 cm, Alu-Schiene mit Befestigungsmaterial

Art.-Nr.	883296
Maße (L x B x H)	51 x 5,5 x 8,5 cm

Ersatzstielhalterungen

für Griffe mit Ø 20 bis 32 mm, für Art. 883296, auch einzeln verwendbar

Art.-Nr.	883297
Maße (L x B x H)	7 x 3,5 x 7,5 cm
Material	ABS Gummi, Alu

Großraumwischer hart, 40 cm

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,50 mm

blau (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883230
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,9 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883231
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,9 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883232
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,9 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883233
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,9 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883234
Maße (L x B x H)	40 x 6 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,9 cm

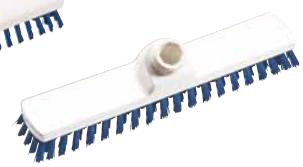
Wischer hart, 28 cm

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,50 mm

blau (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883235
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,6 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883236
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,6 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883237
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,6 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883238
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,6 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883239
Maße (L x B x H)	28 x 5 x 9 cm; Besatzhöhe: 2,6 cm

Abb. 1

Abb. 2



Stielbürste, hart mit langem Griff

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,25 mm

blau (Abb. 1)	
Art.-Nr.	883240
Maße (L x B x H)	40 x 4,8 x 7 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883241
Maße (L x B x H)	40 x 4,8 x 7 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883242
Maße (L x B x H)	40 x 4,8 x 7 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883243
Maße (L x B x H)	40 x 4,8 x 7 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
weiß (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883244
Maße (L x B x H)	40 x 4,8 x 7 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm

Stielbürste, hart mit kurzem Griff

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,50 mm

blau (Abb. 2)	
Art.-Nr.	883245
Maße (L x B x H)	26 x 7,2 x 5,5 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883246
Maße (L x B x H)	26 x 7,2 x 5,5 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883247
Maße (L x B x H)	26 x 7,2 x 5,5 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883248
Maße (L x B x H)	26 x 7,2 x 5,5 cm; Besatzhöhe: 3,5 cm

Abb. 1

Abb. 2

Waschbürste, rund

Material: Körper PP, Besatz PBT; ungeschlitzt; Ø 0,50 mm, hart

Art.-Nr.	883250
Maße (L x B x H)	20,5 x 6,5 x 5,5 cm; Besatzhöhe: 3 cm

Waschbürste

Kunststoff; weiß; harte Borsten; lebensmittelecht; zertifiziertes Hygieneprogramm

Art.-Nr.	884693
Maße (L x B)	21 x 7 cm

Wasserschieber, 42 cm

mit Wechselprofil; Material: Körper und Gewinde PP, glasfaserverstärkt; Gummilippe

blau (Abb.)	
Art.-Nr.	883260
Maße (L x B x H)	42 x 3,5 x 8 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883261
Maße (L x B x H)	42 x 3,5 x 8 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883262
Maße (L x B x H)	42 x 3,5 x 8 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883263
Maße (L x B x H)	42 x 3,5 x 8 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
schwarz (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883264
Maße (L x B x H)	42 x 3,5 x 8 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm

Wasserschieber, 62 cm

mit Wechselprofil; Material: Körper und Gewinde PP, glasfaserverstärkt; 2-lippig; Gummilippe

blau (Abb.)	
Art.-Nr.	883265
Maße (L x B x H)	62 x 35 x 10,5 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
rot (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883266
Maße (L x B x H)	62 x 35 x 10,5 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
grün (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883267
Maße (L x B x H)	62 x 35 x 10,5 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
gelb (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883268
Maße (L x B x H)	62 x 35 x 10,5 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm
schwarz (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883269
Maße (L x B x H)	62 x 35 x 10,5 cm; Besatzhöhe: 2,5 cm

Ersatzlippe für Wasserschieber

2-lippig; für alle Wasserschieber; Zellkautschuk

schwarz, 62 cm (Abb.)	
Art.-Nr.	883271
Maße (L x B x H)	62 x 2 x 4 cm; Besatzhöhe: 2,2 cm
schwarz, 42 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883270
Maße (L x B x H)	42 x 2 x 4 cm; Besatzhöhe: 2,2 cm
weiß, 62 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883273
Maße (L x B x H)	62 x 2 x 4 cm; Besatzhöhe: 2,2 cm
weiß, 42 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	883272
Maße (L x B x H)	42 x 2 x 4 cm; Besatzhöhe: 2,2 cm

Ihr Schlüssel zu mehr Hygiene und Sicherheit – **Farbkodierte 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.

10.2 Reinigungsmittel und Insektenschutz

Klarspüler neodisher TS

Klarspüler für das maschinelle Geschirrspülen; Flüssigkonzentrat; sauer eingestellt; verhindert Kalkablagerungen; universell einsetzbar; für Geschirr aus Porzellan, Edelstahl und viele Kunststoffe geeignet

Art.-Nr.	885832
Inhalt	10 l

Reinigungspulver neodisher 62

für das maschinelle Spülen von Backblechen und Geräten; zur Reinigung von Backblechen, Töpfen, Containern und Geräten aus Aluminium oder Edelstahl in Backblech- und Spülmaschinen; hoher Materialschutz; frei von Aktivchlor

Art.-Nr.	885833
Inhalt	25 kg

Reiniger neodisher Alka 2

Reiniger für das maschinelle Spülen von Backblechen und Geräten; Flüssigkonzentrat; zur Reinigung von Backblechen, Töpfen, Containern und Geräten aus Aluminium oder Edelstahl in Backblech- und Spülmaschinen; hoher Materialschutz; frei von Aktivchlor

Art.-Nr.	885830
Inhalt	25 kg

Geschirrreiniger 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

Art.-Nr.	891305
Inhalt	10 kg

ALTEC L 12

Grill- & Konvektomatenreiniger; flüssiges Hochkonzentrat; entfernt selbsttätig, verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände von allen alkalibeständigen Oberflächen; einsetzbar für Grillgeräte, Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen etc.; wird auf vorgeheizte Geräte aufgeschäumt; keine Entwicklung unangenehmer Dämpfe bei der Anwendung; phosphatfrei; Dosierung 1:5 bis 1:10, Fettbackgeräte 1:10 bis 1:30 befüllen und sieden lassen

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	10 l

ALTEC L 121 EASYSEPT 5-Minuten-Flächen Desinfektionsreiniger

Konzentrat zur Desinfektion und Reinigung von Oberflächen, Sahnemaschinen und Bläsern VAH gelistet; breites Wirkungsspektrum: fungizid, bakterizid, tuberkulozid und viruzid gegenüber behüllten Viren, behüllten Adenoviren, HBV, HCV, HIV; kurze Einwirkzeit; hervorragende fett-, stärke- & eiweißlösende Eigenschaften durch leichte Alkalität; Dosierung 1:20 bis 1:50

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	1 l oder 10 l

ALTEC LT 369 FOAMCLEAN Kraftschaumreiniger

einsetzbar für die Schaumreinigung von Stikkenwagen in Stikkenwagenwaschanlage; löst gründlich und schnell tierische und pflanzliche Fette und Öle und festgebrannte Rückstände; nur für alkalibeständige Oberflächen; stabiler Schaum für gute Flächenhaftung; manuelle und automatische Dosierung; Dosierung 1:5 bis 1:100

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	10 l

ALTEC L 145 Fettlöser Peach

milder Fettlöser mit hoher Reinigungskraft; vielseitig für die Filiale und Produktion einsetzbar; entfernt selbsttätig tierische und pflanzliche Öle, Fette und Zucker; hinterlässt saubere und fettfreie Oberflächen; hohe Materialverträglichkeit und Anwendersicherheit; einsetzbar für Dunstabzugshauben und Filter, Wände, Decken, Fußböden, Kunststoffverkleidungen, Theken, Scheiben, Ladenbacköfen, Schneidbretter etc.; Dosierung 1:10 bis 1:1000

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	10 l

ALTEC LT 199 KRUSTICLEAN Backblech-Tauchreiniger

entfernt eingebrannte, stark verkrustete Backrückstände; spezielle Korrosionsschutzzusätze verhindern, dass Aluminium angegriffen wird; vorwiegend aus nachwachsenden Rohstoffen; äußerst sparsam und ergiebig; einsetzbar für Lochbackbleche, Brotbleche, Stahlbleche, Kastenverbände etc.; Dosierung 1:10 bis 1:20 im temperierten Tauchbad

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	10 l

ALTEC L 112 GRILLOMAT
Grill- & Backofenreiniger, Gel

entfernt selbsttätig, stark verkrustete und eingebrannte Lebensmittelrückstände, sowie Ruß, Kohle, Farbe etc. von kalten und warmen Oberflächen; besonders geeignet für alkalibeständige Oberflächen, die nicht aufgeheizt werden können - einsetzbar für Grillgeräte, Backöfen, Konvektomaten, Bratflächen, Ofenscheiben etc.; hinterlässt fettfreie Oberflächen; Produkt pur auftragen und 5 bis 60 Min. einwirken lassen

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	1l

NEUTEC LT 110 Lemongras Schaumseife

feuchtigkeitsspendender Seifenschaum auf Basis pflanzlicher Komponenten, wie Sonnenblumen-, Kokos- & Maisöl; erfrischender Lemongrasduft; reduzierte Waschzeit, niedriger Wasserbedarf; bis zu 60% ergiebiger als Flüssigseife

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	1 l

NEUTEC LT 349 Hygiene Gel

farb- und duftsstofffrei; gebrauchsfertiges schnell wirkendes, alkoholisches Einreibepräparat als Gel für die hygienische Händedesinfektion; rückpflegend; breites Wirkungsspektrum; VAH-/DGHM gelistet; verursacht keine Flecken auf Böden oder Kleidung durch Tropfen oder Sprühnebel

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	1 l

SATEC LT 3 Kalk-/Fettlöser
auf Milchsäurebasis

Kalklöser und Sanitärreiniger in einem; entfernt hervorragend Kalkablagerungen sowie Fett- & Eiweißrückstände; hohe Materialverträglichkeit gegenüber Glas, Gummi, Chrom, Edelstahl und Kunststoff; einsetzbar zur manuellen Entkalkung von Backöfen, Gärschränken, Spülmaschinen (außen), Kistenwaschanlagen und als Sanitärreiniger; Dosierung 1:5 bis 1:30

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	1 l oder 10 l

SATEC L 221 BOXCLEAN „S“
saurer Kistenreiniger

saurer Kisten-/Spülmaschinenreiniger zur Entfernung von hartnäckigen Lebensmittelrückständen; verhindert Kalkablagerungen auf Spülgut und in der Maschine; kann in allen gängigen Korbwaschanlagen oder Spülmaschinen verwendet werden; Dosierung 0,07 bis 1 %ig

Art.-Nr.	auf Anfrage
Inhalt	10 l oder 30 l

RENOSAN Backofen-Intensiv-Reiniger

alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von eingebrannten Fettablagerungen und Krusten; vielseitig einsetzbar für stark verschmutzte Oberflächen; eingebrannte Krusten, schwierige Verschmutzungen und verharzte Fettrückstände werden aufgeweicht und unterwandert; Backofen-Intensivreiniger wird je nach Anwendungsgebiet verdünnt und ist dadurch sehr ergiebig; ideal für den Einsatz an Backöfen (Ofenfronten), Fettbackgeräten, Grillgeräten, Töpfen, Edelstahlformen, Herden und Dunstabzugshauben

Art.-Nr.	885605
Inhalt	6 kg

RENOSAN Allzweckreiniger Biosan

konzentrierter, mild-alkalischer Allzweckreiniger mit starker Fett- und Krustenlöskraft; mit Oberflächenschutzstoffen; Wirkstoffkombination bewirkt eine schnelle Lösung von eingebrannte 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

Art.-Nr.	885601
Inhalt	10,1 kg

RENOSAN Bodenreiniger

nicht-schäumender, neutraler Reiniger mit sehr guter Reinigungs- und Pflegewirkung; enthält aktive Reinigungswirkstoffe zur gründlichen Bodenreinigung; durch das hohe Schmutztragevermögen entfernt der Bodenreiniger problemlos Fett- und Ölverschmutzungen sowie andere organische Verunreinigungen; wirkt äußerst schonend und greift selbst empfindliche Oberflächen nicht an; optimal geeignet für die maschinelle Bodenreinigung; Dosierung: 1 % bis 10 % je nach Anwendung und Stärke der Verschmutzung

Art.-Nr.	885623
Inhalt	10,1 kg

RENOSAN Drucksprüher Profi

hochwertiger, robuster Druckpumpzerstäuber für alle flüssigen Stoffe; aus hochwertigen, chemikalienresistenten Materialien; Druckaufbau erfolgt durch manuelles Pumpen oder durch kurzes Anschließen an eine Druckluft-Kupplung; Drucksprüher „Profi" hat eine hochwertige Sprühdüse für ein gleichmäßiges Sprühbild; spezielle Verschlussmechanik sorgt für einen sofortigen Sprühstopp nach Loslassen der Drucktaste; Sicherheitsmechanismus verhindert unbeabsichtigtes Sprühen während des Druckaufbaus durch den Druckluftanschluss; lebensmittelecht

Art.-Nr.	885615
Material	PE
Inhalt	1,6 l

RENOSAN Drucksprüher Vario

robuster Druckpumpzerstäuber für alle flüssigen Stoffe; aus hochwertigen, chemikalienresistenten Materialien; Druckaufbau erfolgt durch manuelles Pumpen; hochwertige Sprühdüse für ein gleichmäßiges Sprühbild; spezielle Verschlussmechanik für sofortigen Sprühstopp nach Loslassen der Drucktaste

Art.-Nr.	885616
Material	PE
Inhalt	1,6 l

RENOSAN Universal-Sprühflasche Profi

hochwertige Universal-Sprühflasche zum Versprühen von Reinigungsmitteln und anderen Flüssigkeiten; solide Verarbeitung in Verbindung mit einer langlebigen Mechanik und widerstandsfähigen Dichtungen

Art.-Nr.	885617
Material	PE
Inhalt	1 l

MULTI-STAR Universalreiniger

zu 100 % biologisch abbaubar; lebensmittelunbedenklich; wirkt antibakteriell; enthält keine Phosphate, Lösungsmittel, Säuren usw.; geruchlos

MULTI-STAR Universalreiniger Konzentrat (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885780
Inhalt	10 l
MULTI-STAR Mischkanister mit Ablasshahn, leer (Abb. 2)	
Art.-Nr.	885785
Inhalt	20 l
MULTI-STAR Pad-Schwamm mit Seifenkern (Abb. 3)	
Art.-Nr.	885786
Inhalt	1 Stk.
MULTI-STAR Sprühflasche, leer (Abb. 4)	
Art.-Nr.	885790
Inhalt	500 ml

Abb. 2

Abb. 4

Abb. 3

Abb. 1

RENOSAN Reinigungsschwamm Profi

extra belastbarer Reinigungsschwamm mit grober Struktur zur Reinigung stark verschmutzter Flächen wie z. B. Backöfen, Stikkenwagen etc.; handliche Größe

Art.-Nr.	885618
Inhalt	3 Stk. / Pack
Beschreibung	grober Vliesschwamm
Maße (H x B x T)	2,5 x 10 x 14 cm

RENOSAN Reinigungsschwamm Duo

extra belastbarer Reinigungsschwamm mit saugfähigem Kern zur Reinigung stark verschmutzter Flächen wie z. B. Backöfen, Stikkenwagen etc.; handliche Größe

Art.-Nr.	885619
Inhalt	3 Stk. / Pack
Beschreibung	Vliesschwamm mit saugfähigem Kern
Maße (H x B x T)	2,5 x 10 x 14 cm

SCOTCH-BRITE Topfreiniger

extra stark; Reinigungsschwamm; versehen mit einem durchgängig gekörnten Scheuervlies; zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen auf allen unempfindlichen Oberflächen, wie Töpfen, Grills und Pfannen

Art.-Nr.	885932
Inhalt	4 Stk. / Pack
Maße (H x B x T)	4,5 x 14,7 x 8 cm

RENOSAN R-3000 Oberflächendesinfektion

Kombinationspräparat zur Reinigung und Desinfektion von Oberflächen in Lebensmittelbetrieben; wird je nach gewünschter Einwirkzeit verdünnt; Konzentration zwischen 0,75 % und 7,5 %; biologisch abbaubar, geruchsneutral und alkoholfrei; durch die milde Zusammensetzung auch für die Reinigung und Desinfektion von Acrylglas geeignet

Art.-Nr.	885692
Inhalt	1 l

RENOSAN Reinigungsspray

hochkonzentriertes, alkalisches Reinigungsmittel mit Schaumeffekt; wirkt effektiv und schnell gegen alle eingebrannten Verkrustungen und hartnäckigen Schmutzablagerungen; schäumt auf der Oberfläche auf und kann dadurch ideal auf Ofenfronten, Grillgeräten und Stikkenwagen eingesetzt werden; stark alkalisch; löst alle eingebrannten Verkrustungen und verharzten Fette schnell von der Oberfläche; haftet während der Einwirkzeit auch auf senkrechten Flächen; durch die extra-starke Kombination von Reinigungswirkstoffen werden in kürzester Zeit beste Reinigungsergebnisse erzielt; darf nur auf laugenbeständigen Oberflächen wie Edelstahl, Emaille, Stein, Glas, Fliesen eingesetzt werden

Art.-Nr.	885602
Inhalt	600 ml

RENOSAN Edelstahlspray

Pflegespray für Edelstahl-Oberflächen sowie bewegliche Teile und Ketten; spezielles Öl-Spray zur Pflege und Versiegelung glatter Edelstahlflächen; wird auf die gereinigten Oberflächen aufgetragen und gleichmäßig verrieben; bildet einen Schutzfilm, der Neuverschmutzungen vermindert und Edelstahlflächen in gleichmäßigem Glanz erstrahlen lässt; kann auch zur Schmierung von beweglichen Teilen wie Ketten, Gelenken und Scharnieren verwendet werden

Art.-Nr.	885670
Inhalt	400 ml

RENOSAN Wisch & Wasch

ergiebiges, günstiges und pH-neutrales Universalspülmittel mit hautschonenden Inhaltsstoffen; sowohl Geschirr, Besteck und anderes Spülgut als auch Böden, Tische, Theken und Ähnliches werden hervorragend gereinigt; fettlösende Inhaltsstoffe sorgen für ein gutes 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

Art.-Nr.	885622
Inhalt	5 kg

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 2 bis 4 g / l je nach Wasserhärte

Inhalt 10 kg (Abb. 1)	
Art.-Nr.	885630
Inhalt 25 kg (Abb. 2)	
Art.-Nr.	893979

Nachfüllpackung

Inhalt 10 kg (Abb. 3)	
Art.-Nr.	885632
Inhalt 25 kg (Abb. 4)	
Art.-Nr.	893985

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

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 zur besseren Keimreduktion; enthält spezielle Schutzstoffe (Korrossionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigung von Oberflächen; optimal geeignet für Geräte, Kessel, Geschirr, Besteck, Gläser, Tassen, Transportkörbe und vieles mehr

Inhalt 12 kg	
Art.-Nr.	885637
Inhalt 25 kg	
Art.-Nr.	885639

RENOSAN Geschirrspülmittel R 2000, chlorfrei

konzentrierter, 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 (Korrossionsinhibitoren) für ein erstklassiges Spülergebnis ohne Beschädigungen von Oberflächen; bietet optimale Reinigungsergebnisse bei Geräten, Backblechen, Geschirr, Besteck, Gläsern, Tassen und vielem mehr

Inhalt 12 kg	
Art.-Nr.	885644
Inhalt 25 kg	
Art.-Nr.	885446

RENOSAN Geschirrspülpulver Kaffee & Tee

alkalisches Reinigungspulver für den Einsatz in allen Spülmaschinen; speziell gegen Kaffee- & Teeränder; alle Verschmutzungen wie Fett-, Back- und Bratrückstände sowie Kaffee- und Teeränder werden gründlich beseitigt; enthält Schutzkomponenten für ein erstklassiges Spülergebnis

Art.-Nr.	885633
Inhalt	4 kg

RENOSAN Spezial-Regeneriersalz

aufbereitetes Salzgranulat im Beutel zur Anwendung in Haushaltsspülmaschinen und gewerblichen Spülmaschinen; regeneriert die Wasserenthärtungssysteme in allen Spülmaschinen; wird rückstandsfrei aufgelöst und verklumpt nicht; wird direkt in den mit Wasser gefüllten Salzbehälter der Spülmaschine gegeben

Art.-Nr.	885649
Inhalt	2 kg

RENOSAN Klarspüler

mild-saures Nachspülmittel für alle Spülmaschinentypen mit automatischer Klarspül-Dosierung; für den Einsatz in gewerblichen Geschirrspülmaschinen; konzentriert, schaumhemmend, vermindert Kalkablagerungen; sorgt für glänzende Spülergebnisse und neutralisiert die auf dem Spülgut verbliebenen Spülmittelrückstände; spezielle Inhaltsstoffe bewirken das streifenfreie Ablaufen der Wassertropfen auf dem Spülgut; perfekte Spülergebnisse bei minimalem Verbrauch; Dosierung je nach Wasserhärte zwischen 0,2 – 0,5 %

Art.-Nr.	885641
Inhalt	10 kg

RENOSAN Entkalker

saures Entkalker-Konzentrat für Oberflächen und zur Entkalkung von gewerblichen Spülmaschinen; Universal-Kalklöser zur Anwendung auf säurebeständigen Oberflächen; beim Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen löst Entkalker hartnäckige Kalk-, Schmutz- und Silikatablagerungen, gleichzeitige Abtötung eventuell vorhandener Keime; Konzentrat wird je nach Einsatzzweck verdünnt; Verdünnung je nach Anwendungsbereich zwischen 5 % und 20 %

Art.-Nr.	885648
Inhalt	12 kg

RENOSAN Filialset

4er-Set aus Profi-Reinigungsprodukten für Verkaufsstellen / Filialen; enthält vier hochwertige, professionelle Reinigungsprodukte zur schnellen und effizienten Reinigung aller Oberflächen im Verkaufsraum; Paket enthält jeweils 1 x Handspülmittel; Glasreiniger; Kraftreiniger sowie Bad & WC-Reiniger; alle Produkte gebrauchsfertig und mit Dosierkopf bzw. sparsamen Sprühköpfen versehen; beste Qualität; einfache Anwendung

Art.-Nr.	885711
Inhalt	4 x 1 l

RENOSAN Handspülmittel Nachfüllpaket Nr. 1

hoch ergiebiges Handspülmittel für Abwasch von Geschirr, Reinigung von Oberflächen und zur Entfernung von oberflächlichen Verschmutzungen; sehr ergiebig durch Profi-Qualität; minimale Dosierung durch hohe Viskosität und kleine Dosieröffnung; spart beim Abwasch Zeit und Geld; besonders gut hautverträglich

Art.-Nr.	885712
Inhalt	4 x 1 l / VE

RENOSAN Glasreiniger Nachfüllpaket Nr. 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

Art.-Nr.	885713
Inhalt	4 x 1 l / VE

RENOSAN Kraftreiniger Nachfüllpaket Nr. 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

Art.-Nr.	885714
Inhalt	4 x 1 l / VE

RENOSAN Kalklöser Bad- und WC-Reiniger Nachfüllpaket Nr. 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

Art.-Nr.	885715
Inhalt	4 x 1 l / VE

RENOSAN Aufschäumer

Universal-Schaumstabilisator für den Einsatz in Druckluft-Schaumsystemen; sorgt in Verbindung mit einem Druckluft-Schaumsystem für einen stabilen, gleichmäßigen Schaum, der auf vielen Oberflächen lange haftet; optimal für die Anwendung mit dem RENOSAN-Schaumsystem geeignet; kann zur Stikkenwagenreinigung eingesetzt werden, ebenso in Verbindung mit anderen Reinigungsprodukten zur Reinigung von Oberflächen, Fahrzeugen etc.

Art.-Nr.	885625
Inhalt	10 kg
Ausführung	Konzentrat

RENOSAN Stikkenwagenreiniger

flüssiges, alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Fettablagerungen, Krusten und eingebrannten Backrückständen auf Stikkenwagen; speziell für den Einsatz mit dem Renosan-Schaumgerät und für die Verwendung in Stikkenwagen-Waschanlagen entwickelt; alkalisches Reinigungsmittel zum Aufweichen und Lösen von eingebrannten Verkrustungen; 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

Art.-Nr.	885626
Inhalt	12 kg

RENOSAN Record-Pro

Spezialreiniger zur Reinigung von verschmutzten Backblechen, Brezengittern, Backformen, Kastenverbänden, Grillrosten und ähnlichem; wird als Tauchbad angewendet - 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 - 6 Std. können die gereinigten Bleche/Formen mit klarem Wasser abgespült werden

Art.-Nr.	885693
Inhalt	20 kg

RENOSAN Mouldex / Neutralisator

Spezialreiniger für Gärgutträger und Stoffbespannungen aller Art; zur Entfernung von Stock- bzw. Schimmelflecken auf Stoff, Filz, Bast, Korb und Holz; verfärbter Stoff wird dabei aufgehellt und gereinigt; bei empfindlichen Stoffen und Anwendung bei größerer Anzahl sollte ergänzend Neutralisator für Mouldex verwendet werden; Mouldex wird unverdünnt durch Sprühen, Aufschütten oder Eintauchen auf die befallenen Stoffe bzw. Oberflächen aufgetragen

Neutralisator stoppt die Reinigungswirkung von Mouldex und verhindert die Beschädigung von empfindlichen Stoffen

RENOSAN Mouldex	
Art.-Nr.	885665
Inhalt	10,1 kg

RENOSAN Mouldex + Neutralisator Set (o. Abb.)	
Art.-Nr.	885666
Inhalt	15 kg; Mouldex 10 kg und Neutralisator 5 kg

RENOSAN Druckluft-Schaumgerät

robustes Druckluft-Schaumgerät zur Erzeugung eines gleichmäßigen Reinigungsschaums; optimal zur Reinigung von Stikkenwagen, großen Flächen, Decken und Wänden; Füllvolumen maximal 10 l, Druckluft mit mindestens 2 Bar wird benötigt; enthält ein Überdruckventil, Druckminderer und Tragegriff

Art.-Nr.	885627
Material	Edelstahl
Maße (Ø x H)	22 x 50 cm
Inhalt	10 l

PRILOPAN Handspülmittel

einziges gewerbliches Handspülmittel; speziell für Gastronomie, Bäckerei und Fleischerei

Art.-Nr.	885751
Inhalt	10 l

P3-Steril Desinfektionsreiniger

tötet zuverlässig Bakterien und Pilze; materialschonend und hautmild; auch für Sahneautomaten, Eisvitrinen und Eismaschinen einsetzbar

Art.-Nr.	885861
Inhalt	10 kg

SANO Desinfekt-Plus

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

Art.-Nr.	885866
Inhalt	1 l

FRONTAL Fluginsektenvernichter Typ WE-SB-30 mit Klebefolientechnik

ungiftige, geräuschlose und hygienische Bekämpfung von Fluginsekten aller Art in Backbetrieben; schwarze Klebefolie, dadurch sind die Fangergebnisse weniger sichtbar; Fangfolie ist abgewinkelt und deckt zusätzlich den Geräteboden ab; kein Zerplatzen der Insekten, dadurch keine herunterfallenden Insektenteile und keine Keimverbreitung; als Stand- oder Wandgerät nutzbar

FRONTAL Fluginsektenvernichter Typ WE-SB-30 (Abb. 1)	
Art.-Nr.	894788
Gewicht	3,8 kg
Material	Metall, weiß lackiert
Maße (H x B x T)	29 x 47 x 9,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Wirkungsbereich	ca. 80 m²

Ersatz-UV-Stabröhre für FRONTAL Typ WE-SB-30, 15 Watt (Abb. 2)	
Art.-Nr.	894789
Maß (Länge)	45 cm
Wirkungsbereich	ca. 40 m²

Ersatz-Klebefolie für FRONTAL Typ WE-SB-30, schwarz (Abb. 3)	
Art.-Nr.	894790
Inhalt	6 Stk. / VE
Ausführung	Leimbrett
Maße (B x H)	46 x 30 cm

Abb. 1

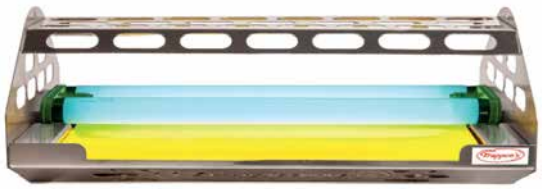
Abb. 3

Abb. 2

Fluginsektenvernichter Trappens Typ PERSEO H 60

Hängegerät mit Klebefolientechnik zur ungiftigen, geräuschlosen und hygienischen Bekämpfung von Fluginsekten aller Art; reflektierendes Licht durch Edelstahl-Konstruktion und von allen Seiten offen; die speziellen 2 x 30 Watt UV-Röhren entfalten ihre Lockwirkung optimal; das Gerät fängt wesentlich mehr Insekten auf hygienische Art und Weise

Art.-Nr.	897256
Maße (H x B x T)	17 x 49 x 31 cm
Gewicht	4,5 kg
Material	Edelstahl
Anschluss	230 V / 50 Hz / 60 W
Wirkungsbereich	ca. 300 m²



UV-Ersatzröhre für Typ PERSEO H 60

UV-Stabröhre 30 W

Ersatzröhre für PERSEO H 60 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	897257
Länge	45 cm
Ausführung	Sylvania
Wirkungsbereich	ca. 150 m²

Ersatzklebefolie für Typ PERSEO H 60

Ersatzklebefolie für PERSEO H 60 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	897258
Maße (L x B)	40 x 30 cm
Ausführung	Leimbrett

Insekten- und Krümelsauger IKS

mit patentrechtlich geschütztem Saugrohr; Trocken-Akkusauger zum Einsaugen von sitzenden Fluginsekten und kriechenden Insekten, insbesondere hinter Schaufenstern, in Theken, an Wänden, Decken und Fußböden; Fliegen, Wespen, Spinnen, Käfer können problemlos eingesaugt werden, weil diese Insekten das transparente Saugrohr zu spät oder gar nicht erkennen; Krümel auf Theken, Tischen, Sitzmöbeln und Fußböden werden schnell und problemlos entfernt; Lieferumfang: Trocken-Akkusauger mit Ladegerät und Wandhalterung, transparentes Saugrohr (lebensmittelkonform und splittergeschützt) mit Spezial-Adapter, Länge 58 cm, Stahlverzinkte Nylon-Bürste zur Reinigung des Saugrohres; durch das Einsetzen des Saugers in die Wandhalterung wird das Gerät automatisch geladen und ist somit immer einsatzbereit und platzsparend aufgehoben

Art.-Nr.	896825
Material	Kunststoff
Gewicht	1,1 kg
Maße (L x B)	93 cm x 10 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

TRAPPEN´S Wespenfalle, TIGER 32 W

außerordentlich gute Fangresultate bei Wespen; Stand- oder Wandgerät mit großem Wirkungsbereich (40 – 60 m²); 4 Jahre Garantie (Leuchtmittel ausgenommen)

TRAPPEN´S Wespenfalle	
Art.-Nr.	885083
Gewicht	2,2 kg
Material	Kunststoff
Maße (H x B x T)	38 x 27 x 16,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

TRAPPEN´S Wespenfalle Ersatzröhre 32 W (o. Abb.)	
Art.-Nr.	885092
Maße Ø	21 cm

TRAPPEN´S Ultraschall, 900 automatic

Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 m² Nagetiere fern; einfach auf Fußboden oder Wand platzieren; automatische Frequenzänderung verhindert Gewöhnung an den Schalleinfluss; Material: Kunststoff

Art.-Nr.	894962
Gewicht	420 g
Maße (H x B x T)	7 x 23,5 x 7 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

PHEROLOCK-maxiklapp Lebensmittelmotten-Klebefalle

mit Longlife-Pheromon-Lockstoffspender; insektizidfrei; speziell für Backbetriebe konzipiert; lange beständig gegen Mehlstaub und UV-Licht; Lockstoff wirkt bis zu 5 Monate

Art.-Nr.	890543
Maße (L x B)	34 x 13 cm
Ausführung	Leimbrett

BIOFANG Schabenklebefalle mit Lockstoff

mit insektizidfreien Fraßlockstofftabletten; langanhaltende Lockwirkung; BIOKILL-Klebeboden verliert auch nach langer Zeit nichts von der guten Klebekraft; wirkungsvolle und natürliche Bekämpfung von Schaben / Kakerlaken; zur Befallsüberwachung und Massenbefallsbekämpfung geeignet

Art.-Nr.	892896
Maße (L x B)	21 x 10 cm
Ausführung	Karton

Fruchtfliegenfalle zum Stellen

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

Fruchtfliegenfalle (Abb. 1)	
Art.-Nr.	895681
Maße (Ø x H)	7 x 4 cm
Inhalt	5 Fallen + 250 ml Flüssigköder
Ausführung	Kunststoffdose

insektizidfreier Ersatz-Flüssigköder zum Befüllen der Fruchtfliegenfalle (Abb. 2)	
Art.-Nr.	895682
Inhalt	1 Flasche à 250 ml

Abb. 2

Abb. 1

AMEIKO 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 Eindrücken der Ecken aktivieren

Art.-Nr.	893476
Ausführung	Kunststoffdose
Maße (Ø x H)	8 x 2 cm

MOLIO Ungezieferspray mit Natur-Pyrethrum

Wirkstoff Natur-Pyrethrum, gewonnen aus der Chrysantheme; konzentrierter, insektizider Druckzerstäuber mit guter Sofortwirkung gegen alle kriechenden und fliegenden Insekten

Art.-Nr.	894291
Inhalt	400 ml
Ausführung	Spraydose

INSEKTOMAT MULTI 3

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

Art.-Nr.	894292
Inhalt	750 ml
Ausführung	Spraydose

DIE ROBUSTE HYGIENEAUSKLEIDUNG FÜR ALLE AUSLIEFERFAHRZEUGE

Lebensmitteltransporte stellen besonders hohe Anforderungen an das Fahrzeug.

Die gesetzlichen Mindestanforderungen sind:
- Laderaum getrennt vom Fahrgastraum
- hygienisch zu reinigende Oberflächen
- im Bedarfsfall desinfizierbar
- frei von unzugänglichen Nischen

Durch unsere naht- und fugenlose Verarbeitung erfüllen wir mit unserer außerordentlich robusten Trans-Lining PUR- Beschichtung alle Anforderungen und unterstützen Ihr HACCP-Konzept.

HACCP EG-VO 852/2004 unterstützende Qualität

Hierzu eignen sich alle Transportermodelle der verschiedenen Hersteller, auch eine Nachrüstung für bestehende Fahrzeuge ist jederzeit möglich. Zusätzlich bieten wir ein breit gefächertes Zubehörprogramm mit zusätzlichen Regalen, Ladungssicherungen, Be- und Entlüftungen, Ladehilfen und Kühlungen an.

Unser Service erstreckt sich über die gesamte Bundesrepublik mit Abholung und Rückbringung des Fahrzeugs zum Ausbau und Einbindung unseres Lieferumfangs in Fahrzeugleasingverträge aller Anbieter.

Bitte wenden Sie sich an Ihren BÄKO-Fachberater.

Wir beraten Sie gerne.

11 Verkaufshilfen / Thekenzubehör

Alu-Klapprahmen-Straßenständer

stabiler Gehwegaufsteller für Plakate DIN A1 (60 x 84 cm) Farbe: silber, eloxiert; wetterbeständig; mit Wasserablauflöchern und UV-stabiler Antireflex-Plakatschutzfolie; Klapprahmen aus hochwertigen Aluminium-profilen; 3,2 cm Oberprofil; Rondo-Ecken

Art.-Nr.	843687
Material	Aluminium, Metall, PVC
Gewicht	12 kg
Maße (H x B)	109 x 75 cm

Thekenaufsteller / Niesschutz

1 Boden für 1 Blech (20 x 60)	
Art.-Nr.	881285
Material	Acryl
Maße (H x B x T)	26,5 x 63 x 26 cm
2 Böden (o. Abb.)	
Art.-Nr.	881284
Material	Acryl
Maße (H x B x T)	40,5 x 63 x 26 cm

Thekenabtrennung Acryl

Maße (L x B) 56 x 16,5 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	894894
Maße (L x B) 70 x 16,5 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	894895

Abb. 1

Abb. 2

Thekenkorb dunkle Weide, vorne gestäbt

dunkle Weide, vorne gestäbt (Abb. 1)	
Maße (Hh x Hv x B x T) 27 x 16 x 40 x 40 cm	
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 40 x 45 cm	
Art.-Nr.	884747

Thekenkorb dunkle Weide, geschlossen

dunkle Weide, geschlossen (Abb. 2)	
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 45 x 40 cm	
Art.-Nr.	884741
Maße (Hh x Hv x B x T) 22 x 13 x 40 x 45 cm	
Art.-Nr.	884742
Maße (Hh x Hv x B x T) 20 x 12 x 40 x 50 cm	
Art.-Nr.	884743
Maße (Hh x Hv x B x T) 27 x 16 x 50 x 40 cm	
Art.-Nr.	884744
Maße (Hh x Hv x B x T) 23 x 12 x 60 x 40 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.

Stühle für den Innenbereich

Stuhl mit oder ohne Armlehnen aus Eiche transparent lackiert oder Buche nussbaum gebeizt und lackiert, kombiniert mit optionalem Sitz- und Rückenpolster aus Kunstleder, welche in verschiedenen Farben erhältlich sind; Maße: 83 x 47/56 x 51 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Polsterstühel für den Innenbereich

Polsterstuhl mit und ohne Armlehnen aus Eiche transparent lackiert, kombiniert mit einem festen Bezug aus Kunstleder, welcher in verschiedenen Farben erhältlich ist; Maße: 82 x 46/54 x 56 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Polsterbarhocker für den Innenbereich

Barhocker aus Eiche transpartent lackiert, kombiniert mit einem festen Bezug aus Kunstleder, welcher in verschiedenen Farben erhätlich ist; Maße: 114 x 47 x 56 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Stühle für den Außenbereich

Stuhl mit und ohne Armlehnen, Gestell aus Aluminium silber pulverbeschichtet, Geflecht aus flachem Polyethylenband in der Farbe caffeebraun, Armlehnen aus Teakholz unbehandelt; Maße: 84 x 56 x 58 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Stühle für den Außenbereich

Stuhl mit oder ohne Armlehnen, Gestell aus Aluminium pulverbeschichtet, Bespannung aus technischem Polyestergewebe, erhältich in den Farben grün und anthrazit; Maße: 86 x 57 x 64 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Barhocker für den Innenbereich

Barhocker aus Buche gebeizt und lackiert in der Farbe nussbaum, kombiniert mit einem Sitzpolster aus Kunstleder, welches in verschiedenen Farben erhältlich ist; optionaler Trittschutz aus Edelstahl matt gebürstet; Maße: 83 x 33 x 33 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Tisch rechteckig für den Innenbereich

Tisch rechteckig, Tischgestell aus Buche gebeizt und lackiert, kombiniert mit einer Tischplatte aus hochverdichtetem Schichtstoff, beides in der Farbe nussbaum, Maße: 74x70x120 cm, zzgl. Plattenstärke 2,5 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Tisch quadratisch für den Innenbereich

Tisch mit quadratischer Tischsäule aus Eiche transparent lackiert, kombiniert mit einer Tischplatte (70 x 70 cm) aus Eiche massiv tranpartent lackiert, Fuß aus Stahl mit Edelstahlblende matt gebürstet; Maße: 71,5 x 42 x 42 cm, zzgl. Plattenstärke 3 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Stehtisch für den Innenbereich

Tisch mit runder Tischsäule aus Buche gebeizt und lackiert in nussbaum, kombiniert mit einer Tischplatte (70 cm) aus hochverdichtetem Schichtstoff in der Farbe nussbaum, Fuß aus Stahl mit Edelstahlblende matt gebürstet; Maße: 108 x 50 x 50 cm, zzgl. Plattenstärke 2,5 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Tisch quadratisch für den Innenbereich

Tisch mit runder Tischsäule aus Aluminium silber eloxiert, kombiniert mit einer Tischplatte (70 x 70 cm) aus hochverdichtetem Schichtstoff erhältlich in verschiedenen Farben, Fuß vierzehig aus Aluminium silber pulverbeschichtet; Maße 71,5 x 55 x 55 cm, zzgl. Plattenstärke 1,2 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Tisch rechteckig für den Außenbereich

Tisch rechteckig, Tischgestell aus Aluminium silber pulverbeschichtet, kombiniert mit einer Tischplatte aus hochverdichtetem Schichtstoff erhältlich in verschiedenen Farben; Maße 73 x 70 x 120 cm, zzgl. Plattenstärke 1,2 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage

Tisch/Bank rechteckig für den Außenbereich

Gestell aus Aluminium eloxiert in Edelstahloptik, kombiniert mit Leisten aus hochverdichtetem Schichtstoff in der Farbe bronze, auch in grau meliert erhältlich

Tisch rechteckig; Maße: 75 x 74 x 180 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
3-Sitzer Bank; Maße: 45 x 37 x 155 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	auf Anfrage

Abb. 1

Abb. 2

12 Café-Welt

WMF 1500 S

vollautomatische Kaffeespezialitätenmaschine für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokolade-Spezialitäten in Top-Qualität; ausgelegt auf den mittleren Bedarf; mit 2 Mühlen, Choc, Milchschäumer (Basic Milk), Dampfsystem (Basic Steam) automat. Reinigungsprogramm; Plug&Clean Milchreinigungssystem; Heißwasserausgabe; Festwasseranschluss; Handeinwurf; MMI-Touchdisplay; Getränkeregistrierung; Trockensatzauswurf; 8 Produkttasten auf 6 Ebenen; SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung; Timerfunktion; LED-Beleuchtung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	2 Mühlen, Choc
Empfohlene Tagesleistung / max. Stundenleistung*	bis zu 180 Tassen
Stundenleistung nach DIN 18873-2 Einzeltassen (Doppeltassen)	Espresso 124 (194) Capuccino 124 (194) Café Crème 96 (122)
Nennleistung	2,2 kW
Energieverlust	1,37 kWh nach DIN 18873-2
Anschluss	230 V / 50 Hz
Gewicht	35 kg
Maße (H x B x T)	67,5 x 32,5 x 59 cm

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen

WMF 5000 S

vollautomatische Kaffeespezialitätenmaschine für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Schokolade-Spezialitäten in Top-Qualität; höchste Leistung auf kleinstem Raum; mit 2 Mühlen, Choc, Dynamik Milk System für heiße und kalte Milch und heißen und kalten Milchschaum, Jet-Option, automat. Reinigungsprogramm, Clean in Place Milchreinigungssystem, Heißwasser, Festwasseranschluss, Handeinwurf, MMI-Touchdisplay, Getränkeregistrierung, Trockensatzauswurf, 8 Produkttasten auf 6 Ebenen, SteamJet Dampfdusche zur Tassenerwärmung, Jet-Option, Timerfunktion, LED-Beleuchtung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Dynamic Milk
Empfohlene Tagesleistung / max. Stundenleistung*	bis zu 250 Tassen
Stundenleistung nach DIN 18873-2 Einzeltassen (Doppeltassen)	Espresso 144 (220) Capuccino 144 (220) Café Crème 112 (126)
Nennleistung	3 kW
Anschluss	230 V / 50 Hz
Energieverlust / Tag	1,65 kW nach DIN 18873-2
Gewicht	37 kg
Maße (H x B x T)	70,6 x 32,5 x 59 cm

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen

Bitte verwenden Sie für diese Kaffeemaschinen ausschließlich den hierfür vorgesehenen Gastronomie-Kaffee.

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 Milchaumzubereitung in 3 Qualitäten; Ausstattung mit 2 Brühgruppen, 2 integrierten Bohnenbehältern und Mühlen, 3 Siebträgern, 2 Dampfsystemen (Auto und Basic Steam); beheizte Tassenablage mit Softeinzug, Heißwasserausgabe, Festwasseranschluss, Handeinwurf, Touchscreen-Display, SteamJet, 12 Kaffeerezepten auf 6 Produkttasten, LED-Beleuchtung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Halbautomatische Siebträgermaschine, Bedienung ohne Vorkenntnisse
Stundenleistung in Tassen*	Espresso bis zu 300 Capuccino bis zu 240 Café Crème bis zu 300
Nennleistung	6 bis 7 kW
Anschluss	380 bis 415 V / 50 Hz
Gewicht	75 kg
Maße (H x B x T)	72,3 x 58 x 54 cm (60 cm Tiefe bei aufgeschobener Tassenablage)

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen

WMF 1200 S

vollautomatische Kaffeespezialitätenmaschine für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato in Top-Qualität; ausgelegt auf den kleinen bis mittleren Bedarf; Ausstattung mit 2 Mühlen, Milchschäumer, automatischem Reinigungsprogramm, Heißwasserausgabe, 4 l Wassertank, Handeinwurf, zweizeiligem Display, Getränkeregistrierung und Trockensatzauswurf, 6 Produkttasten auf 2 Ebenen belegbar, Beleuchtung der Getränkeausgabestelle über zwei LED's

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Tankversion, ohne Dampfhahn, mit Milchschaum
Empfohlene Tagesleistung / max. Stundenleistung*	bis zu 100 Tassen
Stundenleistung nach DIN 18873-2 Einzeltassen (Doppeltassen)	Espresso 104 (188) Capuccino 113 (146) Café Crème 93 (110)
Nennleistung	2,2 kW
Anschluss	230 V / 50 Hz
Energieverlust / Tag	0,85 kW nach DIN 18873–2
Gewicht	33 kg
Maße (L x B x T)	68,2 x 32,4 x 55,3 cm

*abhängig von Tassengröße und Qualitätseinstellungen

Milchkühler und Tassenwärmer Cup & Cool

kombinierter Beistellkühler und Tassenschrank für WMF 1200S, presto!, 1500S, bistro! und 8000S; Ausstattung mit herausnehmbarem 4 Liter-Milcheinsatz, Tassenaufnahme 45 - 90 Stück, zwei separaten Ein-/Ausschaltern für Tassenschrank (beheizt) und Beistellkühler, Thermostat für sicher geregelte Milchtemperatur, drei beheizbare Regalböden aus antifingerprintbeschichtetem Edelstahl, Sicherheitstemperaturschalter für den Tassenschrank, LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben.

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	ca. 31 kg
Maße (H x B x T)	53 x 28,6 x 56,6 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

WMF Spezialreiniger für Milchschäumer

flüssig

Art.-Nr.	885868
Inhalt	1 l

WMF Flüssigentkalker

Art.-Nr.	885870
Inhalt	750 ml

FRANKE Kaffeevollautomat A600

Vollautomat im mittleren Kapazitätsbereich; der intuitive 8" Touchscreen ist mit drei individuellen Benutzeroberflächen die Schnittstelle zwischen Maschine und Benutzer; ein funktionales LED-Beleuchtungskonzept bietet die Kontrolle über die Maschine; der praktische 1,2kg Bohnenbehälter, das Präzisionsmahlwerk mit Keramikmahlscheiben und die Wahl aus drei unterschiedlichen Brüheinheiten liefern alles für den perfekten Kaffee; das automatische Reinigungssystem reduziert den Arbeitsaufwand auf ein Minimun; Vollautomat mit Préinfusion; optional Milchsystem für warmen Milchschaum und warme & kalte Milch, oder FM-Modul für warmen & kalten Milchschaum bis zu 2 Mühlen, Heißwasserausgabe, bis zu 2 Pulverdosierer, automatischer höhenverstellbarer Kombiauslauf; automatisches Reinigungs- und Spülsystem

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	73,4 x 34 x 60 cm
Stundenleistung	150 Tassen
Anschlusswert	230 V / 50 Hz
Wasserzulauf	Festwasser, Optional 4 l Wassertank
Wasserablauf	Abwasseranschluss, optional Tropfschale
Gewicht	40 kg

Bitte verwenden Sie für diese Kaffeemaschinen ausschließlich den hierfür vorgesehenen Gastronomie-Kaffee.

FRANKE Kaffeevollautomat FoamMaster

professionelle Kaffeezubereitung, großer 10,4" Touchscreen zur individuellen Einstellung der Benutzeroberflächen, um Menüs anzupassen und Werbung zu platzieren; im Inneren sorgen leistungsstarke Komponenten für die perfekte Crema, für Milchschaum und Geschmacksvielfalt; für die doppelte Ausbringungsmenge auch als Twin-Variante erhältlich. Weitere Optionen sind die Flavor-Station für 3 Sorten Sirup und der Tassenwärmer für Ihr Getränkekonzept; FoamMasterTM Milchsystem für warmen & kalten Milchschaum und warme & kalte Milch für die Zubereitung von Kaffee-, Milch- und Flavor Getränken, bis zu 3 Mühlen, Heißwasserausgabe, bis zu 2 Pulversorten 2. Milchsorte möglich, 12 l Kühleinheit, automatisches Reinigungs- und Spülsystem

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	73,5 x 60 x 58 cm
Tagesleistung	250 Tassen
Anschlusswert	400 V / 50 Hz
Wasserzulauf	Festwasser
Wasserablauf	Abwasseranschluss
Gewicht	55 kg

JURA IMPRESSA XJ9 Professional

Latte macchiato/Cappuccino auf Knopfdruck; 10 individuell programmierbare Kaffeespezialitäten; intuitive Bedienerführung mit Rotary Switch und 3,5 Zoll TFT-Farbdisplay; Aroma+ -Mahlwerk; 500g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel; aktive Bohnenüberwachung; intelligent Fresh Water System - softwaregestützte Vorbereitung für den Einsatz des einzigartigen intelligenten Frischwasser-Kits; integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme

Art.-Nr.	auf Anfrage
Empfohlene Tagesleistung	bis zu 60 Tassen
Nennleistung	1.450 W
Anschluss	240 V / 50 Hz / 10 A
Gewicht	13 kg
Maße (H x B x T)	50 x 34 x 44 cm
Gesamtheißwasserleistung	14,4 l / Std.
Festwasseranschluss	optional

JURA IMPRESSA XJ5 Professional

intelligent Fresh Water System (I.F.W.S.©) softwaregestützte Vorbereitung für den Einsatz des intelligenten Frischwasser-Kits zur Festwasserlösung; Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.©); Energy Save Mode (E.S.M.©); variable Brüheinheit von 5 bis 16 g; 2 Kaffees; 2 Espressi; 2 Ristretti auf Knopfdruck; höhen-/breitenverstellbarer Kaffeeauslauf 65 - 111 / 20 - 50 mm; Klartextdisplay; Rotary Switch für intuitive Menüführung; JURA Hygiene TÜV zertifiziert

Art.-Nr.	auf Anfrage
Empfohlene Tagesleistung	bis zu 60 Tassen
Nennleistung	1.450 W
Anschluss	240 V / 50 Hz / 10A
Gewicht	13 kg
Maße (H x B x T)	50 x 34 x 44 cm
Gesamtheißwasserleistung	14,4 l / Std.
Festwasseranschluss	optional

Bitte verwenden Sie für diese Kaffeemaschinen ausschließlich den hierfür vorgesehenen Gastronomie-Kaffee.

JURA GIGA X3 Professional

1 - 2 Latte macchiato, Cappuccino; Milchkaffee auf Knopfdruck; 31 individuell programmierbare Spezialitäten; Produktnamen individualisierbar; 3,5 Zoll TFT-Farbdisplay; Rotary Switch; Power-Heißwasser; 1 Keramikscheibenmahlwerk; 1000 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel; 2 Hochleistungspumpen, 15 bar; 2 Thermoblock-Heizsysteme; elektrisch verstellbare Luftzufuhr für Feinschaum-Technologie; automatischer Wechsel von Milch zu Milchschaum; intelligentes Vorheizen; Kaffeewassermenge programmierbar; einstellbare Kaffeewassermenge/-stärke pro Zubereitung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Tankversion, 5 l Wassertank
Empfohlene Tagesleistung	bis zu 120 Tassen
Nennleistung	2.300 W
Anschluss	240 V / 50 Hz
Gewicht	18,2 kg
Maße (H x B x T)	56,5 x 37 x 49,7 cm
Gesamtheißwasserleistung	30 l / Std.

JURA Milchkühler Piccolo

formschöner, praktischer Minikühlschrank für Milch im Tetrapak; verschleißfreie Thermoelektrik mit Außenlüfter; auf 5 °C justierte Festpunktthermostat für konstante Kühlung; kompakte Außenabmessung

Art.-Nr.	893852
Ausführung	Minikühlschrank für Tetrapacks
Maße (H x B x T)	31,3 x 19 x 28,1 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz

BONAMAT Pumpisolierkanne Furento

mit Edelstahlmantel und doppelwandigem, vakuumisoliertem Edelstahlinnenbehälter; ausgestattet mit einem Drehteller und Spezialdeckel mit Hochleistungspumpsystem und Saugrohr mit patentierter Mischfunktion

Art.-Nr.	887958
Material	rostfreier Stahl, Edelstahlinnenzylinder
Inhalt	2,2 l
Maße (Ø x H)	16,4 x 37,8 cm

Korbfilterpapier

weiß; 250 / 90 mm - 42 g; ISEGA - zertifiziert; VE = 1.000 Stk.

Art.-Nr.	887962

BONAMAT Kaffeemaschine TH 10

ohne Wasseranschluss zur Brühung in Pumpisolierkanne; mit Wassereingussöffnung an der Vorderseite; ausgestattet mit: Befüllt-Anzeige, Entkalkungsanzeige, akustischem Signal bei Brühende, CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz; 1 Brühsystem; ohne Isolierkanne

Art.-Nr.	887957
Farbe	Edelstahl / schwarz
Stundenleistung	19 l (152 Tassen)
Brühzeit	7 Min. / 2,2 l
Stoßvorrat	2,2 l
Anschluss	230 V / 50 Hz / 2.310 W
Maße (H x B x T)	54,5 x 23,5 x 40,6 cm

MEISTER
KAFFEE

IN DER BÄCKEREI
EXKLUSIV
UND KONDITOREI

EXKLUSIV.
MEISTERHAFT. GENUSSVOLL.

Profitieren Sie vom professionellen MEISTER KAFFEE Auftritt:

- Hochwertige, handwerklich komponierte Kaffees für den Ausschank
- Kaffeeangebot perfekt auf die Maschinen abgestimmt
- Attraktive Finanzierungsmöglichkeiten über das B-M-W-Konzept

Steigern Sie Ihre Kaffeekompetenz.
Mit der Exklusiv-Marke für Bäckereien und Konditoreien!

MEISTER KAFFEE GmbH & Co. Vertriebs KG | Überseering 18 | 22297 Hamburg
Tel.: 040 / 6370-9940 | Fax: 040 / 6370-9955
info@meister-kaffee.de | www.meister-kaffee.de

Wenn Sie Fragen zum Thema „Kaffeezubehör" haben, wenden Sie sich bitte an **Ihren BÄKO-Fachberater**.

13 Snack- / Gastro-Welt

CASO PRO 3500 Profi-Induktionskochfeld

3.500 Watt; Edelstahlgehäuse, Ceran Oberfläche; Timer; Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar; 10 Leistungsstufen; Timerfunktion 1 bis 180 Min. im 1 Min.-Intervall; Temperaturvorwahl ca. 60 °C bis 240 °C einstellbar; schnell und energiesparend; präzise, leichte Bedienung; Digitalanzeige; automatische Topferkennung; Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung; leichte Reinigung

Art.-Nr.	895647
Maße (H x B x T)	12 x 35,5 x 44 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz
Material	Edelstahlgehäuse, Ceran Oberfläche

Tomatenschneider CT 6 vertikal

inkl. 6 mm Klingeneinsatz; manuelles Schneiden von Tomaten in gleichmäßige Scheiben

Tomatenschneider CT 6 vertikal (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882115
Material	Aluminium und Edelstahl
Maße (H x B x T)	24 x 42,7 x 14,5 cm
Schnittstärke	6 mm

Messerblock für Tomatenschneider (Abb. 2)	
Ersatz-Klingeneinsatz für den manuellen Tomatenschneider CT6	
Art.-Nr.	895132
Material	Edelstahl und Aluminium
Maße (H x B x T)	3,5 x 27,5 x 7,5 cm
Schnittstärke	6 mm

Abb. 1

Abb. 2

Brezelschneider

komplett mit Messer 21 cm

Art.-Nr.	885218
Material	Edelstahl
Maße (L x B)	17 x 12,5 cm

LEIFHEIT Salatschleuder

besonders großes Fassungsvolumen zum Auffangen des herausgeschleuderten Wassers; Seilzug-Mechanismus mit Rechts- und Linksdrehung; Mitnehmerscheibe unter dem Deckel kann leicht herausgenommen werden; formschöne Schale ohne Dorn in der Mitte; besonders stabiler Korb; besonders effektives Trocknen des Salates; Behälter ist auch als Salatschüssel geeignet; spülmaschinenfest

Art.-Nr.	882117
Material	Kunststoff
Kapazität	5l

LEIFHEIT Eierschneider

3 in 1 Funktion: teilt Eier nach Wunsch in ovale und runde Scheiben oder Spalten; leicht zu reinigen

Art.-Nr.	882118
Material	Kunststoff
Maße (L x B x H)	20 x 9,5 x 4 cm

Schneideplatte

mit Saftrinne und rutschhemmenden Füßen; gefräst; PE hochmolekular

Maße (H x B x T) 40 x 25 x 2 cm (Abb. 1)	
Art.-Nr.	882105
Maße (H x B x T) 50 x 30 x 2 cm (Abb. 2)	
Art.-Nr.	882106

Abb. 1 Abb. 2

Wandhalter für Rezepte

zum Anbringen von Rezeptblättern, Sicherheitsdatenblättern, Unfallmerkblättern im Laden und in der Backstube etc.; Lieferung ohne Sichttafel

für 10 Rezepte	
Art.-Nr.	882850
für 20 Rezepte	
Art.-Nr.	882852
Sichttafel DIN A4 Rezepte (10 Stk.)	
Art.-Nr.	882854

Snack-Welle

Aluminium; schwarz; gelocht

Art.-Nr.	881461
Maße	59 x 19 cm

Snack-Welle Edelstahl

gelocht (Abb. 1)	
Art.-Nr.	881466
Maße	59 x 19 cm

Snack-Welle mit rechteckiger Aussparung

spülmaschinengeeignet; Edelstahl

Wellenform (Abb. 2)	
Art.-Nr.	897118
Maße	56 x 8,5 cm
doppelte Aussparung (Abb. 3)	
Art.-Nr.	897119
Maße	56 x 17,5 cm

Abb. 1

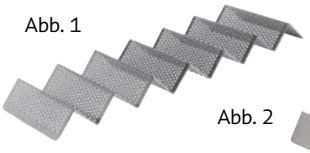
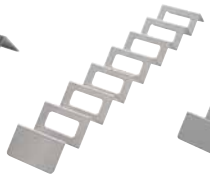


Abb. 2



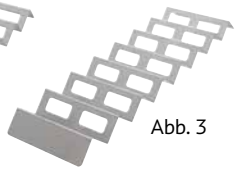


Abb. 3

Snacktransportblech

Aluminium; passt in 60 x 40 cm Transportkörbe; besonders wichtig bei zentraler Produktion von Snack-Belägen für Verkaufsstellen; gewährleistet kontinuierliche Qualität der Beläge

(H x B x T) 4 x 28 x 36 cm	
Art.-Nr.	881180
(H x B x T) 4 x 36 x 56 cm	
Art.-Nr.	881181
(H x B x T) 8 x 28 x 36 cm	
Art.-Nr.	881183
(H x B x T) 8 x 36 x 56 cm	
Art.-Nr.	881184
Deckel für Snacktransportblech 36 x 28 cm	
Art.-Nr.	881185
Deckel für Snacktransportblech 56 x 36 cm	
Art.-Nr.	881186

GN Behälter

ideal zum Lagern und Aufbewahren von Lebensmitteln; einsetzbar von - 30 °C bis + 80 °C; Liter-Skalierung an der Seite; robust, formstabil und stapelbar; HACCP-Konzept durch Farbmarkierung am Deckel; Material: PP

1/3; Maße (H x B x T) 15 x 32,5 x 17,6 cm; 5,3 l	
Art.-Nr.	897206
1/4; Maße (H x B x T) 15 x 26,5 x 16,2 cm; 3,7 l	
Art.-Nr.	897207
1/6; Maße (H x B x T) 10 x 17,6 x 16,2 cm; 1,5 l	
Art.-Nr.	897208
1/2; Maße (H x B x T) 10 x 32,5 x 26,5 cm; 5,9 l	
Art.-Nr.	897224
1/2; Maße (H x B x T) 15 x 32,5 x 26,5 cm; 8,9 l	
Art.-Nr.	897225
1/3; Maße (H x B x T) 10 x 32,5 x 17,6 cm; 3,6 l	
Art.-Nr.	897226
1/4; Maße (H x B x T) 10 x 26,5 x 16,2 cm; 2,5 l	
Art.-Nr.	897227
1/6; Maße (H x B x T) 15 x 17,6 x 16,2 cm; 2,2 l	
Art.-Nr.	897228
1/1; Maße (H x B x T) 10 x 53 x 32,5 cm; 13 l	
Art.-Nr.	897240
1/1; Maße (H x B x T) 15 x 53 x 32,5 cm; 19,5 l	
Art.-Nr.	897241
1/9; Maße (H x B x T) 10 x 17,6 x 10,8 cm; 0,8 l	
Art.-Nr.	897242

Deckel für GN Behälter

aus PP; HACCP-Konzept durch Farbmarkierung am Deckel; rote Farbmarkierung montiert, weitere Farbmarkierungen in grün, blau und gelb sind beigepackt

1/2; Maße (L x B) 32,5 x 26,5 cm	
Art.-Nr.	897229
1/3; Maße (L x B) 32,5 x 17,6 cm	
Art.-Nr.	897230
1/4; Maße (L x B) 26,5 x 16,2 cm	
Art.-Nr.	897231
1/6; Maße (L x B) 17,6 x 16,2 cm	
Art.-Nr.	897232
1/1; Maße (L x B) 53 x 32,5 cm	
Art.-Nr.	897243
1/9; Maße (L x B) 17,6 x 10,8 cm	
Art.-Nr.	897244

KitchenAid Küchenmaschine 5KPM 5EWH weiß

inkl. 1 Edelstahl-Rührschüssel 4,83 l mit Deckel; Spritzschutz; Schneebesen; Knethaken; Flachrührer; Einfüllschnute; 10 Geschwindigkeitsstufen; Gewicht: 11,4 kg; Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

Art.-Nr.	887761
Maße (H x B x T)	41,1 x 26,4 x 33,8 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 315 W

BÄR Teddy Tischrührmaschine

5 l Kessel aus rostfreiem Stahl mit weißem Plastikdeckel; Spritz- und Staubschutz; Besen, Kneter und Rührer aus rostfreiem Stahl

Art.-Nr.	893662
Material	Stahlgehäuse
Maße (H x B x T)	40 x 24 x 46,2 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 500 W

Pizzakühltisch Modell B95

mit 2 Türen GN 1/1; Korpus innen und außen Edelstahl; Isolierung FCKW-frei hochdruckgeschäumt; mit Edelstahlaufsatz und Granit-Tischplatte; steckerfertig mit Umluftkühlung, automatischer Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronischer Regelung mit Digitalanzeige; je Tür 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost GN 1/1 CNS als Zubehör enthalten

Pizzakühltisch (Abb. 1)	
Art.-Nr.	887627
Maße (H x B x T)	112 x 95 x 70 cm
Temperaturbereich	+2 °C bis +12 °C
Anschluss	230 V / 50 Hz / 320 W
Bruttoinhalt	270 l
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24 h
Höhe ohne Aufsatz	85 cm

GN-Behälter-Set für Pizzakühltisch, 5 x Behälter und Deckel GN 1/6 (Abb. 2), Deckel ohne Löffelaussparung	
Art.-Nr.	891173
Ausführung	Edelstahl

Abb. 1

Abb. 2

NORDCAP Belegstation SL 1 BLG

2-türige Belegstation mit leistungsstarkem Mittelverdampfer; außen und innen aus CNS; schräg gestellter Ausschnitt in der Abdeckung (78,5 x 15,5 cm) mit Bestückungsmöglichkeit für 5 GN 1/6-100 Behälter; gekühlte Granit-Arbeitsfläche 88 x 45,3 cm (Rosa Porrinho); selbstschließende Türen mit Griffleiste, seitlich nicht überstehend; Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung; Innenraum in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken; GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Art.-Nr.	895829
Maße (H x B x T)	89 x 88 x 70,2 cm
Bruttoinhalt	270 l
Anschluss	230 V / 50 Hz / 230 W
Kälteleistung	284 W / -10 °C
Kältemittel	R 134
Energieverbrauch	3,61 kWh / 24 h
Temperaturbereich	+2 °C bis +8 °C
Gewicht	108 kg

RATIONAL Self Cooking Center® 5 Senses BakingLine Typ 101

hat alle Funktionen, die für professionelles Backen wichtig sind; geeignet für zahlreiche Backprodukte wie Kuchen, Brote, Brötchen, Laugengebäck und vieles mehr; intelligentes Kochsystem zur Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion und im à la carte; vollautomatisches Reinigungs- und Pflegesystem

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	104,2 x 84,7 x 77,1 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 18,6 kW
Leistungsstufen	Automatik-Modus Backen (Gären, Beschwaden), Automatik-Modus Garen
Fassungsvermögen	8 Bleche à 40 x 60 cm
Tiefe mit geöffneter Tür	ca. 120 cm
Gewicht	132,5 kg

CONVOTHERM 4 Kombidämpfer easyTouch 6.10

BakePro traditionelle Backfunktion in 5 Stufen – die Advanced Closed System+ (ACS+); Zusatzfunktion mit Beschwadung und Ruhezeiten für perfekte Backergebnisse; TK-Ware muss nicht mehr angetaut werden; programmierbar auch bei mehrstufigen Backprofilen; weitere ACS+ Zusatzfunktionen: Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen, Humidity-Pro – Befeuchtung in 5 Stufen; Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen; inkl. ConvoClean+ das vollautomatische Reinigungssystem mit eco-, express- oder regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung; easy Touch Bedienoberfläche über den 9" Full-Touch-Screen

Art.-Nr.	821074
Maße (H x B x T)	78,6 x 87,5 x 79,2 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 11 kW
Leistung	Heißluft: 10,6 kW
Leistungsstufen	5 Leistungsstufen
Fassungsvermögen	6+1 x 1 / 1 GN
Tiefe mit geöffneter Tür	ca. 133 cm
Gewicht	115 kg

Elektrisches Hot-Dog-Gerät

Kontrollleuchte und Temperaturregler von 30 bis 90 °C

Art.-Nr.	887448
Ausführung	Chromnickelstahl, Glaszylinder
Maße (H x B x T)	36 x 26 x 29,5 cm
Maße Zylinder (Ø H)	19,5 x 24,5 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1,0 kW
Gewicht	6,7 kg

Ersatzglaszylinder Maße (Ø x H) 19,5 x 24 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	911710

Ersatzglaszylinder Maße (Ø x H) 20 x 24 cm (o. Abb.)	
Art.-Nr.	912496

Elektro-Kontaktgrill

Grillplatte oben gerillt, unten glatt; robustes Gerät aus CNS; Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung; Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C; Aufheizkontrollleuchte; Kontrollleuchte EIN/AUS; Fettauffangschale; inklusive Reingungsbürste

Art.-Nr.	893940
Gewicht	14 kg
Maße (H x B x T)	20 x 29 x 37 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1,8 kW
Maße obere Grillplatte (B x T)	21,4 x 21,4 cm
Maße untere Grillplatte (B x T)	22 x 23,5 cm

CASO Profi-Kontaktgrill

mit digitalem Timer und Endsignal; Grillplatten aus langlebigem Gusseisen; gerillte Bratfläche oben und glatte Bratfläche unten; schwere Ausführung mit Gehäuse aus Edelstahl; thermostatische Temperaturregelung (50 ° bis 300 °C) einheitlich für Ober- und Unterhitze; Betriebs-Kontrollleuchte (rot); Temperatur-Kontrollleuchte (grün); geringer Energieverbrauch; serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter; Fettauffangschale aus Edelstahl; Ergonomischer, wärmeisolierter Griff

Art.-Nr.	897124
Maße (H x B x T)	45 x 40 x 30 cm
Anschluss	230 V / 50 Hz / 2,5 kW
Gewicht	28,95 kg
Maße Grillfläche	36 x 27 cm

Merrychef eikon® e4 / e4s Schnellgarofen

bis zu 15 x schneller als konventionelle Garmethoden; bis zu 15 % weniger Energieverbrauch; Plug&Play System; Programmierung und Updates per USB-Stick oder optional Internet; Steuerung über easyTouch™ Display; integrierter Katalysator; 1.024 6-stufige Programme

Art.-Nr.	auf Anfrage
Anschluss	400 V / 50 Hz / 7,0 kW
Maße (H x B x T)	59,1 x 58,4 x 75 cm

Merrychef eikon® e2 Kombi-Schnellgarofen

bis zu 10 x schneller als konventionelle Garmethoden, bis zu 15 % weniger Energieverbrauch; Plug&Play System; flexibel einsetzbar dank 230 V-Anschluß und integriertem Katalysator; Programmierung und Updates per USB-Stick oder optional Internet; Steuerung über easyTouch™ Display

Art.-Nr.	auf Anfrage
Anschluss	230 V / 50 Hz / 3,4 kW
Maße (H x B x T)	63,3 x 38,3 x 78,5 cm

MANITOWOC SH/GR 3500 Induktions-Grill

mit Realtime Temperature Control System Multipoint (RTCSmp); Temperatureinstellung 50 bis 220 °C; spezielle Induktions-Antihaft-Bratplatte; besonders kurze Aufheizzeit; absolut gleichmäßige Wärme-Verteilung; besonders energieeffizient; verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur; komfortabel und betriebssicher

Art.-Nr.	auf Anfrage
Anschluss	230 V / 50 Hz / 3,5 kW
Maße (H x B x T)	19,8 x 53,1 x 44,6 cm

MANITOWOC SHWO 3500
Wok-Line Induktions-Wokfeld

mit Realtime Temperature Control System (RTCS); 12 Leistungsstufen; 30 cm Ø Ceran-Cuvette für Wok; besonders energieeffizient; Drehknopf mit integriertem Netzschalter; komfortabel und betriebssicher; kurze Ankochzeiten

Art.-Nr.	auf Anfrage
Anschluss	230 V / 50 Hz / 3,5 kW
Maße (H x B x T)	20 x 38 x 44 cm

14 Anlagen / Maschinen

NEIE Nugget-Eiserzeuger Typ NE 80-3

mit integriertem Vorratsbehälter; HACCP zertifiziert

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	80 x 64 x 60 cm
Eisleistung	ca. 3 kg / h
Leistung	ca. 80 kg / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 300 W
Vorratsbehälter	ca. 30 kg Fassungsvermögen
Kältemittel	R 134a (optional R290)

NEIE Nugget-Eiserzeuger Typ NE 120-5

mit integriertem Vorratsbehälter; HACCP zertifiziert

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	80 x 94 x 60 cm
Eisleistung	ca. 5 kg / h
Leistung	ca. 120 kg / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 500 W
Vorratsbehälter	ca. 50 kg Fassungsvermögen
Kältemittel	R 134a (optional R290)

MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 500L / 250L

HY-GEN-Hygieneprinzip für eine hygienische und zuverlässige Eisproduktion; Verdampferwanne ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen herausnehmbar; DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und ablauf; für noch mehr Hygienesicherheit und Arbeitsersparnis; optional erhältliches patentiertes MAJA-Selbstreinigungssystem reinigt den Eiserzeuger auf Knopfdruck automatisch; Rahmen und Gehäuse aus Edelstahl; Kälteaggregat in luftgekühlter Ausführung; einfache Bedienung über ON/OFF-Taster; zuverlässige SPS-Steuerung; mit integriertem Wärmetauscher für optimale Energieausnutzung; Kälteabsperrventil und Kältemittel-Pump-Down im Stillstand

MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 500L	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	77,6 (geöffnet +40) x 99,6 x 58,1 cm
Leistung	500 kg / 24 h
Anschluss	400 V / 50 Hz / 2,29 kW
Vorratsbehälter	optional erhältlich (Eisvorratswagen mit 75 kg oder Silo EN 1 mit 185 kg Fassungsvermögen) weitere auf Anfrage
Kältemittel	R 404a

MAJA Scherbeneiserzeuger SAH 250L	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	77,6 (geöffnet +25) x 99,6 x 58,1 cm
Leistung	250 kg / 24 h
Anschluss	230 V / 50 Hz / 1,26 kW
Kältemittel	R 404a

FORTUNA Teigteilmaschinen Automat

kompaktes Maß; findet auch in der kleinsten Backstube Platz; durch die optimale Anpassung von Stückgewicht und Teigkonsistenz wirkt der Fortuna Automat selbst angegarte Teige gleichmäßig rund und liefert Brötchen wie handgemacht; außerordentlich robuste und stabile Bauweise; Maschine wird durch einen Einschalthebel in Gang gesetzt, der mit einer Hand zu bedienen ist; durch den einstellbaren Pressdruck kann jeder Teig – ob weich oder fest, jung oder angegart – mit genau dosiertem Druck geteilt werden; durch eine optimale Anpassung von Stückgewicht und Teigkonsistenz werden selbst angegarte Teige gleichmäßig rund gewirkt; bei Bedarf kann der Fortuna Automat nur zum Teilen des Teigs verwendet werden; alle Getriebeteile laufen beständig in einem Ölbad

Teigteil- / Wirkmaschine Gr. III + / Gewichtsbereich 32 bis 80 g	
Art.-Nr.	820505
Gewicht	550 kg
Maße (H x B x T)	151 x 72 x 80 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,6 kW

Teigteil-/Wirkmaschine Gr. IV / Gewichtsbereich 40 bis 110 g	
Art.-Nr.	820951
Gewicht	550 kg
Maße (H x B x T)	151 x 72 x 80 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,6 kW

Wirkteller

Kunststoff; 30 teilig

Wirkteller Fortuna, Nr. 35 (5 mm)	
Art.-Nr.	886386

Wirkteller Rotamat	
Art.-Nr.	886384

WP Teigteil- /Wirkmaschine ROTAMAT EN 30

zum Teilen und Rundwirken von Teigen mit unterschiedlichsten Konsistenzen; breites Brötchensortiment aus allen gängigen Teigen können kleine Bäckereibetriebe mit der ROTAMAT Teigteil- und Wirkmaschine schonend, rationell und sicher aufarbeiten; durch die hydraulische Technik wird der Teig, selbst wenn er stark angegart ist, nicht gestresst; vorhandene Struktur bleibt erhalten und ermöglicht qualitativ hochwertige Produkte; individuell auf die unterschiedlichsten Teige einstellbar, da die Wirkraumhöhe und die Wirkzeit regulierbar sind; Zeitersparnis durch einhändige Bedienung; während zum Start herkömmlicher Maschinen beide Hände für eine gewisse Zeitspanne die Knöpfe drücken müssen, genügt bei der ROTAMAT ein kurzer Tastendruck, dann beginnt der Arbeitsprozess selbsttätig; sicheres Arbeiten durch automatische Schutzvorrichtung; zeitsparende Reinigung ohne großen Aufwand; die Teileinheit, der Messerstern, lässt sich als Ganzes herausnehmen und komplett reinigen; schnell und hygienisch; Gewichtsbereich 30 bis 70 g

Art.-Nr.	820959
Gewicht	405 kg
Maße (H x B x T)	151 x 61 x 60 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,6 kW

BONGARD Teigteil-/ Wirkmaschine PANEOTRAD

ersetzt Teigteiler, Vorgärschrank und Langwirker und spart somit Arbeitsschritte und Arbeitszeit; platzsparend nur 1 m² Grundfläche; schonende Arbeitsweise, für alle empfindlichen Brotsorten geeignet, z.B. Baguette- und Ciabatta-Teige; Teigstruktur und Aromen bleiben erhalten; Grundausstattung: 3 Matrizen für 6 verschiedene Brotformate. Maße (L x B): 60 x 40 cm

Art.-Nr.	821057
Gewicht	380 kg
Maße (H x B x T)	205 x 115 x 82 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,0 kW
Teige	für weiche Teige geeignet. Weizenmehl und Mischung Weizen-Roggenmehl
Teilungen	Matrize 1: 10 Baguette; Matrize 2: 6 Brote; Matrize 15: 10 Brote; Matrize 1 + 2: 60 kleine Brötchen; Matrize 1 + 15: 20 Brötchen; Matrize 2 + 15: 30 Brötchen
Gewichtsbereich	3 bis 7 kg Teig pro Wanne

WP Teigteil-/Wirkmaschine Quadro Filius

maximale Produktivität auf minimaler Stellfläche; Eingabe und Ausgabe des Teiges auf ergonomischer Höhe; angenehme Bedienung; Teigfluss in eine Richtung; kein Rückfließen weicher Teige; Verstellen des Walzenstuhles überflüssig; reproduzierbarer Produktionsablauf; in praktisch jede Produktionsumgebung integrierbar; Anlage durchgehend in Edelstahl gefertigt; leichte Reinigung; Erfüllung der Hygienestandards; Automatisierung für Handwerksbäcker; Sortimentserweiterung um rustikale Produkte

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	300 kg
Maße Arbeitsstellung (L x B x H)	271 x 75 x 179 cm
Maße Ruhestellung (L x B x H)	187 x 75 x 242 cm (ohne Bestreuung)
Teige	Weizenteige, Weizenmischteige, Roggenmischteige, rustikale eckige Brötchen, Dreiecke
Rauten Leistung	1- bis 6-reihig; 1.400 bis 4.000 Stk. / h (320 kg Teig / h)
Gewichtsbereich	25 bis 360 g
Material	Edelstahlverkleidung; antihaft-beschichteter Teigtransport
Anschluss	230 V / 50 Hz
Platzbedarf	1 m^2 Stellfläche

TRIMA vollautomatische Teigteil-/ Wirkmaschine K2

kompakte zweireihige, vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine; in bester handwerklicher Qualität lassen sich normale Brötchenteige, aber auch ganz weiche, kühle und stark zum Kleben neigende Teige verarbeiten; bequeme Teigeingabe durch Trichter mit 15 kg Fassungsvermögen; wahlweise mit TouchPanel oder manuellen Bedienelementen erhältlich; wartungs- und pflegeleicht; dank Rollen und hochklappbarem Spreizband kann die Maschine schnell und platzsparend bewegt werden

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	152,5 x 61 x 165 cm, (Ruhestellung: 104 cm)
Gewichtsbereiche	30 bis 85 g; 35 bis 90 g; 40 bis 100 g; 45 bis 110 g; 50 bis 115 g; 30 bis 150 g; 20 bis 140 g
Leistung	max. 3.200 Stücke / Stunde, min. 1.950 Stücke / Stunde
Teigarten	Weizenteige, Weizenmischteige, roggenhaltige Teige, Berliner Teige, Brezelteige, Spezialteige
Anschluss	400 V / 50 Hz / 16 A / 1,2 kW
Gewicht	570 kg

RONDO Teigausrollmaschine Compas 3000 HD

ausgestattet mit einem starren, fahrbaren Rahmen aus Edelstahl; mit Gasdruckfedern an beiden Schutzgittern und Tischblechen; Einlaufrolle am Schutzgitter; Verarbeitung von Teigblöcken bis zu 20 kg; kinderleichte Bedienung durch übersichtliche Menüführung; farbiger TouchScreen; Tageskorrekturen sind einfach und schnell möglich; Breitenkontrolle; nie wieder zu breite Teigbänder; variable Aufhaspelgeschwindigkeit (schwierige Teige können langsamer aufgehaspelt werden); Ausrollgeschwindigkeit ist variabel einstellbar; hygienisches Design; Programmsicherung über USB-Stick

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	420 kg
Maße (L x B) Ruhestellung	126 x 382 cm
Maße (L x B) in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen	126 x 350,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz
Förderbandbreite	64 cm
Walzenöffnung	0,2 bis 45 mm
Schutzgitterdurchlass	9 cm
Ausrollgeschwindigkeit	50 bis 96 cm / sec.

FRITSCH Teigausrollmaschine Rollfix 600/650

computergesteuerte Teigausrollmaschine mit automatischem Bandlauf links - rechts sowie automatischer Walzenstellung zur Herstellung von Teigblocks und Teigbändern für die Gebäckaufbereitung; automatisches Mehlstreugerät; automatisches Teigaufspulgerät rechts; 100 Programme, 18 Abwalzgrade, 8 freiprogrammierbare Sonderabwalzkurven; großer Touch Screen; fahrbar; Förderband-Schnellentspannung; interne USB- und Ethernetschnittstelle; linker Tisch: 140 cm und rechter Tisch 160 cm mit Kunststoffband (weitere Tischlängen erhältlich)

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	450 kg
Maße (H x B x T)	130 x 350 x 125 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz
Ausrollgeschwindigkeit	56 m / min. (auf Ausrollband 93,3 cm / sec.)
Förderbandbreite	65 cm
Schutzgittereinlaufhöhe	8,5 cm
Walzenöffnung	0,3 bis 45 mm / Ø 8,8 cm

REGO SM 32 Rühr- und Schlagmaschine in V2A Edelstahlausführung

stufenlose, elektronische Drehzahlregelung; mechanische Kesselhöhenverstellung; genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik; elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen; automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm; problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß; leicht zu reinigen; besonders geräuscharm; umfangreiche Serienausstattung: 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Rührbesen, Wendering (für kleinere Kessel), Zeituhr mit Abschaltautomatik, Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett); Kessel und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl

Art.-Nr.	821037
Gewicht	ca. 280 kg
Maße (H x B x T)	163 x 66 x 79 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 3,0 kW
Antriebsmotor	3,0 kW / 1.435 U / min.
Absicherung	16 A
Drehzahl	50 bis 650 U / min.
Geräuschpegel	62 dB (A)
Füllmenge	32 l
Teig (l / Min.)	0,5 / 6 l
Masse (l / Min.)	1 / 24 kg
Creme (l / Min.)	1 / 15 kg

DIOSNA Rühr- und Schlagmaschine RS 32 E

inkl. Rührbesen und Schlagbesen; Kesselinhalt 40 l – maximaler Nutzinhalt 32 l; stationäre Ausführung; gegossene Gehäuseformen; Farbe weiß RAL 9002; Kessel aus rostfreiem Edelstahl; Kesselarretierung mittels Handrad; Höhenverstellung mittels Handhebel; Rühr- und Schlagbesen aus rostfreiem Edelstahl; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaster; Prozesssteuerung über Zeit mit Schaltuhr; automatische Abschaltung; stufenlose Geschwindigkeitsregelung über Frequenzumrichter; digitale Drehzahlanzeige; Kesselbeleuchtung mittels Drehschalter

Art.-Nr.	821025
Gewicht	240 kg
Maße (H x B x T)	164,5 x 62 x 87 cm
Füllmenge	40 l - max. Nutzinhalt 32 l
Anschluss	400 V / 50 Hz / 1,5 kW
Absicherung	16 A
Drehzahl	120 bis 600 U / min.

BÄKO-line Spiralkneter SP 120 D

mit Schaltuhrensteuerung BÄKO-line-itimer (SP 120 D); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen; Werkstoff Edelstahl, rostfrei; Oberfläche mattglanz geschliffen; Bottich Ø 75 cm; Bottichabdeckung mit hochschwenkbarem Deckelteil mit Ankratzöffnung in schlagfestem Kunststoff; Werkstoff ABS; Antrieb über geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor; Bauform V1; Schutzart IP 55; 750 / 1.500 U / min.; Motorschutz durch Überstromrelais; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Schutzausrüstung Moeller; Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen; Arretierung durch 2 Feststeller; gegossene Gehäuseform (Gehäuseunterteil, Gehäuseoberteil, Haube); gespachtelt und geschliffen

Art.-Nr.	888426
Gewicht	570 kg
Maße (H x B x T)	130 x 80 x 132 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A; Leistung 4 / 8 kW
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 75 kg / Teig 120 kg (bei festeren Teigen geringere Füllmenge)
Kessel	180 l
Knetzeitwert	67 W / kg Teig

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Spiralkneter SP 120 F

mit Folientastatursteuerung (SP 120 F); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen; Werkstoff Edelstahl, rostfrei; Oberfläche mattglanz geschliffen; Bottich Ø 75 cm; Bottichabdeckung mit hochschwenkbarem Deckelteil mit Ankratzöffnung in schlagfestem Kunststoff; Werkstoff ABS; Antrieb über geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor; Bauform V1; Schutzart IP 55; 750 / 1.500 U / min.; Motorschutz durch Überstromrelais; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Schutzausrüstung Moeller; Knetprozesssteuerung über Zeit; mit automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen; Arretierung durch 2 Feststeller; gegossene Gehäuseform (Gehäuseunterteil, Gehäuseoberteil, Haube); gespachtelt und geschliffen

Art.-Nr.	888427
Gewicht	570 kg
Maße (H x B x T)	130 x 80 x 132 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A; Leistung 4 / 8 kW
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 75 kg / Teig 120 kg (bei festeren Teigen geringere Füllmenge)
Kessel	180 l
Knetzeitwert	67 W / kg Teig

3 Jahre Garantie

KEMPER Spiralkneter Premium Edition

Temperaturanzeige und Temperaturfühler PT 100 zum Messen der Teiginnentemperatur; Mehlstaubschutzhaube aus Kunststoff; massiver Stahlständer; Steuerung im Maschinenkopf; Schutzsteuerung; eingebauter Motorschutz; automatischer Arbeitsablauf; Anordnung der Bedienelemente im Kopf; zwei elektromechanische Zeitschaltuhren; Hand- / Automatik-Umschalter; Druckknopfsteuerung; Taster mit Beleuchtung; Kessel Links- und Rechtslauf

Art.-Nr.	821053
Maße (H x B x T)	130 x 88,5 x 128 cm
Anschluss	400 V / 25 A / CEE 32 A
Füllmenge	Mehl 75 kg / Teig 120 kg
Kessel	175 l
Antriebsleistung Kessel	1,1 kW
Antriebsleistung Spirale	3,2 / 9,0 kW
Kessellauf	rechts / links

BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F

stationäre Ausführung, für 160 kg Teig; glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung; die 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 Folientastaturausführung CS 03 mit Klartextanzeige; geschlossene Bottichabdeckung mit gelaserter Öffnung mit Schauklappe, Deckblech Edelstahl - rostfrei; Bottichwagen mit Polyamidfahrrollen, PU-bereift, und Lenker Edelstahl; rostfrei; inkl. kostenloser, erster fälliger Wartung

Art.-Nr.	888600
Gewicht	1.515 kg
Gewicht Bottich	195 kg
Maße (H x B x T)	147 x 94,4 x 149,7 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 35 A
Füllmenge (max. Charge)	Mehl 100 kg / Teig 160 kg
Bottichinhalt	260 l
Antriebsleistung Werkzeug	5,5 / 11 kW
Antriebsleistung Bottich	0,66 / 1,3 kW
Antriebsleistung Hydraulik	1,1 kW

Optionale Zusatzausstattung gegen Aufpreis:

- **1 Stück Extrabottich für BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F**
  Fahrgestell Werkstoff: Edelstahl
- **1 Stück Extrabottich zum BÄKO-line Spiralkneter SPV 160A F**
  Fahrgestell Werkstoff: Stahl, lackiert
- **Bottichwandabstreifer mit Temperaturfühler**
  Knetprozess-Steuerung über Temperatur durch Temperaturfühler PT 100 im Bottichwandabstreifer, Anzeige für die Temperatur (nur in Verbindung mit Folientastatur)
- **Zange und Konsole Werkstoff: Edelstahl**
- **Bottichantrieb verzahnt (m6) - Maschine einschließlich Maschinenbottich**
- **Extrabottich mit verzahntem Antrieb (m6)**

BÄKO line

2 Jahre Garantie

BÄKO-line All in

ideal für Filialen: Spülen von Gläsern, Geschirr aber auch Körben und Blechen bis 60 x 40 cm; inkl. Doppelkorb-System; nur 2,0 l Wasserverbrauch; inkl. Kaffeetassenprogramm; inkl. intelligenter Waschlaugenkontrolle; intelligentes Feinfiltersystem GENIUS-X²: mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %; inkl. eingebautem Enthärter; inkl. Reiniger- und Klarspüler-Dosierung, Klarspülpumpe und Ablaufpumpe; bis 40 Körbe / 720 Teller / 1.440 Gläser / h, 8 Bleche / Spülgang, mit Doppelkorbsystem bis zu 80 Körbe / Std.; integrierte Ausstattung: 1 x Tellerkorb, 1 x Universalkorb, 1 x Besteckbox, 1 x Tableau für Doppelkorbausführung, Verdopplung der Spülkapazität im Vergleich zum Vorgängermodell, 1 x Blechständer (für 8 Bleche 60 x 40 cm)

Art.-Nr.	887785
Maße (H x B x T)	82 x 60 x 64 cm
Tankinhalt	10,6 l
Anschlusswert Erhitzer	6,2 kW / 2 kW
Einschubhöhe	42,5 cm
Gesamtanschluss	7,7 kW / 3 x 16 A
Anschluss	400 V / 50 Hz / 3N
Tankheizung	0,8 kW
Waschpumpe	0,6 kW / 350 l/min.
Wasserverbrauch	2,0 l
Programmdauer	90 / 180 / 360 sec. und Sonderprogramme

2 Jahre Garantie

Sockelunterbau für BÄKO-line Spülmaschine

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

Art.-Nr.	887775

Spülcenter

Edelstahl; 1 Becken 50 x 50 x 25 cm; im Unterbau: unter dem Becken 1 Edelstahl-Abstellboden, unter der Abtropffläche Platz für eine Spülmaschine

Abtropffläche links	
Art.-Nr.	891015
Abtropffläche rechts (Abb. 1)	
Art.-Nr.	891016

Abb. 1

BÄKO-line Universal+

niedrigste Betriebskosten mit nur 4,5 l Wasserverbrauch; 4 große Körbe Fassungsvermögen = doppelte Kapazität = halbe Spülzeit = halbe Kosten; Leistung: bis 30 Programme / Std.: 4 Körbe pro Spülgang (60 × 40 × 40 cm) / 8 Bleche (bis 60 × 80 cm) sowie Arbeitsutensilien aller Art; inkl. integrierter Enthärtungsanlage

Art.-Nr.	887786
Ausführung	mit integrierter Enthärtung
Außenmaße (H x B x T)	198,4 x 78 x 94,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 15,6 kW / 3 x 35 A / 12,6 kW / 3 x 20 A
Leistung/Std.	30 Programme
Programme	120 / 240 / 360 sec. und Sonderprogramme
Einschubhöhe	86 cm
Wasserverbrauch	4,5 l
Tankinhalt	80,0 l

3 Jahre Garantie

BÄKO-line Universal+ mit VAPOSTOP

niedrigste Betriebskosten mit nur 4,5 l Wasserverbrauch; 4 große Körbe Fassungsvermögen = doppelte Kapazität = halbe Spülzeit = halbe Kosten; Leistung: bis 30 Programme / Std.: 4 Körbe pro Spülgang (60 × 40 × 40 cm) / 8 Bleche (bis 60 × 80 cm) sowie Arbeitsutensilien aller Art; inkl. integrierter Enthärtungsanlage; inkl. Abluft-Wärmerückgewinnung

Art.-Nr.	887787
Ausführung	mit integrierter Enthärtung und VAPOSTOP / Abluft-WRG
Außenmaße (H x B x T)	218,4 x 78 x 94,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 15,6 kW / 3 x 35 A / 12,6 kW / 3 x 20 A
Leistung/Std.	30 Programme
Programme	120 / 240 / 360 sec. und Sonderprogramme
Einschubhöhe	86 cm
Wasserverbrauch	4,5 l
Tankinhalt	80,0 l

3 Jahre Garantie

HOBART Geschirrspülmaschine Durchschubmodell AMXS-10A

Haubenspülmaschine für Filialen ab ca. 40 Sitzplätzen mit umfangreicher Karte; niedrigste Betriebskosten: kein Dampfaustritt + Hygiene und spart bis zu 820 € im Jahr; inkl. automatischem Vorwaschprogramm: hält die Waschlauge sauber, reduziert die Reinigerkosten bis zu 30 %; inkl. eingebautem Enthärter: keine Unterbrechung der Spülgänge bzw. separate Regenerierzeiten; inkl. Dosiertechnik für Reiniger und Klarspüler; auf Wunsch mit Abwasser-Wärmerückgewinnung spart bis zu 6,5 kW / h, mit 7 kW Anschluss; auf Wunsch mit VAPOSTOP: verhindert den Wrasenaustritt aus der Maschine; Zu- und Ablauftische optional gegen Mehrpreis erhältlich

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	inkl. Maschinenhaube doppelwandig wärme- und schallisoliert
Anschluss	400 V / 50 Hz / 7,1 kW
Außenmaße (H x B x T)	151 x 63,5 x 63,5 cm (Grundgerät)
Tankinhalt	23,0 l
Einschubhöhe	44 cm
Wasserverbrauch	2,0 l
Stundenleistung	60 Körbe
Programme	60 / 90 / 180 Sek. und Sonderprogramme

HOBART Universalspülmaschinen PROFI UXT und PROFI UXTLH

inkl. Vorwaschprogramm: hält die Waschlauge sauber, reduziert die Reinigerkosten bis zu 30 %; inkl. Siebsicherung: keine Gegenstände gelangen in die Pumpe – schützt vor Ausfall und unnötigen Reparaturen; alle Modelle auf Wunsch auch mit Abwasser und/oder Abluft-Wärmerückgewinnung erhältlich: spart Betriebskosten bis zu 30 % bzw. verhindert Wrasenaustritt beim Öffnen der Maschine; inkl. Dosiertechnik für Reiniger und Klarspüler; Ein-Knopf-Bedienung; komplett anschlussfertig

Universalspülmaschine UXT-10 NB	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Anschluss	400 V / 50 Hz / 21,6 kW / 3 x 50 A / 15,7 kW / 3 x 35 A
Außenmaße (H x B x T)	198,4 x 137,5 x 94,5 cm
Tankinhalt	130,0 l
Einschubhöhe	86 cm
Wasserverbrauch	7,5 l
Stundenleistung	30 Programme und Sonderprogramme
Programme	120 / 240 / 360 sec.

Universalspülmaschine UXTLH-10 NB (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Haubenmodell extra breit und extra hoch
Anschluss	400 V / 50 Hz / 21,2 (15,7) kW (Warmwasseranschluss)
Außenmaße (H x B x T)	198, 4 x 137,5 x 93,6 cm
Tankinhalt	130,0 l
Einschubhöhe	88 cm
Wasserverbrauch	7,5 l
Stundenleistung	30 Programme und Sonderprogramme
Programme	120 / 240 / 360 sec.

HOBART Geschirrspülmaschine PREMAX „AUPS-10A“

Spültisch rechts, Ablauftisch links; niedrigste Betriebskosten mit nur 1,4 l Wasserverbrauch im Eco-Programm; Gesamtanschlusswert auf 11,3 kW adaptierbar; integrierter Abluftenergiespeicher - hält Dampf in der Maschine und spart bis 3,0 kW Energie; integrierte Vorwaschfunktion mit Schmutzaustrag; Dampfwaschung unterstützt Auflösung verkrusteter Rückstände; POWER-PLUS Hochdruckwaschung mit 1.200 l Umwälzleistung/min.; inklusive eingebautem Enthärter gegen Kalkbildung; auf Wunsch mit VA-POSTOP; auf eine Ablufthaube über der Maschine kann verzichtet werden

Art.-Nr.	897238
Ausführung	Haubenspülmaschine, **Spültisch rechts, Ablauftisch links**
Außenmaße (H x B x T)	151 / 199,5 x 81,1 x 81,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 17,5 kW
Leistung/Std.	70 Körbe, 1.260 Teller, 2.520 Gläser / h
Einschubhöhe	44 cm
Wasserverbrauch	1,4 l / Korb
Tankinhalt	40,0 l
Programme	52 / 70 / 170 / 180 sec. und Sonderprogramme

Art.-Nr.	897239
Ausführung	Haubenspülmaschine **Spültisch links, Ablauftisch rechts**
Außenmaße (H x B x T)	151 / 199,5 x 81,1 x 81,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 17,5 kW
Leistung/Std.	70 Körbe, 1.260 Teller, 2.520 Gläser / h
Einschubhöhe	44 cm
Wasserverbrauch	1,4 l / Korb
Tankinhalt	40,0 l
Programme	52 / 70 / 170 / 180 sec. und Sonderprogramme

HOBART Behälterwaschanlage Serie FUX

mit separater Spur für Schnittenbleche und Dielen; Schnittenbleche sauber reinigen ohne jede Vor- und Nachbehandlung; niedrigste Betriebskosten, geringster Wasser- / Energie- / Chemieverbrauch; vorbildliche Hygiene der gesamten Anlage, u. a. große Reinigungstüren über die gesamte Maschinenlänge; erfüllt die Hygienerichtlinien nach DIN 10 522

Art.-Nr.	auf Anfrage
Stundenleistung	400 bis 2.000 Körbe

JEROS Universalspülmaschine 9130 / JEROS Spülmaschine 9120

mit der einzigartigen Haubenkonstruktion ist eine optimale Handhabung gegeben; die Maschine wird ausschließlich nach oben geöffnet und benötigt somit zum Beschicken und Entleeren nicht mehr Platz als während des Spülvorganges; diese Haubenkonstruktion gewährleistet einen ergonomischen Arbeitsablauf, mit freier Arbeitshöhe in der Maschine; die zu waschenden Gegenstände können direkt in die Maschine gestellt werden. Typ 9120 ist serienmäßig mit wassersparenden Nachspüldüsen, sowie einer Wasch- und Spültankisolierung und mit einer doppelwandigen Haube ausgerüstet. Somit wurde eine Betriebseinsparung bei allen neuen Modellen von 25% erzielt. Die integrierte Mischbatterie macht die Maschine zu einem extra Spülplatz und erfüllt höchste Hygieneansprüche; vollautomatische Seifendosierung sichert die optimale Zugabe an Spülmittel; kraftvolle Pumpen und der motorgesteuerte Waschrahmen sorgen für ein hervorragendes Waschergebnis; die integrierte Nachspülpumpe garantiert während des gesamten Klarspülvorganges eine konstante Temperatur von 85 °C; somit werden sehr hohe Trocknungseffekte und die Desinfektion der gewaschenen Gegenstände erreicht

Jeros Spülmaschine 9120 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	163,1 x 128 x 74,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 13,5 kW
Tankinhalt	95,0 l
Wasserverbrauch	10,0 l
Leistung / Waschgang	30 Bleche 60 x 40 cm; 15 Bleche 58 x 78 cm; 4 Körbe 60 x 40 x 15 cm; 2 Euronormkisten 40 x 60 cm; 2 Gastronormkörbe 50 x 50 cm; 1 Kessel 40 l bis 80 l

Jeros Universalspülmaschine 9130	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	163,1 x 155,5 x 74,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 16,5 kW
Tankinhalt	125,0 l
Wasserverbrauch	12,0 l
Leistung / Waschgang	45 Bleche 60 x 40 cm; 15 Bleche 58 x 78 cm; 4 Körbe 60 x 40 x 15 cm; 3 Euronormkisten 40 x 60 cm; 2 Gastronormkörbe 50 x 50 cm; 2 Kessel 40 l bis 80 l

JEROS Spülmaschine 9115

ABC Energy Line. I - Version; ausgerüstet automatischer Seifendosierung Mischbatterie, wassersparenden Nachspüldüsen sowie einer Waschtank und Nachspültankisolierung; doppelwandiger isolierter Haube; mit einer Energieeinsparung von 25%; sehr geringer Wasserverbrauch pro Spülgang; optimale Haubenmaschine bei sehr geringem Platzbedarf; Zugänglichkeit der Maschine optimiert durch Haubenkonstruktion; umweltfreundliches Sparprogramm; optional höheres Wascharial; auto Aus Funktion; Drucksteigerung durch Puls Wash Option; optimiert den Waschdruck

Art.-Nr.	auf Anfrage
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	163,1 x 96 x 85,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 6,5 kW
Tankinhalt	64,0 l
Wasserverbrauch	4,0 l
Leistung / Waschgang	2 Kisten 60 x 40 cm oder 15 Bleche 60 x 80 cm oder 30 Bleche 40 x 60 cm

MEIKO Durchschubspülmaschine DV 80.2

Ausstattung: inkl. Reiniger- und Klarspüldosiergerät sowie Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe; Wasch- und Nachspülarm aus Edelstahl somit sehr langlebig; Haube doppelwandig isoliert = sehr leise und Energie bleibt in der Maschine; einfache Bedienung über Folientastatur; Laugenfeinfilter-System; uvm. Optional mit eingebauter Wasserenthärtung oder Umkehr-Osmose-Anlage „GiO-Modul" sowie Abluftwärmerückgewinnung „AirConcept", d.h. kaum Wrasenaustritt, Anschlusswert verringert sich um 1,5 kW; Zu- und Ablauftische optional gegen Mehrpreis erhältlich

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	147 x 63,5 x 75 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 11,2 kW (Kaltwasseranschluss)
Stundenleistung	60 Körbe
Korbgröße	50 x 50 cm
Programmdauer	60 / 90 / 210 sec.
Einschubhöhe	44 cm
Wasserverbrauch	2,6 l
Tankinhalt	22,0 l

MEIKO Universalspülautomat FV 130.2

Ausstattung: inkl. Reiniger- und Klarspüldosiergerät sowie Laugenpumpe und Drucksteigerungspumpe; reversierendes Waschsystem mit Dreharm-Klarspülsystem aus Edelstahl = sehr robust und garantiert erstklassige Spülergebnisse; Steigleitungen aus Edelstahl; Laugenfeinfilter-System; einfache Bedienung über Folientastatur; doppelwandig isoliert; Waschdruckreduzierung für leichtes Spülgut; uvm. Platz für 2 Kisten nebeneinander; Optional mit Abluftwärmerückgewinnung „AirConcept" = Anschlusswert verringert sich um 3 kW

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	178,5 x 103 x 89,5 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 15 kW (Kaltwasseranschluss)
Stundenleistung	30 Körbe
Korbgröße	85 x 70 cm
Programmdauer	120 / 240 / 360 sec.
Einschubhöhe	74 cm
Wasserverbrauch	5,8 l
Tankinhalt	85,0 l

JEROS Blechputzmaschine 6015 / 828

für Zwei-Seiten-Randbleche 58/78 Quereinschub; justierbare, zu- und abschaltbare, nebelfreie Beölung; frei wählbare Maschinenhöhe (Standardhöhe 95 cm); ergonomische Arbeitshöhe; rahmengelagerte, präzisionsgeschliffene Bürsten; optimale Einstellung des Bürstendrucks und maximale Nutzungsdauer der Bürsten; beweglich gelagerte Transportwalzen; kein Auswalzen der Bleche; Vorschrapper reduziert den Reinigungsaufwand; separat austauschbare Seitenbürsten; lange Nutzungsdauer der Hauptbürsten; 12,5 cm große Transporträder; Schnellreinigungssystem ermöglicht eine Reinigung der Bürsten in wenigen Sekunden; Edelstahlbürsten optional; Edelstahl-Blechwagen inkl.; beim Modell 6015 sorgt das JEROS Nachreinigungssystem für noch effektivere Reinigung der Lochbleche; durch die einzigartige Konstruktion der Kunstoffbürsten werden die Rückstände, die sich in den Löchern befinden, vollständig entfernt; obere Bürste stößt die Löcher frei, untere Bürste nimmt den Schmutz mit und transportiert ihn in den Auffangbehälter; Edelstahlblechwagen inkl.

Art.-Nr.	820957
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	95 x 110,8 x 78 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 2,0 kW
Leistung	100 Bleche in 6 bis 8 min.
Geräuschpegel	85 db (A)
Gewicht	335 kg

JEROS Blechputzmaschine Typ 9015 / 828

Quereinschub; Aqua Clean - Maschine kann komplett mit Wasser gereinigt werden; Lärmreduzierung; Ausführung der Bürsten wahlweise mit Kunststoff oder Edelstahl, oder eine Kombination von Kunststoff und Edelstahl; neues Design, doppeltes Vorschrappersystem; Ausführung mit Edelstahldeckel; Höhe der Maschine frei wählbar; serienmäßige Lochreinigung; Kunststoffbürsten mit Schnellkupplung; Edelstahlblechwagen inkl.

Art.-Nr.	821070
Material	Edelstahl
Maße (H x B x T)	95 x 110 x 93 cm
Anschluss	400V / 50 Hz / 1,5 KW
Leistung	100 Bleche 6 bis 8 min.
Geräuschpegel	75 db (A)
Gewicht	360 kg

DELTAMATIC Economic

elektronisches Wassermisch- und Dosiergerät mit zwei Anschlüssen; Wasserdruck unabhängig; hochwertiges Edelstahlgehäuse; speziell geeignet für Eiswasser; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur; große Digitalanzeigen (in blauer und roter Leuchtschrift) zeigen die aktuellen Werte an; elektronische Dosierung mit hoher Genauigkeit auch bei kleinen Chargen; Menütaste für Feineinstellung; problemlose Kombination mit jedem Wasserkühlgerät

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	29,5 x 27 x 19 cm
Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
Dosiergenauigkeit	ab 5 l +/- 1 %
Dosiermengenbereich	von 0,1 l bis 999,9 l
Gewicht (inkl. Zubehör)	12 kg
Rohrzuleitung	2 x 12 bis 15 mm Ø
Stromanschluss	230 V / 50 Hz / 40 W
Temperatur-Regelungs-bereich	+ 1 °C bis + 80 °C
Temperaturgenauigkeit	+/- 1 °C
geprüfter Wasserdruck	16 bar
Wasserdurchlauf	20,0 l / min.
empfohlener Zulaufdruck	1 bis 5 bar (kg / cm²)
Zulauftemperatur (max.)	+ 80 °C

DELTAMATIC D 3500

digital gesteuertes Wassermisch- und Dosiergerät; mit automatischem Kühlwasseranschluss; äußerst genaue Schüttwassertemperatur durch intelligente Computersteuerung; mischen und dosieren auch ohne Vorlauf möglich; hochwertiges Edelstahlgehäuse; leicht verständliche und übersichtliche Bedienungstastatur; Wiederhol-Automatik; Dosier- und Temperaturgenauigkeit über die Elektronik einstellbar; problemlose Kombination mit jedem Wasserkühlgerät; Programmspeicher für Temperatur und Wassermenge; optional auch mit Schnittstelle RS 232 und RS 485 für Rezeptursteuerung lieferbar

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	40 x 36 x 15 cm
Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
Dosiergenauigkeit	ab 5 l +/- 1 %
Dosiermengenbereich	von 0,1 l bis 999,9 l
Gewicht (inkl. Zubehör)	17 kg
Rohrzuleitung	mind. 15 mm Ø
Stromanschluss	230 V / 50 Hz / 40 W
Temperatur-Regelungs-bereich	+ 1 °C bis + 80 °C
Temperaturgenauigkeit	+/- 1 °C
geprüfter Wasserdruck	16 bar
Wasserdurchlauf	20,0 l bis 25,0 l / min.
empfohlener Zulaufdruck	2 bis 4 bar (kg / cm²)
Zulauftemperatur (max.)	+ 80 °C

LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergeräte Aquamix 32

vollautomatisches Wassermischgerät mit abschaltbarem, zweistufigem Vorlauf; Warm-Leitungs- und Eiswasser werden exakt auf die vorgegebene Temperatur gemischt; Menge wird ab dem ersten Liter genau dem Teig zugegeben; die numerische Eingabetastatur mit heller großer Anzeige leicht zu bedienen; umschaltbare Soll-und Istwertanzeige; Temperatur-und/oder Mengenwiederholung möglich; mit Schnittstellenanbindung; dichtes Edelstahlgehäuse; Werkstoff AISI.1.403; Hygieneschlauch; Edelstahlkrümmer abnehmbar; lebensmittelecht mit Reinigungsset; Aquamix 23 (o.Abb.) mit zwei Temperaturzuläufen

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	3 Temperaturzuläufe Warm- /Kalt- /Eiswasser
Maße (H x B x T)	30 x 30 x 17 cm
Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
Dosiergenauigkeit	+/- 0,1 l (ab 1 l)
Dosiermengenbereich	0,1 l bis 999,9 l
Rohrzuleitung	1/2" DN 15
Anschluss	240 V / 50 Hz
Temperatur-Regelungs-bereich	+0,5 °C bis +80 °C
Temperaturgenauigkeit	+/-1,5 °C
empfohlener Zulaufdruck	2 bis 4 bar
geprüfter Wasserdruck	16 bar
Warmwasseranschluss	kurzzeitig max. +90 °C
Wasserdurchfluss	30,0 l bis 35,0 l / min. (bei 3 bar)

LANGHEINZ Wassermisch- und Dosiergerät Aquamix 21

halbautomatisches Wassermisch- und Dosiergerät; mit manuellem Vorlauf; Warm- und Leitungswasser oder Leitungs- und Eiswasser werden auf die von Ihnen vorgegebene Temperatur gemischt; Dosiermenge wird genau ab dem ersten Liter dem Teig zugegeben; numerische Eingabetastatur mit heller, großer Anzeige; ist leicht zu bedienen; praktische Temperatur- und Mengenwiederholung ist möglich; dichtes Edelstahlgehäuße Werkstoff AISI.1.403; Hygieneschlauch; Edel-stahlkrümmer abnehmbar; lebensmittelecht incl. Reinigungsset

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	2 Anschlüsse, warm/kalt; kalt/Eis
Maße (H x B x T)	30 x 20 x 13 cm
Wasseranschluss	3/4" Außengewinde
Dosiergenauigkeit	+/- 0,1 l (ab 1 l)
Dosiermengenbereich	0,1 l bis 999,9 l
Rohrzuleitung	1/2" DN 15
Anschluss	240 V / 50 Hz
Temperatur-Regelungs-bereich	+0,5 °C bis +70 °C
Temperaturgenauigkeit	+/-1 °C
empfohlener Zulaufdruck	2 bis 4 bar
geprüfter Wasserdruck	16 bar
Warmwasseranschluss	max. + 80 °C
Wasserdurchfluss	bis 30,0 l / min. (bei 3 bar)

MIWE Gärvollautomat GVA e+

flexibel dank großem Temperaturspektrum und extrem weitem Feuchtepanorama (bis 98% rF); die klimatischen Prozesse wie Gären, Gärverzögern, Schnellabkühlen, Gärunterbrechen oder Absteifen können in beliebiger Reihenfolge und in frei wählbaren Zeitabschnitten abgebildet werden; Bedienung mit Touch Control Steuerung MIWE TC (99 Programme) sind bis zu 8 Programmschritte definierbar; aktives Befeuchtungssystem für sofort verfügbaren Dampf; das Luftleitsystem erlaubt in Verbindung mit der optionalen Abtau-, Türrahmen- und Abflussheizung, die Dauerfunktion Frosten oder Langzeitlagerung; jedem Programmabschnitt kann eine separate Lüftersteuerung hinterlegt werden; Front, Innenausstattung und Bodenwanne (Rutschhemmklasse R12) komplett in Edelstahl, 100 mm Isolierung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Temperaturbereiche	- 20 bis + 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit	bis 98%, regulierbar
Wagentypen	Stikken- / Gärwagen
Steuerung	Touch Control MIWE TC
Optionen	Energy-Paket, Winterregelung, Wärmerückgewinnung

MIWE Etagenbackofen ideal e+

Heizgasumwälzer mit Wärmeübertragung durch Strahlung (ruhende Backatmosphäre); Energieausbeute um 15% erhöht; feuerungstechnischer Wirkungsgrad nach DIN 8766 > 90%; Differenz Abgas- zu Backraumtemperatur nach DIN 8766 -20%; Bedienung mit Touch Control Steuerung MIWE TC; Schuss auf Schuss-Backen mit patentierter Schwadentechnologie MIWE atmo-jet: erzeugt mittels Druckluft einen feinen Nebel – gesamte Oberfläche des Dampferzeugers wird benetzt, schnelle Verdampfung (Sattdampf) bei reduziertem Wasserbedarf; MIWE variobake: flexible Temperaturverläufe für unterschiedliche Backcharakteristiken (Rauchgas, Thermoöl, Ringrohr usw.) – intelligente Wärmeregelung, feinfühlige Ansteuerung des modulierenden Brenners (exaktes Einregeln der Leistungsstufe), bedarfsgerechter Energieverbrauch; gesamte Außenverkleidung in Edelstahl; Backkammern aus korrosionsgeschütztem Stahl, 3-seitig anstellbar

Art.-Nr.	auf Anfrage
Maße (H x B x T)	außen 266 x innen 60 / 120 / 180 x außen 285 / 325 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz
Anzahl Herde	5 bzw. 6
Steuerung	Touch Control MIWE TC oder Festprogramm-Steuerung MIWE FP
Beheizung	Öl / Gas

MIWE Ladenbackofen aero e+

Konvektionsbackofen; Hochleistungs-Kaskadenschwadenapparat; leistungsstarker Umwälzventilator (4-stufig); integrierter Wasserzähler; Mengenautomatik MIWE flexbake bei Teilbelegung; große Sichtfenster mit Halogen-Ausleuchtung; höchste Hygiene-Standards mit MIWE easy clean oder MIWE cleaning control; Steuerungen: Festprogrammsteuerung MIWE FP oder Touch Control MIWE TC

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	MIWE aero 4.0604, 6.0604, 8.0604, 10.0604
Maße (H x B x T)	außen 4.604: 71 cm 6.0604: 87 cm 8.0604: 103 cm 10.0604: 119 cm x 90 cm x 85 cm
Anschluß	400 V / 50 Hz
Gärschrank (H x B x T)	außen 54 / 61 / 77 cm x 90 cm x 85 cm
Untergestell (H x B x T)	außen 30 / 54 / 61 / 77 / 93 cm x 90 cm x 85 cm
Ablufthaube (H x B x T)	außen 19 cm x 125 cm x 90 cm

MIWE Ladenbackofen condo

modularer Aufbau; vielseitige Einsetzbarkeit; Vielzahl verfügbarer Größenvarianten; alle elektrisch beheizten Herde sind mit Steinplatten ausgelegt, Brote dürfen als „Steinofenbrot" bezeichnet werden; leichte Reinigung durch Hygienetüren; optionales Zubehör: MIWE Schwadenkondensator; Dunsthaube; Untergestell; Sockel. Steuerungen: Festprogrammsteuerung MIWE FP, Touch Control MIWE TC, Unit Touch Control MIWE TC-U

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	Herdanzahl 1 bis 6 / Größen: 0604, 0608, 0806, 1206, 1208, 1408
Maße (H x B x T)	Herd außen 39 cm x Typ 0604 / 0608: 90 cm Typ 0806: 110 cm Typ 1206 / 1208: 150 cm Typ 1408: 170 cm x Typ 0604: 81 cm Typ 0608: 121 cm Typ 0806 / 1206: 101 cm Typ 1208 / 1408: 121 cm
Anschluß	400 V / 50 Hz
Anzahl Herde	5 bzw. 6
Steuerung	Touch Control MIWE TC oder Festprogramm-Steuerung MIWE FP
Beheizung	Öl / Gas

MIWE Ladenbackofen cube

MIWE cube ist ein Backsystem das auf einer einheitlichen Plattform mit unterschiedlichen Backkammertypen ausgerüstet werden kann; einzelne Module untereinander beliebig kombinier- und erweiterbar; geeignet für eine große Produktvielfalt wie z. B. Brötchen, Steinofenbrot, Pizza; optionales Zubehör: Schwadenkondensator cube:hood sc oder Dunsthaube cube:hood, verschiedenste Zwischen-, Klapp- und Schubfächer; für Blechgröße 40x60 cm

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	MIWE cube air, cube stone, cube fire
Maße (H x B x T)	außen: 3-Bleche 50 / 5-Bleche 62, 10 Bleche 104 x 80 x 80,5 cm
Anschluß	400 V / 50 Hz
Ablufthaube (H x B x T)	16 x 80 x 80,5 cm
Blechanzahl	air 3 / 5 / 10 Bleche 60 x 40 cm, stone 1 Blech 60 x 40 cm , fire 1 Blech 60 x 40 cm
Rollen Ø	16 / 18 / 21 / 26 cm /einschl. Grundrahmen
Gär-/Trockenschrank	außen 50 / 75 x 80 x 80,5 cm
Zwischenfach	außen 25 / 50 / 75 x 80 x 80,5 cm

MIWE Backofen econo

Konvektionsbackofen; für Blechanzahl 4, 6, 8 oder 10 Bleche (60 x 40; Spezialist für den Convenience-Bereich; ideal für vorgebackene Ware und zum Backen von Plunder und Croissants geeignet; Festprogrammsteuerung MIWE FP mit 30 Backprogrammen; optional mit den Reinigungsfunktionen MIWE easy clean und cleaning control; Energiesparen durch MIWE Eco-Modus

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	MIWE econo 4.604, 6.0804, 8.0604, 10.0604
Maße (H x B x T)	außen 4.604:71 / 6.0804: 87 / 8.0604: 103 / 10.0604: 119 x 90 x 85 cm
Anschluß	400 V / 50 Hz
Gärschrank	54 / 61 / 77 x 90 x 85 cm
Untergestell	außen 4.604: 30 / 6.0804: 54 / 8.0604: 612 / 77: 10.0604: 93 x 90 x 85 cm
Ablufthaube	außen 19 x 125 x 90 cm
Backofen	Konvektion
Backfläche	1 / 1,44 / 1,92 / 2,4 m²
Blechanzahl	4, 6, 8, 10 Bleche 60 x 40 cm

MIWE Backofen gusto

elektrisch beheizter Konvektionsbackofen mit geringem Platzbedarf und exzellenten Backeigenschaften; ideal für das Fertigbacken von teilgebackener Ware, Snacks u.v.m.; sofortige und einfache Inbetriebnahme dank Wechselstromanschluss (Schuko-Stecker); Wasserversorgung über integrierten Wassertank (ca. 5l), der von vorne zugänglich ist; Steuerung über MIWE FP

Art.-Nr.	auf Anfrage
Ausführung	MIWE gusto 3.0403
Maße (H x B x T)	außen 51 x 60 x 66 cm
Anschluß	230 V / 50 Hz
Untergestell (H x B x T)	außen 70 /85 / 100 x 60 x 64 cm
Ablufthaube (H x B x T)	außen 16 x 60 x 76 cm
Backofen	Konvektion
Backfläche	0,46 m²
Blechanzahl	3 Bleche 44,5 x 35 cm

WACHTEL Ladenetagenbackofen PICCOLO

moderne, energiesparende und verlässliche Etagen-Backofentechnik für effizientes Backen von Premium-Backwaren in der Backstube oder Filiale; individuell konfigurierbar – je nach Anspruch und Kapazität: Längs-, Querausführung, Durchschiebevariante, einfach-, doppeltbreit oder mit 3 Blechen nebeneinander, unterschiedlichen Herdhöhen; Baukastensystem ermöglicht einen maßgefertigten Ladenbackofen für nachhaltige Flexibilität; jederzeit um einen oder mehrere Herde erweiterbar; komplett Edelstahl; Backkammerwände dampfdicht verschweißt

Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	Höhe abhängig Anzahl Herde x 97,3 x 124,0 cm (PICCOLO I)
Ausführung	PREMIUM oder BUSINESS Modelle
Anschluss	400 V / 50 Hz
Anzahl der Herde	1 bis 8
Backfläche	0,24 m^2 bis 3,8 m^2 (PICCOLO II bis 6,7 m^2)
Blechmaß	60 x 40 cm oder 58 x 78 cm
Anzahl Bleche pro Kammer	2 x 60 x 40 cm (PICCOLO I)
Backfläche pro Kammer	0,24 m^2 (MINI PICCOLO) / 0,48 m^2 (PICCOLO I)
Gärschrank	6 bzw. 12 Backbleche 60 x 40 cm
Ofenstellfläche	ca. 100 x 140 cm
Geräuschpegel	60 db (A)

WACHTEL COBOX VA-6080-5

Schranksystem zur Lagerung frischer, gefrosteter und/oder halbfertiger Backwaren; leistungsfähige, hygienische Beschwadungsanlage mit dem Spezialsystem für eine feinste Nassdampf-Zerstäubung von Frischwasser: maximale Feuchtigkeitsaufnahme der Teiglinge, Selbstreinigungseffekt, geringer Wasserverbrauch; Energieersparnis über 50% gegenüber herkömmlichen Dampferzeugern, befahrbar oder für Blecheinschub innen und außen Edelstahl, Tür mit Steigscharnieren und Türgriffverriegelung, automatische Abtauung; serienmäßig mit OCTOPUS Steuerung

Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	261 x 96 x 100 cm
Ausführung	Gärvollautomat
Anschluss	400 V / 50 Hz
Blechmaß	60 x 40 cm oder 60 x 80 cm
Blechanzahl	wagenabhängig
Temperaturbereich	-25°C bis + 40°C
Feuchte	45 % bis 99 %
Optional	COOL RISING
Geräuschpegel	60 db (A)

DEBAG Ladenbackofen Monsun Mini 8 P

Ladenbackofen mit dem original MONSUN - Backsystem, optimiert für das handwerkliche Backen des kompletten Sortimentes bis hin zum Brot; Backatmosphäre des Systems garantiert äußerst geringe Strömungsgeschwindigkeiten der Backluft und trocknet Backwaren nicht aus; für saftige Brötchen mit lang-anhaltender Frische; Beschwadungsanlage mit massiver Schwadenwanne, separater Beheizung und Einspritzrohr bringt satten Schwaden wie bei den Backstubenöfen; Reinigungsfreundlichkeit durch leicht zu entnehmende Backraumteile sowie aufklappbare doppelte Türglasscheibe; komplett aus rostfreiem Edelstahl mit geringer Abstrahlung durch wärmeschutzverglaste Ofentür; selbstsynchronisierendes Zu- und Abluftsystem sorgt für ein gutes Raumklima

Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht	383 kg
Ausstattung	8 Blechauflagen
Anschluss	400 V / 50 Hz / 12,6 kW + 1,9 kW Gärraum
Außenmaße (H x B x T)	219 x 91,5 x 110,8 cm
Blechmaße	60 x 40 cm
Kapazität	128 Stück Kleingebäck (50 g)
Auflagen Gärraum	8 Bleche 60 x 40 cm

DEBAG Ladenbacksystem DILA 5 RLB PRO & HELIOS 4060/1 PRO

passt sich wechselnde Anforderungen einfach an; vom Fertigbacken bis zum professionellen Backsystem; viele Ausstattungsmöglichkeiten: e.CLEAN.SYSTEM®, Radiallüfter- oder Hochleistungsbeschwadung, Ofenvernetzung, Programm - oder TOUCH-Steuerung, sowie Beschickungssystem optional erhältlich; Kombination mit Elektroherd HELIOS 4060 für mehr Flexibilität und eine größere Sortimentsbreite bei Backwaren und im Snackbereich

Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	92 x 99,6 x 104 cm
Gewicht	460 kg
Anschluss	(DILA 5) 400 V / 50 Hz / 9,5 kW / 16 A (HELIOS 4 060 /1) 400 V / 50 Hz / 4,2 kW / 16 A
Außenhöhe mit Schwadenhaube	200 cm
Blechanzahl (max.)	Ofen DILA 5: 5 Backbleche (40 x 60 cm) Ofen HELIOS 4060: 1 Backblech (40 x 60 cm), Herdhöhe 16 cm
Maße Untergestell (H x B x T)	91,5 x 82 x 84 cm

DEBAG Elektro-Etagenbackofen HELIOS

für ein Höchstmaß an Backqualität; Backen auf Steinplatte - besonders rustikales Backergebnis; einzeln oder mit maximal 5 Herden lieferbar; leistungsstarke Beschwadung durch neuentwickelte Schwadenerzeuger; ruhende gleichmäßige Hitze; nach innen öffnende Glastür; in den Ausführungen 40 x 60 cm oder 80 x 60 cm lieferbar; manuell- oder Programmsteuerung mit integriertem Ereignisspeicher; Anschlussmöglichkeit der PC-Filialnet-Software; gut sichtbare LED-Anzeige; direkte Kommunikationsmöglichkeit mit Klartext; Kombinationsmöglichkeit mit dem DILA Ladenbackofensystem

HELIOS 4060 / 1	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht (ohne Belegung)	115 kg Modul
Anschluss	400 V / 50 Hz / 4,2 kW / 16 A
Außenmaße (H x B x T)	92 x 42,6 x 104,0 cm
Blechanzahl (40 x 60)	1
Blechanzahl (80 x 60)	0

HELIOS 8060 / 1	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Gewicht (ohne Belegung)	135 kg / Modul
Anschluss	400 V / 50 Hz / 6,8 kW / 16 A
Außenmaße (H x B x T)	92 x 42,6 x 140 cm
Blechanzahl (40 x 60)	2
Blechanzahl (80 x 60)	1

BONGARD Etagenbackofen Cervap RS

das Modell 1200 / 5.160 ist ein kompakter und leistungsstarker Ringrohrofen für Backwaren jeglicher Art; Ringrohröfen zeichnen sich aus durch gleichmäßige Wärmeverteilung und weiche Strahlungswärme; durch die 2 cm starken Steinplatten entsteht ein ungewöhnlich gutes Backverhalten

Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	273,5 x 166 x 266 cm
Ausführung	Ringrohrofen
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,8 kW
Anschlusswert Öl / Gas	55 kW
Anzahl der Herde	5
Backfläche	9,6 m^2
Bodenfläche	4,52 m^2

BONGARD CERVAP RS 800 / 5.160

CERVAP RS 800 / 5.160 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	273,5 x 125 x 266 cm
Ausführung	Ringrohrofen
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,8 kW
Anschlusswert Öl / Gas	42 kW
Anzahl der Herde	5
Backfläche	6,3 m^2
Bodenfläche	3,4 m^2

BONGARD CERVAP RS 800 / 5.200

CERVAP RS 800 / 5.200 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	273,5 x 125 x 302 cm
Ausführung	Ringrohrofen
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,8 kW
Anschlusswert Öl / Gas	54 kW
Anzahl der Herde	5
Backfläche	7,9 m^2
Bodenfläche	3,6 m^2

BONGARD CERVAP RS 1200 / 5.200

CERVAP RS 1200 / 5.200 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	273,5 x 166 x 302 cm
Ausführung	Ringrohrofen
Anschluss	230 V / 50 Hz / 0,8 kW
Anschlusswert Öl / Gas	68 kW
Anzahl der Herde	5
Backfläche	12 m^2
Bodenfläche	5,1 m^2

WP ROTOTHERM

25 % Energieeinsparung; optimale Luftführung für beste Produktqualität; exzellenter Schwaden; innovatives Isolationskonzept minimiert Wärmeverluste; intelligente, vollautomatische Ofensteuerung WP NAVIGO II PROFI-CONTROL; leicht zu reinigen und zu warten; optional mit WP VARIOPILOT; WP THERMOGATE; WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL; WP OVEN-CONTROL

WP ROTOTHERM REC GREEN 1020	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	256 x 155 x 164 cm
Ausführung	Stikkenofen
Anschlusswert Öl / Gas	68 kW
Drehkreis Ø	110 cm
Blechmaß	60 x 80 cm

WP ROTOTHERM REC GREEN 1020 M	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	270 x 155 x 164 cm
Ausführung	Stikkenofen
Anschlusswert Öl / Gas	74 kW
Drehkreis Ø	110 cm
Blechmaß	60 x 80 cm

WP ROTOTHERM Green 1280 (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	256 x 174 x 184 cm
Ausführung	Stikkenofen
Anschlusswert Öl / Gas	82 kW
Drehkreis Ø	130 cm
Blechmaß	60 x 100 cm

WP ROTOTHERM Green 1280 H (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	270 x 174 x 184 cm
Ausführung	Stikkenofen
Anschlusswert Öl / Gas	90 kW
Drehkreis Ø	130 cm
Blechmaß	60 x 100 cm

WP Ladenbackofen MATADOR STORE

Energie- und Platzsparend; Größte Backkapazität auf kleinster Fläche; Spezial-Stein-Backplatten; Reinigungsfreundlicher Aluminiumguss-Schwadenapparat; Entschwadungsklappe; Ausgestattet mit NAVIGO II PROFI-CONTROL; INTELLIGENT ENERGIE CONTROL; OPTI-DECK; MATADOR Isolation; Glasscheiben mit Reinigungsstellung

WP Ladenbackofen MATADOR STORE Green 6.4 D (o. Abb)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	51,2 x 93 x 101,7 cm
Herde/Anzahl	2 Doppelherde
Herdmaße	je 12,4 x 60 x 40 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 5,3 kW / 7,7 A
Backfläche	4 x 0,24 m^2
Blechmaß	60 x 40 cm
Kapazität	1 Blech pro Herd

WP Ladenbackofen MATADOR STORE Green 12.6 D	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	51,2 x 154 x 116,2 cm
Herde/Anzahl	2 Doppelherde
Herdmaße	je 12,4 x 120 x 60 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 8,81 kW / 12,73 A
Backfläche	4 x 0,72 m^2
Blechmaß	60 x 40 cm
Kapazität	3 Bleche pro Herd

WP Ladenbackofen MATADOR STORE Green 8.6 D (o. Abb.)	
Art.-Nr.	auf Anfrage
Außenmaße (H x B x T)	51,2 x 113 x 116,2 cm
Herde/Anzahl	2 Doppelherde
Herdmaße	je 12,4 x 80 x 60 cm
Anschluss	400 V / 50 Hz / 6,72 kW / 9,7 A
Backfläche	4 x 0,48 m^2
Blechmaß	60 x 40 cm oder 58 x 78 cm
Kapazität	1 bis 2 Bleche pro Herd

UNGERMANN-System-Kühlzelle

begehbare und steckerfertige System-Kühlzelle; Ergänzung oder Alternative zu klassischen Kühlschränken; moderne Steuerung; Kühlzelle mit Thermometer und Druckausgleichsventil, inkl. Kühlaggregat CS 0900 T mit Thermostatregelung

Art.-Nr.	897245
Maße Kühlzelle (H x B x T)	180 x 150 x 241 cm
Maße Tür (H x B)	80 x 200 cm
Maße Kühlaggregat (H x B x T)	42,7 x 88 x 70 cm
Temperaturbereich	+ 3 °C bis + 19 °C
Kälteleistung	925 W
Anschluss	230 V / 50 Hz

15 Abkürzungen

Abkürzung	Material
ABS	AcrylnitrilButadienStyrol
CPP	Cast Polypropylen
EPP	Expandierbares Polypropylen
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
HDPE	Hochdruck-Polyethylen
MF	Melamin
PBT	Polybutylenterephthalat
POM	Polyacetal
PE	Polyethylen
PP	Polypropylen
PS	Polystyrol
PTFE	Polytetrafluorethylen
SAN	Styrolacrylnitril

Sie möchten noch mehr wissen über die Produkte der BÄKO, dann besuchen Sie unsere Internetseiten oder wenden Sie sich an den zuständigen Ansprechpartner Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft.