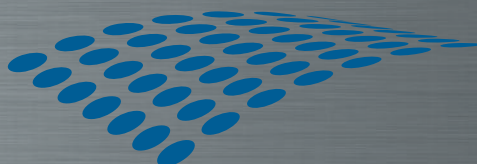


WUEST KATALOG  
CATALOGUE WUEST



# WUEST

Bäckerei- und  
Gastrobedarf  
[www.gwuest.ch](http://www.gwuest.ch)

**id-inox**  
■ boulangerie et gastronomie

**Partenaire WUEST**

Gültig ab 01.05.2013 | Valable à partir de 01.05.2013

# DER NEUE KATALOG IST DA! LE NOUVEAU CATALOGUE EST ARRIVÉ!

## Geschätzte Kunden

Mit einer neuen Gestaltung präsentiert sich diese Ausgabe noch übersichtlicher. Wir hoffen, der neue Wuest-Katalog gefällt auch Ihnen!

Es tut sich viel – auch bei Bäckerei- und Gastroprodukten. Wir präsentieren Ihnen in diesem Katalog wieder einige Produkt-Innovationen.

Wie Sie sich von der Firma WUEST gewohnt sind, ermöglichen wir Ihnen auf unterschiedlichste Weise zu bestellen. Telefonisch, per Fax, E-Mail oder einfach über unseren neuen E-Shop, der 24 Stunden und 7 Tage die Woche geöffnet ist. Probieren Sie es aus – es ist ganz einfach! Bitte beachten Sie, dass Sie auch direkt ab unserer Ausstellung in Montlingen einkaufen können. Dies erst noch mit 5% Abholrabatt sowie 3% Barzahlungsrabatt.

Es freut uns, wenn wir auch Ihren Betrieb mit unseren Produkten unterstützen können. Für das uns entgegen gebrachte Vertrauen bedanken wir uns vielmals.

## Chers clients

Avec une nouvelle présentation, cette édition est encore plus claire. Nous espérons que le nouveau catalogue Wuest saura également vous plaire.

Il se fait beaucoup de choses, également dans la boulangerie et les produits gastro. Nous vous présentons de nouveau quelques innovations parmi nos produits.

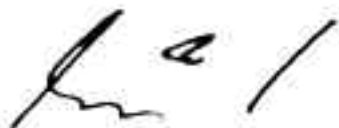
Comme vous en avez donné l'habitude WUEST Bäckerei und Gastrobedarf, nous vous donnons de multiples possibilités pour passer commande: par téléphone, par fax, par E-Mail ou simplement en allant sur notre nouvelle boutique en ligne ouverte 24/24h, 7 jours sur 7. Il vous suffit d'essayer, c'est tout simple ! Notez bien que vous pouvez également effectuer vos achats en direct dans nos locaux d'exposition à Montlingen. Et avec une remise de 5 % pour enlèvement sur place et 3 % pour paiement comptant.

Nous sommes heureux d'apporter notre soutien à votre entreprise grâce à nos produits. Nous vous remercions vivement de la confiance que vous nous manifestez.

Auf eine gute Partnerschaft! | A un bon partenariat.  
Ihr | Votre

**Guido Wüst**

Geschäftsführer | Directeur



# INHALTSVERZEICHNIS

## A

Abdeckhaube zu Tortenplatte	30
Abdeckhauben	253
Abdeckscheibe f. Gebäck	86
Abfallbehälter	256
Abfallcontainer	257
Abreissgerät Wandbefestigung	83
Abtropfbehälter	183
Abtropfgestell f. Tranchierbrett	70
Abtropfsieb CNS	43
Abtropfwagen	166
Abwaschbürste	262
Abziehstahl	55
Airbrush-System	132
Alaska-Box	178
All-Round Box	185
Alphamix	238
Alu-Schablone	97
Apfelausstecher	64
Apfelschälmaschinen	67
Apfelteiler	65
Aquamix	239
Arbeitstische CNS	214-219
Aufhängegestell für	
Dressiersäcke	10, 11
Aufschnittmaschinen	233-234
Ausbackschüssel Alu	101
Ausbacktisch fahrbar	219
Ausbackwagen	160
Ausbeinmesser	55
Auslegeplatten	84-86
Ausstecher	15-18
Ausstechersätze	16
Ausstellbleche	84
Ausstellkorb aus Rattan	122
Austernöffner	57
AVATHERM Thermo Box	188-189

## B

Backbleche	98-99
Backblechreiniger	265
Bäckermesser	58
Bäckerschürze	248
Backförmchen	25
Backmatten Flexipan	108-111
Backmeter	72
Backmulde	96
Backofenbürste	258
Backofenreiniger	265
Backofenstaubsauger	255
Backrahmen	21
Backreliefmatten	108
Backschüssel	100
Backstubenwaage	274
Backtrennmatten	81-82
Backtrennmittel «Boyens»	268-269
Backtrennpapier	83
Backwagen	162
Baguette-Behälter	183

Bankettwagen	167-168
Baumstammform	23
Behälter	177-204
Behälter 60x40 cm	180-182, 184
Behälter klappbar	180
Behälterrechen	164, 165
Behälter-Rolli	165
Belaugungstuch	118
Belegfix	87-88
Berliner-Tülle	13
Bircherraffel	65
Bisquitkapsel	99
Bisquittränkflasche	50
Bleche	98-99
Bleche Gastro-Norm CNS	204
Blechfetspritzpistole	132
Blechrechen	160-162
Blechscharer	33
Blechwagen	162, 163, 165
Blixer	129
Bodenschaber	261
Bodenschrapper	259
Bodenwischer	260
Bonbon-Schneidewalze	37
Bouillonkessel	93
Bouillonsiebe	45
Boxen / Dosen	178-179
Bratentopf	93
Bratpfannen	94, 95
Bratschaufel	51
Breitrand-Platten	85
Brezelständer	83
Brioche-Form Weissblech	25
Brita	290
Brotanstreichbürste	46
Brötchenstempel	28
Brotformen	22, 89
Brot-Sägemesser	54
Brotscneidemaschinen	240-241
Brotscneidemasch. Hofmann	233
Buchstaben-Ausstecher	18
Buntschneidmesser	60
Butterroller	60

## C

Cakesformen	22
Caramelisierereisen elektrisch	146
Cassata-Form	48
Chocoflex	117
Christstollen-Formenverband	24
Cleanhands	249
Cliché für Brotformen	89
Cold Plate GN 1/1	192, 193
Container	257
Containerpresse	257
Cornetspitzen	121
Couverture-Thermometer	72
Crash-Ice	284

Crèmeschüssel	90
Crêpiere	146
Cutter	129, 130

## D

Deckel GN, CNS	195-197
Deckel GN Kunststoff	201
Deckel GN Polycarbonat	198, 200
Deckel zu Behälter 60x40	181
Deckel zu Pfannen / Töpfe	94, 96
Decorausstecher	18
Decortüllen-Satz	12
Delicious Snack	115
Dessertringe	27
Dosen / Boxen	178-179
Dosenöffner	71
Dosiergeräte	239
Drehstapelbehälter	184
Dreieckschneidewalze	37
Dreikönigsfiguren, -Kronen	121
Dressiersäcke	10
Drink Mixer	125
Durchlaufoaster	149-150

## E

Eierkocher	148
Eierteiler, -Stückler	38
eikon e3	143
Eimer	47, 263
Einschiessapparate-Tuch	119
Eisbombenform	48
Eisfingerbereiter	283-284
Eisportionierer CNS	48
Eisprüngerät	134
Eiswasseranlage	240
Eiswürfelmaschinen	283-284
Englischbrotformen	22-24
Erika Record	235
Euro-Palette	258
Euro-Schwerlastbehälter	183
Eimer für Abfall	256

## F

Fahrbarer Untersatz	96, 158-159
Fasnachtskuchen-Gitter	139
Feinstaubmaske	249
Fettbackgeräte	135-139
Fett-Messgerät	77
Fettpinsel	46
Fettsprüngerät	134
Fettsprühsystem	270
Filetierreisser	54
Fischformen	21
Fischheber	51
Fischschere	64
Flaschenregal mit Wandbef.	213

Fleischgabel	52
Fleischtopf	93
FLEXIPAN	108-111
Flexipat	111
Flockeneisbereiter	283
Florentinerkamm	34
Fondantpfanne	92
Fonduebrotstempel	19
Formen	19-25
Formenreiniger	265
Friteusen	135-139
Fritieröl-Messgerät	77
Friturekelle	50
Frontloader	186
Früchte- u. Gemüsetrockner	282
Früchtezentrifuge	150
Fruchtpresse	149
Füllmasch. 2-fach Dosiergerät	125
Fünffangelbesen	40
Fussbodenschaber	258

## G

Garderobenschränke	209
Garniertüllen	12
Gärunterbrecher	281
Gasbrenner f. Crème brûlée	147
Gasrechauds	145-146
Gastro-Norm-Behälter	
Kunststoff	201-203
Gastro-Norm-Box	185-187
Gastro-Norm-Schalen CNS	194-195
Gastro-Norm-Schalen Kst.	198-200
Gebäck-Abdeckscheibe	86
Gebäckfüllapparat	126
Gebäckfüllmaschine	125
Gebäckspritze	126
Gebäcksprüher	132
Geleesprühmaschinen	
«Boyens»	243-244
Gemüseobel	65
Gemüeschneider	130-131
Gemüsezentrifuge	150
Gerätespülmaschinen	224-231
Geräte-Wagen	166
Geschirrspülmaschinen	224-231
Geschirrspülmittel	229
Geschirrtücher	248
Geschmiedete Messer	55
Gitarrenscheider	38
Gitter	102
Gitterschneideroller	36
Glacé-Löffel CNS	48
Glasier- und Sprühstation	134
Glasgutter	102
Glaciform-Tortenring	27
Grapefruitmesser	60
Griddleplatte	146
Grill- und Universalzange	32

# INHALTSVERZEICHNIS

Grillplatte	146	Klapptritt Alu	251	Mehlwagen	211, 219	Plattformwaagen	273-275
Grossfachregal	208	Klarspüler Winterhalter	229	Mehlwischer	46, 260	Platzsparbehälter	178
Grünes Tuch	118	Klausbilder	121	Messer	53-60	Praliné Schneideapparat	133
Gugelhopfform	19	Kleinknetter	236-238	Messer-Abstreifer	64	Praliné-Behälter	180
Gummihandschuhe	249	Kneiferrädchen	35	Messerkoffer	62, 63	Praliné-Kühlschrank	278
Gummi-Schablone	97	Knetmaschine	236-238	Messerschleifgeräte	61	Pralinezange	32
<b>H</b>							
Habkübel	96, 179	Knoblauchpresse	64	Metzgermesser	55	Preisberechnungs-Ladenwaage	274
Hackmesser/Küchenhaubeil	56	Kochgeschirr	93-94	Microfasertuch	248	Prüfbehälter für Zuckerwaage	72
Halterung für GN-Schalen	195	Kochhandschuhe	247	Mikrowellen	144	Puderzuckerdose	43
Handbürste	262	Kochkoffer	62, 63	Mikrowellenbehälter	91	Puderzuckersieb	44
Händetrockner	250-251	Kombinationsofen	143	Milchmass CNS	48	Putzmittelschrank	210
Handschneebesen	39	Kompaktwaage	274	Mini-Gugelhopfform	19		
Handschuhe	246	Kompressor	270	Mini-Thermometer	73, 74		
Handwaschbecken	222	Kompressor Airbrush	132	Mixer	124, 128-131		
Handwischer	260	Konfekt-Ausstechmatte	18	Modellierstäbe	120	<b>R</b>	
Hefering-Formen	20	Kontaktgill	147	Muffinform	23	Räder	161
Herzform	116	Kotelettklopfer	57	Muskatreibe	65	Raffeln	65
Herzform-Tortenring	27	Kuchenbleche	79			Rahmautomaten	153-155
Highspeed-Ofen	143	Kuchenblechständer	80	<b>N</b>		Rahmbläser	153-155
Hobel	71	Kuchenbretter	80	Niklauspfeifen	121	RATIONAL	286-289
Hochzeitstortenständer	31	Kuchenform	24	Nudelschneidemaschine	152	REA Lagerregal	206
Hochzeits-Tortenständer-Box	187	Küchenleiste CNS	213			Rechen	160-162
Hofmann-Maschinen	233-234	Küchenmaschine	238	<b>O</b>		Reduirspatel	52
Holzbrett	101	Kühlakku	192-193	Ofen	143	Regalwagen	170, 172-173
Horn	33, 34	Kühlbox für GN-Schalen	193	Ofenhandschuhe	246	Rehrückenform	20
Hot Dog Apparat	147	Kühlgeräte/-schränke	276-285	Ofenreiniger	265	Rehrückenformen-Verband	21
Hybridofen	143	Kühl-Vitrinen	285	Ölfilter	139	Reibmaschinen	242
		Kupferkessel	91, 95	Orangenpresse	149	Reiniger	265
		Kupferpfanne	92			Reinigungsgeräte	259-263
						Reinigungsmittel für	
		<b>L</b>				Reinigungsmittel	155
		Lachsmesser	55	<b>P</b>		Reinigungsmittel Winterhalter	229
		Lagerregale	206-208	Pacojet	156	Reinigungspapier	264
		Laugenbrille	247	Paletten aus Kunststoff	258	Reinigungstücher	264
		Laugentücher	118	Panini	147	Reparaturen Maschinenbesen	40
		Laugenwanne	127	Pariserbrotbleche	99	Retrichschneider	60
		Lebensmittelbehälter	179, 183	Pariserbrotklingen	59	Rillwalze Alu	19
		Lebkuchen-Ausstecher Klaus	17	Pariserbrotkörbe aus Rattan	122	Rollen	163
		Lebkuchenbilder	121	Pariserbrotlöffel	64	Rollerboy	158
		Leichtbleche	98	Partybrotring CNS	27-28	Rollhocker	251
		Lenkroller	158-159	Passiersiebe	45	Rollholz	81
		Likörtrichter	119, 120	Pasta-Kocheinsatz	95	Rolli	158-159
		Lochbleche	98	Pasta-Kochtopf	95	Rollwagen m. Kunststoffpalette	159
		Lochtüllen	11	Pastetchenausstecher	18	Röstiraffel	65
		<b>M</b>		Pastetchengitter	102	Rouladen-Aufstreichgerät	19
		Magneteleiste	59, 60	Pâtisseriebleche	99	Rubbermaid	42, 78, 79, 178, 211
		Maikäfer-Füsse	121	Pâtisserierahmen	21	Rührspatel	78
		Margeriten-Form	20	Pâtisseriezange	32	Rührspatel Thermometer	78
		Margeritentülle	12	Pavocake	116	Rüstmesser	57
		Marmeladenkessel	95	Pavoflex	112-115		
		Maschinenbesen CNS	39	Pfannen	92-95, 138		
		Maschinenkessel	92	Pinself	46		
		Massbecher	47	Pinzettenzange	32		
		Mehlsack-Rolli	163	Pizza Box	188		
		Mehlschaufel	41, 42	Pizza-Schneiderad	35		
		Mehlsieb	44	Pizza-Schüssel	100, 101		
				Pizzateigbehälter	180		
				Pizza-und Steakmesser	56		

# INHALTSVERZEICHNIS

## S

Sackrolli	163
Sackschaufel	41
Salamander	149
Salatschleuder	119
Salatsieb	43
Salatzange	32
Santoku-Messer	54
Saucenkelle	49
Sauteuse	94
Schaber	262
Schaber für Fussboden	258
Schablonen	97
Schaufeln	41-42
Schaumlöffel	49
Schere	37
Schiffchen-Förmchen	24
Schlagmesser	56
Schleifgeräte	61
Schlüsselschrank	266
Schneekessel	91
Schneidebretter	68-70
Schneidelehre CNS	22
Schneideöl	269
Schneideroller	36
Schneidewalze	37
Schnittenform	21
Schnittenkuchenblech Alu	21
Schnittschutzhandschuh	247
Schöpfbesteck	49
Schöpfkelle CNS	49
Schüssel aus Holz	100
Schüsseln	90
Schutzbekleidung	252
Schutzhauben «Plate Mate»	175, 176
Servierwagen	170
Siebe	43-45
SILFORM	103-107
Silikon-Backofenhandschuh	246
Silikonmatte Gugelhopf	19
Silikonmatten	82, 83, 103-117
Silikonpinsel	46
Sitzbänke zu Garderobe	209-210
Snackofen	143
Snackwelle	85
Spaghettilöffel	49
Sparschäler	58
Spatel	52
Spatelmesser	53
Spätzlisieb	43
Speiseausgabewagen	168, 169
Spiralkneter	236-237
Spitzsiebe	45
Spritzpistole	132
Spritztülle «DUO»	13-14
Sprühmaschinen «Boyens»	243-244
Sprühstation	134
Sprühsystem	270
Spuckschutz zu Bretzelständer	83
Spülbürste	262

Spülmaschinen	224-231
Spülmittel Winterhalter	229
Spülschränke CNS	221
Spültische CNS	220
Stabmixer	124
Stahlpachtel	33
Stangeneierteiler	38
Stapeltablett GN 1/1	187
Staubmaske	249
Staubsauger	254-255
Sternform-Tortenring	27
Sterntüllen	11, 12
Stiele aus Alu	259
Stielkasserolle	93
Stielschaber	78, 79
Stikkenwagen	162
Stopfdeckel	96
Stülpdeckel z. Behälter 60x40	181
Stülpdeckel zu Euro-	
Schwerlastbehälter	183
Suppentopf elektrisch	151

## T

Tablett	86, 172
Tablets GN 1/1 zum Stapeln	187
Tabletsammelwagen	171
Tartelette-Form	25
Teigabstecher	33, 34
Teigbehälter	90, 164
Teigbehälterrechen	164
Teigbrett	101
Teigkörbchen	89
Teigmesser	58, 59
Teigrädchen	35
Teigschneider	35
Teigschüssel	90
Teigstupfer	36
Teigteil- u. Wirkmaschine Erika	235
Teigtücher	118
Teigwanne	96, 179
Tellerständer	80
Tellerstapler	174-175
Tellerwagen	169
Terrinenformen CNS	22
Testo	73-77
Thermo Box	185-186
Thermo-Behälter	190-191
Thermo-Box «AVATHERM»	188-189
Thermometer	72-76, 78
Thermo-Tower	188
Tiefkühlschränke	276-285
Tiefkühlthermometer	72
Timer	77
Tische CNS	214-219
Tischplattenöl	264
Tischschaber	33
Toastbrotformen	22-24
Toaster	148-149

Tomatensägemesser	57
Tomatenschneider	66
Tonpfeifen	121
Torteneinteiler	28
Torten-Formen	80
Tortengitter	30
Tortengitterstanze	119
Tortenmesser-Abstreifbehälter	64
Tortenplatten	30
Tortenringe	26-27
Tortenringständer, -Halter	29
Tortensägeapparat	61
Tortensägemesser	54
Tortenschaufel	31
Tortenunderlagen	30
Tourniermesser	55
Tragrahmen für Bleche	165
Traiteur-Party-Platten PET	86
Traiteur-Schüssel	85
Tranchierbretter	68-70
Tranchiergabel	52
Tranchiermesser	56
Transipat-Apparat	176
Transipatrechen	176
Transportbehälter CNS	96
Transportboxen	185-186
Transportgeräte	158-176
Transportroller	158-159
Trempierapparate	127
Trempiergabeln	120
Trennmittel	268-269
Trennwachs	268-269
Trichter	119, 120
Tropfflasche	50
Trüffelschneider	64
Trüffes-Füller	120
Trüffes-Gitter	102
Tüllen	10-14
Tüllensatz	12

## U

Überzuggitter	102
Universalheber	52
Universalreiniger	265
Universalzange	32
Untersatz fahrbar	96, 158-159
Untersatzbehälter	182

## V

Verbandkasten	266
Vermicelles-Presse	133
Victorinox	53-58, 62-63
Vikan Hygiene System	259-263
Vito	138
Vitrinen	285
Vorratsbehälter CNS	96
Vorratswagen	211

## W

Waagen	272-274
Waffeleisen elektrisch	142
Wagen	158-176
Wagen für Bleche	165
Wähenbleche	79
Wähenschaufel	31
Wandabrollgerät	253
Wandhängeschiene	263
Wandrehen	162
Wandschrank	219
Wandtablar	212
Wandträger für Küchengeräte	213
Wärmeplatte	192
Wärmeschrank	151
Wärmeschrank für Teller	191
Warmhalteplatte	192
Warnschild	266
Waschbecken	222
Waschbürste	262
Wasserbad-Wagen	167-168
Wassereimer	47, 263
Wasserkühlgerät	240
Wassermisch-/Dosiergeräte	239
Wasserschieber	259
Wecker	77
Weggenschere	37
Wegglidrucker	28
Wegwerfabdeckhauben	253
Wegwerfdressiersäcke	10
Wegwerfhandschuhe	249
Weichkäsemesser	56
Weidenkörbe	122
Wender	51
Werkzeugschrank mit	
Pultaufsatz	212
Winterhalter Spül-	
maschinen	224-231
Wirtkeller	235
Wok-Pfanne	95, 142

## Z

Zahlen-Ausstecher	18
Zangen	32
Zentrifuge f. Früchte u. Gemüse	150
Zettelhalter	121
Zimtstern Ausstecher	17
Zitronendecormesser	57
Zitronenschaber	58
Zuckerkasserolle	92
Zuckerthermometer	72
Zuckerwaage	72
Zutaten-Behälter	193, 211
Zutatendepot	210
Zutatenwagen	210
Zwetschgen-Entsteiner	67
Zwischenstege GN	204



# TABLE DES MATIÈRES

## A

Aiguiseurs	.61
Aiguiseurs pour couteaux	.61
All-round box	.185
Alphamix	.238
Appareil à découper les pralines	133
Appareil à étendre les roulades	.19
Appareil à fourrer	.125, 126
Appareil à hot-dog	.147
Appareil à tremper	.127
Appareil de fermentation	.281
Appareil de mesure d'huile	
de friture	.77
Appareil de pulvérisation	.134
Appareil pour couper les fonds	
de tourtes	.61
Appareil transipat	.176
Aquamix	.239
Armoire à clé	.266
Armoire à outils	.212
Armoire chauffante à assiettes	.191
Armoire pour chocolat	.278
Armoire produits de nettoyage	.210
Armoires GN 20	.167-168
Armoires Frigorifiques	.276-285
Armoires vestiaires	.209
Aspirateurs	.254-255
Aspirateur four	.255
Assemblage de mini-moules	
pour gougelhopf	.19
Automatique à crème	.153-155
AVATHERM Boîte isotherme	188-189

## B

Bac alimentaire	.183
Bac à pâte	.90, 164
Bac egouttoir	.183
Bacs GN polycarbonate	.198-200
Bacs GN en inox	.194-195
Bain-marie	.167-168
Balance pour calculer le prix	.274
Balances	.272-274
Balayette	.260
Baquet à pâte	.96
Barettes de composition GN	.204
Barquette	.24
Bassine à confiture	.95
Bassine à crème	.90
Bassine à pâte	.90
Bassine Demi-Ronde	.90
Bassine hémisphérique	.91
Bassine pour machine	.92
Bassines	.90
Bâtonnets de modelage	.120
Batterie de cuisine	.93-94
Batteur mélangeur	.238
Battoir à côtelettes	.57
Belegfix	.87-88
Blixer	.129

Bois à fendre les petits pains	.28
Boîte frigo	.178
Boîte isotherme	
«AVATHERM»	.188-189
Boîtes	.178-179
Bouteille à puncher	.50
Box Gastronorm	.185-187
Box GN plastiques	.201-203
Box Pizza	.188
Box pour le transport pour	
support tourtes de mariage	.187
Boxes	.178-179
Braisière cylindrique	.93
Brita	.290
Brosse	.260
Brosse à dorer	.46
Brosse à farine	.46, 260
Brosse à four	.258
Brosse à main	.262
Brosse à manche	.262
Brosse à récurer	.259, 262
Brosse pour faire vaisselle	.262

## C

Cadre à biscuit	.21
Cadre avec moules p. financiers	.21
Cadre de moules p.christstollen	.24
Cadre pour pâtisserie	.21
Cadre pour plaques	.165
Cadres pour armoires	
vestiaires	.209-210
Caisse pour baguettes	.183
Caisnes 60x40 cm	.180-182, 184
Canneleur à citron	.57
Capsule à biscuit	.99
Casserole	.91-93
Casserole à fondant	.92
Casserole à sucre	.92
Centrifugeuses pour fruits	
et légumes	.150
Cercle en forme de cloche	.27
Cercle en forme de coeur	.27
Cercle en forme d'étoile	.27
Cercles pour dessert	.27
Cercles pour tourtes	.26-27
Chalumeau à gaz	.147
Chariot caféteria	.171
Chariot de stockage	.158
Chariot Porte-Cuves inox	.92
Chariot p. distribuer	
de repas	.168, 169
Chariot pour farine	.211, 219
Chariot pour la laverie	.166
Chariot pour provisions	.211
Chariot pour récipient pour	
transporter	.96, 158-159
Chariots	.158-176
Chariots pour caisses	.165

Chariots de défournement	.160
Chariots pour four rotatif	.162
Chariots pour les sacs farine	.163
Chariots pour sacs	.163
Chariots pour transport	
d'assiettes	.169
Chariots pour ustensiles	.166
Chariots roulantes, avec	
palette en plastique	.159
Chauffante	.192
Chiffons de nettoyage	.264
Chinoises	.45
Chocoflex	.117
Cire de graissage	.268-269
Ciseaux	.37
Ciseaux à pain	.37
Ciseaux à poisson	.64
Cliché pour panier à pâte	.89
Cloche à tourte p. plat à tourte	.30
Coffret de couteaux	.62, 63
Cold Plate GN 1/1	.193
Compresseur	.270
Compresseur airbrush	.132
Congélateures	.276-285
Conteneur	.257
Conteneur à ordures	.257
Conteneur chauffant	.190-191
Coquilleur à beurre	.60
Corne	.33, 34
Coupe-légumes	.65, 130-131
Coupe-pâte	.33-35
Coupe-radis	.60
Couperet de cuisine	.56
Coupe-truffes	.64
Couronnes de Rois	.121
Coutaux	.53-60
Couteau à battre	.56
Couteau à désosser	.55
Couteau à fromage	.56
Couteau à fromage et tourte	.57
Couteau à huitres	.57
Couteau à lames forgées	.55
Couteau à pamplemousse	.60
Couteau à saumon	.55
Couteau à tomates	.57
Couteau à tourner	.55
Couteau à trancher	.56
Couteau de boucher	.55
Couteau d'office pointu	.57
Couteau du boulanger	.58
Couteau éplucheur	.58
Couteau pour filet	.54
Couteau pour pizza et steaks	.56
Couteau Santoku	.54
Couteau-scie à pain	.54
Couteau-scie à pâte	.58, 59
Couteau-scie à tourte	.54
Couteau-spatule	.53
Couteaux à décorer	.60

Couvercle à pression	.96
Couvercle avec bord pour	
caisses 60x40	.181
Couvercle GN en inox	.195-197
Couvercle GN polycarbonate	198, 200
Couvercle pour Euro-caisse	
de charges lourdes	.183
Couvercles GN plastiques	.201
Couvercles pour bacs 60x40	.181
Couvercles pour poêles	.94, 96
Crêpières	.146
Cuillère à glace, en inox	.48
Cuillère à spaghetti	.49
Cuillère de service	.49
Cuillères parisiennes	.64
Cuiseur à oeufs	.148
Cuit-pâtes	.95
Cutter	.129, 130

## D

Découpe-pommes	.65
Delicious Snack	.115
Dénoyauteur de quetsches	.67
Dépôt des ingrédients	.210
Dessous de tourtes	.30
Destructeur d'insectes	.258
Détergent pour formes	.265
Détergent pour four	.265
Détergent pour plaques	.265
Détergent universale	.265
Distributeur de gants pour	
la vente de pain	.249
Distributeur fixation murale	.83
Distributeur mural	.253
Diviseur à tomates	.66
Diviseur pour tourte	.28
Diviseuse/Bouleuse	.235
Douille «DUO»	.13-14
Douille à marguerite	.12
Douille pour boules de Berlin	.13
Douilles	.10-14
Douilles à décorer	.12
Douilles cannelée	.11, 12
Douilles diverses	.12
Douilles lisse	.11

# TABLE DES MATIÈRES

## E

Echelle repliable en alu	251
Écumoire	49
Écumoire à friture	50
Écumoire universelle	52
Egouttoir pour planches	70
eikon e3	143
Élément de réfrigération	192-193
Emporte-pièce	15-18
Emporte-pièce à décor	18
Emporte-pièce en forme de chiffres	18
Emporte-pièce en forme de lettres	18
Emporte-pièce étoile à la cannelle	17
Emporte-pièce pour pains d'épices St-Nicolas	17
Emporte-pièce pour vol-au-vent	18
Empreinte pour pains fondue	19
Empreinte pour petit pains	28
Entonnoires	119, 120
Erika-Record	235
Escabeau roulant	251
Essoreuse à salade	119
Étagère murale	212
Etagère murale pour bouteille	213
Etagère pour transipat	176
Etagères pour plaques	160-162
Etagères, acier inox	207-208
Etagères av. plan de travail	162, 163
Etagères mobile	170
Etagères mobile GN	172-173
Etagères murales	162
Etagères pour bacs	164
Étuve	151
Euro-caisse de charges lourdes	183
Echelles en inox	207-208

## F

Faitout	93
Faitout des pâtes	95
Fer à caraméliser électrique	146
Fèves	121
Filtre à huile	139
Flacon compte-goutte	50
FLEXIPAN	108-111
Flexipat	111
Forme pour bombe à glacée	48
Formes	19-25
Formes à pain de mie	23
Fouet à ailes	40
Fouet à bassine	39
Fouet à main	39
Fouet pour machines, en inox	39
Four	143
Four combiné à cuisson accélérée	143

Fourchette à viande	52
Fourchettes à tremper	120
Friteuses	135-139
Frontloader	186
Fusil de boucher	55

## G

Gabarit p. découper en tranches	22
Gamme Tapis Relief	108
Gant anti-coupure	247
Gant en silicone	246
Gants	246, 247
Gants anti-froid	247
Gants de fournil	246
Gants en caoutchouc	249
Gants jetable	249
Gaufrier électrique	142
Glacière pour Bacs GN	193
Grille de contact	147
Grille	102
Grille à vol-au-vent	102
Grille pour glacer	102
Grille pour merveilles	139
Grille pour tourtes	30, 119
Grille pour truffes	102

## H

Hofmann	233-234
Housse de protection	253
Housses de protection «Plate Mate»	175, 176
Housses de protection, jetable	253
Huile de coupe	269
Huile pour surfaces	264

## K

Kitchen-Aid	237
-------------	-----

## L

Lames parisiennes	59
Lave-mains	222
Lave-ustensiles	224-229
Lave-vaisselle à capot	
Winterhalter	229
Lave-vaisselles	224-231
Linge de lessivage	118
Linges en microfibre	248
Linges sèche-vaisselle	248
Liston aimanté	59, 60
Louche à sauce	49
Louche Inox	49
Lunettes de protection	247

## M

Machine à glace concassée (Crash Ice)	284
Machine à glaçons cylindriques	283-284
Machine à paillettes de glace	283
Machine à pâtes	152
Machines à gicler «Boyens»	243-244
Manche en alu	259
Marmite traiteur	93
Masque anti-poussière	249
Matériel roulant	158-176
Mesure à lait, en inox	48
Mesure graduée	47
Micro-Ondes	144
Mini-Guitare	38
Mini-moule pour gougelhopf	19
Mini-thermomètre digital	73, 74
Minuterie	77
Mixeur	124, 125, 128-131
Moule à cassata	48
Moule à marguerite	20
Moule à Muffins	23
Moule en silicone coeur	116
Moule pour brioche	25
Moule pour bûche	23
Moule pour cornets	121
Moule pour financier	20
Moule pour gougelhopf	19
Moule pour hérissons	20
Moule pour tartelette	25
Moule pour terrines	22
Moule pour tourte	80
Moules à couronne	20
Moules pour cakes	22
Moules pour pains	22
Moules pour pains anglaises	22-24
Moules pour pains toast	23
Moules pour poissons	21
Moules pour tartelettes	25
Moules pour tranches	21

## N / O

Nattes de cuissons	81-82
Nettoyant pour Siphons	155
Ouvre-boîte	71

## P

«Pain surprise»	27-28
Pacojet	156
Palette Euro	258
Palette, plastique	258
Panier à baguettes en rattan	122
Panier à pâte	89
Panier d'exposition en rattan	122
Panini	147

Panneaux de sécurité	266
Papier à séparer	83
Papier de nettoyage	264
Passe-bouillon	45
Passoire à «Spaetzli»	43
Passoire à salade	43
Passoire en inox	43
Pattes pour hannetons	121
Pavocake	116
Pavoflex	112-115
Peigne à florentins	34
Pèle-Pommes	67
Pelle à défourner, alu	101
Pelle à enfourner	100
Pelle à farine	41, 42
Pelle à frire	51
Pelle à pizza	100, 101
Pelle à poisson	51
Pelle à retourner	51
Pelle à sac	41
Pelle à tarte	31
Pelle à tourte	31
Pelle en bois	100
Pelles	41-42
Pèse-sirop	72
Pétrin à Spirale	236-237
Pharmacie portable	266
Pince à filets	32
Pince à pâtisserie	32
Pince à pralinés	32
Pince à salade	32
Pinceau	46
Pinceau à graisse	46
Pinceau silicone	46
Pince-fouet, pince à saucisses	32
Pincés	32
Pipe en argile	121
Pique-pâte	36
Pistolet pulvérisateur	132
Placard	219
Planche à gâteau	80
Planche à pâte	101
Planche en bois	101
Planches à découper	68-70
Plaque «Alveopizz»	180
Plaque à gâteaux	79
Plaque à pâtisserie alu	21
Plaque à snacker	146
Plaque chauffante	192
Plaque de cuisson à induction	140-142
Plaque gougelhopf	19
Plaque pour pain parisien	99
Plaques	98-99
Plaques de découpe	68-70
Plaques Flexipan	108-111
Plaques GN, acier inox	204

# TABLE DES MATIÈRES

Plaques légères	98
Plaques perforées	98
Plaques pour pâtisserie	99
Plaques silicone	103-117
Plat à tourte	30
Plat d'étalage	85
Plateau	86
Plateau de boulage	235
Plateau empilable GN 1/1	187
Plateaux	172
Plateaux d'exposition	84
Plateaux pour exposer	84-86
Plateaux traiteur PET	86
Plats avec bordure large	85
Plonges armoirées, en inox	221
Plonges en acier inox	220
Plongeur, Mixeur	124
Poche à douilles	126
Pochoir à découper les milans	18
Pochoir alu	97
Pochoir en caoutchouc	97
Pochoires	97
Poêle Wok	95, 142
Poêles	92-95, 138
Porte ustensiles Mural	213
Porte-papier	121
Poubelles	256
Présentoir ondulé	85
Presse à container	257
Presse à vermicelles	133
Presse agrumes	149
Presse-ail	64
Presse-oranges	149
Produits de lavage	
Winterhalter	229
Produits de rinçage	
Winterhalter	229
Produits démoulantes	
«Boyens»	268-269
Protection pour les pâtisseries	86
Protection pour support de bretzels	83
Pulvérisateur pour pain	132
Pulvérisateur de gras	134

## R

Rabot à fromage	60, 71
Racloir	33
Racloir pour sol	262
Racloir à eau	259
Racloir pour plancher	258, 261
Racloir pour plaques	33
Racloir pour tables	33
Racloir rigide	34
Rail mural	263
Ramassoire	261

Rangements p. assiettes	174-175
Râpe à Bircher	65
Râpe à fromage, citron	65
Râpe à muscade	65
Râpe à pommes de terre	65
Râpes	65
Râpeuses à turbine	242
RATIONAL	286-289
Rayonnages «REA»	206
Réchauds gaz	145-146
Récipients	96, 177-204
Récipient «à placer en dessous»	182
Récipient à levain	96, 179
Récipient avec dispositif pour essuie couteau	64
Récipient de contrôle pour pèse-sirop	72
Récipient de stockage	178
Récipient pour ingrédients	193
Récipient pour micro-ondes	91
Récipient pour stocker, en inox	96
Récipient pour transporter, en inox	96
Récipients à plier	180
Récipients pour pralinés	180
Réfrigératrices	276-285
Règle pour boulanger	72
Remplisseuse double appareil doseur	125
Réparation: Fouets p. machines	40
Réservoir à ingrédients	211
Roues	163
Rouleau à découper	37
Rouleau à pâte	81
Rouleau cannelé alu	19
Rouleau pour confectionner des grillages	36
Rouleau pour découper	37
Rouleau p. découper à caramel	37
Roulette à découper	36
Roulette à pâte	35
Roulette à pâte dentelée	35
Roulette à pizza	35
Roulettes	161
Rubbermaid	42, 78, 79, 178, 211

## S

Sac à dresser	10
Sac à dresser jetable	10
Salamander	149
Saupoudreur de sucre glace	43
Sauteuse	94
Seau	47, 263
Sèche-mains automatique	250-251
Sécheur des fruits et légumes	282

Set de douille pour décorer	12
Set emporte-pièces	16
SILFORM	103-107
Siphon	153-155
Soupière électrique	151
Spatule	52, 78, 79
Spatule à réduire	52
Spatule ajourée	51
Spatule Thermomètre	78
Station de glaçage et giclage	134
Support mural pour sac à dresser	10, 11
Support pour assiettes	80
Support pour bacs GN	195
Support pour bassines	91
Support pour bretzels	83
Support pour cercles à tourtes	29
Support pour plaques à gâteaux	80
Support pour tourtes de mariage	31
Système de pulvérisation airless «KEG»	270
Système d'eau glacée	240

## T

Table de défournement	219
Table pliante en inox	219
Tables de travail, en inox	214-219
Tables roulantes	170
Tables, en inox	214-219
Tablier boulanger	248
Tamis à sucre	44
Tamis de farine	44
Tamises	43-45
Testo	73-77
Thermo Box	185-186
Thermomètre	72-76, 78
Thermomètre à couverture	72
Thermomètre à sonde	73
Thermomètre à sucre	72
Thermomètre infra-rouge	74, 75
Thermomètre pour congélateur	72
Thermomètre repliable	73, 74
Timer	77
Toasteur	148-149
Toile pour l'appareil d'enfournement	119
Toile verte	118
Toiles à pâte	118
Tosteur tunnel	149-150
Tourtière unie	24
Tower Thermo	188
Tranche-Oeufs	38
Trancheuse à Oeufs	38
Trancheuses	233-234
Trancheuses à pain	240-241
Trancheuses à pain Hofmann	233
Tringle de cuisine inox	213

## U

Ustensile à saumure pour bretzels	127
Ustensile pour empreinte empereurs	35
Ustensiles de nettoyage	259-263

## V

Vêtements anti-froid	252
Victorinox	53-58, 62-63
Vide-pomme	64
Vignettes pour biscômes	121
Vikan Hygiene System	259-263
Vito	138
Vitrine réfrigérée	285

## W / Z

Winterhalter lave-vaisselles	224-231
Zesteur	58





## GERÄTSCHAFTEN USTENSILES

10-122



## APPARATE APPAREILS

124-156



## TRANSPORTGERÄTE CHARIOTS

158-176



## BEHÄLTER RÉCIPIENTS

178-204



## LAGERGESTELLE / TISCHE / LAGERUNG RAYONNAGES / TABLES / STOCKAGE

206-222



## SPÜLMASCHINEN WINTERHALTER + CLASSEQ LAVE-VAISSELLES WINTERHALTER + CLASSEQ

224-231



## MASCHINEN MACHINES

233-244



## REINIGUNG / SCHUTZ NETTOYAGE / PROTECTION

246-266



## BOYENS BACKTRENNMITTEL PRODUITS DÉMOULANTES BOYENS

268-270



## WAAGEN BALANCES

272-274



## KÜHLGERÄTE ARMOIRES FRIGORIFIQUES

276-285

# GERÄTSCHAFTEN ..... USTENSILES .....

Seiten 10-122



## Dressiersäcke Kunststoff | Sac à dresser en plastique



7000	25 cm Nr. 0	2.90
7001	28 cm Nr. 1	3.40
7003	34 cm Nr. 2	4.20
7004	37 cm Nr. 2 A	4.80
7005	40 cm Nr. 3	5.20
7007	46 cm Nr. 4	7.—
7008	50 cm Nr. 5	7.20
7009	60 cm Nr. 7	9.90
7010	70 cm Nr. 9	13.20

## Dressiersäcke Nylon | Sac à dresser

Sehr gute Qualität | En nylon, bonne qualité



7012	30 cm	8.10
7013	35 cm	9.30
7014	40 cm	11.20
7015	45 cm	12.60
7016	50 cm	16.—
7017	60 cm	19.60

## Dressiersack Powerflex | Sac à dresser Powerflex

Flexibel, resistent, Lebensmittelechter Gummi | Flexibles, résistants



PW040	Länge 400 mm   Longueur 400 mm	10.20
PW045	Länge 450 mm   Longueur 450 mm	10.50
PW050	Länge 500 mm   Longueur 500 mm	10.80

## Wegwerfdressiersäcke | Sac à dresser jetable

100 Stück | 100 pièces



8090	50 x 28 cm	25.—
------	------------	------

## Wegwerfdressiersäcke «Comfort» | Sac à dresser jetables «Comfort»

Durch die grüne Farbe ist die abgetrennte Spitze gut sichtbar. Griffbarkeit dank Noppen. Rolle zu 100 Stk. im Abreiss-Karton

Comfort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Poches à décor vertes, stériles, d'une hygiène parfaite. Rouleau de 100 poches livré en boîte distributrice carton



13902	59 x 28 cm	39.—
-------	------------	------

## Aufhängegestell | Support mural

Für Dressiersäcke und Tüllen, Chromstahl-Ausführung rostfrei | Pour sacs à dresser et douilles, exécution en inox



44815	50 x 50 cm	124.—
-------	------------	-------

## Aufhängegestell | Support mural

Nur für Tüllen, Chromstahl-Ausführung rostfrei  
Seulement pour douilles, exécution en inox

44810 ..... 50 x 13 x 24 cm ..... 64.–

Nur für Dressiersäcke, Chromstahl-Ausführung rostfrei  
Seulement pour sacs à dresser, exécution en inox

44805 ..... 50 x 42 x 26 cm ..... 60.–



## Lochtüllen aus Chromstahl ohne Falz | Douilles lisse en inox sans bord roulé

Aus einem Stück gezogen (kein Falz mehr, hygienisch) | Faites d'une seule pièce, sans soudure

8800	..... Satz zu 12 Stück 4–15 mm   Set de 12 pièces 4–15 mm	..... 34.–
8801	..... Ø 2 mm	..... 3.20
8802	..... Ø 3 mm	..... 3.20
8803	..... Ø 4 mm	..... 3.20
8804	..... Ø 5 mm	..... 3.20
8805	..... Ø 6 mm	..... 3.20
8806	..... Ø 7 mm	..... 3.20
8807	..... Ø 8 mm	..... 3.20
8808	..... Ø 9 mm	..... 3.20
8809	..... Ø 10 mm	..... 3.20
8810	..... Ø 11 mm	..... 3.20
8811	..... Ø 12 mm	..... 3.20
8812	..... Ø 13 mm	..... 3.20
8813	..... Ø 14 mm	..... 3.20
8814	..... Ø 15 mm	..... 3.20
8815	..... Ø 16 mm	..... 3.20
8816	..... Ø 17 mm	..... 3.20
8817	..... Ø 18 mm	..... 3.20
8818	..... Ø 20 mm	..... 3.20
8819	..... Ø 22 mm	..... 3.20
8820	..... Ø 24 mm	..... 3.20



## Lochtüllen aus Kunststoff | Douilles lisse en plastique

8227	..... Satz zu 6 Stück 5–17 mm   Set de 6 pièces 5–17 mm	..... 9.40
6121	..... Ø 7 mm	..... 1.70
6122	..... Ø 9 mm	..... 1.70
6123	..... Ø 11 mm	..... 1.70
6124	..... Ø 13 mm	..... 1.70
6125	..... Ø 15 mm	..... 1.70
6126	..... Ø 17 mm	..... 1.70
6127	..... Ø 19 mm	..... 1.70
6129	..... Ø 26 mm	..... 1.70



## Sterntüllen aus Chromstahl ohne Falz | Douilles cannelée en inox sans bord roulé

Aus einem Stück gezogen (kein Falz mehr, hygienisch) | Faites d'une seule pièce, sans soudure

8830	..... Satz zu 12 Stück 4–15 mm   Set de 12 pièces 4–15 mm	..... 35.–
8831	..... Ø 2 mm	..... 3.30
8832	..... Ø 3 mm	..... 3.30
8833	..... Ø 4 mm	..... 3.30
8834	..... Ø 5 mm	..... 3.30
8835	..... Ø 6 mm	..... 3.30
8836	..... Ø 7 mm	..... 3.30
8837	..... Ø 8 mm	..... 3.30
8838	..... Ø 9 mm	..... 3.30
8839	..... Ø 10 mm	..... 3.30
8840	..... Ø 11 mm	..... 3.30
8841	..... Ø 12 mm	..... 3.30
8842	..... Ø 13 mm	..... 3.30
8843	..... Ø 14 mm	..... 3.30
8844	..... Ø 15 mm	..... 3.30
8845	..... Ø 16 mm	..... 3.30
8846	..... Ø 17 mm	..... 3.30
8847	..... Ø 18 mm	..... 3.30



**Sterntüllen aus Kunststoff | Douilles cannelées en plastique**



8228 ..... Satz zu 6 Stück 3-15 mm | Set de 6 pièces 3-15 mm .....9.50

**Tüllensatz Polycarbonat | Douilles diverses polycarbonate**

10 Lochtüllen Ø 3 - 15 mm, 12 Sterntüllen Ø 3 - 14 mm, 1 Pfeiltülle, 1 Sternbandtülle  
 10 douilles lisse, 12 douilles cannelée, 1 douilles flèche, 1 douilles étoile



PB24 ..... .64.-

**Garniertüllen aus Kunststoff | Douilles à décorer en plastique**



6147 ..... Grattülle | Droite ..... 2.50  
 6148 ..... Rosentülle, links | Rose, gauche ..... 2.50  
 6149 ..... Rosentülle, rechts | Rose, droite ..... 2.50  
 6150 ..... Sternbandtülle | Etoile ..... 2.50  
 6151 ..... Blatttülle | Feuille ..... 2.50  
 6152 ..... Doppelochttülle | 2 trous ..... 2.50  
 6153 ..... Rosentülle | Rose ..... 2.50  
 6154 ..... Rieftülle | Rainurée ..... 2.50

**Decortüllen-Satz | Set de douille pour décorer**

Verpackt in Kunststoff-Box, Neusilber | Douilles en maillechort. Emballage plastique dans une boîte métallique.



6155 ..... 24-tlg. | 24 pcs. ....199.-  
 6156 ..... 12-tlg. | 12 pcs. ....95.-

**Margheritentülle Polycarbonat | Douille à marguerite polycarbonate**



6157 ..... 30 mm .....22.-



## Berliner-Tülle Weissblech | Douille pour boules de Berlin en fer-blanc

6158 ..... Ø 4 mm, Länge | longueur 10.5 cm ..... 5.90



### Spritztülle «DUO»

Ein revolutionäres und weltweit einzigartiges Konzept!

Die Spritztülle DUO, die in Frankreich entwickelt wurde, ermöglicht es, zweifarbige Dekorationen in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen zu kreieren.

Dieses Konzept, das einfach in der Anwendung ist und nur die gewohnten Arbeitsgeräten mit dem Spritzbeutel erfordert, eröffnet Ihnen sehr vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten sowohl für süße als auch für salzige Gaumenfreuden.

Das verwendete Prinzip besteht darin, Farbstreifen zu gestalten, die sich beim Austreten aus der Spritztülle in die Hauptmasse mischen.

Die auf diese Weise kreierten Streifen sind von aussergewöhnlicher Feinheit und Präzision, der Verbraucher findet den visuellen Effekt besonders anziehend.

#### Die Anwendungen sind zahlreich:

In der Küche: Püree, Butterzubereitungen, Mayonnaise, Duchesse-Kartoffeln, feine Füllungen...

Für Gebäck: Baisers, Royal-Eis, Sorbets, Makronen, Schaumzucker, Eierschnee auf Vanillesosse, Schokoladenmousse, Schlagsahne, Buttercreme...

Die Spritztülle DUO kann auch in Verbindung mit Fertigprodukten angewendet werden: Mayonnaise, Brotaufstrich, Schokoladen-, oder Fruchtmousse als Fertig-Pulver Zubereitung, Käseaufstrich.....diese brauchen Sie dann nur noch zu kolorieren.

Das angebotene Set enthält einen Spritzkegel, 4 Röhren mit verschiedenen Streifen, 6 auswechselbare Spritztüllen und ein Rezeptbuch für süsse und salzige Köstlichkeiten. Das Ganze kann leicht zusammengefügt und wieder auseinander genommen werden und ist leicht zu reinigen.

#### Der Ratschlag des Chefs

Die Dichte der Massen:

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist es unbedingt notwendig, dass die Hauptmasse (die Masse in dem Beutel) und die Zweitmasse (die Masse in der Spritztülle) die gleiche Konsistenz besitzen. Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass keine der beiden Massen zu flüssig oder zu fest ist.



## La douille «DUO»

Un concept révolutionnaire et unique au monde!

La douille DUO permet de réaliser des décors en 2 couleurs et 2 saveurs différentes.

Simple à utiliser, respectant le geste habituel du travail à la poche à décor, ce concept ouvre des possibilités très variées de réalisations qu'elles soient salées ou sucrées.

Le principe utilisé consiste à faire des rayures de matière colorée qui s'incorporent à la masse principale en sortie de douille. Les rayures réalisées sont d'une finesse et d'une précision exceptionnelle, l'effet visuel est particulièrement attrayant pour le consommateur.

Les applications sont multiples:

En cuisine: purées, beurres composés, mayonnaises, pommes Duchesse, farces fines, ...

En pâtisserie: meringues, glace royale, sorbets, macarons, guimauves, îles flottantes, mousses aux chocolats, crèmes chantilly, crèmes au beurre, ..

La douille DUO peut s'utiliser avec des produits prêts à l'emploi: mayonnaise, pâte à tartiner, mousse au chocolat ou de fruits en poudre, fromages à tartiner... qu'il suffit de colorer.

Le kit proposé comprend un cône, 4 tubes à rayures différentes, 6 douilles interchangeables en cours de réalisation et un livret de recettes sucrées et salées. L'ensemble se monte, se démonte et se nettoie très facilement.

Le conseil du chef:

La densité des masses:

Pour garantir un rendu optimal, il est impératif que la masse principale (masse dans la poche) et la masse secondaire (masse dans la douille) soient de consistance égale. Attention, il ne faut surtout pas que l'une des deux masses soit trop liquide ou trop dure.

15097 ..... Spritztülle «DUO» Set | La douille «DUO» set ..... 139.—



Ausstecher aus Weissblech | Emporte-pièce en fer-blanc

**Rund, glatt | Rond, lisse**

7032	1.4–14 cm, Satz 20-tlg   Set 20 pcs.	44.–
6159	1.4 cm	3.20
6160	1.8 cm	3.20
6161	2.3 cm	3.20
6162	3 cm	3.20
6163	3.5 cm	3.20
6164	4.1 cm	4.–
6165	4.7 cm	4.–
6166	5.3 cm	4.–
6167	6.2 cm	4.–
6168	6.8 cm	4.–
6169	7.6 cm	4.50
6170	8.5 cm	4.50
6171	9.2 cm	4.50
6172	10 cm	4.50
6173	10.6 cm	5.–
6174	11.4 cm	5.–
6175	11.9 cm	6.–
6176	12.7 cm	6.–
6177	13.4 cm	6.–
6178	14 cm	6.–



**Rund, gerippt | Rond, cannelé**

7033	2.4–14.5 cm, Satz 12-tlg   Set 12 pcs.	85.–
6179	2.4 cm	6.80
6180	3.6 cm	7.–
6181	4.9 cm	8.–
6182	6 cm	8.30
6183	7 cm	8.50
6184	8 cm	9.–
6185	9.1 cm	9.50
6186	10.2 cm	10.–
6187	11 cm	10.50
6188	12.2 cm	11.–
6189	13.5 cm	12.–
6190	14.5 cm	13.–



**Herzform | Coeur**

7034	4.5–13.5 cm, Satz 8-tlg.   Set 8 pcs.	35.–
6191	4.5 cm	3.70
6192	5.5 cm	3.70
6193	6.5 cm	4.50
6194	7.5 cm	5.–
6195	9 cm	5.50
6196	10.5 cm	6.–
6197	12 cm	7.–
6198	13.5 cm	8.–



**Sternform | Etoile**

7035	4.5–11.5cm, Satz 6-tlg.   Set 6 pcs.	32.–
6199	4.5 cm	4.70
6200	6 cm	5.–
6201	7.5 cm	5.50
6202	9 cm	6.40
6203	10.5 cm	7.–
6204	11.5 cm	8.–



**Oval, glatt | Ovale, lisse**

8190	2.3 x 2.8–12.5 x 14.5 cm, Satz 9-tlg.   Set 9 pcs.	47.–
6205	2.3 x 2.8 cm	6.50
6206	3.3 x 4.4 cm	6.50
6207	4.5 x 6 cm	6.50
6208	5.6 x 7.5 cm	7.–
6209	7.2 x 8.8 cm	7.–
6210	8.6 x 10 cm	7.–
6211	10 x 11.5 cm	7.20
6212	11.2 x 13 cm	7.20
6213	12.5 x 14.5 cm	7.20



## Ausstechersatz aus Chromstahl | Emporte-pièces en inox



### Satz 10-tlg. | Set 10 pcs.

7030	Rund, glatt   Rond, lisse	∅ 2.2–14 cm	.54.–
7031	Rund, gerippt   Rond, cannelé	∅ 2.2–14 cm	.85.–

### Oval, gerippt | Ovales, cannelé

8191	4 x 5.5–8.5 x 11.5 cm, Satz 6-tlg.   Set 6 pcs.	.56.–
6214	4 x 5.5 cm	.10.50
6215	4.5 x 7 cm	.10.60
6216	5.5 x 8 cm	.10.90
6217	6.5 x 9 cm	.11.20
6218	7.5 x 10 cm	.11.70
6219	8.5 x 11.5 cm	.12.40

## Ausstechersatz Quadrat | Set emporte-pièces carrés

Glatt, 7-tlg., Chromstahl | Lisse, 7 pcs., acier inox



4193	40 – 100 mm	.69.–
------	-------------	-------

## Ausstechersatz spitzoval | Set emporte-pièces ovales pointus

Glatt, 6-tlg., Chromstahl | Lisse, 6 pcs., acier inox



4194	50 x 33 – 116 x 76 mm	.45.–
------	-----------------------	-------

## Ausstechersatz Dreieck | Set emporte-pièces triangles

Glatt, 5-tlg., Chromstahl | Lisse, 5 pcs., acier inox



4195	Seitenlänge   Long. d'une côté	.22 – 115 mm	.33.–
------	--------------------------------	--------------	-------

## Ausstechersatz Tropfen | Set emporte-pièces gouttes

Glatt, 6-tlg., Chromstahl | Lisse, 6 pcs., acier inox



4196	45 – 116 mm	.39.–
------	-------------	-------

**Zimtstern Ausstecher «Klipp-Klapp» | Emporte-pièce étoile à la cannelle «Klipp-Klapp»**

Aus Chromstahl | En inox

7555 ..... 50 mm ..... 25.50



**Lebkuchen-Ausstecher Klaus | Emporte-pièces pour pains d'épices St-Nicolas**

Aus Chromstahl | En inox

	Breite   Largeur	Höhe   Hauteur	
16006	50 mm	120 mm	42.—
16007	65 mm	165 mm	46.—
16008	80 mm	210 mm	49.—
16009	140 mm	330 mm	59.—

	Höhe   Hauteur	passend zu   convient pour	
16020	110 mm	Art. 9051	52.—
16021	150 mm	Art. 9052	57.—
16022	200 mm	Art. 9053	61.—
16023	240 mm	Art. 9054	65.—
16024	270 mm	Art. 9055	69.—

Universal



Klaus

**Ausstecher aus Weissblech | Emporte-pièce en fer-blanc**

6220	Glocke   Cloche	9 cm	12.40
6221	Glocke   Cloche	12 cm	15.80
6222	Engel   Ange	14 cm	18.45
6223	Kleeblatt   Feuille de trèfle	8.5 cm	15.30
6224	Hufeisen   Fer à cheval	10 cm	21.90
6225	Tannenbaum   Sapin	11.5 cm	13.30
6226	Tannenbaum   Sapin	20 cm	31.65
6227	Tannenbaum   Sapin	16 cm	22.65
6228	Nikolausstiefel   Botte de St. Nicolas	13 x 11 cm	17.10
6229	Komet   Comète	22.5 x 12 cm	21.75
6230	Banane   Banane	16 cm	12.75
6231	Delphin   Dauphin	21 x 11.5 cm	17.10
6232	Fisch   Poisson	14 x 11.5 cm	17.45
6233	Frosch   Grenouille	14 x 11 cm	18.15
6234	Bär   Ours	15 cm	21.40
6235	Löwe   Lion	11 x 16.5 cm	19.05
6236	Elefant   Éléphant	11 x 16.5 cm	19.05
6237	Hase sitzend   Lapin assis	19.5 x 14 cm	24.30
6238	Hase sitzend   Lapin assis	12.5 x 13.5 cm	13.65
6240	Hasenkopf   Tête de Lapin	17 cm	18.—
6241	Hase stehend mit Lampohr		
	Lapin debout avec oreille tombée	18 x 7.5 cm	18.35
6247	Rosette   Rosette	∅ 16 cm	12.75



**Ausstecher aus Chromstahl | Emporte-pièce en inox**

6248	Apfel   Pomme	10 x 11.5 cm	26.25
6249	Birne   Poire	14.5 x 10 cm	26.25
6254	Fisch   Poisson	18 x 9.5 cm	20.30
6255	Fisch   Poisson	24 x 12.5 cm	20.70
6256	Fisch mit Innenteil   Poisson avec parois internes	18 x 9.5 cm	29.85
6257	Fisch mit Innenteil   Poisson avec parois internes	24 x 12.5 cm	30.20
6258	Ei   Oeuf	15 x 10.5 cm	16.70
6259	Ei   Oeuf	18 x 12.5 cm	17.10
6260	Herz   Coeur	∅ 16 cm	17.10
6261	Herz   Coeur	∅ 18 cm	18.—
6262	Herz   Coeur	∅ 20 cm	18.90





### Decorausstecher aus Weissblech | Emporte-pièce à décor en fer-blanc

24 kleine Ausstecher in Weissblech-Dose | 24 petite emporte-pièces dans une boîte en fer-blanc



7719 ..... Grösse 20–35 mm | Grandeur 20–35 mm .....88.–

### Ausstecher «Buchstaben» | Emporte-pièce en forme de lettres

Aus Weissblech, Buchstaben von A–Z, 26-tlg. | En fer-blanc, lettres de A–Z, 26 pcs.



7400 ..... Buchstaben | Lettres, 3 cm .....164.–  
8245 ..... Buchstaben | Lettres, 5 cm .....186.–

### Ausstecher «Zahlen» | Emporte-pièce en forme de chiffres

Aus Weissblech, Zahlen von 0–9, 10-tlg. | En fer-blanc, chiffres de 0–9, 10 pcs.



7402 ..... Zahlen | Chiffres, 3 cm .....69.–  
8246 ..... Zahlen | Chiffres, 5 cm .....88.–

### Pastetchenausstecher aus Chromstahl | Emporte-pièce pour vol-au-vent en inox



7435 ..... Ø 8 cm .....99.–  
7436 ..... Ø 6 cm .....97.–  
10088 ..... Ø 8 cm, Alu «Voli» .....128.–  
10089 ..... Ø 9 cm, Alu «Voli» .....138.–  
10090 ..... Ø 10 cm, Alu «Voli» .....148.–

### Konfekt-Ausstechmatte aus Polystyrol | Pochoir à découper les milans en polystyrol

Weiss, Mattengrösse 59 x 40 cm | Blanc, grandeur du pochoir 59 x 40 cm



		Ø	Stk./Matte   Pcs./pochoir
6263	Herz   Cœur	37 mm	116
6264	Herz   Cœur	42 mm	95
6265	Kleeblatt   Trèfle	36 mm	105
6266	Kleeblatt   Trèfle	50 mm	60
6267	Halbmond   Demi-Lune	36 mm	128
6268	Halbmond   Demi-Lune	48 mm	78
6269	Stern, 6-zackig   Etoile 6 pointes	39 mm	95
6270	Stern, 6-zackig   Etoile 6 pointes	45 mm	63
6271	Dreiblatt   Trèfle à 3 feuilles	36 mm	105
6272	Dreiblatt   Trèfle à 3 feuilles	50 mm	68
6273	Rund, gezackt   Rond, cannelé	36 mm	95
6274	Rund, gezackt   Rond, cannelé	45 mm	72
6275	Rund, gezackt   Rond, cannelé	90 mm	20
6276	Rund, glatt   Rond, lisse	39 mm	95
6277	Rund, glatt   Rond, lisse	54 mm	53

### Fonduebrotstempel | Empreinte pour pains fondue

Chromstahl | En inox

10033 ..... 100-teilig, 27 x 27 mm, Aussenmass: 28 x 28 cm, mit Handgriff  
100-pcs., 27 x 27 mm, extérieur: 28 x 28 cm, avec poignée .....265.—



### Rouladen-Aufstreichgerät, Aluminium | Appareil à étendre les roulades, en aluminium

Rouladendicke beliebig einstellbar | Epaisseur des roulades réglable

Breite | Largeur

8087 ..... 45 cm .....48.—



### Rillwalze Aluminium | Rouleau cannelé en aluminium

Anticorodal, eloxiert | Anticorodal, anodisé

8100 ..... Länge 30 cm | Longueur 30 cm .....52.—



### Gugelhoppform silikonisiert | Moule pour gougelhopp silikonisiert

7899 ..... Ø 14 cm .....21.90  
7900 ..... Ø 16 cm .....24.50  
7901 ..... Ø 18 cm .....26.50  
7902 ..... Ø 20 cm .....28.50  
7903 ..... Ø 22 cm .....30.50  
7904 ..... Ø 24 cm .....32.50  
7909 ..... Ø 26 cm .....35.50



### Mini-Gugelhoppform teflonisiert | Mini-moule pour gougelhopp, téflonisiert

11060 ..... Ø 10 cm, Höhe 5 cm, Rohr-Durchmesser 2 cm  
Ø 10 cm, hauteur 5 cm, centre ouvert Ø 2 cm .....7.50



### Silikonmatte Gugelhopp mit Rohr | Plaque silicone gougelhopp

35-tlg., Farbe schwarz, 60 x 40 cm, Gugelhopp-Ø 73 mm, Rohr-Ø 13 mm, Höhe 36 mm  
35 pcs., Couleur noir, 60 x 40 cm, Ø gougelhopp 73 mm, Ø du tube au centre 13 mm, Hauteur 36 mm

13923 .....95.—



### Mini-Gugelhopp-Formenverband | Assemblage de mini-moules pour gougelhopp

24-tlg., silikonisierte Ausführung, Form ohne Zentrumsrohr, Ø 8.3 cm, Höhe 4.5 cm, Blech 58 x 40 cm  
24 pcs., siliconisé, moule sans remontée au centre, Ø 8.3 cm, Hauteur 4.5 cm, plaque 58 x 40 cm

6278 .....114.—



### Hefering-Form glatt | Moule à couronne, lisse

Silikonisiert, Stahlblech, Rohr offen | Siliconisé, tôle d'acier, centre ouvert



6283	.....	Ø 20 cm	.....	28.—
6284	.....	Ø 22 cm	.....	31.—
6285	.....	Ø 24 cm	.....	34.50

### Hefering-Form gerippt | Moule en couronne, cannelé

Silikonisiert, Stahlblech, Rohr offen | Siliconisé, tôle d'acier, centre ouvert



6287	.....	Ø 20 cm	.....	27.—
6288	.....	Ø 22 cm	.....	32.—
6289	.....	Ø 24 cm	.....	37.—

### Igel-Form | Moule pour hérissons

Silikonisiert, Stahlblech | Siliconisé, tôle d'acier



6290	.....	Länge   Longueur	.....	8 cm	.....	11.—
6291	.....	Länge   Longueur	.....	10.5 cm	.....	15.—
6292	.....	Länge   Longueur	.....	15 cm	.....	20.—
6293	.....	Länge   Longueur	.....	20.5 cm	.....	28.50

### Margheriten-Form | Moule à marguerite

Aus Weissblech | En fer-blanc



6294	.....	Ø 16 cm, Höhe 5.2 cm   Ø 16 cm, hauteur 5.2 cm	.....	19.—
6295	.....	Ø 18 cm, Höhe 5.2 cm   Ø 18 cm, hauteur 5.2 cm	.....	21.—

### Rehrückenform | Moule pour financier

Silikonisiert, Stahlblech | Siliconisé, tôle d'acier



7907	.....	220 x 80 x 53 mm	.....	17.—
------	-------	------------------	-------	------

### Rehrückenformen-Verband | Cadre avec moules pour financiers

5 tlg. silikonisiert, Verbandgrösse 58 x 20.5 cm | 5 pcs. siliconisée, Grandeur d'assemblage 58 x 20.5 cm

7910 ..... 19 x 8.4 x 6.3 cm | 19 x 8.4 x 6.3 cm .....79.—



### Fischform | Moule pour poisson

Teflonisiert, aus Weissblech | Téflonisé, en fer blanc

7911 ..... Länge | Longueur .....12.5 cm .....6.90



### Pâtisseriesrahmen | Cadre pour pâtisserie

Länge | Longueur    Breite | Largeur    Höhe | Hauteur

9803 ..... 44 cm .....24 cm .....5 cm .....27.—

9821 ..... Aluminium-Blech 44.5 x 24.5 cm mit 4-Rand zu Pâtisseriesrahmen, 1cm hoch  
Plaque en aluminium 44.5 x 24.5 cm avec 4 rebords hauteur 1 cm .....31.—

**Abstreifer zu Pâtisseriesrahmen | Peigne pour cadre à pâtisserie**

9804 ..... Halbrund | Semi-rond .....50.—

9805 ..... Glatt | Lisse .....50.—

9806 ..... Gezackt | Cannelé .....50.—



### Schnittenform | Moules pour tranches

Aluminium | En aluminium

7914 ..... 60 x 8 x 3.5 cm .....28.—

7915 ..... 60 x 9 x 3.5 cm .....30.—

7916 ..... 80 x 8 x 3.5 cm .....30.—

7917 ..... 80 x 9 x 3.5 cm .....30.—

10052 ..... 60 x 8 x 3.5 cm, Schnittenrahmen | Cadres pour tranches .....25.—

10053 ..... 60 x 9 x 3.5 cm, Schnittenrahmen | Cadres pour tranches .....26.—



### Schnittenkuchenblech Aluminium | Plaque à pâtisserie

Mit 4-Rand 5 cm hoch, 1 Rand wegnehmbar, Materialdicke 2 mm | Avec 4 rebords hauteur 5 cm, 1 rebord pour enlever, épaisseur 2 mm

8515 ..... 53 x 32.5 cm .....35.—

8516 ..... 58 x 20 cm .....31.—

5816 ..... 58 x 40 cm .....36.—



### Backrahmen, beidseitig ausziehbar | Cadre à biscuit, réglable des deux côtés

Material  
Matériau

Verstellbar von:  
Réglable de:

Höhe  
Hauteur

7260 ..... Alusteel .....30 x 30 cm – 57 x 57 cm .....4 cm .....47.—

7261 ..... Chromstahl | en inox .....42 x 32 cm – 78 x 58 cm .....5 cm .....54.50



### Schneidelehre Chromstahl | Gabarit pour découper en tranches en inox

Bestehend aus: 1 Unterteil Chromstahl 60 x 10 cm, 1 Schneideunterlage Kunststoff 62 x 10 cm, 1 Kammpaar Chromstahl, 4 cm Abstand |  
Composée de: 1 partie inférieure en inox 60 x 10 cm, 1 partie inférieure à couper en plastique 62 x 10 cm, 1 paire de peignes, 4 cm écartement



9810	Schneidelehre   Gabarit	228.—
9811	zusätzliches Kammpaar aus Chromstahl, 3 cm Abstand, abgewinkelt paire de peignes supplémentaire en inox, écart 3 cm	139.—

### Terrinenformen, CNS | Moule pour terrines, en inox



		Grösse   Grandeur	Inhalt   Cont.	
17030	Halbrund   Demi-cercle	300 x 60 x 50 mm	500g	48.—
17031	Trapezförmig   Trapèze	300 x 70 x 40 mm	500g	48.—
17032	Dreieck   Triangle	300 x 67 x 50 mm	500g	48.—

### Brot- und Cakesform | Moule pour pain et cake

Verstärkt mit Drahteinlage, Alusteel | Renforcé avec fil d'acier, alusteel



		Grösse   Grandeur	
7920	14 x 7.5 x 5.5 cm	9.40	
7921	16 x 8 x 6 cm	9.50	
7922	18 x 9 x 6 cm	9.60	
7923	20 x 9 x 6 cm	9.70	
7924	22 x 9 x 6 cm	9.80	
7925	25 x 9 x 6 cm	9.90	
7926	30 x 9.5 x 6.5 cm	10.80	
7927	35 x 9.5 x 7 cm	10.90	
7928	40 x 10 x 7 cm	11.90	
7929	45 x 10 x 7 cm	14.80	
7919	50 x 10 x 7 cm	16.70	

### Brot- und Cakesform | Moule pour pain et cake

Verstärkt mit Drahteinlage, Blaublech | Renforcé avec fil d'acier, Tôle bleue



6767	14 x 7.5 x 5.5 cm	9.40
6768	16 x 8 x 6 cm	9.50
6769	18 x 9 x 6 cm	9.60
6770	20 x 9 x 6 cm	9.70
6771	22 x 9 x 6 cm	9.80
6772	25 x 9 x 6 cm	9.90
6773	30 x 9.5 x 6.5 cm	10.80
6774	35 x 9.5 x 7 cm	10.90
6775	40 x 10 x 7 cm	11.90
6776	45 x 10 x 7 cm	14.80
6777	50 x 10 x 7 cm	16.70

### Englischtortenformen Alusteel | Moules pour pain anglais Alusteel

Mit Klappeckel und sicherem Verschluss | Avec couvercle à charnière et fermeture sûre



7934	30 x 7 x 7 cm	Inhalt   Contenance	500 g	24.90
7930	30 x 9.5 x 7 cm	Inhalt   Contenance	800 g	24.90
7931	30 x 9 x 9 cm	Inhalt   Contenance	1000 g	25.50
7932	30 x 10 x 10 cm	Inhalt   Contenance	1100 g	26.50
7933	40 x 10 x 10 cm	Inhalt   Contenance	1500 g	26.90



## Kastenform | Formes à pain de mie, cake et brioche

Aus Polymer-Kunststoff, Inhalt 400 g, bruchstabil, schnitt- und kratzfest, kein einfetten mehr nötig, tiefkühlgeeignet, hitzebeständig bis +250° C, Spülmaschinen- und Mikrowellengeeignet

Moules en composite à base de polymère, incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène, concept innovant, démoulage facile, (utilisable sans matières grasses), peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur, lavables au lave-vaisselle, micro-ondables, résistant à la chaleur jusqu'à + 250°C

15200	105 x 170 x 60 mm, Inhalt 400 g 105 x 170 x 60 mm, contenance 400 g	17.50
15203	115 x 210 x 75 mm, Inhalt 600 g 115 x 210 x 75 mm, contenance 600 g	19.—
15201	110 x 300 x 85 mm, Inhalt 800 g 110 x 300 x 85 mm, contenance 800 g	24.—
15202	125 x 235 x 115 mm, Inhalt 800 g 125 x 235 x 115 mm, contenance 800 g	24.50



## Muffinform | Moule à Muffins

Aus Polymer-Kunststoff, bruchstabil, schnitt- und kratzfest, kein Einfetten mehr nötig, tiefkühlgeeignet, hitzebeständig bis +250°C Spülmaschinen- und Mikrowellengeeignet. Muffin-Ø oben 70 mm, Muffin-Ø unten 50 mm, Muffin-Höhe 35 mm

Moules en composite à base de polymère, incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène, concept innovant, démoulage facile, (utilisable sans matières grasses), peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur, lavables au lave-vaisselle, micro-ondables, résistant à la chaleur jusqu'à + 250°C

15211	320 x 320 x 50 mm, 9-teilig 320 x 320 x 50 mm, capacité: 9 muffins	47.—
15212	Backpapier für Muffinform, 300 Stück Caissette papier pour moule à muffins, par lot de 300 pièces	19.90



## Kuchenform | Tourtière unie

Aus Polymer-Kunststoff, bruchstabil, schnitt- und kratzfest, kein einfetten mehr nötig, tiefkühlgeeignet, hitzebeständig bis +250°C, Spülmaschinen- und Mikrowellengeeignet.

Moules en composite à base de polymère, incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène, concept innovant, démoulage facile, (utilisable sans matières grasses), peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur, lavables au lave-vaisselle, micro-ondables, résistant à la chaleur jusqu'à + 250°C

15204	Ø 100/80 mm, Portion: 1 Person Ø 100, Ø en bas 80 mm, 1 personne	4.90
15205	Ø 195/165 mm, Portion 4 Personen Ø 195, Ø en bas 165 mm, 4 personne	14.50
15206	Ø 215/185 mm, Portion 6 Personen Ø 215, Ø en bas 185 mm, 6 personne	16.—
15207	Ø 235/205 mm, Portion 8 Personen Ø 235, Ø en bas 205 mm, 8 personne	17.50
15208	Ø 260/230 mm, Portion 9 Personen Ø 260, Ø en bas 230 mm, 9 personne	18.20
15209	Ø 280/255 mm, Portion: 10 Personen Ø 280, Ø en bas 255 mm, 10 personne	19.—
15210	Ø 295/265 mm, Portion: 12 Personen Ø 295, Ø en bas 265 mm, 12 personne	22.—



## Toastbrotform Verband Blaublech | Cadre de moules pour pain toast

Toastbrotformen-Verband 3-tlg., mit Scharnierverschluss | Tôle bleuie, 3 pcs., avec fermeture à charnière



7940	..... 30 cm, Ø 7 cm	
	Verband   Assemblage 30 x 32 cm	.....120.—
11035	..... 30 cm, Ø 5 cm	
	Verband   Assemblage 30 x 32 cm	.....113.—

## Baumstammform | Moule pour bûche

Alusteel | Alusteel



8077	..... Grösse   Grandeur	.....60 x 8 x 5 cm	.....52.—
------	-------------------------	--------------------	-----------

## Englischbrotformen-Verband 5-tlg. | Cadre de moules pour pain anglais 5 pcs.

Alusteel, Deckel aus einem Stück, mit Scharnierverschluss | Alusteel, couvercle en une pièce, fermeture à charnière



8300	..... Einzelform 30 x 9,5 x 7 cm		
	Verbandgrösse   Grandeur d'assemblage	.....70 x 35 cm	.....140.—
8301	..... Einzelform 30 x 9 x 9 cm		
	Verbandgrösse   Grandeur d'assemblage	.....68 x 35 cm	.....133.—
8302	..... Einzelform 40 x 10 x 10 cm		
	Verbandgrösse   Grandeur d'assemblage	.....73 x 44 cm	.....150.—

## Christstollen-Formenverband | Cadre de moules pour christstollen

4-tlg., Alusteel, Deckel aus einem Stück, zum lose auflegen | 4 pcs., alusteel, couvercle en une pièce



6766	..... 13.3 x 7 cm	.....Inhalt   Contenance	.....190 g	.....69.—
6763	..... 23 x 10 x 7 cm	.....Inhalt   Contenance	.....500 g	.....68.—
6764	..... 25 x 12 x 7 cm	.....Inhalt   Contenance	.....750 g	.....69.50
6765	..... 30 x 12 x 7.5 cm	.....Inhalt   Contenance	.....1000 g	.....71.—

## Schiffchen-Förmchen | Barquette

Aus Weissblech | En fer-blanc



6089	..... 10 x 4.3 cm	.....1.80
6090	..... 11 x 4.7 cm	.....2.—

## Backförmchen aus Weissblech | Moule pour tartelettes en fer-blanc

Rund, glatt | Rond, lisse

	Ø oben   En haut	Ø unten   En bas	Höhe   Hauteur	
6306	4.5 cm	2.7 cm	0.9 cm	-.95
6307	5 cm	3.4 cm	1 cm	1.05
6308	5.5 cm	3.7 cm	1 cm	1.15
6309	6 cm	3.8 cm	1.1 cm	1.25
6310	6.5 cm	4.3 cm	1.1 cm	1.35
6311	7 cm	4.8 cm	1.1 cm	1.50
6312	7.5 cm	5.2 cm	1.2 cm	1.70
6313	8 cm	5.5 cm	1.3 cm	1.75
6314	8.5 cm	6 cm	1.4 cm	1.90
6315	9 cm	6.3 cm	1.5 cm	2.-
6316	10 cm	7.3 cm	1.6 cm	2.30
6317	4.5 cm	2.6 cm	1.1 cm	1.15
6318	5 cm	3 cm	1.2 cm	1.25
6319	5.5 cm	3.3 cm	1.3 cm	1.35
6320	6 cm	3.5 cm	1.5 cm	1.45
6321	6.5 cm	3.8 cm	1.6 cm	1.60
6322	7 cm	4 cm	1.8 cm	1.70
6323	7.5 cm	4.3 cm	1.9 cm	1.90
6324	8 cm	4.6 cm	2 cm	1.95



## Tartelette-Form | Moule pour tartelette

Aluminium schwarz teflonisiert | Aluminium teflonisé noir

6064	10 x 9 x 2 cm	4.-
------	---------------	-----

## Brioche-Form aus Weissblech | Moule pour brioche en fer-blanc

Fein gerippt | Cannelé fin

6074	6.5 x 3.9 x 2.1 cm	1.40
6075	7 x 4.3 x 2.2 cm	1.60
6076	7.5 x 4.5 x 2.6 cm	2.-
6077	8 x 4.8 x 3 cm	2.30
6078	9 x 5.2 x 3 cm	2.60

Grob gerippt | Cannelé gros

6079	7.5 x 4 x 2.7 cm	1.50
6080	8 x 4 x 3.2 cm	1.90
6081	9 x 4 x 3.5 cm	2.50
6082	10 x 5 x 3.5 cm	3.-
6083	12 x 7 x 4 cm	4.-
6084	14 x 7.5 x 4.5 cm	5.-
6085	16 x 8 x 6 cm	6.10
6086	18 x 9 x 7.5 cm	7.20
6087	20 x 9.5 x 9 cm	8.80
6088	22 x 10 x 9 cm	10.50



## Petits Fours Förmchen-Satz | Boîte de moules pour petits fours

Set mit 10 Formen à 5 Stück, aus Weissblech, assortiert in Metalldose | 10 set de 5 formes, en fer-blanc, assorties en boîte métallique

6091	71.-
------	------



Tortenringe | Cercle pour tourte

Hergestellt in der Schweiz - sehr gute Qualität  
Fabriqué en Suisse, très bonne qualité



Aus Aluminium 2 mm | En alu épaisseur 2 mm

6000	Höhe 2 cm, Ø 16 cm	Hauteur 2 cm, Ø 16 cm	12.—
6001	Höhe 2 cm, Ø 18 cm	Hauteur 2 cm, Ø 18 cm	12.20
6002	Höhe 2 cm, Ø 20 cm	Hauteur 2 cm, Ø 20 cm	12.30
6003	Höhe 2 cm, Ø 22 cm	Hauteur 2 cm, Ø 22 cm	12.40
6004	Höhe 2 cm, Ø 24 cm	Hauteur 2 cm, Ø 24 cm	12.50
6005	Höhe 3 cm, Ø 12 cm	Hauteur 3 cm, Ø 12 cm	11.50
6006	Höhe 3 cm, Ø 14 cm	Hauteur 3 cm, Ø 14 cm	12.40
6007	Höhe 3 cm, Ø 16 cm	Hauteur 3 cm, Ø 16 cm	12.80
6008	Höhe 3 cm, Ø 18 cm	Hauteur 3 cm, Ø 18 cm	12.90
6009	Höhe 3 cm, Ø 20 cm	Hauteur 3 cm, Ø 20 cm	13.40
6010	Höhe 3 cm, Ø 22 cm	Hauteur 3 cm, Ø 22 cm	13.50
6011	Höhe 3 cm, Ø 24 cm	Hauteur 3 cm, Ø 24 cm	13.80
6012	Höhe 3 cm, Ø 26 cm	Hauteur 3 cm, Ø 26 cm	14.30
6013	Höhe 3 cm, Ø 28 cm	Hauteur 3 cm, Ø 28 cm	14.80
6014	Höhe 4 cm, Ø 12 cm	Hauteur 4 cm, Ø 12 cm	12.40
6015	Höhe 4 cm, Ø 14 cm	Hauteur 4 cm, Ø 14 cm	12.60
6016	Höhe 4 cm, Ø 16 cm	Hauteur 4 cm, Ø 16 cm	12.80
6017	Höhe 4 cm, Ø 18 cm	Hauteur 4 cm, Ø 18 cm	13.—
6018	Höhe 4 cm, Ø 20 cm	Hauteur 4 cm, Ø 20 cm	13.50
6019	Höhe 4 cm, Ø 22 cm	Hauteur 4 cm, Ø 22 cm	13.70
6020	Höhe 4 cm, Ø 24 cm	Hauteur 4 cm, Ø 24 cm	14.—
6021	Höhe 4 cm, Ø 26 cm	Hauteur 4 cm, Ø 26 cm	14.40
6022	Höhe 4 cm, Ø 28 cm	Hauteur 4 cm, Ø 28 cm	14.80
6023	Höhe 5 cm, Ø 12 cm	Hauteur 5 cm, Ø 12 cm	13.40
6024	Höhe 5 cm, Ø 14 cm	Hauteur 5 cm, Ø 14 cm	13.60
6025	Höhe 5 cm, Ø 16 cm	Hauteur 5 cm, Ø 16 cm	13.80
6026	Höhe 5 cm, Ø 18 cm	Hauteur 5 cm, Ø 18 cm	14.—
6027	Höhe 5 cm, Ø 20 cm	Hauteur 5 cm, Ø 20 cm	14.40
6028	Höhe 5 cm, Ø 22 cm	Hauteur 5 cm, Ø 22 cm	14.60
6029	Höhe 5 cm, Ø 24 cm	Hauteur 5 cm, Ø 24 cm	15.20
6030	Höhe 5 cm, Ø 26 cm	Hauteur 5 cm, Ø 26 cm	15.50
6031	Höhe 5 cm, Ø 28 cm	Hauteur 5 cm, Ø 28 cm	15.70
6032	Höhe 5 cm, Ø 30 cm	Hauteur 5 cm, Ø 30 cm	17.—
6033	Höhe 6 cm, Ø 12 cm	Hauteur 6 cm, Ø 12 cm	13.50
6034	Höhe 6 cm, Ø 14 cm	Hauteur 6 cm, Ø 14 cm	13.80
6035	Höhe 6 cm, Ø 16 cm	Hauteur 6 cm, Ø 16 cm	14.30
6036	Höhe 6 cm, Ø 18 cm	Hauteur 6 cm, Ø 18 cm	14.50
6037	Höhe 6 cm, Ø 20 cm	Hauteur 6 cm, Ø 20 cm	14.80
6038	Höhe 6 cm, Ø 22 cm	Hauteur 6 cm, Ø 22 cm	15.—
6039	Höhe 6 cm, Ø 24 cm	Hauteur 6 cm, Ø 24 cm	15.50
6040	Höhe 6 cm, Ø 26 cm	Hauteur 6 cm, Ø 26 cm	16.—
6041	Höhe 6 cm, Ø 28 cm	Hauteur 6 cm, Ø 28 cm	17.50
6042	Höhe 6 cm, Ø 30 cm	Hauteur 6 cm, Ø 30 cm	19.—

Tortenringe | Cercle pour tourte

Hergestellt in der Schweiz - sehr gute Qualität  
Fabriqué en Suisse, très bonne qualité



Aus Chromstahl 1.5 mm | En inox 1.5 mm

6043	Höhe 5 cm, Ø 12 cm	Hauteur 5 cm, Ø 12 cm	13.30
6044	Höhe 5 cm, Ø 14 cm	Hauteur 5 cm, Ø 14 cm	13.80
6045	Höhe 5 cm, Ø 16 cm	Hauteur 5 cm, Ø 16 cm	14.30
6046	Höhe 5 cm, Ø 18 cm	Hauteur 5 cm, Ø 18 cm	14.80
6047	Höhe 5 cm, Ø 20 cm	Hauteur 5 cm, Ø 20 cm	15.50
6048	Höhe 5 cm, Ø 22 cm	Hauteur 5 cm, Ø 22 cm	16.30
6049	Höhe 5 cm, Ø 24 cm	Hauteur 5 cm, Ø 24 cm	16.40
6050	Höhe 5 cm, Ø 26 cm	Hauteur 5 cm, Ø 26 cm	16.80
6051	Höhe 5 cm, Ø 28 cm	Hauteur 5 cm, Ø 28 cm	17.40
6052	Höhe 5 cm, Ø 30 cm	Hauteur 5 cm, Ø 30 cm	18.50

Tortenringe verstellbar | Cercle réglable pour tourte



Chromstahl | Inox

7056	Höhe 5 cm   Hauteur 5 cm	Ø 20-30 cm	22.—
7057	Höhe 6 cm   Hauteur 6 cm	Ø 26-50 cm	24.—

### Herzform-Tortenring | Cercle en forme de cœur

Aus Aluminium | En aluminium

6053	16 x 16 x 5 cm	25.-
6054	18 x 18 x 5 cm	25.50
6055	20 x 20 x 5 cm	26.-
6056	22 x 22 x 5 cm	26.50
6057	24 x 24 x 5 cm	27.-
6058	26 x 26 x 5 cm	27.50



### Sternform-Tortenring | Cercle en forme d'étoile

Aus Aluminium | En aluminium

6059	Höhe 4 cm   Hauteur 4 cm	∅ 20 cm	29.-
6060	Höhe 4 cm   Hauteur 4 cm	∅ 24 cm	35.-
6061	Höhe 4 cm   Hauteur 4 cm	∅ 28 cm	40.-



### Glockenform-Tortenring | Cercle en forme de cloche

Aus Chromstahl | En inox

6062	23.5 x 20 x 4 cm	32.-
6063	28 x 24 x 4 cm	35.-



### Dessertring | Cercle pour dessert

Kunststoff | En plastique

8735	Höhe 3 cm, ∅ 7,5 cm   Hauteur 3 cm, ∅ 7,5 cm	1.80
------	--	------



### Dessertring | Cercle pour dessert

Chromstahl, Höhe 3 cm | En inox, hauteur 3 cm

8730	Rund 6 cm   Rond 6 cm	3.-
8731	Sechseck 6.4 cm   Hexagone 6.4 cm	4.-
8732	Oval 7.2 x 4.2 cm   Ovale 7.2 x 4.2 cm	5.-
8733	Spitzoval 8 x 5 cm   Ovale pointu 8 x 5 cm	4.50
8734	Herz 6.5 x 6 cm   Coeur 6.5 x 6 cm	5.-
8736	Rechteck 8.1 x 4 cm   Rectangle 8.1 x 4 cm	5.-



### Partybrotring CNS | «Pain surprise» en inox

40003	Quadrat 12 x 12 x 12 cm Carré 12 x 12 x 12 cm	28.-
40004	Achteckig ∅ 14.5 Höhe 12 cm Octogonal ∅ 14.5 cm hauteur 12 cm	34.-
40005	Blume ∅ 15.5 Höhe 12 cm Fleur ∅ 15.5 cm hauteur 12 cm	36.-
40006	Stern ∅ 15.5 Höhe 12 cm Étoile ∅ 15.5 cm hauteur 12 cm	36.-



### Partybrotring aus Chromstahl | Cercle pour pain de mie, etc.

Höhe 10 cm | Hauteur 10 cm



16000	.....	Ø 18 cm	.....	25.—
16001	.....	Ø 20 cm	.....	26.50
16002	.....	Ø 22 cm	.....	28.—
16003	.....	Ø 24 cm	.....	31.—
16004	.....	Ø 26 cm	.....	32.—

Weitere Grössen auf Anfrage lieferbar  
Autres grandeurs sur demande

### Torteneinteiler | Diviseur pour tourte

Aus Kunststoff | En plastique



7043	.....	Ø 27 cm, 12/18-teilig   Ø 27 cm, 12/18 pièces	.....	6.—
7044	.....	Ø 27 cm, 14/16-teilig   Ø 27 cm, 14/16 pièces	.....	6.—

### Torteneinteiler | Diviseur pour tourte

Aus Chromstahl | En inox



7040	.....	Ø 32 cm, 8-teilig   Ø 32 cm, 8 pièces	.....	28.—
7041	.....	Ø 32 cm, 10-teilig   Ø 32 cm, 10 pièces	.....	28.20
7042	.....	Ø 32 cm, 12-teilig   Ø 32 cm, 12 pièces	.....	29.—
7985	.....	Ø 32 cm, 8-teilig, sehr starke Ausführung Ø 32 cm, 8 pièces, exécution très solide	.....	93.—
7986	.....	Ø 32 cm, 10-teilig, sehr starke Ausführung Ø 32 cm, 10 pièces, exécution très solide	.....	94.—
7987	.....	Ø 32 cm, 12-teilig, sehr starke Ausführung Ø 32 cm, 12 pièces, exécution très solide	.....	96.—

### Brötchenstempel | Empreinte pour petit pains

Weissblech | En fer blanc



8192	.....	Rosette mit Mittelloch   Empreinte avec trous centre	.....	Ø 8 cm	.....	14.80
8193	.....	Rosette ohne Mittelloch   Empreinte sans trous (étoile)	.....	Ø 8 cm	.....	14.80
8194	.....	Kreuz   Croix	.....	Ø 6.5 cm	.....	11.—

### Wegglidrucker | Bois à fendre les petits pains

Aus Kunststoff | En plastique



8610	.....	14 x 9 x 1.7 cm	.....	25.50
------	-------	-----------------	-------	-------



### Tortenringhalter aus Chromstahl | Support pour cercles à tourtes

Für Wandmontage mit 4 Ringhaltern. Die waagrechte Haltestange wird in einer Länge von 140 cm geliefert. Nutztiefe 50 cm. Fassungsvermögen 40 Ringe von 5 cm Höhe.

Fixation murale, avec 4 supports pour les cercles. Le porte-barre horizontal est livré avec une longueur de 140 cm. Profondeur utilisable 50 cm, pour 40 cercles avec une hauteur de 5 cm.

8465	..... Tortenringhalter   Support pour cercles	.....395.—
8466	..... Zusätzliche Ringhalter zur Haltestange   Support additionnel	.....69.—



### Tortenringständer aus Chromstahl | Support pour cercles

21 Aufhängevorrichtungen für Ringe oder Rührbesen. Tiefe der Aufhängevorrichtung 26.5 cm, fahrbar mit 7 Ringhalter, Höhe 200 cm

21 suspensions pour cercles ou fouets, profondeur de la suspension 26.5 cm, mobile avec 7 supports, hauteur 200 cm

7513	.....	.....855.—
------	-------	------------



### Tortenring-Aufhängehaken | Support pour cercles à tourtes

Einzel, aus Chromstahl, vorne leicht aufgebogen, inkl. 2 Schrauben und Dübeln | Seul, en inox, courbée à l'avant, y compris 2 vis et chevilles

		Tiefe   Profondeur	
8467	..... Aufhängehaken   Support	.....40 cm	.....29.50



### Tortenplatten Kunststoff SAN, weiss | Plat à tourte en plastique SAN blanc

Mit Rand, ohne Fuss | Avec rebord, sans socle



7058	.....	Ø 30 cm	.....	11.80
7059	.....	Ø 33 cm	.....	14.50
7060	.....	Ø 36 cm	.....	16.50

### Tortenplatte Kunststoff Melamin, weiss | Plat à tourte en plastique mélamine blanc

Ohne Rand, mit Fuss | Sans rebord, avec socle



8195	.....	Ø 24 cm	.....	14.50
8196	.....	Ø 30 cm	.....	18.—
8197	.....	Ø 32 cm	.....	20.10

### Tortenplatte Kunststoff, weiss | Plat à tourte en plastique, blanc

Mit leicht angehobenem Rand, mit Fuss | Avec rebord incliné, avec socle



8098	.....	Innen   Intérieur	.....	Ø 32 cm	
		Aussen   Extérieur	.....	Ø 35 cm	21.—

### Abdeckhaube | Cloche à tourte

Zu Tortenplatte Nr. 8098 | Pour plat à tourte No 8098



8099	.....	Ø 32 cm, Höhe 10 cm, glasklar		
		Ø 32 cm, Hauteur 10 cm, transparent	.....	12.—

### Tortenunterlagen | Dessous de tourtes

Aus Aluminium | En aluminium



6325	.....	Ø 16 cm	.....	8.50
6326	.....	Ø 18 cm	.....	8.60
6327	.....	Ø 20 cm	.....	9.50
6328	.....	Ø 22 cm	.....	10.50
6329	.....	Ø 24 cm	.....	11.50
8091	.....	Ø 26 cm	.....	12.—
8092	.....	Ø 28 cm	.....	12.50
8093	.....	Ø 30 cm	.....	14.—
6330	.....	Ø 35 cm	.....	15.50
6331	.....	Ø 40 cm	.....	18.—

### Tortengitter | Grille pour tourtes

Aus Chromstahl | En inox



8095	.....	Ø 32 cm	.....	29.80
8096	.....	Ø 36 cm	.....	31.90

## Hochzeitstortenständer aus Aluminium | Support pour tourtes de mariage en aluminium

Silber eloxiert | Anodisés argent

7282 ..... Mit 5 Auflagen | Avec 5 étages .....20 / 26 / 32 / 40 / 45 cm .....260.—  
 7284 ..... Mit 7 Auflagen | Avec 7 étages .....16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50 cm .....310.—



### Mittellochusstecher Chromstahl | Emporte-pièce pour le centre de tourtes en inox

7285 ..... Zu Art. 7282 und 7284 | Pour art. 7282 et 7284 .....12.50

## Hochzeitstortenständer Treppe | Support en escalier pour tourtes de mariage

Rahmen Metall plastifiziert, weiss, Auflage aus **Alu, Farbe Silber** | Cadres en métal plastifié, blanc, **plateau en Alu**

7980 ..... 4-tlg., mit Auflagen von 180, 220, 260 und 300 mm drehend  
 nach rechts oder links, Höhe 460 mm  
 4 pcs, avec étages de 180, 220, 260 et 300 mm,  
 gauche ou droite, Hauteur 460 mm .....442.—

7981 ..... 7-tlg., mit Auflagen von 200, 220, 240, 260, 280, 300 und 320 mm  
 drehend nach rechts oder links, Höhe 720 mm  
 7 pcs, avec étages de 200, 220, 240, 260, 280, 300 et 320 mm,  
 gauche ou droite, Hauteur 720 mm .....637.—



## Tortenschaufel Chromstahl | Pelle à tourte en inox

6332 ..... Breite Form, Totallänge 23.5 cm | Forme large, longueur totale 23.5 cm  
 Schaufel: 12.5 x 5.5 cm | Pelle: 12.5 x 5.5 cm .....15.70

6333 ..... Lange und breite Form, Totallänge 30 cm  
 Forme longue et large, longueur totale 30 cm  
 Schaufel: 15 x 7.5 cm | Pelle: 15 x 7.5 cm .....18.—



## Wähenschaufel Chromstahl | Pelle à tarte en inox

Totallänge 34 cm | Longueur totale 34 cm

6335 ..... Schaufel: 20 x 11 cm | Pelle: 20 x 11 cm .....35.—



### Pinzettenzange | Pince à filets

CNS mit gerippter Grifffläche. Zum Wenden von Fischfilets, Schnitzel oder zum Dressieren von Teigwaren.  
Inox. Pour filets de perche escalopes ou pour dresser des pâtes.



4353 ..... Länge 300 mm | Longueur 300 mm ..... 12.90

### Grill- und Universalzange | Pince-fouet, pince à saucisses

CNS | Inox



4355 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 380 mm ..... 14.50



**Muschelförmig | En forme de moule**

4356 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 240 mm ..... 6.—

4357 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 300 mm ..... 7.50

### Universalzange | Pince-fouet

CNS, selbstöffnend | Inox, s'ouvre automatiquement



4358 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 320 mm ..... 18.50

### Salatzange | Pince à salade

CNS | Inox



4359 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 250 mm ..... 21.—

### Pralinezange | Pince à pralinés

Verchromt | Chromée



7265 ..... Breite | Largeur ..... 15 mm

Länge | Longueur ..... 14 cm ..... 27.50

### Pâtisseriezange | Pince à pâtisserie

CNS | Inox



7266 ..... Länge | Longueur ..... 19 cm

Breite | Largeur ..... 3.5 cm ..... 28.—



7259 ..... Länge | Longueur ..... 19 cm

Breite | Largeur ..... 2.5 cm ..... 29.—

## Teigabstecher | Coupe-pâte

Mit Kunststoffgriff | Avec poignée en plastique

7184	Biegsame Klinge   Lame flexible	11 x 12 cm	6.30
7185	Fest   Fixe	12 x 12 cm	8.50



## Stahlspachtel | Racloir

Mit Kunststoffgriff | Avec poignée en plastique

7854	Klingenbreite   Largeur de la lame	2 cm	8.—
7856	Klingenbreite   Largeur de la lame	4 cm	8.60
7857	Klingenbreite   Largeur de la lame	6 cm	10.30
7858	Klingenbreite   Largeur de la lame	8 cm	13.—
7859	Klingenbreite   Largeur de la lame	10 cm	16.—
7860	Klingenbreite   Largeur de la lame	12 cm	17.50



## Blechsaber mit Kunststoffgriff | Racloir pour plaques avec manche en plastique

Chromstahl | En inox

7861	Klingenbreite   Largeur de la lame	17 cm	7.85
7862	Klingenbreite   Largeur de la lame	22 cm	8.20
7863	Klingenbreite   Largeur de la lame	27 cm	9.20
7864	Klingenbreite   Largeur de la lame	32 cm	12.—
7879	Klingenbreite   Largeur de la lame	22 x 10 cm	14.40



## Tischsaber mit Nylongriff | Racloir pour tables avec manche en nylon

7865	Länge   Longueur	12 cm	7.80
------	------------------	-------	------



## Horn aus Plastik | Corne en plastique

7866	Halbrund   Demi-ronde	12 x 9 cm	—95
7867	Halbrund   Demi-ronde	19.5 x 15 cm	2.30
7868	Eckig   Rectangulaire	12.5 x 8.5 cm	1.10

Trapezförmig, mit Stechkante und Griffwulst  
 Trapèze, à poignée et bord coupant

7887	Halbrund   Demi-ronde	21.6 x 12.8 cm	3.10
7886	Eckig   Rectangulaire	21.6 x 12.8 cm	3.10



## Florentinerkamm | Peigne à florentins



7869 ..... Beidseitig verwendbar | Utilisable des deux côtés .....1.—

## Kesselschaber starr | Racloir rigide

Material PP, Farbe schwarz, eingespritzte Metallfäden für höchste Ansprüche, besonders geeignet in der industriellen Fertigung, hitzebeständig bis +125°C

Matière PP, couleur noir, fils métalliques injectés pour les usages les plus exigeants, convient particulièrement à la production industrielle, résistant à des chaleurs jusqu'à +125°C



20072 ..... Halbrund, Masse 19.8 x 14.9 cm  
Semi-circulaire, dim. 19.8 x 14.9 cm .....2.95

20073 ..... Eckig, Masse 12.1 x 8.1 cm  
Carré, dim. 12.1 x 8.1 cm .....1.—

20074 ..... Halbrund, Masse 12 x 8.8 cm  
Semi-circulaire, dim. 12 x 8.8 cm .....1.—

20075 ..... Eckig, Masse 14.8 x 9.9 cm  
Carré, dim. 14.8 x 9.9 cm .....1.35

20076 ..... Trapez, starr, Masse 21.6 x 12.8 cm  
Trapèze rigide, dim. 21.6 x 12.8 cm .....3.—

20077 ..... Asymmetrisch starr, Masse 12 x 8.6 cm  
Asymétrique rigide, dim. 12 x 8.6 cm .....1.—

## Horn halbrund | Corne demi ronde

Masse 155 x 120 mm, Gewicht 26 g, aus Polyethylen | Dimensions 155 x 120 mm, poids 26 g, matière Polyéthylène



40090 ..... Rot | Rouge .....1.35

40091 ..... Grün | Vert .....1.35

40092 ..... Blau | Bleu .....1.35

## Horn «Bohne» | Corne «haricot»

Masse 145 x 85 mm, Gewicht 18 g, aus Polyethylen | Dimensions 145 x 85 mm, poids 18 g, matière Polyéthylène



40093 ..... Rot | Rouge .....1.30

40094 ..... Grün | Vert .....1.30

40095 ..... Blau | Bleu .....1.30

## Teigabstecher aus Kunststoff | Coupe pâte en plastique

Masse 120 x 110 mm, Gewicht 15 g, aus Polyethylen | Dimensions 120 x 110 mm, poids 15 g, matière Polyéthylène



40096 ..... Rot | Rouge .....3.20

40097 ..... Grün | Vert .....3.20

40098 ..... Blau | Bleu .....3.20



### Teigrädchen | Roulette à pâte

Mit Kunststoffgriff | Avec poignée en plastique

7267 ..... Glatt | Lisse .....15.–  
7268 ..... Gerippt | Cannelée .....15.–



### Teigrädchen | Roulette à pâte

Mit Kunststoffgriff | Avec poignée en plastique

Starke Ausführung | Exécution solide

8060 ..... Glatt | Lisse .....28.–  
8061 ..... Gezackt | Cannelée .....28.50



### Pizza-Schneiderad | Roulette à pizza

Zum Schneiden von Pizzas, Fladen etc. Griff aus schlagfestem ABS, Rad aus CNS  
Pour découper des pizzas, des galettes, etc. Poignée en ABS inaltérable, roulette en acier inox

4308 ..... Ø 100 mm, Länge 230 mm | Ø 100 mm, longueur 230 mm .....12.–



### Kneiferrädchen | Roulette à pâte dentelée

Für die Verzierung von Linzertorten/-schnitten | Pour décorer les tourtes et tranches de Linz

8210 ..... Ø 3.3 cm, Breite 1.7 cm | Ø 3.3 cm, largeur 1.7 cm .....30.–



### Kaisersemmel-Wirkgerät | Ustensile pour empreinte emperours

9540 ..... Ø 6.5 cm .....95.–



### Teigschneider «Ruck-Zuck» | Coupe-pâte «Ruck-Zuck»

Aus Chromnickelstahl, starke Ausführung, max. Schnittbreite 12.5 cm, Rad-Ø 55 mm  
En inox, exécution solide, max. largeur de coupe 12.5 cm, Ø de roulette 55 mm

7270 ..... 5-tlg., glatt | 5 pcs., lisse .....69.–  
7271 ..... 7-tlg., glatt | 7 pcs., lisse .....90.–  
7272 ..... 5-tlg., glatt und gezackt | 5 pcs., lisse et cannelée .....91.–  
7273 ..... 7-tlg., glatt und gezackt | 7 pcs., lisse et cannelée .....119.–



### Teigstupfer | Pique-pâte

Aus Kunststoff | En plastique



7275	Breite 6 cm   Largeur 6 cm	.12.—
7276	Breite 11.5 cm   Largeur 11.5 cm	.17.—
7277	Breite 27 cm, verstärkt, mit Holzgriff Largeur 27 cm, renforcé, avec poignée en bois	.80.—

### Teigstupfer | Pique-pâte

Verchromt, mit Holzgriff | Chromé, avec poignée en bois



8272	Breite   Largeur	.6 cm	.51.—
8273	Breite   Largeur	.12 cm	.75.—
8274	Breite   Largeur	.24 cm	.130.—

### Schneideroller aus Chromstahl | Roulette à découper, en inox

Zum Schneiden von Streifen und Strudel, Schneideabstand 15 mm | Pour découper lanières et stroudels, distance entre les lames 15 mm



7281	Breite   Largeur	.6 cm	.64.—
------	------------------	-------	-------

### Schneideroller aus Kunststoff | Roulette à découper, en plastique

Schneideabstand 12 mm | Distance entre les lames 12 mm



7278	Breite   Largeur	.6 cm	.12.—
------	------------------	-------	-------

### Gitterschneideroller | Rouleau pour confectionner des grillages en pâte

Zur rationellen Herstellung von Teiggitter aus Blätter- und geriebenem Teig | Pour la confection de grille de pâte feuilletée et brisée



7279	Breite 10 cm, Kunststoff   Largeur 10 cm, en plastique	.19.50
7280	Breite 12 cm, Chromstahl, Vollkunststoffgriff Largeur 12 cm, inox, poignée en plastique	.57.—

### Schneidewalze aus Chromstahl | Rouleau à découper, en inox

Mit 7 Scheiben, Schnittbreite bis 59 cm verstellbar | Avec 7 disques, largeur de coupe réglable jusqu'à 59 cm

7038	.....	Ø 11 cm, Länge 77 cm   Ø 11 cm, longueur 77 cm	.....	345.—
7039	.....	Schneidescheibe einzeln   Disque à découper supplémentaire	.....	31.—



### Bonbon-Schneidewalze aus rostfreiem Stahl | Rouleau à découper le caramel, en inox

Mit 16 Messer, 3 Sätze Distanzringe von 10, 15 und 20 mm | Avec 16 couteaux, 3 garnitures de disques d'écartement de 10, 15 et 20 mm

8560	.....	Ø 8 cm, Länge   Longueur	.....	59 cm	.....	195.—
8561	.....	Messerscheiben einzeln   Disque supplémentaire	.....		.....	9.—



### Hand-Dreieckschneidewalze aus Chromstahl | Rouleau pour découper des triangles, en inox

Geschlossene Ausführung, mit 2 Handgriffen | Exécution fermée, avec 2 poignées

	Walzenbreite Largeur du rouleau	Grundlinie Base	Höhe Hauteur	Reihen Rangées						
7880	.....	42 cm	.....	12 cm	.....	10.5 cm	.....	4	.....	1070.—
7881	.....	42 cm	.....	18 cm	.....	14 cm	.....	3	.....	1070.—
7882	.....	40 cm	.....	18 cm	.....	10 cm	.....	4	.....	1070.—



**Offene, leichtere Ausführung, mit 2 Handgriffen (aus Weissblech)**  
Exécution ouverte et légère, avec 2 poignées (en fer blanc)

7883	.....	42 cm	.....	18 cm	.....	14 cm	.....	3	.....	308.—
------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---	-------	-------



### Schere vernickelt | Ciseaux nickelé

6336	.....	Länge 18 cm   Longueur 18 cm	.....	15.50
------	-------	------------------------------	-------	-------



### Weggenschere 7-zackig, Chromstahl | Ciseaux à pain avec 7 dents, en inox

6337	.....	Breite 24 cm   Largeur 24 cm	.....	360.—
------	-------	------------------------------	-------	-------



### Eierteiler | Tranche-Oeufs

Für Scheiben, Längs- und Querschnitt. Leichtmetallguss anthrazit beschichtet, Drähte rostfrei. Lebensmittelecht und spülmaschinenfest.  
 Pour couper en tranches, en longueur et en largeur. Recouvert de fonte de métal léger, anthracite, fils inoxydables, lavable au lave-vaisselle.



6338 ..... Länge 15 cm | Longueur 15 cm .....14.-

### Eierstückler | Coupe-Oeufs

Teilt Ei in 6 gleich grosse Stücke. Leichtmetallguss anthrazit beschichtet, Drähte rostfrei. Lebensmittelecht und Spülmaschinenfest.  
 Divise l'oeuf en 6 parts égales. Recouvert de fonte de métal léger, anthracite, fils inoxydables. Convient aux produits alimentaires, lavable en lave-vaisselle.



6339 ..... Länge 18 cm | Longueur 18 cm .....16.-

### Gitarrenscheider für runde Produkte | Mini-Guitare pour produits ronds

Zum Schneiden von Scheiben aller weichen und homogenen Erzeugnisse: Stopfleber, Mousse, weiche Früchte, Käse, Butter, hartgekochte Eier usw., gleichmässige Portionen, schnelles Zuschneiden, Benutzersicherheit, optimierte Hygiene, Schneidegerät aus rostfreiem Chromstahl und Polyethylen, Auswechselbare Schneiddrähte aus rostfreiem Chromstahl Ø 0.4 mm, garantierte Standstabilität dank Saugnapf-füssen, einfach und ohne Werkzeug zerlegbar, der Schneidblock und die Produktauflage lassen sich somit in der Spülmaschine reinigen. Tiefe 455 mm, Breite 233 mm, Nutzbreite 145 mm, Höhe 150 mm, Höhe mit angehobenem Arm 420 mm, Gewicht 4.9 kg, 5 mm dünne Scheiben

Pour la coupe en tranches de tous produits à consistance tendre et homogène: foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, beurre, oeufs durs..., régularité des portions, découpe rapide, sécurité d'utilisation, hygiène améliorée, appareil fabriqué en acier inoxydable et polyéthylène, fils interchangeables en acier inox Ø 0.4 mm, stabilité assurée par pieds ventouses, démontage simple, sans outil, pour passage en lave-vaisselle du bloc de coupe et du support du produit. Profondeur 455 mm, largeur 233 mm, largeur utile de coupe 145 mm, hauteur 150 mm, hauteur bras relevé 420 mm, poids 4.9 kg, tranches de 5 mm



30029 .....560.-

### Stangeneierteiler | Trancheuse à oeufs

Schneideharfe für Stangeneier, L x B: 270 x 50 mm, Draht-Harfe 5 mm Abstand für Eier und Stangeneier  
 Pour couper les oeufs. Pour des tranches épaisseur 5 mm. Grandeur max.: L x P: 270 x 50 mm



30084 .....796.-

## Handschneebeesen | Fouet à main

Mit Chromstahldrähten und eloxiertem Alugriff | Avec fils en inox et manche en alu anodisé

7062	..... Länge   Longueur	..... 28 cm	..... 17.—
7063	..... Länge   Longueur	..... 32 cm	..... 20.50
7064	..... Länge   Longueur	..... 35 cm	..... 21.50
7065	..... Länge   Longueur	..... 38 cm	..... 23.—
7066	..... Länge   Longueur	..... 42 cm	..... 24.—
7067	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 29.—



## Handschneebeesen | Fouet à main

Hitzebeständig bis 220°C, Drähte aus CNS, Griff aus Kunststoff «Exoglass» | Supportant la chaleur jusqu'à 220°C, fils en inox, manche en plastique «Exoglass»

45405	..... Länge   Longueur	..... 25 cm	..... 11.50
45415	..... Länge   Longueur	..... 30 cm	..... 14.50
45425	..... Länge   Longueur	..... 35 cm	..... 15.50
45435	..... Länge   Longueur	..... 40 cm	..... 17.—
45445	..... Länge   Longueur	..... 45 cm	..... 23.—
45455	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 27.—



## Kesselbeesen | Fouet à bassine

Chromstahl 10 Drähte à 3 mm | Inox, 10 fils de 3 mm

6342	..... Länge   Longueur	..... 100 cm	..... 185.—
6343	..... Länge   Longueur	..... 120 cm	..... 195.—



## Maschinenbeesen aus Chromstahl | Fouet pour machines, en inox

Kolb-Maschinen: 37 cm, Artofex-Maschinen: 46 cm, Lips-Maschinen: 50 cm. | Machine «Kolb»: 37 cm, Machine «Artofex»: 46 cm, Machine «Lips»: 50 cm.

16 Drähte 2 mm, für Massen, mit Verstärkungsring  
16 fils 2 mm, pour masses, avec cercle de renforcement

7447	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 99.—
7448	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 99.—
7449	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 99.—

14 Drähte 2 mm, für Schnee/leichte Massen  
14 fils 2 mm, pour neige/masses légères

7450	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 79.—
7451	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 79.—
7452	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 79.—

12 Drähte 2,5 mm, für leichte Massen | 12 fils 2,5 mm, pour masses légères

8140	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 82.—
8141	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 82.—
8142	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 82.—

10 Drähte 3 mm, für Massen | 10 fils 3 mm, pour masses

7453	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 102.—
7454	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 102.—
7455	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 102.—

8 Drähte 4 mm, für schwere Massen | 8 fils 4 mm, pour masses lourdes

8143	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 108.—
8144	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 108.—
8145	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 108.—

5 Drähte 5 mm, für schwere Massen | 5 fils 5 mm, pour masses lourdes

8146	..... Länge   Longueur	..... 37 cm	..... 123.—
8147	..... Länge   Longueur	..... 46 cm	..... 123.—
8148	..... Länge   Longueur	..... 50 cm	..... 123.—



## Fünffingelbesen aus Chromstahl | Fouet à ailes en inox

Extra starke Ausführung, für schwere Massen | Exécution forte, pour masses lourdes



7456	..... Länge   Longueur	.....37 cm	.....105.—
7457	..... Länge   Longueur	.....46 cm	.....107.—
7458	..... Länge   Longueur	.....50 cm	.....110.—

## Maschinenbesen-Reparaturen | Réparation: fouets pour machines

Bitte senden Sie uns die defekten Maschinenbesen. Wir reparieren diese professionell und schnell.

Vous pouvez envoyer les fouets défectueux à nous. Nous les réparons professionnel.

### Defekt



7460	..... Maschinenbesen reparieren   Réparation d'un fouet	.....49.—
------	---	-----------



## Schaufel aus Aluminiumguss | Pelle en fonte aluminium

Für Mehl, Zucker, Gewürze usw. | Pour farine, sucre, etc.



	Länge ohne Griff Longueur sans manche	Länge mit Griff Longueur avec manche	Inhalt Contenance*	
7310	9.5 cm	15 cm	50 g	3.20
7311	11.5 cm	18 cm	100 g	3.50
7312	13 cm	20.5 cm	200 g	4.80
7313	17 cm	26 cm	500 g	8.—
7314	20 cm	29 cm	600 g	11.50
7315	23 cm	33 cm	1250 g	15.30
7316	28 cm	37 cm	1750 g	29.—
7317	31 cm	42.5 cm	2500 g	37.—

## Sackschaufel aus Chromnickelstahl | Pelle à sac en inox

Geschweisste Ausführung, extra stark, mit Chromstahlgriff | Exécution très fort, soudé



	Länge   Longueur	Inhalt   Contenance	
7755	26 cm	2.5 kg	144.—

## Sackschaufel aus Aluminium | Pelle à sac en aluminium



	Länge   Longueur	Inhalt   Contenance	
8230	32 cm	1.8 kg	69.—

## Schaufel aus Chromnickelstahl | Pelle en inox



	Länge ohne Griff Longueur sans manche	Länge mit Griff Longueur avec manche	Inhalt Contenance	
7740	15 cm	25 cm	300 g	125.—
7741	20 cm	33 cm	750 g	135.—
7742	25 cm	41 cm	1250 g	155.—
7743	30 cm	47 cm	2500 g	188.—

## Mehlschaufel | Pelle à farine

Kunststoff, weiss | Blanche, plastique



	Inhalt   Contenance	
SET150	150 g	2.75
SET250	250 g	3.—
SET500	500 g	3.40
SET750	750 g	3.75
SET1000	1000 g	4.20
SET2000	2000 g	5.30

### Portionierschaufel «Rubbermaid» | Pelle «Rubbermaid»

Material aus Polycarbonat-Kunststoff, bruchfest und schmutzabweisend, für Spülmaschine geeignet, Schaufel bleibt ewig glasklar, beständig von -40° bis +100°C, Messskala zur Messung von trockener und flüssiger Zutaten, Anti-Roll-Design erleichtert die Lagerung, Standsicher, hoher Griff reduziert Gefahr einer Kreuzkontaminierung, flache Vorderseite ermöglicht eine mühelose Speiseneentnahme vom Boden von Behältern

En matière synthétique de polycarbonate incassable et non salissant, adapté au lave-vaisselle, la pelle demeure toujours claire comme du cristal, résistante de -40° à +100°C, échelle de mesure pour mesurer des ingrédients secs et liquides, conception stabilisatrice qui facilite le stockage, stable, poignée élevée qui réduit le danger d'une contamination croisée, face avant plate qui permet un prélèvement facile des aliments depuis le fond des récipients



40022	Inhalt 0.5 lt.   Contenance 0.5 lt.	12.—
40023	Inhalt 0.75 lt.   Contenance 0.75 lt.	15.—
40024	Inhalt 1 lt.   Contenance 1 lt.	20.—
40025	Inhalt 2 lt.   Contenance 2 lt.	29.—

### Allzweckschaufel «Rubbermaid» | Pelle «Rubbermaid»

Material aus bruchfestem, glasklarem Polycarbonat-Kunststoff, glatte Oberfläche für leichte und hygienische Reinigung, spülmaschinenfest

En matière synthétique de polycarbonate incassable, clair comme du cristal, surface lisse pour un nettoyage facile et hygiénique, résiste au lave-vaisselle



40026	Inhalt 0.2 lt.   Contenance 0.2 lt.	13.50
40027	Inhalt 0.9 lt.   Contenance 0.9 lt.	14.50
40028	Inhalt 1.9 lt.   Contenance 1.9 lt.	15.50

### Passiersieb «Passevite Profi» | Passoire «Passe-vite Profi»

CNS, mit Stiel und 2 Siebeinlagen von 2 und 3 mm Lochung. Für Pfannen mit Ø von 14 bis 36 cm  
 Inox, avec manche et 2 disques de 2 et 3 mm de perforation. Pour casseroles de Ø 14 jusqu'à 36 cm

	Oben   En haut	Unten   En bas	
4221	Ø 20,5 cm	14 cm	.89.—

Weitere Siebeinsätze | Disques de passoire en option

Lochung | Perforation

Feinpürieren   Purée fine	1 mm	.18.—
Spätzli	.8 mm	.18.—



### Spätzlisieb, rund | Passoire à «Spaetzli», ronde

CNS 18/10, für Pfannen mit Ø von 28 bis 36 cm | Inox 18/10, pour poêles de Ø 28 jusqu'à 36 cm

		Totallänge   Longueur totale	
4203	Ø 310 mm	560 mm	.275.—



### Salatsieb | Passoire à salade

Mit 2 Griffen und Fussring, Boden und Seiten perforiert. CNS  
 Avec 2 poignées, fond et côtes perforés. Inox

	Innen-Ø Ø intérieur	Aussen-Ø Ø extérieur	Höhe Hauteur	
4204	400 mm	440 mm	200 mm	.159.—



### Abtropfsieb CNS | Passoire en inox

Konisch, mit Bodenreifen | conique, avec fond cerclé

		Ø Boden Ø du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	
G164	Ø 45 cm	29 cm	22 cm	24 lt.	.165.—
G165	Ø 50 cm	32 cm	23.5 cm	32 lt.	.192.—



### Pudermessdose | Saupoudreur de sucre glace

Chromnickelstahl | En inox

7770	Deckel gelocht, Höhe 11 cm   Couvercle perforé, hauteur 11 cm	.30.—
7771	Mit Siebdeckel, Höhe 11 cm   Avec couvercle tamis fin, hauteur 11 cm	.38.—



### Pudersiebesieb | Tamis à sucre

Aus Chromstahl, Maschenweite 0.64 mm | En inox, largeur des mailles 0.64 mm



		Höhe   Hauteur
8564	..... Ø 22 cm	..... 8 cm ..... 29.—
8565	..... Ø 40 cm	..... 8 cm ..... 53.—

### Pudersiebesieb | Tamis à sucre

Weiss, aus Kunststoff, Maschenweite 0.50 mm | Blanche, en plastique, Largeur des mailles 0.5 mm



		Höhe   Hauteur
7074	..... Ø 18.5 cm	..... 10.5 cm ..... 26.50

### Mehlsieb Kunststoff Ø 30.5 cm | Tamis de farine Ø 30.5 cm

Aus stabilem Kunststoff, weiss, Gewebe aus Chromstahl, spülmaschinenfest, Siebhöhe 11 cm, Einfüllhöhe 10 cm  
En plastique robuste, blanc, tissu en ancient inox, résistante au lave-vaisselle, hauteur 11 cm, hauteur du remplissage 10 cm



39191	..... Maschenweite 2.8 mm, Drahtstärke 0.45 mm Largeur des mailles 2.8 mm, épaisseur de fil 0.45 mm	..... 34.—
39201	..... Maschenweite 1.8 mm, Drahtstärke 0.34 mm Largeur des mailles 1.8 mm, épaisseur de fil 0.34 mm	..... 34.—
39211	..... Maschenweite 1.2 mm, Drahtstärke 0.28 mm Largeur des mailles 1.2 mm, épaisseur de fil 0.28 mm	..... 34.—
39221	..... Maschenweite 0.85 mm, Drahtstärke 0.24 mm Largeur des mailles 0.85 mm, épaisseur de fil 0.24 mm	..... 34.—
39171	..... Maschenweite 0.5 mm, Drahtstärke 0.2 mm Largeur des mailles 0.5 mm, épaisseur de fil 0.2 mm	..... 34.—

### Mehlsieb | Tamis à farine

Aus Chromstahl | En inox



	Ø	Maschenweite Largeur des mailles	Höhe Hauteur	
6363	..... 22 cm	..... 1 mm	..... 8 cm	..... 35.—
6364	..... 34 cm	..... 1 mm	..... 8 cm	..... 38.—
6366	..... 35 cm	..... 3 mm	..... 11 cm	..... 38.—

### Streuselsieb | Tamis

Aus Chromstahl, Maschenweite 6.8 mm | En inox, largeur des mailles 6.8 mm



		Höhe   Hauteur
6367	..... Ø 40 cm	..... 8 cm ..... 57.—

### Passier- und Bouillonsieb | Passe-bouillon

Aus Chromstahl | En inox

Länge | Longueur

6368	..... Ø 12 cm	.....	.27 cm	.....	.11.80
6369	..... Ø 14 cm	.....	.31 cm	.....	.14.90
6370	..... Ø 16 cm	.....	.34 cm	.....	.17.—
6371	..... Ø 18 cm	.....	.36 cm	.....	.20.10
6372	..... Ø 20 cm	.....	.38 cm	.....	.23.20
6373	..... Ø 22 cm	.....	.40 cm	.....	.33.—



### Passier- und Bouillonsieb | Passe-bouillon

Mit Chromstahl-Griff und auswechselbarem Siebeinsatz, Maschenweite 1.5 mm

Avec poignée en inox et passoire amovible, largeur des mailles 1.5 mm

Länge | Longueur

6374	..... Ø 26 cm	.....	.59 cm	.....	.101.—
6375	..... Ø 30 cm	.....	.63 cm	.....	.118.—

Ersatz-Siebeinsatz | Passoire de rechange

6376	..... Ø 26 cm	.....	.41.—
6377	..... Ø 30 cm	.....	.51.—



### Spitzsieb mit Gazeboden | Chinois

Mit rostfreiem Drahteinsatz, Maschenweite 0.6 mm | Avec toile en acier inoxydable, largeur des mailles 0.6 mm

Höhe | Hauteur

6360	..... Ø 20 cm	.....	.145 mm	.....	.109.—
6361	..... Ø 24 cm	.....	.175 mm	.....	.124.—



### Spitzsieb Chromstahl | Chinois passe-sauce inox

Inhalt | Contenance

Höhe | Hauteur

4218	..... Ø 20 cm, 1.8 lt.	.....	.18 cm	.....	.52.—
4219	..... Ø 26 cm, 4.5 lt.	.....	.25,5 cm	.....	.74.—



### Spitzsieb EXOGLASS | Chinois passe-sauce EXOGLASS

Hitzebeständiger Kunststoffgriff, mit rostfreiem Drahteinsatz, Maschenweite 0.45 mm

Manche isolant de la chaleur, avec toile en acier inoxydable, maille 0.45 mm

Ø

Höhe | Hauteur

Gewicht | Poids

4220	..... 20 cm	.....	.22 cm	.....	.0.5 kg	.....	.95.—
------	-------------	-------	--------	-------	---------	-------	-------



### Bäckerpinsel | Pinceau de boulangerie

Holzgriff | Avec manche en bois



7760	Breite   Largeur	2 cm	1.85
7761	Breite   Largeur	3 cm	2.10
7762	Breite   Largeur	4 cm	2.70
7763	Breite   Largeur	5 cm	3.40
7764	Breite   Largeur	6 cm	4.20

### Pinsel, Kunststoffgriff | Pinceau, avec manche en plastique

Mit Chromstahlband, rostet nicht | En inox, inoxydable



7713	Breite   Largeur	2.5 cm	2.85
7714	Breite   Largeur	4 cm	3.80
7715	Breite   Largeur	5 cm	5.55
7716	Breite   Largeur	6 cm	7.25
7717	Breite   Largeur	7.5 cm	10.—
7718	Breite   Largeur	10 cm	14.40

### Pinsel flach | Pinceau plat

Mit Kunststoffgriff, lange Naturborsten | Avec manche en plastique, longues soies naturelles



6381	Breite   Largeur	2.5 cm	4.80
6382	Breite   Largeur	3 cm	5.50
6383	Breite   Largeur	4 cm	5.80
6384	Breite   Largeur	5 cm	7.10
6385	Breite   Largeur	6 cm	8.80
6386	Breite   Largeur	7 cm	9.—

### Fettpinsel | Pinceau à graisse

Mit Holzgriff und Nickelfassung | Avec manche en bois



30085	Ø 29 mm	21.50
-------	---------	-------

### Silikonpinsel | Pinceau silicone

Griff: PP, glasfaserverstärkt, inkl. Aufhängeöffnung, Grifffarbe: weiss, Borstenteil: Silikon, Farbe Blau

Poignée en polypropylène, couleur du poignée: blanc, brosses en silicone, bleu



16600	Breite 4 cm, Borstenlänge: 3 cm, Gesamtlänge: 21.5 cm Largeur 4 cm, longueur du brosse: 3 cm, longueur totale: 21.5 cm	8.90
16601	Breite 6 cm, Borstenlänge: 3.5 cm, Gesamtlänge: 23.5 cm Largeur 6 cm, longueur du brosse: 3.5 cm, longueur totale: 23.5 cm	9.90

### Brotanstreichbürste, rechteckig | Brosse à dorer, rectangulaire

Griff aus Aluguss | Poignée en fonte d'aluminium



7083	Reine Borsten 5 cm lang   Pures soies longueur 5 cm	41.90
7084	Rein Rosshaar 3.5 cm lang   Pur crin longueur 3.5 cm	41.90

### Mehlwischer | Brosse à farine

Rein Rosshaar | Pur crin



7085	Holzgriff, Breite 28 cm   Poignée en bois, largeur 28 cm	21.20
7086	Alugriff, Breite 27 cm   Poignée en alu, largeur 27 cm	58.—



### Massbecher aus Kunststoff | Mesure graduée en plastique

Mit 100 ml-Einteilung | Gradué par 100 ml

7075	1 lt.	6.—
7076	2 lt.	12.30
48036	3 lt.	15.70
7077	5 lt.	22.50



### Chromstahlmessbecher | Mesure inox graduée

Stapelbar, mit offenem Griff | Empilable, avec poignée ouverte

30043	0.1 lt., Höhe 50 mm   0.1 lt., hauteur 50 mm	5.40
30044	0.25 lt., Höhe 70 mm   0.25 lt., hauteur 70 mm	5.90
30045	0.5 lt., Höhe 110 mm   0.5 lt., hauteur 110 mm	10.20
30046	1 lt., Höhe 130 mm   1 lt., hauteur 130 mm	13.90
30047	2 lt., Höhe 190 mm   2 lt., hauteur 190 mm	26.60



### Wassereimer Kunststoff weiss | Seau en plastique blanc

Mit Liter-Einteilung | Gradué par litres

8112	10 lt.	47.—
8113	15 lt.	62.—



### Eimer mit verstärktem Bodenreifen | Seau à socle renforcé

Aus Chromstahl 18/10 hochglänzend, einseitig graduert in 1-l Schritten, mit fugenlosen Henkellaschen, Bodenreifen verstärkt, schwere Qualität

En acier inox 18/10 brillant, graduation unilatérale par litres, à pattes d'anses sans joint, socle renforcé, qualité lourde

30049	Inhalt 12 lt., Ø 31 cm, Höhe 29 cm Contenu 12 lt., Ø 31 cm, hauteur 29 cm	84.—
-------	--	------



### Milchmass aus Chromstahl | Mesure à lait en inox

Amtlich geeicht | Etalonnée



6388 ..... 1 lt. .... .80.–

### Eisportionierer Stöckel Chromnickelstahl | Cuillère à glace «Stöckel», en inox

Extra starke Ausführung | Exécution extra solide



Inhalt lt. | Contenance lt.    Ø cm

8120	1/8	8 cm	.34.80
8121	1/10	7 cm	.34.80
8122	1/12	6.7 cm	.34.80
8123	1/16	5.9 cm	.34.80
8124	1/20	5.6 cm	.34.80
8125	1/24	5.1 cm	.34.80
8126	1/30	4.9 cm	.34.80
8127	1/36	4.7 cm	.34.80
8128	1/40	4.5 cm	.34.80
8129	1/50	4.3 cm	.34.80
8130	1/60	4 cm	.34.80
8131	1/70	3.5 cm	.34.80
8132	1/85	3.3 cm	.34.80

Ovale Ausführung | Exécution ovale

8133 ..... 1/30 ..... 6,2 x 4,3 cm ..... .34.80

### Eisbombenform aus Chromstahl | Forme pour bombe à glacée en inox

Halbrund, mit Fuss, Deckel ohne Griff, Stapelbar | Hémisphérique, avec socle, couvercle sans poignée, superposable



Inhalt | Contenance    Ø    Höhe | Hauteur

6389	0.25 lt.	10 cm	7 cm	.21.50
6390	0.5 lt.	12 cm	8 cm	.22.–
6391	0.75 lt.	14 cm	9 cm	.26.–
6392	1 lt.	16 cm	9,5 cm	.28.–
6393	1.5 lt.	18 cm	11 cm	.35.–
6394	2 lt.	20 cm	12 cm	.59.–

### Cassata-Form | Moule à cassata

CNS, ohne Abstreifer | En inox, sans démouleur



16129 ..... Grösse | Grandeur 400 x 100 x 80 mm ..... .54.50  
 16130 ..... Abstreifer-Satz 3-tlg. | Démouleur set de 3 pcs. .... .28.50

## Schöpfkelle CNS | Louche Inox

Fugenloser Übergang zwischen Kelle und Stiel, mit Haken | Sans soudure apparente, avec crochet

	Ø	Inhalt Contenance	Totallänge Longueur totale	
6395	60 mm	0.06 lt.	360 mm	12.-
6396	80 mm	0.125 lt.	390 mm	15.-
4304	90 mm	0.2 lt.	420 mm	16.-
6397	100 mm	0.25 lt.	450 mm	18.-
6398	120 mm	0.5 lt.	510 mm	25.50
6399	140 mm	0.75 lt.	550 mm	35.-
6400	160 mm	1 lt.	600 mm	39.-
6401	180 mm	1.5 lt.	650 mm	63.50

Geschweisster Rohrstiel mit Haken | Manche tubulaire soudé, avec crochet

4305	200 mm	2 lt.	930 mm	58.50
4306	240 mm	4 lt.	1000 mm	74.30



## Schaumlöffel einteilig | Écumeoire monobloc

Starke Ausführung, mit Haken | Exécution solide, avec crochet

	Ø	Stiellänge   Longueur de manche	
6403	10 cm	33 cm	17.-
6404	12 cm	36 cm	18.-
6405	14 cm	39 cm	21.80
6406	16 cm	42 cm	24.50
6407	18 cm	45 cm	31.-
6408	20 cm	48 cm	36.-



## Spaghettilöffel | Cuillère à spaghetti

Aus Chromstahl 18/10, fugenlos | En acier inox 18/10, sans soudure

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4307	80 x 65 mm	310 mm	13.-



## Saucenkelle | Louche à sauce

CNS, aus einem Stück, speziell geeignet für Salatsaucen, Buffets | Inox, d'une pièce, convient aux sauces à salade et buffets

	Ø	Inhalt Contenance	Totallänge Longueur totale	
4313	60 mm	0.04 lt.	320 mm	15.-



## Schöpfbesteck | Cuillère de service

CNS | Inox

		Totallänge   Longueur totale	
4314	Löffel   Cuillère	295 mm	11.50
4315	Gabel   Fourchette	295 mm	11.50



9 x 7,5 cm

Mit schwarzem Kunststoffgriff und Randstopper  
Avec manche plastique noir et crochet

4316	Löffel   Cuillère	290 mm	23.50
4317	Löffel mit Schlitz   Cuillère ajourée	290 mm	21.50



7 x 5 cm

## Friturekelle | Écumoire à friture

CNS, rostfrei, extra schwere Ausführung. Zwischen Kelle und Stiel verstärkt, mit Haken.  
Inox, exécution extra lourde. Renforcée entre écumoire et manche, avec crochet.



	∅	Totallänge   Longueur totale	
4330	120 mm	360 mm	26.50
4331	140 mm	450 mm	32.50
4332	160 mm	490 mm	36.50
4333	180 mm	540 mm	39.50
4334	200 mm	560 mm	44.50

## Bisquittränkflasche 1 lt. | Bouteille à puncher 1 lt.

Aus Kunststoff, weiss | En plastique, blanche



10070	17.50
-------	-------



## Tropfflasche Kunststoff | Flacon compte-goutte, en plastique

Material PE, Farbe transparent mit weissem Deckel, Lebensmittelecht, komplett mit Tropfaufsatz und Verschlusskappe  
Matériau PE, couleur transparente couvercle blanc, résistant aux produits alimentaires complet avec compte-goutte et capuchon



20080	Masse 3.7 x 11.7 cm, Inhalt 50 ml Dim. 3.7 x 11.7 cm, contenance 50 ml	3.90
20081	Masse 4.3 x 14.2 cm, Inhalt 100 ml Dim. 4.3 x 14.2 cm, contenance 100 ml	4.40
20082	Masse 5.8 x 18.3 cm, Inhalt 250 ml Dim. 5.8 x 18.3 cm, contenance 250 ml	5.50
20083	Masse 7.4 x 22.8 cm, Inhalt 500 ml Dim. 7.4 x 22.8 cm, contenance 500 ml	7.50
20084	Masse 8.2 x 26.3 cm, Inhalt 1000 ml Dim. 8.2 x 26.3 cm, contenance 1000 ml	8.50

## Wender | Spatule ajourée

Colyamid, hitzebeständig bis 220°C | Polyamide, résistant jusqu'à 220°C

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4336	145 x 80 mm	300 mm	7.—
	Flexibles, geschlitztes Blatt, Holzgriff Avec spatule flexible, manche en bois		
4337	70 x 160 mm	280 mm	15.50
	CNS, matt poliert, ohne Haken Inox, polie mat, sans crochet		
4338	105 x 80 mm	360 mm	17.50



## Bratschaufel | Pelle à frire

CNS. Matt poliert, mit Haken | Inox. Polie mat, avec crochet

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4340	110 x 140 mm	475 mm	28.—
4341	110 x 140 mm	475 mm	gelocht   perforée 28.—



## Kippbratschaufel | Pelle à retourner

Extra starke Ausführung, aus einem Stück, mit Haken, CNS 18/10 | Exécution extra lourde, d'une pièce, avec crochet, inox 18/10

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4342	180 x 140 mm	460 mm	48.—
4343	180 x 140 mm	680 mm	59.—



## Bratschaufel für Kipper | Pelle à rissoler

Edelstahl 18/10 mit geschlossenem Hohlgriff, schwere Qualität | Pelle à frire en inox 18/10 avec poignée creuse fermée. Qualité lourde

	Grösse   Grandeur	Stiellänge   Longueur de la manche	
4344	200 x 180 mm	165 mm	gelocht   perforée Ø 8 mm 71.50
4345	200 x 180 mm	165 mm	ungelocht   non perforée 48.—



## Fischheber | Pelle à poisson

CNS, gelocht, schwere Ausführung, matt geschliffen, mit Haken | Inox, perforée, exécution lourde, polie mat, avec crochet

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4349	110 x 130 mm	470 mm	37.50



## Universalheber | Écumoire universelle

CNS | Inox



	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4346	120 x 160 mm	330 mm	27.50

## Reduirspatel | Spatule à réduire

Mit grossen Löchern 5 mm und starkem Stiel, mit Haken. CNS | Avec grand trous 5 mm et un manche épais, avec crochet. Inox, poli



	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4347	130 x 130 mm	980 mm	62.—

## Fleischgabel | Fourchette à viande

CNS, aus einem Stück mit Haken | Inox, d'une pièce avec crochet



	Totallänge   Longueur totale	
4348	420 mm	26.50

## Fleisch- und Tranchiergabel | Fourchette à viande

Geschmiedete, rostfreie Zinken | Dents inoxydables



	Totallänge   Longueur totale	
4012	210 mm	Holzgriff   Manche en bois 47.—
4013	180 mm	Kunststoffgriff   Manche plastique 34.—

## Spatel | Spatule

Abgekröpft, Kunststoffgriff. Konisch | Coudée. Manche en plastique. Conique



	Klingenlänge Longueur lame	Klingenbreite Largeur lame	Totallänge Longueur totale	
4050	120/155 mm	87/75 mm	280 mm	25.—
4350	125/160 mm	50/40 mm	270 mm	21.—



	Abgekröpft, Kunststoffgriff, breit   Coudée, manche plastique, large			
4351	200/250 mm	75 mm	370 mm	36.50

	Abgekröpft, Holzgriff, breit   Coudée, manche en bois, large			
4352	290/340 mm	90 mm	490 mm	58.50



### Spatelmesser flach «Victorinox» | Couteau-spatule plat «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche en plastique

7095	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....12 cm	.....	12.90
7096	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....15 cm	.....	13.90
7098	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....20 cm	.....	17.90
7099	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....23 cm	.....	19.90
7100	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....25 cm	.....	21.90
7102	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....31 cm	.....	27.90



### Spatelmesser flach «Victorinox» | Couteau-spatule plat «Victorinox»

Mit Holzgriff | Avec manche en bois

7775	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....12 cm	.....	20.90
7776	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....15 cm	.....	22.90
7778	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....20 cm	.....	28.50
7780	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....25 cm	.....	33.90
7782	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....31 cm	.....	36.90



### Spatelmesser abgewinkelt | Couteau-spatule coudée

Kunststoffgriff, Klinge «flexibel» | Manche en plastique, lame «flexible»

7160	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....16/20 cm	.....	23.-
7161	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....21/25 cm	.....	25.-
7162	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....26/30 cm	.....	31.-
7163	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....31/35 cm	.....	36.-



### Spatelmesser abgewinkelt «Victorinox» | Couteau-spatule coudée «Victorinox»

Mit Holzgriff | Avec manche en bois

7785	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....18/23 cm	.....	31.90
7786	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....21/25 cm	.....	34.90
7788	.....	Klingenlänge   Longueur lame	.....25/31 cm	.....	41.90



### Spatelmesser Kunststoff, Exoglass | Spatule-Coudée plastique Exoglass

Rechtwinklig-geknicktes Monoblock-Spatel zum Glattstreichen von Süßspeisen in Rahmenformen, Spatelstück biegsam  
Spatule monobloc en matériau composite, conçue pour le lissage en cadres des entremets, grâce à son angle droit qui permet de glisser, le long du cadre, palette flexible

20020	.....	Länge 200 mm, Totallänge 330 mm, Breite 40 mm L: 200 mm, L Totale: 330 mm, lg: 40 mm	.....	.....	14.75
20017	.....	Länge 250 mm, Totallänge 380 mm, Breite 40 mm L: 250 mm, L Totale: 380 mm, lg: 40 mm	.....	.....	16.60
20019	.....	Länge 300 mm, Totallänge 430 mm, Breite 40 mm L: 300 mm, L Totale: 430 mm, lg: 40 mm	.....	.....	17.60



### Brot-Sägemesser «Victorinox» | Couteau-scie à pain «Victorinox»

Kunststoffgriff, mit Wellenschliff | Manche en plastique, lame crantée



7105 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 26 cm ..... 26.50

### Brot-Sägemesser «Victorinox» | Couteau-scie à pain «Victorinox»

Holzgriff, mit Wellenschliff | Manche en bois, lame crantée



7792 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 26 cm ..... 33.50

### Tortensägemesser «Victorinox» | Couteau-scie à tourte «Victorinox»

Kunststoffgriff, lange, schmale Klinge, mit Wellenschliff | Manche en plastique, lame longue et étroite, lame crantée



7106 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 30 cm ..... 30.90  
7107 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 36 cm ..... 36.50

### Tortensägemesser «Victorinox» | Couteau-scie à tourte «Victorinox»

Holzgriff, mit Wellenschliff | Manche en bois, lame crantée



7790 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 30 cm ..... 38.50  
7791 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 36 cm ..... 51.—

### Tortensägemesser glatt «Victorinox» | Couteau-scie à tourte, lisse «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche plastique



4002 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 250 mm ..... 25.50  
4003 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 300 mm ..... 28.50  
4004 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 360 mm ..... 34.50

### Santoku-Messer «Victorinox» | Couteau Santoku «Victorinox»

Profi-Messer im japanischen Stil | Couteau en style japonais



4005 ..... Holzgriff, glatt | Manche en bois, lisse  
Klingenlänge | Longueur lame ..... 170 mm ..... 28.50

4006 ..... Holzgriff, Kullenschliff | Manche en bois, lame alvéolée  
Klingenlänge | Longueur lame ..... 170 mm ..... 38.50

4007 ..... Fibroxgriff, glatt | Manche fibrox, lisse  
Klingenlänge | Longueur lame ..... 170 mm ..... 23.50

4008 ..... Fibroxgriff, Kullenschliff | Manche fibrox, lame alvéolée  
Klingenlänge | Longueur lame ..... 170 mm ..... 28.50

### Filetierreisser «Victorinox» | Couteau pour filet «Victorinox»

Mit schmaler, flexibler Klinge, Kunststoffgriff | Lame étroite et flexible, manche plastique



4009 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 160 mm ..... 19.50  
4010 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 200 mm ..... 22.50

### Lachsmesser «Victorinox» | Couteau à saumon «Victorinox»

Klinge mit Kullenschliff, Kunststoffgriff | Lame alvéolée, manche plastique

4011 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....300 mm .....33.50



### Tourniermesser «Victorinox» | Couteau à tourner «Victorinox»

Mit gebogener Klinge, Kunststoffgriff | Lame recourbée, manche plastique

4001 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....60 mm .....4.20



### Geschmiedete Messer «Victorinox» | Couteau à lames forgées «Victorinox»

Die Victorinox Linie mit geschmiedeten Messern. Deutsche Spitzenqualität, hergestellt für Victorinox. Kunststoffgriffe vernietet  
La ligne Victorinox avec des manches forgées. Le couteau est fabriqué – selon les instructions de Victorinox – en Allemagne. Manche ergonomique en plastique «POM»

#### Tranchiermesser | Couteau à trancher

4026 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....150 mm .....65.50  
4027 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....200 mm .....80.50



#### Schinken-/Lachsmesser mit Kullenschliff Couteau à jambon/saumon, lame alvéolée

4028 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....260 mm .....101.50



#### Küchenmesser spitz | Couteau à légumes, dentelée

4029 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....200 mm .....94.50  
4030 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....250 mm .....110.50



#### Brotmesser mit Wellenschliff | Couteau à pain, lame crantée

4031 ..... Klingenlänge | Longueur de la lame .....230 mm .....86.50



### Abziehstahl «Victorinox» | Fusil de boucher «Victorinox»

Hartverchromt, Kunststoffgriff | Acier, manche plastique noir

Klingenlänge                      Totallänge  
Longueur fusil                      Longueur totale

Runde Ausführung | Rond  
4032 ..... 300 mm .....450 mm .....28.50  
Oval | ovale  
4033 ..... 300 mm .....450 mm .....36.50



### Ausbeinmesser «Victorinox» | Couteau à désosser «Victorinox»

Kunststoffgriff, schmale Klinge | Manche en plastique, lame étroite

4034 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....120 mm .....18.50  
4035 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....150 mm .....18.50



### Metzgermesser «Victorinox» | Couteau de boucher «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche plastique

4036 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....200 mm .....26.50  
4037 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....230 mm .....28.50



### Hackmesser/Küchenhaubeil «Victorinox» | Couperet de cuisine «Victorinox»

Nylongriff | Manche nylon



4038 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 180 mm ..... 47.50

### Schlagmesser «Victorinox» | Couteau à battre «Victorinox»

Starke Ausführung, Holzgriff | Exécution solide, manche en bois



4039 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 330 mm ..... 147.50

### Tranchiermesser «Victorinox» | Couteau à trancher «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche en plastique



7795 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 15 cm ..... 16.90  
 7796 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 19 cm ..... 20.90  
 7797 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 22 cm ..... 24.90  
 7798 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 25 cm ..... 28.90  
 7799 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 28 cm ..... 34.90  
 7800 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 31 cm ..... 41.90

### Tranchiermesser «Victorinox» | Couteau à trancher «Victorinox»

Holzgriff | Manche en bois



7801 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 15 cm ..... 27.50  
 7802 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 19 cm ..... 31.—  
 7803 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 22 cm ..... 35.—  
 7804 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 25 cm ..... 42.—  
 7805 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 28 cm ..... 49.—  
 7806 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 31 cm ..... 54.—

### Pizza- und Steakmesser «Victorinox» | Couteau pour pizza et steaks «Victorinox»

Kunststoffgriff, Wellenschliff | Manche en plastique, lame crantée



7812 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 110 mm ..... 5.70

### Weichkäsemesser | Couteau à fromage

Mit abgekröpfter Klinge, Holzgriff | Lame coudée, manche en bois



Klingenlänge | Longueur lame

4051 ..... 210 mm ..... 58.—

### Kotelettklopper | Battoir à côtelettes

Abgekröpft, Kunststoffgriff | Coudé, manche plastique

4040 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 420 mm ..... 112.—



### Austernöffner | Couteau à huitres

Mit Handschutz und Nylongriff | Avec protège-main, manche en nylon

4043 ..... Klingenlänge | Longueur lame ..... 40 mm ..... 25.50



### Zitronendecormesser | Canneleur à citron

Kunststoffgriff | Manche plastique

4046 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 160 mm ..... 8.50

Querschneidend

4047 ..... Totallänge | Longueur totale ..... 140 mm ..... 13.—



### Tomatensäge «Victorinox» | Couteau à tomates «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche en plastique

7810 ..... Klingenlänge 11 cm | Longueur lame 11 cm ..... 3.90



### Käse- oder Tortenmesser «Victorinox» | Couteau à fromage et tourte «Victorinox»

Ideal zum Schneiden von gefrorenen Torten, Kunststoffgriff | Idéal pour couper des tourtes gelé, manche en plastique

7164 ..... Klingenlänge 36 cm | Longueur lame 36 cm ..... 78.—



### Rüstmesser spitz «Victorinox» | Couteau d'office pointu «Victorinox»

Kunststoffgriff | Manche en plastique

7807 ..... Klingenlänge glatt | Longueur lame lisse ..... 8 cm ..... 3.95

7808 ..... Mit Wellenschliff | Avec lame crantée ..... 8 cm ..... 3.25



**Zitronenschaber | Zesteur**

Kunststoffgriff | Manche plastique



4048 ..... Totallänge | Longueur totale .....160 mm .....5.80

**Sparschäler zweischneidig | Économe à double lame**

Kunststoffgriff | Manche plastique



4044 ..... Klingenlänge | Longueur lame .....55 mm .....3.60

**Sparschäler «REX» | Couteau éplucheur «REX»**



4144 ..... Aus Metall, mit seitlichem Messer | En métal, avec couteau latéral .....2.20

**Sparschäler «RAPID» | Couteau éplucheur «RAPID»**



4145 ..... Aus weissem Kunststoff, mit seitlichem Messer  
En plastique blanc, avec couteau latéral .....1.90

**Sparschäler «Victorinox» | Couteau éplucheur «Victorinox»**

Aus Kunststoff, mit rostfreier Klinge schiefwinklig | En plastique, lame oblique en acier inoxydable



4146 ..... Farbe rot | Couleur rouge .....2.20

**Teigmesser, klappbar | Couteau-scie à pâte, pliant**

Griff farbig eloxiert | Manche anodisé



7108 ..... Klingenlänge 6.5 cm | Longueur lame 6.5 cm .....18.—



### Teigmesser, feste Klinge | Couteau-scie à pâte, lame fixe

Wellenschliff | Lame crantée

7165 ..... Klingenlänge 8.5 cm | Longueur lame 8.5 cm .....2.50



### Pariserbrotklinge | Lame parisienne

9530 ..... Gerade, mit Wellenschliff | Droite, lame crantée .....6.20



### Pariserbrotklinge | Grignette verte

Mit Kunststoffgriff grün, Verpackungseinheit: 10 Stück/Beutel | Avec poignée en plastique, unité: 10 pcs./sac

15090 ..... Totallänge | Longueur totale .....135 mm  
Klingenlänge | Longueur lame .....28 mm .....18.50



Griff biegsam  
Poignée pliable

### Magnethalterung | Porte Lame Magnétique

Für Pariserbrotklingen Art. 15090 | Pour les grignettes verte art. 15090

40099 ..... 85 x 85 mm .....9.90



### Pariserbrotklinge gebogen gelb | Grignette jaune

Verpackungseinheit 10 Stück/Beutel, mit gelbem Kunststoffgriff | Avec poignée en plastique jaune, unité 10 pièces/sac

15100 ..... Totallänge 130 mm, Klingenlänge 40 mm  
Longueur totale 130 mm, longueur lame 40 mm .....24.80



### Grapefruitmesser | Couteau à pamplemousse

Mit gebogener Klinge und feinem Mikroschliff auf beiden Seiten | Lames courbe, tranchants micro denté de 2 côtés



4139 ..... Mit schwarzem Kunststoffgriff | Manche en plastique noir .....4.40

### Butterroller | Coquilleur à beurre

Rostfrei | En acier inoxydable



4140 ..... Mit schwarzem Kunststoffgriff | Manche en plastique noir .....7.50

### Buntschneidmesser | Couteaux à décorer



4141 ..... Klingenlänge 9 cm, Kunststoffgriff  
Longueur lame 9 cm, manche en plastique .....9.50



4142 ..... Klingenlänge 10 cm, abgekröpft, Kunststoffgriff  
Longueur lame coudé 10 cm, manche en plastique .....31.50

### Rettichschneider | Coupe-radis



4143 ..... Mit Kunststoffspirale | Avec spirale en plastique .....5.—

### Käsehobel | Rabot à fromage

Für Hartkäse oder Trüffel, «hobelt» Käse in hauchdünne Scheiben, gerader Schnitt.  
Coupe le fromage (ou truffes, etc.) en fines tranches bouffée, coupe droite



4147 ..... Gesamtlänge 23 cm mit hellem Holzgriff, Hobel 8 x 7.5 / 3.5 cm  
Longueur totale 23 cm, manche en bois clair, rabot 8 x 7.5 / 3.5 cm ....11.50

### Magnetleiste | Liston aimanté

Für Wandbefestigung | Fixation au mur



Für die Aufbewahrung von Messern | Pour la garde des couteaux

6709 ..... Länge | Longueur .....35 cm ..... 20.20

Extra stark | Très solide

7170 ..... Länge | Longueur .....50.5 cm .....48.50

### Handschleifgerät CC 464 | Aigiseur Manuel CC 464

Zum Schleifen von Messern mit glatter oder gezahnter Klinge, Abrieb 100% Diamant, Schärfvorgang in zwei Schritten für perfekt scharfe Messer in Rekordzeit, Schritt 1 zum Schleifen, Schritt 2 zum Abziehen und Erzielen einer rasiermesserscharfen Klinge

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée, abrasifs 100% diamant, affûtage en deux étapes pour des tranchants de couteaux parfaitement affilées en un temps record! Etape 1 pour aiguiser, etape 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir

30009 ..... Masse 210 x 50 x 70 mm | Dimensions 210 x 50 x 70 mm .....39.-



### Elektro-Schleifgerät CC 2100 | Aigiseur électrique CC 2100

Profiausführung, leistungsstark für intensives Schärfen: Schleifen in 3 aufeinanderfolgenden Phasen mittels Diamant-Schleifplatten Diamond Hone, für dauerhaft hohe Schneidleistung. Das Schleifmodul ist abnehmbar und leicht auswechselbar für problemloses Reinigen selbst in der Geschirrspülmaschine. Ebenfalls für das Schärfen von Sägeklingen und Spaltern geeignet. Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Masse 310 x 130 x 130 mm, 50 Hz, 175 W, 230 V

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif: Affûtage en biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone pour un tranchant rasoir, durable. Module d'affûtage démontable et interchangeable facilement pour le nettoyage, même au lave-vaisselle. Convient aussi pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets. Bâti en acies inoxydable, Dimensions 310 x 130 x 130 mm, 50 Hz, 175 W, 230 V

30010 .....480.-



### Tortensägeapparat | Appareil pour couper les fonds de tourtes

Stahlrohrrahmen verchromt, 3 verstellbare Sägeblätter | Cadre en tube d'acier chromé, 3 lames interchangeables

7820 ..... Grösse | Grandeur .....45 cm .....86.-  
 7822 ..... Grösse | Grandeur .....72 cm .....110.-  
 7824 ..... Ersatzsägeblätter | Lames de rechanges .....45 cm .....11.80  
 7825 ..... Ersatzsägeblätter | Lames de rechanges .....72 cm .....13.80



**Kochkoffer klein 14-tlg. «Victorinox» | Coffret de couteaux plastique, 14 pcs «Victorinox»**

Inkl. 1 Baumwoll-Handtuch, Klingen aus rostfreiem Stahl mit schwarzen Kunststoffgriffen (Nylon), spülmaschinenfest (ausser Artikel mit Holzgriffen), Koffer abschliessbar (Lieferung exkl. Vorhängeschloss).

Incl. 1 torchon cotonnier, lames en acier inoxydable avec des manches en plastique noir (nylon), lavable en machine (sauf les articles avec des manches en bois), cases fermant à clef (livraison excl. cadenas).



- Koffer enthält:**
- 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 28 cm (Referenzartikel 7799 / 7805)
  - 1 Brot-Sägemesser mit Wellenschliff (Referenzartikel 7105 / 7792)
  - 1 Spatelmesser flexibel (Referenzartikel 7099)
  - 1 runder Abziehstahl 27 cm
  - 1 Turniermesser (Schälmesser) mit gebogener Klinge
  - 1 zweischneidiger Sparschäler (für Rechts- und Linkshänder)
  - 1 Pariserlöffel doppelt Ø 22 und 25 mm (Referenzartikel 7814)
  - 1 Zitronendekormesser und 1 Zitronenschaber
  - 1 Küchen- und Officemesser
  - 1 Ausbeinmesser mit gerader Klinge
  - 1 flexibles Filetiermesser
  - 1 geschmiedete Tranchiergabel
  - 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 19 cm (Referenzartikel 7796 / 7802)
- Contenu:**
- 1 couteau à trancher, lame large 28 cm (référence 7799 / 7805)
  - 1 couteau-scie à pain avec un tranchant ondulé (référence 7105 / 7792)
  - 1 couteau-spatule flexible (référence 7099)
  - 1 fusil du boucher rond 27 cm
  - 1 couteau à tourner, lame courbe
  - 1 couteau à éplucheur 2 fentes (pour droitiers et gauchers)
  - 1 cuillère parisienne avec 2 moules, Ø 22 et 25 mm (référence 7814)
  - 1 canneleur à citrons et 1 zesteur à citrons
  - 1 couteau de cuisine et d'office
  - 1 couteau à saigner, lame droite
  - 1 couteau à fileter, lame flexible
  - 1 fourchette à découper, forgée
  - 1 couteau à trancher, lame large 19 cm (référence 7796 / 7802)

4134 ..... Messer mit Kunststoffgriffen  
Couteaux avec des manches en plastique .....319.—

**Kochkoffer klein 14-tlg. «Victorinox» | Coffret de couteaux plastique, 14 pcs «Victorinox»**

Koffermass 49 x 31 cm, Klingen aus rostfreiem Stahl mit schwarzen Kunststoffgriffen (Nylon), spülmaschinenfest (ausser Artikel mit Holzgriffen), Koffer abschliessbar (mit integriertem Schloss). Alle darin enthaltenden Messer auch mit polierten Palisandergriffen (antibakteriell) erhältlich.

Dimension 49 x 31 cm, lames en acier inoxydable avec des manches en plastique noir (nylon), lavable en machine (sauf les articles avec des manches en bois), cases fermant à clef (avec une serrure intégrée). Tous les couteaux contenus sont aussi disponible avec des manches en palissandre (anti-bactérien).



- Koffer enthält:**
- 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 28 cm (Referenzartikel 7799 / 7805)
  - 1 Brot-Sägemesser mit Wellenschliff (Referenzartikel 7105 / 7792)
  - 1 Spatelmesser flexibel (Referenzartikel 7099)
  - 1 runder Abziehstahl 27 cm
  - 1 Turniermesser (Schälmesser) mit gebogener Klinge
  - 1 zweischneidiger Sparschäler (für Rechts- und Linkshänder)
  - 1 Pariserlöffel doppelt Ø 22 und 25 mm (Referenzartikel 7814)
  - 1 Zitronendekormesser und 1 Zitronenschaber
  - 1 Küchen- und Officemesser
  - 1 Ausbeinmesser mit gerader Klinge
  - 1 flexibles Filetiermesser
  - 1 geschmiedete Tranchiergabel
  - 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 19 cm (Referenzartikel 7796 / 7802)
- Contenu:**
- 1 couteau à trancher, lame large 28 cm (référence 7799 / 7805)
  - 1 couteau-scie à pain avec un tranchant ondulé (référence 7105 / 7792)
  - 1 couteau-spatule flexible (référence 7099)
  - 1 fusil du boucher rond 27 cm
  - 1 couteau à tourner, lame courbe
  - 1 couteau à éplucheur 2 fentes (pour droitiers et gauchers)
  - 1 cuillère parisienne avec 2 moules, Ø 22 et 25 mm (référence 7814)
  - 1 canneleur à citrons et 1 zesteur à citrons
  - 1 couteau de cuisine et d'office
  - 1 couteau à saigner, lame droite
  - 1 couteau à fileter, lame flexible
  - 1 fourchette à découper, forgée
  - 1 couteau à trancher, lame large 19 cm (référence 7796 / 7802)

4135 ..... Messer mit Kunststoff-Griffen  
Couteaux avec des manches en plastique .....460.—

4136 ..... Messer mit Palisander-Griffen  
Couteaux avec des manches en palissandre .....590.—

## Kochkoffer gross «Victorinox» | Chef's case grande «Victorinox»

Koffermass 51 x 38 cm, Klingen aus rostfreiem Stahl mit schwarzen Kunststoffgriffen (Nylon), spülmaschinenfest (ausser Artikel mit Holzgriffen), Koffer abschliessbar (mit integriertem Schloss). Alle darin enthaltenden Messer auch mit polierten Palisandergriffen (antibakteriell) erhältlich.

Dimension 51 x 38 cm, lames en acier inoxydable avec des manches en plastique noir (nylon), lavable en machine (sauf les articles avec des manches en bois), cases fermant à clef (avec une serrure intégrée). Tous les couteaux contenus sont aussi disponible avec des manches en palissandre (anti-bactérien).

- Koffer enthält:
- 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 19 cm (Referenzartikel 7796 / 7802)
  - 1 Metzgermesser
  - 1 Brot-Sägemesser mit Wellenschliff (Referenzartikel 7792 / 7105)
  - 1 Spatelmesser flexibel (Referenzartikel 7100 / 7780)
  - 1 Tranchiermesser mit breiter Klinge 28 cm (Referenzartikel 7805 / 7799)
  - 1 Lachsmesser mit Kullenschliff
  - 1 Set mit 3 Dressiernadeln und 2 Spicknadeln
  - 1 zweischneidiger Sparschäler (für Rechts- und Linkshänder)
  - 1 Parisertöfel doppelt Ø 22 und 25 mm (Referenzartikel 7814)
  - 1 Austernöffner mit Handschutz
  - 1 rostfreie Fischschere
  - 1 Apfelsausstecher mit Ø 16 mm
  - 1 runder Abziehstahl 27 cm
  - 1 Tourniermesser (Schälmesser) mit gebogener Klinge
  - 10 rostfreie Lochtüllen und 10 rostfreie Sterntüllen, sortiert
  - 1 geschmiedetes Buntschneidmesser
  - 1 Zitronendekormesser und 1 Zitronenschaber
  - 1 Küchen- und Officemesser
  - 1 Ausbeinmesser mit geschweifter Klinge
  - 1 flexibles Filetierreisermesser
  - 1 geschmiedete Tranchiergabel
  - Magnetleiste

- Contenu:
- 1 couteau à trancher, lame large 19 cm (référence 7796 / 7802)
  - 1 couteau du boucher
  - 1 couteau-scie à pain avec un tranchant ondulé (référence 7792 / 7105)
  - 1 couteau-spatule flexible (référence 7100 / 7780)
  - 1 couteau à trancher, lame large 28 cm (référence 7805 / 7799)
  - 1 couteau à saumon, avec tranchant alvéolé
  - 1 set avec 3 aiguille à dresser et 3 aiguille à larder
  - 1 couteau à éplucheur 2 fentes ( pour droitiers et gauchers)
  - 1 cuillère parisienne avec 2 moules, Ø 22 und 25 mm (article 7814)
  - 1 couteau à huitres avec protège-main
  - 1 ciseaux à poisson
  - 1 vide-pomme Ø 16 mm
  - 1 fusil du boucher rond 27 cm
  - 1 couteau à tourner, lame courbe
  - 10 douilles lisses et 10 douilles cannelées inoxydable (assorties)
  - 1 couteau à décorer, forgé
  - 1 canneur à citrons et 1 zesteur à citrons
  - 1 couteau de cuisine et d'office
  - 1 couteau à saigner
  - 1 couteau à fileter, lame flexible
  - 1 fourchette à trancher, forgée
  - liston aimanté

4137 ..... Messer mit Kunststoff-Griffen  
Couteaux avec des manches en plastique .....855.—

4138 ..... Messer mit Palisander-Griffen  
Couteaux avec des manches en palissandre .....940.—



### Tortmesser-Abstreifbehälter | Récipient avec dispositif pour essuie-couteau

Kunststoff mit auswechselbaren Gummibacken, hitzebeständig bis ca. 100°C  
 Plastique, avec mâchoires en caoutchouc interchangeables, résistant à la température jusqu'à 100°C



7850 ..... Höhe 34 cm, Inhalt 2 lt. | Hauteur 34 cm, contenance 2 lt. ....87.—  
 7852 ..... Ersatzgummibacken | Mâchoires de rechange en caoutchouc .....7.20

### Pariserlöffel doppelt | Cuillères parisiennes

Kunststoffgriff | Manche en plastique



7814 ..... Ø 22 + 25 mm .....12.70

### Apfelausstecher | Vide-pomme

Holzgriff | Manche en bois



7816 ..... Ø 17 mm .....8.90

### Knoblauchpresse | Presse-ail

Spülmaschinenfest, inkl. Stöpsel zur einfachen Reinigung, Alu Guss spezialbeschichtet, presst grosse Knoblauchzehen ohne vorheriges Schälen

Résiste au lave-vaisselle, incl. bouchon facilitant le nettoyage, en fonte d'aluminium anti-adhésive, permettant de presser des grandes gousses d'ail non épluchées



4106 ..... Länge | Longueur .....160 mm .....17.—

### Fischschere | Ciseaux à poisson

Gezähnt, vernickelt | Crantés, nickelés



4107 ..... Totallänge | Longueur totale .....220 mm .....28.—

### Trüffelschneider | Coupe-truffes

CNS | Inox



4310 ..... Grösse | Grandeur .....170 x 80 mm .....28.50



### Muskatreibe | Râpe à muscade

CNS | Inox

4309 ..... Länge | Longueur .....250 mm  
 Fläche | Grandeur .....100 x 60 mm .....7.50



### Käse-, Zitrusraffel | Râpe à fromage, Râpe à citron

CNS, starke Ausführung | Inox, exécution fort

4295 ..... Grösse | Grandeur .....290 x 110 mm .....22.50



### Röstiraffel | Râpe à pommes de terre

CNS, starke Ausführung | Inox, exécution fort

4311 ..... Grösse 290 x 110 mm | Grandeur 290 x 110 mm .....22.50



### Bircherraffel | Râpe à Bircher

CNS, starke Ausführung | Inox, exécution fort

4312 ..... Grösse 290 x 110 mm | Grandeur 290 x 110 mm .....22.50



### Apfelteiler, 10-tlg. | Découpe-pommes, 10 divisions

Aluguss. In einem Arbeitsgang wird der Apfel geteilt und das Kernhaus ausgestochen.  
 En fonte alu. Dans 1 seule opération vous coupez la pomme en tranches, tout en séparant le trognon.

7885 ..... Ø 9.7 cm .....16.50



### Gemüsehobel Mandoline INOX | Coupe-légumes Mandoline INOX

Gemüse in jeder gewünschten Form und Schnittstärke schneiden. Messer aus CNS  
 Coupe les légumes à la forme et à l'épaisseur de votre choix. Couteaux en acier inox

CNS-Gehäuse, ohne Restenhalter  
 Boîtier acier inox, sans protège-doigts

4052 ..... Grösse | Grandeur .....365 x 115 x 40 mm .....149.—

4053 ..... Restenhalter CNS | Protège-doigts inox .....35.—



## Manueller Tomatenschneider | Coupe-tomates manuel

Der manuelle Tomatenschneider ist kompakt, produktiv, einfach zu gebrauchen und leicht zu pflegen. Er besitzt einen ergonomischen Handgriff, ein lebensmittelfreundliches Slide Board, einen Handschutz, selbstschmierende Führungsschienen, Gummifüsse und eine fest mit dem Tisch oder der Arbeitsplatte verschraubbare Befestigungsplatte. Neben Tomaten für Sandwiches oder Salate schneidet das Gerät auch Erdbeeren und Pilze oder Ähnliches. Masse H x T x B: 24 x 47 x 20 cm.

Le trancheur manuel de tomates est compact, efficace, simple à utiliser et facile à nettoyer. Il possède une poignée ergonomique, un Slide Board compatible pour produits alimentaires, une protection pour les mains, des rails de guidage autolubrifiants, des pieds en caoutchouc et une plaque de fixation à vis qui permet de le fixer sur une table ou sur un plan de travail. En plus des tomates pour les sandwiches ou les salades, l'appareil tranche également les fraises et les champignons ou les produits analogues. Dimensions H x P x l: 24 x 47 x 20 cm.



17021	Scheibenstärke 5 mm   Epaisseur de coupe 5 mm	.665.-
17022	Scheibenstärke 6 mm   Epaisseur de coupe 6 mm	.665.-

## Tomaten- und Zitronteiler | Diviseur à tomates et à citrons

Sauberes und leichtes Schneiden dank den V-förmigen Klingen und der versetzten Anordnung. Schnelles Arbeiten dank des gefederten Stössels. Leichter werkzeugfreier Austausch von Stössel und Klingenblock zum Zerteilen. Robuster Gerätekörper aus Verbundwerkstoff mit Saugnapffüssen für grosse Standsicherheit. Geführter Stössel mit breiten Griffen für eine sichere Handhabung. Geeignet für die Reinigung in der Topfpülmaschine. Masse 400 x 354 mm, Höhe 508 mm

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en V, décalés. Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir. Poussoir et bloc-lames facilement interchangeables, sans outil. Bâti robuste en matériau composite avec pieds à ventouses, d'une grande stabilité. Poussoir guidé et équipé de larges poignées, sécurisant. Lavable au lave-batterie, L x P x H 400 x 354 x 508 mm



20056	Teiler für 6 Stücke   Diviseur 6 pièces	.235.-
20057	Teiler für 8 Stücke   Diviseur 8 pièces	.235.-

## Zwetschgen-Entsteiner | Dénoyauteur de quetsches

Mit dieser einfachen, robusten Maschine werden Zwetschgen sauber entsteint, aufgeschnitten und eingekerbt, so dass dieselben sofort auf die Fruchtekuchen aufgelegt werden können. Für Zwetschgen und Aprikosen geeignet. Stundenleistung ca. 40-50 kg

Machine simple et robuste, les pruneaux sont proprement tranchés, dénoyautés et entaillés. Ainsi préparés, les fruits sont prêts à garnir les gâteaux etc. Rendement horaire environ 40 à 50 kg



16131	Komplett   Complet	.258.-
16132	Messer 4-tlg.   Lame interchangeable, 4 divisions	.69.-
16133	Messer 6-tlg.   Lame interchangeable, 6 divisions	.69.-

**Zwetschgen-Entsteiner-Handgerät GM155 | Dénoyauter de quetsches GM155**

Alle Fruchtgrößen, auch die grössten Zwetschgensorten, sind jetzt durch austauschbaren Bechereinsatz sauber und leicht zu entsteinen. Robustes und nachschleifbares Entsteinmesser mit sechsfach Messerteilung liefert ein dekoratives Entsteinergebnis. Der Kraftübersetzungshebel ermöglicht ein ermüdungsfreies, leichtes Entsteinen auch über längeren Zeitraum.

Toutes les tailles de fruit ainsi que toutes les variétés de quetsches peuvent à présent être dénoyautées proprement et en toute simplicité grâce à l'insert interchangeable. Le couteau dénoyauter résistant et affutable en 6 parties permet aux fruits de garder un bel aspect. Le levier de transmission de la force permet de dénoyauter les quetsches sans effort et facilement même sur une longue durée.

Abmessungen | Dimensions      Gewicht | Poids

4120 ..... L x B x H 350 x 200 x 610 mm ..... 6.5 kg ..... 985.—

**Elektrische Apfelschälmaschine «EVA» | Machine à peler les pommes, «EVA» électrique**

Schält, entkernt und schneidet Äpfel in Scheiben. Gehäuse aus Aluminiumguss, weiss lackiert, alle Metallteile aus rostfreiem Stahl. Gewicht 5.7 kg, Anschluss 230V.

Epluche, évide et coupe les pommes en disques. Boîtier en fonte d'aluminium, laqué blanc, toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable. Poids 5.7 kg. Raccordement 230 V.

4104 ..... L x B x H 420 x 150 x 210 mm ..... 1250.—

**Apfelschälmaschine «API» | Pèle-Pommes «API»**

Der Apfelschäler «API» ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt. Das Schälen und Schneiden des Apfels sowie das Entfernen des Kerngehäuses erfolgen gleichzeitig durch eine einfache Kurbeldrehung. Das Gerät kann auf die verschiedenen Apfelsorten eingestellt werden. Der aus Verbundstoffen und rostfreiem Stahl gefertigte Apfelschäler ist vollständig rostfrei.

Le Pèle-Pomme «API» est conçu pour l'usage professionnel. Il permet par simple rotation de la manivelle, de peler, érognier et trancher simultanément chaque pomme. Il peut être réglé en fonction de la variété de pommes utilisée. Il est entièrement inoxydable car fabriqué à partir de matériaux composites et d'acier inoxydable.

6855 ..... L x B x H: 34 x 10 x 20 cm | L x lg x H: 34 x 10 x 20 cm ..... 299.—

**Apfelschälmaschine «Kali» | Appareil à peler les pommes «Kali»**

Schälen, ausstechen des Kerngehäuses und schneiden des Apfels in Tranchen von 4 mm Dicke in 1 Arbeitsgang. Für Tischbefestigung. Gehäuse aus Aluguss, übrige Teile verchromt.

Pèler, évider et couper en rondelles de 4 mm d'épaisseur en 1 seule opération. A fixer sur une table. Boîtier en fonte d'alu, parties restantes chromées.

9800 ..... L x B x H: 33 x 6 x 11 cm | L x lg x H: 33 x 6 x 11 cm ..... 319.—



Tranchierbrett mit Safrille | Planche à découper avec récupérateur de jus



	Norm Norme	Grösse (mm) Grandeur (mm)	Dicke (mm) Ép (mm)	Farbe Couleur	
17453	1/2	325 x 265	20	Weiss   Blanc	24.70
17454	1/2	325 x 265	20	Schwarz   Noir	26.60
17455	1/2	325 x 265	20	Gelb   Jaune	26.60
17456	1/2	325 x 265	20	Grün   Vert	26.60
17457	1/2	325 x 265	20	Blau   Bleu	26.60
17458	1/2	325 x 265	20	Rot   Rouge	26.60
17459	1/2	325 x 265	20	Rotbraun   Brun-rouille	26.60
17460	1/2	325 x 265	20	Lachs   Couleur saumon	26.60
17461	1/2	325 x 265	20	Marmoriert   Marbre	26.60
17462	1/2	325 x 265	30	Weiss   Blanc	33.90
17463	1/2	325 x 265	30	Schwarz   Noir	46.30
17464	1/2	325 x 265	30	Gelb   Jaune	46.30
17465	1/2	325 x 265	30	Grün   Vert	46.30
17466	1/2	325 x 265	30	Blau   Bleu	46.30
17467	1/2	325 x 265	30	Rot   Rouge	46.30
17468	1/2	325 x 265	30	Rotbraun   Brun-rouille	46.30
17469	1/2	325 x 265	30	Lachs   Couleur saumon	46.30
17470	1/2	325 x 265	30	Marmoriert   Marbre	46.30
17471	1/1	530 x 325	20	Weiss   Blanc	39.10
17472	1/1	530 x 325	20	Schwarz   Noir	44.60
17473	1/1	530 x 325	20	Gelb   Jaune	44.60
17474	1/1	530 x 325	20	Grün   Vert	44.60
17475	1/1	530 x 325	20	Blau   Bleu	44.60
17476	1/1	530 x 325	20	Rot   Rouge	44.60
17477	1/1	530 x 325	20	Rotbraun   Brun-rouille	44.60
17478	1/1	530 x 325	20	Lachs   Couleur saumon	44.60
17479	1/1	530 x 325	20	Marmoriert   Marbre	44.60
17480	1/1	530 x 325	30	Weiss   Blanc	56.80
17481	1/1	530 x 325	30	Schwarz   Noir	57.50
17482	1/1	530 x 325	30	Gelb   Jaune	57.50
17483	1/1	530 x 325	30	Grün   Vert	57.50
17484	1/1	530 x 325	30	Blau   Bleu	57.50
17485	1/1	530 x 325	30	Rot   Rouge	57.50
4056	1/1	530 x 325	30	Rotbraun   Brun-rouille	57.50
4058	1/1	530 x 325	30	Lachs   Couleur saumon	57.50
17488	1/1	530 x 325	30	Marmoriert   Marbre	57.50
17489		600 x 400	20	Weiss   Blanc	57.30
17490		600 x 400	20	Schwarz   Noir	69.50
17491		600 x 400	20	Gelb   Jaune	69.50
17492		600 x 400	20	Grün   Vert	69.50
17493		600 x 400	20	Blau   Bleu	69.50
17494		600 x 400	20	Rot   Rouge	69.50
17495		600 x 400	20	Rotbraun   Brun-rouille	69.50
17496		600 x 400	20	Lachs   Couleur saumon	69.50
17497		600 x 400	20	Marmoriert   Marbre	69.50
17498		600 x 400	30	Weiss   Blanc	74.—
17499		600 x 400	30	Schwarz   Noir	106.40
17500		600 x 400	30	Gelb   Jaune	106.40
17501		600 x 400	30	Grün   Vert	106.40
17502		600 x 400	30	Blau   Bleu	106.40
17503		600 x 400	30	Rot   Rouge	106.40
17504		600 x 400	30	Rotbraun   Brun-rouille	106.40
17506		600 x 400	30	Lachs   Couleur saumon	106.40
17507		600 x 400	30	Marmoriert   Marbre	106.40
17508	2/1	650 x 530	20	Weiss   Blanc	74.90
17509	2/1	650 x 530	20	Schwarz   Noir	89.90
17510	2/1	650 x 530	20	Gelb   Jaune	89.90
17511	2/1	650 x 530	20	Grün   Vert	89.90
17512	2/1	650 x 530	20	Blau   Bleu	89.90
17513	2/1	650 x 530	20	Rot   Rouge	89.90
17514	2/1	650 x 530	20	Rotbraun   Brun-rouille	89.90
17515	2/1	650 x 530	20	Lachs   Couleur saumon	89.90
17516	2/1	650 x 530	20	Marmoriert   Marbre	
17517	2/1	650 x 530	30	Weiss   Blanc	95.90
17518	2/1	650 x 530	30	Schwarz   Noir	119.70
17519	2/1	650 x 530	30	Gelb   Jaune	119.70
17520	2/1	650 x 530	30	Grün   Vert	119.70
17521	2/1	650 x 530	30	Blau   Bleu	119.70
17522	2/1	650 x 530	30	Rot   Rouge	119.70
4057	2/1	650 x 530	30	Rotbraun   Brun-rouille	119.70
17524	2/1	650 x 530	30	Lachs   Couleur saumon	119.70
17525	2/1	650 x 530	30	Marmoriert   Marbre	119.70



## Tranchierbrett ohne Saftrille | Planche à découper sans récupérateur de jus

	Norm Norme	Grösse (mm) Grandeur (mm)	Dicke (mm) Ép (mm)	Farbe Couleur	
17400	1/2	325 x 265	20	Weiss   Blanc	22.70
17401	1/2	325 x 265	20	Schwarz   Noir	24.80
17402	1/2	325 x 265	20	Gelb   Jaune	24.80
17403	1/2	325 x 265	20	Grün   Vert	24.80
17404	1/2	325 x 265	20	Blau   Bleu	24.80
17405	1/2	325 x 265	20	Rot   Rouge	24.80
4059	1/2	325 x 265	20	Rotbraun   Brun-rouille	24.80
17406	1/2	325 x 265	20	Lachs   Couleur saumon	24.80
17407	1/2	325 x 265	20	Marmoriert   Marbre	24.80
17408	1/1	530 x 325	20	Weiss   Blanc	36.90
17409	1/1	530 x 325	20	Schwarz   Noir	42.30
17410	1/1	530 x 325	20	Gelb   Jaune	42.30
17411	1/1	530 x 325	20	Grün   Vert	42.30
17412	1/1	530 x 325	20	Blau   Bleu	42.30
17413	1/1	530 x 325	20	Rot   Rouge	42.30
4060	1/1	530 x 325	20	Rotbraun   Brun-rouille	42.30
17414	1/1	530 x 325	20	Lachs   Couleur saumon	42.30
17415	1/1	530 x 325	20	Marmoriert   Marbre	42.30
4065	1/1	530 x 325	30	Weiss   Blanc	52.70
17416	1/1	530 x 325	30	Schwarz   Noir	56.10
4067	1/1	530 x 325	30	Gelb   Jaune	56.10
4066	1/1	530 x 325	30	Grün   Vert	56.10
4064	1/1	530 x 325	30	Blau   Bleu	56.10
17417	1/1	530 x 325	30	Rot   Rouge	56.10
4062	1/1	530 x 325	30	Rotbraun   Brun-rouille	56.10
17418	1/1	530 x 325	30	Lachs   Couleur saumon	56.10
4068	1/1	530 x 325	30	Marmoriert   Marbre	56.10
17419		600 x 400	20	Weiss   Blanc	46.10
17420		600 x 400	20	Schwarz   Noir	58.40
17421		600 x 400	20	Gelb   Jaune	58.40
17422		600 x 400	20	Grün   Vert	58.40
17423		600 x 400	20	Blau   Bleu	58.40
17424		600 x 400	20	Rot   Rouge	58.40
17425		600 x 400	20	Rotbraun   Brun-rouille	58.40
17426		600 x 400	20	Lachs   Couleur saumon	58.40
17427		600 x 400	20	Marmoriert   Marbre	58.40
17428		600 x 400	30	Weiss   Blanc	62.90
17429		600 x 400	30	Schwarz   Noir	80.—
17430		600 x 400	30	Gelb   Jaune	80.—
17431		600 x 400	30	Grün   Vert	80.—
17432		600 x 400	30	Blau   Bleu	80.—
17433		600 x 400	30	Rot	80.—
17434		600 x 400	30	Rotbraun   Brun-rouille	80.—
17435		600 x 400	30	Lachs   Couleur saumon	80.—
17436		600 x 400	30	Marmoriert   Marbre	80.—
17437	2/1	650 x 530	20	Weiss   Blanc	69.80
17438	2/1	650 x 530	20	Schwarz   Noir	84.40
17439	2/1	650 x 530	20	Gelb   Jaune	84.40
17440	2/1	650 x 530	20	Grün   Vert	84.40
17441	2/1	650 x 530	20	Blau   Bleu	84.40
17442	2/1	650 x 530	20	Rot   Rouge	84.40
4061	2/1	650 x 530	20	Rotbraun   Brun-rouille	84.40
17443	2/1	650 x 530	20	Lachs   Couleur saumon	84.40
17444	2/1	650 x 530	20	Marmoriert   Marbre	84.40
17445	2/1	650 x 530	30	Weiss   Blanc	90.60
17446	2/1	650 x 530	30	Schwarz   Noir	114.20
17447	2/1	650 x 530	30	Gelb   Jaune	114.20
17448	2/1	650 x 530	30	Grün   Vert	114.20
17449	2/1	650 x 530	30	Blau   Bleu	114.20
17450	2/1	650 x 530	30	Rot   Rouge	114.20
4063	2/1	650 x 530	30	Rotbraun   Brun-rouille	114.20
17451	2/1	650 x 530	30	Lachs   Couleur saumon	114.20
17452	2/1	650 x 530	30	Marmoriert   Marbre	114.20



## Flexible Schneidebretter | Plaques de découpe flexibles

- 1 extraharte, 20 mm dicke Auflage, mit rutschfesten Nocken
- 1 flexible Wendeplatte aus Polyethylen (1.5 mm dick) mit Löchern zum Ausrichten an den Nocker der Auflage
- Die Schneidunterlage kann wirtschaftlich ausgewechselt werden, sobald sie verschlissen ist und bakteriell angreifbar wird
- Mit diesem System wird eine vollkommen flache Schneidunterlage bewahrt, da die harte Auflage beim Schneiden nicht verschlissen wird
- Die Schneidunterlage bleibt mit den Nocken immer sicher an der Auflage fixiert
- Die Schneidunterlage kann mühelos von der Auflage getrennt werden, um die geschnittenen Zutaten in einen Behälter zu geben
- Es gibt Farbausführungen zur Erfüllung von HACCP-Anforderungen und zur Begrenzung der Gefahren einer Kreuzkontamination
- 1 planche support rigide, épaisseur 20 mm, équipée d'ergots
- 1 plaque flexible et réversible en polyéthylène (1.5 mm d'épaisseur) avec perforations pour calage sur les ergots de la planche
- Permet de remplacer économiquement le support de découpe lorsqu'il est usé et qu'il présente des risques de contamination bactérienne
- Il permet de conserver un plan de découpe parfaitement plat, la planche support n'étant pas soumise à l'usure
- La plaque de découpe reste toujours parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots
- La plaque est facilement dissociable et permet de transvaser les aliments coupés dans un récipient
- Des plaques flexibles de couleur sont proposées en option afin de satisfaire les exigences du HACCP et limiter les risques de contamination croisée



### Set - 1x Auflagebrett + 1x flex. Schneidunterlage Set - 1x planche support + 1x planche flexible

30022 ..... Masse 530 x 325 x 20 mm .....79.—  
Dimensions 530 x 325 x 20 mm

### Ersatzschneideunterlagen 4-tlg. Lot de 4 plaques de rechange

30023 ..... Weiss, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Blanc, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....40.—

30024 ..... Blau, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Bleu, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....44.—

30025 ..... Gelb, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Jaune, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....44.—

30026 ..... Braun, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Brun, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....44.—

30027 ..... Rot, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Rouge, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....44.—

30028 ..... Grün, Satz mit 4 flexiblen Ersatzschneideunterlagen  
Vert, Lot de 4 plaques flexibles de rechange .....44.—

## Abtropfgestell für Tranchierbretter, CNS | Egouttoir pour planches, inox

Für 6 Tranchierbretter, mit Gummifüsschen (starke Ausführung) | Pour 6 planches à trancher, pieds en caoutchouc (exécution fort)



4069 ..... Grösse | Grandeur .....240 x 250 x 200 mm .....70.—

## Wandhalterung, CNS | Support mural, inox

Für 6 Tranchierbretter | Pour 6 planches à trancher



4070 ..... Grösse | Grandeur .....276 x 280 x 400 mm .....115.—



## Hobel | Rabot

Zum regelmässigen Reinigen von Kunststoff-Tranchierbrettern. Schnelles, problemloses Entfernen von Einschnitten und Flecken, Klingen zweiseitig verwendbar und leicht auswechselbar. Hobel aus Kunststoff.

Pour entretenir régulièrement les planches à découper en matière synthétique. Permet d'enlever rapidement et sans problème les entailles et les taches. Lames utilisables des deux côtés et faciles à remplacer. Rabot en matière synthétique.

- 4071 ..... Grösse 202 x 70 mm | Grandeur 202 x 70 mm .....79.—
- 4072 ..... Ersatzklingen, 2 Stück | Lames de rechange, 2 pièces .....34.—



## Dosenöffner Bonzer | Ouvre-boîte Bonzer

Die neue Serie der Bonzer-Dosenöffner Easyclean macht das Auswechseln und Reinigen der Messerblocks jetzt noch einfacher – dank der Schnellhalterung kann der ganze Block mühelos entfernt und gereinigt werden. Der Öffner besteht aus Edelstahl und das speziell gehärtete Messer und Zahnrad lassen sich problemlos ersetzen (Ersatzteile auf Anfrage erhältlich). Keine lästigen Metallspäne und keine scharfen Ränder mehr. Ob rund, eckig, oval oder verbeult - Dosen sind ohne speziellen Kraftaufwand im Nu offen.

Tous les modèles «Easyclean» sont certifiés NSF et disposent d'un support rapide patenté pour le bloc couteau. Le bloc couteau peut être levé en un tour de main pour un nettoyage facile et efficace, au lave-vaisselle par exemple. Toutes les pièces métalliques sont en acier inox. Le couteau et le pignon, spécialement trempés, peuvent être remplacés rapidement et facilement, sans outillage, en cas de besoin.

- 15064 ..... Dosenöffner Bonzer Easyclean für  
Dosen bis 56 cm Höhe, Zahnrad-Ø 40 mm  
Ouvre-boîtes Easyclean pour boîtes  
jusqu'à 56 cm de haut, pignon diam. 40 mm .....388.—
- 7069 ..... Ersatz-Zahnrad Ø 40 mm | Pignon de rechange Ø 40 .....35.—
- 15073 ..... Ersatzmesser mit Schrauben | Lame de rechange avec vis .....17.—

### Weitere Bonzer Dosenöffner | Autres ouvre-boîtes Bonzer Grau, hammerschlaglackiert, rostgeschützt | Vernis gris martelé, antirouille

- 15063 ..... Für Dosen bis 56 cm Höhe, Zahnrad-Ø 25 mm  
Pour boîtes jusqu'à 56 cm de haut, pignon diam. 25 mm .....142.—
- 7068 ..... Ersatz-Zahnradchen Ø 25 mm | Pignon de rechange Ø 25 .....18.—
- 15073 ..... Ersatzmesser mit Schrauben | Lame de rechange avec vis .....17.—



## Dosenöffner Mod. Sieger Clou | Ouvre-boîtes mod. Sieger Clou

Mit Grundplatte zur Befestigung, für Dosen bis zu 55 cm | Avec plaque de fixation, pour boîtes jusqu'à 55 cm

- 7890 ..... Vernickelte Ausführung | Exécution nickelé .....220.—
- 78901 ..... Ersatzmesser | Lame de rechange .....26.—
- 78902 ..... Ersatz-Zahnradchen Ø 25 mm  
Roulette dentée de rechange Ø 25 mm .....29.—

## Dosenöffner | Ouvre-boîte

Handmodell | Modèle de main

- 7180 ..... .....22.—



### Backmeter aus Kunststoff | Règle pour boulanger en plastique

Flexibel, Skala 1 cm / 1 cm | Flexible, graduée 1 cm / 1 cm



7115	..... Länge 64 cm   Longueur 64 cm	.....6.50
7116	..... Länge 100 cm   Longueur 100 cm	.....13.50
9618	..... Länge 64 cm, «Resopal» stark   Longueur 64 cm, «resopal» fort	.....19.—

### Tiefkühlthermometer | Thermomètre pour congélateur



9930	..... Messbereich   Température	.....-40°C bis +50°C	.....3.90
------	---------------------------------	----------------------	-----------

### Zuckerwaage (Aräometer) | Pèse-sirop

Einteilung 0–50 Bé | Graduation 0–50 Bé



7417	..... Länge   Longueur	.....16 cm	.....5.80
------	------------------------	------------	-----------

### Prüfbehälter für Zuckerwaage | Récipient de contrôle pour pèse-sirop

Aus Chromstahl | En inox



		Höhe   Hauteur	
16005	..... Ø 36 mm	.....190 mm	.....36.—

### Zuckerthermometer | Thermomètre à sucre

Zum Kochen von Zucker, mit Doppelskala Reaumur + Celsius, mit rot leuchtender Weingeist-Füllung (50 - 130 Re, 60° - 160°C)  
 Pour la cuisson du sucre, avec échelle double Réaumur et Celsius, avec rempli d'un liquide rouge (50 - 130 Re, 60° - 160°C)



7415	..... Mit Schutzgitter   Avec grille de protection	.....24.80
7416	..... Ohne Schutzgitter   Sans grille de protection	.....14.80

### Couverture-Thermometer | Thermomètre à couverture

In Metallhülse mit Clips | Dans un étui métallique



	Messbereich   Température	Länge   Longueur	
7744	..... 0 bis +70°C	.....14.5 cm	.....21.50

### Kern-Thermometer Testo 106-T1 | Thermomètre à sonde Testo 106-T1

Geeignet für schnelle und unkomplizierte Kerntemperatur-Überprüfungen. Messbereich: -50° bis +275°C, Genauigkeit: ± 0,5° bis 1°C. Prêvu pour faire des contrôles rapides et non compliqués à cœur. Température: -50° jusqu'à +275°C, Exactitude: ± 0,5° jusqu'à 1°C.

8509	..... Testo 106-T1	.....	61.—
15099	..... Schutzhülle   Housse de protection	.....	25.—



### Mini-Thermometer «Testo» | Mini-thermomètre digital

Das robuste, wasserdichte Mini-Thermometer von Testo für jeden Einsatzbereich. Es kann nach der Messung einfach unter fließendem Wasser oder sogar in der Spülmaschine gereinigt werden.

Le mini-thermomètre étanche, lorsqu'il est utilisé en contrôle de température en applications alimentaires, est nettoyé tout simplement en le passant sous l'eau ou au lave-vaisselle.

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasserdicht, Schutzklasse IP 67</li> <li>- Messbereich von -20° bis +230°C</li> <li>- Wechsel zwischen °C und °F per Knopfdruck</li> <li>- Batteriestandanzeige</li> <li>- MAX-/MIN- und HOLD-Taste</li> <li>- Leicht austauschbare Batterie</li> <li>- Länge des Fühlerrohrs 120 mm</li> <li>- Schutzrohr als Halter</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etanche, IP67</li> <li>- Etendue de mesure -20°... +230°C</li> <li>- Affichage °C ou °F</li> <li>- Indication état de la pile</li> <li>- Bouton Min/Max/Hold</li> <li>- Remplacement aisé de la pile</li> <li>- Longueur de sonde 120 mm</li> <li>- Livré avec support/protection</li> </ul> |
|---|---|



20018	.....	.....	47.—
-------	-------	-------	------

### Klapp-Thermometer «Testo 103» | Thermomètre repliable «Testo 103»

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Robust und hygienisch, mit 11 cm das kleinste Klapp-Thermometer seiner Klasse</li> <li>- Seine schmale Messspitze ist ideal geeignet für Stichprobenmessungen</li> <li>- Es hat ein leicht zu reinigendes, weisses ABS-Gehäuse, das sorgt für hygienisch einwandfreie Temperaturmessungen</li> <li>- Entspricht der Schutzklasse IP55</li> <li>- Messbereich -30°... +220°C</li> <li>- Genauigkeit +/- 0.5°C (-30°...+99,9°C) +/- 1% des Messwertes (+100°...+220°C)</li> <li>- Auflösung 0,1°C / °F</li> <li>- Betriebstemperatur -20°...+60°C</li> <li>- Lagertemperatur -30°...+70°C</li> <li>- Batteriestandzeit: 300 h</li> <li>- Masse L x B x H 189 x 35 x 19 mm (Fühler ausgeklappt)</li> <li>- Anzeige LCD 1-zeilig, nicht beleuchtet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermomètre repliable, long. 11 cm, petit, pratique, léger, indice de protection IP55, avec pile</li> <li>- Allumage automatique à l'ouverture de la sonde</li> <li>- Grâce à son logement en ABS blanc facile à nettoyer et sa tige de sonde étroite</li> <li>- L'appareil assure une hygiène de mesure en conformité avec l'HACCP</li> <li>- Plage de mesure: -30°...+220°C</li> <li>- Précision: 0.5°C(-30°...+99,9°C)</li> <li>- Température de fonctionnement -20°...+60°C</li> <li>- Température de stockage -30°...+70°C</li> <li>- Autonomie: 300 h</li> <li>- Dimension ouvert 189 x 35 x 19 mm</li> <li>- Ecran LCD, non rétro-éclairé</li> <li>- Matière du boîtier: ABS</li> </ul> |
|--|---|



11200	.....	.....	77.—
-------	-------	-------	------

**Klapp-Thermometer, wasserfest | Thermomètre repliable étanche**

11201



- Robust und hygienisch
- Handlich für Messungen aller Art
- Durch robustes Metall-Klappgelenk und langem, stabilem Messfühler ideal geeignet für Kerntemperaturmessungen
- Schutzklasse IP65 ermöglicht Ihnen die Reinigung unter fließendem Wasser
- Das besonders grosse, beleuchtete Display garantiert Ihnen eine schnelle und sichere Ablesbarkeit der Messwerte
- Automatische Endwerterkennung durch Auto-Hold und Speicherung der Min-/Max Werte
- Masse: 280 x 48 x 20 mm

- Le testo 104 est le plus petit thermomètre étanche repliable de sa catégorie. Ergonomique, pratique et robuste pour des mesures de contrôle
- Adapté aux mesures de température à coeur grâce à un joint en acier inoxydable robuste et une longue sonde stable et précise à long terme
- Fonction auto hold et affichage des valeurs min/max permettant un rappel des valeurs mesurées
- La surface caoutchoutée garantit une manipulation antidérapante
- Un grand afficheur rétro-éclairé permet la lecture rapide et sans erreur des valeurs de mesure
- Dimension 280 x 48 x 20 mm

11203



	Typ	Messbereich   Plage de mesure	
11201	104	-50° bis 250°C	119.—
11203	104-IR	-50° bis 250°C (Fühler) -30° bis 250°C (Infrarot)	175.—

**Mini-Infrarot-Thermometer «Testo 805» | Mini-thermomètre infrarouge «testo 805»**



- Klein und handlich, passt in jede Jackentasche
- Inklusive TopSafe Schutzhülle (IP65), dadurch wasserdicht, spülmaschinenfest und robust
- Minimal- und Maximalwertanzeige
- Scan-Modus zur Dauermessung
- Messbereich: -25°...+250°C
- Genauigkeit: +/- 3°C (-25°...-21°C)  
+/- 2°C (-20°...-2.1°C)  
+/- 1°C (-2°...+40°C)
- Auflösung: 0.1°C (-9.9...+199.9°C)  
1°C (restlicher Messbereich)
- Betriebstemp.: 0°...+50°C
- Lagertemp.: -20°...+65°C
- Batteriestandzeit 40 h
- Abmessung 80 x 31 x 19 mm
- Gehäuse aus ABS - Kunststoff

- Petit et maniable, en format de poche
- Robuste et étanche grâce à l'étui de protection lavable au lave-vaisselle (IP65)
- Affichage des valeurs Max/Min
- Mode scan pour la mesure permanente
- Etendue -25...+250°C
- Précision ±1 Digit:  
+/- 3 °C (-25°...-21 °C)  
+/- 2 °C (-20°...-2.1 °C)  
+/- 1 °C (-2°...+40 °C)
- Resolution 0.1 °C (-9.9...+199.9 °C)  
- 1 °C (étendue restante)
- Température de fonctionnement: 0°...+50°C
- Température de stockage: -20°...+65°C
- Autonomie 40 h
- Dimension 80 x 31 x 19 mm
- Boîtier en plastique ABS

11202			100.—
-------	--	--	-------

## Testo-Thermometer Set 926 | Thermomètre set Testo 926

Schnelles, genaues Allround-Thermometer, inkl. wasserdichte Top-Safe-Schutzhülle. Inkl. Tauch/Einstechfühler (Länge 112 mm). Optional: Grosse Auswahl an zusätzlichen Fühlern, Testo-Protokolldrucker ebenfalls erhältlich.

Appareil universel de mesure de température pour l'alimentaire, avec 1 canal. Grand assortiment de sondes et autres accessoires comme imprimante, etc.

8500 ..... -50° bis +350°C .....271.—

15040 ..... Ersatz-Fühler zu Testo 926 | Sonde de remplaçant pour Testo 926 .....74.—



## Testo 831 | Testo 831

Distanz-Thermometer für Infrarot-Kontrollmessungen. Durch eine 30:1 Optik beträgt der Messfleckdurchmesser bei 1 m Distanz nur 3.6 cm. Dies bedeutet, dass auch kleinere Objekte (wie z.B. Joghurt-Becher) bequem auf Distanz gemessen werden können. Durch eine 2-Punkt Lasermarkierung wird der Durchmesser des Messkreises exakt angezeigt, was Messfehler vermeidet. Mit zwei Messungen pro Sekunde ist das testo 831 so schnell, dass Scans an Paletten oder Kühlregalen in Sekunden ausgeführt werden können.

- Messbereich von -30° bis +210°C
- Beleuchtetes Display
- Alarmgrenzwerte sind einstellbar und werden optisch und akustisch angezeigt
- inkl. Gürtelhalterung und Werkskalibrierschein. Für zusätzliche Kerntemperaturmessungen wird der Testo 106 empfohlen

Thermomètre infrarouge pour des mesures de contrôle à distance. Avec une optique 30:1, le diamètre de la zone de mesure n'est que de 3.6 cm à une distance de 1 m. Ceci signifie qu'il est possible de mesurer facilement «à distance» également des petits objets (comme de couvercles de pots de yaourts). Grâce au marquage en 2 points, le diamètre du cercle de mesure est affiché avec exactitude, ceci évite des erreurs de mesure. Avec deux mesures par seconde, le Testo 831 est si rapide qu'il est possible de scanner en quelques secondes des palettes ou des rayons réfrigérés.

- Large étendue de mesure de -30° jusqu'à +210°C
- Ecran rétro-éclairé
- Alarme optique et acoustique (seuils d'alarme réglables)
- Fixation ceinture et certificat d'usine. Egalement dispo sous forme de set accompagné d'un thermomètre à cœur Testo 106

15030 .....203.—



## Infrarot-Thermometer Testo 826-T4 | Thermomètre infra-rouge Testo 826-T4

Berührungslos Temperatur messen | Test rapide de la température, sans contact

- Infrarot-Thermometer mit Einstechfühler
- 1-Punkt-Laser-Messfleckmarkierung
- Inkl. TopSafe, Wand-/Gürtelhalterung
- Fühler-Schutzkappe und Gefriergut-Vorbohrer
- Noch präzisere Messungen dank neuem Prozessor
- Verbesserte Grenzwertkontrolle dank Min./Max.-Funktion
- Infrarot- und Kerntemperatur-Messung in einem Gerät
- Optischer und akustischer Alarm
- Thermomètre infrarouge
- Avec visée laser 1 point
- Livré avec TopSafe, clip de fixation ceinture/mural
- Fourreau protection et foret manuel
- Mesures plus précises avec une résolution de 0.1°C
- Fonction min/max : Vérification rapide des valeurs limites d'une série de mesure
- Appareil combine une sonde infrarouge et une sonde de pénétration
- Alarme sonore et visuelle type

### Fühlertyp NTC-Sonde

- Messbereich -50°...+230°C
- Genauigkeit ±0.5 °C (-20°...+99.9°C)
- ±1°C o. 1% v. Mw. (restl. Messbereich)
- Auflösung 0.1°C

### Fühlertyp Infrarot

- Messbereich -50°...+300°C
- Genauigkeit ±1.5°C (-20°...+100°C)
- ±2°C o. 2% v. Mw. (restl. Messbereich)
- Auflösung 0.1°C

### Type NTC-sonde

- Plage de mesure -50°...+230°C
- Précision ±0.5°C (-20°...+99.9°C)
- ±1°C ou 1% v.m. (étendue restante)
- Resolution 0.1°C

### Type infra-rouge

- Plage de mesure -50°...+300°C
- Précision ±1.5°C (-20°...+100°C)
- ±2°C ou 2% v.m. (étendue restante)
- Resolution 0.1°C



11198 .....234.—

### Thermometer «Testo 174T» | Thermomètre «Testo 174T»

Der Mini-Datenlogger für Temperatur, Testo 174T, ist der ideale Transportbegleiter. Einfach der Ware beigelegt, z. B. in Containern und Kühlräumen, kontrolliert der Datenlogger kontinuierlich, sicher und unauffällig die Temperatur. Die kostenlose Software ComSoft testo174 erlaubt eine schnelle Programmierung des Datenloggers sowie eine einfache Datenanalyse.

Le mini-enregistreur de température, testo 174T, est idéal pour assurer la traçabilité de vos transports. Simplement placé à proximité des marchandises, par exemple dans des caissons ou des chambres froides, l'enregistreur contrôle la température en permanence de façon sûre et discrète. Le logiciel gratuit Comsoft testo 174 permet une programmation rapide de l'enregistreur et une analyse simple.



- 1-Kanal Temperaturdatenlogger mit internem Sensor
- Zur Überwachung von Kühlketten, sensiblen Waren bei Lagerung und Transport
- Übertrag der Daten auf PC über Testo-USB-Interface
- Messeinheit: C / F
- Messbereich: -30° bis +70°C
- Auflösung: 0,1°C
- Genauigkeit: 0,5°C digit
- Batteriestandzeit: 500 Tage
- Abmessung: 60 x 38 x 18,5 mm
- Batterie: 2x CR 2032 Lithium
- Schutzart: IP65
- Messtakt: 1 min - 24 h
- Speicher: 16'000 Messwerte
- Software: ComSoft Basic 5 / Professional 4
- Haute sécurité des données, même pile vide
- Grande capacité de mémoire
- Étanche selon IP65
- Compact et robuste
- Conforme EN12830
- Alarmes à l'écran
- Transfert des données via interface USB
- Mémoire 16.000 valeurs
- Température de fonctionnement -30°...+70°C
- Type de batteries 2 piles lithium (CR 2032) (max. pour 500 jours)
- Dimension 60 x 38 x 18,5 mm
- Plage de mesure -30°...+70°C
- Précision ±0,5°C (-30°...+70°C)
- Résolution 0,1°C
- Avec socle de synchronisation et logiciel ComSoft Basic 5 professional 4

20021	..... SET Thermometer inkl. Docking-Station	
	SET thermomètre avec socle de synchronisation	.....192.—
20022	..... Thermometer einzeln	
	Thermomètre seul	.....74.—

### Thermometer «Testo 108» | Thermomètre «Testo 108»

Das Testo 108 erlaubt Stichproben-Messungen in Sekundenschnelle. Ganz gleich ob beim Transport und der Lagerung von Lebensmitteln, im Restaurant, in der Grossküche oder der Systemgastronomie. Mit Testo 108 kann die Temperatur-Messung ohne Aufwand in die täglichen Arbeitsabläufe integriert werden. Und Sie müssen sich keine Gedanken um die obligatorischen HACCP-Vorgaben machen. Ihre Vorteile: Universell in der Lebensmittelbranche einsetzbar HACCP-konform und EN 13485 zertifiziert. Zwei selbsterklärende Tasten für die einfache Anwendung auch durch häufig wechselndes Personal. Immer hygienisch: Softcase und Fühler einfach unter fliessendem Wasser reinigen.

Pour respecter l'HACCP, garantir la qualité du produit et la sécurité alimentaire, la mesure de la température est un paramètre important. Cette mesure doit donc se faire avec un appareil alliant rapidité et précision. Le testo 108 peut mesurer la température d'un produit de façon rapide et précise en quelques secondes. Avec sa large plage de température, il s'adapte à toutes vos demandes, aussi bien en réception ou lors du stockage des marchandises, dans un restaurant, une cuisine, etc... Avec son indice de protection IP67, il est insensible aux projections d'eau et en cas de saleté, il peut se nettoyer sous l'eau. Avec son softcase (étui de protection), il est protégé contre les chutes. Partout où la température doit être mesurée, le testo 108 le fait.



- Schnell, präzise und einfach die Temperatur messen
- Gerät und Fühler wasserdicht (IP67)
- Einfache Bedienung und Handhabung
- Softcase und Fühler Typ T inklusive
- Messbereich -50°...+300°C
- Genauigkeit: +/-0.5°C (-30°...+70°C)
- Auflösung: 0.1°C
- Betriebstemperatur: -20°...+60°C
- Lagertemperatur: -30°...+70°C
- Mesure de la température de façon rapide, simple et précise
- Appareil et sonde étanches (IP67)
- Utilisation aisée et simple
- Softcase et sonde type T inclus
- Plage de mesure: -50°...+300°C
- Température de stockage -30°...+70°C
- Température de fonctionnement -20°...+60°C
- Précision: +/- 0.5°C (-30°...+70°C)
- Matière du boîtier: ABS

20055	.....	.....135.—
-------	-------	------------



**Fritieröl-Messgerät «Testo 270» | Appareil de mesure d'huile de friture «testo 270»**

- Zuverlässig, robust, hygienisch und leicht zu reinigen
- Das Messgerät ist dank der abwaschbaren Schutzhülle TopSafe hygienisch und stossfest. Das TopSafe kann bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der Sensor ist bruchsicher in einer Metallwanne eingebettet. Durch eine spezielle Schutzschicht ist er leicht zu reinigen und unempfindlich gegen Verkratzen.
- Einfache Handhabung
- Alarmfunktion
- Automatische Erkennung Mess-Ende (Auto-Hold %TPM)
- Gut lesbare, grosse Werteanzeige im Display
- Optional verwendbare Handschlaufe
- Messbereich 0,5...40% TPM / +40°...+200°C
- Genauigkeit +/- 2,0% TPM (+40°...+190°C)
- Auflösung 0.5% TPM / 0,5°C/°F
- Frittieröl-Einsatztemperatur +40°...+200°C
- Lagertemperatur -20°...+70°C
- Batterie-Standzeit ca. 30 h Dauerbetrieb / ca. 600 Messungen
- Masse L x B x H 350 x 50 x 30 mm (mit TopSafe)
- Avec malette de transport aluminium, TopSafe, dragonne, huile de référence, pile et protocole d'étalonnage.
- Mesure directe dans la friteuse
- Capteur «blindé» revêtu d'une couche de protection antigraffiti pour un entretien plus facile
- Affichage rapide des valeurs de mesure en %TPM
- Arrêt automatique de la mesure lorsqu'elle est stable (Auto-Hold %TPM)
- Limite haute et basse librement définissable
- Les menus de configuration et de réglage d'alarme sont verrouillables
- Etui de protection (coque) facilement retirable et lavable en machine
- Alarme acoustique et optique:
  - Voyant «ALARME»
  - 3 couleurs LED (vert, jaune, rouge)
- Température de stockage -20°...+70°C
- Température de fonctionnement 0°...+50°C
- Dimension env. 354 x 50 x 30 mm
- Plage de mesure +40°...+200°C
- Précision ±1,5°C
- Résolution 0,5°C/°F
- Batterie pour env. 30 h
- Env. 600 mesures



11199 ..... 558.—

**Wecker / Digital-Timer | Minuterie / Timer**

Für 4 verschiedene Backzeiten, kann an die Wand montiert werden.  
Possibilité de régler 4 temps. Peut être fixé au mur.

6418 ..... 18 x 15 cm ..... 85.—



**Küchentimer «Zyliss» | Timer «Zyliss»**

Classic, weiss, inkl. Magnet | Classic, blanc, fixation avec aimant

20050 ..... 16.—



### Rührspatel Thermometer -50° bis +200°C | Spatule Thermomètre -50° jusqu'à +200°C

Komplett aus Kunststoff Exoglass, hitzebeständig bis +200°C, eignet sich zum Rühren von Couverture, Cremes etc., Rührspatel spülmaschinenfest, Thermometer herausnehmbar

Spatule Exoglass, résistante à 200°C, spatule lavable au lave-vaisselle, permet de mélanger et contrôler la température des préparations (crèmes, sauces, sucre, chocolat)



13901 ..... Totallänge | Longueur totale .....385 mm .....68.—

### Rührspatel Kunststoff | Spatule en plastique

Hitzebeständig bis 220°C | Résistant à la température jusqu'à 220°C



7117 ..... Länge | Longueur .....25 cm .....5.35  
 7118 ..... Länge | Longueur .....30 cm .....6.15  
 7119 ..... Länge | Longueur .....35 cm .....6.90  
 7120 ..... Länge | Longueur .....40 cm .....9.60  
 7121 ..... Länge | Longueur .....45 cm .....14.35  
 7122 ..... Länge | Longueur .....50 cm .....19.10

### Stielschaber | Spatule

Mit Kunststoffstiel | Avec manche en plastique



7123 ..... Weiss, stark, Länge 33 cm | Blanche, forte, Longueur 33 cm .....11.70  
 7124 ..... Blau, Länge 25 cm | Bleu, Longueur 25 cm .....6.—  
 7125 ..... Blau, Länge 35 cm | Bleu, Longueur 35 cm .....7.50  
 7126 ..... Blau, Länge 45 cm | Bleu, Longueur 45 cm .....9.—

### Stielschaber «Rubbermaid» | Spatule «Rubbermaid»

Elastischer Allzweckschaber aus Polyethylen, Griff und Schaber sind nahtlos zusammengefügt, keine Schmutz- und Bakterienbildung, Material ist fleckenabweisend und spülmaschinenfest

Spatule à tout faire, élastique, en polyéthylène, poignée et racloir sont assemblés sans soudure, aucune formation de salissures et de bactéries, le matériau repousse les taches et résiste au lave-vaisselle



Löffelförmig | En forme de cuillère

40033 ..... Länge 240 mm | Longueur 240 mm .....5.20  
 40034 ..... Länge 340 mm | Longueur 340 mm .....8.—  
 40035 ..... Länge 420 mm | Longueur 420 mm .....9.—

Flach | Plat

40036 ..... Länge 240 mm | Longueur 240 mm .....3.50  
 40037 ..... Länge 340 mm | Longueur 340 mm .....5.80  
 40038 ..... Länge 420 mm | Longueur 420 mm .....6.50

## Stielschaber «Rubbermaid» | Spatule souple «Rubbermaid»

Aus nicht kratzendem Kunststoff, hitzebeständig bis 260°C, wärmeisolierter Griff, spülmaschinenfest  
Résiste la chaleur jusqu'à 260°C, en plastique, poignée isolante à la chaleur, lavable en lave-vaisselle

	Grösse   Grandeur	Totallänge   Longueur totale	
4360.	90 x 55 mm	240 mm	15.50
4361.	100 x 70 mm	340 mm	19.50
4362.	100 x 70 mm	420 mm	25.—
15895	löffelförmig, 240 mm   Spatule en forme de cuillère 240 mm		17.50
15893	löffelförmig, 340 mm   Spatule en forme de cuillère 340 mm		22.50
15894	löffelförmig, 420 mm   Spatule en forme de cuillère 420 mm		28.50



## Kuchenbleche Aluminium | Plaque à gâteaux en alu

Geeignet in Tiefkühler | Propre à congélateur

7127	Ø oben   Ø en haut	12 cm	5.90
7128	Ø oben   Ø en haut	14 cm	6.40
7129	Ø oben   Ø en haut	16 cm	7.40
7130	Ø oben   Ø en haut	18 cm	7.90
7131	Ø oben   Ø en haut	20 cm	10.90
7132	Ø oben   Ø en haut	22 cm	12.80
7133	Ø oben   Ø en haut	24 cm	13.90
7134	Ø oben   Ø en haut	26 cm	14.50
7135	Ø oben   Ø en haut	28 cm	15.50
7136	Ø oben   Ø en haut	30 cm	18.50
7137	Ø oben   Ø en haut	32 cm	19.50
7138	Ø oben   Ø en haut	34 cm	25.50
7139	Ø oben   Ø en haut	36 cm	27.80
7140	Ø oben   Ø en haut	38 cm	29.50
7141	Ø oben   Ø en haut	40 cm	34.60

Lochen von Alu-Kuchenblechen | Perforation des plaques à gâteaux en alu  
Garantiert gute Kuchenböden für Etagen-Ofen | Garantie bons fonds pour les fours à sol

8628	Mit ca. 12–20 Löcher Ø 3 mm   Avec env. 12–20 trous Ø 3 mm	5.50
------	--	------



## Kuchenbleche Aluminium ganz gelocht | Plaque à gâteaux en alu perforée

Lochung 4 mm | Perforation 4 mm

8619	Ø oben   Ø en haut	24 cm	17.—
8620	Ø oben   Ø en haut	26 cm	19.50
8621	Ø oben   Ø en haut	28 cm	20.50
8622	Ø oben   Ø en haut	30 cm	24.50
8623	Ø oben   Ø en haut	32 cm	26.50
8624	Ø oben   Ø en haut	34 cm	28.—
8625	Ø oben   Ø en haut	36 cm	31.—
8626	Ø oben   Ø en haut	38 cm	34.—
8627	Ø oben   Ø en haut	40 cm	35.—



## Kuchenbleche gerippt Weissblech | Plaque à gâteaux cannelée en fer-blanc

Fein gerippt, Boden lose | Finement cannelée, fond amovible

6741	Ø oben 16 cm, Höhe 2 cm   Ø en haut 16 cm, Hauteur 2 cm	6.20
6742	Ø oben 18 cm, Höhe 2.2 cm   Ø en haut 18 cm, Hauteur 2.2 cm	7.—
6743	Ø oben 20 cm, Höhe 2.5 cm   Ø en haut 20 cm, Hauteur 2.5 cm	7.20
6744	Ø oben 22 cm, Höhe 2.5 cm   Ø en haut 22 cm, Hauteur 2.5 cm	9.10
6745	Ø oben 24 cm, Höhe 2.5 cm   Ø en haut 24 cm, Hauteur 2.5 cm	10.—

Grob gerippt, Boden fest | Cannelée grosse, fond fixe

6746	Ø oben 18 cm, Höhe 2.7 cm   Ø en haut 18 cm, Hauteur 2.7 cm	7.20
6747	Ø oben 20 cm, Höhe 3 cm   Ø en haut 20 cm, Hauteur 3 cm	7.90
6748	Ø oben 22 cm, Höhe 3 cm   Ø en haut 22 cm, Hauteur 3 cm	8.80
6749	Ø oben 24 cm, Höhe 3 cm   Ø en haut 24 cm, Hauteur 3 cm	9.80



### Kuchenblechständer 7-tlg | Support pour 7 plaques à gâteaux

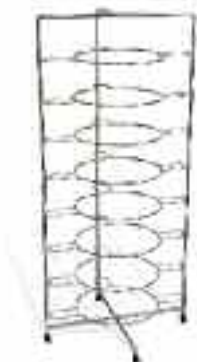
Für Kuchenbleche bis Ø 40 cm | Pour plaques à gâteaux jusqu'à Ø 40 cm



8563 ..... Höhe | Hauteur ..... 45 cm ..... 146.—

### Tellerständer | Support pour assiettes

8-tlg. Für flache und tiefe Teller | 8 cases pour assiettes plates et creuses



4741 ..... B x T x H | L x P x H ..... 330 x 330 x 735 mm ..... 147.—

### Torten-Form aus Weissblech | Moule pour tourte en fer-blanc

Glatt | Lisse



6755 ..... Ø oben 16 cm, Höhe 3.7 cm | Ø en haut 16 cm, Hauteur 3.7 cm ..... 7.30  
 6756 ..... Ø oben 18 cm, Höhe 4 cm | Ø en haut 18 cm, Hauteur 4 cm ..... 7.60  
 6757 ..... Ø oben 20 cm, Höhe 4 cm | Ø en haut 20 cm, Hauteur 4 cm ..... 8.30  
 6758 ..... Ø oben 22 cm, Höhe 4.2 cm | Ø en haut 22 cm, Hauteur 4.2 cm ..... 8.70  
 6759 ..... Ø oben 24 cm, Höhe 4.2 cm | Ø en haut 24 cm, Hauteur 4.2 cm ..... 10.—  
 6760 ..... Ø oben 26 cm, Höhe 4.5 cm | Ø en haut 26 cm, Hauteur 4.5 cm ..... 11.50  
 6761 ..... Ø oben 28 cm, Höhe 4.5 cm | Ø en haut 28 cm, Hauteur 4.5 cm ..... 15.50

Gerippt | Cannelée

6750 ..... Ø oben 16.5 cm, Höhe 4 cm | Ø en haut 16.5 cm, Hauteur 4 cm ..... 8.80  
 6751 ..... Ø oben 18.5 cm, Höhe 4 cm | Ø en haut 18.5 cm, Hauteur 4 cm ..... 10.50  
 6752 ..... Ø oben 20 cm, Höhe 4.5 cm | Ø en haut 20 cm, Hauteur 4.5 cm ..... 11.—  
 6753 ..... Ø oben 22.5 cm, Höhe 4.5 cm | Ø en haut 22.5 cm, Hauteur 4.5 cm ..... 12.50  
 6754 ..... Ø oben 25 cm, Höhe 4.7 cm | Ø en haut 25 cm, Hauteur 4.7 cm ..... 13.50

### Kuchenbrett mit Griff | Planche à gâteau avec manche

Weymouthskiefer, sehr leicht | Bois Weymouth, très légère

7872 ..... Ø 30 cm ..... 31.50  
 7873 ..... Ø 35 cm ..... 34.50  
 7874 ..... Ø 40 cm ..... 38.50  
 7875 ..... Ø 45 cm ..... 41.50

Kunststoff weiss und beige hitzebeständig bis 80°C

En plastique blanc et beige, résistant à la chaleur jusqu'à 80°C

7876 ..... Ø 35 cm weiss | blanc ..... 54.50  
 7877 ..... Ø 40 cm weiss | blanc ..... 61.—  
 9009 ..... Ø 40 cm beige/braun | beige/brun ..... 64.—  
 7878 ..... Ø 45 cm weiss | blanc ..... 71.—

### Rollholz mit Griffen | Rouleau à pâte avec poignées

Teigabweisend, leicht rollend. Ideal zum reinigen, vollständig aus Neugranulat. Walze Ø 90 mm, inwendig mit 2 Leichtlauf-Gleitlagern aus Polyamid versehen. Griffe 130 mm breit, rot.

Repoussant la pâte, roule facilement. Nettoyage simple, entièrement en matière synthétique. Rouleau Ø 90 mm, monté sur 2 paliers à glissement libres. Poignées 130 mm large, rouge.

6445	..... Länge ohne Griffe   Longueur sans poignée	.....30 cm	.....58.—
6447	..... Länge ohne Griffe   Longueur sans poignée	.....35 cm	.....59.—
6439	..... Länge ohne Griffe   Longueur sans poignée	.....40 cm	.....64.—



### Rollholz aus Holz | Rouleau en bois

Ohne Griffe | Sans poignées

7898	..... Länge 50 cm, Ø 3.5 cm   Longueur 50 cm, Ø 3.5 cm	.....14.—
7895	..... Länge 50 cm, Ø 5 cm   Longueur 50 cm, Ø 5 cm	.....14.90



### Rollholz mit 11 Distanzringen | Rouleau à laminer

Aus Kunststoff, zum genauen Ausrollen von Marzipan und Interieurs für Praliné und Konfekt, jeder Satz für eine andere Teigdicke, Dicken 2 / 2.5 / 3 / 3.5 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 mm

Avec 11 jeux d'anneaux calibrés, en plastique, pour étendre le massepain et les intérieurs pour pralinés et sucreries, chaque jeu permet d'obtenir, l'épaisseur de pâte désirée, épaisseur 2 / 2.5 / 3 / 3.5 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 mm

140030	..... Länge 52.5 cm   Longueur 52.5 cm	.....187.—
--------	--	------------



### Backtrennmatten mit Teflonbeschichtung | Nattes de cuisson au revêtement téflon

Ca. 1000x verwendbar, vorzügliche Backeigenschaften | Utilisable jusqu'à 1000 fois, propriétés de cuisson parfaites

#### Mat.Stärke 0,13 mm | Épaisseur 0,13 mm

8263	..... Grösse 43 x 34 cm, für Bleche 44 x 35 cm Grandeur 43 x 34 cm, convient pour plaques 44 x 35 cm	.....5.40
8262	..... Grösse 52 x 31.5 cm, für Bleche 53 x 32.5 cm Grandeur 52 x 31.5 cm, convient pour plaques 53 x 32.5 cm	.....5.40
8260	..... Grösse 59 x 39 cm, für Bleche 60 x 40 cm Grandeur 59 x 39 cm, convient pour plaques 60 x 40 cm	.....5.90
7110	..... Grösse 64 x 52 cm, für GN-Bleche Grandeur 64 x 52 cm, convient pour plaques GN	.....9.80
8261	..... Grösse 79 x 49 cm, für Bleche 80 x 50 cm Grandeur 79 x 49 cm, convient pour plaques 80 x 50 cm	.....12.—
7111	..... Grösse 76 x 56 cm, für EN-Bleche Grandeur 76 x 56 cm, convient pour plaques EN	.....12.60

#### Mat.Stärke 0,25 mm | Épaisseur 0,25 mm

8359	..... Grösse 64 x 52 cm   Grandeur 64 x 52 cm	.....16.50
8360	..... Grösse 76 x 56 cm   Grandeur 76 x 56 cm	.....21.—





### Backtrennmatten «SILPAT» | Toile de cuisson «SILPAT»

Silpat ist eine antihafbeschichtete Backmatte, die in Frankreich 1982 auf den Markt kam. Die Langlebigkeit (ca. 2000 Backvorgänge), die gute Antihafbeschichtung und die leichte Reinigung sind die Vorteile dieser Backtrennmatte. Silpat ist perfekt geeignet für alle Konditorei- und Zuckerkarbeiten. Die Backmatten sind sowohl zum Frosten als auch zum Backen geeignet und in den Temperaturbereichen von -40° bis +250°C einsetzbar.

Le Silpat est une toile de cuisson anti-adhérente qui a été introduite pour la première fois en France en 1982. Sa longévité (2000 cuissons environ), son anti-adhérence parfaite et sa facilité de nettoyage le rend très économique par rapport au papier siliciné. Le Silpat est parfait pour la cuisson de toutes les viennoiseries et autres pâtisseries cuites sur plaques, il permet également de préparer toutes sortes de biscuits. Enfin, le Silpat est idéal pour le travail du sucre. Il convient aussi bien à la cuisson qu' à la surgélation et peut être utilisé à des températures allant de -40° à +250°C.



8290	.....	51 x 31.5 cm	.....	15.80
8289	.....	59 x 39 cm	.....	20.50
8270	.....	64 x 52 cm	.....	26.50
8271	.....	77 x 57 cm	.....	30.50

### Backtrennmatten «SILPAIN» | Toile de cuisson «SILPAIN»

Silpain ist eine Back- und Frostmatte mit einer luftdurchlässigen Struktur und kann in Temperaturbereichen von -40° bis +280°C eingesetzt werden. Durch die lebensmittelechte Silikonschicht ist die Matte antihafend. Silpain ist ideal für das Backen von Brotwaren (runde Brote, Zöpfe, Brötchen, etc.). Einfache Reinigung mit heissem Wasser und weichem Schwamm.

Le Silpain est une toile de cuisson ou de surgélation anti-adhérente de texture aérée pouvant s'utiliser à des températures variant de - 40° à +280°C. Le Silpain est idéal pour la cuisson de pains de toutes formes ne nécessitant pas de calibrage (boules, épis, pistolets,...) sur tous types de fours excepté les fours à chauffage direct. Le Silpain convient également pour la surgélation des pâtes et la fabrication de pains précuits surgelés. Il peut être utilisé aussi pour la cuisson à blanc des tartes et tartelettes en cercles Inox. Facile à nettoyer avec une éponge douce et de l'eau chaude.



8291	.....	51 x 31.5 cm	.....	17.50
8293	.....	59 x 39 cm	.....	21.20
8278	.....	64 x 52 cm	.....	28.50
8279	.....	77 x 57 cm	.....	33.—

### Backtrennmatte Silikon | Toile de cuisson silicone

Zum Backen und Tiefkühlen von Pâtisserie, Glace und Konfekt. Aus Fiberglass, beidseitig silikonisiert, lebensmitteltauglich, klebt nicht, rutschfest, ideal für Zucker, Schokolade, Caramel und für Kuchendekoration, temperaturbeständig -40° bis +280°C, mikrowellentauglich, reinigungsfreundlich

Pour la cuisson et la congélation des pâtisseries, de la glace et des confiseries, en fibre de verre, siliciné sur deux faces, convient aux produits alimentaires, ne colle pas, antidérapant, idéal pour le sucre, le chocolat, le caramel et la décoration des gâteaux, Thermorésistant -40° à +280°C, microondable, facile à nettoyer



SPV53	.....	520 x 315 mm, GN 1/1	.....	15.—
SPV64	.....	585 x 385 mm für Bleche 60 x 40 cm	.....	16.—
		585 x 385 mm pour plaques 60 x 40 cm	.....	



## Backtrennpapier «Pro» | Papier à séparer «Pro»

- Weiss
- Beidseitig silikonisiert
- Hohe Fettdichte – hohe Qualität
- Mehrmals verwendbar
- Geeignet für alle Gebäckarten  
**(auch Laugengebäck)**
- Hitzebeständig bis 220°C
- 42 g/m<sup>2</sup>
- Blanc
- Haute qualité
- Siliconisé sur les 2 côtés
- Utilisation plusieurs fois
- Pour tous les produits  
**(aussi pour produits à la saumure)**
- Résistant jusqu'à 220°C
- 42g / m<sup>2</sup>



Pakete à 500 Bogen | Paquets de 500 feuilles  
Grösse | Grandeur

8719	44 x 35 cm	42.—
8724	52 x 31.5 cm	43.—
8720	59 x 39 cm	58.—
8721	64 x 52 cm	62.—
8723	77 x 57 cm	79.—

Rollen 200 m | Rouleaux de 200 m  
Breite | Largeur

8725	40 cm	43.—
8726	50 cm	53.—
8727	57 cm	53.—

**Andere Zuschnitte und Rollenbreiten auf Anfrage. Alles lieferbar.**  
Chaque grandeur et largeur de rouleau livrable. Sur demande.

## Abreissgerät Wandbefestigung | Distributeur fixation murale

Stabiles Metallgestell, glattes Abreissmesser, ideal für Einweg-Spritzbeutel oder Backtrennpapier  
Cadre en métal robuste, lame arc lisse, idéal pour poche à douille jetable ou du papier à séparer



20071	Bis zu Rollen 60 cm Breite und 25 cm Ø Rôtes jusqu'à 60 cm largeur et 25 cm Ø	258.—
-------	--	-------

## Brezelständer Holz | Support pour bretzels

Hell lackiert, stabile Ausführung, mit sechs Tragarmen | En bois de hêtre naturel, laqué, avec 6 supports



10233	Höhe 50 cm   Hauteur 50 cm	55.—
-------	----------------------------	------

## Spuckschutz zu Brezelständer | Protection pour support de bretzels

Aus Acrylglas, hygienische Präsentation | Transparent, en plastique acrylique, présentation hygiénique



10234	Höhe 52 cm   Hauteur 52 cm	59.—
-------	----------------------------	------

## Auslegeplatten aus Kunststoff | Plateaux d'exposition en plastique

Oberflächenhart, stoss- und säurefeste Qualität Melamin, schwere Qualität, schnitt- und kratzfest, reinigungsfreundlich, stapelbar  
 Résistant aux chocs et aux acides Melamine, très bonne qualité, résistants la découpe et aux rayures, faciles à nettoyer, superposables



7145	Grösse	Grandeur 19 x 15 cm, extra weiss	Extra blanc	.6.50
7146	Grösse	Grandeur 27 x 21 cm, extra weiss	Extra blanc	.8.25
7148	Grösse	Grandeur 30 x 19 cm, extra weiss	Extra blanc	.9.60
7149	Grösse	Grandeur 35 x 24 cm, extra weiss	Extra blanc	.14.20
7150	Grösse	Grandeur 42 x 28 cm, extra weiss	Extra blanc	.22.—
7151	Grösse	Grandeur 19 x 15 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.6.50
7152	Grösse	Grandeur 27 x 21 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.8.25
7153	Grösse	Grandeur 30 x 15 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.7.70
7154	Grösse	Grandeur 30 x 19 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.9.60
7155	Grösse	Grandeur 35 x 24 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.14.20
7156	Grösse	Grandeur 42 x 28 cm, schwarz, glänzend	Noir, brillant	.22.—

## Auslegeplatte aus Kunststoff | Plateaux d'exposition en plastique

Aus Polycarbonat, fast unzerbrechlich, glatte Oberfläche, schwere Qualität, lebensmittelecht, reinigungsfreundlich, stapelbar, schwarz, glänzend

Résistant aux chocs et aux acides Polycarbonate, très bonne qualité, résistants la découpe et aux rayures, faciles à nettoyer, superposables, noir, brillant



43895	60 x 40 cm	.37.50
43896	30 x 40 cm	.27.50
43897	58 x 19.5 cm	.28.50
43898	29 x 19.5 cm	.17.—

## Auslegeplatten aus Chromnickelstahl poliert | Plateaux d'exposition en inox poli



Mit niedrigem Schrägrand 6 mm hoch  
 Avec bord incliné bas, hauteur 6 mm

7991	20 x 15 cm	.23.60
7992	27.5 x 19.5 cm	.29.50
7994	40 x 30 cm	.51.—

Mit breitem Schrägrand 10 mm hoch  
 Avec bord incliné large, hauteur 10 mm

7995	20 x 15 cm	.22.70
7996	30 x 20 cm	.32.20

## Ausstellbleche Aluminium schwarz, gelocht | Plateau d'exposition en aluminium, noir

4-Rand, 1.5 mm stark, 1 cm Randhöhe, schwarze hochglanz Pulverbeschichtung, Lochung 3 mm  
 4 rebords, 1.5 mm fort, hauteur de rebord 1 cm, noir, perforation 3 mm



8566	60 x 20 cm	.24.—
8567	60 x 40 cm	.30.—

### Snackwelle schwarz | Présentoir ondulé, noir

2 mm stark mit 5 mm Rund-Lochung, schwarze hochglanz Pulverbeschichtung, aus Alu | Épaisseur 2 mm, perforation de 5 mm, en alu, noir

8568	59.5 x 19 cm	49.50
8569	59.5 x 9.5 cm	39.—



### Snackwelle | Présentoir ondulé

Aus Kunststoff - schwarz, 7 Auflagen | En plastique - noir, 7 supports

43899	57 x 8.5 cm	39.—
43900	57 x 17 cm	54.—



### Traiteur-Schüssel «WAVE» | Plat d'étalage en forme de vague

Die neue Linie WAVE aus Kunststoff ABS ist bruchsicher, kratzfest und beständig

La nouvelle ligne «WAVE» en plastique ABS. Ne casse pas, stable

	Grösse Dimensions	Farbe Couleur	Inhalt Contenance	
4169	205 x 205 x 70 mm	weiss   blanc	1 lt.	30.50
4170	205 x 205 x 70 mm	schwarz   noir	1 lt.	30.90
4171	205 x 205 x 100 mm	weiss   blanc	1.5 lt.	31.70
4172	205 x 205 x 100 mm	schwarz   noir	1.5 lt.	31.90
4173	270 x 205 x 70 mm	weiss   blanc	1.3 lt.	32.50
4174	270 x 205 x 70 mm	schwarz   noir	1.3 lt.	34.50
4175	270 x 205 x 100 mm	weiss   blanc	2.0 lt.	33.50
4176	270 x 205 x 100 mm	schwarz   noir	2.0 lt.	35.50
4177	270 x 270 x 100 mm	weiss   blanc	2.5 lt.	35.80
4178	270 x 270 x 100 mm	schwarz   noir	2.5 lt.	35.80



### Breitrand-Platten aus Kunststoff ABS | Plats avec bordure large en plastique ABS

	Grösse Dimensions	Farbe Couleur	
4179	225 x 225 x 15 mm	Weiss   Blanc	24.50
4180	225 x 225 x 15 mm	Schwarz   Noir	25.90
4181	350 x 350 x 20 mm	Weiss   Blanc	44.90
4182	350 x 350 x 20 mm	Schwarz   Noir	46.90
4183	400 x 300 x 20 mm	Weiss   Blanc	35.90
4184	400 x 300 x 20 mm	Schwarz   Noir	37.50



## Traiteur-Party-Platten PET | Plateaux traiteur en PET

Traiteur-Party-Platten aus PET eignen sich vorzüglich für den Einweg-Einsatz im Party-Service und Catering. PET ist schlagzäh und umweltfreundlich. Unsere Einweg-Party-Platten aus PET sind erhältlich in 5-er Beutel. Hitzebeständig bis +70°C. Kühlraumtauglich bis -25°C. Mehrmals verwendbar, Verpackungseinheit 5 Stk.

Les Plateaux sont quasiment incassables. Résistants aux acides et huiles. Résistants jusqu'à +70°C. Réfrigérables jusqu'à -25°C. Utilisables plusieurs fois, unité 5 pcs.



	Grösse   Dimensions	Farbe   Couleur	
4185	Platte 8-eckig   Octogonal 260 x 190 mm	Silber   Argenté	9.65
4186	Platte 8-eckig   Octogonal 350 x 240 mm	Schwarz   Noir	13.60
4187	Platte 8-eckig   Octogonal 460 x 310 mm	Silber   Argenté	26.95
4188	Platte rund   Rond Ø 380 mm	Silber   Argenté	22.50
4189	Platte GN 3/4 395 x 325 mm	Silber   Argenté	27.50
4190	Platte GN 1/1 530 x 325 mm	Silber   Argenté	39.90
4191	Haube zu Art. 4189   Couvercle pour Art. 4189 400 x 330 x 33 mm	Transparent   Transparent	16.25
4192	Haube zu Art. 4190   Couvercle pour Art. 4190 535 x 330 x 33 mm	Transparent   Transparent	17.75



## Auslegeplatten CNS | Plateaux d'exposition en inox

Mit Rand 10 mm, Ecken leicht offen, glanzpolierte Ausführung | Avec bord incliné bas, hauteur 10 mm, coin ouvert, en inox, poli



	Grösse   Dimensions	
4198	600 x 400 mm	52.—
4199	600 x 200 mm	36.—
4200	300 x 200 mm	30.—
10035	325 x 265 mm	41.—
10036	530 x 325 mm	51.—

## Tablett «light» | Plateau «light»

Metall verchromt, Rand eingerollt, 530 x 325 mm | Métal chromé, bord roulé, 530 x 325 mm



4408	Verpackungseinheit 10 Stk.   Emballage 10 pcs.	70.—
------	--	------

## Gebäck-Abdeckscheibe | Protection pour les pâtisseries

Für die Theke oder Ladentisch, Plexiglas | Pour le comptoir ou la table d'exposition du magasin, plexiglas



6452	Länge 70 cm, Höhe 25 cm, Tiefe 18/24 cm, Seiten offen Longueur 70 cm, hauteur 25 cm, profondeur 18/24 cm, côtés ouvertes	88.—
------	--	------

## Belegfix | «Belegfix»



**Belegfix:** Das System für optimale Warenpräsentation und rationelle Arbeitsabläufe in ihren Filialen.

### Belegfix :

Le système pour la présentation optimale des marchandises et les processus rationnels de travail dans vos filiales.



Belegfix-Schlitten mit Salaten, Tomaten, Gurken, Wurst, Lachs oder Käse belegen.

Die vorgefertigten Belegfix-Schlitten können Sie kühl lagern oder am besten direkt in Ihrer Auslage präsentieren.

Garnir le présentoir Belegfix avec salades, tomates, concombre, saucisse, saumon ou fromage.

Le présentoir Belegfix préparé peut être entreposé au frais ou mieux encore directement exposé dans votre étalage.



Optimale Warenpräsentation und Vielfalt für Ihre Kunden – und damit Abverkauf für Sie.

Durch die Stapelfähigkeit der Belegfix- Schlitten verliert Ihre Präsentation auch in Spitzenzeiten beim Abverkauf nicht an Vielfalt und sie sparen Platz.

Présentation optimale des marchandises et diversité pour vos clients – et ainsi écoulement des ventes pour vous.

Par la facilité d'empilage des présentoirs Belegfix votre présentation ne perd rien de la diversité proposée, même durant les heures de pointe, et vous économisez beaucoup de place.







**und so funktioniert es...**

Der Kunde wählt sein Wunschbrötchen.  
Mit unserer Belegfix-Schneithilfe bekommen Sie einen optimal geraden Schnitt,  
ohne Verletzungsgefahr und Krümel.

**et ça fonctionne ainsi...**

Le client choisit le petit pain qu'il désire.  
Avec notre système d'aide à la coupe Belegfix, vous obtenez une coupe idéalement  
droite, sans risque de vous blesser et sans miettes.



Der Kunde wählt den Wunschbelag aus Ihrer ansprechenden Auslage.  
Ob Käse, Wurst, Lachs, Tomate...

Ihre Frische überzeugt!

Le client choisit la garniture sur votre étalage approprié.  
Que ce soit fromage, saucisse, saumon, tomate...

Leur fraîcheur séduit!



In Sekunden auf das handwarme Brötchen schieben.  
Lecker, schnell, vielfältig... Belegfix.

Aussen knusprig - innen frisch.

Les glisser en quelques secondes sur le petit pain tiède.  
Savoureux, rapide, varié... Belegfix.

Croustillant à l'extérieur - frais à l'intérieur.



Zentral mit dem Belegfix-System vorbereitet, können Sie Ihre Filialen bei  
gleichbleibender Qualität bestücken.

Préparé en amont avec le système Belegfix, vous pouvez alimenter vos filiales  
à qualité égale.



## Kunststoff-Brotformen | Panier à pâte en plastique

Ohne aufwendige Vorbehandlung, ohne zusätzliche kostenintensive Stoffbezüge, das handwerkliche Korbmuster bleibt erhalten, Sie ziehen die neue Brotform nur einmal durch die Mehlkiste und schütteln das überflüssige Mehl ab. Schon fertig! Spülmaschinenfest.

Hygiénique, capable pour machine à laver, solide et superposable. Le pâte ne colle pas et le pain monte avec une vitesse régulière. Les pâtons une fois déposés ont une peau élastique et légère et humide avec une bonne élasticité. La formation de la croûte est nettement favorisée par des pâtons entièrement homogènes. La maillage en panier artisanal est conservé.

	Teiginhalt   Contenance pâte	Grösse   Grandeur	
4110	500 g	23 x 14 cm	15.50
4111	750 g	26 x 14 cm	16.60
4112	750 g	29 x 13 cm	16.60
4113	1000 g	34 x 14 cm	17.50
4114	1250 g	38 x 14 cm	19.90

	Teiginhalt   Contenance pâte	Ø	
4115	500 - 750 g	20 cm	15.50
4116	1000 g	23 cm	16.60
4117	1500 g	27 cm	19.90

	Teiginhalt   Contenance pâte	Grösse   Grandeur	
5011	500 g	21 x 15 cm	15.50
5012	750 g	25 x 15 cm	16.60
5013	1000 g	26.5 x 17 cm	18.50



## Teigkorbchen Peddigrohr | Panier à pâte, en bois

	Grösse   Grandeur	Höhe   Hauteur	Teiginhalt   Contenance pâte	
6461	22 x 10 cm	5 cm	450 g	10.10
6462	29 x 11 cm	6 cm	600 g	11.90
6463	38 x 13 cm	6,5 cm	1000 g	17.—
6464	Ø 19 cm	6 cm	500 g	11.50
6465	Ø 22 cm	8 cm	600 g	11.80
6466	Ø 25 cm	8,5 cm	1000 g	17.50
6467	Ø 30 cm	9 cm	3000 g	23.—



## Cliché für Brotformen | Cliché pour Panier à pâte

Für Beschriftung mit Ihrem Logo, Mindestmenge 20 Stück  
Inscription avec votre Logo, quantité minimale 20 pièces

30083 ..... **Bitte fragen Sie an! | Sur demande!**



## Teigkorbchen Kunststoff | Panier à pâte en plastique

Hygienisch, spülmaschinenfest, strapazierfähig und stapelbar | Hygiénique, capable pour machine à laver, solide et superposable

	Mit runden Enden   Avec coins arrondis	Teiginhalt   Contenance pâte	
48759	12 x 27 cm	500 g	14.—
48769	13 x 35 cm	1000 g	16.—
48779	14 x 42 cm	1500 g	17.—

	Rund   Rond	Teiginhalt   Contenance pâte	
48709	Ø 19 cm	500 g	15.—
48719	Ø 22 cm	1000 g	16.80
48729	Ø 25 cm	1500 g	19.—



### Teigschüssel Chromnickelstahl | Bassine à pâte en inox

Mit bordiertem Rand, schwere Ausführung | Avec rebord bordé, exécution lourde



	Innen-Ø Ø-intérieur	Innenhöhe Hauteur intérieur	Inhalt Contenance	
8040	16 cm	6 cm	0.75 lt.	18.40
8041	20 cm	8 cm	1.5 lt.	23.—
8042	24 cm	9 cm	2.5 lt.	30.40
8043	28 cm	10.5 cm	4 lt.	39.10
8044	32 cm	12.5 cm	6 lt.	49.—
8045	36 cm	14 cm	9 lt.	64.90
8046	39 cm	15 cm	12 lt.	84.50

### Crèmeschüssel «Bols» | Bassine à crème «Bols»

Chromnickelstahl, schwere Ausführung | En inox, exécution lourde



	Innen-Ø Ø-intérieur	Innenhöhe Hauteur intérieur	Inhalt Contenance	
8050	16 cm	7 cm	1 lt.	29.50
8051	20 cm	9 cm	2 lt.	38.—
8052	24 cm	11 cm	4 lt.	49.—
8053	28 cm	13 cm	6 lt.	68.—
8054	32 cm	14 cm	9 lt.	86.—
8055	36 cm	16 cm	12 lt.	105.—

### Crèmeschüssel | Bassine à crème

Kunststoff | En plastique



	Aussen-Ø Ø-extérieur	Inhalt Contenance	
39032	17.5 cm	1 lt.	5.50
39042	23 cm	2.5 lt.	7.50
39052	27.5 cm	4.5 lt.	8.40
39062	32 cm	6 lt.	12.—
39072	36 cm	9 lt.	14.—
39082	40 cm	13 lt.	20.50

### Schüssel Halbkugelförmig | Bassine Demi-Ronde

Schüssel aus naturweissem Polypropylen, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, für Mikrowellengeräte und Spülmaschinen geeignet.

Bruchsicher, hygienisch, stapelbar.

Bassines en polypropylène blanc, résistance -20° à +100°C. Incassable, hygiénique, empilable. Convient au micro-ondes et au lave-vaisselle.



	Lt.	Ø	
30030	1	190 mm	3.70
30031	2.5	240 mm	5.—
30032	4.5	280 mm	5.80
30033	6	325 mm	8.20
30034	9	360 mm	9.50
30035	13	400 mm	12.90

### Teigbehälter rund | Bac à pâte, rond

Inhalt 19 ltr., Ø 480 mm, Höhe 165 mm, Kunststoff | Contenance 19 ltr., Ø 480 mm, hauteur 165 mm, plastique



29008	Teigbehälter   Bac à pâte	27.50
29010	Deckel zu Teigbehälter rund, zu Art. 29008 Couvercle pour bac rond pour Art. 29008	12.50

### Kasserolle Kunststoff | Casserole en plastique

Material PP, weiss, mit Skala in Innenseite, bruchsicher und hygienisch, für Mikrowellengerät geeignet  
 Matériau PP, blanc, graduée à l'intérieur, résistante à la rupture et hygiénique, convient aux fours à microondes

30048 ..... Länge 335 mm, Ø 190 mm, Höhe 120 mm  
 Longueur 335 mm, Ø 190 mm, hauteur 150 mm .....7.50



### Universal Mikrowellenbehälter | Récipient pour micro-ondes

Inkl. Deckel, aus Polymer-Kunststoff, bruchsicher, schnitt- und kratzfest, kein Einfetten mehr nötig, tiefkühlgeeignet, hitzebeständig bis +250°C, Spülmaschinen- und Mikrowellengeeignet

Avec couvercle, moules en composite à base de polymère, incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène, concept innovant, démoulage facile, (utilisable sans matières grasses), peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur, lavables au lave-vaisselle, micro-ondables

15213 ..... Inhalt 1.5 lt., Ø 180 mm, Höhe 70 mm  
 Contenance 1.5 l, Ø 180 mm, hauteur 70 mm .....26.30



### Schneekessel | Bassine hémisphérique

Chromnickelstahl | En inox

	Innen-Ø Ø-intérieur	Innenhöhe Hauteur intérieur	Inhalt Contenance	
8057	28 cm	17 cm	7 lt.	59.—
8058	32 cm	20 cm	10 lt.	74.—
8059	36 cm	22 cm	14 lt.	103.—



### Schneekessel | Bassine hémisphérique

Kupfer | En cuivre

	Innen-Ø Ø-intérieur	Innenhöhe Hauteur intérieur	Inhalt Contenance	
8470	26 cm	13 cm	4.6 lt.	231.—
8471	30 cm	15 cm	7 lt.	225.—
8472	35 cm	18 cm	12 lt.	285.—
8473	40 cm	20 cm	16.7 lt.	368.—



### Kessel-Absetzring | Support pour bassines

Zweiseitig verwendbar, für alle gängigen Grössen, CNS | Utilisable des 2 côtés, en acier inox

9250 ..... Ø 22 cm / 18 cm .....27.—



### Maschinenkessel CNS | Bassine pour machine, en inox

Matt poliert, mit gebördeltem Rand | Mat poli, à bords arrondis.



	Innen-Ø Ø intérieur	Innenhöhe Hauteur intérieur	Inhalt Contenance	
20025	355 mm	285 mm	25 l	160.—
20040	400 mm	355 mm	40 l	198.—

### Kesselwagen Chromstahl | Chariot Porte-Cuves inox

Höhenverstellbarer Rahmen, der Behälterinhalt kann somit in angemessener Höhe und zudem platzsparend bearbeitet werden. Dient ebenfalls dem kraftsparenden Transport voller Behälter von einem Arbeitsplatz zum anderen. Passend für alle Behälterarten (Wanne, Schüsseln usw.) und geeignet für die meisten Rührgerät-Behälter bis zu 80 Litern. Drahrand mit rutschfester Beschichtung zur Feststellung des Behälter. Stützfuss mit 5 Rollen, davon 2 mit Bremse, Säule, Kolben und Behälterhalterung aus rostfreiem Chromstahl. Stützfussrahmen aus Verbundwerkstoff.

Chariot à hauteur ajustable afin de travailler le contenu d'une cuve à bonne hauteur sans pour autant encombrer le plan de travail ou pour transporter une cuve chargée d'un poste à un autre avec moins d'effort. Convient pour tous récipients (bassines, cuves...) et compatible avec la plupart des cuves de batteur jusqu'à 80 litres de contenance. Bord en fil avec revêtement anti-glisse pour bien caler le récipient. Pied équipé de 5 roulettes dont 2 avec freins. Colonne, piston et support de cuve en acier inoxydable, Structure du pied en matériau composite.



30036	Ø 555 mm			620.—
-------	----------	--	--	-------

### Fondantpfanne aus Chromnickelstahl | Casserole à fondant en inox

Mit Kompensboden, für Gasheizung, Induktion wie auch elektrische Heizung geeignet, mit Chromnickelstahl-Stiel. Avec fond spécial permettant pour le chauffage au gaz, induction et électrique, avec manche en inox.



	Ø	Höhe   Hauteur	Inhalt   Contenance	
7197	16 cm	10 cm	1.75 lt.	59.—
7198	18 cm	11 cm	2.5 lt.	72.50
7194	20 cm	12 cm	3.5 lt.	82.—

### Zuckerkasserolle | Casserole à sucre

Aus Kupfer, mit Holzgriff | Cuivre, avec manche en bois



	Ø	Höhe   Hauteur	Inhalt   Contenance	
6469	16 cm	11 cm	2 lt.	164.—
6470	18 cm	12 cm	3 lt.	182.—
6471	20 cm	13 cm	4 lt.	208.—

## Kochgeschirr «Tradition» | Batterie de cuisine «Tradition»

Hochwertige französische Qualität. Dank dem Kern aus rostfreiem Stahl, sind die Töpfe, Bratpfannen und Woks für alle Herdarten geeignet – auch Induktion. Der wärmeverteilende Aluminium-Sandwichboden mit Formgedächtnis sorgt für eine perfekte Ebenmässigkeit und erlaubt ein gleichmässiges Kochen. Hervorragende Wärmeübertragung dank dem mit magnetischem rostfreiem Stahl bedeckten Boden (speziell für das Kochen mit Induktion). Die ultra-dicke Verstärkung der Ränder verhindert das Tropfen beim Ausgiessen. Der wasserdichte Stiel/Griff besteht aus rostfreiem Stahl und vermeidet dadurch eine Diffusion der Hitze; somit bleiben die ergonomisch geformten Griffe und Stiele kalt – garantiert keine Verbrennungen mehr.

Qualité français. Les marmites, poêles et woks sont compatible avec tous feux grâce au corps acier inoxydable dont induction. Le fond diffuseur aluminium «sandwich» à mémoire de forme cause pour une planéité parfaite et maîtrise de l'uniformité de cuisson. Une très bonne transmission de la chaleur grâce au fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique (spécial cuisson par induction). Le renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons) pour «verse-franc». Les montures soudées en acier inoxydable pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension – queues ergonomiques, montures «froides».

## Fleischtopf | Braisière cylindrique

Ohne Deckel | Sans couvercle

	Ø	Höhe .Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke (Boden) Matériau (fond)	
G100	24 cm	16 cm	7 lt.	6 mm	120.50
G101	28 cm	18.5 cm	11 lt.	7 mm	167.75
G102	32 cm	21.5 cm	17 lt.	7 mm	219.75
G103	36 cm	24 cm	24 lt.	8 mm	268.55
G104	40 cm	27 cm	34 lt.	8 mm	322.10



## Stielkasserolle | Casserole

Ohne Deckel | Sans couvercle

	Ø	Höhe .Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G105	14 cm	7.5 cm	1.2 lt.	6 mm	66.95
G106	16 cm	8.5 cm	1.7 lt.	6 mm	71.70
G107	18 cm	9.5 cm	2.4 lt.	6 mm	79.55
G108	20 cm	10.5 cm	3.3 lt.	6 mm	87.45
G109	24 cm	12 cm	5.4 lt.	6 mm	117.35



## Stielkasserolle | Casserole

Ohne Deckel, mit Gegengriff | Sans couvercle, avec anse face à la queue

	Ø	Höhe .Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G110	28 cm	14 cm	8.6 lt.	7 mm	172.50
G111	32 cm	16 cm	12.8 lt.	7 mm	227.65



## Bratentopf | Faitout

Ohne Deckel | Sans couvercle

	Ø	Höhe .Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G112	24 cm	12 cm	5.4 lt.	6 mm	113.40
G113	28 cm	14 cm	8.6 lt.	7 mm	154.35
G114	32 cm	16 cm	12.8 lt.	7 mm	199.25
G115	36 cm	18 cm	18.3 lt.	8 mm	248.10
G116	40 cm	20 cm	25 lt.	8 mm	291.35



## Bouillonkessel | Marmite traiteur

Ohne Deckel | Sans couvercle

	Ø	Höhe .Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G117	24 cm	24 cm	10.8 lt.	6 mm	153.60
G118	28 cm	28 cm	17.2 lt.	7 mm	191.40
G119	32 cm	32 cm	25 lt.	7 mm	256.70
G120	36 cm	36 cm	36 lt.	8 mm	359.90
G121	40 cm	40 cm	50 lt.	8 mm	419.75



## Bratpfanne | Poêle



	∅	∅ Boden ∅ du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G122	20 cm	16 cm	3.5 cm	0.8 lt.	7 mm	91.35
G123	24 cm	17.5 cm	4 cm	1.4 lt.	7 mm	93.75
G124	28 cm	21 cm	4.5 cm	2.2 lt.	7 mm	122.10
G125	32 cm	24 cm	5 cm	3.2 lt.	7 mm	148.85

## Bratpfanne beschichtet | Poêle revêtue



	∅	∅ Boden ∅ du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G126	20 cm	16 cm	3.5 cm	0.8 lt.	6 mm	111.05
G127	24 cm	17.5 cm	4 cm	1.4 lt.	7 mm	115.80
G128	28 cm	21 cm	4.5 cm	2.2 lt.	7 mm	142.55
G129	32 cm	24 cm	5 cm	3.2 lt.	7 mm	173.25

## Sauteuse | Sauteuse cylindrique

Ohne Deckel | Sans couvercle



	∅	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G139	20 cm	6.5 cm	2 lt.	6 mm	90.60
G140	24 cm	8 cm	3.6 lt.	6 mm	117.35
G141*	28 cm	9 cm	5.5 lt.	7 mm	169.35
G142*	32 cm	10.5 cm	8 lt.	7 mm	244.95

\*Mit Gegengriff | Avec anse face à la queue

## Geschweifte Sauteuse | Sauteuse évasée

Ohne Deckel | Sans couvercle



	∅	∅ Boden ∅ du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G143	20 cm	12 cm	7 cm	1.8 lt.	6 mm	87.45
G144	24 cm	15 cm	8 cm	3 lt.	6 mm	106.35
G145	28 cm	17 cm	9 cm	4.7 lt.	6 mm	126.80

## Sauteuse Antihftbeschichtet | Sauteuse évasée anti-adhésive

Ohne Deckel | Sans couvercle



	∅	∅ Boden ∅ du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G146	24 cm	15 cm	8 cm	3 lt.	6 mm	120.15
G147	28 cm	17 cm	9 cm	4.7 lt.	6 mm	129.60

## Deckel | Couvercle

Passend zum ganzen Kochtopf-Sortiment «Tradition» | Compatible avec tous les faitouts de la gamme «Tradition»



	∅	Materialstärke Épaisseur	
G148	14 cm	0.7 mm	26.—
G149	16 cm	0.7 mm	26.75
G150	18 cm	0.7 mm	27.60
G151	20 cm	0.7 mm	28.35
G152	24 cm	0.7 mm	29.90
G153	28 cm	0.7 mm	36.20
G154	32 cm	0.7 mm	47.25
G155	36 cm	0.7 mm	51.95
G156	40 cm	0.7 mm	63.—



### Wok-Pfanne | Poêle Wok

Passend zu den Induktionskochplatten | Compatible avec les plaques induction

	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G158	35 cm	10 cm	5 lt.	1.5 mm	120.50



### Bratpfanne 4-fache Antihaft-Beschichtung | Poêle anti-adhésif «4 couches»

Diese praktische und robuste Pfanne aus Aluminium eignet sich für alle Herdarten – ausser Induktion. Die Innenseite ist beschichtet mit 4 sehr resistenten Schichten. Der Boden besteht aus einem 3-5 mm dicken Aluminiumkern, wodurch sich die Wärme schnell überträgt und verteilt. Die Pfanne ist sehr leicht in der Handhabung und lässt sich einfach reinigen. Ausserdem wurde der Stahlstiel (temperaturbeständig bis max. 150°C) mit verstärkten Teflon-beschichteten Nieten fixiert (nicht zur Benutzung im Ofen geeignet).

Cette poêle pratique et résistante en aluminium est compatible avec tous feux - sauf induction. Revêtement de la face intérieure 4 couches très résistant. Le fond consiste en corps aluminium épais de 3 à 5 mm. Rapidité de transmission et de répartition de la chaleur. La poêle est très légère dans la manipulation et facile à nettoyer. En outre, les queues feuillard acier sont fixé par rivets téflonnés de forte section (ne pas utiliser au four).

	Ø aussen Ø extérieur	Ø Boden Ø du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G130	16 cm	11 cm	3.5 cm	0.5 lt.	3 mm	25.20
G131	20 cm	14 cm	4 cm	0.9 lt.	4 mm	29.90
G132	22 cm	16 cm	4 cm	1.1 lt.	4 mm	32.30
G133	24 cm	18 cm	4 cm	1.3 lt.	4 mm	34.65
G134	26 cm	19 cm	4.5 cm	1.9 lt.	4 mm	37.05
G135	28 cm	21 cm	4.5 cm	2 lt.	4 mm	40.95
G136	32 cm	24 cm	5 cm	3 lt.	4 mm	51.20
G137	36 cm	28 cm	5 cm	4 lt.	5 mm	62.25
G138	40 cm	32 cm	5.5 cm	5 lt.	5 mm	72.45



### Pasta-Kochtopf komplett | Faitout des pâtes complet

Mit Hilfe dieser Kocheinsätze lassen sich bis zu 4 verschiedenen Pasta-Sorten (auch Reis) gleichzeitig in 1 Kochtopf zubereiten, ohne zu vermischen. Für ein optimiertes Kochen im SB-Service, bestens geeignet für die «Portions»-Ausgabe. Ausserdem dient der Kocheinsatz auch als Abtropfsieb. Bestehend aus einem Kochtopf und 4 Pasta-Kocheinsätzen.

Grâce à ces cuit-pâtes «triangulaire» permet d'économiser jusqu'à 4 différentes variétés de pâtes (riz aussi) en même temps de cuisson dans 1 marmite, sans mélanger. Pour optimiser la cuisson des pâtes sur self, notamment pour un service «à la portion». En outre, les cuit-pâtes sert en tant que la passoire aussi. Constitué d'un faitout et 4 cuit-pâtes «triangulaire».

	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G159	36 cm	18 cm	18.3 lt.	7 mm	493.80



### Pasta-Kocheinsatz «dreieckig» | Cuit-pâtes «triangulaire»

Mit Haken zum Einhängen am Topfrand, gelocht | Avec crochet pour raccrocher au bord de la marmite, perforée

	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G160	18 cm	2.8 lt.	0.6 mm	61.40



### Marmeladenkessel | Bassine à confiture

Aus Kupfer, schwere Ausführung, mit zwei Griffen | En cuivre, exécution lourde, avec deux poignées

	Ø aussen Ø extérieur	Ø Boden Ø du fond	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Épaisseur	
G163	42 cm	27 cm	18 cm	15.8 lt.	2 mm	231.50



### Transport- und Vorratsbehälter | Récipient pour transporter et stocker

CNS, mit Fussring und 2 Handgriffen, ohne Deckel | Inox, avec fond renforcé et 2 poignées, sans couvercle



	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	
4091	270 mm	360 mm	20 lt.	285.—
4092	300 mm	460 mm	30 lt.	325.—
4093	350 mm	550 mm	50 lt.	415.—
4094	400 mm	600 mm	75 lt.	520.—

### Stopfdeckel | Couvercle à pression

CNS | Inox



4096	Ø 270 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4091	55.—
4097	Ø 300 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4092	75.—
4098	Ø 350 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4093	80.—
4099	Ø 400 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4094	92.—

### Fahrbarer Untersatz | Chariot pour récipient pour transporter et stocker

CNS | Inox



16114	Ø 280 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4091	135.—
16115	Ø 310 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4092	140.—
16116	Ø 360 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4093	145.—
16117	Ø 410 mm	Passend zu   Convient pour Art.	4094	150.—

### Backmulde Kunststoff weiss | Récipient en plastique blanc

Starke unzerbrechliche Ausführung, Inhalt 100 lt., geringer Platzbedarf, da ineinander stapelbar. | Exécution force, contenance 100 lt., empilable.



	Masse innen Mesure intérieur	Masse aussen Mesure extérieur	
8358	91 x 50 x 28.5 cm	97 x 56 x 31.5 cm	195.—

### Teigwanne aus Kunststoff | Bassine à pâte en plastique



	Ø	Höhe   Hauteur	Inhalt   Contenance	
8020	58 cm	34 cm	60 lt.	56.—
8021	62.5 cm	38.5 cm	85 lt.	88.—

## Gummi-Schablone | Pochoir en caoutchouc

Lebensmittelbeständiges Material, Mattengrösse 64 x 50 cm, für GN-Bleche

Matériau résistant aux acides alimentaires, grandeur du pochoir 64 x 50 cm, pour plaques GN

	Materialdicke   Épaisseur	Ø-Loch   Ø-Trous	
8155	2 mm	5 cm	.75.-
8156	2 mm	5.5 cm	.75.-
8157	3 mm	3.3 cm	.84.-
8158	3 mm	5 cm	.76.-
8159	3 mm	5.5 cm	.76.-
8160	3 mm	20 cm	.78.50
8161	3 mm	24 cm	.78.50
8162	4 mm	5 cm	.96.-
8163	4 mm	5.5 cm	.96.-
8164	5 mm	5 cm	.109.-
8165	5 mm	5.5 cm	.109.-
8166	5 mm	20 cm	.109.-
8167	5 mm	24 cm	.109.-
8168	6 mm	5 cm	.129.-
8169	6 mm	5.5 cm	.129.-



### Rund-oval | Ovale

8172	3 mm	3.5 x 2.3 cm	.84.-
8173	3 mm	5.1 x 2.3 cm	.84.-
8174	3 mm	7 x 4.2 cm	.84.-

## Alu-Schablone | Pochoir alu

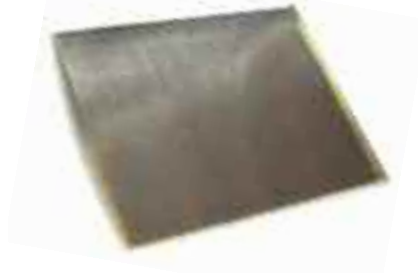
Rund, mit Griff | Rond, avec poignée

	Materialdicke   Épaisseur	Ø	
9155	1 mm	5 cm	.26.-
9156	1 mm	10 cm	.33.-
9157	1 mm	12 cm	.34.-
9158	2 mm	12 cm	.37.-
9159	2 mm	14 cm	.39.-
9160	2 mm	16 cm	.40.-
9161	2 mm	18 cm	.44.-
9162	2 mm	20 cm	.46.-
9163	2 mm	22 cm	.48.-
9164	2 mm	24 cm	.50.-
9165	2 mm	26 cm	.53.-
9166	3 mm	12 cm	.41.-
9167	3 mm	14 cm	.43.-
9168	3 mm	16 cm	.45.-
9169	3 mm	18 cm	.46.-
9170	3 mm	20 cm	.48.-
9171	3 mm	22 cm	.50.-
9172	3 mm	24 cm	.52.-
9173	3 mm	26 cm	.56.-
9174	3 mm	28 cm	.54.-
9175	5 mm	12 cm	.52.-
9176	5 mm	16 cm	.55.-
9177	5 mm	18 cm	.56.-
9178	5 mm	20 cm	.57.-
9179	5 mm	22 cm	.59.-
9180	5 mm	24 cm	.63.-
9181	5 mm	26 cm	.67.-
9182	5 mm	28 cm	.69.-



### Leichtbleche Aluminium, mit 2-Rand | Plaque légère en alu, avec 2 rebords

Materialstärke 2 mm, mit 2-Rand auf den Breitseiten 1.5 cm hoch | Épaisseur 2 mm, avec 2 rebords sur la largeur, hauteur 1.5 cm



8250	Grösse   Grandeur	.65 x 53 cm, Gastro-Norm	15.—
7205	Grösse   Grandeur	.78 x 58 cm, Euro-Norm	19.—

### Lochbleche Aluminium, mit 2-Rand | Plaque perforée aluminium, avec 2 rebords

Materialstärke 2 mm, mit 2-Rand auf den Breitseiten 1.5 cm hoch, Lochung 3 mm  
Épaisseur 2 mm, avec 2 rebords sur la largeur, hauteur 1.5 cm hoch, perforation 3 mm



8252	Grösse   Grandeur	.65 x 53 cm, Gastro-Norm	14.50
7525	Grösse   Grandeur	.78 x 58 cm, Euro-Norm	18.50

### Lochbleche Aluminium, mit 3-Rand | Plaque perforée aluminium, avec 3 rebords

Bordierte 3-Rand Ausführung, der 4. Rand ist leicht angeschrägt, Lochung 3 mm  
Exécution bordée avec 3 rebords, le quatrième rebord est un peu incliné, perforation 3 mm



7190	Grösse   Grandeur	.65 x 53 cm, Gastro-Norm	19.90
7191	Grösse   Grandeur	.78 x 58 cm, Euro-Norm	23.—

### Lochbleche Alu mit 4-Schrägrand | Plaque perforée alu, avec 4 rebords

Mit 4-Rand 45° aufgebogen, Materialdicke 1.5 mm, für Ladenbacköfen | 4 rebords angle 45°, épaisseur 1.5 mm, pour fours à magasins



11132	53 x 32.5 cm	13.—
7523	60 x 40 cm	11.—
7540	44 x 35 cm	13.—

### Leichtbleche 60 x 40 cm | Plaque légère 60 x 40 cm

Aus Alu, mit 4-Rand 45°, Materialdicke 1.5 mm | En alu, 4 rebords - angle 45°, épaisseur 1.5 mm



15062		17.—
-------	--	------

### Pâtisseriebleche Aluminium | Plaque pour pâtisserie, aluminium

Materialstärke 2 mm, mit 4-Rand, 1 cm hoch | Épaisseur 2 mm, avec 4 rebords, hauteur 1 cm

7520	Grösse   Grandeur	53 x 32,5 cm, 1/1 GN	31.50
7521	Grösse   Grandeur	60 x 40 cm	33.50
7522	Grösse   Grandeur	65 x 53 cm, 2/1 GN	36.—

Ohne Rand | Sans rebord

7517	Grösse   Grandeur	65 x 53 cm, 2/1 GN	33.—
------	-------------------	--------------------	------



### Bisquitkapsel | Capsule à biscuit

Aus einer Alu-Speziallegierung, Randhöhe 4 cm | En aluminium, hauteur du rebord 4 cm

7192	Grösse   Grandeur	65 x 53 cm	49.50
------	-------------------	------------	-------



### Pariserbrotblech Alu | Plaque pour pain parisien

Aluminium, ohne Beschichtung, mit Alu-Rundrohr-Rahmen, Lochung 2 mm

En aluminium, sans revêtement, avec encadrement rond en aluminium, perforation 2 mm

7978	65 x 53 cm	.6-tlg.   6 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.64 cm	.65.—
7950	65 x 53 cm	.7-tlg.   7 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.64 cm	.67.—
7979	78 x 58 cm	.7-tlg.   7 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.77 cm	.69.—

Mehrpreis für Silikon-Beschichtung | Prix supplé. pour revêtement silicone

7888	65 x 53 cm	20.—
7889	78 x 58 cm	25.—

Mehrpreis für Teflon-Beschichtung | Prix supplé. pour revêtement téflon

7951	65 x 53 cm	31.—
7852	78 x 58 cm	37.50



Jede Teilung und Grösse lieferbar!  
Livrabile en toutes les divisions et grandeurs!

### Pariserbrotblech SILTRAY | Plaque pour pain parisien SILTRAY

Ideal zum Backen von tiefgefrorenen Teiglingen. Mit silikonisiertem Glasfibergewebe, kein Einfetten mehr nötig.

Idéal pour la cuisson du cru surgelé. Toile souple en fibre de verre siliconée, plus besoin de graisser.

8027	65 x 53 cm	.6-tlg.   6 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.62 cm	118.—
8028	65 x 53 cm	.7-tlg.   7 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.62 cm	118.—
8029	78 x 58 cm	.7-tlg.   7 pcs.	Brotlänge   Longueur du pain	.75 cm	138.—



### Backschüssel aus Lindenholz | Pelle à enfourner en tilleul

Mit Stiel, Totallänge 250 cm | Avec manche, longueur totale 250 cm



Blattgrösse inkl. Stielhalterung | Grandeur du plateau

8175	12 x 60 cm	.61.—
8176	15 x 60 cm	.62.—
8177	15 x 70 cm	.63.—
8178	18 x 40 cm	.64.—
8179	18 x 50 cm	.65.—
8180	18 x 60 cm	.66.—
8184	18 x 70 cm	.68.—
8181	22 x 40 cm	.69.—
8182	22 x 50 cm	.71.—
8183	22 x 60 cm	.72.—
8185	24 x 60 cm	.75.—
8186	30 x 60 cm	.81.—
8187	35 x 60 cm	.86.—
8188	35 x 75 cm	.91.—
7300	40 x 65 cm	.98.—
8189	40 x 75 cm	.104.—
7301	45 x 75 cm	.107.—
8211	50 x 80 cm	.115.—
8212	55 x 80 cm	.121.—

### Schüssel für Bleche | Pelle à plaques

Mit Hartholzstiel, Totallänge 250 cm | Avec manche en bois dur, longueur totale 250 cm



7302	Grösse   Grandeur	.24 x 50 cm	.52.50
------	-------------------	-------------	--------

### Pizza-Schüssel | Pelle à pizza

Rund, mit Stiel, Totallänge 250 cm | Ronde, avec manche, longueur totale 250 cm



7303	Ø 28 cm	.59.—
------	---------	-------



### Ausbackschüssel aus Aluminium | Pelle à défourner, en aluminium

- 7304 ..... Grösse ohne Stiel | Grandeur sans manche ..... 57 x 47,5 cm ..... 109.—
- 7305 ..... Holzstiel dazu | Manche en bois ..... 240 cm ..... 19.80



### Ausbackschüssel aus Aluminium | Pelle à défourner, en aluminium

- 16014 ..... Breite 56 cm, Tiefe 51 cm | Largeur: 56 cm, profondeur: 51 cm ..... 137.50
- 7305 ..... Holzstiel dazu | Manche en bois ..... 240 cm ..... 19.80



### Pizzaschüssel Chromstahl rund | Pelle à pizza, en inox, ronde

Mit Stiel, Länge 1270 mm | Avec manche, longueur 1270 mm

- 16015 ..... Ø 310 mm ..... 54.50



### Pizzaschüssel Chromstahl quadratisch | Pelle à pizza, en inox, carré

Mit Stiel, Länge 1270 mm | Avec manche, longueur 1270 mm

- 16016 ..... 310 x 310 mm ..... 54.50

### Teigbrett | Planche à pâte

Aus Weymouthskiefer, aussenrum mit Aluminiumschienen verstärkt | En bois Weymouth, renforcé à l'extérieur avec rail d'aluminium

- 6440 ..... 140 x 40 cm ..... 95.—
- 6441 ..... 160 x 40 cm ..... 105.—
- 6442 ..... 180 x 40 cm ..... 111.—
- 6443 ..... 200 x 40 cm ..... 127.—
- 6444 ..... 200 x 45 cm ..... 129.—



### Pastetchengitter verchromt | Grille à vol-au-vent, chromée

Verstellbare Füsschen von 4.2 bis 6.5 cm | Pieds réglables de 4.2 jusqu'à 6.5 cm



8012 ..... 64.5 x 52.5 cm ..... 95.—

### Trüffes-Gitter verchromt | Grille pour truffes, chromée

Maschenweite 4.5 mm | Largeur des mailles 4.5 mm



8015 ..... Grösse | Grandeur ..... 50 x 35 cm ..... 47.50

### Überzuggitter verchromt | Grille pour glacer en inox, chromée

Mit Füsschen, starke Ausführung | Avec pieds, exécution solide



8198 ..... Grösse | Grandeur ..... 53 x 32.5 cm, GN 1/1 ..... 37.50  
 8199 ..... Grösse | Grandeur ..... 65 x 53 cm, GN 2/1 ..... 55.—  
 8200 ..... Grösse | Grandeur ..... 60 x 40 cm ..... 47.—  
 8201 ..... Grösse | Grandeur ..... 47 x 33 cm ..... 39.—

### Gitter aus Chromstahl | Grille en inox

Starke Ausführung | Exécution solide

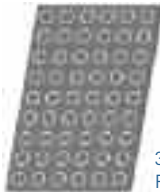

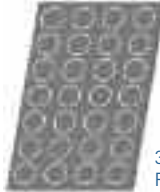

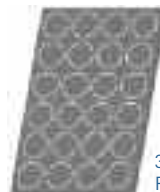







6478 ..... Grösse | Grandeur ..... 53 x 32.5 cm, GN 1/1 ..... 29.—  
 6480 ..... Grösse | Grandeur ..... 60 x 40 cm ..... 39.—  
 6479 ..... Grösse | Grandeur ..... 65 x 53 cm, GN 2/1 ..... 40.50

## SILFORM | SILFORM

Bestehend aus Glasfasergewebe in Verbindung mit lebensmittelechtem Silikon, perforiert, reissfest, lange Lebensdauer (ca. 1500 Backvorgänge), Temperaturbeständig von -40°C bis +280°C.

Demarle a mis au point un matériau alliant fibre de verre et silicones alimentaires: le Silform, Silform offre une solidité et une longévité supérieures, alliées à des propriétés anti-adhérentes, pour env. 1500 cuissons avant les premiers signes de collage. Supporte des températures allant de -40°C à +280°C.

<p>31000 ..... Runde Formen, Ø 38 mm Tiefe 10 mm, Volumen 14 ml, 54 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 2435 Formes rondes, Ø 38 mm Profondeur 10 mm, volume 14 ml, 54 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 2435 ..... .61.50</p>	 <p>31000 Réf. 2435</p>
<p>31001 ..... Runde Formen, Ø 59 mm Tiefe 13 mm, Volumen 30 ml, 40 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 115 Formes rondes, Ø 59 mm Profondeur 13 mm, volume 30 ml, 40 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 115 ..... .61.50</p>	 <p>31001 Réf. 115</p>
<p>31002 ..... Runde Formen, Ø 67 mm Tiefe 15 mm, Volumen 48 ml, 28 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 0002 Formes rondes, Ø 67 mm Profondeur 15 mm, volume 48 ml, 28 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 0002 ..... .61.50</p>	 <p>31002 Réf. 0002</p>
<p>31003 ..... Runde Formen, Ø 75 mm Tiefe 17 mm, Volumen 65 ml, 24 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 2114 Formes rondes, Ø 75 mm Profondeur 17 mm, volume 65 ml, 24 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 2114 ..... .61.50</p>	 <p>31003 Réf. 2114</p>
<p>31004 ..... Runde Formen, Ø 79 mm Tiefe 15 mm, Volumen 65 ml, 24 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 3006 Formes rondes, Ø 79 mm Profondeur 15 mm, volume 65 ml, 24 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 3006 ..... .61.50</p>	 <p>31004 Réf. 3006</p>
<p>31005 ..... Runde Formen, Ø 98 mm Tiefe 17 mm, Volumen 120 ml, 12 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 0101 Formes rondes, Ø 98 mm Profondeur 17 mm, volume 120 ml, 12 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 0101 ..... .61.50</p>	 <p>31005 Réf. 0101</p>
<p>31006 ..... Runde Formen, Ø 102 mm Tiefe 20 mm, Volumen 140 ml, 15 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 0112 Formes rondes, Ø 102 mm Profondeur 20 mm, volume 140 ml, 15 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 0112 ..... .61.50</p>	 <p>31006 Réf. 0112</p>
<p>31007 ..... Runde Formen, Ø 104 mm Tiefe 20 mm, Volumen 160 ml, 12 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1217 Formes rondes, Ø 104 mm Profondeur 20 mm, volume 160 ml, 12 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1217 ..... .61.50</p>	 <p>31007 Réf. 1217</p>
<p>31008 ..... Runde Formen, Ø 105 mm Tiefe 13 mm, Volumen 110 ml, 15 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 0111 Formes rondes, Ø 105 mm Profondeur 13 mm, volume 110 ml, 15 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 0111 ..... .61.50</p>	 <p>31008 Réf. 0111</p>
<p>31009 ..... Runde Formen, Ø 114 mm Tiefe 18 mm, Volumen 175 ml, 11 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1419 Formes rondes, Ø 114 mm Profondeur 18 mm, volume 175 ml, 11 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1419 ..... .61.50</p>	 <p>31009 Réf. 1419</p>



31010  
Réf. 0107



31011  
Réf. 0122



31012  
Réf. 1548



31013  
Réf. 0118



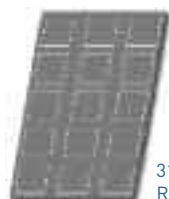
31014  
Réf. 0123



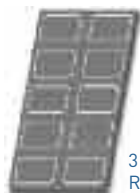
31015  
Réf. 1133



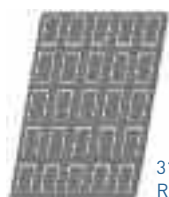
31016  
Réf. 1217



31017  
Réf. 1176



31018  
Réf. 1188



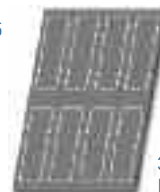
31019  
Réf. 4394

- 31010 ..... Runde Formen, Ø 125 mm  
Tiefe 16 mm, Volumen 175 ml, 11 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0107  
Formes rondes, Ø 125 mm  
Profondeur 16 mm, volume 175 ml, 11 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0107 .....61.50
- 31011 ..... Runde Formen, Ø 147 mm  
Tiefe 12 mm, Volumen 200 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0122  
Formes rondes, Ø 147 mm  
Profondeur 12 mm, volume 200 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0122 .....61.50
- 31012 ..... Runde Formen, Ø 150 mm  
Tiefe 15 mm, Volumen 250 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1548  
Formes rondes, Ø 150 mm  
Profondeur 15 mm, volume 250 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1548 .....61.50
- 31013 ..... Runde Formen, Ø 166 mm  
Tiefe 12 mm, Volumen 240 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0118  
Formes rondes, Ø 166 mm  
Profondeur 12 mm, volume 240 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0118 .....61.50
- 31014 ..... Runde Formen, Ø 186 mm  
Tiefe 12 mm, Volumen 300 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0123  
Formes rondes, Ø 186 mm  
Profondeur 12 mm, volume 300 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0123 .....61.50
- 31015 ..... Quadratische Formen, 56 x 56 mm  
Tiefe 24 mm, Volumen 60 ml, 35 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1133  
Formes carrés, 56 x 56 mm  
Profondeur 24 mm, volume 60 ml, 35 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1133 .....61.50
- 31016 ..... Quadratische Formen, 70 x 70 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 110 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1162  
Formes carrés, 70 x 70 mm  
Profondeur 30 mm, volume 110 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1162 .....61.50
- 31017 ..... Quadratische Formen, 93 x 93 mm  
Tiefe 28 mm, Volumen 200 ml, 15 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1176  
Formes carrés, 93 x 93 mm  
Profondeur 28 mm, volume 200 ml, 15 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1176 .....61.50
- 31018 ..... Rechteckige Formen, 128 x 85 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 290 ml, 10 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1188  
Formes rectangulaires, 128 x 85 mm  
Profondeur 30 mm, volume 290 ml, 10 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1188 .....61.50
- 31019 ..... Rechteckige Formen, 89 x 46 mm  
Tiefe 25 mm, Volumen 110 ml, 25 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 4394  
Formes rectangulaires, 89 x 46 mm  
Profondeur 25 mm, volume 110 ml, 25 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 4394 .....61.50

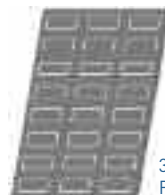
- 31020 ..... Rechteckige Formen, 120 x 40 mm  
Tiefe 25 mm, Volumen 100 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1145  
Formes rectangulaires, 120 x 40 mm  
Profondeur 25 mm, volume 100 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1145 .....61.50
- 31021 ..... Rechteckige Formen, 240 x 70 mm  
Tiefe 35 mm, Volumen 500 ml, 8 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1165  
Formes rectangulaires, 240 x 70 mm  
Profondeur 35 mm, volume 500 ml, 8 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1165 .....61.50
- 31022 ..... Rechteckige Formen, 95 x 40 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 80 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1039  
Formes rectangulaires, 95 x 40 mm  
Profondeur 30 mm, volume 80 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1039 .....61.50
- 31023 ..... Rechteckige Formen, 122 x 42 mm  
Tiefe 32 mm, Volumen 115 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1320  
Formes rectangulaires, 122 x 42 mm  
Profondeur 32 mm, volume 115 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1320 .....61.50
- 31024 ..... Rechteckige Formen, 243 x 103 mm  
Tiefe 20 mm, Volumen 440 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1161  
Formes rectangulaires, 243 x 103 mm  
Profondeur 20 mm, volume 440 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1161 .....61.50
- 31025 ..... Längliche Formen, 130 x 48 mm  
Tiefe 18 mm, Volumen 80 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 2005  
Formes allongées, 130 x 48 mm  
Profondeur 18 mm, volume 80 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 2005 .....61.50
- 31026 ..... Längliche Formen, 155 x 41 mm  
Tiefe 25 mm, Volumen 50 ml, 18 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0004  
Formes allongées, 155 x 41 mm  
Profondeur 25 mm, volume 50 ml, 18 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0004 .....61.50
- 31027 ..... Längliche Formen, 169 x 64 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 230 ml, 12 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1403  
Formes allongées, 169 x 64 mm  
Profondeur 30 mm, volume 230 ml, 12 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1403 .....61.50
- 31028 ..... Längliche Formen, 222 x 50 mm  
Tiefe 10 mm, Volumen 120 ml, 10 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0143  
Formes allongées, 222 x 50 mm  
Profondeur 10 mm, volume 120 ml, 10 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0143 .....61.50
- 31029 ..... Längliche Formen, 259 x 64 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 400 ml, 8 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0167  
Formes allongées, 259 x 64 mm  
Profondeur 30 mm, volume 400 ml, 8 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0167 .....61.50



31020  
Réf. 1145



31021  
Réf. 1165



31022  
Réf. 1039



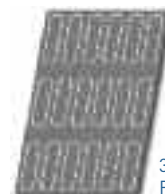
31023  
Réf. 1320



31024  
Réf. 1161



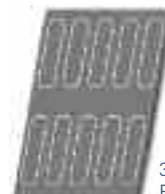
31025  
Réf. 2005



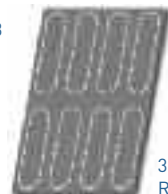
31026  
Réf. 0004



31027  
Réf. 1403



31028  
Réf. 0143



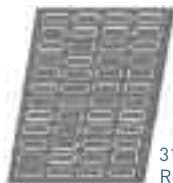
31029  
Réf. 0167



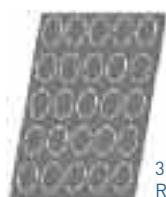
31030  
Réf. 0911



31031  
Réf. 1687



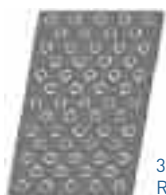
31032  
Réf. 1070



31033  
Réf. 1088



31034  
Réf. 1087



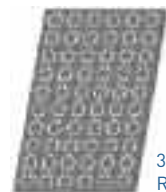
31035  
Réf. 1089



31037  
Réf. 1600



31039  
Réf. 1675



31041  
Réf. 1071

- 31030 ..... Längliche Formen, 299 x 60 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 445 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 0911  
Formes allongées, 299 x 60 mm  
Profondeur 30 mm, volume 445 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 0911 .....61.50
- 31031 ..... Längliche Formen, 314 x 60 mm  
Tiefe 30 mm, Volumen 435 ml, 6 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1687  
Formes allongées, 314 x 60 mm  
Profondeur 30 mm, volume 435 ml, 6 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1687 .....61.50
- 31032 ..... Mini-Eclairs, speziell für Windbeutel, 70 x 30 mm  
Tiefe 10 mm, Volumen 15 ml, 48 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1070  
Mini-éclairs, pour la Pâte à chaux, 70 x 30 mm  
Profondeur 10 mm, volume 15 ml, 48 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1070 .....61.50
- 31033 ..... Oval, speziell für Windbeutel, 90 x 60 mm  
Tiefe 15 mm, Volumen 56 ml, 25 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1088  
Ovales, pour la Pâte à chaux, 90 x 60 mm  
Profondeur 15 mm, volume 56 ml, 25 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1088 .....61.50
- 31034 ..... Paris-Brest, speziell für Windbeutel, Ø 80 mm  
Tiefe 15 mm, Volumen 50 ml, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1087  
Paris-Brest, pour la Pâte à chaux, Ø 80 mm  
Profondeur 15 mm, volume 50 ml, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1087 .....61.50
- 31035 ..... Mini Windbeutel, speziell für Windbeutel, Ø 30 mm  
Tiefe 5 mm, Volumen 4 ml, 59 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1089  
Petits chaux, pour la Pâte à chaux, Ø 30 mm  
Profondeur 5 mm, volume 4 ml, 59 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1089 .....61.50
- 31036 ..... Mini Runde Törtchen, Ø 42 mm  
Tiefe 10 mm, 60 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1413  
Mini-tartelettes rondes, Ø 42 mm  
Profondeur 10 mm, 60 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1413 .....61.50
- 31037 ..... Mini Runde Törtchen, Ø 48 mm  
Tiefe 15 mm, 48 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1600  
Mini-tartelettes rondes, Ø 48 mm  
Profondeur 15 mm, 48 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1600 .....61.50
- 31039 ..... Runde Törtchen, Ø 77 mm  
Tiefe 20 mm, 24 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1675  
Tartelettes rondes, Ø 77 mm  
Profondeur 20 mm, 24 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1675 .....61.50
- 31041 ..... Mini Charlotten, Ø 35 mm  
Tiefe 15 mm, 60 Formen  
Matte 600 x 400 mm, Réf. 1071  
Mini-charlottes, Ø 35 mm  
Profondeur 15 mm, 60 empreintes  
600 x 400 mm, Réf. 1071 .....61.50



31038	<p>Mini pies, Ø 58 mm Tiefe 20 mm, 40 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1066 Mini pies, Ø 58 mm Profondeur 20 mm, 40 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1066</p>	.61.50
31040	<p>Runde Törtchen, Ø 96 mm Tiefe 25 mm, 15 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1674 Tartelettes rondes, Ø 96 mm Profondeur 25 mm, 15 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1674</p>	.61.50
31042	<p>Löffel, 90 x 28 mm Tiefe 12 mm, 36 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1127 Cuillères, 90 x 28 mm Profondeur 12 mm, 36 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1127</p>	.61.50
31043	<p>Mini kannelierte Törtchen, 46 x 38 mm Tiefe 15 mm, 40 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1082 Mini-tartelettes cannellées, 46 x 38 mm Profondeur 15 mm, 40 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1082</p>	.61.50
31044	<p>Mini Klösschen, 42 x 26 mm Tiefe 20 mm, 72 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1072 Mini-quenelles, 42 x 26 mm Profondeur 20 mm, 72 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1072</p>	.61.50
31045	<p>Klösschen, 60 x 40 mm Tiefe 25 mm, 42 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1052 Quenelles, 60 x 40 mm Profondeur 25 mm, 42 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1052</p>	.61.50
31046	<p>Mini ovale Törtchen, 66 x 27 mm Tiefe 11 mm, 48 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1982 Mini-tartelettes ovales, 66 x 27 mm Profondeur 11 mm, 48 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1982</p>	.61.50
31047	<p>Ovale Törtchen, 106 x 45 mm Tiefe 15 mm, 30 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1033 Tartelettes ovales, 106 x 45 mm Profondeur 15 mm, 30 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1033</p>	.61.50
31048	<p>Mini Quadrate, 45 x 45 mm Tiefe 12 mm, 60 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1106 Mini-carrés, 45 x 45 mm Profondeur 12 mm, 60 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1106</p>	.61.50
31049	<p>Quadrate, 60 x 60 mm Tiefe 15 mm, 40 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1119 Carrés, 60 x 60 mm Profondeur 15 mm, 40 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1119</p>	.61.50
31050	<p>Quadratische kannelierte Törtchen, 78 x 78 mm Tiefe 20 mm, 24 Formen Matte 600 x 400 mm, Réf. 1171 Tartelettes carrées cannellées, 78 x 78 mm Profondeur 20 mm, 24 empreintes 600 x 400 mm, Réf. 1171</p>	.61.50

## Flexipan-Rezeptbuch | Le choix du Flexipan

Das Rezeptbuch zu den Flexipan Backmatten mit interessanten Ideen und Anregungen, ca. 160 Seiten.  
 Livre de recettes créatives autour des nattes Flexipan, env. 160 pages.



11555 .....49.50

## Backreliefmatten 60 x 40 cm | La gamme Tapis Relief 60 x 40 cm

 Ref.TF00180		 Ref.TF00190		6973 Ref.TF00190 .. Venezianische Frieze   Canne vénitien .....71.50
 Ref.TF00170		 Ref.TF00200		6974 Ref.TF00180 .. Kuppel   Dôme .....71.50
 Ref.TF00140		 Ref.TF00150		6975 Ref.TF00200 .. Variante   Variante .....71.50
 Ref.TF01000		 Ref.TF00160		6976 Ref.TF00170 .. Punkte   Alvéoles .....71.50
 Ref.TF00150		 Ref.TF00150		6977 Ref.TF00140 .. Grosse griechische Frieze   Grande Frise Grecque .....71.50
 Ref.TF00160		 Ref.TF00160		6978 Ref.TF00150 .. Kleine griechische Frieze   Petite Frise Grecque .....71.50
 Ref.TF00160		 Ref.TF01000		6979 Ref.TF00160 .. Streifen   Rayures .....71.50
				14029 Ref.TF01000 .. Reliefmatte Labyrinth   Tapis relief labyrinthe .....71.50

## Flexipan-Backmatten 60 x 40 cm | Plaques flexipan 60 x 40 cm

Die Flexipan Matte ermöglicht Ihnen schnelles rationelles Arbeiten, erleichtert schwierige Zubereitungen und gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten. **Einsatzbereich -40° bis +280°C.**

Le Flexipan vous permettra un travail rationnel et rapide, en simplifiant les préparations difficiles et en assurant, sans aucun graissage, un démoulage parfait. **Utilisable de -40° jusqu'à +280°C.**



	Ø Grösse   Grandeur	Tiefe   Profondeur	Anzahl   Quantité	
Kegel   Cônes				
1083 Ref.1083	30 mm	20 mm	96	87.50
1094 Ref.1094	70 mm	60 mm	20	87.50
Einsatz für Kegel   Inserts cônes				
1103 Ref.1103	50 mm	40 mm	40	87.50
Saphir   Saphirs				
14016 Ref.1124	70 x 70 mm	35 mm	24	87.50
14015 Ref.1126	40 x 40 mm	24 mm	54	87.50
14017 Ref.1160	70 x 70 mm	32 mm	24	87.50

# SILIKONMATTEN | PLAQUES SILICONE

	Ø Grösse   Grandeur	Tiefe   Profondeur	Anzahl   Quantité	
<b>Bavarois-Charlotten   Bavarois-Charlottes</b>				
6964 Ref.1059	78mm	40mm	18	.87.50
6856 Ref.1071	35 mm	15 mm	60	.87.50
1079 Ref.1079	62 mm	35 mm	24	.87.50
1109 Ref.1109	78 mm	35 mm	18	.87.50
<b>Bärentatzen   Madeleines</b>				
6952 Ref.1511	78 x 47 mm	19 mm	40	.87.50
1121 Ref.1121	52 x 33 mm	15 mm	56	.87.50
<b>Muschel - Blumen - Margeriten   Coquilles Saint-Jacques</b>				
6987 Ref.1067	80 x 75 mm	20 mm	24	.87.50
6908 Ref.1996	70 mm	27 mm	24	.87.50
6963 Ref.1055	78mm	20mm	24	.87.50
<b>Gewölbte und glatte Herzen   Formes coeur</b>				
1073 Ref.1073	75 x 65 mm	35 mm	20	.87.50
1096 Ref.1096	120 x 113 mm	35 mm	8	.87.50
14013 Ref.1136	41 x 38 mm	16 mm	70	.87.50
6919 Ref.3340	66 x 62 mm	25 mm	20	.87.50
6920 Ref.1096	66 x 62 mm	35 mm	20	.87.50
6922 Ref.1750	64 x 64 mm	26 mm	24	.87.50
<b>Pyramiden   Pyramides</b>				
6935 Ref.1562	35 x 35 mm	23 mm	54	.87.50
6936 Ref.1585	71 x 71 mm	41 mm	24	.87.50
6937 Ref.1882	50 x 50 mm	35 mm	35	.87.50
<b>Halbkugel Formen   Formes demi-sphériques</b>				
6890 Ref.2265	29 mm	18 mm	70	.87.50
6891 Ref.1489	42 mm	21 mm	48	.87.50
6892 Ref.1896	58 mm	31 mm	28	.87.50
6893 Ref.1268	70 mm	40 mm	24	.87.50
6894 Ref.1593	80 mm	40 mm	24	.87.50
6983 Ref.1242	23 mm	11 mm, 40 x 30 cm	63	.59.50
6984 Ref.1561	30 mm	13 mm, 40 x 30 cm	48	.59.50
6986 Ref.1977	26 mm	16 mm	96	.87.50
21977 Ref.21977	26 mm	16 mm	45	.87.50
<b>Quadratische Savarins   Savarins carrés</b>				
1102 Ref.1102	70 x 70 mm	30 mm	24	.87.50
1105 Ref.1105	56 x 56 mm	24 mm	35	.87.50
1106 Ref.1106	45 x 45 mm	12 mm	60	.87.50
1113 Ref.1113	37 x 37 mm	17 mm	60	.87.50
1119 Ref.1119	60 x 60 mm	15 mm	40	.87.50
14018 Ref.1128	37 x 37 mm	17 mm	60	.87.50
14019 Ref.1133	56 x 56 mm	24 mm	35	.87.50
<b>Savarin Formen für Rosinenkuchen, Mousse, Kleingebäck</b> Formes Savarins pour Babas, Mousses, Amuse Bouche				
6923 Ref.1586	41 mm	12 mm	60	.87.50
6924 Ref.1339	66 mm	20 mm	35	.87.50
6925 Ref.1476	70 mm	23 mm	24	.87.50
6926 Ref.1054	80 x 60 mm	25 mm	24	.87.50
6965 Ref.1057	80 mm	20 mm	24	.87.50
1116 Ref.1116	70 x 50 mm	22 mm	30	.87.50
1080 Ref.1080	40 x 30 mm	12 mm	60	.87.50
<b>Diverse Dessert Formen für den Probierteller</b> Formes variées pour desserts à l'assiette & goûters				
2120 Ref.2120	Quadrate   Carré 56 x 56 mm x 22 mm		12	.59.50
	Ovale   Ovale 70 x 50 mm x 22 mm			



Mattengrösse 40 x 30 cm  
Grandeur plaque 40 x 30 cm



Ø Grösse | Grandeur      Tiefe | Profondeur      Anzahl | Quantité

Mini-Klösschen | Mini quenelles

6849 Ref.1072	42 x 26 mm	20 mm	72	87.50
6852 Ref.1077	57 x 35 mm	12 mm	64	87.50
6914 Ref.1052	60 x 40 mm	25 mm	42	87.50
14010 Ref.1150	42 x 22 mm	17 mm	100	87.50
14011 Ref.1152	67 x 36 mm	27 mm	43	87.50
14012 Ref.1154	84 x 44 mm	35 mm	32	87.50



Ovale Formen für Petits Fours, Bayerische Mousse, Asplik  
Formes Ovale pour Petits Fours, Bavarois, Aspics, Mousses

6913 Ref.2267	51 x 31 mm	20 mm	50	87.50
6915 Ref.1270	70 x 50 mm	30 mm	30	87.50
6916 Ref.4270	70 x 50 mm	25 mm	30	87.50
6917 Ref.1776	85 x 60 mm	30 mm	20	87.50
6918 Ref.2206	96 x 45 mm	28 mm	24	87.50
6945 Ref.1033	106 x 45 mm	15 mm	30	87.50
6951 Ref.1982	66 x 27 mm	11 mm	48	87.50



Quichettes-Törtchen | Quichettes-Tartelettes

6942 Ref.1413	42 mm	10 mm	60	87.50
6943 Ref.1600	48 mm	15 mm	48	87.50
6944 Ref.1675	77 mm	20 mm	24	87.50
6854 Ref.1066	58 mm	20 mm	40	87.50
1082 Ref.1082	46 x 38 mm	15 mm	40	87.50
6853 Ref.1674	96 mm	25 mm	15	87.50



Löffel | Cuillères

14020 Ref.1127	90 x 28 mm	12 mm	36	87.50
----------------	------------	-------	----	-------



Kleine Formen für Petits Fours und Appetithäppchen  
Petites formes pour Petits Fours et Amuse Bouche

6946 Ref.1985	48 x 41 mm	10 mm	80	87.50
6947 Ref.1984	60 x 35 mm	10 mm	70	87.50
6948 Ref.1416	Ø 36 mm	17 mm	96	87.50
6949 Ref.1129	Ø 40 mm	20 mm	54	87.50
6950 Ref.1560	43 x 40 mm	26 mm	40	87.50
6903 Ref.2435	38 mm	10 mm	54	87.50
6904 Ref.2266	40 mm	20 mm	48	87.50
6905 Ref.1269	63 mm	35 mm	24	87.50
6847 Ref.1076	45 x 40 mm	12 mm	60	87.50
1097 Ref.1097	28 mm	8 mm	96	87.50



Weihnachtskuchen - Sterne | Bûchettes - Etoiles

6927 Ref.1039	95 x 40 mm	30 mm	24	87.50
6928 Ref.1454	339 x 40 mm	39 mm	8	87.50
6982 Ref.1320	122 x 42 mm	32 mm	24	87.50
6985 Ref.1061	80 x 65 mm	15 mm	24	87.50
14026 Ref.1131	70 x 45 mm	20 mm	24	87.50
14021 Ref.1142	90 x 85 mm	30 mm	20	87.50
14028 Ref.1464	495 x 40 mm	39 mm	5	87.50
2132 Ref.2132	90 x 75 mm	25 mm	8	87.50



Rechteckige Formen für Cakes, Pasteten, Asplik  
Formes Rectangulaires pour Cakes, Terrines

6895 Ref.1117	50 x 26 mm	11 mm	84	87.50
6896 Ref.1264	86 x 46 mm	14 mm	24	87.50
6897 Ref.4394	89 x 46 mm	25 mm	25	87.50
6898 Ref.1532	80 x 30 mm	30 mm	24	87.50
6953 Ref.1130	109 x 24 mm	10 mm	45	87.50
1081 Ref.1081	110 x 60 mm	25 mm	16	87.50
1092 Ref.1092	102 x 58 mm	30 mm	18	87.50
14023 Ref.1145	120 x 40 mm	25 mm	24	87.50
14025 Ref.1146	85 x 17 mm	15 mm	48	87.50
14024 Ref.1148	120 x 40 mm	25 mm	24	87.50
14022 Ref.1149	40 x 15 mm	12 mm	120	87.50
1158 Ref.1158	100 x 40 mm	25 mm	24	87.50

	Ø Grösse   Grandeur	Tiefe   Profondeur	Anzahl   Quantité	
<b>Teddy-Bären   Moule ours</b>				
6966 Ref.1056	90 x 55 mm	20 mm	18	.87.50
6967 Ref.1975	115 x 113 mm	31 mm	12	.87.50
1147 Ref.1147	70 x 62 mm	25 mm	24	.87.50
1163 Ref.1163	72 x 35 mm	14 mm	36	.87.50
<b>Muffins, Cookies   Muffins, Cookies</b>				
6909 Ref.1031	51 mm	29 mm	40	.87.50
6910 Ref.3051	73 mm	40 mm	24	.87.50
6911 Ref.915	79 mm	36 mm	24	.87.50
6968 Ref.1601	82 mm	50mm	15	.87.50
6969 Ref.1034	91 mm	35mm	15	.87.50
<b>Brioche   Briochettes</b>				
6929 Ref.2005	130 x 48 mm	18 mm	24	.87.50
6930 Ref.3006	Ø 79 mm	15 mm	24	.87.50
6931 Ref.1792	62 x 49 mm	26 mm	24	.87.50
6932 Ref.1922	Ø 68 mm	25 mm	24	.87.50
6933 Ref.1282	Ø 81 mm	37 mm	24	.87.50
6934 Ref.10273	Ø 78 mm	30 mm	24	.87.50
1070 Ref.1070	70 x 30 mm	10 mm	48	.87.50
<b>Zylinder-Formen für Petits Fours, Kleingebäck, Pasteten, Mousses Formes Cylindriques pour Petits fours, Bavarois, Terrines, Mousses</b>				
6906 Ref.2269	63 mm	25 mm	24	.87.50
<b>Runde Formen für Florentiner   Formes Rondes pour Florentins</b>				
6899 Ref.115	59 mm	13 mm	40	.87.50
6900 Ref.1299	91 mm	8 mm	15	.87.50
6902 Ref.112	102 mm	20 mm	15	.87.50
6912 Ref.1441	78 mm	10 mm	24	.87.50
<b>Biskuit-Formen, Crème Brûlée   Disques de bisuit, Crème Brûlée</b>				
6938 Ref.122	147 mm	12 mm	6	.87.50
6939 Ref.1584	150 mm	15 mm	6	.87.50
6940 Ref.118	166 mm	12 mm	6	.87.50
6941 Ref.123	186 mm	12 mm	6	.87.50
6954 Ref.1777	100 mm	35 mm	12	.87.50
6955 Ref.1399	105 mm	40 mm	12	.87.50
6956 Ref.2452	140 mm	25 mm	6	.87.50
6957 Ref.1758	150 mm	24 mm	6	.87.50
6901 Ref.107	125 mm	16 mm	11	.87.50
6907 Ref.1897	82 mm	30 mm	15	.87.50



## Flexipat | Flexipat

Zur rationellen Herstellung von Rouladen-Bisquits, Buttercremeschnitten, Krokant, usw.  
Pour une fabrication rationnelle de biscuits roulés, de tranches de crème au beurre, de croquant, etc.

01010 Ref.TF01010	550 x 360 mm	10 mm		.65.—
-------------------	--------------	-------	--	-------





## Pavoflex | Pavoflex

PAVOFLEX umfasst eine Reihe von Silikonmatten mit den Massen 60 x 40 cm. Sie sind geeignet für süsse und salzige Backwaren. Durch die Dichte des eingesetzten Silikons garantieren die PAVOFLEX-Matten Robustheit, Flexibilität, eine lange Lebensdauer und ein leichtes Entformen (kein Einfetten mehr nötig). Die PAVOFLEX-Matten werden von der Firma Pavoni Italia hergestellt. Diese verwenden nur flüssigen, platinischen Silikon von höchster Qualität. Lebensmittelgeeignet und geruchsneutral. Die PAVOFLEX-Matten sind temperaturbeständig von -40° bis +280°C. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Matten in der Spülmaschine gereinigt werden können. (Hinweis: neutrales Spülmittel mit einem PH-Wert 7 verwenden / Empfehlung: Nach dem Spülen einige Minuten im Ofen bei 150 ° trocknen lassen.)

PAVOFLEX est une gamme de moules en silicone de 60 x 40 cm. Idéale pour des produits sucrés et salés. L'épaisseur des PAVOFLEX et la densité du silicone qui les compose ont été étudiées pour leur garantir longue durée, solidité, souplesse et facile d'extraction.

Pavoni Italia utilise depuis toujours pour la production des PAVOFLEX uniquement du silicone d'excellente qualité, indiqué pour le contact avec les aliments, totalement atoxique, inodore et insipide. Résistance et stabilité thermique à des températures de -40°C à +280°C. Tous les moules peuvent être lavés aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle. Il est toutefois conseillé d'utiliser des produits nettoyants à PH neutre (PH7).

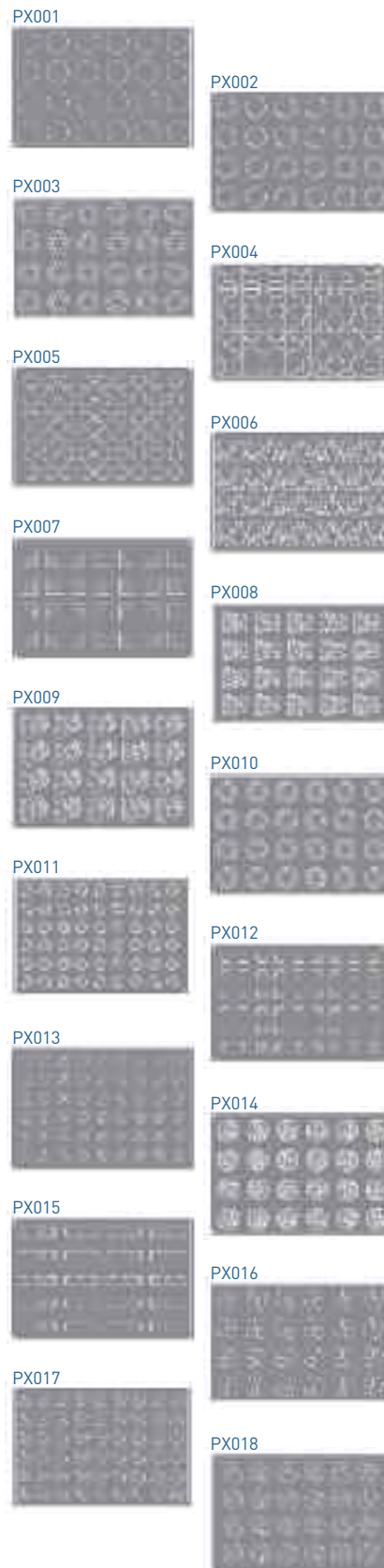




## Pavoflex 60 x 40 cm | Pavoflex 60 x 40 cm


Schnelles rationelles Arbeiten erleichtert schwierige Zubereitungen, gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten  
 Travail rationnel et rapide, simplifiant les préparations difficiles, assurant, sans aucun graissage, un démoulage parfait

PX001	Pavoflex Halbkugel   Pavoflex demi-sphère Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 40 mm   Ø 70 mm / Profondeur 40 mm	75.—
PX002	Pavoflex Muffin Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 40 mm   Ø 70 mm / Profondeur 40 mm	75.—
PX003	Pavoflex Briochette Anzahl 24   Quantité 24 Ø 79 mm / Tiefe 37 mm   Ø 79 mm / Profondeur 37 mm	75.—
PX004	Pavoflex Pyramide Anzahl 35   Quantité 35 70 x 70 mm / Tiefe 45 mm   70 x 70 mm / Profondeur 45 mm	75.—
PX005	Pavoflex mini Muffin Anzahl 54   Quantité 54 Ø 50 mm / Tiefe 28 mm   Ø 50 mm / Profondeur 28 mm	75.—
PX006	Pavoflex Madeleine Anzahl 44   Quantité 44 78 x 45 mm / Tiefe 18 mm   78 x 45 mm / Profondeur 18 mm	75.—
PX007	Pavoflex Cubo Anzahl 28   Quantité 28 50 x 50 mm / Tiefe 50 mm   50 x 50 mm / Profondeur 50 mm	75.—
PX008	Pavoflex Teddybär   Pavoflex grand ours Anzahl 20   Quantité 20 90 x 78 mm / Tiefe 20 mm   90 x 78 mm / Profondeur 20 mm	75.—
PX009	Pavoflex Löwe   Pavoflex lion Anzahl 20   Quantité 20 90 x 87 mm / Tiefe 20 mm   90 x 87 mm / Profondeur 20 mm	75.—
PX010	Pavoflex Babele Anzahl 24   Quantité 24 Ø 68 mm / Tiefe 50 mm   Ø 68 mm / Profondeur 50 mm	75.—
PX011	Pavoflex Babele mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 40 mm / Tiefe 30 mm   Ø 40 mm / Profondeur 30 mm	75.—
PX012	Pavoflex Cubo mini Anzahl 54   Quantité 54 30 x 30 mm / Tiefe 30 mm   30 x 30 mm / Profondeur 30 mm	75.—
PX013	Pavoflex Zylinder mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 35 mm / Tiefe 35 mm   Ø 35 mm / Profondeur 35 mm	75.—
PX014	Pavoflex Gugelhopf Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 33 mm   Ø 70 mm / Profondeur 33 mm	75.—
PX015	Pavoflex Trittico Anzahl 20   Quantité 20 120 x 32 mm / Tiefe 32 mm   120x32 mm / Profondeur 32 mm	75.—
PX016	Pavoflex Intrigo Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 42 mm   Ø 70 mm / Profondeur 42 mm	75.—
PX017	Pavoflex Intrigo mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 40 mm / Tiefe 28 mm   Ø 40 mm / Profondeur 28 mm	75.—
PX018	Pavoflex Fantasia Anzahl 24   Quantité 24 Ø 75 mm / Tiefe 48 mm   Ø 75 mm / Profondeur 48 mm	75.—



## Pavoflex 60 x 40 cm | Pavoflex 60 x 40 cm

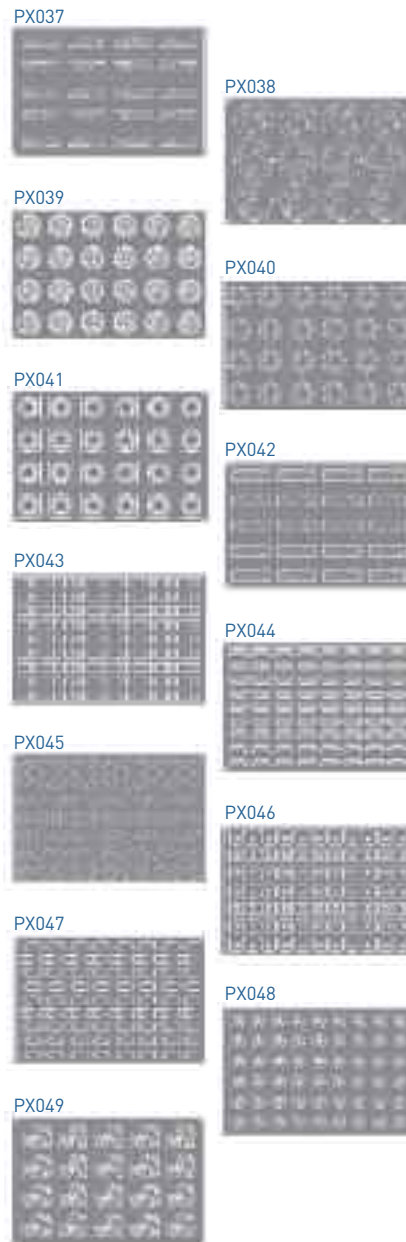
Schnelles rationelles Arbeiten erleichtert schwierige Zubereitungen, gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten  
 Travail rationnel et rapid, simplifiant les préparations difficiles, assurant, sans aucun graissage, un démoulage parfait

PX019		PX019 .....	Pavoflex Rigo Anzahl 24   Quantité 24 Ø 60 mm / Tiefe 45 mm   Ø 60 mm / Profondeur 45 mm .....75.–
	PX020		PX020 .....
			Pavoflex Rigo mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 35 mm / Tiefe 30 mm   Ø 35 mm / Profondeur 30 mm .....75.–
PX021		PX021 .....	Pavoflex Kegel   Pavoflex cône Anzahl 24   Quantité 24 Ø 65 mm / Tiefe 65 mm   Ø 65 mm / Profondeur 65 mm .....75.–
	PX022		PX022 .....
			Pavoflex Kegel mini   Pavoflex cône mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 40 mm / Tiefe 43 mm   Ø 40 mm / Profondeur 43 mm .....75.–
PX023		PX023 .....	Pavoflex Ondina Anzahl 25   Quantité 25 80 x 45 mm / Tiefe 40 mm   80 x 45 mm / Profondeur 40 mm .....75.–
	PX024		PX024 .....
			Pavoflex Flow Anzahl 20   Quantité 20 120 x 33 mm / Tiefe 32 mm   120x33 mm / Profondeur 32 mm .....75.–
PX025		PX025 .....	Pavoflex Soft Anzahl 20   Quantité 20 120 x 32 mm / Tiefe 38 mm   120x32 mm / Profondeur 38 mm .....75.–
	PX026		PX026 .....
			Pavoflex Log Anzahl 20   Quantité 20 120x30 mm / Tiefe 32 mm   120x30 mm / Profondeur 32 mm .....75.–
PX027		PX027 .....	Pavoflex Libra Anzahl 20   Quantité 20 120 x 30 mm / Tiefe 35 mm   120 x 30 mm / Profondeur 35 mm .....75.–
	PX028		PX028 .....
			Pavoflex Teddybär klein   Pavoflex petit ours Anzahl 24   Quantité 24 80 x 64 mm / Tiefe 23 mm   80 x 64 mm / Profondeur 23 mm .....75.–
PX029		PX029 .....	Pavoflex Eclisse Anzahl 24   Quantité 24 Ø 72 mm / Tiefe 41 mm   Ø 72 mm / Profondeur 41 mm .....75.–
	PX030		PX030 .....
			Pavoflex Tekno Anzahl 24   Quantité 24 58 x 50 mm / Tiefe 50 mm   58 x 50 mm / Profondeur 50 mm .....75.–
PX031		PX031 .....	Pavoflex Parentesi Anzahl 24   Quantité 24 72 x 52 mm / Tiefe 44 mm   72 x 52 mm / Profondeur 44 mm .....75.–
	PX032		PX032 .....
			Pavoflex Love Anzahl 24   Quantité 24 78 x 77 mm / Tiefe 34 mm   78 x 77 mm / Profondeur 34 mm .....75.–
PX033		PX033 .....	Pavoflex Vertigo Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 44 mm   Ø 70 mm / Profondeur 44 mm .....75.–
	PX034		PX034 .....
			Pavoflex Ring Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 50 mm   Ø 70 mm / Profondeur 50 mm .....75.–
PX035		PX035 .....	Pavoflex Move Anzahl 20   Quantité 20 120 x 35 mm / Tiefe 36 mm   120 x 35 mm / Profondeur 36 mm .....75.–
	PX036		PX036 .....
			Pavoflex Round Anzahl 20   Quantité 20 123 x 35 mm / Tiefe 32 mm   123 x 35 mm / Profondeur 32 mm .....75.–

## Pavoflex 60 x 40 cm | Pavoflex 60 x 40 cm

Schnelles rationelles Arbeiten erleichtert schwierige Zubereitungen, gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten  
 Travail rationnel et rapid, simplifiant les préparations difficiles, assurant, sans aucun graissage, un démoulage parfait

PX037	Pavoflex Bouquet Anzahl 20   Quantité 20 120 x 30 mm / Tiefe 35 mm   120 x 30 mm / Profondeur 35 mm	.75.-
PX038	Pavoflex Bouquet for 2 Anzahl 12   Quantité 12 Ø 120 mm / Tiefe 35 mm   Ø 120 mm / Profondeur 35 mm	.75.-
PX039	Pavoflex Blüte   Pavoflex bouton Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 42 mm   Ø 70 mm / Profondeur 42 mm	.75.-
PX040	Pavoflex Intreccio Anzahl 24   Quantité 24 Ø 70 mm / Tiefe 40 mm   Ø 70 mm / Profondeur 40 mm	.75.-
PX041	Pavoflex Caesar Anzahl 24   Quantité 24 70x70 mm / Tiefe 50 mm   70x70 mm / Profondeur 50 mm	.75.-
PX042	Pavoflex Twist Anzahl 20   Quantité 20 122 x 32 mm / Tiefe 33 mm   122 x 32 mm / Profondeur 33 mm	.75.-
PX043	Pavoflex Log mini Anzahl 72   Quantité 72 60 x 24 mm / Tiefe 21 mm   60 x 24 mm / Profondeur 21 mm	.75.-
PX044	Pavoflex Round mini Anzahl 72   Quantité 72 60 x 24 mm / Tiefe 23 mm   60 x 24 mm / Profondeur 23 mm	.75.-
PX045	Pavoflex Savarin mini rund   ronde Anzahl 77   Quantité 77 Ø 40 mm / Tiefe 13 mm   Ø 40 mm / Profondeur 13 mm	.75.-
PX046	Pavoflex Savarin mini eckig   carré Anzahl 77   Quantité 77 38 x 38 mm / Tiefe 13 mm   38 x 38 mm / Profondeur 31 mm	.75.-
PX047	Pavoflex Flow mini Anzahl 72   Quantité 72 60 x 24 mm / Tiefe 23 mm   60 x 24 mm / Profondeur 23 mm	.75.-
PX048	Pavoflex Vertigo mini Anzahl 54   Quantité 54 Ø 40 mm / Tiefe 27 mm   Ø 40 mm / Profondeur 27 mm	.75.-
PX049	Pavoflex Hase   Pavoflex lapin Anzahl 20   Quantité 20 93 x 74 mm / Tiefe 24 mm   93 x 74 mm / Profondeur 24 mm	.75.-



## Delicious Snack | Delicious Snack

Schnelles rationelles Arbeiten, Temperaturbereich -40° bis + 280°C, für süsse und salzige Kreationen. 15-teilig, 90 x 30 mm / Tiefe 19 mm  
 Travail rationnel et rapid, utilisable de -40° jusqu'à + 280°C pour créations douces et salés. 15 pièces par plaque, 90 x 30 mm / Profondeur 19 mm

DS01	Glatt   Lisse	.73.-
DS02	Gerippt   Cannelé	.73.-



## Herzform aus Silikon | Coeur en silicone

Rot, Temperaturbeständig -40° bis +280°C, schnelles rationelles Arbeiten, erleichtert schwierige Zubereitungen, gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten

En forme de coeur, rouge, utilisable de -40° jusqu'à +280°C, sans aucun graissage, un démoulage parfait



FRT157 ..... 220 x 201 x 55 mm .....17.90

## Pavocake | Pavocake

Die Pavocake sind immer zu 6 Einzelformen in einem Kunststoff-Blech 60 x 40 cm eingebettet. Schnelles rationelles Arbeiten, erleichtert schwierige Zubereitungen, gewährleistet ein perfektes Entformen ohne Einfetten, Temperaturbeständig -40° bis +280°C

Les Pavocakes sont toujours 6 moules unique, les 6 moules sont poser sur une plaque 60 x 40 cm en plastique. Travail rationnel et rapid, simplifiant les préparations difficiles, assurant, sans aucun graissage, un démoulage parfait, utilisable de -40° jusqu'à +280°C



- PK001 ..... **Spirale**, Ø 180 mm / Tiefe 45 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Spirale**, Ø 180 mm / Profondeur 45 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK002 ..... **Disco**, Ø 180 mm / Tiefe 45 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Disco**, Ø 180 mm / Profondeur 45 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK003 ..... **Welle**, Ø 180 mm / Tiefe 60 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Onde**, Ø 180 mm / Profondeur 60 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK004 ..... **Blume**, Ø 180 mm / Tiefe 45 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Fleurs**, Ø 180 mm / Profondeur 45 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK005 ..... **Schweif**, Ø 180 mm / Tiefe 45 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Queue**, Ø 180 mm / Profondeur 45 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK006 ..... **Grundstück**, Ø 180 mm / Tiefe 55 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Parcelle**, Ø 180 mm / Profondeur 55 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK007 ..... **Halbkugel**, Ø 180 mm / Tiefe 90 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Hémisphère**, Ø 180 mm / Profondeur 90 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK008 ..... **Eklipse**, Ø 180 mm / Tiefe 85.5 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Eclipse**, Ø 180 mm / Profondeur 85.5 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK009 ..... **Strauss**, Ø 180 mm / Tiefe 90 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Bouquet**, Ø 180 mm / Profondeur 90 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—
- PK010 ..... **Muschel**, Ø 180 mm / Tiefe 90 mm  
1 Kunststoffauflage 60 x 40 cm für die 6 Formen  
**Moule**, Ø 180 mm / Profondeur 90 mm  
support en plastique 60 x 40 cm pour le 6 formes .....78.—

### Kunststoffauflage | Support en plastique

Zu Pavocake | Pour Pavocake

PK-Tray ..... 60 x 40 cm .....14.—

## Chocoflex | Chocoflex

Schnelles rationelles Arbeiten, Temperaturbereich -40° bis + 280°C, flexible, resistente Silikonmatte zum Befüllen von Hohlkörpern ohne Naht.  
 Travail rationnel et rapid, utilisable de -40° jusqu'à + 280°C, natte de cuisson résistante pour remplir de corps creux sans joint.

- LS01 ..... Chocoflex  
 Anzahl 54 | Quantité 54  
 Ø 26 mm / Tiefe 14 mm | Ø 26 mm / Profondeur 14 mm .....59.—
- LS02 ..... Chocoflex  
 Anzahl 54 | Quantité 54  
 23 x 23 mm / Tiefe 14 mm | 23 x 23 mm / Profondeur 14 mm .....59.—
- LS03 ..... Chocoflex  
 Anzahl 63 | Quantité 63  
 35 x 14,5 mm / Tiefe 14,5 mm | 35 x 14,5 mm / Profondeur 14,5 mm ...59.—
- LS04 ..... Chocoflex  
 Anzahl 49 | quantité 49  
 32 x 21 mm / Tiefe 14 mm | 32 x 21 mm / Profondeur 14 mm .....59.—
- LS05 ..... Chocoflex  
 Anzahl 67 | quantité 67  
 Ø 25 mm - Doppelmatte | Ø 25 mm, 2 Plaques .....108.—
- LS06 ..... Chocoflex  
 Anzahl 40 | quantité 40  
 Aussen-Ø 30 mm / Innen-Ø 10 mm / Tiefe 12 mm | En dehors Ø 30 mm/  
 intérieur Ø 10 mm / Profondeur 14 mm .....59.—





## Das grüne Tuch | La toile verte

### Die besonderen Vorteile: Beste Teigablösung.

Durch Zuführung von verschiedenen Fasern wurde eine hervorragende Teigabweisung erreicht, die seine Funktion auch nach mehrmaligem waschen nicht verändert. Ein Haften oder Verkleben der Teiglinge ist somit ausgeschlossen. Bei sachgemässer Behandlung und Reinigung sind die grünen Tücher über längere Zeit schimmelfrei! Sämtliche Tücher sind thermisch geschnitten und müssen daher nicht gesäumt werden. **Waschbar bis 40°C.**



### Avantages particuliers. Méthode unique, le pâte ne colle pas.

Grâce à la réunion de plusieurs fibres, une méthode excellente pour enlever la pâte a pu être créée. Celle-ci ne perd pas sa fonction même après plusieurs lavages. Pour cette raison, la pâte reste fixe et ne colle pas. Si les toiles vertes sont lavées et traitées correctement, elles resteront longtemps sans moisissure. Toutes les toiles sont coupées d'une manière thermique et n'ont pas besoin d'ourlet de renfort. **Lavable jusqu'à 40°C.**

8728 ..... 53 cm breit, Länge 65 cm | Largeur 53 cm, Longueur 65 cm .....13.—  
13999 ..... 58 cm breit, Länge 78 cm | Largeur 58 cm, Longueur 78 cm .....15.—

8304 ..... 40 cm breit, Länge 200 cm | Largeur 40 cm, Longueur 200 cm .....17.—  
8308 ..... 40 cm breit, Länge 300 cm | Largeur 40 cm, Longueur 300 cm .....24.—  
8346 ..... 50 cm breit, Länge 200 cm | Largeur 50 cm, Longueur 200 cm .....20.—  
8347 ..... 50 cm breit, Länge 300 cm | Largeur 50 cm, Longueur 300 cm .....27.—

## Teigtuch orange | Toile à pâte, orange

Das orange Tuch ist die Weiterentwicklung des bewährten grünen Tuches.



### Vorteile:

- Veränderte FDA-Imprägnierung
- Hohe Schmutz- und Wasserabweisung
- Starke Unterbindung der Schimmelbildung
- Antihaftend
- Keimreduzierend
- Lebensmittelecht
- Waschbar bis 60°C

### Les avantages:

- Nouveau revêtement
- Anti-adhésif
- Réduit des germes
- Hygiénique
- Décolle exellennent la pâte
- Lavable jusqu'à 60°C

15567 ..... Grösse | Grandeur 65 x 53 cm .....17.—  
15568 ..... Grösse | Grandeur 78 x 58 cm .....21.—

## Belaugungstuch Orange 53 x 65 cm | Linge orange de lessivage 53 x 65 cm

Oranges-Gewebe mit FDA-Veredelung, hohe Schmutz- und Wasserabweisung, keimreduzierend, antihaftend, lebensmittelecht, hygienisch, materialschonend, hervorragende Teigablösung, waschbar bis 60°C

Tissu orange avec finition FDA, répulsion élevée de l'eau et des salissures, réducteur de germes, antiadhésif, dédié à l'agroalimentaire, hygiénique, ménage le matériel, décolle excellentement la pâte, lavable jusqu'à 60°C



15569 ..... Mit Klettverschluss auf der Schmalseite 53 cm  
Avec bande velcro du côté étroit 53 cm .....16.50



## Einschiessapparate-Tuch, orange | Toile pour l'appareil d'enfournement, orange

Für alle Ofentypen lieferbar, einfach anfragen | Livrable pour chaque type de four.

### Vorteile:

- Veränderte FDA-Imprägnierung
- Hohe Schmutz- und Wasserabweisung
- Starke Unterbindung der Schimmelbildung
- Antihaftend
- Keimreduzierend
- Lebensmittelecht
- Waschbar bis 60°C

### Les avantages:

- Nouveau revêtement
- Anti-adhésif
- Réduit des germes
- Hygiénique
- Décolle exellennent la pâte
- Lavable jusqu'à 60°C



Preis pro Stück | Prix par toile .....145.—

## Tortengitterstanze Kunststoff | Grille pour tourtes en plastique

7984 ..... Ø 30 cm .....12.—

7983 ..... Ersatzgummiwalze, Länge 25 cm  
Rouleau de rechange, Longueur 25 cm .....19.50



## Salatschleuder | Essoreuse à salade

Aus Kunststoff, Farbe orange | En plastique, couleur orange

P2012 ..... 12 lt, Höhe 430 mm, Ø 330 mm, Gewicht 2.8 kg  
12 lt, hauteur 430 mm, Ø 330 mm, poids 2.8 kg .....159.—

P2025 ..... 25 lt, Höhe 520 mm, Ø 430 mm, Gewicht 4 kg  
25 lt, hauteur 520 mm, Ø 430 mm, poids 4 kg .....275.—



## Trichter | L'entonnoir

Trichter aus Polycarbonat erleichtert das Einfüllen und Dosieren von flüssigen Produkten wie Likör, Gelee, Püree, Saucen, Cremes, etc.  
Cet entonnoir en polycarbonate facilite le remplissage et le dosage avec produits liquoreux: liqueures, gelées, coulis, sauces, crèmes...

- Leicht und handlich
- Transparenter Kegel
- Inkl. Chromstahl-Halterung
- Spülmaschinentauglich
- Léger et maniable
- Corps transparent
- Support fil inox
- Compatible lave-vaisselle



20000 ..... 0.75 lt., 1Tülle | 0.75 lt., 1 douille .....79.—

11654 ..... 1.5 lt., 4Tüllen | 1.5 lt., 4 douilles .....117.—

## Trüffes-Füller | Entonnoir à truffes

Aus Chromstahl, zum Füllen von Hohlkörpern, Dosiermenge einstellbar 1–15 g.  
En inox, pour remplissage des coques, quantité de dosage réglable de 1–15 g.



- 7306 ..... Mit Mechanik, zur Einmannbedienung  
Avec déclenchement manuel, unipersonnel .....415.–

## Likörtrichter | Entonnoir à liqueur

Aus Chromnickelstahl, Loch-Ø ohne Düse 8mm | En inox, sortie sans buse Ø 8 mm



- 7089 ..... Mit Mechanik, Mundstück 3 + 6 mm  
Avec mécanisme, Embouchure de 3 + 6 mm .....149.–
- 8225 ..... Ständer zu Likörtrichter | Support pour entonnoir a liqueur .....16.–

## Modellierstäbe | Bâtonnets de modelage

Aus Kunststoff | En plastique



- 7090 ..... 6-teiliger Satz | Set de 6 pièces .....34.50
- 7091 ..... 12-teiliger Satz | Set de 12 pièces .....57.–

## Trempiergabelsatz 12-tlg. | Set de fourchette à tremper 12 pcs.

In solider Blechschachtel | En boîte solide



- 7175 ..... Satz | Set .....76.–
- Trempiergabeln mit Nylongriff | Fourchette à tremper avec manche nylon
- 8006 ..... 2-zackig, 12 mm breit | 2 dents, largeur 12 mm .....5.80
- 8007 ..... 3-zackig, 18 mm breit | 3 dents, largeur 18 mm .....6.–
- 8008 ..... 4-zackig, 22 mm breit | 4 dents, largeur 22 mm .....6.80
- 8009 ..... Rund 20 mm | Ronde 20 mm .....5.20
- 8010 ..... Rund doppelt, 2 x 20 mm | Ronde double, 2 x 20 mm .....8.30
- 8011 ..... Branches-Gabel 5-zackig, 50 mm breit | 5 dents, largeur 50 mm .....8.90

## Cornetspitzen aus Weissblech | Moule pour cornets en fer-blanc

Konisch, Länge 14 cm | Conique, longueur 14 cm

7036	..... Ø 3,5 cm	.....	3.-
7037	..... Ø 4 cm	.....	3.-



## Zettelhalter | Porte-papier

Eloxiertes Aluminium mit Glaskugeln und Kunststoffdeckeln. Bei nebeneinander gesetzten Leisten durchgehend nutzbar.  
Aluminium anodisé avec boules de verre et couvercles plastique.

8850	..... Länge 50 cm   Longueur 50 cm	.....	49.-
8851	..... Länge 75 cm   Longueur 75 cm	.....	62.-
8852	..... Länge 100 cm   Longueur 100 cm	.....	75.-



## Dreikönigsfiguren, Dreikönigskronen | Fèves, Couronnes des Rois

Figuren aus Polyethylen | Figures en polyéthylène

3552	..... König, Königin, 100 Stück   Roi, reine, 100 pièces	.....	5.90
3550	..... Kronen, Goldkarton, 100 Stück   Couronnes carton doré, 100 pièces	.....	17.80



## Maikäfer-Füsse | Pattes pour hannetons

Per 100 Stück | Par 100 pièces

Grösse | Grandeur

7643	..... 45 mm	.....	4.50
7644	..... 55 mm	.....	5.70
7645	..... 70 mm	.....	11.-
7646	..... 90 mm	.....	15.-
7647	..... 110 mm	.....	23.-
7648	..... 130 mm	.....	33.-
7649	..... 150 mm	.....	49.-
7650	..... 185 mm	.....	72.-



## Niklauspfeifen «Pfiffi» | Pipe en argile «Pfiffi»

Lebensmittelecht, hygienisch, bruchsicher | Hygiénique et incassable

8600	..... Länge 8.5 cm, 250 Stück   Longueur 8.5 cm, 250 pièces	.....	49.-
------	---	-------	------



## Lebkuchenbilder | Vignettes pour biscômes

Farbig, 100 Stück | Multicolores, 100 pièces

<b>Klaus, rot   St-Nicolas, rouge</b>			
9056	..... Höhe   Hauteur	..... 8 cm	..... 3.50
9051	..... Höhe   Hauteur	..... 11 cm	..... 6.80
9052	..... Höhe   Hauteur	..... 15 cm	..... 7.-
9053	..... Höhe   Hauteur	..... 20 cm	..... 9.-
9054	..... Höhe   Hauteur	..... 24 cm	..... 18.-
9055	..... Höhe   Hauteur	..... 27 cm	..... 21.50
9057	..... Höhe   Hauteur	..... 32 cm	..... 33.-

<b>Klauskopf   Tête de St. Nicolas</b>			
9058	..... Höhe   Hauteur	..... 6 cm	..... 5.50
9059	..... Höhe   Hauteur	..... 9.5 cm	..... 8.-

<b>Zwerg   Nain</b>			
9060	..... Höhe   Hauteur	..... 8 cm	..... 7.50
9061	..... Höhe   Hauteur	..... 11 cm	..... 8.-
9062	..... Höhe   Hauteur	..... 16 cm	..... 8.50
9063	..... Höhe   Hauteur	..... 20 cm	..... 14.-

<b>Herz mit Rose   Coeur avec rose</b>			
9064	..... Höhe   Hauteur	..... 4.5 cm	..... 5.50

<b>Herz mit Tannenzweig   Coeur avec sapin</b>			
9065	..... Höhe   Hauteur	..... 8.5 cm	..... 9.30

<b>Stern mit Engelkopf   Etoile avec tête d'ange</b>			
9066	..... Höhe   Hauteur	..... 10 cm	..... 11.-



### Ausstellkorb aus Rattan | Panier d'exposition en rattan

Farbe: natur, Korb lackiert was die Sauberhaltung erleichtert | Couleur: nature, le corbeille est laqué, facile à nettoyer



	Breite Largeur	Tiefe Profondeur	Höhe vorne Hauteur devant	Höhe hinten Hauteur derrière	
7327	40 cm	50 cm	14 cm	20 cm	109.—
7328	44 cm	44 cm	14 cm	27 cm	112.—
7329	48 cm	48 cm	14 cm	27 cm	118.—
7330	25 cm	44 cm	14 cm	27 cm	108.—
7331	40 cm	50 cm	14 cm	27 cm	117.—

### Pariserbrotkorb aus Rattan | Panier à baguettes en rattan

Farbe: natur, Korb lackiert was die Sauberhaltung erleichtert | Couleur: nature, le corbeille est laqué, facile à nettoyer



Rechteckig   Rectangulaire				
Breite Largeur	Tiefe Profondeur	Höhe vorne Hauteur devant		
7332	50 cm	40 cm	40 cm	175.—
Rund   Ronde				
7333	∅	30 cm	50 cm	99.—

# APPARATE ..... APPAREILS .....

Seiten 124-156



### Stabmixer Bamix Gastro 200 «softgrip» | Mixeur-plongeur Bamix Gastro 200 «softgrip»



«Softgrip»-Membranschalter mit Impulskontakt aus rutschfestem Elastomer, vollkommene Abdichtung der Schalter gegenüber Wasser und Schmutz, Gehäuse aus robustem und schlagfestem Kunststoff, mit 2 Geschwindigkeitsstufen, vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, einfache Handhabung und leichte Reinigung, Lieferung inkl. 1 Multimesser, 1 Schlagscheibe, 1 Quirl und 1 weisse Wandhalterung, Länge total 395 mm, Gewicht ca. 1000 g

Interrupteur de sécurité à membrane «softgrip» en elastomer antidérapant avec contact à impulsion, étanchéité absolue de l'interrupteur contre l'eau et les salissures, boîtier en plastique très résistante et robuste, avec 2 vitesses, un mixer polyvalent, un maniement simple et un nettoyage léger, livraison incl. 1 couteau étoile, 1 fouet, 1 mélangeur et 1 support mural blanc; longueur totale 395 mm, poids env. 1000 g

103001 ..... Eintauchtiefe 25 cm, 200 W / 230 V, bis 18'000 Umdrehungen / min.  
Immersion 25 cm, 200 W / 230 V, jusqu'à 18'000 rotations / min. ....245.—

### Stabmixer «Profi» | Mixeur-plongeur «Profi»



Leistungstarker Stabmixer, welcher perfekt in der Hand liegt! Ideal zum mixen, pürieren, aufschlagen von Rahm, Mayonnaise usw., mahlen und zerkleinern von Nüssen, Mandeln usw. Option: Tisch-Ständer: Einfaches hineinstellen des Stabmixers, keine lästigen Tropfen auf der Arbeitsfläche und immer griffbereit. Eintauchtiefe 200 mm / Totalhöhe 380 mm, 250 W / 230 V, 2 Geschwindigkeiten: 20000 / 15000 U. / Min., Verarbeitungsmenge bis 20 Liter, Stab, Fuss, Messer aus Edelstahl, 2 Meter Kabel, Gewicht 1.2 Kg, inkl. Multimesser, Schlagscheibe für Eiweiss, inkl. Wandhalterung

Mixer et réduire en purée, fouetter de la crème, mayonnaise etc., mouder et hâcher des noix etc. Option support de table: Installation simple du mixeur plongeur, pas de gouttes désagréables sur le plan de travail et toujours disponible.

230 VAC / 250 Watt: 50 Hz, 2 vitesses: 20 000 / 15 000 RPM, capacité jusqu'à 20 litres, tube, pied et couteau en acier inox, 2 mètres de cable, poids 1.2 kg, incl. support mural, couteau universel multifonctionnel en acier inox

20042 ..... Stabmixer «Profi» | Mixeur-plongeur «Profi» .....265.—  
Option: Tisch-Ständer | Option: support de table .....25.—

### Mixer | Mixeur

Modell Famixer-VVC. Mixer und Rührwerk in einem. Alles in Einzelteilen, kann beliebig zusammengestellt werden.

Modell Famixer-VVC, Mixer plongéants avec tube combinable avec fouet.



#### Motorblock | Bloc moteur

11110 ..... 350 W / 15'000 U/Min. ....485.—  
11111 ..... 450 W / 17'000 U/Min. ....585.—

#### Mixstäbe | Tubes (mixer)

11112 ..... Eintauchtiefe | Profondeur d'immersion .....300 mm .....210.—  
11113 ..... Eintauchtiefe | Profondeur d'immersion .....400 mm .....225.—  
11114 ..... Eintauchtiefe | Profondeur d'immersion .....500 mm .....255.—  
11115 ..... Eintauchtiefe | Profondeur d'immersion .....600 mm .....275.—

11116 ..... Wandhalterung | Support mural .....35.—

11117 ..... Rührbesen | Fouet  
Totallänge 350 mm (Eintauchtiefe 230 mm). Mit zwei leicht auswechselbaren und gegeneinanderlaufenden Rührbesen. Geschwindigkeitsregulierung (9 Stufen).  
Longueur totale 350 mm (profondeur d'immersion 230 mm).  
Avec 2 fouets, interchangeables, marchant en sens inverse.  
Vitesse réglable (9 positions). ....285.—



### Drink Mixer «Spindle» | Mixeur «Spindle»

Inkl. 1 Edelstahlbecher, 1/3 PS, 3 Geschwindigkeiten + Pulse, Edelstahl Agitator, 300 Watt Motor  
 Incl. 1 gobelet en inox, 1/3 PS, 3 vitesses + impulsions, agitateur inox, moteur 300 Watts



20054 ..... 220 x 201 x 55 mm .....968.—

### Gebäckfüllmaschine «Edhard» | Appareil à fourrer «Edhard»

Zum Füllen von Berliner, Krapfen, Eclairs, etc. Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen. Füllmenge stufenlos bis 800g einstellbar. Trichter einfach wechselbar um andere Füllung zu erhalten. Trichterinhalt 5.5 Liter. Inklusive 2 Düsen CNS. Gehäuse aus Polycarbonat. 230V.

Pour remplir des beignets, eclairs, etc. Utilisation et nettoyage simple. Dosage réglable jusqu'à 800g. Changement simple du l'entonnoir, contenance entonnoir 5.5 litre, en polycarbonate. Avec 2 buses en inox. Avec affichage numérique. 230 V.

7552 ..... Edhard inkl. 1 Trichter 5.5 lt.  
 Edhard incl. 1 entonnoir 5.5 lt .....2850.—

7553 ..... Zusätzlicher Trichter 5.5 lt  
 Entonnoir 5.5 lt supplé .....499.—



#### Ersatztüllen einzeln | Buse seule

75521 ..... Ø 4.8 mm F-3066 (Standard) | Standard Ø 4.8 mm, F-3066 .....54.50

75524 ..... Ø 7 mm F-3076 (mittel) | Medium Ø 7 mm, F-3076 .....54.50

75523 ..... Gummidichtung rot, zu Edhard-Trichter  
 Joint en caoutchouc rouge, pour entonnoir .....5.80

### Füllmaschine 2-fach Dosiergerät | Remplisseuse double appareil doseur

Aus Chromstahl, Zweikammerfüllsystem auf einer Welle, hohe Füllgenauigkeit, Trichter-Schnellwechselsystem, leichte schnelle Reinigung, Mehrgebäckfähig, 230 V / 50 Hz

En acier inox, système de remplissage à 2 chambres sur un arbre, précision de remplissage élevée, système à changement rapide à entonnoir, nettoyage simple et rapide, plusieurs cuissons de gâteaux possibles

41001 ..... L x B x H: 545 x 430 x 590 mm, Gewicht 35 kg  
 L x lg x P: 545 x 430 x 590 mm, poids 35 kg .....2790.—

41002 ..... Trichter, 14 kg Inhalt, Wechselrichtung für 2-fach Füller  
 Entonnoir contenance 14 kg, changement de direction  
 pour double installation de remplissage .....689.—

41003 ..... Fussbetätigungsschalter mit Einzel- und Dauerauslösung  
 Interrupteur de commande à pied avec décenchement  
 individuel ou permanent .....259.—

41004 ..... Füllschlauch für 2-fach Füller Ø 20 mm, mit Anschluss und  
 Endrohr, z.B. für einfaches Dosieren im Einzel- oder Dauertakt  
 Tuyau de remplissage Ø 20 mm, avec connexion et tube de sortie ....589.—

41005 ..... Impfnadeln, 6 mm für 2-fach Füller, z.B. für Konfitüre und Marmelade  
 Aiguilles d'inoculation, 6mm pour double installation  
 de remplissage, par exemple pour marmelade .....459.—



## Gebäckfüllapparat | Appareil à fourrer avec bac en plastique



15600 ..... Gebäckfüllapparat 1-Kolben für Berliner inkl. Kunststoff-Schüssel  
Appareil à fourrer avec 1 piston incl. bac en plastique .....420.—

15601 ..... Gebäckfüllapparat 2-Kolben für Berliner inkl. Kunststoff-Schüssel.  
Inkl. Schüsseleinsatzpaar (zum Trennen der Konfitüre)  
Appareil à fourrer avec 2 pistons incl. bac en plastique.  
Incl. 2 demi-bac, pour partager la confiture .....650.—

### Zubehör zusätzlich | Accessoires supplémentaire

15605 ..... Schüsseleinsatzpaar Kunststoff passend zu Gebäckfüllapparat  
Demi-Bac (2 pcs.) en plastique pour l'appareil à fourrer .....69.—

15602 ..... Croissantkolben für Gebäckfüllapparat zum Füllen von Gipfeli  
Piston pour les croissants, pour remplir des croissants .....135.—

15603 ..... Donutkolben für Gebäckfüllapparat zum Füllen von Donuts  
Piston pour les donuts, pour remplir des donuts .....240.—

15604 ..... Brezelkolben für Gebäckfüllapparat zum Füllen von Brezeln  
Piston pour les bretzels, pour remplir des bretzels .....240.—



## Gebäcksspritze | Poche à douilles

Geeignet für feste Massen, Mürbteig, Marzipan etc., schnelle Druckanpassung für alle Massen, für alle gängigen Tüllen geeignet, Einsparung von Arbeitszeit. Inkl. Aufnahmetülle, Sterntülle, Sternbandtülle. Arbeitsdruck 1-8 bar, Druckluftanschluss erforderlich, Gewicht 2 kg, Zylinderinhalt 1.6 kg

Convient aux pâtes fermes, pâte brisée, pâte d'amande etc., ajustement de la pression à toutes les pâtes, pour toutes douilles courantes, gain de temps de travail. Incl. 3 douilles réceptrice, douille étoile, douille cannelée, Pression de travail 1-8 bars, raccord air comprimé nécessaire. Poids 2 kg, contenance de cylindre 1.6 kg



15700 ..... Masse H x B x T 235 x 395 x 150 mm  
Dimension H x lg x P 235 x 395 x 150 mm .....1350.—

### Laugenwanne | Ustensile à saumure pour bretzels

Aus Chromnickelstahl, einteilig, mit herausnehmbarem, gelochten Einsatz mit 2 Handgriffen, mit Deckel  
En Inox, avec plaque perforée, amovible, avec 2 poignée, avec couvercle

7405 ..... 48 x 23 x 15,5 cm .....388.—



### Trempierapparate «Effektor» | Appareil à tremper «Effector»

Aus Chromstahl, mit Luftheizung und automatischer Temperaturregelung, 220 V  
En inox, avec chauffage à air et réglage automatique de la température, 220 V

7220 ..... Modell 32 | Modèle 32  
Runde Ausführung, inkl. 2 Chromstahlschüsseln à 6 lt.  
Forme ronde, incl. 2 bacs en inox à 6 lt. ....1315.—

7222 ..... Modell G | Modèle G  
Eckige Ausführung, 1 Schüssel à 9 lt.  
Forme rectangulaire, incl. 1 bac en inox à 9 lt. ....1250.—

7215 ..... Modell FX-1 | Modèle FX-1  
Eckige Ausführung, mit 1 Schüssel, 20 lt.  
Forme rectangulaire avec 1 bac, 20 lt. ....2590.—

7216 ..... Modell FX-2 | modèle FX-2  
Eckige Ausführung, mit 2 Schüsseln à 9 lt.  
Forme rectangulaire incl. 2 bacs en inox à 9 lt.....2670.—



### Trempierapparat «Mini» | Appareil à tremper «Mini»

Trempierapparat 3.5 lt, mit Temperaturanzeige Digital, Temperatur einstellbar von 25°C bis 90°C mit Schüssel aus Chromstahl rostfrei,  
Schüssel nicht herausnehmbar.

Appareil à tremper «Mini»: cuve en acier inox non amovible, coque en polycarbonate, avec couvercle, régulation thermostatique 25 à 90°C.  
Affichage digital de la température de consigne. Contenance 3.5 lt.

13900 ..... Ø 25.4 cm, Höhe 18.8 cm, 200 W, 230 V  
Ø 25.4 cm, hauteur 18.8 cm, 200 W, 230 V .....445.—



**Mixer «Rotor Gastronorm GK900» | Mixer «Rotor Gastronorm GK900»**

Neues Modell. Speziell entwickelt für die gewerbliche Küche. Der Mixer verfügt über 900W Dauerleistung, kann aber kurzzeitig sogar ca. 1600W leisten, und ist dennoch sehr leise. Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar (1000 – 17000 U/min). Der obere Teil des Motorsockels wurde so konstruiert, dass die Reinigung möglichst einfach ist. Selbstverständlich verfügt dieses Modell auch über eine Schutzvorrichtung mit Überwachung des Deckels, wie dies für gewerbliche Küchenmixer vorgeschrieben ist.

Die grossen 4-Liter-Becher aus Edelstahl oder Polycarbonat sind geeignet für die Zubereitung grösserer Mengen Salatsaucen, warmer Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Cremes und Rührteige, aber auch für Fruchtdrinks, Cocktails, Milk-Shakes usw. Zum Verarbeiten von kleineren Mengen sind Becher mit 2 Liter Inhalt ebenfalls aus Edelstahl oder Polycarbonat erhältlich. Die Hochleistungsmesser crushen sogar Eiswürfel zu Schnee. Anschluss 230 V / 50 Hz.

Rotor Gastronorm GK900 – spécialement développé pour la cuisine professionnelle. Le mixer a un rendement en continu de 900W et le rendement pour des périodes courtes est de 1600W. Il fonctionne d'une manière silencieuse. La vitesse est réglable en continu. La partie supérieure du bloc moteur a été construite pour que le nettoyage en soit facilité. Il va de soi que ce modèle possède un système de sécurité activé par le couvercle, conformément aux prescriptions en vigueur.

Les grands mélangeurs de 4 litres en acier inoxydable ou en polycarbonate sont conçus pour la préparation de grandes quantités de sauces à salade, sauces chaudes, mayonnaises, soupes, crèmes et omelettes, mais aussi pour les boissons à base de fruits, cocktails, milk-shakes, etc. Pour la préparation de plus petites quantités, des mélangeurs d'une contenance de 2 litres en acier inoxydable ou polycarbonate, sont également livrables. Le couteau à grand rendement réduit les cubes de glace en neige.



6841



6842



1543



1544

7840 ..... Motorblock, ohne Becher | Moteur, sans gobelet .....880.—

Material Matériau	Inhalt Contenance	Höhe Hauteur	Durchmesser Diamètre
----------------------	----------------------	-----------------	-------------------------

6841 ..... Becher Chromstahl  
Gobelet en inox .....2 liter .....280 mm .....225 mm .....340.—

6842 ..... Becher Chromstahl  
Gobelet en inox .....4 liter .....300 mm .....282 mm .....500.—

1543 ..... Becher Polycarbonat  
Gobelet en polycarbonate 2 liter .....280 mm .....233 mm .....350.—

1544 ..... Becher Polycarbonat  
Gobelet en polycarbonate 4 liter .....288 mm .....288 mm .....293.50



## Blixer 4 Robot Coupe | Blixer 4 Robot Coupe

Blixer/Cutter mit integriertem Gummispachtel um den Schüsselrand abzustreifen. Dadurch ist eine sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts möglich ohne das Gerät während des Betriebs zu öffnen. Der Einsatzbereich reicht von kreativen Gerichten in Gourmet-Restaurants über Laboranwendungen bis zur Zubereitung von «Flüssigmahlzeiten» in Heimen und Spitälern.

Blixer/cutter muni d'une spatule en caoutchouc qui racle le bord de la cuve, permettant ainsi l'obtention d'une purée très fine ou une liquéfaction du contenu sans devoir ouvrir l'appareil durant son fonctionnement. Son champ d'application va de la préparation de plats créatifs dans les restaurants gastronomiques à l'utilisation en laboratoire en passant par la préparation de «repas liquides» pour les EMS et les hôpitaux.

2 Geschwindigkeiten | 2 vitesses  
 Inhalt Drehzahl U/Min. Abmessungen Anschlusswert  
 Contenance Vitesse tr/min. Dimensions Raccordement

4226 ..... 4 lt. ....1500 / 3000 .....226 x 304 x 406 mm .400V/1000W ...2490.—

Stufenlos verstellbare Geschwindigkeit | Vitesse variable

4227 ..... 4 lt. ....300 - 3000 .....226 x 304 x 480 mm .230V/1100W ...3100.—



## Cutter Robot Coupe R 5 plus | Cutter Robot Coupe R 5 plus

Der R 5 Plus gehört zu einer neu entworfenen Gerätepalette. Diese verfügen über einen flachen Motorblock aus Edelstahl, der die Montage der Aufsätze erleichtert, eine automatische Verriegelung der Cutterschüssel und ein neuartiges Profil der Messerblätter. Pulsbetrieb sowie 2 wählbare Geschwindigkeiten sind Standard.

Cette nouvelle gamme de cutters de table a été élaborée selon un nouveau concept. En effet, ils bénéficient d'un bloc moteur plat qui facilite le montage d'accessoires, d'un verrouillage automatique de la cuve cutter et d'un nouveau profil de lames. 2 vitesses à choix, avec touche à pulsions.

2 Geschwindigkeiten | 2 vitesses  
 Inhalt Drehzahl U/Min. Abmessungen Anschlusswert  
 Contenance Vitesse tr/min. Dimensions Raccordement

4228 ..... 5.5 lt. ....1500 / 3000 .....280 x 340 x 480 mm .380V .....3120.—



## Cutter Robot Coupe R2 | Cutter Robot Coupe R2

Das Einsteiger Modell R2 ist auf Grund der verarbeiteten Mengen ein ideales Zusatzgerät und genügt durch seine einwandfreie Schnittqualität den höchsten professionellen Ansprüchen. Ein-/Aus-Taste und Pulsbetrieb.

Le cutter R2 convient parfaitement en tant qu'appareil d'appoint selon les quantités travaillées et donnera entière satisfaction aux professionnels grâce à sa qualité de coupe irréprochable. Bouton marche/arrêt/touche à impulsions.

Inhalt Drehzahl U/Min. Abmessungen Anschlusswert  
 Contenance Vitesse tr/min. Dimensions Raccordement

4223 ..... 2.9 lt. ....1500 .....270 x 180 x 325 mm .230V .....1460.—



## Cutter Robot Coupe R4 | Cutter Robot Coupe R4

Motorblock aus Edelstahl. Aufsatzgefäß aus CNS. Inhalt 4 Ltr., geliefert mit einem glatten Messer (zur Reinigung abnehmbares Oberteil), Deckel aus unzerbrechlichem Polycarbonat mit Einfüllmöglichkeiten für Flüssigkeiten oder anderen Zutaten während des Betriebs. 2 Geschwindigkeiten und Pulstaste.

Bloc de moteur en acier inoxydable. Cuve inox de 4 litres avec poignée. Couteau lisse inclus, capuchon démontable pour le nettoyage. Couverture en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication. 2 vitesses à choix, avec touche à impulsions.

Inhalt Drehzahl U/Min. Abmessungen Anschlusswert  
 Contenance Vitesse tr/min. Dimensions Raccordement

4224 ..... 4 lt. ....1500 / 3000 .....226 x 304 x 440 mm .400V/1 kW .....2290.—

R 4 W mit stufenlos verstellbarer Geschwindigkeit  
 Cutter R 4 W avec vitesse variable

4225 ..... 4 lt. ....300 - 3000 .....226 x 304 x 440 mm .230V/1 kW .....2890.—



## Cutter und Gemüseschneidemaschine | Combiné cutter et coupe-légumes

**Robot Coupe R 402VV.** Zwei Geräte auf einem metallischen Motorblock. Der Cutterteil wird mit einem glatten Messer geliefert. Die Scheiben für den Gemüseaufsatz sind im Preis nicht inbegriffen und müssen separat nach Bedarf bestellt werden. Wählen Sie ihren individuellen Scheibensatz aus 27 verschiedenen Varianten.

**Robot Coupe R 402VV.** Deux fonctions sur un bloc moteur métallique. La cuve du cutter est livrée avec un couteau lisse, la partie coupe-légumes est livrée sans disques. Composez votre jeu de disques pour couper vos fruits et légumes. Afin de satisfaire vos besoin nous vous offrons un choix de 27 disques différents.



	Inhalt Contenance	Drehzahl U/Min. Vitesse tr/min.	Abmessungen Dimensions	Anschlusswert Raccordement
17099	4 L	300 - 3000	320 x 304 x 745 mm	230V/1kW

### Zubehör zu R 402 | Accessoires pour R 402

#### Schnittstärke | Coupe Scheibe für Glattschnitt | Eminceur

4258	1 mm	.69.—
4259	2 mm	.69.—
4260	3 mm	.69.—
4261	4 mm	.69.—
4262	5 mm	.69.—
4263	6 mm	.69.—

#### Scheibe für Wellenschnitt | Ondulés

4264	2 mm	.69.—
------	------	-------

#### Reibscheibe | Râpeurs

4265	1.5 mm	.69.—
4266	2 mm	.69.—
4267	3 mm	.69.—
4268	6 mm	.69.—
4269	9 mm	.69.—

#### Parmesan | Parmesan

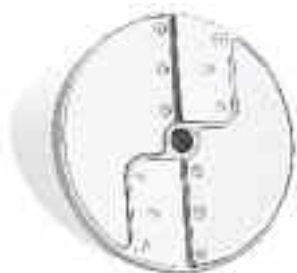
4270	1 mm	.72.—
------	------	-------

#### Julienne (Streifen) | Julienne (bâtonnets)

4272	2 x 2 mm	.72.—
4274	4 x 4 mm	.72.—
4275	6 x 6 mm	.72.—
4276	8 x 8 mm	.72.—

#### Macédoine (Würfel), Gitter und Scheibe Équipement macédoine, grille et éminceur

4277	8 x 8 x 8 mm	.292.—
------	--------------	--------





## Gemüseschneider Rotor Varimat Gourmet | Coupe-légumes Rotor Varimat Gourmet

Variable Drehzahl bis 750U/min. Leistung bis 2 kW, ziehender Schnitt. Alle Scheiben in CNS, drehbarer Rundschacht ermöglicht Brunoise und andere dekorative Schnittarten. Anschluss 230 V.

Vitesse variable jusqu'à 750tr/min, puissance de 2 kW, coupe tirante, tous les disques en acier inox, possibilité de faire la brunoise et autres coupes décoratives. Raccordement 230 V.



	B x T x H   L x P x H	Gewicht   Poids	
4278	350 x 545 x 590 mm	21 kg	3090.—

### Schneidescheiben zu Rotor Varimat Gourmet | Disques pour Rotor Varimat Gourmet

Schneidescheiben in Edelstahlausführung. Viele weitere Schnitte auf Anfrage | Disques en inox. Beaucoup d'autres disques sur demande

	Scheibe für Glattschnitt, verstellbar   Disques lisse coupe réglable	
4279	Schnittstärke   Coupe	0-8 mm .410.—

	Julienne   Julienne (bâtonnets)	
4280	Schnittstärke   Coupe	2 x 2 mm .290.—
4281	Schnittstärke   Coupe	4 x 4 mm .290.—



	Reibscheibe   Râpeurs	
4282	Schnittstärke   Coupe	1.5 mm .150.—
4283	Schnittstärke   Coupe	3 mm .228.—
4284	Schnittstärke   Coupe	9 mm .228.—
4285	Schnittstärke   Coupe	Parmesan .228.—

### Schneidescheiben-Set zu Rotor Varimat Gourmet | Set de disques pour Rotor Varimat Gourmet

Edelstahlschneidescheiben-Auswahl, bestehend aus: Glattschnittscheibe verstellbar 0-8mm, Julienne-Scheibe 2 x 2 mm, Raffelscheiben 1.5 mm, 3 mm, 9 mm (Rösti) und Parmesan.

Choix de disques en inox, comprenant: 1 disque à trancher réglable de 0 à 8 mm, 1 disque Julienne 2 x 2 mm, 4 disques à râper 1.5 mm, 3 mm, 9 mm (rösti) et parmesan.

4286		1615.—
------	--	--------



### Scheibenständer zu Rotor Varimat Gourmet | Support pour disques Rotor Varimat Gourmet

Scheibenständer für 6 Scheiben, Chromstahl, stehend oder liegend auf Tisch oder Wandmontage. Support pour 6 disques. Inox, montage horizontal, vertical ou mural.

4287		150.—
------	--	-------



### Spritzpistole KREBS K25T-LF | Pistolet pulvérisateur KREBS K25T-LF

Inkl. 2 Düsen, 230 V. Mit dieser Universalpistole können Sie mühelos Ihre Bleche und Formen einfetten. Inhalt: 0.8 lt. zum Sprühen von Lebensmitteln geeignet.

Incl. 2 buses, 230 V. Avec ce pistolet vous pouvez graisser vos plaques et moules sans difficulté, contenance: 0.8 lt.



7114 .....319.—

### Brot- und Gebäcksprüher | Pulvérisateur

Mit Spiralschlauch 5 m, Düse 0.7 mm | Avec tuyau spiralé de 5 m, Buse 0.7 mm



7172 .....137.—

### Airbrush Kompressor-System | Compresseur airbrush

Das Airbrush-Kompressor-System wurde entwickelt um den höchsten Anforderungen an Präzision und Handhabung zu entsprechen. Der eingebaute Luftdruckspeicher sorgt für einen konstanten, regulierbaren Luftstrom für beste Airbrushergebnisse. Der leistungsstarke Kolbenkompressor erzeugt einen Luftdruck von 0-2 Bar, für feine Linien und schwierige Schattierungen. Durch einfaches rückwärts bewegen des Airbrushabzugs, lässt sich der Farbfluss mühelos regulieren.

Le système de compresseur airbrush a été conçu pour répondre aux exigences les plus élevées en termes de précision et de maniement. Le réservoir de pression d'air intégré permet une diffusion d'air constante et réglable, offrant les meilleurs résultats en matière d'airbrush. Le compresseur à piston performant génère une pression d'air de 0 à 2 bars, pour des lignes fines et des ombrages exigeants. En déplaçant simplement le conduit vers l'arrière, le flux de couleur peut être régulé en toute simplicité. Les couleurs alimentaires peuvent ainsi être sprayées sur une large surface, mais aussi de façon filigrane, pour dessiner d'élégants contours. Un clapet spécial permet d'éviter les taches de couleur et les traînées.



20030 ..... Schminkpistole einzeln | Pistolet seule .....209.—



20031 ..... Kompressor mit Pistole | Compresseur avec pistolet .....599.—

### Vermicelles-Pressé Tischmodell, CNS | Presse à vermicelles modèle de table, inox

Inhalt 2 kg, Lochung 3 mm | Contenance 2 kg, perforation Ø 3 mm

7990 .....850.—



### Vermicelles-Pressé 1 kg | Presse à vermicelles 1 kg

Aus Chromstahl, Tischmodell, mit 2 Formeinsätzen, spülmaschinenfest

En inox, modèle de table, avec 2 formes différentes, résistant au lave-vaisselle

20028 .....599.—



### Vermicelles-Spritze, CNS | Seringue à vermicelles, Inox

7989 ..... Chromstahl-Ausführung | En inox .....162.—



### Praliné-Schneideapparat | Appareil à découper les pralines

Komplett aus Chromstahl, bestehend aus Praliné-schneider-Unterteil, Schneiderrahmen, 1 Abhebeblech, 1 Rolle Ersatzdraht und 1 Schlüssel zum Spannen der Drähte, es können Quadrate wie auch Rechtecke oder Rauten sauber und exakt geschnitten werden.

Complète en inox, comprenant une base de l'appareil, cadres, 1 plaque pour enlever les pralines, 1 rouleau de fil de rechange et 1 clef pour serrage des fils; coupe impeccable en carré, rectangles ou losanges

8065 ..... Unterteil von 7.5 mm, Teilung kompl. mit 3 Rahmen von 15, 22.5 und 30 mm Schnittbreite | Base avec divisions de 7.5 mm, complète Avec 3 cadres pour coupes de 15, 22.5 et 30 mm de large .....2210.—

8066 ..... Unterteil von 5 mm, Teilung kompl. mit 4 Rahmen von 10, 15, 20 und 25 mm Schnittbreite | Base avec divisions de 5 mm, complète Avec 4 cadres pour coupes de 10, 15, 20 et 25 mm de large .....3080.—

8068 ..... Schneiderahmen zusätzlich 5 mm | Cadre supplémentaire 5 mm .....830.—

8069 ..... Schneiderahmen zusätzlich 7,5 mm | Cadre supplémentaire 7,5 mm .....710.—

8070 ..... Schneiderahmen zusätzlich 30 mm | Cadre supplémentaire 30 mm .....395.—

8071 ..... Schneiderahmen zusätzl. 37.5 mm | Cadre supplément. 37.5 mm .....340.—

8072 ..... Ersatzdraht 1 Rolle = 30 m | Fil de rechange 1 rouleau = 30 m .....39.—

8073 ..... Fahrbarer Untersatz, 5 Winkelauflagen (Chromstahl), 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar | Chariot, avec 5 supports en inox, 4 roulettes, 2 avec freins .....875.—



### Glasier- und Sprühstation | Station de glaçage et giclage

Immer, wenn mit der Sprühpistole geliert, glasiert, aprikotiert oder gefettet wird, entsteht zwangsläufig schmieriger Sprühnebel, der sich überall absetzt. Die Glasierstation hilft Ihnen, diesen Sprühnebel zu reduzieren und erspart unnötige Putzerei.

Quand on utilise le pistolet pour gicler de la gelée, glacer ou pour graisser, un brouillard graisseux apparaît inévitablement. Le poste de glaçage vous aide à réduire ce brouillard et vous épargne un nettoyage inutile.



	Breite Largeur	Tiefe Profondeur	Arbeitshöhe Hauteur travaille	
17035	1200 mm	800 mm	850 mm	1525.—

### Eiprühanlage «Eimaster» | Appareil de pulvérisation de glace d'oeuf «Eimaster»



- Staubfreies, leises Sprühen
- Rohstoffeinsparung bis zu 70%
- Sehr feines Sprühbild mit dünnem, gleichmäßigem Materialauftrag
- Hygienisches Arbeiten, ohne direkte Berührung der Gebäcke
- Keine Pinselhaare mehr auf der Ware
- Robuster Druckbehälter aus Chromstahl mit Traggriff
- Mobile Anlage, überall ohne Anschlussleitung einsetzbar
- Inhalt 5.7 Liter
- Ihr vorhandener Kompressor kann genutzt werden
- Sehr bewährt zum Sprühen von Eigelb, verdünnt mit ca. 30 - 40% Wasser
- Arbeitsdruck: 6,5 bar
- Gewicht 2.9 kg
- B x T x H: 22 x 22 x 250 cm
- Pulvérisation sans poussière, sans bruit
- Économie de matière première pouvant atteindre 70%
- Très fine image de pulvérisation avec léger dépôt uniforme de matériau
- Travail hygiénique, sans contact direct des petits gâteaux
- Aucun poil de pinceau sur la marchandise
- Solide récipient à pression en acier chromé avec poignée de transport
- Installation mobile, utilisable partout sans ligne de raccordement
- Contenu 5.7 litres
- Vous pouvez utiliser votre compresseur existant
- Très efficace pour pulvériser du jaune d'œuf, dilué avec environ 30 à 40% d'eau
- Pression effective de fonctionnement: 6.5 bar
- poids 2.9 kg
- Dimensions l x p x h: 22 x 22 x 250 cm

7612	1360.—
------	--------

### Fettsprühanlage «Spray-Master 10» | Pulvérisateur de gras «Spray-Master 10»



- Geräuscharm
- Schnelles, sprühnebelndes Arbeiten
- Einsparung von Arbeitszeit und Rohstoff
- Geringer Platzbedarf
- Einfacher Aufbau
- Masse H x B x T: 37 x 22 x 22 cm
- Nach Druckluftbefüllung kein Anschluss erforderlich
- Ihr vorhandener Kompressor kann genutzt werden
- Druckbehälter aus Edelstahl
- Maximal 6.5 bar Arbeitsdruck
- Gewicht 4.5 kg
- Silencieux
- Travail rapide, travail sans brouillard de pulvérisation
- Économie de temps de travail et de matière première
- Faible besoin d'espace; structure simple
- Dimensions h x l x p: 37 x 22 x 22 cm
- Aucune nécessité de raccordement après le remplissage d'air comprimé
- Vous pouvez utiliser votre compresseur existant
- Récipients à pression en acier inox
- Maximum 6.5 bar de pression effective de fonctionnement
- Poids 4.5 kg

7610	Spray-Master 10	1420.—
------	-----------------	--------

## Friteuse «MB 40 Compact» | Friteuse «MB 40 Compact»

Das fugenlose Wannensystem ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Die direkte Flächenheizung mit hohem Wirkungsgrad gewährleistet ein energieeffizientes und schonendes Aufheizen des Fettes. Der Fettbehälter mit ausreichendem Inhalt, Ablasshahn und Sicherheitsgriffen ermöglicht einen gefahrlosen Rücktransport.

Le système de cuve sans joint permet un lavage facile et rapide. Le chauffage direct de la surface à haut rendement garantit un chauffage de graisse économique au plan énergétique et n'abime pas la graisse. Le conteneur de graisse d'un volume suffisant, équipé d'un robinet de vidange et de poignées de sécurité réduit au maximum le danger de transport.

### Manuell

- Wendekorb wird manuell aus dem Fett gehoben
- Elektro-Thermo-Heizsystem, Gestell, Deckel
- Spannung: 400 V-Drehstrom 50 Hz
- Leistungsaufnahme 7.2 kW ( 16-Ampere-Anschluss)
- Aussenmasse L x B x H  
975 x 828 x 1697 mm
- Kapazität 40 Berliner/ Füllung = ca. 400 Berliner/Std.
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Berliner backen bereits ab 14 Litern Fett
- Backen mit dem geringsten Platzbedarf auf nur 0,8 m<sup>2</sup>
- kompatibel für Backbleche EN

### Manuel

- Le panier est retiré de l'huile manuellement
- Système de chauffe électrothermique, bâti, couvercle
- Tension: 400 V-courant triphasé 50 Hz
- Puissance à l'arbre 7.2 kW (connexion 16 ampère)
- Dimensions extérieures L x l x H  
975 x 828 x 1697 mm
- Capacité: 40 Berliner/ remplissage = env. 400 Berliner/h.
- Système de filtre à graisse manuel intégré
- Cuisson de Berliner possible à partir de 14 l de graisse
- Cuisson avec utilisation minimale de surface, sur seulement 0,8 m<sup>2</sup>
- Compatible pour plaques EN



42000 ..... Preis auf Anfrage | Prix en demande

## Friteuse «MB 40 Intelligence» | Friteuse «MB 40 Intelligence»

Die MB 40 verfügt über eine hochmoderne Touchscreen-Steuerung. Die genial einfache Steuerung lässt in der täglichen Praxis eine Bedienung über 4 Tasten zu. Die optische Sicherheitseinrichtung informiert den Bäcker über die IST-Temperatur des Siedefettes und übermittelt gleichzeitig den Warnhinweis «Achtung heisses Fett». Das fugenlose Wannensystem ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Die direkte Flächenheizung mit hohem Wirkungsgrad gewährleistet ein energieeffizientes und schonendes Aufheizen des Fettes. Der Fettbehälter mit ausreichendem Inhalt, Ablasshahn und Sicherheitsgriffen ermöglicht einen gefahrlosen Rücktransport.

La MB 40 est équipée d'une commande d'écran tactile très moderne. Cette commande idéalement simple permet au quotidien de manœuvrer l'appareil avec 4 touches. Le dispositif de sécurité optique informe le boulanger sur la température RÉELLE de la graisse bouillante et transmet simultanément l'avertissement «Attention graisse brûlante» Le système de cuve sans joint permet un lavage facile et rapide. Le chauffage direct de la surface à haut rendement permet de chauffer la graisse sans l'abimer et en économisant de l'énergie. Le conteneur de graisse d'un volume suffisant, équipé d'un robinet de vidange et de poignées de sécurité réduit au maximum le danger de transport.

- 3 vollautomatische Backabläufe, Ablage links
- Elektro-Thermo-Heizsystem, Gestell, Deckel, Fettwanne, Schaltschrank SS1, Hubeinheit, Wendeeinheit, Schlitteneinheit, Ablaufblech
- Spannung: 400 V-Drehstrom 50 Hz
- Leistungsaufnahme 7.2 kW ( 16-Ampere-Anschluss)
- Aussenmasse L x B x H  
1896 x 944 x 1007 mm
- Kapazität 40 Berliner/ Füllung = ca. 400 Berliner/Std.
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Berliner backen bereits ab 14 Litern Fett
- Optional Schwenkarm zum Befestigen von Dosiergeräten CHF 950.—
- Kompatibel für Backbleche EN
- Entièrement automatique, Bac de réception à gauche
- Système de chauffe électrothermique, bâti, couvercle, parois, armoire de commande SS1, unité de levage, Unité de retournement, glissoir, tôle d'écoulement
- Tension: 400 V-courant triphasé 50 Hz
- Puissance à l'arbre 7.2 kW (connexion 16 ampère)
- Dimensions extérieures L x l x H  
1896 x 944 x 1007 mm
- Capacité 40 Berliner/ remplissage = env. 400 Berliner/h
- Système de filtre à graisse manuel intégré
- Cuisson des Berliner dès 14 litres de graisse
- Bras orientable en option pour fixation des appareils de dosage CHF 950.—
- Compatible pour plaques EN



42001 ..... Preis auf Anfrage | Prix en demande



## Friteuse «MB 40 IGSE» | Friteuse «MB 40 IGSE»

Nach dem Backen werden die Berliner aus dem Fett gehoben, dann wird das Blech von vorne unter die Berliner geschoben und automatisch vom Wendekorb gekippt. Die MB 40 verfügt über eine hochmoderne Hightech-Steuerung. Die genial einfache Steuerung lässt in der täglichen Praxis eine Bedienung zu. Die optische Sicherheitseinrichtung informiert den Bäcker über die IST-Temperatur des Siedefettes und übermittelt gleichzeitig den Warnhinweis «Achtung heisses Fett». Das fugenlose Wannensystem ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Die direkte Flächenheizung mit hohem Wirkungsgrad gewährleistet ein energieeffizientes und schonendes Aufheizen des Fettes. Der Fettbehälter mit ausreichendem Inhalt, Ablasshahn und Sicherheitsgriffen ermöglicht einen gefahrlosen Rücktransport.

En fin de cuisson, les Berliner sont retirés de la graisse, puis on pousse la tôle depuis l'avant sous les Berliner qui basculent automatiquement du panier. La MB 40 est équipée d'une commande high tech très moderne. Cette commande idéalement simple accepte une manipulation en pratique quotidienne. Le dispositif de sécurité optique informe le boulanger sur la température RÉELLE de la graisse bouillante et transmet simultanément la mise en garde «Attention graisse brûlante». Le système de cuve sans joint permet un lavage facile et rapide. Le chauffage direct de la surface à haut rendement permet de chauffer la graisse sans l'abimer et en économisant de l'énergie. Le conteneur de graisse d'un volume suffisant, équipé d'un robinet de vidange et de poignées de sécurité réduit au maximum le danger de transport.



- Vollautomat, mit **integriertem Garraum**
- 7,2 kW bei Elektro-Thermo-Heizsystem, Gestell, Deckel, Fettwanne, Schaltschrank, Wendeeinheit
- Geringer Platzbedarf nur 1 qm !
- Spannung: 400 V-Drehstrom 50 Hz
- Leistungsaufnahme 7,2 kW ( 16-Ampere-Anschluss)
- Aussenmasse L x B x H  
1000 x 890 x 1080 mm
- Kapazität 40 Berliner/ Füllung = ca. 400 Berliner/Std.
- Manuelles Fettfiltersystem
- Berliner backen bereits ab 14 Litern Fett
- Touchscreen-Steuerung befindet sich auf Augenhöhe
- Feuchtigkeits- und Temperaturregelung des Garraums
- Steuerbare Luftzirkulation
- Leichte Reinigung
- Kompatibel für Backbleche EN
- Perfekt abgeschirmtes Wärme-Feuchte-Klima
- Entièrement automatique, avec **chambre de fermentation**
- 7,2 kW pour système de chauffe électrothermique, bâti, couvercle, parois, armoire de commande, unité de retournement
- Très faible exigence en espace, seulement 1 m<sup>2</sup> !
- Tension: 400 V-courant triphasé 50 Hz
- Puissance à l'arbre 7,2 kW (connexion 16 ampère)
- Dimensions extérieures L x l x H  
1000 x 890 x 1080 mm
- Capacité 40 Berliner/ remplissage = env. 400 Berliner/h
- Système manuel de filtre à graisse
- Cuisson de Berliner dès 14 litres de graisse
- La commande écran tactile montée à hauteur d'homme se trouve au niveau des yeux
- Chambre de fermentation à régulation d'humidité et de température
- Circulation d'air commandée
- Nettoyage facile

42002 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

## Friteuse «OPELKA» | Friteuse «OPELKA»

Direkte Flächenheizung (keine Heizstäbe), fugenlose Wanne, heizschlangenlos, Fetteinsparung über 50%, leichte Reinigung der Wanne, Integriertes manuelles Fettfiltersystem, Fett hält viel länger, stufenlose Temperaturregelung, PID-Regeltechnik = ca. 30% Energieeinsparung, Anzeige der Soll- und Ist-Temperatur in LED-Display, komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, Spannung 400V/50Hz, Leistungsaufnahme 5 KW, Kapazität 20 Berliner, ca. 200 Berliner / Std., alle Teile sind Spülmaschinentauglich, L x B x H 63 x 57.5 x 37 cm, mit Ablaufblech und Untergestell 124 x 57.5 x 121 cm, Gewicht ca. 35 kg

Sans résistance, permet d'économiser 50% de matière grasse au remplissage et à l'appoint, nettoyage facile du bac, système de filtre de graisse manuel intégré, régulation de la température en continu: Apport d'énergie minimum = économie d'énergie 40%, affichage de la température à atteindre et de la température réelle dans l'affichage à LED Tension 400V/50Hz, puissance 4.8 kW, dimensions hors tout 63 x 57.5 x 37 cm, avec tôle d'écoulement + bâti 124 x 575 x 121 cm, capacité d'un bac 15 l, capacité 20 beignets, débit 200 beignets/h



### Im Lieferumfang sind enthalten:

- Wendekorb, ein Handgriff und alle Berliner wenden sich
- Tauchgitter für Schenkeli, Quarkini
- Niederhalter für Schenkeli
- 10 x Gärgutträger für Total 200 Berliner
- Gärgutträger mit Kippvorrichtung
- passender fahrbarer Gärgutwagen
- Füll- und Auskippvorrichtung
- Ablaufblech
- fahrbarer Untersatz für Friteuse
- CNS-Deckel für Friteuse
- separater Timer

### Sont fournis:

- Double grille, un seul geste et tous les beignets se retournent
- Grilles immersibles pour cuisses de dames, quarkini
- Presseur pour cuisses de dames
- 10 x plaques de cuisson pour 200 beignets au total avec dispositif basculant
- Chariot porte-plaques mobile adapté dispositif remplisseur et basculant
- Plaque de vidange
- Support mobile friteuse
- Couvercle en inox
- Programmeur séparé

20041 .....11900.—



### Fettbackgerät KippFix | Friteuse «KippFix»

**Die Heizschlangenlosen können mehr:** Weniger Fett – weniger Energie – mehr Gewinn! So sparen Sie bis zu 50% Fett beim Befüllen und Nachfüllen. **Elektronische Temperaturregelung:** Das Fett wird durch die elektronisch gesteuerte Heizung schonend bei halber Energie aufgeheizt! **Leichte Reinigung:** Die Wannen sind komplett aus Chromstahl. Mit dem KIPPFIX-Reinigungsschieber können Sie in 10 Sekunden den Wannenboden reinigen und das Fett von den Schwebeteilen befreien. Diese setzen sich im Kaltzonenkanal ab und das Fett sowie der Wannenboden bleiben sauber. Das garantiert eine optimale Gebäckqualität.

**Les friteuses à résistance en font davantage:** moins de matière grasse, moins d'énergie et plus de profit! Ainsi, vous économisez jusqu'à 50% de matières grasses lors du remplissage ou du rajout de graisse. **Le régulateur thermique électronique:** la matière grasse est chauffée tout en douceur par le chauffage électronique en utilisant la moitié de l'énergie! **Nettoyage facile:** les bacs sont intégralement en acier chromé. Avec le tiroir de nettoyage KIPPFIX, vous pouvez nettoyer en 10 secondes le fond du bac et éliminer les particules en suspension dans la graisse. Celles-ci se déposent dans le canal à zone froide et la matière grasse et le fond du bac restent propres, garantissant une qualité de produit optimale.

### Fettbackgerät MiniMax 15 | Friteuse MiniMax 15

Heizschlangenlos, Wanne mit zwei Backkörben, 1 Backdeckel und Ablaufblech, Stundenleistung: 150 Stück, Fettvolumen: 4.5 kg - 220 V, 1.8 kW  
Avec serpentin réchauffeur intégré, avec 2 corbeilles, 1 couvercle, 1 égouttoir, 150 beignets p/h, volume de graisse 4.5 kg, 220 V, 1.8 kW

9570 .....2990.—



### Fettbackgerät KippFix 20 | Friteuse KippFix 20

Modell TW 20E mit Wendekorb und 2 Backkörben flach, Komplett mit: 1 Untergestell mit 4 Lenkrollen, 1 Einlagefix, 10 Kipp-Fix Gärgutträger, 1 Deckel zu Gärgutträger, 1 Transportwagen zu Gärgutträger, 1 Filtersystem mit Trichter und 50 Filtertüten

8340 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande



### Fettbackgerät KippFix 36 | Friteuse KippFix 36

Modell W36EST mit Wendekorb und 2 Backkörben flach, Komplett mit: 1 Einlagefix, 10 Kipp-Fix Gärgutträger, 1 Deckel zu Gärgutträger, 1 Transportwagen zu Gärgutträger, 1 Filtersystem mit Trichter und 50 Filtertüten

8384 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande



**Tischfriteuse «Frifri» | Friteuse de table «Frifri»**

Becken, Boden, Seiten- und Rückwände aus Chromnickelstahl. Tischfriteuse mit herausnehmbarem Einzelölbehälter trotz Ablasshahn. Steuerung mit grossem Drehknopf und 2 Kontrolllampen, welche die Temperatur und den Betriebszustand anzeigen. Integrierter Fettschmelzyklus, Wahl der Öltemperatur in 5°C Schritten, ab 150° bis 190°C. Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C mittels Thermoelement, unabhängiger elektronischer Sicherheitsthermostat, eingebauter Trockengangschutz. 400 Volt Ausführung, Lieferung ohne Stecker.

Cuve, base, parois latérales et arrière en acier inox. Friteuse avec robinet purgeur, récipient d'huile amovible. Commande par grand bouton tournant et 2 lampes de contrôle indiquent la température et le fonctionnement. Cycle de fonte de la graisse intégré, sélection de la température de l'huile de 150° à 190°C par unités de 5°C. Contrôle de la température par un thermocouple précis de +/- 1°C, thermostat de sécurité électrique indépendant, protection contre la marche à vide intégrée. Appareil de 400 V, livrée sans fiche électrique.



	Abmessungen   Dimensions	Inhalt   Contenance
4157	270 x 470 x 277/400 mm	5-7 lt.
	Leistung   Puissance	Produktion/Std.   Production/h
	4.6 kW	12 kg .....1180.—

**Fettbackgerät «Tischmodell» Berlin 30 + 50 | Friteuse «Modèle de table» Berlin 30 + 50**

Komplett mit herausnehmbarer Drehthermostatheizung, 2 Backkörbe mit Deckel, Ablaufblech und Sicherheitsablaufhahn, 2 m Anschlusskabel, Wanne und Aussenverkleidung aus Chromnickelstahl.

Complet avec corps de chauffe et thermostat amovible, 2 corbeille avec couvercle, égouttoir et robinet, 2 m cordon électrique bac et extérieur en acier inoxydable.



7614	Masse innen: 50 x 40 cm, 6 kW, für 30 Berliner, Fettinhalt 18 kg Dimension intérieur: 50 x 40 cm, 6 kW, pour 30 beignets, contenance 18 kg	.....2650.—
8332	Masse innen: 74 x 48 cm, 10 kW, für 50 Berliner, Fettinhalt 30 kg Dimension intérieur: 74 x 48 cm, 10 kW, pour 50 beignets, contenance 30 kg	.....3800.—

**Untergestell fahrbar zu Fettbackgerät | Support mobile pour friteuse**

8335	Zu Berlin 30, Masse 66 x 52 cm, Höhe 74 cm Pour Berlin 30, dimension 66 x 52 cm, hauteur 74 cm	575.—
8336	Zu Berlin 50, Masse 87 x 58 cm, Höhe 74 cm Pour Berlin 50, dimension 87 x 58 cm, hauteur 74 cm	655.—

**Friteuse «Valentine» | Friteuse «Valentine»**

Modell BB55, komplett aus Chromstahl, Masse: 40 x 45 x 42 cm, 2 x 5 lt. Inhalt, 2 x 3.6 kW, 3 x 400 V, pro Korb können 400 gramm aufs Mal frittiert werden, Stundenleistung Dauerbetrieb: 2 x 8 kg

Modèle BB55, dim. ext.: 40 x 45 x 42 cm, en acier inox, contenance 2 x 5 litre, 2 x 3.6 kW, 3 x 400 V, par récipient 400 gramm, par heure: 2 x 8 kg



16113	.....1660.—
-------	-------------

## Vito 80 | Vito 80

Mit dem VITO Frittierölfilter entscheiden Sie sich für innovative Technik, beste Qualität sowie einen Vorsprung durch Zeit- und Geldgewinn:

- Eignet sich bestens für den Einsatz in allen Friteusen und Fettbackgeräten, mit jeder Art von Frittiermedium
- Reinigt das Öl vollautomatisch bei Betriebstemperatur der Friteuse
- Bietet eine enorme Filtrationsleistung von 30-95 Liter pro Minute
- Spart wertvolle Arbeitszeit durch minimierten Aufwand bei der Friteusenreinigung
- Schont die Umwelt durch Reduzierung von Altöl
- Ideal für Pitco, Frymaster, Zanussi etc.
- Reinigt ca. 80 lt. pro / Minute
- 0.032 kWh pro Zyklus
- 700 Watt
- ca. 3.5 Minuten
- B x H x L 180 x 530 x 200 mm
- Temperatur Elektroeinheit bis max. 75°C
- Filter- und Pumpeneinheit kurzzeitig max. 200°C
- Material Chromstahl
- Partikelfilter: Zellwolle, Zellstoff
- Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht

- VITO répond aux exigences des chefs en terme de qualité et de rentabilité. VITO ses utilisateurs sont convaincus – excellent avec tout types friteuses et toutes de friture
- VITO enlève des microparticules et sédiments suspendus, même sous la résistance – empêchant la dégradation rapide de l'huile
- VITO a une capacité de filtration énorme, 30 à 95 litres d'huile par minute
- Réduisez vos achats d'huile de 50% !
- Revitalisez votre huile en 5 à 10 minutes
- Après d'utilisation, laissez le VITO simplement égoutter sur son socle
- Lavable en lave-vaisselle!
- Remplacez le filtre cellulose par un nouveau seulement quand il est saturé
- Jusqu'à 80 lt par / minute
- 0.032 kWh par cycle
- 700 Watt
- Environ 3.5 minutes
- L x H x P 180 x 530 x 200 mm
- Température de l'unité électrique jusqu'à max. 75°C
- Filtre et la pompe max unité pendant une courte période. 200°C
- Matériel en acier inoxydable



11130 ..... B x H x L 120 x 530 x 200 mm, Gewicht 7.7 kg  
L x H x P 120 x 530 x 200 mm, poids 7.7 kg .....3650.—

## Ölfilter | Filtre à huile

Rationelle Filtrierung Ihre Backöls, ideale Filtriertemperatur 60° bis 150°C.

Pour filtrer rationnellement votre huile de friture, température idéale pour filtrer 60° à 150°C

6640 ..... Länge 55 cm, Breite 23 cm | Longueur 55 cm, largeur 23 cm .....78.—  
6641 ..... Ersatz-Tuch | Toile de rechange .....63.—



## Fasnachtskuchen-Gitter | Grille pour merveilles

Mit schwenkbarem Griff | Avec poignée pivotante

6638 ..... Ø 25 cm .....94.—



### Induktions-Kochplatte «UNOLD» | Plaque de cuisson à induction «UNOLD»

Leistung: 1800 W, 230 V, 50 Hz, Farbe: schwarz, Material: Kunststoff / Glas, automatische Erkennung geeigneter Töpfe, Abschaltung nach 2 Stunden, Anpassung an Stromschwankungen, Neustart nach Stromstörung, Timer mit Zeitvorwahl für max. 2 h Kochzeit, 6 Temperaturstufen von 60° bis 240°C, Überhitzungsschutz, durchgehende Oberfläche zur leichten Reinigung, 2 Jahre Garantie, Masse 34 x 28 x 6 cm, Gewicht 2.19 kg

Réglage de la puissance à 8 niveaux entre 400 - 2000 W, réglage de la température à 6 niveaux de 60° à 240°C, timer pour une programmation du temps d'une durée maximale de cuisson de 2 heures, surface continue pour un nettoyage facile, adaptation automatique à des fluctuations de la tension, arrêt automatique après 2 heures, reconnaissance automatique des casseroles adaptées, signal lumineux avec la donnée: «Attention plaque chaude», protection contre la surchauffe, redémarrage automatique après pannes électriques, puissance: 1800 W - 230 V - 50 Hz, matériel: verre, matière synthétique, couleur: noir, dimensions: appareil: 34 x 28 x 6 cm, poids: 2.19 kg net



11057 .....115.-



### Induktionsherd 2.5 kW | Plaque à induction 2.5 kW

Geeignet für Pfannen von 14 cm bis 28 cm. | Accepte les poêles de 14 à 28 cm de diamètre.



- Verkleidung aus Edelstahl
- Oberfläche Vitrokeramik, Dicke 4 mm
- Präzise, regelmässige und sofort umgesetzte Einstellungen (keine Verzögerung) der Erhitzung durch einen Leistungsregler für eine genau beherrschte Garqualität
- Bei Induktion erfolgt die Hitzeabgabe unverzüglich, was sich in reduziertem Energieverbrauch niederschlägt
- Die Erhitzung erfolgt nur, wenn der Topf auf der Platte steht und beschränkt sich auf seine Fläche: Erhöhung der Energieeinsparung, des Komforts und der Sicherheit bei der Anwendung
- Einfacher Gebrauch: Bedienung mit Sensor-Tasten unter Glas, Leistungsregler mit 10 Positionen und Digitalanzeige
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigender Luftfilter
- Die Platte ist vollkommen glatt und besitzt keine scharfen Kanten, was ihre Instandhaltung vereinfacht (Reinigung)
- Taste zum «Verriegeln» der vorgewählten Leistung
- Sichtanzeige für fehlendes Kochbehältnis bei eingeschaltetem Gerät
- Garantie 2 Jahre
- L x B x H: 320 x 430 x 50 mm
- Anschlusswerte 230 V / 50 Hz



- Carrosserie en acier inoxydable
- Dessus vitrocéramique, épaisseur 4 mm
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension
- Variateur de puissance à 10 positions avec affichage digital
- Commande à touches sensibles
- Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe
- filtre à air amovible et nettoyable
- Garantie 2 ans
- L x lg x h: 320 x 430 x 50 mm
- 230 volts monophasé 50 Hz

11034 .....1340.-

## Induktionsherd 3 kW | Plaque à induction 3 kW

Geeignet für Pfannen von 14 cm bis 32 cm | Accepte les récipients de 14 à 32 cm de diamètre.

- Verkleidung aus Edelstahl
  - Oberfläche Vitrokeramik, Dicke 6 mm
  - Präzise, regelmässige und sofort umgesetzte Einstellungen (keine Verzögerung) der Erhitzung durch einen Leistungsregler für eine genau beherrschte Garqualität
  - Bei Induktion erfolgt die Hitzeabgabe unverzüglich, was sich in reduziertem Energieverbrauch niederschlägt
  - Die Erhitzung erfolgt nur, wenn der Topf auf der Platte steht und beschränkt sich auf seine Fläche: Erhöhung der Energieeinsparung, des Komforts und der Sicherheit bei der Anwendung
  - Einfacher Gebrauch: Bedienung mit Sensor-Tasten unter Glas, Leistungsregler mit 10 Positionen und Digitalanzeige
  - Herausnehmbarer und leicht zu reinigender Luftfilter
  - Die Platte ist vollkommen glatt und besitzt keine scharfen Kanten, was ihre Instandhaltung vereinfacht (Reinigung)
  - Taste zum «Verriegeln» der vorgewählten Leistung.
  - Sichtanzeige für fehlendes Kochbehältnis bei eingeschaltetem Gerät
  - Kabellänge 150 cm
  - Garantie 2 Jahre
  - L x B x H: 385 x 420 x 95 mm, Eigengewicht 7.5 kg,
  - Anschlusswerte 230 V / 50 Hz/16 A
- Carrosserie en acier inoxydable
  - Dessus vitrocéramique, épaisseur 6 mm
  - Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension
  - Variateur de puissance à 10 positions avec affichage digital
  - Commande à touches sensibles
  - Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe
  - Filtre à air amovible et nettoyable
  - Garantie 2 ans
  - L x l g x h: 385 x 420 x 95 mm, poids 7.5 kg
  - 230 volts monophasé 50 Hz, 16 A

11033 .....1720.—



## Induktionsherd WOK 3.2 kW | Plaque à induction WOK 3.2 kW

Geeignet für Woks Ø 35 cm | Pour récipient wok Ø 35 cm

### Produktvorteile:

- Verkleidung aus Edelstahl, auf 4 Gummifüsschen
  - Oberfläche Vitrokeramik, Dicke 6 mm
  - Bei Induktion erfolgt die Hitzeabgabe unverzüglich, was sich in reduziertem Energieverbrauch niederschlägt
  - Die Erhitzung erfolgt nur, wenn der Topf auf der Platte steht und beschränkt sich auf seine Fläche: Erhöhung der Energieeinsparung, des Komforts und der Sicherheit bei der Anwendung
  - Einfacher Gebrauch: Bedienfeld mit Soft-Tasten, Leistungsregler mit 10 Positionen und Digitalanzeige
  - Die Platte ist vollkommen glatt und besitzt keine scharfen Kanten, was ihre Instandhaltung vereinfacht (Reinigung)
  - Herausnehmbarer und leicht zu reinigender Luftfilter
  - Sichtanzeige für fehlendes Kochbehältnis bei eingeschaltetem Gerät
  - L x B x H: 420 x 540 x 140 mm, Eigengewicht 12.1 kg, Anschlusswerte 230 V / 50 Hz
- Carrosserie en acier inoxydable
  - Dessus vitrocéramique, épaisseur 6 mm
  - Accepte les récipients WOK 35 cm
  - Variateur de puissance à 10 positions avec affichage digital
  - Commande à touches sensibles
  - Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe
  - Filtre à air amovible et nettoyable
  - Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension
  - Garantie 2 ans
  - L x l g x h: 420 x 540 x 140 mm, poids 12.1 kg, 230 volts monophasé 50 Hz

11032 .....2540.—



### Wok-Pfanne | Poêle Wok

Passend zu Art. 11032 | Compatible avec art. 11032



	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenance	Materialstärke Matériau	
G158	35 cm	10 cm	5 lt.	1.5 mm	120.50

### Induktionsherd «K350» | Plaque à induction «K350»

Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl, LED-Display, 10 Leistungsstufen (500-3500W), 10-stufige Temperatureinstellung (60° - 240°C), Anschlusswert: 230V - 3.5 kW - 16A, elektronischer Überhitzungsschutz, Timer 0 - 180 Min.

Verre de cuisson, boîtier en acier inoxydable, l'affichage LED, 10 niveaux de puissance (500-3500W), réglage de la température à 10 niveaux (60° - 240°C), puissance: 230V - 3.5 kW - 16A, protection de surchauffe, timer 0 - 180 min



32001	B 327 x T 390 x H 100 mm, Gewicht 7 kg W 327 x D 390 x H 100 mm, poids 7 kg	315.—
-------	--	-------

### Waffeleisen elektrisch | Gaufrier électrique

Für 2 belgische 4 x 6er Waffeln à 180 x 112 x 30 mm. 180°C -Öffnung macht das Waffeleisen sowohl für Brüsseler als auch für Lütticher Waffeln verwendbar. Bedienung auf der Schmalseite, U-förmige Griffe. Thermostat für Temperatur von 50° bis 300°C. Ein-/Aus-Taste und Minute-rie. 230V, 1.8 kW.

Gaufriers avec fers en fonte d'acier, résistances plates couvrant la surface entière des fers. Régulation garantissant une cuisson uniforme et régulière des gaufres. L'isolation thermique des résistances renvoie la chaleur dans les fers. Châssis en acier inoxydable. Régulation thermostatique de 50° à 300°C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Minuterie de cuisson. Alimentation 230 volts monophasé. 1800 watts. Empreinte gaufrier 4 x 6 «Bruxelles» 180 x 112 x 30 mm. Capacité: 2 gaufres. Ouverture angulaire 180°C



4083	B x T x H   L x P x H	280 x 440 x 165 mm	975.—
------	-----------------------	--------------------	-------



## Kombinationsofen «eikon e3» | Four combiné à cuisson accélérée «eikon e3»

Dieser Kombinationsofen aus Heissluft und Mikrowelle reduziert die Garzeiten um bis zu 80% gegenüber herkömmlichen thermischen Verfahren. Die Produktion von Snacks, Pizzen, belegten Baguettes, etc. gelingt so in Sekundenschnelle. Die einfache Easy-Touch-Bedienung ermöglicht selbst ungelerntem Personal eine perfekte, immer gleiche Produktequalität.

Das Gerät ist aus Edelstahl, die Lebensmittel werden auf einem Drehteller blitzschnell und gleichmässig gegart. Über die patentierte «easy-Touch»-Bedienung mit eindeutigen Icons ist einfaches Handling garantiert. Es stehen 1024 Programmplätze zur Verfügung, welche über das Farb-Touch-Screen-Display programmiert werden können. Die Programmierung kann auch am PC erfolgen und mit USB-Stick übertragen werden. Präzise regelbare Leistungsstufen für die punktgenaue Zubereitung unterschiedlichster Produkte:

**Mikrowelle: 0%, von 5% bis 100% in 5%-Schritten**  
**Heissluft: 0°C, von 100°C bis 275°C in 1°C-Schritten**

Kurze Vorheizphase (15 Minuten) und Heissluft-Standby-Funktion sorgen für sofortiges Backen, Bräunen, Braten, Grillen und Gratinieren. Bis zu 15% geringerer Energieverbrauch dank innovativer Technologien. Ein umfangreiches Sicherheitspaket mit automatischer Abschaltung bei Überhitzung, Anlaufschutz bei geöffneter Tür- und Lüftungsgitter sowie fehlendem Filter.

Die Sicherheitsabstände nach hinten/rechts und links müssen mind. 50 mm betragen. Beim Öffnen der Ofentür klappt diese 381 mm nach vorn.

- Construction en acier inoxydable
- Technologie combiné (air pulsé + micro-ondes) permettant une réduction par 6 du temps de cuisson
- Tableau de commande tactile «Easy-touch»
- Mise à jour des programmes de cuisson par clé USB
- Isolation thermique et phonique
- Compartiment technique ventilé
- Diagnostic technique intégré
- Mode refroidissement
- Cavité intérieure tout inox, facile à nettoyer
- Avec plateaux de cuisson rond, Ø 290 mm

### Caractéristique techniques:

- 1 magnétron
- Détecteurs de surchauffe de la cavité
- Blocage automatique en cas de mauvais paramétrage du temps
- Détecteur de surchauffe du magnétron
- Système de porte à enclenchement automatique breveté par la Safety System Agency
- Système de distribution: Plateau tournant
- Avec timer (programmes)
- Messages de diagnostics intégrés
- Interface Easy Touch interactive
- Réglage de la température de 100 à 275°C par paliers de 1°C
- Micro-ondes 0 à 100% par paliers de 5%



### Technische Daten:

Aussenmasse: B x T x H 598 x 558 x 551 mm  
 Innenmasse: B x T x H 332 x 325 x 319 mm  
 Leistung Mikrowelle / Heissluft: 1000 / 3000 Watt  
 Leistungsaufnahme: 4700 W  
 Anschluss: 400 V / 50 Hz  
 Absicherung: 16 A  
 Garplattform: Drehteller  
 Magnetron: 1 Stk

### Dimensions:

Dim. ext. L x P x H 598 x 558 x 551 mm  
 Dim. int. L x P x H 332 x 325 x 319 mm  
 Poids net 62.5 kg  
 Puissance à 100 %:  
 - micro-ondes 700 W  
 - convection 3000 W  
 - mode combiné 700 + 3000 W  
 Puissance tot. absorbée 4700 W  
 400 V / 50 Hz / 16 A

41000	..... eikon e3 .....	5560.—
41009	..... Backtrennmatte braun, rund   Natte de cuisson, brun, ronde .....	11.50
41010	..... Schamottsteinplatte rund   Plateau en pierre .....	129.—

**Auch in 230 V lieferbar | Aussi livrable en 230 V**

### Mikrowelle 32 Liter | Four Micro-Ondes 32 litres

Entwickelt für den Selbstbedienungseinsatz zum Aufwärmen von Gerichten für Kunden, automatische Abschaltung nach einer Minute und akustisches Signal am Ende des Garvorgangs, Leistungsabgabe 1000 W, Leistungsaufnahme 1600 W, Drehteller Ø 300 mm, Rahmen und Innenraum aus pflegeleichtem rostfreiem Edelstahl, B x T x H (innen) 320 x 350 x 255 mm (aussen) 540 x 400 x 360 mm, Gewicht 20 kg, 220/240 Volt einphasig 50 Hz

Conçu pour utilisation en self-service pour le réchauffage des plats par les consommateurs, temporisation 1 minute avec sonnerie de fin de cycle, puissance restituée 1000 W / absorbée 1600 W, plateau tournant Ø 300 mm, carrosserie inox, cavité inox facile à nettoyer, Dimensions intérieures: largeur x profondeur x hauteur 320 x 350 x 255, extérieur: 540 x 400 x 360 mm, poids 20 kg, 220/240 volts monophasé 50 Hz



30008 .....850.—

### Mikrowelle 23 lt. CNS | Micro-Ondes 23 litres Inox

Gehäuse und Innenausführung aus Chromstahl, Knöpfe und Handgriff verchromt. Ausgestrahlte Leistung 900 W, absorbierte Leistung, 1400 W, 6 Leistungsstufen, Schaltuhr für 30 min, mit Klingelton, Drehplatte Ø 314 mm, 230V, Gewicht 15.6 kg

Carrosserie et intérieur en inox, boutons de commande et poignée chromés. Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W. Plateau tournant Ø 314 mm. 6 niveaux de puissance. Minuterie 30 min avec sonnerie en fin de cycle. 230 volts monophasé, poids 15.6 kg



16050 ..... B x T x H | L x P x H ..... 50.8 x 42.4 x 30.5 cm .....360.—

### Mikrowelle 28 lt. | Micro-Ondes 28 litres

Gehäuse grau verchromt, innen weiss. Ausgestrahlte Leistung 900 W, absorbierte Leistung 1400 W, 6 Leistungsstufen, Schaltuhr für 30 min, mit Klingelton, mit Auftauphase, Drehplatte Ø 314 mm, 230V, Gewicht 17.9 kg

Carrosserie gris chromé. Cavité époxy blanc. Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W. Plateau tournant Ø 314 mm. 6 niveaux de puissance. Minuterie 30 min avec sonnerie en fin de cycle. Fonction décongélation, 230 volts monophasé, poids 17.9 kg



4082 ..... B x T x H | L x P x H ..... 52.5 x 43 x 30.5 cm .....265.—

## Gasrechaud GAR | Réchaud à gaz GAR

Einfache Wartung: der Rost, der Brenner und die Platte aus rostfreiem Stahl sind vollständig entfernbar, inkl. Einschaltknopf, Sicherheits-Thermoelemente, Piezo-Zünder, inkl. Einsatz für kleine Töpfe für Propan-Flaschengas.

Entretien facile: la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles. 1 à boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité, Piezo. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Pour propan.

40010 ..... GAR 7 (1 Brenner | 1 brûleur)  
7 kw, Masse 350 x 510 x 180 mm, Gewicht 12 kg  
Puissance 7 kw, Dimensions 350 x 510 x 180 mm, Poids 12 kg .....581.—

40011 ..... GAR 12 (2 Brenner | 2 brûleur)  
12 kw, Masse 670 x 510 x 180 mm, Gewicht 22 kg  
Puissance 12 kw, Dimensions 670 x 510 x 180 mm, Poids 22 kg .....983.—



## Gasrechaud 1-flammig | Réchaud à gaz, 1 flamme

Gehäuse Chromnickelstahl, mit Zündsicherung. Nennwärmebelastung 3,5 kW. Mit Topfring 190 mm hoch. 30 x 30 x 18 cm

Revêtement extérieur en inox, avec système de sécurité. Rendement 3,5 kW avec anneau de cuvelage 190 mm. 30 x 30 x 18 cm

4108 ..... Propan/Flaschengas | Gaz propane .....865.—  
4109. .... Erdgas | Gaz naturel .....865.—



## Gasrechaud 2-flammig Parker | Réchaud à gaz 2 flammes Parker

Gehäuse Chromnickelstahl, mit Zündsicherung, Leistung total 6 kW, Masse 66 x 35 x 17 cm, für Pfannen und Kochtöpfe geeignet.

Boîtier en inox, avec système de sécurité, Rendement totale 6 kW/h, dimension 66 x 35 x 17 cm, pour casseroles et fait-touts.

7420 ..... Propan/Flaschengas | Gaz propane .....1680.—  
7421 ..... Erdgas | Gaz naturel .....1680.—  
7426 ..... Untergestell fahrbar | Support mobile .....555.—



### Gasrechaud 1-flammig, Industriemodell | Réchaud à gaz 1 flamme, modèle d'industrie



Gehäuse Chromnickelstahl, mit Piezo-Zündung und Zündsicherung, Nennwärmebelastung 5.8 kW, Masse 41 x 41 x 20 cm, mit Spezial-Tragring für Schneekessel

Boîtier en inox, avec allumage Piezo et système de sécurité, puissance 5.8 kW, dimension 41 x 41 x 20 cm, avec l'adaptateur spéciale pour bassine hémisphérique

7424	Propan/Flaschengas   Gaz propane	1410.—
7425	Erdgas   Gaz naturel	1410.—

### Gasrechaud 2-flammig, Industriemodell | Réchaud à gaz 2 flammes, modèle d'industrie



Gehäuse Chromstahl, mit Piezo-Zündung und Zündsicherung, 1 Brenner 3,5 kW/h und 1 Brenner 5.8 kW/h, Masse 82 x 41 x 20 cm, mit Spezial-Tragring für Schneekessel

Boîtier en inox, avec allumage Piezo et système de sécurité, 1 brûleur de 3,5 kW/h et 1 brûleur de 5.8 kW/h, dimension 82 x 41 x 20 cm, avec l'adaptateur spéciale pour bassine hémisphérique

7422	Propan/Flaschengas   Gaz propane	2420.—
7423	Erdgas   Gaz naturel	2420.—
7427	Untergestell fahrbar mit mittlerer Ablage Support mobile avec rayon intermédiaire	685.—

### Crêpiere CFE 400 | Crêpières CFE 400

Schnelles Crêpier-Gerät (14 Duzend/Stunde), Gusseisenplatte Ø 400 mm, hohe Leistung, Lieferung mit Crêpesrechen aus Holz, integrierte Spirale in Gussplatte mit Thermostat von 0° bis 300°C, mit Kontrollleuchte, Masse 400 x 200 mm 14 kg, 3.6 kW, 230 V



Crêpières à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces) mobile et encastable. Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm. Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur. Livré avec raclette en bois. Résistance en spirale intégrée sous la plaque en fonte, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, Dimensions 400 x 200 mm, Poids 14 kg, Volts 230, puissance 3.6 kw

40009		497.—
-------	--	-------

### Caramelisierereisen elektrisch | Fer à caraméliser électrique

Gussplatte mit Plastikgriff, geliefert mit verchromter Wandaufhängevorrichtung, 230 V Anschluss  
Plaque en fonte, poignée plastique, livré avec support mural en acier chromé, raccordement 230 V



	Leistung Puissance	Ø= Eisen Ø= du fer	Länge Longueur	
11134	800 W	115 mm	350 mm	190.—

### Griddleplatte Edelstahl | Plaque à snacker



Bratfläche: 540 x 350 mm, Thermostat regulierbar von 50° bis 300°C, mit Fettauffangbehälter, Gewicht: 32 kg, 3 kW / 230 V

Plaque lisse en acier poli, épaisseur 12 mm, surface de travail: 540 x 350 mm. Thermostat réglable de 50° à 300°C, bac amovible de recuperation des graisses, poids: 32 kg, 3 kW / 230 V

17033	Aussen-Abmessungen: 550 x 490 x 270 mm Dimensions extérieur: 550 x 490 x 270 mm	695.—
-------	--	-------

### Gasbrenner für Crème brûlée | Chalumeau à gaz

Brenner aus Kunststoff für Crème brûlée, Tomaten etc. Kann mit handelsüblichem Universalgas befüllt werden.  
Chalumeau plastique pour crème brûlée, tomates, etc. Se recharge avec des recharges universelles de butane pour briquets.

4000 ..... 75 x 35 x 155 mm ..... 48.—



### Hot Dog Apparat | Appareil à hot-dog

Aus Chromstahl. Mit 4 Alu-Spitzen. Glaszylinder: Ø = 200 x H 240 mm. Temperaturregler bis 100°C  
Habillage acier inoxydable. 4 plots. Cylindre en verre: Ø = 200 x H 240 mm. Rhéostat jusqu'à 100°C

	Anschlusswert Puissance	Gewicht Poid	
32000	230V / 1.1 kW	8.7 kg	399.—

### Ersatzglas zu Hot-Dog Apparat | Verre de réchange pour Appareil «Hot-Dog»

20033 ..... Ø 200 x H 240 mm | Ø 200 mm, Hauteur 240 mm ..... 138.—



### Kontaktgrill Panini «Savoye» | Grill de contact Panini «Savoye»

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| - Grösse Gesamt: 330 x 385 x 220 mm | - Dimension: 330 x 385 x 220 mm                 |
| - Grösse Kochfläche: 260 x 240 mm   | - Surface de cuisson: 260 x 240 mm              |
| - Gewicht: 18 kg                    | - Poids: 18 kg                                  |
| - Spannung: 2 kW, 230 V             | - Puissance: 2 kW, 230 V                        |
| - Regulierbarer Thermostat 0-300°C  | - Thermostat de régulation 0-300°C              |
| - Hitzebeständige Griffe            | - Poignées thermorésistantes                    |
| - Ein/Aus Schalter                  | - Interrupteur marche/arrêt                     |
| - Kontrolllampe                     | - Voyants de contrôle                           |
| - Schaber mitgeliefert              | - Livré avec un grattoir facilitant l'entretien |

400014 ..... 479.—



### Kontaktgrill Panini «XL» | Grill de contact Panini «XL»

- |   |   |
|---|---|
| - Grösse gesamt: 410 x 620 x 340 mm                     | - Dimension: 410 x 620 x 340 mm                       |
| - Grösse Kochfläche: 360 x 360 mm                       | - Surface de cuisson: 360 x 360 mm                    |
| - Gewicht: 34 kg  | - Poids: 34 kg  |
| - Spannung: 3.6 kW, 230 V                               | - Puissance: 3.6 kW, 230 V                            |
| - Robuste Konstruktion für intensiven Gebrauch          | - Construction robuste pour un usage intensif         |
| - Hitzebeständige Griffe                                | - Poignées thermorésistantes                          |
| - 4 zusätzliche Füsse (Höhe 100 mm)                     | - 4 pieds supplémentaires (hauteur 100 mm)            |
| - Regelung des Thermostats 0-300°C                      | - Thermostat précis 0-300°C                           |
| - Bis zu 5 Paninis zur selben Zeit - ca. 130 pro Stunde | - Jusqu'à 5 Panini en même temps - env. 130 à l'heure |

400013 ..... 899.—



### Durchlauftoaster | Toaster convoyeur

Grosse Kapazität (540 Toast/Std.), Regler für Unter- und/oder Oberhitze, 8 Quarzröhren, Entnahme vorne oder hinten über Gitter, Typ CT 540  
 Grande capacité (540 toasts/h), réglage pour chaleur en haut ou/et en bas, 8 tubes quartz, sortie des toasts frontale ou arrière, Type CT540



40008 ..... 450 x 530 x 345 mm, 230 V / 2.3 kW .....1275.—

### Durchlauftoaster | Toasteur convoyeur

Aus Chromstahl. 200 Toastscheiben pro Stunde. Regelbare Bandgeschwindigkeit. B 370 x T 420 x H 390 mm.  
 Finition acier inoxydable. 200 toasts par heure. Vitesse de défilement réglable. L 370 x P 420 x H 390 mm.



Anschlusswert  
Puissance

Gewicht  
Poids

4250 ..... 230V / 1.94 kW .....27 kg .....990.—

### Salamander | Salamander

Gehäuse aus Chromstahl. Zeitschaltuhr, Simmerstat, inklusive 1 Rost | Habillage en acier inoxydable. Minuterie, rhéostat, 1 grille incluse



Anschlusswert  
Puissance

Aussenmass  
Dimension extérieur

4251 ..... 230V / 2.0 kW .....610 x 305 x 280 mm .....498.—

### Toaster Horizontal | Toasteur

Gehäuse Chromstahl. Quarz-Strahler. 15 Min. Zeitschaltuhr. 1 Grillrost. Inklusive Toastzange. Anschlusswert: 230 V / 1.7 kW  
 Habillage en acier inoxydable. Résistances quartz. Minuterie de 15 min. 1 grille. Pincés à toasts incl., 230 V / 1.7 kW



Aussenmass  
Dim. extérieur

Innenmasse  
Dim. intérieures

Gewicht  
Poids

4252 ..... 440 x 260 x 290 mm ..355 x 240 x 50 mm .....8 kg .....290.—  
 4253 ..... 440 x 260 x 400 mm ..2 x 355 x 240 x 50 mm .....11 kg .....410.—



### Elektrische Fruchtpresse | Presse agrumes gros débit

Geeignet für Dauerbetrieb. Rostfreier Stahl. Sockel Spritzguss, grau lackiert. Aufsatz Kunststoff schwarz.  
Utilisable pour un fonctionnement continu. Partie supérieure en acier inoxydable. Socle en fonte d'aluminium, laqué gris. Chapeau plastique noir.

	Abmessungen Dimensions	Anschlusswert Raccordement	Gewicht Poids
4230	49 x 20.5 x 30.5 cm	230 V	10 kg
			.895.—



### Elektrische Fruchtpresse mit Hebel | Presse agrumes à levier

Arbeitet mittels Zentrifugalkraft. Hebel und Behälter aus Chromstahl. Beleuchteter Kippschalter.  
Thermische Sicherung.  
Travaillant avec la force centrifuge. Levier et duve en inox. Interrupteur basculant lumineux. Sécurité thermique.

	Abmessungen Dimensions	Anschlusswert Raccordement	Gewicht Poids
4231	39 x 19 x 28 cm	230 V	9.5 kg
			.995.—



### Orangensepresse «Hamilton Beach» | Presse-oranges «Hamilton Beach»

Handmodell, Gussfuss grau emailliert, Zahnstange verchromt, rostfreier Siebeinsatz, ausschwenkbarer Tropf-Auffangbecher.  
Modèle manuel, pied gris en fonte émaillée, crémaillère chromée, filtre inoxydable, gobelet anti-gouttes pivotant.

	Abmessungen Dimensions	Gewicht Poids
4232	230 x 280 x 540 mm	5 kg
		.640.—



## Professionelle Früchte- Obst- und Gemüse-Zentrifuge | Centrifugeuse pour fruits et légumes

«**SANTOS-Juicer**», zum Herauspressen eines Maximums an Jus und Vitaminen aus den meisten Früchten und Gemüsen durch Zentrifugieren. Zentrifuge mit grosser Leistung, bis zu 100 Liter Apfelsaft pro Stunde. Dank grossem Einfüllstutzen (Ø 79.5mm) können ganze Früchte eingefüllt werden. Automatischer, fortlaufender Auswurf des Tresters in einen Tresterbehälter.. Einfache Verwendung und Reinigung (kein Schrauben), sicheres Verriegelungssystem mit Bremse bei Entriegelung. Starker, professioneller Motor mit 600 W, speziell leise. Tragbar und einfach zu transportieren. Aus lebensmittelbeständigen Materialien. H x B x T: 45 x 26 x 47, Höhe Auslauf 20 cm, Anschlusswert 230 V, Gewicht 17 kg



«**Presse-fruits SANTOS**», pour presser le maximum du jus et des vitamines de la plupart des légumes et des fruits en les centrifugeant. Centrifugeuse de grande puissance, jusqu'à 100 litres de jus de pomme à l'heure. Grâce à de grandes tubulures de remplissage (Ø 79.5 mm), les fruits peuvent être chargés en entier. Ejection automatique continue du marc dans un réservoir de marc. Utilisation et nettoyage faciles (aucune vis), système sûr de verrouillage avec freins pour le déverrouillage. Moteur professionnel puissant, de 600 W, spécialement sans bruit. Portable et facile à transporter. Constituée de matériaux agroalimentaires durables. H x l x p: 45 x 26 x 47, hauteur de l'écoulement 20 cm, puissance connectée 230 V, poids 17 kg

Höhe | Hauteur .....45 cm  
 Breite | Largeur .....26 cm  
 Tiefe | Profondeur .....47 cm

Anschlusswert                      Gewicht  
 Puissance                              Poids

4234 ..... 230V .....17 kg .....1995.—

## Obst-, Früchte- und Gemüse-Zentrifuge | Centrifugeuse pour fruits et légumes

**Modell «JUICE-MASTER Profi»** Robuste, kompakte Konstruktion. Gehäuse, Raspelscheibe und Zentrifugierkorb mit Sieb bestehen aus rostfreiem Stahl 18/8. Der Korbrahmen ist aus Polyamid. Der Aufsatz mit Einfüllstutzen Ø 7.5 cm, Stössel und Tresterbehälter (Fassungsvermögen 3.5 Liter) sind aus ABS. Der Deckel besteht aus Polycarbonat. Dank dem runden Einfüllstutzen können auch ganze Früchte bis Ø 7.5 cm eingefüllt werden. Unten im Einfüllstutzen ist ein Keil angebracht, welcher die Frucht teilt und das Greifen mit der Hand in den Zentrifugierkorb ermöglicht. Automatischer Tresterauswurf. Optimale Saftausbeute. Bis zu 60 kg Karotten pro Stunde. Spritzwassergeschützter Kippschalter mit 3 Stellungen: Ein-Aus-Turbo. Luftgekühlter, elektronisch gesteuerter Motor 1/3 PS (6300U/min); deshalb für Dauerbetrieb und nicht nur für Kurzbetrieb geeignet. Einfache Bedienung und Reinigung (nichts zu schrauben), Turboschalter zum Reinigen des Siebkorb. 4 Saugnäpfe. Höhe 38 cm, Gehäuse 19 cm, Tiefe mit Behälter 31 cm, Anschlusswert 230 V Leistung 240 W, Gewicht 4.4 kg

**Modèle «JUICE-Master Profi»** Construction robuste et compacte. Boîtier dique de râpe (tamis du panier centrifugeur avec surface perfectionnée) et sont en acier inox 18/8. Cadre du panier en polyamide. Dessus avec trémie Ø 7.5 cm, poussoir et récipient pour la pulpe (capacité 3.5 l) sont en ABS. Couvercle en polycarbonate. Interrupteur turbo pour le nettoyage du tamis. Grâce à trémie avec tube ronde ils peuvent êtres remplis également des fruits entier jusqu' à Ø 7.5 cm. En bas de la tube ronde il est monté une clavette qui coupe le fruit en deux et qui empêche qu'on peut étendre la main vers le panier. Ejection automatique de la pulpe. Extraction optimale. Jusqu' à 60 kg de carottes par heure. Interrupteur protégé contre les projections d'eau pour marche-arrêt-turbo. Moteur 1/3 CV, dirigé électroniquement (6300 t/min), refroidi par air; de ce fait apte pour une marche continue et non seulement pour une marche brève. Hauteur 38 cm, boîtier 19 cm, profondeur avec récipient 31 cm, puissance 240 W, voltage 230 V, poids 4.4 kg



Höhe | Hauteur .....38 cm  
 Gehäuse | Boitier .....19 cm  
 Tiefe mit Behälter | Profondeur avec récipient ...31 cm

Anschlusswert                      Gewicht  
 Puissance                              Poids

4233 ..... 230V .....4.4 kg .....495.—

## Suppentopf elektrisch | Soupière électrique

Der Aussenmantel und Kragen-Ring sind aus schwarzem, epoxy-pulverbeschichtetem und einbrennlackiertem Aluminium. Durch Epoxy-Pulverbeschichtung ist er sehr kratz- und säurebeständig. Simmerstat mit 12 Einstell-Positionen von 50°-95°C. Sicherheits-Thermostat. Anschlusskabel mit Stecker. Herausnehmbarer Behälter aus rostfreiem Stahl 18/10. Rostfreier Klappdeckel mit Griff und Aussparung für Schöpfkelle. Der auf das Gehäuse aufsetzbare Kragen verunmöglicht ein Überfließen und Abtropfen während dem Servieren und sorgt dafür, dass der Suppen-Kessel aussen immer sauber und hygienisch bleibt. Anschlusswert 230 V, Leistung 475 W, Höhe 360 mm.

Le manteau extérieur et le collet en aluminium noir, recouverts d'une couche de poudre Epoxy. Boîtier laqué résistant aux rayures et aux acides. Régulateur de température, réglable en 12 positions de 50° à 95°C. Thermostat de sécurité. Câble de raccordement avec fiche. Le récipient amovible est en acier inox 18/10. Couvercle rabattable en inox avec poignée et encouche pour la louche. La collerette placée sur le manteau évite le débordement et les gouttes indésirables et veille à ce que l'extérieur du chaudron reste propre et hygiénique. Raccordement 230 V, puissance 475 W, hauteur 360 mm.



	Inhalt Contenance	Anschlusswert Raccordement	Höhe Hauteur	Ø	
4235	8 lt.	230 V / 1,9 A	390 mm	350 mm	165.—

## Mini Wärmeschrank | Mini étuve

Platzsparender, kompakter Mini-Wärmeschrank, vielseitig einsetzbar. Kann auf den Tisch gestellt oder an der Wand befestigt werden. Mit Stromanschluss für Sprüngeräte. Transparente Türe. Inkl. CNS-Gitter GN 1/2, wegnehmbar.

Cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons à espumas, «gourmet isi», des pistolets pâtisseries et à chocolat, des colorants à chocolat, etc. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie. Porte transparente permettant une visualisation du contenu. Livré avec 1 grille en inox GN 1/2, amovible.

- Thermostat einstellbar von 30° – 80 °C
- Innenmasse: B x T x H 330 x 270 x 400 mm
- Aussenmasse: B x T x H 400 x 425 x 534 mm
- 400 W / 230 V / 50 Hz
- Gewicht 16 kg
- Thermostat réglable de 30° à 80°C
- Dim. Int.: L x P x H 330 x 270 x 400 mm
- Dim. Ext.: L x P x H 400 x 425 x 534 mm
- 400 W / 230 V / 50 Hz
- Poids 16 kg

4296	785.—
------	-------



## Eierkocher | Cuisneur à oeufs

Mit 6 Korbeinsätzen, für max. 10 Eier, Thermostat für Temperaturregelung, Typ CO 60  
Avec 6 corbeilles, pour max. 10 oeufs, thermostat pour règle la température, Typ CO 60

40007	215 x 430 x 255 mm, 230 V / 1.2 kW	350.—
-------	------------------------------------	-------



## Nudelschneidemaschine «Imperia R 220» | Machine à pâtes «Imperia R 220»

Handmodell, schwere Metall-Ausführung verchromt, stufenlos verstellbares Walzwerk 0-10 mm, komplett mit Kurbel und Tischklammer. Geliefert ohne Schneidewalzen.

Modèle manuel, exécution lourde en métal chromé, tambours réglables en continu de 0-10 mm, complète avec manivelle et étai de fixation. Cylindres de coupe non inclus.



### Abmessungen | Dimensions

4288 ..... 370 x 490 x 275 mm ..... 590.—

## Nudelschneidemaschine «Imperia RM 220-EV» | Machine à pâtes «Imperia RM 220-EV»

Gleich wie Modell R 220, jedoch mit Elektromotor, stufenlos variable Geschwindigkeit. | Même modèle que R 220, mais dotée d'un moteur électrique, vitesse réglable en continu.



### Abmessungen Dimensions

### Anschlusswert Raccordement

4289 ..... 310 x 260 x 295 mm ..... 230V/200 W ..... 1819.—

## Schneidewalzen zu Nudelschneidemaschinen | Cylindres de coupe pour machine à pâtes



### Grösse Grandeur

### Schnittbreite Largeur de coupe

4290	..... Nr. 1	..... 1.5 mm	..... 135.—
4291	..... Nr. 2	..... 2 mm	..... 135.—
4292	..... Nr. 3	..... 4 mm	..... 135.—
4293	..... Nr. 4	..... 6.5 mm	..... 135.—
4294	..... Nr. 5	..... 12 mm	..... 135.—

### Rahmbläser «iSi Gourmet Whip Plus» | Siphon «iSi Gourmet Whip Plus»

Für kalte und warme Anwendungen, Edelstahlkopf mit fixiertem Edelstahlventil für einfachste Dosierung. Temperaturbeständige Silikondichtung, Rutschfester, thermoisolierter Hebel mit Tropfenstopp. Drei abschraubbare Garniertüllen mit Metallgewinde. Spülmaschinenfest.

Pour des préparations froides et chaudes. Tête métallique avec soupape doseur en acier inoxydable fixe pour dosage facile. Joint en silicone résistant à la chaleur. Levier antidérapant et isolant avec système anti-gouttes, trois douilles à garnir dévissables avec filetage en métal. Résistant au lave-vaisselle.

	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenu	
4076	102 mm	336 mm	1 l	169.—
4077	82 mm	310 mm	0.5 l	152.—



### Rahmbläser «iSi Thermo Whip Plus» | Siphon «iSi Thermo Whip Plus»

Doppelwandige Thermos-Edelstahlflasche hält bis zu 8 Std. kühl und bis zu 3 Std. warm. Für Desserts, Suppen oder Rahm. Edelstahlkopf mit fixiertem Edelstahl Dosierventil.

Bouteille en inox à double paroi garantissant une bonne isolation, préparation froide jusqu'à 8 heures, chaude jusqu'à 3 heures. Pour des desserts, des soupes ou des crèmes. Tête métallique avec protection de poignée en silicone et valve doseur en acier inox fixée.

	Ø	Höhe Hauteur	Inhalt Contenu	
4078	104 mm	294 mm	0.5 lt.	172.—



### Rahmautomat THERMO XPRESS WHIP | Automatique à crème THERMO XPRESS WHIP

Das erste iSi Sahne-Standgerät. Kostengünstig, kapselbetrieben und platzsparend. Mit 1 lt. flüssiger Sahne können bis zu 50 Portionen Kaffee & Co. verfeinert werden. Doppelwandige vakuumisolierte Edelstahlflasche mit maximaler Thermoleistung. Kühl halten bis zu 8 Stunden – warm halten bis zu 3 Stunden. Innovatives Steigrohrsystem – einfache Entnahme durch Knopfdruck. Zur Zubereitung von Schlagsahne, locker-leichten Espumas, Fingerfood, Desserts, warmen und kalten Saucen und aufgeschlagenen Cremesuppen. Ausgestattet mit rutschfestem Untersetzer mit integrierter Tropfschale. Spülmaschinenfest. Geschlossenes System – für HACCP geeignet.

Bouteille en acier inoxydable à double paroi sous vide garantissant une isolation thermique maximale. Les préparations restent froides jusqu'à 8 heures ou chaudes jusqu'à 3 heures. Appareil de table avec système à tube ascendant – prélèvement facile par bouton-pression. Pour préparer de la crème chantilly, des espumas légères et aérées, du fingerfood, des desserts, des sauces chaudes ou froides ainsi que des veloutés onctueux. Livré avec un socle non glissant avec tasse anti-gouttes intégrée. Résistant au lave-vaisselle. Système fermé – approprié HACCP.

	Abmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Füllvolumen Contenance	
4118	15.2 x 15.2 x 40.3 cm	2.6 kg	1 lt.	299.—



### Rahmautomat «S'WHIPPER 2» | Automatique à crème «S'WHIPPER 2»

Mit seinem passiven Kälteleiter ist die Sahne im ganzen Kreislauf und bis zur Ausgabetülle auf unter 5°C gekühlt. Keine aufwändigen Reinigungsarbeiten mehr, einfach Wasser mit Reinigungsflüssigkeit in den Behälter füllen und dann die automatische Reinigung per Knopfdruck starten. Die Modelle «exclusive» beinhalten noch eine Portionierungsautomatik sowie ein Kühltemperaturdisplay und 1 automatisches Reinigungssystem.

Avec son conducteur passif de froid, la crème, dans l'ensemble du cycle et jusqu'à la douille de sortie est refroidie à moins de 5°C. Plus de coûteux travaux de nettoyage, il suffit de remplir les réservoirs avec un bain de dégraissage et de démarrer ensuite le nettoyage automatique par pression d'un bouton. Les modèles „exclusifs“ incluent en outre un système automatique de portionnement ainsi qu'un affichage de la température réfrigérée et 1 système automatique de nettoyage.



- Fassungsvermögen 2 l
- Ausgabeleistung: 1 Liter in 45 Sekunden
- Sahne ist permanent unter 5°C gekühlt
- Bis 32°C Umgebungstemperatur
- 230 V / 50 Hz
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Gewicht 29 kg
- B x H: 170 x 468 mm (kompakte Breite!)
- Tiefe inkl. Ausgabetülle 633 mm
- Möglichkeit d'utiliser un réservoir de 2 litres de crème
- 1 litre dans 45 secondes
- Circuit alimentaire intégralement refroidi à 5°C
- 230 V / 50 Hz
- Nettoyage automatique
- Poids 29 kg
- L x P: 170 x 468 mm
- Profondeur totale 633 mm

8334 ..... S'Whipper 2 exclusive, 2 lt. ....4350.—

### Rahmautomat «Whipper 5» | Automatique à crème «Whipper 5»

Mit seinem passiven Kälteleiter ist die Sahne im ganzen Kreislauf und bis zur Ausgabetülle auf unter 5°C gekühlt. Keine aufwändigen Reinigungsarbeiten mehr, einfach Wasser mit Reinigungsflüssigkeit in den Behälter füllen und dann die automatische Reinigung per Knopfdruck starten. Die Modelle «exclusive» beinhalten noch eine Portionierungsautomatik sowie ein Kühltemperaturdisplay und 1 automatisches Reinigungssystem.

Avec son conducteur passif de froid, la crème, dans l'ensemble du cycle et jusqu'à la douille de sortie est refroidie à moins de 5°C. Plus de coûteux travaux de nettoyage, il suffit de remplir les réservoirs avec un bain de dégraissage et de démarrer ensuite le nettoyage automatique par pression d'un bouton. Les modèles «exclusifs» incluent en outre un système automatique de portionnement ainsi qu'un affichage de la température réfrigérée et 1 système automatique de nettoyage.



- Fassungsvermögen 5 l
- Ausgabeleistung: 1 Liter in 45 Sekunden
- Sahne ist permanent unter 5°C gekühlt
- bis 32°C Umgebungstemperatur
- 230 V / 50 Hz
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Gewicht 32 kg
- B x H: 269 x 471 mm
- Tiefe inkl. Ausgabetülle 660 mm
- Möglichkeit d'utiliser un réservoir de 5 litres de crème
- 1 litre dans 45 secondes
- Circuit alimentaire intégralement refroidi à 5°C
- 230 V / 50 Hz
- Nettoyage automatique
- Poids 32 kg
- L x H: 269 x 471 mm
- Profondeur totale 660 mm

8329 ..... WHIPPER 5 exclusive .....4550.—



## Reinigungsmittel «thermoblue» | Nettoyant «thermoblue»

Spezialreiniger für Sahnautomaten, 2,5 l | Produit spécialement conçu pour le nettoyage des machines à crème, 2,5 l

### Dreifachwirkung:

- Reinigung des Systems ohne Beschädigung der Kreisläufe
- Keim- und Bakterienabtötung
- Entfernen von Kalkablagerungen in den Leitungen
- Anwendung: 10g auf 1liter kaltes Wasser

### Sa composition combine 3 operations:

- Le nettoyage du circuit de la crème, sans l'endommager
- La destruction des germes bactéricides
- La destruction des carbonates de calcium dans le conduit
- Utilisation: 10g par litre d'eau froide



8505 .....49.—

## Rahmbläser «Clean Air GM 330» | Aérobateur «Clean Air GM 330»

Leistung 230 V / 50 Hz / 90 Watt, Luftkühlung, hocheffiziente Luftfiltertechnik, leichter, luftiger, hochvolumiger und steifer Rahm durch eingebautes Luftkühlssystem mit ca. 3.5 bis 4-fachem Volumengewinn, variable Verarbeitungsmenge 1 bis 5 Liter, abnehmbarer Kessel

Puissance nominal 230 V / 50 Hz / 90 W, refroidissement air, filtrage d'air ultraefficace, crème légère, aérée, volumineuse et ferme grâce à un refroidissement à air avec un gain de volume 3.5 à 4 fois supérieur, volume variable battu 1 - 5 litres, réservoir amovible

20051 ..... B x H: 470 x 625 mm, Gewicht 24 kg  
Lg x H: 470 x 625 mm, poids 24 kg .....4350.—



## Pacojet - das Konzept | Pacojet - le concept

«**Pacossieren**» ...nennt man das innovative Verfahren, das tiefgefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - dies ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Serviertemperatur.

**Pacojet ... ein revolutionäres System.** Der Pacojet passt in jede Küche, ist kompakt, leistungsstark und lässt sich überall problemlos aufstellen. Regulärer Netzanschluss. Zur Grundausstattung eines Pacojet-Systems gehören sämtliche Zubehörteile, die Sie für den Anfang brauchen. Für den Pacojet ist keine Menge zu gross oder zu klein. Er verarbeitet eine Portion (etwa 100 g) in 20 Sekunden oder den gesamten Becher (1 Liter) in weniger als 4 Minuten.

In einer Stunde bereiten Sie mit dem Pacojet bis zu: 15 Liter Sorbet oder Eis in 15 verschiedenen Geschmacksrichtungen, 15 kg zarte Mousses oder feine Farcen für Pasteten und Terrinen, 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle usw. oder 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Varianten.

Le «**pacossage**»: un procédé révolutionnaire qui mélange et broie directement les aliments encore surgelés, sans devoir les décongeler, pour préparer une mousse glacée d'un goût naturel intensif, avec une consistance extrêmement fine et à une température de dégustation idéale.

**Pacojet... un système révolutionnaire.** Le Pacojet est un appareil «counter top». Il trouve sa place dans chaque cuisine. Il ne demande aucune installation spéciale. Il se branche à une prise standard. Le kit de base Pacojet comprend tous les accessoires requis pour la mise en marche. Le Pacojet réalise toute quantité désirée, quelle qu'elle soit. Il prépare une portion (environ 100 g) en 20 secondes ou le bol entier (1 litre) en moins de 4 minutes.

En une heure, le Pacojet vous prépare: 15 litres de sorbet ou de glace dans 15 parfums différents, 15 kg de farce fine pour pâtés, terrines ou mousses légères, 15 kg de concentré de fines herbes ou d'épices pour sauces, huiles, etc. ou, 150 portions de soupes dans 15 variétés différentes.

4119	PACOJET-System: 220V/50Hz (inkl. Pos. 1-10)	.4475.-
	1. Pacossierflügel «standard» (grau/silber Metall-Legierung)	
	2. Pacossier-Becher mit Deckel (2 Stk.) (Chromstahl/Kunststoff)	
	3. Äusserer Schutzbecher (Kunststoff, schwarz)	
	4. Spritzschutz, komplett (Gummi schwarz)	
	5. Spüleinsetz (Gummi grün)	
	6. Becherdichtung (Reinigung) (Gummi blau)	
	7. Reinigungseinsatz (rotierende Bürsten) (Kunststoff blau)	
	8. Spatel (Chromstahl)	
	9. Bedienungs- und Betriebsanleitung	
	10. Spezial Pacojet-Rezepte: Buch mit über 100 Rezepte sowohl für Sorbets und Eiscreme als auch für Mousses, Saucen, Suppenkonzentrate und vieles mehr	

### Nicht im Lieferumfang enthalten:

- Satz Pacossier-Becher mit Deckel (Satz enthält 10 Stück) Chromstahl	.400.-
- Pacossier-Becher mit Deckel (Satz 6 Stk.) Chromstahl	.240.-
- Becherdeckel (Kunststoff weiss)	.5.-
- Pacossierflügel gold (Titan-Nitrat gehärtet)	.189.-
- Coupe-Set (2 scharfe Messer und 1 Schlagscheibe) für die Zubereitung nicht gefrorener Frischkost: schneiden, pürieren, hacken (z.B. Tartar, Frischfarcen, Kräuter, Nüsse etc.) und schlagen, mixen z.B. Schlagsahne, Eiweiss, Früchtegetränke u.v.m.	.345.-

4119	PACOJET-système: 220volt/50cycle (incl. pos. 1-10)	.4475.-
	1. Standard: acier inoxydable, gris-argenté	
	2. 2 bols avec couvercle (en acier chromé/plastique blanc)	
	3. Flasque anti-projection, cpl. (caoutchouc, noir)	
	4. Récipient protecteur (polyamide, noir)	
	5. Dispositif de rinçage (caoutchouc, vert)	
	6. Kit de nettoyage (plastique, bleu)	
	7. Joint (nettoyage) (caoutchouc, bleu)	
	8. Spatule	
	9. Mode d'emploi	
	10. Livre spécial de recettes Pacojet. Plus de 100 recettes testées de sorbets exotiques, glaces, mousses, sauces, soupes, farces, etc.	

### Pas inclus:

- Set de bols (6 pièces) avec couvercle (en acier chromé)	.240.-
- Set de bols (10 pièces) avec couvercle (en acier chrome)	.400.-
- Couvercle de bol (plastique, blanc)	.5.-
- Lame racloir à «pacosser» dorée (titane nitrate trempé)	.189.-
- «Coupe set» (2 lames affûtées + 1 disque pour fouetter la crème)	
Le coupe set convient pour couper, hacher, malaxer des aliments frais, non congelés. Par exemple: viande/poisson (tartare), fruits, légumes, herbes, ou pour fouetter la crème et battre en neige les blancs d'oeufs	.345.-



# TRANSPORTGERÄTE

---

# CHARIOTS, ECHELLES

---

Seiten 158-176



### Rollerboy Chromstahl | Chariot de stockage, en inox



Lagern Sie mit dieser kostengünstigen Lösung Ihre fahrbaren Untersätze, 60 x 40 cm, platzsparend und mobil.  
 Pour le stockage des chariots en plastique / alu, 60 x 40 cm.

8305	Rollerboy ohne 15 Lenkroller Rollerboy sans 15 chariots	.....305.—
8309	Rollerboy inkl. 15 Lenkroller Rollerboy avec 15 chariots	.....850.—

### Lenkroller aus Kunststoff | Chariot en plastique



In den Farben rot, blau, gelb, grün, weiss, orange. Eignet sich für alle Transportbehälter bis 60 x 40 cm, 4 stabile Stahlgabeln. Mit Gummi-Lenkrollen. Tragkraft 250 kg

En couleur rouge, bleu, jaune, vert, blanc, orange. Pour caisses de transport jusqu'à 60 x 40 cm. Avec roulettes en caoutchouc. Maximal 250 kg

40424	Rot   Rouge	.....60 x 40 cm	.....39.—
22172	Blau   Bleu	.....60 x 40 cm	.....39.—
55172	Gelb   Jaune	.....60 x 40 cm	.....39.—
55173	Grün   Vert	.....60 x 40 cm	.....39.—
55174	Weiss   Blanc	.....60 x 40 cm	.....39.—
55175	Orange   Orange	.....60 x 40 cm	.....39.—

### Gitter-Transportroller | Chariot grillagé

Mit 4 leise laufenden Gummirädern | Avec 4 roulettes en caoutchouc silencieuses



40019	60 x 40 cm	.....89.—
-------	------------	-----------

### Lenkroller Alu | Chariot en alu

Eignet sich für alle Transportbehälter bis 60 x 40 cm, 4 Gummi-Lenkrollen, Tragkraft bis 260 kg  
 Pour caisses de transport jusqu'à 60 x 40 cm, 4 roulettes en caoutchouc, charge utile jusqu'à 260 kg



8110	60.5 x 40.5 x 12 cm	.....79.—
------	---------------------	-----------

### 6-Rad-Wipp-Roller | Chariots en inox, 6 roulettes

Unverwüster Edelstahl-Roller, Tragkraft 500 kg. Für Behälter 60 x 40 cm grosse Kunststoffrollen für leichten Lauf, keine Kante stört mehr, sie wird einfach überfahren, stabil, unzerbrechlich, einfach stark, Material Edelstahl, Rollen Kunststoff weiss

Chariot très résistante en acier inox, chargement 500 kg. Pour récipients 60 x 40 cm, grandes roulettes en plastique, les bords ne dérangent plus, on peut les écraser, solide, incassable, roulettes en plastique blanche

40609 GB ..... 660 x 415 mm ..... 99.-



### Lenkroller «XTRA» | Chariot «XTRA»

- 60 x 40 cm
  - Erhöhte Tragfähigkeit: bis 275 kg
  - Speziell für Kühlräume, kältebeständig bis -30°C
  - Rollerdeck aus Spezial-Kunststoff-Gemisch, Grau
  - Radgabeln aus PA-Kunststoff, hohe Tragfähigkeit
  - Lenkrollen aus Nylon, hohe Tragfähigkeit
- 60 x 40 cm
  - Charge maximale: 275 kg
  - Résistant à la température jusqu'à -30°C
  - Cadre en plastique spéciale, gris
  - Étriers en plastique (PA), solide
  - Roulettes en nylon (PA), solide

23100 ..... 62.-



### Rollwagen mit Kunststoffpalette | Chariot roulant, avec palette en plastique

Kunststoffplattform 810 x 720 mm mit Stahleinlagen verstärkt, 2 Lenk- und 2 Bockräder aus blauem Polyurethan mit verzinktem Gehäuse, Rad Ø 108 mm, 2 gesteckte und gesicherte Seitenwände aus gelbverzinktem Stahlrohr, mit 2 flexiblen Spanngurten, Nutz- und Ladehöhe 1450 mm, Tragkraft 500 kg

Plateforme en plastique 810 x 720 mm, renforcée, 2 volants de direction et 2 roues de soutien en polyuréthane bleu à armature galvanisée, roue de Ø 108 mm, 2 parois latérales enfilées et assurées en tube d'acier jaune galvanisé, avec 2 sangles flexibles de serrage, Hauteur utile et hauteur de chargement 1450 mm, force portante 500 kg

40050 ..... Grün | Vert ..... 192.-  
 40051 ..... Grau | Gris ..... 192.-  
 40052 ..... Rot | Rouge ..... 192.-  
 40053 ..... Blau | Bleu ..... 192.-



### Einweghauben für Rollwagen | Capot jetable pour chariot roulant

Transparente Kunststoff-Folie, verpackt à 50 Stück, Masse 750 x 850 x 1800 mm  
 Feuille transparente en matière synthétique, emballé par 50 pièces, dimension 750 x 850 x 1800 mm

40049 ..... 166.50





### Ausbackwagen | Chariot de défournement

Für Holz- oder Chromstahlroste 120 x 40 cm, stabile Konstruktion aus Vierkant-Chromstahlrohr, mit 10 Winkelauflagen  
 Pour grilles en bois et en inox 120 x 40 cm, exécution solide en tube d'inox, avec 10 supports



Länge aussen 128 cm | Longueur ext. 128 cm  
 Tiefe aussen 42 cm | Profondeur ext. 42 cm  
 Höhe inkl. Rollen 166 cm | Hauteur incl. roulettes 166 cm  
 Auflagenabstand 14 cm | Ecartement des rayons 14 cm

7500	..... Inkl. 10 Holzroste   Incl. 10 grilles en bois	..... 645.—
7502	..... Holzroste 120 x 40 cm, einzeln	
	Grilles en bois 120 x 40 cm, par pièce	..... 40.—
8555	..... Inkl. 10 Gitterroste aus CNS	
8556	..... Incl. 10 grilles en inox	..... 1450.—
	CNS Gitterroste 120 x 40 cm, einzeln	
	Grille en inox 120 x 40 cm, par pièce	..... 117.—

### Blechrechen aus Chromstahl, 65 x 53 cm | Etagère pour plaques 65 x 53 cm, en inox



Solide Konstruktion aus Vierkantrohr, geschweisste Ausführung, mit 24 Winkelauflagen von 6.5 cm Abstand, 2.2 cm Auflagenbreite, hinten mit Anschlag. Höhe 180 cm, fahrbar mit 4 Lenkrollen.

Construction solide en tube d'acier inoxydable, exécution soudée, avec 24 supports avec écartement de 6.5 cm, largeur du supports 2.2 cm, avec butée à l'arrière. Hauteur 180 cm, mobile avec 4 roulettes

8280	..... Für Bleche 65 x 53 cm   Pour plaques 65 x 53 cm	..... 379.—
------	---	-------------

Ab 3 Stück: Preis auf Anfrage | À partir de 3 pcs., demandez un prix spécial

### Blechrechen aus Chromstahl, 65 x 53 cm | Etagère pour plaques 65 x 53 cm, en inox



Solide Konstruktion aus Vierkantrohr, geschweisste Ausführung, mit 36 Winkelauflagen von 4 cm Abstand, 2.2 cm Auflagenbreite. Höhe 180 cm, fahrbar mit 4 Lenkrollen.

Construction solide en tube d'acier inoxydable, exécution soudée, avec 36 supports avec écartement de 4 cm, largeur du supports 2.2 cm. Hauteur 180 cm, mobile avec 4 roulettes.

8281	..... Für Bleche 65 x 53 cm   Pour plaques 65 x 53 cm	..... 595.—
------	---	-------------



**Blechrechen aus Chromstahl, 78 x 58 cm | Etagère pour plaques 78 x 58 cm, en inox**

Solide Konstruktion aus Vierkantrohr, geschweisste Ausführung, fahrbar mit 4 Lenkrollen, mit 24 Winkelauflagen, Abstand 6.5 cm, Höhe 180 cm

Construction solide en tube d'acier inoxydable, exécution soudée, mobile avec 4 roulettes, avec 24 supports avec écartement de 6.5 cm, hauteur 180 cm

7516 ..... Für Bleche 78 x 58 cm | Pour plaques 78 x 58 cm .....450.—



**Blechrechen aus Chromstahl, 60 x 40 cm | Etagère pour plaques 60 x 40 cm, en inox**

Solide Konstruktion aus Vierkantrohr, geschweisste Ausführung, fahrbar mit 4 Lenkrollen, Höhe 180 cm, mit 20 Winkelauflagen von 7.8 cm Abstand

Construction solide en tube d'acier inoxydable, exécution soudée, mobile avec 4 roulettes, hauteur 180 cm, avec 20 supports avec écartement de 7.8 cm

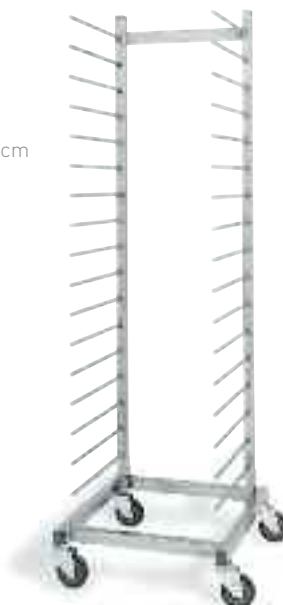
7580 ..... Für Bleche 60 x 40 cm | Pour plaques 60 x 40 cm .....339.—



**Blechrechen aus Chromstahl | Etagère pour plaques en inox**

Mit Sprossen, fahrbar mit 4 Lenkrollen, Höhe 176.5 cm | Avec échelons, mobile avec 4 roulettes, hauteur 176.5 cm

8450 ..... 12 Etagen | 12 étages .....510.—  
 8451 ..... 16 Etagen | 16 étages .....570.—  
 8452 ..... 18 Etagen | 18 étages .....662.—



### Blechwagen mit Tischplatte | Etagère avec plan de travail

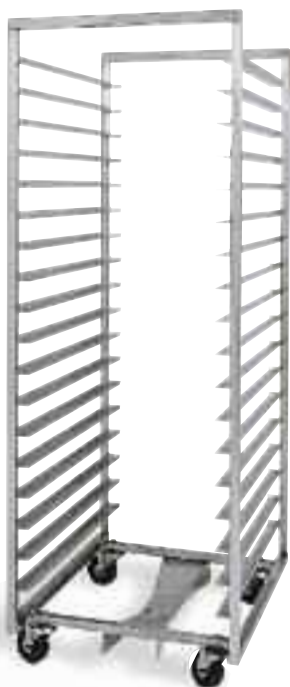
Idealer Allzwecktisch aus Chromstahl. Mit 10 Auflagen von 6,5 cm Abstand. Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar. Höhe 90 cm  
Etagère avec plan de travail avec 10 supports écartement de 6,5 cm. Mobile avec 4 roulettes, 2 avec freins. Hauteur 90 cm



7508	.....	Für Bleche 60 x 40 cm   Pour plaques 60 x 40 cm	.....	.435.—
7509	.....	Für Bleche 65 x 53 cm   Pour plaques 65 x 53 cm	.....	.439.—
8507	.....	Universal 60 x 80 cm + 78 x 58 cm	.....	.575.—

### Backwagen/Stikkenwagen | Chariot pour four rotatif

Solide Konstruktion aus Chromstahl-Vierkantrohr, geschweisste Ausführung, Höhe 179,5 cm. Für alle Ofentypen, ausser L + F  
Construction solide en tube d'acier inoxydable, exécution soudée, hauteur 179,5 cm. Pour chaque type de four, sauf L + F



Beispiel | Exemple (Miwe)

7518	.....	Mit 18 Auflagen, für Bleche 65 x 53 cm, Auflagenabstand 8.5 cm	.....	.650.—
		Avec 18 supports, pour plaques 65 x 53 cm, écartement 8.5 cm	.....	
7527	.....	Mit 20 Auflagen, für Bleche 65 x 53 cm, Auflagenabstand 7.5 cm	.....	.665.—
		Avec 20 supports, pour plaques 65 x 53 cm, écartement 7.5 cm	.....	
7529	.....	Mit 18 Auflagen, für Bleche 78 x 58 cm, Auflagenabstand 8.5 cm	.....	.652.—
		Avec 18 supports, pour plaques 78 x 58 cm, écartement 8.5 cm	.....	
7528	.....	Mit 20 Auflagen, für Bleche 78 x 58 cm, Auflagenabstand 7.5 cm	.....	.670.—
		Avec 20 supports, pour plaques 78 x 58 cm, écartement 7.5 cm	.....	

### Wandrechen Chromstahl | Etagère murale en inox

Für Wandbefestigung. 2 Seitenteile mit 4 Wandhaltern für Dübel-Montage. Die beiden Seitenteile können vollkommen zur Wand weggeschwenkt werden. Sprossenlänge 45 cm, lichter Abstand 8.8 cm.

Fixation murale. 2 parties latérales avec 4 supports murales pour montage à goujons. Les deux parties latérales peuvent être convertées totalement vers le mur. Longueur d'échelon 45 cm, écartement 8.8 cm.



8460	.....	10 Sprossen, Höhe 110 cm   10 échelons, hauteur 110 cm	.....	.520.—
8461	.....	14 Sprossen, Höhe 150 cm   14 échelons, hauteur 150 cm	.....	.610.—

### Rollen «PB Leiserolle» blau | Roues silencieuses «PB» bleues

Für Backwagen, mit hitzebeständigem Gummi, mit 4-Loch Plattenbefestigung, rostfrei, Radgehäuse aus Chromstahl, mit zweifachem Kugelkranz für leichten Lauf der Rollen, hohe Tragkraft, Temperaturbeständig von -40° bis +280°C

Pour chariot pour four rotatif, caoutchouc thermorésistant, fixation de plaque 4 trous, inoxydable, carter de roue en acier chromé, double rangée de billes pour des roues aisément manoeuvrables, supporte des charges élevées, résistance thermique de -40° à +280°C

9910 ..... Rad-Ø 100 x 35 mm | Ø roue 100 x 35 mm ..... 43.—



### Rollen «RL Leiserolle» blau | Roues silencieuses «RL» bleues

Für Backwagen, mit hitzebeständigem Gummi, mit 1-Loch-Befestigung, rostfrei, Radgehäuse aus Chromstahl, mit zweifachem Kugelkranz für leichten Lauf der Rollen, hohe Tragkraft, Temperaturbeständig von -40° bis +280°C

Pour chariot pour four rotatif, caoutchouc thermorésistant, fixation de plaque 1 trou, inoxydable, carter de roue en acier chromé, double rangée de billes pour des roues aisément manoeuvrables, supporte des charges élevées, résistance thermique de -40° à +280°C

9911 ..... Rad-Ø 100 x 35 mm | Ø roue 100 x 35 mm ..... 43.—



### Sackrolli | Chariot pour sacs

Für den Transport und Lagerung von 25 kg-Zutatensäcken. Tiefe 39 cm, Höhe 80 cm

Pour le transport et stockage des sacs jusqu'à 25 kg. Profondeur 39 cm, hauteur 80 cm

6474 ..... Breite 66 cm, für 3 Säcke | Largeur 66 cm, pour 3 sacs ..... 959.—  
6475 ..... Breite 107.5 cm, für 5 Säcke | Largeur 107.5 cm, pour 5 sacs ..... 1173.—



### Mehlsack-Rolli | Chariot pour les sacs farine

Mehlsack-Rolli für 25 kg + 50 kg-Mehlsäcke. Auch für andere Lasten zu gebrauchen. Stapelbar  
Chariot pour les sacs farine pour 25 kg + 50 kg sacs farine, empilable

6099 ..... 285.—



### Teigbehälterrechen Chromstahl | Etagère pour bacs plastique, en inox

Solide Konstruktion aus Chromstahl-Vierkantrohr, zur Aufnahme von 9 Kunststoff-Teigbehältern. Höhe 177 cm  
Construction solide en tube d'acier inoxydable, pour 9 bacs en plastique. Hauteur 177 cm



7519	Wagen ohne Behälter   Chariot sans bacs	.930.—
7511	Teigbehälter 53 x 40 x 14,5 cm, 20 Liter Bac à pâte 53 x 40 x 14, 5 cm, 20 litres	.23.—
7512	Kunststoff-Staubdeckel zu Behälter Couvercle en plastique pour bac	.15.—

### Teigbehälterrechen aus Chromstahl | Etagère pour bacs plastique, en inox

Inkl. 9 Teigbehälter 20 Liter (53 x 40 x 14.5 cm) | Avec 9 bacs d'une contenance de 20 litres (53 x 40 x 14.5 cm)



55176	Wagenmass   Dim. chariot 59 x 43 x 180 cm	.545.—
7511	Teigbehälter 53 x 40 x 14,5 cm, 20 Liter Bac à pâte 53 x 40 x 14, 5 cm, 20 litres	.23.—
7512	Kunststoff-Staubdeckel zu Behälter Couvercle en plastique pour bac	.15.—
29020	Zwischenwand für Teigbehälter, Masse: 410 x 140 x 20 mm, weiss Kunststoff Pièce intermédiaire pour le bac, dimensions 410 x 140 x 20 mm plastique blanc	.7.—

### Teigbehälterrechen aus Chromstahl | Etagère pour bacs plastique, en inox

Inkl. 9 Teigbehälter 25 Liter (44 x 61 x 17 cm) | Avec 9 bacs d'une contenance de 25 litres (44 x 61 x 17 cm)



9807	Wagenmass   Dim. chariot 67 x 48 x 180 cm	.545.—
9808	Kunststoffbehälter 25 lt.   Bac en plastique 25 lt. 44 x 61 x 17 cm	.29.—
9809	Staubdeckel Alu zum Abdecken der Behälter Couvercle anti-poussière en alu pour bac	.24.50

### Tragrahmen für Bleche | Cadre pour plaques

Konstruktion aus Alu-Vierkantrohr, extra leicht und trotzdem stabil. Mit 5 angehobenen Winkelauflagen von 9 cm Abstand. Stapelbar! Ideal für den Transport im Lieferwagen.

Construction en tube d'aluminium carré extrêmement léger et quand même très stable. Avec 5 angles légèrement évés et avec 9 cm de distance. Empilable. Idéal pour le transport en camion.

7514	.....	Für Bleche 60 x 40 cm   Pour plaques 60 x 40 cm	.....	.340.—
7515	.....	Für Bleche 65 x 53 cm   Pour plaques 65 x 53 cm	.....	.385.—



### Behälter-Rolli aus Chromstahl | Chariot pour caisses, en inox

Zur Aufnahme von sämtlichen Norm-Behältern 60 x 40 x 15 cm. Platzsparend, ideal zur Verwendung z.B. in Kühlraum.

Pour le dépôt de tous les récipients en norme de 60 x 40 x 15 cm. Epargne beaucoup de place, idéal pour l'emploi dans une chambre froide.

8240	.....	Für 10 Behälter, Masse Wagen 46 x 61 x 180 cm	.....	.650.—
		Pour 10 récipients, Dim. chariot 46 x 61 x 180 cm	.....	



### Blechwagen Chromstahl | Chariot pour plaques, en inox

Für ca. 50 Bleche für GN + EN, Plattformgrösse 50 x 55 cm | Pour environ 50 plaques pour GN + EN, grandeur du plateau 50 x 55 cm

8453	.....	Höhe 88 cm   Hauteur 88 cm	.....	.685.—
------	-------	----------------------------	-------	--------



### Spül- und Abtropfwagen aus Chromstahl | Chariot pour la laverie, en inox

Einfache Ausführung mit 3 Chromstahl-Gitterrosten 120 x 40 cm, Aussenmasse 126 x 42 x 163.5 cm  
 Doppelte Ausführung mit 3 x 2 Chromstahl-Gitterrosten 120 x 40 cm, Aussenmasse 126 x 84 x 163.5 cm

Exécution simple: Avec 3 grilles en inox 120 x 40 cm, grandeur: 126 x 42 x 163.5 cm  
 Exécution double: Avec 3 x 2 grilles en inox 120 x 40 cm, grandeur: 126 x 84 x 163.5 cm



11050	..... Einfache Ausführung   Exécution simple	.....950.—
11051	..... Doppelte Ausführung   Exécution double	.....1450.—

### Klein-Gerätewagen | Chariot pour ustensiles

Ideal zum Aufbewahren und für den Transport von Kleingeräten wie Kessel, Ringe, Kästen, Besen etc. Auch als Spülwagen geeignet. Mit 2 Chromstahl-Gitterrosten 120 x 40 cm und 4 verstellbaren Ringhaltern, fahrbar mit 4 stabilen Lenkrollen.

Idéal pour le dépôt et le transport d'outillage comme récipients, cerceaux, caisses, fouets, etc. Peut être également utilisé avec des ustensiles mouillés, équipé de 2 grilles en inox de 120 x 40 cm et de supports mobiles pour cerceaux, avec 4 roulettes stables et dirigeables.



Masse | Dimensions

8559	..... Länge 128 cm, Tiefe 50 cm, Höhe 166 cm	
	Longueur 128 cm, profondeur 50 cm, hauteur 166 cm	.....1190.—



## Bankettwagen «Satellite» GN20 | Armoire «Satellite» GN20

Ist vor allem zur Verwendung als «Puffer» im Selbstbedienungsbereich oder als Speisenverteiler in Grossküchen, sowie bei Banketten und Empfängen für den Partyservice geeignet. Die Temperaturverhältnisse (Luftzirkulation) bleiben immer gleich, ausserdem ist ein rasches Vorheizen möglich. Durch eine 60 bis 80 mm Polyurethanschäum-Schicht wird eine Stromersparung von 20% erzielt. Die einstellbare Befeuchtung vermeidet das Austrocknen. In diesem Wagen mit 1 Tür haben 20 Behälter GN 1/1 oder 10 Behälter GN 2/1 mit Tiefe 65 mm Platz. Auflagenabstand 71 mm.

Cette armoire est particulièrement adaptée dans les utilisations en «tampon» de self ou de kiosque de distribution en collectivités, ainsi que dans les banquets et réceptions en activité traiteur. Une homogénéité de la température parfaite (air ventilé), en plus une rapidité de préchauffage. Par une isolation de mousse polyuréthane (60 à 80 mm) un gain de 20% sur les consommations électriques. La humidification réglable pour éviter les risques de dessèchement. Cette armoire avec 1 porte est pour 20 bacs GN 1/1 ou 10 bacs GN 2/1 avec une profondeur 65 mm. Écartements des supports 71 mm.

G218	..... Neutraler Schrank ohne Heizwiderstand, Belüftung und Befeuchtungssystem Armoire neutre sans résistance ni ventilation ni humidification	..... .4325.—
G219	..... Wärmeschrank mit Heizwiderstand und Belüftung, ohne Befeuchtungssystem Armoire chauffante avec résistance et ventilation sans humidification	..... .6476.—
G220	..... Wärmeschrank mit Heizwiderstand und Belüftung, sowie Befeuchtungssystem Armoire chauffante avec résistance et ventilation et humidification	..... .7490.—

Leistung | Puissance  
1700 W

Anschluss | Tension  
230 V / 50 Hz

Innen L x B x H | Intérieur l x p x h  
535 x 690 x 750 mm

Aussen L x B x H | Extérieur l x p x h  
750 x 930 x 1115 mm



## Tisch-Wasserbad GN 1/1 | Bain-marie de table GN 1/1

Wanne und Seitenverkleidung aus Edelstahl, mit Entleerungsventil an der Frontseite. Auf der Bedientafel sind eine Anzeigeleuchte und ein von 0° bis 100° C einstellbarer Thermostat vorgesehen. Anschluss mit Kabel (1 m), sowie Sicherheitsthermostat.

Cuve et habillage latéral en acier inoxydable, avec vanne de vidange située en face avant. Le tableau de commande comporte un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° à 100° C. Branchement par câble de 1 mètre et un thermostat de sécurité.

G221	..... Technische Daten: Tiefe max. 150 mm Aussenmass: 620 x 370 x 235 mm Leistung: 1200 W / 5 A Anschluss: 230 V / 50 Hz	Caractéristiques techniques: Profondeur maxi 150 mm Dim. ext. 620 x 370 x 235 mm Puissance: 1200 W / 5 A Tension: 230 V / 50 Hz	..... .550.—
------	--	---	--------------



## Die fahrbaren Wasserbäder | Bains-marie mobiles

Die Bäder sind geeignet für die Speiseausgabe in SB-Restaurants, als Tischbedienung alternativ zur Selbstbedienung oder auf Speisekonditionierstrassen. Die Kapazität entspricht in etwa – unabhängig des Services – 30 Essen (Wanne 2 GN 1/1) bis über 120 Essen. Die Isolierung durch 30 mm Steinwolle gewährleistet die Warmhaltung, Ausführung in rostfreiem Stahl. Die Bäder sind ausserdem mit einem Ablassventil pro Wanne ausgestattet. Zum Schutz gegen Erschütterungen während der Handhabung sind die Bäder mit einer Arretierung ausgestattet.

Ces équipements peuvent être utilisés: sur selfs de distribution, en sale en alternative au self ou sur chaîne de conditionnement de repas. Performances: Autonomie de service de 30 à plus de 120 repas. Possibilité d'utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées. Parfaite isolation. Tableaux de commandes protégés des chocs.

## Modell mit einfacher Wanne | Modèle avec une cuve simple

1 Bad für 1 GN 2/1 oder 2 GN 1/1, mit max. Tiefe 200 mm. Mit einer einzigen thermostatischen Einstellung.  
1 cuve seule pour 1 GN 2/1 ou 2 GN 1/1, avec une profondeur maxi 200 mm. Avec une seule régulation thermostatique.

Aussenmasse Dimension extérieure	Höchstbelastung Charge maximale	Elektrische Spannung Tension électriques
900 x 690 x 900 mm	60 kg	230 V einphasig   Monophasé 50/60 Hz, 1300 W, 6 A

G222	.....	..... .2350.—
------	-------	---------------



### Modell mit 2 getrennten Wannen | Modèle avec 2 cuves séparées

Mit 2 Bädern GN 1/1, Bedienfeld (BF) und Griffe (G) wahlweise auf der Schmal- oder Breitseite  
Avec 2 cuves GN 1/1, tableau de commande (tc) et poignée (p) sur petit ou grand côté au choix



	Modell	Aussenmasse	Elektrische Spannung
G223	(BF) (G) schmalseitig	900 x 690 x 900 mm	230 V einphasig 50/60 Hz, 1400 W, 6 A
G224	(BF) (G) breitseitig	835 x 755 x 900 mm	230 V einphasig 50/60 Hz, 1300 W, 6 A

	Modèle	Dimension extérieure	Tension électriques
G223	(tc) (p) sur petit côté	900 x 690 x 900 mm	230 V monophasé 50/60 Hz, 1400 w, 6 A
G224	(tc) (p) sur grand côté	835 x 755 x 900 mm	230 V monophasé 50/60 Hz, 1300 w, 6 A

Höchstbelastung 60 kg | Charge maximale 60 kg



### Modell mit 3 getrennten Wannen | Modèle avec 3 cuves séparées

Mit 3 Bädern GN 1/1, Bedienfeld (BF) und Griffe (G) wahlweise auf der Schmal- oder Breitseite  
Avec 3 cuves GN 1/1, tableau de commande (tc) et poignée (p) sur petit ou grand côté au choix



	Modell	Aussenmasse	Elektrische Spannung
G225	(BF) (G) schmalseitig	1280 x 690 x 900 mm	230 V einphasig 50/60 Hz, 2100 W, 9 A
G226	(BF) (G) breitseitig	1215 x 755 x 900 mm	230 V einphasig 50/60 Hz, 2100 W, 9 A

	Modèle	Dimension extérieure	Tension électriques
G225	(tc) (p) sur petit côté	1280 x 690 x 900 mm	230 V monophasé 50/60 Hz, 2100 w, 9 A
G226	(tc) (p) sur grand côté	1215 x 755 x 900 mm	230 V monophasé 50/60 Hz, 2100 w, 9 A

Höchstbelastung 90 kg | Charge maximale 90 kg



## Transportwagen für Teller «klein» | Chariot pour transport d'assiettes «petit»

Geeignet für Teller, GN-Behälter oder Tablett (siehe Beschickungsmöglichkeiten unten) mit jeweils 9 Stellungen à 85 mm für die Abteilungen, fahrbar.

Approprié pour assiettes, bacs GN 1/1 ou plateaux (ci-dessus «possibilité de chargement») avec 9 positions pour les séparations à 85 mm, mobile.

	Modell Modèle	Masse Dimension	
G227	Ohne abnehmbare Abteilung Sans séparation	1112 x 540 x 785 mm	.966.—
G228	Mit 2 abnehmbaren Abteilungen Avec 2 séparations	1112 x 540 x 785 mm	.1075.—
G229	Abnehmbare sturzsichere Abteilung zu Transportwagen Séparation anti-chute seule pour les chariots		.75.—
G230	Lebensmittelgeeignete Schutzhülle zu Transportwagen Housse de protection alimentaire pour les chariots		.147.—



### Beschickungsmöglichkeiten:

Teller (je nach Tellerdicke):  
Teller-Ø 200 mm, 188 bis 232 Teller  
Teller-Ø 230 mm, 188 bis 232 Teller  
Teller-Ø 260 mm, 141 bis 174 Teller

Behälter GN 1/1  
Höhe 55 mm, 60 Behälter  
Höhe 65 mm, 48 Behälter  
Höhe 100 mm, 45 Behälter

Tabletts:  
350 x 270 mm, 240 Tabletts  
450 x 350 mm, 140 Tabletts  
600 x 410 mm, 140 Tabletts  
530 x 325 mm, 200 Tabletts

### Les possibilités de chargement:

Assiettes (selon l'épaisseur des assiettes):  
Assiettes-Ø 200 mm, 188 à 232 assiettes  
Assiettes-Ø 230 mm, 188 à 232 assiettes  
Assiettes-Ø 260 mm, 141 à 174 assiettes

Bacs GN 1/1  
Hauteur 55 mm, 60 bacs  
Hauteur 65 mm, 48 bacs  
Hauteur 100 mm, 45 bacs

Plateaux:  
350 x 270 mm, 240 plateaux  
450 x 350 mm, 140 plateaux  
600 x 410 mm, 140 plateaux  
530 x 325 mm, 200 plateaux

## Speiseausgabewagen | Chariot pour distribuer de repas

- Wagen aus Chromnickelstahl, rostfrei
- Bedienung stirnseitig
- 3 separat beheizbare Wamhaltebecken (max. Grösse GN 1/1 200 mm tief) mit separatem Wasserablauf
- Becken-Temperatur +30° bis +95°C
- Unterbau mit Abstellboden
- 4 Rollen, 2 feststellbar, Ø 125 mm
- Chariot en acier inox
- Service de la façade
- Chauffage séparé du cuves
- Pour des bacs avec grandeur max GN 1/1, profondeur 200 mm
- Temp. du cuve réglables de +30° - 95°C
- En bas avec un plateau
- 4 roulettes, dont deux avec freins, Ø 125 mm

G245	B x T x H: 1320 x 690 x 900 mm L x P x H: 1320 x 690 x 900 mm	.1990.—
------	--	---------



### Regalwagen | Etagère mobile.



- Alurahmen
- Gummirollen mit 4 Bremsen
- 4 Kunststoffauflagen, abnehmbar, spülmaschinenfest
- Cadre en aluminium
- Roulettes avec 4 freins
- 4 plateaux en plastique, démontable, lavable en machine

10071 ..... B x T x H: 1150 x 450 x 1710 mm  
L x P x H: 1150 x 450 x 1710 mm .....1090.—

### Servierwagen | Table roulante

Rahmen aus Aluminium, Table aus hochwertigem Kunststoff, einfach zusammensteckbar, mit Lenkrollen, Farbe grau  
Cadre en aluminium, les rayons sont en plastique, couleur gris, avec roulettes



Masse | Dimensions

16112 ..... 838 x 427 x 940 mm .....290.—

### Servierwagen SK 3 800 x 500 mm | Chariot de service avec 3 plateaux



Inkl. Wandabweiser grau, fahrbar auf 4 stahlverzinkten Gummi-Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Rollendurchmesser 125 mm, 3 Table, Tragfähigkeit 150 kg, Gewicht 16.5 kg, Masse Borde 800 x 500 mm, Äussere Abmessung L x B x H 900 x 600 x 950 mm, Werkstoff Edelstahl rostfrei, Abstand Borde 260 mm

Chariots en acier inoxydable. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Charge maxi 150 kg. Chariots mobiles avec des roulettes Ø 125 mm, deux avec freins, l'espace de glissière 260 mm, dimension des plateaux 800 x 500 mm, dimension totale de chariot 900 x 600 x 950 mm

10151 .....422.—

### Servierwagen SK 2 800 x 500 mm | Chariot de service avec 2 plateaux



Inkl. Wandabweiser grau, fahrbar auf 4 stahlverzinkten Gummi-Lenkrollen, 2 davon feststellbar, Rollendurchmesser 125 mm, 2 Table, Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 13 kg, Masse Borde 800 x 500 mm, Äussere Abmessung L x B x H 900 x 600 x 950 mm, Werkstoff Edelstahl rostfrei, Abstand Borde 560 mm

Chariots en acier inoxydable. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Charge maxi 120 kg. Chariots mobiles avec des roulettes Ø 125 mm, deux avec freins, l'espace de glissière 560 mm, article dimension des plateaux 800 x 500 mm, dimension totale de chariot 900 x 600 x 950 mm

10148 .....330.—

## Tablettsammelwagen | Chariot cafétéria

### Stabilität:

- Verschweisste quadratische Rohrstruktur 25 x 25 mm aus rostfreiem Edelstahl
- 8 Verankerungspunkte zur Befestigung der Seitenplatten (Verschraubungen) zum Vermeiden von Vibrationen

### Sicherheit:

- in den Halterungen sind Rastanschläge integriert, die die Tabletts beim Transport festhalten.
- Lenkrollen mit Stoppern aus Verbundmaterial

### Hygiene:

- Reinigung mit Hochdruckreiniger (Die Tablethalterungen sind so ausgeführt, dass das Wasser beim Reinigen von selbst abläuft)

### Design / Ergonomik:

- Modernes und praktisches Design der Halterungen (Verkeilung)
- Die Seitenplatten sind in mehreren Farben erhältlich

Sie sind für Standardtablets zu verwenden:

- 460 x 360 mm – 480 x 370 mm und GN 1/1 530 x 325 mm und Fast Food 350 x 270 mm
- Maximale Belastung pro Stufe: 5 kg
- Verfügbare Farben für die Seitenwände: Blau / Grün / Rot

### Solidité:

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 mm soudé
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations

### Sécurité:

- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport
- Roues pivotantes avec freins en matériau composite

### Hygiène:

- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage)

### Esthétique et ergonomie:

- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage)
- Choix de coloris des panneaux latéraux

Compatibles avec plateaux standard:

- 460 x 360 mm à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm
- Charge maximale par niveau: 5 kg
- Coloris disponibles pour panneau: bleu / vert / rouge



### Tablettsammelwagen für 12 Tabletts | Entrée simple pour 12 plateaux

Ohne Seitenwände, Zwischenraum 375 mm  
Sans panneaux latéraux, entrée 375 mm

	Aussenmasse B x T x H Dimensions ext.	Etagen Abstand mm Ecartement des étages	
16134	510 x 620 x 1700 mm	108	1215.—

Mit 2 Seitenwänden, Zwischenraum 375 mm  
Avec 2 panneaux latéraux, entrée 375 mm

16135	510 x 620 x 1700 mm	108	.Blau   Bleu	1410.—
16136	510 x 620 x 1700 mm	108	.Grün   Vert	1410.—
16137	510 x 620 x 1700 mm	108	.Rot   Rouge	1410.—

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen 125 mm ausgerüstet davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen

### Tablettsammelwagen für 24 Tabletts nebeneinander

Double entrée côte à côte pour 24 plateaux

Ohne Seitenwände, Zwischenraum 375 mm  
Sans panneaux latéraux, entrée 375 mm

	Aussenmasse B x T x H Dimensions ext.	Etagen Abstand mm Ecartement des étages	
16138	925 x 620 x 1700 mm	108	1775.—

Mit 2 Seitenwänden, Zwischenraum 375 mm  
Avec 2 panneaux latéraux, entrée 375 mm

16139	925 x 620 x 1700 mm	108	.Blau   Bleu	1970.—
16140	925 x 620 x 1700 mm	108	.Grün   Vert	1970.—
16141	925 x 620 x 1700 mm	108	.Rot   Rouge	1970.—

Tous nos chariots sont équipés de roues composites 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.



### Selbstbedienungstablett | Plateau fast food

Nahrungsmittelleichtes Polypropylen mit Luftzirkulationsnocken, Oberfläche kratz- und rutschfest. Verwendung -15° / +100°C  
 Polypropylène alimentaire. Avec bossages de séchage, surface anti-rayures. Utilisation -15° / +100°C



	Farbe Couleur	Aussenmasse / Innen unten / Höhe mm Grandeur ext. / Grandeur en bas / Hauteur mm	
16142	Grau   Gris	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50
16143	Gelb   Jaune	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50
16144	Braun   Marron	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50
16145	Rot   Rouge	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50
16146	Blau   Bleu	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50
16147	Grün   Vert	.350 x 270 / 325 x 245 / 20	.8.50

### Service Tablett | Plateau self

Nahrungsmittelleichtes Polypropylen mit Luftzirkulationsnocken, Oberfläche kratz- und rutschfest. Verwendung -15° / +100°C  
 Polypropylène alimentaire. Avec bossages de séchage, surface anti-rayures. Utilisation -15° / +100°C



	Farbe Couleur	Aussenmasse / Innen unten / Höhe mm Grandeur ext. / Grandeur en bas. / Hauteur mm	
16148	Grau   Gris	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30
16149	Gelb   Jaune	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30
16150	Braun   Marron	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30
16151	Rot   Rouge	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30
16152	Blau   Bleu	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30
16153	Grün   Vert	.460 x 360 / 420 x 320 / 20	.13.30

### Regalwagen GN 1/1 mit Tischplatte | Etagère mobile GN 1/1 avec plateau de travail

Aus Chromstahl, U-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar. Mit Wandabweiser  
 Cadre en acier inox, glissières en forme U avec butée d'arrêt. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein, protégé-murs



	B x T x H L x P x H	Anzahl Auflagen Nb. glissières	Auflagenabstand Espace entre glissières	
4080	.46 x 61 x 84,5 cm	.8	.73 mm	.522.10

### Regalwagen GN 2/1 mit Tischplatte | Etagère mobile GN 2/1 avec plateau de travail

Aus Chromstahl, U-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar. Mit Wandabweiser  
 Cadre en acier inox, glissières en forme U avec butée d'arrêt. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein, protégé-murs



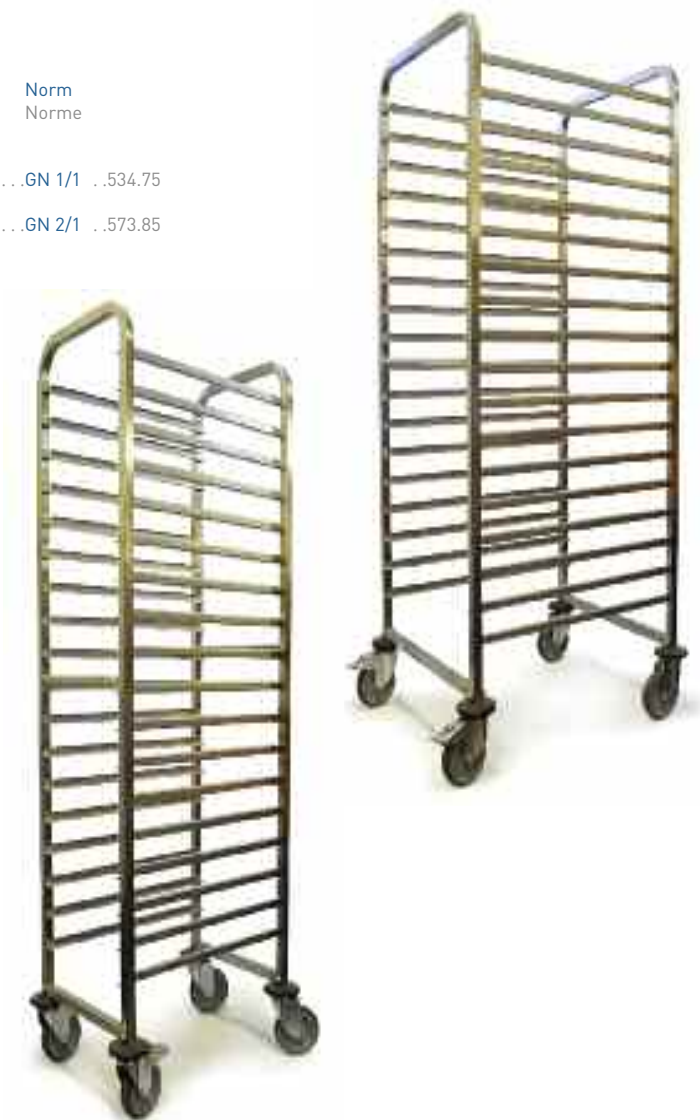
	B x T x H L x P x H	Anzahl Auflagen Nb. glissières	Auflagenabstand Espace entre glissières	
4081	.66 x 73 x 84,5 cm	.8	.73 mm	.573.85



## Regalwagen GN hoch | Etagère mobiles GN hautes

CNS-Rahmengestell, U-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, mit Wandabweiser  
 Cadre en acier inox, glissières en forme U avec butée d'arrêt. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein, protège-murs

	B x T x H L x P x H	Anzahl Auflagen Nb. glissières	Auflagenabstand Espace entre glissières	Norm Norme	
10063	46 x 61 x 165 cm	18	73 mm	GN 1/1	..534.75
10064	66 x 73 x 165 cm	18	73 mm	GN 2/1	..573.85



## Tellerstapler «Plate Mate» | Rangements pour assiettes «Plate Mate»

«Plate Mate» – **Allzeit bereit!** Die ideale Lösung für wenig Platz und für jede Situation geeignet – in kürzester Zeit haben Sie auf kleinstem Raum eine grosse Anzahl Teller in verschiedenen Formen und einer Höhe bis zu 5 cm mit Speisen aller Art gestapelt (Trägerabstand verstellbar durch Drehknöpfe). Bei Bedarf einfach vom «Plate Mate» aus servieren.

Die Kunststoff-Unterteile sind bei allen Modellen gleich und bis maximal +90°C gegen Hitze aber auch bis -40°C gegen Kälte beständig – den Tellerstapler einfach in die Kühlzelle oder «Hotbox» schieben. Die Rahmen und Lenkrollen (davon 2 feststellbar) bestehen aus rostfreiem Stahl. Jeder Tellerträger kann zudem mit bis zu 3 kg Gewicht belastet werden – der Teller bleibt fest und sicher im Stapler «stehen».

Die speziell für Plate Mate – Tellerstapler hergestellten Thermohauben halten Speisen je nach dem warm oder kalt. Bei einer Umgangstemperatur von 20°C können kalte oder gefrorene Speisen während 2 Stunden bei einer Temperatur von +4° bis +6.5°C gehalten werden. Bei warmen Speisen kann die Temperatur während 15-20 Minuten gehalten werden. Ausserdem sind für alle Modelle Schutzhauben erhältlich, die Fremdgerüche abhalten; zusätzlich schützt die Haube die Speisen vor dem Austrocknen und hält Staub fern. (Ersatzteile erhältlich)

**Plate Mate – der platz- und zeitsparende Profi-Ober mit den vielen Armen.**

«Plate Mate» – **toujours prêt!** La solution idéale pour peu d'espace et appropriée pour chaque situation - dans les plus brefs délais vous avez empilé un grand nombre d'assiettes de différentes formes et un hauteur jusqu'à max. 5 cm sur un minimum d'espace (distance des supports réglable avec un bouton tournant). Pour un travail plus confortable et rapidement servirez-vous directement du «Plate Mate».

Les pièces inférieures en plastique sont la même de tous modèles et sont résistants jusqu'à max. +90°C contre la chaleur et jusqu'à -40°C contre le froid – glissez-vous simplement le rangement pour assiettes dans une chambre froide ou chaude («Hotbox»). Le châssis et les roulettes (dont 2 à freins) consistent en acier inoxydable. Chaque support pourra peser sur un poids jusqu'à 3 kg – les assiettes resteront debout constantes et sécuritaires dans les supports.

Les housses isothermes sont conçues spécialement pour tous les chariots de rangement «Plate Mate» et tenues les aliments au chaud ou au froid. A une température d'environ de 20°C, les repas froids ou congelés peuvent être tenus pendant 2 heures à une température de +4° à 6.5°C. Pour les repas chauds, la température peut être tenue au maximum 15-20 minutes. En plus les housses de protections sont aussi disponible pour tous les modèles. Ces housses protègent les repas du dessèchement, des poussières et des odeurs. (Pièces de rechange disponible).

**Plate Mate – la solution pour les cuisines avec problèmes de rangement.**

**Plate Mate – le profi garçon économisant l'espace et rapide avec beaucoup de bras.**

## Tellerstapler fahrbar «Plate Mate» | Chariot de rangement pour assiettes «Plate Mate»

Modell für 84 Teller, optional Tablettstützen für 20 Tablettts erhältlich (für verschiedene Tablettformen und -breiten von 53 bis 80 cm), ideal zum Abräumen von Tischen oder als zusätzliche Abstellfläche (z.B. bei Geschirrspülstrassen).

Modèle pour 84 assiettes, supports pour 20 plateaux disponible supplémentaire (pour différents formes de plateaux et – dimensions de 53 à 80 cm), idéale pour desservir les tables (port-plateaux mobile) ou pour plus d'espace de rangement (par exemple pour vider le lave-vaisselle («Geschirrspülstrasse»)).



<b>Modell</b>	<b>Masse</b>	<b>Gewicht</b>
Modèle	Dimension	Poids

PM84 Standart	.. Kapazität 84 Teller		
	Capacité 84 assiettes	... .600 x 600 x 1880 mm	.. .25 kg .....1525.-

## Tellerstapler zusammenklappbar «Plate Mate» | Chariot de rangement pour assiettes pliant

Speziell für die Vermietung und Cateringbetriebe geeignet, kann in der Ecke verstaut oder an die Wand gehängt werden (Wandhalterung optional erhältlich).

Spécialement conçus pour les sociétés de location et les catering, peuvent être accrochés à un mur ou rangés dans un petit coin (support mural disponible supplémentaire).



	Modelle Modèle	Masse Dimension	Gewicht Poids
PM48Z	<b>Kapazität 48 Teller</b> Capacité 48 assiettes	.480 x 480 x 1270 mm	.....17 kg .....1185.—
PM60Z	<b>Kapazität 60 Teller</b> Capacité 60 assiettes	.480 x 480 x 1490 mm	.....18.5 kg .....1295.—
PM84Z	<b>Kapazität 84 Teller</b> Capacité 84 assiettes	.480 x 480 x 1900 mm	.....22 kg .....1575.—

## Tellerstapler drehbar «Plate Mate» | Chariot de rangement pour assiettes tournant «Plate Mate»

Speziell für Restaurants und Kantinen geeignet, kann auch auf Buffet's benutzt werden, handliche Tischmodelle mit verstellbaren Füßen (abnehmbar), Handgriff und Lenkrollen (davon 2 feststellbar) optional erhältlich, haben oben eine Öse für Aufhängung an einem Haken (z.B. in der Kühlzelle), alle Modelle wandelbar in Wandmodelle (Wandhalterung optional erhältlich; bei Modell für 36 Teller zwei Wandstützen verwenden, bei Modell für 48 Teller standardgemäss mitgeliefert).

Spécialement approprié pour les restaurants et cantines, aussi utilisable en buffets; modèles de table maniable avec des pieds réglables (démontable), poignées et roulettes en acier inoxydable (dont 2 à freins) disponible supplémentaire, avec un oeillet de suspension (par exemple dans une chambre froide), changeables en modèles murales (support mural disponible supplémentaire; pour le modèle de 36 assiettes utilisez deux supports murals; le modèle pour 48 assiettes livrée avec deux supports murals inclusive).



	Modell   Modèle	Masse   Dimension	Gewicht   Poids
4121	<b>Kapazität 24 Teller</b> Capacité 24 assiettes	.360 x 360 x 730 mm	.....4.6 kg .....560.—
4122	<b>Kapazität 36 Teller</b> Capacité 36 assiettes	.360 x 360 x 930 mm	.....6 kg .....695.—
4123	<b>Kapazität 48 Teller</b> Capacité 48 assiettes	.360 x 360 x 1140 mm	.....7.3 kg .....840.—
4124	<b>Handgriff für Tischmodelle   poignée supplémentaire</b>		.....25.—
4125	<b>Lenkrollen (davon 2 feststellbar) für Tischmodelle</b> Set de 4 roulettes (dont 2 à freins) en acier inoxydable supplémentaires		.....170.—
4126	<b>Wandstütze aus rostfreiem Stahl</b> Support mural en acier inoxydable supplémentaire		.....170.—

## Schutzhauben «Plate Mate» | Housses de protection «Plate Mate»

Schützt Speisen vor Gerüchen, Austrocknung und Staub bei Lagerung und Transport, aus reissfestem Kunststoff transparent, mit 4 Reissverschlüssen.

Protègent les repas du dessèchement, des poussières et des odeurs du stockage et du transport, en plastique transparente antidéchirure avec 4 fermetures-eclaircs.



	Masse Dimensions	Passend zu Modell Approprié pour les modèles (articles)
4127	690 x 700 x 1150 mm	.....PM 48 Z .....305.—
4128	690 x 700 x 1310 mm	.....PM 60 Z .....325.—
4129	690 x 700 x 1740 mm	.....PM 84 Z .....375.—
4130	620 x 620 x 1770 mm	.....PM 84 Standard .....375.—

## Thermohauben «Plate Mate» | Housses Isothermes «Plate Mate»



Hält Speisen warm oder kalt, 4 Nylon-Reisverschlüsse an jeder Ecke (auf Wunsch mit Klettverschlüssen), aus 3 mm dickem reissfestem Kunststoff, weiss mit rotem Rand

Tenues les aliments au chaud ou au froid, avec 4 fermetures-éclair en nylon du chaque coin (sur demande aussi disponible avec bande auto-grippante en prix supp.), en plastique antidéchirure de 3 mm d'épaisseur, en couleur blanc avec le bord rouge

	Masse Dimensions	Passend zu Modell Approprié pour les modèles (articles)	
4131	690 x 700 x 1370 mm	.PM 60 Z	.695.—
4132	690 x 700 x 1770 mm	.PM 84 Z	.750.—
4133	630 x 630 x 1740 mm	.PM 84 Standart	.750.—

## Transipatrechen | Etagère pour transipat

Solide Konstruktion aus Chromstahl-Vierkanrohr, allseitig geschweisst, fahrbar mit 4 Lenkrollen

Construction solide en tube d'acier inoxydable, entièrement soudée, mobile avec 4 roulettes



Höhe 180 cm, Breite 59 cm, Tiefe 66 cm, für Transipat 65 x 53 cm  
Hauteur 180 cm, largeur 59 cm, profondeur 66 cm, pour transipat 65 x 53 cm

6497	Mit 12 Auflagen, Auflagenabstand 13 cm Avec 12 supports, écartement des supports 13 cm	.600.—
6498	Mit 16 Auflagen, Auflagenabstand 10 cm Avec 16 supports, écartement des supports 10 cm	.640.—

## Transipat-Apparat | Appareil transipat

Die «Transipats» sind sehr leichte und handliche Abziehapparate. Sie werden zum Gären in einen Wagen eingeschoben (bewährt sich auch sehr gut für die Arbeit mit Gärstop-Anlagen, da ein Eintücheln der Brote nicht notwendig ist). Nach dem Gärvorgang wird das Brot von den «Transipats» auf die Hub- und Einschliessvorrichtung zum Einschliessen abgezogen. Mit Antischimmel-Tuch, orange

Les «transipats» son des appareils légers et maniables. Pour fermenter, ils sont poussés dans un chariot (idéals également pour le travail avec des installations d'armoires à fermentation contrôlées, car il n'est plus nécessaire d'emballer les pains dans un linge). La fermentation terminée, le pain est posé sur l'appareil dispositif pour le levage et l'enfournement. Avec toile anti-moisissure orange



	Aussenmasse Dimensions extérieur	Nutzbare Breite Largeur utile	
8205	65 x 53 cm	.51 cm	.118.—
8206	78 x 58 cm	.56 cm	.128.—
8207	80 x 60 cm	.58 cm	.130.—

# BEHÄLTER ..... RÉCIPIENTS, CAISSES .....

Seiten 178-204





Thermo-Dosen Kunststoff weiss | Boîtes thermo en plastique blanche



	Masse   Dimensions	Inhalt   Contenance	
39402	17 x 14 x 15 cm	2 lt.	8.50
39132	17 x 14 x 21 cm	3 lt.	11.80
39501	21 x 13.5 x 23 cm	6 lt.	15.—

Alaska-Box | Boîte frigo Alaska



	Masse   Dimensions	Inhalt   Contenance	
8562	31 x 21 x 11 cm	7 lt.	14.50

Platzsparbehälter «Rubbermaid» | Récipient de stockage «Rubbermaid»



- Platzsparbehälter aus Polycarbonat, glasklar
- Deckel aus Polyethylen, weiss
- Glatte Innenfläche mit abgerundeten Ecken für leichte und hygienische Reinigung
- Spülmaschinengeeignet
- Gut lesbare Liter-Skala in blauer Schrift
- Handliche Muschelgriffe für leichtes Transportieren
- Im Leerzustand platzsparend ineinander stapelbar
- Die Deckel schliessen dicht ab und erhalten die Frische
- Geeignet für Temperaturen: -40° - +100°C (Behälter) und -30° - +60°C (Deckel)
- sehr stabil
- Récipient de stockage en polycarbonate, transparent.
- Couvrecle en polyéthylène, blanc
- Nettoyage simple à l'intérieur grâce à la surface lisse
- Résistant au lave-vaisselle
- Graduée
- Avec 2 poignées
- Empilable
- Couvrecle ferme hermétique
- Résistant à des températures de -40° - +100°C (bac) et -30° - +60°C (couvercle)
- très robuste

20095	2 lt. Masse: 220 x 210 x 70 mm 2 lt. Dimensions: 220 x 210 x 70 mm	15.—
20096	4 lt. Masse: 220 x 210 x 120 mm 4 lt. Dimensions: 220 x 210 x 120 mm	19.50
20097	6 lt. Masse: 220 x 210 x 175 mm 6 lt. Dimensions: 220 x 210 x 175 mm	22.50
20098	7.5 lt. Masse: 220 x 210 x 220 mm 7.5 lt. Dimensions: 220 x 210 x 220 mm	26.—
20099	12 lt. Masse: 290 x 265 x 195 mm 12 lt. Dimensions: 290 x 265 x 195 mm	41.—
30004	18 lt. Masse: 290 x 265 x 300 mm 18 lt. Dimensions: 290 x 265 x 300 mm	55.—
30005	22 lt. Masse: 290 x 265 x 365 mm 22 lt. Dimensions: 290 x 265 x 365 mm	60.—





## Lebensmitteldose | Boîte à aliments

Zutatendose aus glasklarem Polypropylen-Kunststoff, dicht schliessender Deckel weiss, spülmaschinengeeignet, Temperatur -40° bis +120°C

Boîte en polypropylène transparente, couvercle blanc, hermétique, lavable en lave-vaisselle, résistant -40° à +120°C



30006	1.25 lt. Ø 120 mm, Höhe 155 mm	
	1.25 lt. Ø 120 mm, hauteur 155 mm	9.20
30007	5 lt. Ø 180 mm, Höhe 250 mm	
	5 lt. Ø 180 mm, hauteur 250 mm	14.50

## Aufbewahrungsdosen | Boîtes de conservation

Ideal zur Lagerung, mit dichtschiessendem Deckel, praktisch und robust, kälte- und hitzebeständig -40° bis +100°C, HACCP, Polypropylen-Kunststoff

Idéal pour la stockage, avec couvercle fermant hermétiquement, pratique et solide, résistant au froid et à la chaleur de -40° à +100° C, en polypropylène, HACCP

30090	Inhalt 1.1 lt., Masse 176 x 162 x 65 mm	
	Teneur 1.1 lt., dimensions 176 x 162 x 65 mm	8.20
30091	Inhalt 1.7 lt., Masse 176 x 162 x 100 mm	
	Teneur 1.7 lt., dimensions 176 x 162 x 100 mm	9.05
30092	Inhalt 2.6 lt., Masse 176 x 162 x 150 mm	
	Teneur 2.6 lt., dimensions 176 x 162 x 150 mm	9.70
30093	Inhalt 1.8 lt., Masse 265 x 162 x 65 mm	
	Teneur 1.8 lt., dimensions 265 x 162 x 65 mm	10.40
30094	Inhalt 2.8 lt., Masse 265 x 162 x 100 mm	
	Teneur 2.8 lt., dimensions 265 x 162 x 100 mm	11.10
30095	Inhalt 4.3 lt., Masse 265 x 162 x 150 mm	
	Teneur 4.3 lt., dimensions 265 x 162 x 150 mm	12.10
30096	Inhalt 2.5 lt., Masse 325 x 176 x 65 mm	
	Teneur 2.5 lt., dimensions 325 x 176 x 65 mm	11.75
30097	Inhalt 4 lt., Masse 325 x 176 x 100 mm	
	Teneur 4 lt., dimensions 325 x 176 x 100 mm	13.10
30098	Inhalt 6 lt., Masse 325 x 176 x 150 mm	
	Teneur 6 lt., dimensions 325 x 176 x 150 mm	15.20
30099	Inhalt 6.5 lt., Masse 325 x 265 x 100 mm	
	Teneur 6.5 lt., dimensions 325 x 265 x 100 mm	18.10
40013	Inhalt 10 lt., Masse 325 x 265 x 150 mm	
	Teneur 10 lt., dimensions 325 x 265 x 150 mm	20.60



## Habkübel aus Polyethylen | Récipient à levain, polyéthylène

Extra stabil, bruchsicher und temperaturbeständig von -25° bis +80°C.

Solide, résistant à la température de -25° jusqu'à +80°C.

7283	Ø 37 cm, Höhe 44 cm, Inhalt 40 lt.	
	Ø 37 cm, hauteur 44 cm, contenance 40 lt.	65.—
7286	Deckel dazu   Couvercle	16.—
7287	Fahrbarer Untersatz dazu, verzinkt   Support mobil, zingué	120.—
7288	Ø 46 cm, Höhe 56 cm, Inhalt 75 lt.	
	Ø 46 cm, hauteur 56 cm, contenance 75 lt.	95.—
7289	Deckel dazu   Couvercle	34.—
7290	Fahrbarer Untersatz dazu, verzinkt   Support mobil, zingué	127.50
8025	Ø 46 cm, Höhe 72 cm, Inhalt 110 lt.	
	Ø 46 cm, hauteur 72 cm, contenance 110 lt.	178.—
7289	Deckel dazu   Couvercle	34.—
8026	Fahrbarer Untersatz dazu, verzinkt   Support mobil, zingué	135.—



**Praliné-Behälter aus Kunststoff, 40 x 30 cm | Récipients en plastique pour pralinés, 40 x 30 cm**

Boden und Seitenwände geschlossen. Farbe Grau. Mit Griffleisten | Fond et côtés fermé. Couleur gris.



11189	Höhe 5 cm   Hauteur 5 cm	11.50
11190	Höhe 7.5 cm   Hauteur 7.5 cm	12.50

**Behälter klappbar grün | Récipients à plier**

In sekundenschnelle auf- bzw. zusammengefaltet. Sehr stabil und bruchstark. Stapelbar mit den meisten handelsüblichen Körben. Spülmaschinenfest.

En couleur verte. Très solide. Résistant au lave-vaisselle. Empilable avec les caisses 60 x 40 cm.



55475	Zugeklappt nur 7 cm hoch. Normalhöhe: 22 cm Hauteur plier: seulement 7 cm. Hauteur normale: 22 cm	25.—
-------	--	------

**Behälter 60 x 40 cm, geschlossen | Caisses 60 x 40 cm, fermé**

Aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD, -40° bis +60°C), besonders stabile Behälter – durch aufwendige Aussenverrippung, spülmaschinenfest. Glatte, gerundete Innenwände, dadurch einfache Reinigung. Lieferbar in 2 Farben. Normgrösse 60 x 40 cm.

En polyéthylène (PE-HD, -40° bis +60°C), très robuste, complètement fermé. A l'intérieur lisse et arrondi, pour un nettoyage simple et hygiénique. Résistant au lave-vaisselle. Livrable en 2 couleurs. Grandeur 60 x 40 cm.



31573GC	Behälter grau, Höhe 16.5 cm   Récipient gris, hauteur 16.5 cm	29.90
22116GC	Behälter weiss, Höhe 16.5 cm   Récipient blanche, hauteur 16.5 cm	29.90
31583GC	Behälter grau, Höhe 21.5 cm   Récipient gris, hauteur 21.5 cm	39.—
22146GC	Behälter weiss, Höhe 21.5 cm   Récipient blanche, hauteur 21.5 cm	39.—
31593GC	Behälter grau, Höhe 32 cm   Récipient gris, hauteur 32 cm	52.—
22117GC	Behälter weiss, Höhe 32 cm   Récipient blanche, hauteur 32 cm	52.—
31623GC	Stülpedeckel grau   Couvreclle, gris	18.—
22138GC	Stülpedeckel weiss   Couvreclle, blanche	18.—

**Pizzateigbehälter | Plaque «Alveopizz»**

Masse 60 x 40 x 6 cm, Gewicht 750 g, 11-teilig, Ø 115 mm, Material Polypropylen

Dimensions 60 x 40 x 6 cm, poids 750 g, Ø des alvéoles 115 mm (11 alvéoles), Matière polypropylène



40084	Weiss   Blanc	19.—
40085	Gelb   Jaune	19.—
40086	Deckel zu Pizzateigbehälter, Masse 60 x 40 cm Couvercle pour plaque Alveopizz, dimensions 60 x 40 cm	13.50

## Behälter 60 x 40 cm, geschlossen | Caisses 60 x 40 cm, fermé

Aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD, -40° bis +60°C), hohe Formstabilität, spülmaschinenfest. Lieferbar in 4 Farben. Normgrösse 60 x 40 cm. Behälter-Ausführungen mit oder ohne Durchfassgriffe.

En polyéthylène (PE-HD, -40° bis +60°C), très robuste. Résistant au lave-vaisselle. Livrable en 4 couleurs. Grandeur 60 x 40 cm. 2 exécutions, avec poignée ouvert ou poignée fermé.

### Behälter mit offenen Durchfassgriffen | Caisses avec des poignées ouvert

	Farbe   Couleur	Höhe   Hauteur	
32513GH	Grau   Gris	17 cm	24.20
22122GH	Weiss   Blanche	17 cm	24.20
32523GH	Grau   Gris	22 cm	28.20
22118GH	Weiss   Blanche	22 cm	28.20
22654GH	Rot   Rouge	22 cm	28.20
22655GH	Blau   Bleu	22 cm	28.20
32533GH	Grau   Gris	32 cm	34.—
32534GH	Weiss   Blanche	32 cm	34.—
22652GH	Rot   Rouge	32 cm	34.—
22653GH	Blau   Bleu	32 cm	34.—
32543GH	Grau   Gris	42 cm	44.70
22164GH	Weiss   Blanche	42 cm	44.70
22565GH	Rot   Rouge	42 cm	44.70
22571GH	Blau   Bleu	42 cm	44.70



### Behälter mit Griffleisten, geschlossen | Caisses avec des poignées fermés

32483	Grau   Gris	5 cm	18.80
22119	Weiss   Blanche	5 cm	18.80
32493	Grau   Gris	7.5 cm	19.—
22120	Weiss   Blanche	7.5 cm	19.—
32503	Grau   Gris	12 cm	23.—
22121	Weiss   Blanche	12 cm	23.—
22656GH	Rot   Rouge	12 cm	23.—
22657GH	Blau   Bleu	12 cm	23.—
22042GI	Grau   Gris	22 cm	29.90
55040GI	Rot   Rouge	22 cm	29.90
55041GI	Blau   Bleu	22 cm	29.90
22711GI	Grau   Gris	32 cm	36.—
32423GI	Weiss   Blanche	32 cm	36.—
55042GI	Rot   Rouge	32 cm	36.—
55043GI	Blau   Bleu	32 cm	36.—



### Passende Deckel 60 x 40 cm zu den Behältern:

Différentes couvercles pour les caisses 60 x 40 cm:

#### Auflagedeckel | Couvercle standard

32713GH	Grau   Gris	15.—
22158GH	Weiss   Blanche	15.—
22770GH	Rot   Rouge	15.—
22769GH	Blau   Bleu	15.—

#### Auflagedeckel | Couvercle standard



#### Stülpdeckel | Couvercle avec bord

32703GH	Grau   Gris	15.50
55059GH	Weiss   Blanche	15.50
55060GH	Rot   Rouge	15.50
55061GH	Blau   Bleu	15.50

#### Stülpdeckel | Couvercle avec bord



#### Scharnierdeckel | Couvercle à charnière

22796GI	Grau   Gris	15.50
22799GI	Weiss   Blanche	15.50
22798GI	Rot   Rouge	15.50
22797GI	Blau   Bleu	15.50

#### Schiebeverschluss zu Scharnierdeckel

Serrures pour les couvercles à charnière

20030GI	Pro Stück   Par pièce	1.90
---------	-----------------------	------

## Behälter 60 x 40 cm, gegittert | Caisses 60 x 40 cm, grillagé

Aus Polyethylen-Kunststoff (PE-HD, -40° bis +60°C), hohe Formstabilität, spülmaschinenfest. Lieferbar in 8 Farben. Normgrösse 60 x 40 cm  
 En polyéthylène (PE-HD, -40° bis +60°C), très robuste, résistant au lave-vaisselle. Livrable en 8 couleurs. Grandeur 60 x 40 cm



	Farbe   Couleur	Höhe   Hauteur	
47000	Dunkelbraun   Brun foncé	9 cm	8.50
47050	Dunkelbraun   Brun foncé	15 cm	10.—
32573	Dunkelbraun   Brun foncé	24 cm	16.—
32583	Dunkelbraun   Brun foncé	32 cm	19.—
32593	Dunkelbraun   Brun foncé	41 cm	25.—
55408	Grau   Gris	9 cm	9.90
47050	Grau   Gris	15 cm	12.50
32573	Grau   Gris	24 cm	19.—
32583	Grau   Gris	32 cm	21.50
32593	Grau   Gris	41 cm	28.—
55406	Rot   Rouge	9 cm	9.90
47050	Rot   Rouge	15 cm	12.50
32573	Rot   Rouge	24 cm	19.—
32583	Rot   Rouge	32 cm	21.—
32593	Rot   Rouge	41 cm	28.—
55407	Blau   Bleu	9 cm	9.90
47050	Blau   Bleu	15 cm	12.50
32573	Blau   Bleu	24 cm	19.—
32583	Blau   Bleu	32 cm	21.50
32593	Blau   Bleu	41 cm	28.—
55964	Grün   Vert	9 cm	9.90
55413	Grün   Vert	15 cm	12.50
55420	Grün   Vert	24 cm	19.—
55427	Grün   Vert	32 cm	21.50
55434	Grün   Vert	41 cm	28.—
47000	Gelb   Jaune	9 cm	12.50
47050	Gelb   Jaune	15 cm	14.—
32573	Gelb   Jaune	24 cm	19.90
32583	Gelb   Jaune	32 cm	24.50
32593	Gelb   Jaune	41 cm	32.—
55886	Pink   Pink	9 cm	12.50
22507	Pink   Pink	15 cm	14.—
22509	Pink   Pink	24 cm	20.90
22508	Pink   Pink	32 cm	24.50
22510	Pink   Pink	41 cm	28.—
20236	Orange   Orange	15 cm	14.—
20237	Orange   Orange	24 cm	20.90
20238	Orange   Orange	32 cm	24.50
20239	Orange   Orange	41 cm	28.—

### Beschriftung | Inscription

Mindestmenge 30 Stück | Quantité minimum 30 pièces

12788	Clichékosten   Frais par chliché	70.—
12790	2-seitig   sur 2 côtes	1.60
12791	4-seitig   sur 4 côtes	2.80

Logo auf Anfrage | Logo sur demande

## Untersetzbehälter | Récipient «à placer en-dessous»

Zur Vermeidung von Bodenkontakt der mit Gebäck gefüllten Körbe, Boden und Wände Kompletzt geschlossen  
 Pour éviter le contact avec le sol des paniers remplis de petits gâteaux, fond et parois complètement fermés



40030	Blau   Bleu, 600 x 400 x 75 mm	12.—
40031	Grau   Gris, 600 x 400 x 75 mm	12.—
40032	Rot   Rouge, 600 x 400 x 75 mm	12.—

**Baguette-Behälter 780 x 380 x 330 mm | Caisse pour baguettes 780 x 380 x 330 mm**

Material Polyethylen-Kunststoff in Farbe weiss, Boden geschlossen, Wände durchbrochen, mit 2 Durchfassgriffen, spülmaschinenfest, sehr stabile Ausführung, Innenmass 748 x 348 x 318 mm, Inhalt 82 lt, Gewicht 3.3 kg, Tragkraft 250 kg

En matière synthétique de polyéthylène de couleur blanche, fond fermé, parois ajourées, 2 poignées faciles à saisir, résiste au lave-vaisselle, très solide, dimensions intérieures 748 x 348 x 318 mm, contenu 82 litres, poids 3.3 kg, force portante 250 kilos

40029 .....49.—



**Euro-Schwerlastbehälter | Euro-caisse de charges lourdes**

Farbe Weiss, mit glattem Boden, glatte, abgerundete Innenwände ermöglichen eine leichte und schnelle Reinigung, die verstärkten Eckpartien sorgen für eine gute Stapelfähigkeit, Material Polyethylen-Kunststoff, spülmaschinenfest, kälte- und hitzebeständig -40° bis + 60°C, mit verstärktem Boden

Couleur blanche, fond lisse, murs intérieurs lisses arrondis permettant un nettoyage facile et rapide, bonne capacité d'entreposage grâce aux parties en coin renforcées, polyéthylène, résistant au lave-vaisselle, résiste au froid et à la chaleur, de -40° à + 60°C, fond renforcé

40014 ..... Aussenmass 800 x 600 x 405 mm  
Innenmass 720 x 515 x 400 mm  
Inhalt 140 lt., Gewicht 10.4 kg  
Dimensions extérieures 800 x 600 x 405 mm  
Dimensions intérieures 720 x 515 x 400 mm  
Contenu 140 litres, poids 10,4 kg .....198.—



40014

40016 ..... Aussenmass 800 x 600 x 510 mm  
Innenmass 720 x 515 x 400 mm  
Inhalt 140 lt., Gewicht 12 kg  
Dimensions extérieures 800 x 600 x 510 mm  
Dimensions intérieures 720 x 515 x 400 mm  
Contenu 140 litres, poids 12 kg .....225.—



40016

40017 ..... Aussenmass 800 x 600 x 550 mm  
Innenmass 720 x 515 x 400 mm  
Inhalt 140 lt., Gewicht 15 kg  
Dimensions extérieures 800 x 600 x 550 mm  
Dimensions intérieures 720 x 515 x 400 mm  
Contenu 140 litres, poids 15 kg .....326.—



40017

40018 ..... Deckel | Couvercle 800 x 600 mm .....72.—



**Abtropfbehälter 8 lt. | Bac egouttoir 8 lt**

Masse 60 x 40 x 6 cm, aus Polypropylen, spülmaschinenfest, Temperaturbeständig von -40° bis +70°C  
Dimensions 60 x 40 x 6 cm, Matière polypropylène, exécution stable, résistant à la température de -40° jusqu'à +70°C

40087 ..... Grün | Vert .....18.—



**Lebensmittelbehälter | Bac alimentaire rectangle**

Masse 60 x 40 x 7,5 cm, Gewicht 680 g, Inhalt 10 lt., aus Polypropylen weiss | Dimensions 60 x 40 x 7.5 cm, poids 680 g, matière polypropylène  
**Hinweis:** Kann als Auffangbehälter zu Art. 40087 genutzt werden | **Remarque:** Peut être combiner avec l'art. 40087

40089 ..... Weiss | Blanc .....19.—

40088 ..... Deckel zu Lebensmittelbehälter  
Couvercle pour bac alimentaire rectangle .....13.50





## Behälter 60 x 40 cm (PP), geschlossen | Caisses 60 x 40 cm (PP), fermé

Aus Polypropylen-Kunststoff (PP, -20° bis +80°C), hohe Formstabilität, spülmaschinenfest. Lieferbar in der Farbe Grau. Normgrösse 60 x 40 cm. Alle Behälter komplett geschlossen, mit Griffleisten

En polypropylène (PP, -20° bis +80°C), très robuste. Résistant au lave-vaisselle. Livrable en couleur gris. Grandeur 60 x 40 cm. Les caisses sont complètement fermé, aussi les poignées



	Farbe   Couleur	Höhe   Hauteur	
45030GH	Grau	7.5 cm	16.35
22308GH	Grau	12 cm	19.15
22638GH	Grau	15 cm	22.—
22773GH	Grau	17 cm	23.—
22071GH	Grau	23.5 cm	30.50
22775GH	Grau	28 cm	34.15
45083GH	Grau	34 cm	35.50
55320GH	Grau	42 cm	47.—

### Passende Deckel 60 x 40 cm zu den Behältern:

Différentes couvercles pour les caisses 60 x 40 cm:

	Auflagedeckel   Couvercle standard	
45230GI	Grau   Gris	15.50
	Scharnierdeckel   Couvercle à charnière	
45640GI	Grau   Gris	15.50
	Schiebeverschluss zu Scharnierdeckel	
Serrures pour les couvercles à charnière		
20030GI	Pro Stück   Par pièce	1.90

## Drehstapelbehälter Kunststoff 60 x 40 cm | Caisses en plastique 60 x 40 cm

Geschlossen, in grau | Fermé, couleur gris



34013	Höhe   Hauteur	15 cm	23.10
34023	Höhe   Hauteur	20 cm	26.—
34033	Höhe   Hauteur	25 cm	29.90
34043	Höhe   Hauteur	30 cm	30.90
34053	Höhe   Hauteur	35 cm	32.80
34163	Höhe   Hauteur	40 cm	42.—
34203	Auflagedeckel   Couvercle		16.—

## Drehstapelbehälter Kunststoff 60 x 40 cm | Caisses en plastique 60 x 40 cm

Boden und Längswände gegittert, in grau | Fond et côtés grillagés, couleur gris



34063	Höhe   Hauteur	15 cm	20.80
34073	Höhe   Hauteur	20 cm	22.30
34083	Höhe   Hauteur	25 cm	26.—
34093	Höhe   Hauteur	30 cm	27.70
34103	Höhe   Hauteur	35 cm	31.70
37628	Höhe   Hauteur	40 cm	41.—
34203	Auflagedeckel   Couvercle		16.—

### Beschriftung | Inscription

Mindestmenge 30 Stück | Quantité minimale 30 pièces

12788	Clichékosten   Frais par cliché	70.—
12789	Einseitig bedruckt, für Drehstapelbehälter	
	Inscription sur 1 côté	1.10



## Thermo Future Box | Thermo Future Box

Thermo Future Box zum Transportieren, Isolieren, Kühlen oder Warmhalten bietet entscheidende Vorteile im professionellen Einsatz. Ergonomisch ausgeformte Griffe erleichtern die Handhabung, der hohe Stapelrand mit speziellen Noppen und Eckenverstärkungen sorgt für gut schliessende Deckel. Die optisch ansprechende Form wird durch umlaufend abgerundete Kantenführung und hohe Materialdichte auf Dauer gewahrt. Thermo Future Boxen sind stapelfähig und kombinierbar.

La Thermo Future Box – pour transporter, isoler, rafraîchir ou maintenir au chaud – offre des avantages décisifs en utilisation professionnelle. Des poignées aux formes ergonomiques facilitent la manipulation, le bord d'empilage haut équipé de picots spéciaux et de renforts aux coins assurent une bonne fermeture du couvercle. La forme à la présentation attrayante est garantie durablement par des guides de bordure arrondis sur tout le pourtour et une haute densité du matériau. Les Thermo Futures Boxes peuvent être empilées et combinées.

### Isolieren und Transportieren:

- Robust aus EPP (Expandiertes Polypropylen, FCKW-frei)
- Bruchstabil, langlebig und leicht
- Beste Isoliereigenschaften (von -40° bis +120°C)
- Sicherer Lebensmitteltransport: heiss, kalt und frisch
- Hygienisch und spülmaschinenfest
- Festsitzender Deckel
- Attraktiv in grau-blau und schwarz

### Isoler et transporter:

- Robuste en EPP (polypropylène extensible, sans HCFC)
- Résistant à la rupture, longue durée de vie et léger
- Possédant les meilleures caractéristiques d'isolation (de -40° à +120°C)
- Transport sûr de produits alimentaires : chaud, froid et frais
- Hygiénique et résistant au lavage en machine
- Couvercle solidement fixé
- Très attrayant en gris-bleu et noir

## All-Round Box, Silber | All-round box, argent

All-Round Box mit Deckel. Für Kunststoff-Behälter, Backbleche oder Tablett 60 x 40 cm  
All-round Box avec couvercle. Pour récipients, plaques ou plateaux 60 x 40 cm

	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
12640	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53	69.30
12670	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80	89.10



## All-Round Box, schwarz | All-round box, noir

All-Round Box mit Deckel. Für Kunststoff-Behälter, Backbleche oder Tablett 60 x 40 cm  
All-round Box avec couvercle. Pour récipients, plaques ou plateaux 60 x 40 cm

	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
12623	685 x 485 x 180	625 x 425 x 120	32	57.-
12633	685 x 485 x 220	625 x 425 x 160	42	61.-
12643	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53	65.-
12673	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80	71.-



## Gastro-Norm-Box 1/1, Silber | Box Gastronom 1/1, argent

Mit Deckel, für Bleche und Schalen GN 1/1 53 x 32.5 cm | Avec couvercle, pour plaques et bacs GN 1/1 53 x 32.5 cm

	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
10020	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	51.30
10030	600 x 400 x 230	538 x 337 x 167	30	54.-
10040	600 x 400 x 280	538 x 337 x 217	39	59.40
10050	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	65.70



## Gastro-Norm-Box 1/1, schwarz | Box Gastronom 1/1, noir

Mit Deckel, für Bleche und Schalen GN 1/1 53 x 32.5 cm | Avec couvercle, pour plaques et bacs GN 1/1 53 x 32.5 cm

	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
10023	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	44.-
10034	600 x 400 x 230	538 x 337 x 167	30	47.-
10044	600 x 400 x 280	538 x 337 x 217	39	51.-
10054	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	54.-



Frontloader GN 1/1 | Frontloader GN 1/1



- Isolieren + Transportieren
  - Robust aus EPP (expandiertes Polypropylen, FCKW-frei)
  - Bruchstabil, langlebig und leicht
  - Beste Isoliereigenschaften (von - 40° bis +120°C)
  - Sicherer Lebensmitteltransport: heiss, kalt und frisch
  - Handlich – dank umlaufender Griffleiste
  - Scharnierte Tür, abnehmbar
  - Türe Schwenkbar um 270°
  - Robuste Chromstahlverschlüsse
  - Stabelbar
  - Farbe schwarz
  - Inhalt 93 lt
  - Mit 12 Einschubringen, Abstand 32 mm
  - Aussenmass T x B x H 645 x 445 x 625 mm
  - Innenmass T x B x H 530 x 335 x 525 mm
- Isoler et transporter
  - Robuste en EPP (polypropylène extensible, sans HCFC)
  - Résistant à la rupture, à longue durée de vie et léger
  - Meilleures caractéristiques d'isolation: de -40° à +120°C
  - Transport sûr de produits alimentaires: chaud, froid et frais
  - Très pratique – avec poignée sur les côtés en haut
  - Porte avec charnières
  - Ouverture de la porte jusqu'à 270°
  - Avec serrure robuste en inox
  - Empilable
  - Couleur noir
  - Contenance 93 litre
  - Avec 12 glissières, écartement 32 mm
  - Dim. Ext. P x L x H 645 x 445 x 625 mm
  - Dim. Int. P x B x H 530 x 335 x 525 mm

10300 .....293.–

Frontloader 60 x 40 cm | Frontloader 60 x 40 cm



- Isolieren + Transportieren
  - Robust aus EPP (expandiertes Polypropylen, FCKW-frei)
  - Bruchstabil, langlebig und leicht
  - Beste Isoliereigenschaften (von - 40° bis +120°C)
  - Sicherer Lebensmitteltransport: heiss, kalt und frisch
  - Mit seitlichen Griffleisten
  - Stabelbar
  - Farbe schwarz
  - Inhalt 128 lt
  - Mit 9 Einschubringen, Abstand 50 mm
  - Aussenmass T x B x H 720 x 600 x 640 mm
  - Innenmass T x B x H 610 x 410 x 510 mm
- Isoler et transporter
  - Robuste en EPP (polypropylène extensible, sans HCFC)
  - Résistant à la rupture, à longue durée de vie et léger
  - Meilleures caractéristiques d'isolation: de -40° à +120°C
  - Transport sûr de produits alimentaires: chaud, froid et frais
  - Très pratique – avec poignée sur les côtés en haut
  - Porte avec charnières
  - Ouverture de la porte jusqu'à 270°
  - Avec serrure robuste en inox
  - Empilable
  - Couleur noir
  - Contenance 128 litre
  - Avec 9 glissières, écartement 50 mm
  - Dim. Ext. P x L x H 720 x 600 x 640 mm
  - Dim. Int. P x B x H 610 x 410 x 510 mm

12900 .....353.–

### Gastro-Norm-Box GN 1/1, farbig | Box Gastronorm 1/1, coloré

Mit Deckel. Für Pizza, Salate, Weinflaschen oder Torten | Avec couvercle. Pour pizza, pâtes, salades, vin ou tarte

	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
	<b>Blau   Bleu</b>			
10014	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	.54.—
	<b>Gelb   Jaune</b>			
10015	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	.54.—
10155	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	.66.—
	<b>Rot   Rouge</b>			
10016	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	.54.—
10017	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	.66.—
	<b>Grün   Vert</b>			
10018	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	.54.—
10019	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	.66.—



### Stapeltablett GN 1/1 | Plateau empilable GN 1/1

Edelstahl 18/10, poliert, stapelbar, Nutzhöhe 5 cm, mit Prägedekor und massiven Bügelgriffen, spülmaschinenfest.  
En inox, poli, empilable, hauteur utilisable 5 cm, avec 2 poignées et rebord décoré, lavable au lave-vaisselle.

9617	53 x 32.5 x 5 cm	.52.—
------	------------------	-------



### Hochzeits-Tortenständer-Box | Box pour le transport pour support tourtes de mariage

Bestehend aus 1 Bodenteil mit Verschlussgurt und 2 Seitenteilen mit jeweils seitlich integrierten Traggriffen, passend für 3-, 4- und 5-teilige Thermo-Hochzeitstortenständer. Ø aussen 62 cm, Höhe 74.5 cm.

Composé d'un fond avec sangle de fixation et de 2 parties latérales, 2 poignées intégrées sur les côtés. Peut contenir des présentoirs à 3, 4 ou 5 pièces. Ø extérieur 62 cm, hauteur 74.5 cm.

8550	.294.—
------	--------



## Pizza Box | Box pizza

Mit Deckel. Für Pizza, Salate, Weinflaschen, Torten, etc. | Avec couvercle. Pour pizza, pâtes, salades, vin, tarte, etc.



	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Innenmass mm Dimensions int. mm	Inhalt lt. Contenance lt.	
12013	410 x 410 x 165	350 x 350 x 100	12	43.—
12023	410 x 410 x 240	350 x 350 x 175	21	46.—
12043	410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	32	50.—
12063	410 x 410 x 390	350 x 350 x 330	40	56.—

## Thermo-Tower Universal | Tower Thermo Universal

Die Lösung für alle Transporte innerhalb des Betriebes oder in die Filialen

Material EPP, Farbe blau, Schutz, Aufbewahrung und Transport von Teiglingen, hygienisch, reinigungsfreundlich durch Spülmaschinen-tauglichkeit, Platz sparende Aufbewahrung durch Faltelemente, bestehend aus 1 Fahrgestell mit 4 geräusschearmen Lenkrollen (Ø 10 cm), 3 Faltrahmen à 37 cm Höhe, 1 Kühldeckel inkl. 7 Kühlakkus, Aussenmass 69 x 49 x 140 cm, Innenmass 62 x 42 x 111 cm, Volumen 300 lt., Gewicht 13.5 kg

Composée de: 1 x chariot avec 4 roulettes Ø 10 cm, 3 x cadres, hauteur d'un cadre 37 cm, 1 x couvercle avec 7 x accu de réfrigération et 1 x thermomètre, dimensions ext.: 690 x 490 x 140 cm, Dimensions int.: 620 x 420 x 111 cm, volume 300 l, couleur bleu, Matériau: EPP, Poids 13.5 kg, lavable au lave-vaisselle



20058 ..... 580.—



Faltrahmen zusätzlich | Cadre repliable, supplémentaire

20059 ..... Aussenmass 68.5 x 48.5 x 38 cm  
Innenmasse 62 x 42 x 37 cm  
Dimensions extérieur 68.5 x 48.5 x 38 cm  
Dimensions intérieur 62 x 42 x 37 cm ..... 129.—

## Thermo-Box «AVATHERM» 600 M-ECO | Boîte isotherme «AVATHERM» 600 M-ECO

Inhalt 55 Liter, spülmaschinenfest, hitze- und kältebeständig von +100° bis -40°C, Türe mit Klappverschluss, 12 Auflageschienen im Abstand 3 cm, für GN-Schalen 1/1, für Bleche GN 1/1, Aussenmass 45 x 62.5 x 57.5 cm, Innenmass 33.3 x 54 x 46 cm

Avec 12 supports pour plaques GN 53 x 32.5 cm, écartement entre les supports 3 cm, contenance 55 litres, lavable au lave-vaisselle, résistant à la chaleur et au froid de +100° à -40°C, pour plaques 1/1 et pour Bacs GN, dimensions extérieur 45 x 62.5 x 57.5 cm, dimensions intérieur 33.3 x 54 x 46 cm

4168. .... 259.—



**NEU | Nouveau**

**Thermo-Box «AVATHERM» | Boîte isotherme «AVATHERM»**

- Spülmaschinentauglich
- Kälte- und Hitzebeständig von -40° bis +100°C
- Aufnahmekapazität für Speisen variiert je nach GN Wanneneinsatz
- Äusserst einfache Handhabung durch Tragegriffe an beiden Seiten
- Bequemer und rutschfester Halt an den Polyamidgriffen
- Die Avatherm Thermobehälter sind stapelbar und dadurch extrem platzsparend
- Die Ecken werden durch spezielle Beschlagteile geschützt und sind dadurch noch robuster
- Alle Beschlagteile und sonstigen Accessoires sind schwarz
- Griffe und Montageschrauben sind aus 18/10 rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl
- Die Thermobehälter sind innen ausgeschäumt und isoliert mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Dieser Schaum garantiert optimale Isolation gegen Kälte und Hitzeverlust
- Die verwendeten Rohstoffe sind frei von Schadstoffen, umweltfreundlich und recyclebar
- Erhältlich in zwei Farben: natigrün und gelb
- Der Deckel des Thermobehälters hat zwei Schlösser aus bruchfestem Polyamid
- An der Innenseite des Deckels ist eine Vorrichtung arretiert, an welcher Gabel, Schöpf- und Servierlöffel angebracht werden können
- Peut être mis au lave-vaisselle
- Résistant à la chaleur et au froid de -40° à +100°C
- Contenance pour les aliments selon les bacs utilisés
- Manipulation extrêmement facile grâce aux poignées des deux côtés
- Tenue en main agréable au niveau des poignées antidérapantes en polyamide
- Les boîtes isothermes Avatherm sont empilables et prennent par conséquent très peu de place
- Les coins de la boîte sont protégés par des pièces antichocs spéciales et sont donc plus résistantes
- Toutes les pièces antichocs et les divers accessoires sont noirs
- Les poignées et les vis de montage sont en acier inoxydable chrome-nickel 18/10
- L'intérieur des boîtes isothermes est isolé par de la mousse de polyuréthane sans CFC
- Cette mousse garantit une isolation optimale contre les pertes de chaleur ou de froid
- Les matériaux utilisés ne contiennent pas de substance polluante et sont écologiques et recyclables
- Disponible en deux couleurs: vert OTAN et jaune
- Le couvercle de la boîte isotherme dispose de deux verrous résistants en polyamide
- A l'intérieur du couvercle se trouve un dispositif permettant de ranger une fourchette, une louche et une cuillère de service

	L x B x H innen Dimensions int.	L x B x H aussen Dimensions ext.	Inhalt Contenance	
4159	53 x 32.5 x 10 cm	62 x 42 x 30 cm	14 lt.	339.—
4160	53 x 32.5 x 20 cm	62 x 42 x 40.5 cm	28 lt.	351.—
4161	32 x 52.5 x 31 cm	46.5 x 66.5 x 44 cm	39 lt.	401.—
4162	33 x 52 x 50 cm	44 x 67 x 63 cm	58 lt.	426.—
4163	33 x 52 x 50 cm	49.5 x 63.5 x 63 cm	58 lt.	452.—
4164	53.5 x 67 x 50 cm	67 x 76.5 x 62 cm	180 lt.	840.—
4165	30 x 30 x 59 cm	39 x 40 x 69 cm	50 lt.	414.—
4166	61 x 41 x 55 cm	70 x 52 x 67 cm	150 lt.	740.—



4165



4166  
für Bleche 60 x 40 cm



4164  
für Bleche und  
Schalen GN2/1



4163



4162



4161



4159



4160



## Thermo-Behälter GN 1/1 «FC4» | Conteneur chauffant GN 1/1 «FC4»

Dieser wärmende Thermo-Behälter wurde speziell für den Lebensmitteltransport in der Warmkette, sowie für das Halten einer Temperatur von über 63°C entwickelt. An eine einphasige Steckdose angeschlossen, kann er als richtiges Warmhaltegerät verwendet werden. Der Behälter ermöglicht – mit oder ohne Vorwärmen – den Transport warmer Speisen mit der Sicherheit, dass eine Temperatur von über 63°C während 2 Stunden lang gehalten wird. (Lieferung ohne Rollen) **Unbedingt beachten:** Die Behälter unbedingt mit Deckel verwenden, um eine Beschädigung des Reglers durch Dampfeinwirkung auszuschliessen.

**Technische Daten:** Haube Heizeil aus ABS (thermoplastischer Kunststoff), inkl. Transportkorb (erleichtert Transport, garantiert einen perfekten Luftumlauf), inkl. Sicherheitsthermostat, Aussenmasse ohne Rollen 455 x 710 x 630 mm, 22 kg, Aussenmasse mit Rollen 455 x 710 x 790 mm, 25 kg, Innenmasse Behälter 350 x 545 x 470 mm, Leistung 400 W, Absicherung 1.8 A, Spannung 230 V einphasig 50 Hz.

Ce conteneur est conçu pour le transport des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température supérieure à 63°C. Branché sur une prise monophasée, il est utilisable comme une véritable enceinte de maintien en température. Il permet – avec ou sans préchauffage – de transporter des aliments chauds avec l'assurance d'un maintien à une température supérieure à 63°C pendant 2 heures. (Livraison sans roulettes) **Impératif:** utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.

**Caractéristiques techniques:** Capot bloc de chauffe en ABS (une matière thermoplastique), incl. panier de manutention en inox (qui facilite la manutention et assure une parfaite circulation de l'air, incl. thermostat de sécurité, dimension extérieur sans roulettes 455 x 710 x 630 mm, 22 kg, dimension extérieur avec roulettes 455 x 710 x 790 mm, 25 kg, dimension intérieur 350 x 545 x 470 mm, puissance 400 W, ampérage 1.8 a, tension 230 V monophasé 50 Hz.



G211	.....	Wärmender Thermo-Behälter GN 1/1 mit Transportkorb, ohne Rollen Conteneur chauffant GN 1/1 avec un panier de manutention, sans roulettes .....	1770.—
16120	.....	Rollensatz (4) passend, Ø 125 mm, 2 mit Bremsen Jeu de 4 roues, Ø 125 mm, dont 2 avec freins .....	248.—

### Beschickungsmöglichkeit GN 1/1 | Possibilités de chargement GN 1/1:

- 6 x Höhe | Hauteur 65 mm
- 4 x Höhe | Hauteur 100 mm
- 2 x Höhe | Hauteur 150 mm + 1 x Höhe | Hauteur 100 mm
- 2 x Höhe | Hauteur 200 mm

## blu'box «52GN h» mit Umluftheizung | blu'box «52GN h» avec chauffage d'air



- Heizbar 220 V
- Robust, aus Polypropylen
- Bakterienhemmend
- Temperaturbeständig von -20° bis +100°C
- Patentiertes Griff- und Verschluss-system
- Leichter Ein- und Ausbau der Heizung
- Spülmaschinentauglich (nach Entnehmen der Heizungen)
- Stapelbar
- Chauffage 220 V
- Robuste, en polypropylène
- Inhibiteur du bactéries
- Résistante de température de -20° à +100°C
- Système poignée y couvercle patentée
- Montage et démontage de la chauffage très facile
- Lavable en machine (après la démontage de la chauffage)
- Empilable

10298	.....	L x B x H: 636 x 498 x 560 mm, Inhalt 16.1 l L x l g x H: 636 x 498 x 560 mm, contenance 16.1 l .....	1552.—
-------	-------	--	--------



## blu'box «26h» mit Heizschwert | blu'box «26» avec dérive du chauffage

- Heizbar 220 V
  - Robust, aus Polypropylen
  - Bakterienhemmend
  - Temperaturbeständig von -20° bis +100°C
  - Patentiertes Griff- und Verschlusssystem
  - Leichter Ein- und Ausbau der Heizung
  - Spülmaschinentauglich (nach Entnehmen der Heizung)
  - Stapelbar
- Chauffage 220 V
  - Robuste, en polypropylène
  - Inhibiteur du bactéries
  - Résistante de température de -20° à +100°C
  - Système poignée y couvercle patentée
  - Montage et démontage de la chauffage très facile
  - Lavable en machine (après la démontage de la chauffage)
  - Empilable



10299 ..... L x B x H: 630 x 370 x 308 mm, Inhalt 7.5 l  
 L x l g x H: 630 x 370 x 308 mm, contenance 7.5 l .....1177.—

## Wärmeschrank für Teller | Armoire chauffante à assiettes

Dieser Wärmeschrank eignet sich hervorragend für das Vorheizen der Teller, für eine erleichterte Bedienung im Restaurant oder für den Partyservice. Die Erwärmung erfolgt durch Heizdrähte (ohne Ventilation). Der Schrank wird durch eine 20 mm dicke Mineralwollschicht komplett isoliert. Schalter zum Regulieren des Aufwärmens von 0-100°C.

Cette armoire se qualifie pour le préchauffage d'assiettes pour faciliter le service en restauration ou traiteur. Le chauffage résulte par une résistance (sans ventilation). Parfaite isolation par laine minérale 20 mm. Avec régulateur de chauffe de 0-100°C.

G217 ..... Wärmeschrank für 60 Teller Ø 33 cm  
 Armoire chauffante pour 60 assiettes Ø 33 cm .....1350.—

- Technische Daten:
- Aussenmasse 395 x 410 x 850 mm
  - Leergewicht 27 kg (Höchstbelastung 50 kg)
  - Spannung 230 V einphasig 50/60 Hz
  - Leistung 800 W, Absicherung 3.5 A

- Caractéristiques techniques:
- Dimension extérieure 395 x 410 x 850 mm
  - Poids à vide 27 kg (charge maximale 50 kg)
  - Tension 230 v monophasé 50/60 Hz
  - Puissance 800 W, ampérage 3.5 A

G247 ..... Wärmeschrank für 120 Teller Ø 33 cm  
 Armoire chauffante pour 120 assiettes Ø 33 cm .....2100.—

- Technische Daten:
- Aussenmasse: 790 x 410 x 850 mm
  - Leergewicht: 50 kg (Höchstbelastung 100 kg)
  - Spannung 230 V einphasig 50/60 Hz
  - Leistung 1500 W, Absicherung 7 A

- Caractéristiques techniques:
- Dimension extérieure 790 x 410 x 850 mm
  - Poids à vide 50 kg (charge maximale 100 kg)
  - Tension 230 V monophasé 50/60 Hz
  - Puissance 1500 W, ampérage 7 A



### Warmhalteplatte «Gastro» | Plaque chauffante «Gastro»

«Made in Germany», 230 V - 400 W, Gehäuse und 2 attraktive Griffe aus hochwertigem Edelstahl, gebürstet und geschliffen, EIN-/AUS- Schalter mit integrierter Kontrolllampe, über Thermostat stufenlos regelbar von ca. 40° bis 105°C, thermisch gehärtetes Sicherheits-Floatglas mit integriertem Heizsystem, für Behälter im 1/1 GN Format und deren Unterteilungen

«Made in Germany», 230 V - 400 W, boîtier et 2 poignées attrayantes en acier inoxydable, brossé et poli, commutateur MARCHE/ARRET avec voyant intégré, régulation continue par thermostat, de env. 40° à 105°C verre flotté trempé avec système chauffant, pour contenants en format 1/1 GN et dont les compartiments inférieurs



15214 ..... Geräteabmessungen 72 x 42.5 x 5 cm,  
Abmessungen der Heizfläche 61 x 41 cm  
Dim. appareil 72 x 42.5 x 5 cm  
Dim. de surface chauffante 61 x 41 cm .....295.—

### Warmhalteplatte «Hot Plate» | Plaque chauffante «Hot Plate»

Flache, leichte und robuste Warmhalteplatte. Temperatur fix eingestellt auf 75°C, aufgeheizt in 5 Minuten.  
Thermostat invariable réglé sur 75°C au maximum, réchauffé dans env. 5 minutes.



Grösse | Grandeur  
13294 ..... 595 x 395 x 34 mm .....249.—  
13293 ..... 510 x 325 x 34 mm .....249.—

### Wärmeplatte «Hot Pack» | Chauffante «Hot Pack»

Wärmeplatte ohne Strom, Einsatzbereit durch einfaches Aufheizen, im Ofen: max. 30 min bei 90°C oder, im Wasserbad. max 35 min in kochendem Wasser

Plaque chauffante sans électricité, prêt à l'utilisation par simple chauffage, au four: max. 30 min à 90°C ou au bain marie, max. 35 min à l'eau bouillante



30078 ..... Menu, Aussenmass: 200 x 140 x 20 mm, Gewicht 400 g  
Menu, Mesure extérieure: 200 x 140 x 20 mm, Poids 400 g. ....18.90  
30079 ..... GN 1/4, Aussenmass: 265 x 162 x 30 mm, Gewicht 800 g  
GN 1/4, Mesure extérieure: 265 x 162 x 30 mm, Poids 800 g. ....23.—  
30080 ..... GN 1/3, Aussenmass: 325 x 176 x 30 mm, Gewicht 1200 g  
GN 1/3, Mesure extérieure: 365 x 176 x 30 mm, Poids 1200 g .....29.90  
30081 ..... GN 1/1, Aussenmass: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht 3500 g  
GN 1/1, Mesure extérieure: 530 x 325 x 30 mm, Poids 3500 g .....84.—

### Cool Pack - Kühlakku | Élément de réfrigération

Robust mit verstärkten Ecken, mit Kühlrippen, bis -12°C | Robuste avec coin renforcé, jusqu'à -12°C



	Aussenmass mm Dimensions ext. mm	Gewicht Poids	
70788	530 x 325 x 30	3950 g	72.—
70798	600 x 400 x 28	3950 g	99.—

### Cold Plate GN 1/1 | Cold Plate GN 1/1

Gekühltes perfekt präsentieren! Mit integrierten Kühlelementen, Oberfläche aus Aluminium und EPP-Isolierboden schwarz. Bei ca. -20°C ca. 4 Stunden gefrieren, danach einsatzbereit!

Pour la présentation des produits froids. Avec des éléments froids intégrés. La surface est en aluminium et avec un sol spécial, isolé. Utilisation: env. 4 heures dans le congé (-20°C), c'est prêt.



- 70180 ..... 530 x 323 x 38 mm .....99.-
- 31195 ..... Rolltop-Haube GN 1/1 passend  
Couvercle «Roll-Top GN 1/1» .....95.-



### Condibox | Condibox

Für die Aufbewahrung von Zutaten, stundenlange perfekte Frische, inkl. 2 eutektischen Tiefkühlplatten für den Behälterboden, je nach Bedarf auch für die Aufnahme geeignet von: 2 Stück GN 1/9 und 1 Stück GN 1/3 Behälter, 2 Stück GN 1/6 und 1 Stück GN 1/9 Behälter, stromfreier Betrieb, sehr platzsparend, Aussenmasse: 585 x 200 x 146 mm, inkl. 5 GN1/9 Behälter mit Tiefe 100 mm, aus Chromstahl

Des ingrédients toujours frais à portée de main, incl. 2 plaques eutectiques, peut recevoir également en fonction des besoins: 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3, 2 bacs GN 1/6 et 1 bac GN 1/9, fonctionne sans électricité, encombrement très réduit, Dimensions ext.: 585 x 200 x 146 mm, incl. 5 bacs en inox GN 1/9, prof. 100 mm

- 20046 .....450.-



### Zutaten-Behälter | Récipient pour ingrédients

Praktische und hygienische Aufbewahrung von Gewürzen, Zutaten und Beilagen, Boxen aus schwarzem Polypropylen-Kunststoff, Scharnierdeckel aus transparentem Polycarbonat-Kunststoff, Einsätze einzeln herausnehmbar aus Polyethylen-Kunststoff, leichte Reinigung, Hitzebeständig bis +60°C, spülmaschinenfest, Mass komplett 500 x 155 x 95 mm

Conservation pratique et hygiénique d'épices, ingrédients et garnitures, boîtiers en matière synthétique de polypropylène noir, couvercle à charnières en matière synthétique de polycarbonate transparent, inserts séparément amovibles en matière synthétique de polyéthylène, nettoyage facile, résistant à la chaleur jusqu'à +60°C, résiste au lave-vaisselle, Dimension au complet 500 x 155 x 95 mm

- 40020 ..... 6 Einsätze à 0.5 lt., Mass je 140 x 75 mm  
6 inserts de 0,5 litre, dim. chaque fois 140 x 75 mm .....69.-
- 40021 ..... 3 Einsätze à 1 lt., Mass je 140 x 150 mm  
3 inserts de 1 litre, dim. chaque fois 140 x 150 mm .....69.-



**GN-Schalen CNS 18/10 «Bourgeat» | Bacs GN acier inox 18/10 «Bourgeat»**

Robuste Qualität, verstärkte Ecken, besonders leicht stapelbar, Materialdicke 0.7 bis 0.8 mm, NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.

Qualité lourde et robuste, angles renforcés forme droite pour un empilage idéal sans risque de blocage, épaisseur de 0.7 à 0.8 mm. Certification NF Hygiène alimentaire.



	Grösse   Grandeur	Tiefe   Profondeur	Inhalt   Contenance	
9573	GN 2/1, 650 x 530 mm	.65 mm	.19 liter	.69.—
9574	GN 2/1, 650 x 530 mm	.100 mm	.29 liter	.82.—
9575	GN 1/1, 530 x 325 mm	.65 mm	.9 liter	.27.—
9576	GN 1/1, 530 x 325 mm	.100 mm	.13,5 liter	.32.—
9577	GN 1/1, 530 x 325 mm	.150 mm	.20 liter	.51.—
9578	GN 1/1, 530 x 325 mm	.200 mm	.28 liter	.98.—
9579	GN 2/3, 354 x 325 mm	.65 mm	.5.5 liter	.26.—
9580	GN 2/3, 354 x 325 mm	.100 mm	.8.7 liter	.35.—
9581	GN 2/3, 354 x 325 mm	.150 mm	.13 liter	.54.—
9582	GN 2/3, 354 x 325 mm	.200 mm	.16.7 liter	.82.—
9583	GN 1/2, 325 x 265 mm	.65 mm	.4 liter	.18.80
9584	GN 1/2, 325 x 265 mm	.100 mm	.6.2 liter	.24.—
9585	GN 1/2, 325 x 265 mm	.150 mm	.9 liter	.39.—
9586	GN 1/2, 325 x 265 mm	.200 mm	.12 liter	.67.—
9587	GN 2/4, 530 x 162 mm	.65 mm	.4 liter	.36.30
9588	GN 2/4, 530 x 162 mm	.100 mm	.6.2 liter	.49.70
9589	GN 1/3, 325 x 176 mm	.65 mm	.2.5 liter	.18.70
9590	GN 1/3, 325 x 176 mm	.100 mm	.3.7 liter	.24.—
9591	GN 1/3, 325 x 176 mm	.150 mm	.5.7 liter	.34.—
9592	GN 1/3, 325 x 176 mm	.200 mm	.7.5 liter	.48.70
9593	GN 1/4, 265 x 162 mm	.65 mm	.1.7 liter	.17.80
9594	GN 1/4, 265 x 162 mm	.100 mm	.2.5 liter	.21.80
9595	GN 1/4, 265 x 162 mm	.150 mm	.4 liter	.28.—
9596	GN 1/4, 265 x 162 mm	.200 mm	.5.2 liter	.56.—
9597	GN 1/6, 176 x 162 mm	.65 mm	.1 liter	.16.—
9598	GN 1/6, 176 x 162 mm	.100 mm	.1.7 liter	.19.60
9599	GN 1/6, 176 x 162 mm	.150 mm	.2.2 liter	.24.—
9600	GN 1/6, 176 x 162 mm	.200 mm	.3 liter	.39.—
9601	GN 1/9, 176 x 108 mm	.65 mm	.0.6 liter	.20.50
9602	GN 1/9, 176 x 108 mm	.100 mm	.0.8 liter	.30.50

## GN-Schalen CNS 18/10, gelocht «Bourgeat» | Bacs GN acier inox 18/10, perforés «Bourgeat»

Zur Verwendung in Combisteamern und anderen Dampfkoch- und Regenerier-Geräten, Qualität wie geschlossene Behälter, Lochdurchmesser 3.5 mm, seitliche Perforierung nur bei Behältern mit 100 mm Tiefe und mehr.

Pour la cuisson en combisteamers, vapeur ou pour la régénération des aliments. Qualité identique à celle des bacs pleins. Perforation 3.5 mm, perforation latérale uniquement pour les bacs dépassant la profondeur de 100 mm.

GN 1/1 530 x 325 mm		Inhalt   Contenance	
Tiefe   Profondeur			
G400	65 mm	9 lt.	37.80
G401	100 mm	13.5 lt.	57.80
G402	150 mm	20 lt.	87.80
G403	200 mm	28 lt.	144.80

GN 1/2 325 x 265 mm		Inhalt   Contenance	
Tiefe   Profondeur			
G404	65 mm	4 lt.	31.80
G405	100 mm	6.2 lt.	50.80
G406	150 mm	9 lt.	70.80



## GN-Flachdeckel CNS 18/10 mit Griff | Couvercle plat GN, acier inox 18/10, avec poignée

9603	GN 2/1, 650 x 530 mm	72.80
9604	GN 1/1, 530 x 325 mm	28.—
9605	GN 2/3, 354 x 325 mm	21.80
9606	GN 1/2, 325 x 265 mm	15.—
9607	GN 2/4, 530 x 162 mm	19.15
9608	GN 1/3, 325 x 176 mm	14.—
9609	GN 1/4, 265 x 162 mm	13.—
9610	GN 1/6, 176 x 162 mm	12.90
9611	GN 1/9, 176 x 108 mm	11.90



## GN Deckel mit Löffelausschnitt | Couvercle GN avec encoche pour louche

9612	GN 1/1, 530 x 325 mm	27.50
9613	GN 1/2, 325 x 265 mm	21.—
9614	GN 1/3, 325 x 176 mm	18.60
9615	GN 1/4, 265 x 162 mm	18.40
9616	GN 1/6, 176 x 162 mm	18.—



## Halterung für GN-Schalen | Support pour bacs GN fil inox

Diese Halterung aus Edelstahl draht kann auf den Tisch gestellt oder an der Wand befestigt werden (CNS-Befestigungsschraube inklusive). Darin haben entweder 6 GN-Schalen 1/9, 4 GN-Schalen 1/6 oder 2 GN-Schalen 1/3 mit Tiefe 65 mm bzw. 100 mm Platz. (Lieferung ohne GN-Schalen).

Ce support en fil inox se pose sur une table ou se fixe au mur (visserie inox de fixation fournie). Il peut contenir 6 bacs GN 1/9, ou 4 bacs GN 1/6, ou 2 bacs GN 1/3 en profondeur 65 ou 100 mm. (Livré sans les bacs GN).

Masse   Dimension		
G166	680 x 180 x 155 mm	129.15



### GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»

GN 1/1, Materialdicke 0.6 mm | GN 1/1, épaisseur 0.6 mm



	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40056	2.5 lt.	530 x 325 x 20 mm	.13.—
40057	5 lt.	530 x 325 x 40 mm	.14.50
40058	9 lt.	530 x 325 x 65 mm	.16.10
40059	14 lt.	530 x 325 x 100 mm	.18.90
40060	21 lt.	530 x 325 x 150 mm	.29.90
50056	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/1 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/1		.16.50

### GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»

GN 1/2, Materialdicke 0.6 mm | GN 1/2, épaisseur 0.6 mm



	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40062	2 lt.	325 x 265 x 40 mm	.8.60
40063	4 lt.	325 x 265 x 65 mm	.9.50
40064	6.5 lt.	325 x 265 x 100 mm	.12.90
40065	9.5 lt.	325 x 265 x 150 mm	.19.20
50057	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/2 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/2		.8.80

### GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»

GN 1/3, Materialdicke 0.6 mm | GN 1/3, épaisseur 0.6 mm



	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40066	2 lt.	325 x 176 x 40 mm	.7.90
40067	2.5 lt.	325 x 176 x 65 mm	.8.10
40068	4 lt.	325 x 176 x 100 mm	.10.20
40069	5.7 lt.	325 x 176 x 150 mm	.14.70
50058	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/3 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/3		.7.60

### GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»

GN 1/4, Materialdicke 0.6 mm | GN 1/4, épaisseur 0.6 mm



	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40070	1.8 lt.	265 x 162 x 65 mm	.6.60
40071	2.8 lt.	265 x 162 x 100 mm	.9.—
40072	4 lt.	265 x 162 x 150 mm	.14.—
50059	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/4 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/4		.5.90



**GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»**

**GN 1/6**, Materialdicke 0.6 mm | **GN 1/6**, épaisseur 0.6 mm

	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40073	1 lt.	176 x 162 x 65 mm	.4.80
40074	1.6 lt.	176 x 162 x 100 mm	.6.50
40075	2.4 lt.	265 x 162 x 150 mm	.10.50
50060	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/6 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/6		.4.40



**GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»**

**GN 1/9**, Materialdicke 0.6 mm | **GN 1/9**, épaisseur 0.6 mm

	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40076	0.6 lt.	176 x 108 x 65 mm	.3.50
40077	1 lt.	176 x 108 x 100 mm	.5.50
50061	Deckel zu GN-Schalen CNS 1/9 Couvercle pour bacs GN acier inox 1/9		.3.50



**GN-Schale CNS «Eco» | Bacs GN acier inox «Eco»**

**GN 2/4**, Materialdicke 0.6 mm | **GN 2/4**, épaisseur 0.6 mm

	Inhalt   Contenance	Masse   Dimension	
40080	2.5 lt.	530 x 162 x 40 mm	.12.—
40081	4 lt.	530 x 162 x 65 mm	.12.30
40082	6.2 lt.	530 x 162 x 100 mm	.17.50
40083	9 lt.	530 x 162 x 150 mm	.29.—
50062	Deckel zu GN-Schalen CNS 2/4 Couvercle pour bacs GN acier inox 2/4		.13.30



## GN-Schalen Polycarbonat «Alto» | Bacs GN polycarbonate «Alto»

Extrem widerstandsfähig, entspricht der EN 631-1, Mikrowellentauglich, geeignet zum Einfrieren, aus Sicherheits- und Ergonomiegründen nicht auf Regalwagen verwenden (Gewicht, Fallgefahr).

Ultra résistants, conformes EN 631-1, utilisation en congélation et au four micro-ondes. Ces articles ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes).



	Grösse Grandeur	Tiefe Profondeur	Inhalt Contenance	
G167	GN 2/1, 650 x 530 mm	150 mm	38 lt.	131.55
G168	GN 2/1, 650 x 530 mm	200 mm	50 lt.	158.30
G169	GN 1/1, 530 x 325 mm	65 mm	7.7 lt.	44.90
G170	GN 1/1, 530 x 325 mm	100 mm	12 lt.	51.20
G171	GN 1/1, 530 x 325 mm	150 mm	18 lt.	62.25
G172	GN 1/1, 530 x 325 mm	200 mm	24 lt.	78.—
G173	GN 1/2, 325 x 265 mm	65 mm	3.4 lt.	25.20
G174	GN 1/2, 325 x 265 mm	100 mm	5.3 lt.	29.15
G175	GN 1/2, 325 x 265 mm	150 mm	7.9 lt.	33.90
G176	GN 1/2, 325 x 265 mm	200 mm	10 lt.	44.10
G177	GN 1/3, 325 x 176 mm	65 mm	2.2 lt.	19.35
G178	GN 1/3, 325 x 176 mm	100 mm	3.1 lt.	21.65
G179	GN 1/3, 325 x 176 mm	150 mm	4.7 lt.	25.65
G180	GN 1/3, 325 x 176 mm	200 mm	6 lt.	31.95
G181	GN 1/4, 265 x 162 mm	100 mm	2.2 lt.	17.75
G182	GN 1/4, 265 x 162 mm	150 mm	3.2 lt.	20.45
G183	GN 1/6, 176 x 162 mm	65 mm	0.7 lt.	11.45
G184	GN 1/6, 176 x 162 mm	100 mm	1.2 lt.	12.20
G185	GN 1/6, 176 x 162 mm	150 mm	1.8 lt.	15.—
G186	GN 1/9, 176 x 108 mm	65 mm	0.5 lt.	10.25
G187	GN 1/9, 176 x 108 mm	100 mm	0.8 lt.	11.45

## GN-Deckel mit Löffelausschnitt | Couvercle GN avec encoche pour louche

Polycarbonat | Polycarbonate



Grösse | Grandeur

G195	GN 2/1, 650 x 530 mm	96.90
G196	GN 1/1, 530 x 325 mm	46.50
G197	GN 1/2, 325 x 265 mm	31.50
G198	GN 1/3, 325 x 176 mm	26.—
G199	GN 1/4, 265 x 162 mm	21.30
G200	GN 1/6, 176 x 162 mm	18.90

## GN-Deckel Polycarbonat | Couvercle GN polycarbonate



Grösse | Grandeur

G188	GN 2/1, 650 x 530 mm	87.50
G189	GN 1/1, 530 x 325 mm	35.50
G190	GN 1/2, 325 x 265 mm	21.30
G191	GN 1/3, 325 x 176 mm	15.35
G192	GN 1/4, 265 x 162 mm	13.80
G193	GN 1/6, 176 x 162 mm	9.90
G194	GN 1/9, 176 x 108 mm	9.45

## Zubehör für GN-Behälter aus Polycarbonat «Alto» | Accessoires pour bacs polycarbonate «Alto»

**Zwischensteg aus Edelstahl | Barrette de composition en acier inoxydable**

Mit diesen ausfallenden Stäben können die durch die runden Behälterecken entstehenden Leerräume ausgefüllt werden.  
Ces barrettes évasées permettent de combler les vides créés par les angles arrondis des bacs.

Länge | Longueur

G413	530 mm	14.15
G414	325 mm	11.85

**Abtropfsieb aus Polycarbonat | Egouttoir en polycarbonate**

Für Behälter | Pour bac

G416	GN 1/1	33.05
G417	GN 1/2	20.45
G418	GN 1/3	15.—
G419	GN 1/4	13.40
G420	GN 1/6	9.05

Für die Schalen GN 2/1 müssen 2 Abtropfsiebe GN 1/1 benützt werden.  
Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN 1/1.

**Mehrzweck-Deckelhalter | Range couvercles polyvalent**

Für 6 Deckel, auch verwendbar für runde Topfdeckel und Schneidebretter  
En fil inox. Pour 6 couvercles, aussi utilisable pour couvercles circulaires et planches à découper

G421	365 x 320 x 270 mm	80.30
------	--------------------	-------



## GN-Schalen Polycarbonat «KRISTALL» | Bacs gastronorme polycarbonate «Gamme cristal»

Widerstandsfähig, für die Vorratshaltung (im Kühlraum, in der Küche), Ausgabe (Besteck, Brot.....an der Selbstbedienungstheke), Präsentation auf dem kalten Büffet.

Die Produktvorteile: **Resistenz:** Zum Einfrieren und zum Gebrauch in der Mikrowelle geeignet (Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +110°C). **Handhabung:** Einfache Handhabung auf den Rollwagen mit Gleitschienen und in den Warmhalteschränken oder Kühlschränken, Leichteres Handhaben beim Umgang mit befüllten Behältern: begrenztes Gewicht. **Lagerung:** Keine Probleme beim Stapeln und Aufschichten (z.B. kein Blockieren, Platzeinsparung), Form erleichtert das Ineinander- und Aufeinanderstapeln ohne zu blockieren. **Hygiene:** Einfache Handhabung (ohne Kontakt mit den Lebensmitteln): angepasste Höhe der Ränder, einfache Reinigung: beim Abwaschen wie beim automatischen Spülen. Form erleichtert das Abtropfen und das Trocknen. **Ergonomik und Design:** Einfaches Anschauen des Inhaltes, Inhaltsangabe durch Gradierung, die Deckel sind mit unseren Edelstahl GN-Behältern kompatibel.

Une gamme de bacs polycarbonate adaptée à toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain...sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids.

Les avantages: **Résistance:** Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de -40°C à +110°C) Manutention: Facilité de manutention sur les chariots à glissières et dans les armoires de maintien en température ou froides, moins d'efforts lors des manipulations en charge: poids limité **Stockage:** Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex.: pas de blocage, gain de place), forme avec gerbeur

**Hygiène:** Facilité de préhension (sans contact avec les aliments): hauteur adaptée des bords, facilité de nettoyage: en plonge comme en laverie automatique, forme facilitant l'égouttage et le séchage **Ergonomie et design:** Visualisation parfaite des contenus, graduation des contenances, couvercles compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable.



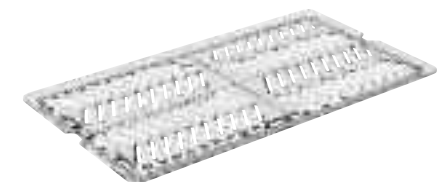
	Grösse Grandeur	Tiefe Profondeur	Inhalt Contenance
G422	GN 1/1 530 x 325 mm	.65 mm	.6.5 lt.
G423	GN 1/1 530 x 325 mm	.100 mm	.11.5 lt.
G424	GN 1/1 530 x 325 mm	.150 mm	.17.5 lt.
G425	GN 1/1 530 x 325 mm	.200 mm	.23.5 lt.
G426	GN 1/2 325 x 265 mm	.65 mm	.3 lt.
G427	GN 1/2 325 x 265 mm	.100 mm	.5 lt.
G428	GN 1/2 325 x 265 mm	.150 mm	.7.5 lt.
G429	GN 1/2 325 x 265 mm	.200 mm	.10 lt.
G430	GN 1/3 325 x 176 mm	.65 mm	.2 lt.
G431	GN 1/3 325 x 176 mm	.100 mm	.3 lt.
G432	GN 1/3 325 x 176 mm	.150 mm	.4.5 lt.
G433	GN 1/4 265 x 162 mm	.100 mm	.2 lt.
G434	GN 1/4 265 x 162 mm	.150 mm	.3 lt.
G435	GN 1/6 176 x 162 mm	.65 mm	.0.7 lt.
G436	GN 1/6 176 x 162 mm	.100 mm	.1 lt.
G437	GN 1/6 176 x 162 mm	.150 mm	.1.5 lt.

## GN-Deckel Polycarbonat | Couvercle GN polycarbonate



	Grösse   Grandeur	
G438	GN 1/1, 530 x 325 mm	.20.10
G439	GN 1/2, 325 x 265 mm	.10.65
G440	GN 1/3, 325 x 176 mm	.7.85
G441	GN 1/4, 265 x 162 mm	.5.60
G442	GN 1/6, 176 x 162 mm	.4.55

## Abtropfsieb aus Polycarbonat | Egouttoir en polycarbonate



	Für Behälter   Pour bac	
G443	GN 1/1	.21.65
G444	GN 1/2	.10.65
G445	GN 1/3	.7.65
G446	GN 1/4	.6.30
G447	GN 1/6	.4.30

**GN-Behälter Kunststoff «GN1/1» | Bac «GN1/1» plastique**

Material PP, transparent, stapelbar zur leichteren Aufbewahrung, lebensmittelgeeignet, hygienisch und leicht zu reinigen durch Spülmaschinentauglichkeit, Temperatureinsatzbereich: -40° bis +70°C

Matériau PP, transparent, empilable pour un rangement facile, lavable en machine, résistant de -40° à +70°C

20062	Masse 32.5 x 53 x 10 cm, Inhalt 13 l Grandeur 32.5 x 53 x 10 cm, contenance 13 l	.25.20
20061	Masse 32.5 x 53 x 15 cm, Inhalt 19.5 l Grandeur 32.5 x 53 x 15 cm, contenance 19.5 l	.32.40
20060	Masse 32.5 x 53 x 20 cm, Inhalt 25.6 l Grandeur 32.5 x 53 x 20 cm, contenance 25.6 l	.43.—

**GN-Behälter Kunststoff «GN1/2» | Bac «GN1/2» plastique**

Material PP, transparent, stapelbar zur leichteren Aufbewahrung, lebensmittelgeeignet, hygienisch und leicht zu reinigen durch Spülmaschinentauglichkeit, Temperatureinsatzbereich: -40° bis +70°C

Matériau PP, transparent, empilable pour un rangement facile, lavable en machine, résistant de -40° à +70°C

20065	Masse 32.5 x 26.5 x 10 cm, Inhalt 5.9 l Grandeur 32.5 x 26.5 x 10 cm, contenance 5.9 l	.21.—
20064	Masse 32.5 x 26.5 x 15 cm, Inhalt 8.9 l Grandeur 32.5 x 26.5 x 15 cm, contenance 8.9 l	.22.90
20063	Masse 32.5 x 26.5 x 20 cm, Inhalt 11.7 l Grandeur 32.5 x 26.5 x 20 cm, contenance 11.7 l	.26.60

**GN-Deckel Kunststoff «GN1/1» | Couvercle «GN1/1» plastique**

Material PP, transparent, lebensmittelgeeignet, hygienisch und leicht zu reinigen durch Spülmaschinentauglichkeit, Temperatureinsatzbereich: -40° bis +70°C

Matériau PP, transparent, lavable en machine, résistant de -40° à +70°C

20066	Masse 32.5 x 53 cm, Dichtungsdeckel Grandeur 32.5 x 53 cm, couvercle hermétique	.19.—
20067	Masse 32.5 x 53 cm, Deckel mit Griff Grandeur 32.5 x 53 cm, couvercle avec poignée	.19.—

**GN-Deckel Kunststoff «GN1/2» | Couvercle «GN1/2» plastique**

Material PP, transparent, lebensmittelgeeignet, hygienisch und leicht zu reinigen durch Spülmaschinentauglichkeit, Temperatureinsatzbereich: -40° bis +70°C

Matériau PP, transparent, lavable en machine, résistant de -40° à +70°C

20068	Masse 32.5 x 26.5 cm, Deckel mit Griff Grandeur 32.5 x 26.5 cm, couvercle avec poignée	.13.—
20069	Masse 32.5 x 26.5 cm, Dichtungsdeckel Grandeur 32.5 x 26.5 cm, couvercle hermétique	.11.70



**GN-Behälter 1/1 «Modulus» | Bac GN 1/1 «Modulus»**

Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank, Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés



30050	Inhalt 7 lt., Masse 530 x 325 x 65 mm Contenance 7 lt., dimensions 530 x 325 x 65 mm	.16.—
30051	Inhalt 13 lt., Masse 530 x 325 x 100 mm Contenance 13 lt., dimensions 530 x 325 x 100 mm	.20.—
30052	Inhalt 17 lt., Masse 530 x 325 x 150 mm Contenance 17 lt., dimensions 530 x 325 x 150 mm	.22.—
30053	Deckel, Masse 530 x 325 mm Couvercle, dimensions 530 x 325 mm	.13.70
30054	Abtropfgitter Egouttoir	.10.50

**GN-Behälter 2/3 «Modulus» | Bac GN 2/3 «Modulus»**

**4-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 4.** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés



30058	Inhalt 8 lt., Masse 350 x 325 x 100 mm Contenance 8 lt., dimensions 350 x 325 x 100 mm	.66.—
30059	Inhalt 12 lt., Masse 530 x 325 x 150 mm Contenance 12 lt., dimensions 530 x 325 x 150 mm	.77.—

**GN-Behälter 1/2 «Modulus» | Bac GN 1/2 «Modulus»**

**4-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 4.** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés



30060	Inhalt 4 lt., Masse 325 x 265 x 65 mm Contenance 4 lt., dimensions 325 x 265 x 65 mm	.58.—
30061	Inhalt 6 lt., Masse 325 x 265 x 100 mm Contenance 6 lt., dimensions 325 x 265 x 100 mm	.61.—
30062	Inhalt 7.5 lt., Masse 325 x 265 x 150 mm Contenance 7.5 lt., dimensions 325 x 265 x 150 mm	.70.—

**GN-Behälter 1/3 «Modulus» | Bac GN 1/3 «Modulus»**

**5-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 5.** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés



30063	Inhalt 3.5 lt., Masse 325 x 176 x 100 mm Contenance 3.5 lt., dimensions 325 x 176 x 100 mm	.58.—
30064	Inhalt 5 lt., Masse 325 x 176 x 150 mm Contenance 5 lt., dimensions 325 x 176 x 150 mm	.69.—



**GN-Behälter 1/4 «Modulus» | Bac GN 1/4 «Modulus»**

**5-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 5,** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés

30065	Inhalt 2.5 lt., Masse 265 x 162 x 100 mm Contenance 2.5 lt., dimensions 265 x 162 x 100 mm	.48.—
30066	Inhalt 3.5 lt., Masse 265 x 162 x 150 mm Contenance 3.5 lt., dimensions 265 x 162 x 150 mm	.49.50

**GN-Behälter 1/6 «Modulus» | Bac GN 1/6 «Modulus»**

**6-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit Hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 6,** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés

30067	Inhalt 1.5 lt., Masse 176 x 162 x 100 mm Contenance 1.5 lt., dimensions 176 x 162 x 100 mm	.56.—
30068	Inhalt 2 lt., Masse 176 x 162 x 150 mm Contenance 2 lt., dimensions 176 x 162 x 150 mm	.57.—

**GN-Behälter 1/9 «Modulus» | Bac GN 1/9 «Modulus»**

**8-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit Hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 8,** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés

30069	Inhalt 0.8 lt., Masse 176 x 108 x 100 mm Contenance 0.8 lt., dimensions 176 x 108 x 100 mm	.65.—
-------	---	-------

**GN-Behälter 1/8 «Modulus» | Bac GN 1/9 «Modulus»**

**10-er Packung.** Polypropylen, wiederverwertbar, Lebensmittelecht, ideal zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühlschrank. Tiefkühl und Mikrowellengeeignet, Temperaturbeständig -20° bis +100°C, mit Hermetisch dichtem Deckel, Volumenmasse an den Seiten

**Le sachet de 10,** Polypropylène, recyclable, qualité alimentaire, idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes. Tenue en température de +20° à +100°C, avec couvercle hermétique, graduations des contenances sur les côtés

30070	Inhalt 0.5 lt., Masse 162 x 132 x 45 mm Contenance 0.5 lt., dimensions 162 x 132 x 45 mm	.24.—
-------	---	-------



## GN-Bleche CNS | Plaques GN acier inox

Normbleche GN für Kühl- und Tiefkühlschränke oder Regalwagen. | Plaques en GN pour glissières de frigo et congélateurs ou chariots



	Abmessungen Dimensions	Randhöhe Hauteur rebord	Norm Norme	
4084	530 x 325 mm	20 mm	GN 1/1	31.80
4085	650 x 530 mm	20 mm	GN 2/1	61.50

## Klemmbarer Zwischensteg für GN-Schalen | Barrette de composition clipable

Beide Enden sind mit Federlamellen ausgestattet, um besseren Halt zu gewährleisten.

Ce modèle de barrette est équipé d'une lamelle à ressort à chaque extrémité pour assurer un meilleur maintien.



	Länge   Longueur	für   pour	
G411	530 mm	GN 2/1; 1/1	15.50

## Zwischensteg | Barrette de composition

Dieser Zwischensteg ist zusammen mit dem Modell G411 zur Zusammenstellung von Kombinationen mit den Formaten GN 1/2, GN 2/3 und GN 1/3 verwendbar.

Cette barrette s'adapte sur notre modèle G411 pour constituer des compositions avec des formats GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3.



	Länge   Longueur	
G412	325 mm	14.20

LAGERGESTELLE / TISCHE / LAGERUNG  
.....  
RAYONNAGES / TABLES / STOCKAGE  
.....

Seiten 206-222



Lagersysteme «REA», aus Kunststoff | Rayonnages «REA», en plastique



- Universal-Lagergestell (speziell für Kühlräume)
  - Hygienisch
  - Stabil und stossfest, splittersicher
  - Hohe Belastbarkeit pro Boden: 200 kg
  - Einfache Reinigung
  - Salz- und säurebeständig
  - Temperaturbeständig von -40° bis +80°C
  - Sehr einfache Montage – ohne Werkzeug
  - Mit 5 Auflagen, Auflagenabstand jeweils 40 cm
  - Totalhöhe 197
  - Farbe blaugrau
- Rayonnage universel (spéciale pour la chambre froide)
  - Hygiénique
  - Solide et résistant au chocs
  - Charge max par rayon: 200kg
  - Simple et facile à nettoyer
  - Résistant au sel et à l'acide
  - Résistant à la température de -40° à +80°C
  - montage facile – sans outil
  - Avec 5 rayon, écart entre les rayons 40 cm
  - Hauteur totale 197 cm
  - Couleur bleu-gris

8910	..... B x T   L x P 100 x 50 cm	.....365.–
8911	..... B x T   L x P 150 x 50 cm	.....535.–
8912	..... B x T   L x P 200 x 50 cm	.....675.–

**Jede Grösse lieferbar. Bitte anfragen.**  
Chaque grandeur faisable, sur demande.

Einlegeböden «REA», aus Kunststoff | Fonds «REA», en plastique

Für REA Lagersystem, weiss, 2 mm stark mit ausgeschnittenen Ecken (für kleine Produkte).  
Pour Rayonnages REA, de couleur blanche, 2 mm d'épaisseur avec coins découpés (pour petits produits).



8913	..... Pro Meter   Par mètre	.....44.–
------	-----------------------------	-----------

Bodenroste «REA», aus Kunststoff | Grilles pour fond «REA», en plastique

Totalhöhe 17 cm, freier Bodenraum 12 cm, hohe Tragkraft | Hauteur totale 17 cm, écart de sol au rayon 12 cm, haut chargement



8914	..... B x T   L x P 100 x 40 cm	.....56.–
8915	..... B x T   L x P 150 x 40 cm	.....86.–
8916	..... B x T   L x P 200 x 40 cm	.....115.–
8917	..... B x T   L x P 100 x 50 cm	.....59.–
8918	..... B x T   L x P 150 x 50 cm	.....89.–
8919	..... B x T   L x P 200 x 50 cm	.....118.–
8920	..... B x T   L x P 100 x 60 cm	.....79.–
8921	..... B x T   L x P 150 x 60 cm	.....112.–
8922	..... B x T   L x P 200 x 60 cm	.....149.–

## Lagerregale Chromstahl | Étagères, acier inox

Stabil, hygienisch und günstig | Stable, hygiénique et pour un bon prix

### Regal 100 x 40 cm | Étagère 100 x 40 cm

B 100 cm, T 40 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz  
L 100 cm, P 40 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal

9914 ..... Grundregal | Étagère de base .....445.—

9915 ..... Anbauregal Chromstahl 97.5 x 40 cm, Höhe 180 cm  
4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
Étagère complémentaire L 97.5 cm / P 40 cm / H 180 cm  
4 tablettes en inox, 1 parties latérales ..... 332.—

### Regal 100 x 50 cm | Étagère 100 x 50 cm

B 100 cm, T 50 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz  
L 100 cm, P 50 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal

9916 ..... Grundregal | Étagère de base .....461.—

9917 ..... Anbauregal Chromstahl 97.5 x 50 cm, Höhe 180 cm  
4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
Étagère complémentaire L 97.5 cm / P 50 cm / H 180 cm  
4 tablettes en inox, 1 parties latérales ..... 348.—

### Regal 100 x 60 cm | Étagère 100 x 60 cm

B 100 cm, T 60 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz  
L 100 cm, P 60 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal

9918 ..... Grundregal | Étagère de base .....486.—

9919 ..... Anbauregal Chromstahl 97.5 x 60 cm, Höhe 180 cm  
4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
Étagère complémentaire L 97.5 cm / P 60 cm / H 180 cm  
4 tablettes en inox, 1 parties latérales ..... 373.—

### Regal 150 x 40 cm | Étagère 150 x 40 cm

B 150 cm, T 40 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz, max Feldlast 1200 kg  
L 150 cm, P 40 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal, charge par travée 1200 kg

9920 ..... Grundregal | Étagère de base .....556.—

9921 ..... Anbauregal Chromstahl 147.5 x 40 cm, Höhe 180 cm  
4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
Étagère complémentaire L 147.5 cm / P 40 cm / H 180 cm  
4 tablettes en inox, 1 parties latérales  
Charge par travée 1200 kg ..... 443.—



### Regal 150 x 50 cm | Etagère 150 x 50 cm

B 150 cm, T 50 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz, max Feldlast 1200 kg  
 L 150 cm, P 50 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal, charge par travée 1200 kg



9922 ..... Grundregal | Etagère de base .....607.—

9923 ..... Anbauregal Chromstahl 147.5 x 50 cm, Höhe 180 cm  
 4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
 Etagère complémentaire L 147.5 cm / P 50 cm / H 180 cm  
 4 tablettes en inox, 1 parties latérales  
 charge par travée 1200 kg .....494.—

### Regal 150 x 60 cm | Etagère 150 x 60 cm

B 150 cm, T 60 cm, H 180 cm, 4 Chromstahl-Fachböden, 2 Seitenteile, 1 Diagonalkreuz  
 L 150 cm, P 60 cm, H 180 cm, 4 tablettes en inox, 2 parties latérales, 1 croisillon diagonal



9924 ..... Grundregal | Etagère de base .....657.—

9925 ..... Anbauregal Chromstahl 147.5 x 60 cm, Höhe 180 cm  
 4 Chromstahl-Fachböden, 1 Seitenteil  
 Etagère complémentaire L 147.5 cm / P 60 cm / H 180 cm  
 4 tablettes en inox, 1 parties latérales .....544.—

### Grossfach-Regal, Stahlblech verzinkt | Etagère en tôle d'acier, galvanisé

Sehr stabiles Lagerregal. Die Auflagen sind im 2,5 cm Raster verstellbar. Gesamt-Tragkraft 1800 kg. 3 Auflagen  
 Très solide. Tablettes réglable. Charge maximale de 1800 kg. Avec 3 supports



11186 ..... Höhe 200 cm, Breite 209 cm, Tiefe 80 cm  
 Hauteur 200 cm, largeur 209 cm, profondeur 80 cm .....755.—



## Garderobenschrank | Armoires vestiaires

- Aus Stahlblech
- Rahmen Blau, Türen Grau
- Abschliessbar (Zylinderschloss), mit Schlüsseln
- Höhenverstellbare Helmablage
- Masse eines Abteils, aussen: 300 x 500 mm
- Innenbreite eines Abteils: 245 mm
- Totalhöhe 1750 mm
- Gegen Aufpreis erhältlich; Schrägdach
- Tôle d'acier
- Couleur: Cadre bleu, portes gris
- Avec serrure, avec clefs
- Dim. d'une compartiment, ext: 300 x 500 mm
- Largeur à l'intérieur: 245 mm
- Hauteur totale 1750 mm
- Option, prix supplé.: toit incliné



- 15501 ..... 2-teilig | compartiments: 2  
 B x T x H, 610 x 500 x 1750 mm  
 Largeur 610 mm, hauteur 1750 mm, profondeur 500 mm .....475.—
- 15502 ..... 3-teilig | compartiments: 3  
 B x T x H, 900 x 500 x 1750 mm  
 Largeur 900 mm, hauteur 1750 mm, profondeur 500 mm .....635.—
- 15503 ..... 4-teilig | compartiments: 4  
 B x T x H, 1195 x 500 x 1750 mm  
 Largeur 1195 mm, hauteur 1750 mm, profondeur 500 mm .....785.—

## Füsschenpaar zu Garderobenschränke | Paire des pieds

Aus Polypropylen, grau, die Füsse werden demontiert mitgeliefert  
 Polypropylène, gris, pieds n'est pas monté



- 15505 ..... B x T x H: 135 x 500 x 180/200 mm  
 L x P x H: 135 x 500 x 180/200 mm .....37.—

## Sockelpaar zu Garderobenschränke | Paire de socles

Aus Stahlblech, verzinkt, die Sockelpaare werden demontiert mitgeliefert  
 Tôle d'acier, galvanisé, socles n'est pas monté



- 15506 ..... B x T x H: 50 x 498 x 100 mm  
 L x P x H: 50 x 498 x 100 mm .....30.—

## Einseitige Sitzbank | Cadre avec un banc d'un côté

Solide Sitzbank, hergestellt aus geschweissten Stahlrohren, mit verstellbaren Füsschen. Die Tiefe der mit Plastikprofilen bezogenen Sitzbank ist 300 mm.

Banc solide, en tubes d'acier soudés, pieds réglables. La profondeur des profilés plastique le siège est recouvert est de 300 mm.

- 15507 ..... Passend zu Garderobenschrank 2-teilig  
 Schrankbreite 61 cm, Totaltiefe 805 mm  
 Pour les armoires 2 compartiments  
 Largeur 61 cm, Profondeur 805 mm .....175.—
- 15508 ..... Passend zu Garderobenschrank 3-teilig  
 Schrankbreite 90 cm, Totaltiefe 805 mm  
 Pour les armoires 3 compartiments  
 Largeur 90 cm, Profondeur 805 mm .....180.—
- 15509 ..... Passend zu Garderobenschrank 4-teilig  
 Schrankbreite 119.5 cm, Totaltiefe 805 mm  
 Pour les armoires 4 compartiments  
 Largeur 119.5 cm, Profondeur 805 mm .....192.—



### Zweiseitige Sitzbank | Cadre avec un banc des deux côtés

Solide Sitzbank, hergestellt aus geschweissten Stahlrohren, mit verstellbaren Füsschen. Die Tiefe der mit Plastikprofilen bezogenen Sitzbank ist 300 mm.

Banc solide, en tubes d'acier soudés, pieds réglables. La profondeur des profilés plastique le siège est recouvert est de 300 mm.



15510	.....	Passend zu Garderobenschrank 2-teilig Schrankbreite 61 cm, Totaltiefe 1610 mm Pour les armoires 2 compartiments Largeur 61 cm, Profondeur 1610 mm	.....	.255.—
15511	.....	Passend zu Garderobenschrank 3-teilig Schrankbreite 90 cm, Totaltiefe 1610 mm Pour les armoires 3 compartiments Largeur 90 cm, Profondeur 1610 mm	.....	.285.—
15512	.....	Passend zu Garderobenschrank 4-teilig Schrankbreite 119.5 cm, Totaltiefe 1610 mm Pour les armoires 4 compartiments Largeur 119.5 cm, Profondeur 1610 mm	.....	.310.—

### Putzmittelschrank-Stahlblech | Armoire produits de nettoyage

Rechts 3 Abteile, für Putzmittel etc., links mit Besen - Staubsaugerfach, Rahmen Blau RAL 5012 / Türe Grau RAL 700. Sehr solide Ausführung, übersichtliche Einteilung so herrscht Ordnung von sämtlichen Putz utensilien.

Matériau: tôle d'acier bleu, à droite avec trois compartiments pour le nettoyeur, à gauche avec un compartiments pour les balais, etc., cadre bleu, RAL 5012 / Porte grise, RAL 700



15513	.....	B x T x H, 585 x 402 x 1750 mm L x P x H 585 x 402 x 1750 mm	.....	.465.—
-------	-------	---	-------	--------

### Zutatendepot mit 6 Behälter | Dépôt des ingrédients avec 6 récipients

Inhalt: Für 6 x 32 kg Mehl | Contenance: Pour 6 x 32 kg farine



	Breite Largeur	Tiefe Profondeur	Höhe Hauteur	
7225	..... 1275 mm	..... 600 mm	..... 880 mm	..... 1030.—

### Zutatenwagen ZW-5 mit 5 Behälter | Dépôt des ingrédients avec 5 récipients

Mit 5 Behälter 60 x 40 x 32 cm, für ca. 32 kg Mehl | Avec 5 récipients 60 x 40 x 32 cm, pour env. 32 kg farine



	Breite Largeur	Tiefe Profondeur	Totalhöhe Hauteur totale	
8953	..... 460 mm	..... 610 mm	..... 1800 mm	..... 1150.—

## Vorratswagen «Rubbermaid» | Chariot pour provisions «Rubbermaid»

Weisses Polypropylen, mit glasklarem Polycarbonatdeckel, inkl. Schaufel.  
Polypropylène blanc, avec couvercle transparent en polycarbonate, avec pelle.



	B x T x H L x P x H	Inhalt Contenance	Mehl Farine	Zucker Sucre	
4100	335 x 740 x 710 mm	.79 lt.	.56 kg	.73 kg	.420.—
4101	395 x 750 x 710 mm	.99 lt.	.70 kg	.90 kg	.450.—
4102	455 x 755 x 710 mm	.116 lt.	.85 kg	.109 kg	.480.—

## Zutatenbehälter weiss 15 lt. | Réservoir à ingrédients, blanc, 15 l

Für ca. 10-15 kg Zutaten, Kunststoff | Pour env. 10-15 kg d'ingrédients, matière plastique

### Behälter | Récipient

29011	B 44 x T 40 x H 28 cm L 44 x P 40 x H 28 cm	.18.90
-------	--	--------

### Deckel zu Zutatenbehälter (zu Art. 29011) Couvercle pour bacs ingrédients (pour Art. 29011)

29012	Weiss   Blanc	.14.90
29014	Beige   Beige	.14.90
29015	Blau   Bleue	.14.90
29016	Rot   Rouges	.14.90
29017	Gelb   Jaunes	.14.90
29018	Grün   Verte	.14.90
29019	Orange   Orange	.14.90



## Zutatenbehälter weiss 40 lt. | Réservoir à ingrédients, blanc, 40 l

Für ca. 25 kg Zutaten, Kunststoff | Pour env. 25 kg d'ingrédients, matière plastique

### Behälter | Récipient

29000	B 43.5 x T 61 x H 45 cm   L 43.5 x P 61 x H 45 cm	.40.—
-------	---	-------

### Deckel zu Zutatenbehälter (zu Art. 29000) Couvercle pour bacs ingrédients (pour Art. 29000)

29001	Weiss   Blanche	.27.50
29002	Beige   Beige	.27.50
29003	Blau   Bleue	.27.50
29004	Gelb   Jaune	.27.50
29005	Grün   Verte	.27.50
29006	Rot   Rouge	.27.50
29007	Orange   Orange	.27.50



### Werkzeugschrank mit Pultaufsatz | Armoire à outils avec console d'entablement

Deckel aufklappbar und abschliessbar mit Zylinderschloss, mit Abrollrand und Stiftablege, mobil auf 4 Rollen aus Edelstahl, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Bremse Ø 80 mm, Schrank innen mit 2 verstellbaren Böden und 1 Schublade verschliessbar mit Zylinderschloss

Porte dépliant et verrouillable avec serrure de sûreté, a bordure déroulante et réceptacle de pointes, mobile sur 4 roulements en acier inox, 2 rouleaux de support et 2 poulies-guides avec freins de Ø 80 mm, l'intérieur de l'armoire avec 2 fonds réglables et 1 tiroir fermant à clé avec serrure de sûreté



40046 ..... Masse 1270 x 500 x 500 mm  
 Dimensions 1270 x 500 x 500 mm .....1560.—



### Wandtablar 100/120/140 cm | Étagère murale en inox

Komplett aus Chromstahl, Tiefe 30 cm, inkl. 2 Befestigungskonsolen und 2 Wandleisten | En acier inox, profondeur 30 cm, avec 2 fixations



9926 ..... Breite 100 cm | Largeur 100 cm .....186.—  
 9912 ..... Breite 120 cm | Largeur 120 cm .....194.—  
 9931 ..... Breite 140 cm | Largeur 140 cm .....202.—

### Wandtablar 160/180 cm | Étagère murale en inox

Komplett aus Chromstahl, Tiefe 30 cm, inkl. 3 Befestigungskonsolen und 3 Wandleisten | En acier inox, profondeur 30 cm, avec 3 fixations



9913 ..... Breite 160 cm | Largeur 160 cm .....219.—  
 9932 ..... Breite 180 cm | Largeur 180 cm .....231.—

**Flaschenregal mit Wandbefestigung, CNS | Etagère murale pour bouteille, inox**

20012 ..... Nutzfläche 640 x 95 mm  
 Dimensions utiles de stockage 640 x 95 mm .....89.—



**Küchenleiste CNS | Tringle de cuisine inox**

Monoblock-Leiste | Tringle monobloc

20013 ..... Länge 50 cm, Anzahl Haken 5  
 Longueur 50 cm, crochets 5 .....23.50

20014 ..... Länge 100 cm, Anzahl Haken 8  
 Longueur 100 cm, crochets 8 .....33.—



**Wandträger für Küchenutensilien | Porte ustensiles mural**

Tafel aus CNS, längs oder quer an Wand befestigen, Lochung Ø 6 mm, mit Schrauben und Dübel, ohne Haken, Reihenabstand 60 mm, Aufhängen von Küchenutensilien, Tortenringe etc.

Panneau en inox, à poser en hauteur ou en largeur, perforations Ø 6 mm, avec vis inox et chevilles, sans crochets, entrace 60 mm, pour des ustensiles, des cercles à tartes etc.

20015 ..... Masse 60 x 70 cm | Mesure 60 x 70 cm .....139.—

20016 ..... Haken 3er Pack für Wandträger Art. 20015  
 Crochet le lot de 3 pour Porte ustensiles Art. 20015 .....18.50



**Arbeitstische aus Chromstahl | Tables de travail, en inox**

Die Tische zeichnen sich durch eine Konzeption aus, die allen Ansprüchen der täglichen Praxis genügt. Hochwertiger, feingeschliffener Chromstahl, robuste Konstruktion, gute Verarbeitung, sowie ein ansprechendes Design sind selbstverständlich. Diese Arbeitstische bilden deshalb, mit der jeweiligen Arbeitsplatte, die optimale Basis für alle Verwendungszwecke.

Les tables en inox avec bord ébravé sont créées d'un concept idéal pour tous les travaux quotidiens. Construction robuste, fabrication exacte ainsi qu'un beau dessin sont garantis. Les tables de travail forment avec le plateau de travail actuel, la base optimale pour tout emploi.

**Arbeitstisch | Table de travail**

200 x 80 x 90 cm



1 Dreier-Schubladensockel mit Messerschublade  
1 Geräteschrank 150 cm mit Schiebetüren und mit 1 Zwischentablar  
1 Chromnickelstahlplatte 200 x 80 mit Rückbord

1 élément à trois tiroirs avec tiroirs pour couteaux  
1 armoire à ustensiles 150 cm avec portes coulissantes et 1 rayon intermédiaire  
1 plateau en inox 200 x 80 cm avec rebord

6506 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

**Arbeitstisch | Table de travail**

200 x 80 x 90 cm



1 Zweier-Schubladensockel mit Messerschublade  
1 Abstellboden 100 cm  
1 Dreier-Schubladensockel mit Messerschublade  
1 Chromnickelstahlplatte 200 x 80 mit Rückbord

1 élément à deux tiroirs avec tiroirs pour couteaux  
1 plateau de rangement 100 cm  
1 Élément à trois tiroirs pour couteaux  
1 plateau en inox 200 x 80 cm avec rebord

6507 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

**Arbeitstisch | Table de travail**

250 x 80 x 90 cm



1 Dreier-Schubladensockel mit Messerschublade  
1 Abstellboden 100 cm  
1 Geräteschrank 100 cm mit 2 Flügeltüren und 1 Zwischentablar  
1 Chromnickelstahlplatte 250 x 80 mit Rückbord

1 élément à trois tiroirs avec tiroirs pour couteaux  
1 plateau de rangement 100 cm  
1 armoire à ustensiles avec 2 portes à battant et 1 rayon intermédiaire  
1 plateau en inox 250 x 80 cm avec rebord

6508 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

**Arbeitstisch | Table de travail**

250 x 80 x 90 cm



1 Zweier-Schubladensockel mit Messerschublade  
3 Mehlwagen für 100 kg Mehl – hygienisch, gerundete Ecken  
1 Geräteschrank 50 cm mit Flügeltüre  
1 Buchenholzplatte 250 x 80 mit Rückbord

1 élément à deux tiroirs avec tiroirs pour couteaux  
3 chariots à farine pour 100 kg farine, hygiénique, coins arrondi  
1 armoire à ustensiles 50 cm avec 2 portes à battant  
1 plateau en hêtre 250 x 80 cm avec rebord

6509 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande



## Arbeitsstisch | Table de travail

263 x 80 x 90 cm

- 1 Blechrechenelement für 10 Bleche GN 65 x 53 cm
- 1 Geräteschrank 150 cm mit Schiebetüre mit Zwischentabler
- 1 Vierer-Schubladensockel mit Messerschublade
- 1 Chromnickelstahlplatte 263 x 80 mit Rückbord
- 1 etagère pour plaques pour 10 plaques GN 65 x 53 cm
- 1 armoire à ustensiles 150 cm avec portes coulissantes et 1 rayon intermédiaire
- 1 Élément à quatre tiroirs avec tiroirs pour couteaux
- 1 plateau en inox 263 x 80 cm avec rebord



6510 ..... Preis auf Anfrage | Prix en demande

## Standard-Arbeitsstische aus Chromstahl | Table de travail standard, en inox

Mit Chromstahlplatten, unten verstärkt mit Chromstahlprofilen, mit oder ohne Rückbord lieferbar.  
Avec plateaux en inox, renforcé en bas, avec rebord de 5 cm ou sans rebord livrable.

### Tischmodell 1 | Modèle de table 1

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6511	100 cm	.....	.995.-
6512	150 cm	.....	.1190.-
6513	200 cm	.....	.1312.-
6514	250 cm	.....	.1614.-
6515	300 cm	.....	.1890.-



### Tischmodell 2 | Modèle de table 2

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6516	100 cm	.....	.888.-
6517	150 cm	.....	.1196.-
6518	200 cm	.....	.1364.-
6519	250 cm	.....	.1640.-
6520	300 cm	.....	.1885.-



### Tischmodell 3 | Modèle de table 3

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6521	100 cm	.....	.1995.-
6522	150 cm	.....	.2070.-
6523	200 cm	.....	.2350.-
6524	250 cm	.....	.2660.-
6525	300 cm	.....	.3100.-



### Tischmodell 4 | Modèle de table 4

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6526	100 cm	.....	.2090.-
6527	150 cm	.....	.2150.-
6528	200 cm	.....	.2475.-
6529	250 cm	.....	.2800.-
6530	300 cm	.....	.3250.-



### Tischmodell 5 | Modèle de table 5

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6541	150 cm	.3250.—
6542	200 cm	.3320.—
6543	250 cm	.3500.—
6544	300 cm	.3800.—

### Tischmodell 6 | Modèle de table 6

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6545	150 cm	.3230.—
6546	200 cm	.3380.—
6547	250 cm	.3685.—
6548	300 cm	.4100.—

### Tischmodell 7 | Modèle de table 7

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6557	100 cm	.1920.—
6558	200 cm	.3520.—
6559	300 cm	.3850.—

### Tischmodell 8 | Modèle de table 8

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6564	100 cm	.2760.—
6565	150 cm	.3200.—
6566	200 cm	.3670.—
6567	250 cm	.4130.—
6568	300 cm	.4540.—

### Tischmodell 9 | Modèle de table 9

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6560	150 cm	.2370.—
6561	200 cm	.2900.—
6562	250 cm	.3520.—
6563	300 cm	.4630.—

### Tischmodell 10 | Modèle de table 10

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6574	150 cm	3990.-
6575	200 cm	4430.-
6576	250 cm	4900.-
6577	300 cm	5510.-

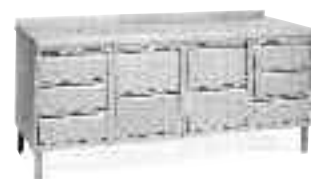


### Tischmodell 11 | Modèle de table 11

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6578	150 cm	3970.-
6579	200 cm	5110.-
6580	250 cm	6310.-
6581	300 cm	7510.-



### Tischmodell 12 | Modèle de table 12

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6595	100 cm	2770.-
6596	150 cm	3870.-
6597	200 cm	5070.-
6598	250 cm	6280.-
6599	300 cm	7480.-

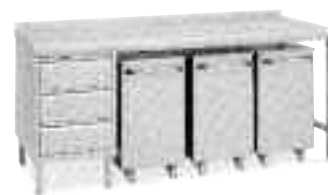


### Tischmodell 13 | Modèle de table 13

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

6610	100 cm	1995.-
6611	150 cm	2070.-
6612	200 cm	2350.-
6613	250 cm	2660.-
6614	300 cm	3100.-



Ohne Mehlwagen | Sans chariots à farine

### Tischmodell 14 | Modèle de table 14

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

Tischlänge | Longueur de table

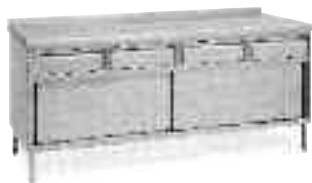
6615	150 cm	3250.-
6616	200 cm	3320.-
6617	250 cm	3500.-
6618	300 cm	3800.-



Ohne Mehlwagen | Sans chariots à farine

### Tischmodell 15 | Modèle de table 15

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm

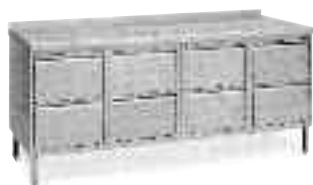


Tischlänge | Longueur de table

6628	..... 100 cm	.....	.2540.—
6629	..... 150 cm	.....	.3440.—
6630	..... 200 cm	.....	.4170.—
6631	..... 250 cm	.....	.5060.—
6632	..... 300 cm	.....	.6530.—

### Tischmodell 16 | Modèle de table 16

Höhe 90 cm, Tiefe 80 cm | Hauteur 90 cm, profondeur 80 cm



Tischlänge | Longueur de table

6590	..... 100 cm	.....	.2640.—
6591	..... 150 cm	.....	.3850.—
6592	..... 200 cm	.....	.5050.—
6593	..... 250 cm	.....	.6250.—
6594	..... 300 cm	.....	.7400.—

**Alle Tische werden in der arbeitsmässig günstigen Höhe von 90 cm geliefert. Geben Sie uns bitte an, wenn Sie eine andere Höhe wünschen.**

Toutes les tables sont livrées à 90 cm de hauteur (hauteur favorable pour le travail). Veuillez nous faire savoir, si vous désirez une hauteur différente.

### Arbeitstisch CNS «HIT» | Table de travail, en inox «HIT»

Die meistverkauften! Stabile, komplett verschweisste Chromstahl-Arbeitstische, überall einsetzbar. Sehr hygienisch, da alle Teile aus Chromstahl. Grösse der Tischplatte 190 x 80 cm, die Tischplatte ist unten mit Chromstahlprofilen verstärkt. Mit oder ohne Rückbord lieferbar. Tischhöhe 90 cm.

Les plus vendus ! En inox, soudée. Solide et robuste. Très hygiénique, toutes les pièces sont en inox. Grandeur de la table 190 x 80 cm. Le plateau est renforcé en bas, avec des profils en inox. Livrable avec ou sans rebord. Hauteur de la table 90 cm.



7700

7700	..... Unten mit Abstellboden   En bas avec 1 rayon	.....	.990.—
7701	..... Unten offen   En bas ouvert	.....	.945.—

Zusätzlich | Supplémentaire

7011	..... mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse	.....	
	Mobile, 4 roulettes – deux avec freins	.....	.200.—



7701

### Ausbacktisch fahrbar | Table de défournement

Kompakter, stabiler und komplett verschweisster Chromstahl-Arbeitstisch. Mit Chromstahl-Tischplatte, die Tischplatte ist unten mit Chromstahlprofilen verstärkt. Platte glatt ohne Borde. Unten mit Abstellboden. Fahrbar mit 4 stabilen Lenkrollen, 2 davon Bremsrollen. Abmessungen B x T x H 150 x 70 x 90 cm.

Table de travail en inox, soudée. Solide et robuste. Très hygiénique, toutes les pièces sont en acier inox. Avec plateaux en inox, sans rebord. En bas avec 1 rayon. Mobile sur 4 roulettes, 2 avec freins. Dimensions de la table L x P x H 150 x 70 x 90 cm..

8393 .....890.—



### Klapptisch aus Chromstahl Typ KT | Table pliante en inox

- Komplett aus Chromstahl
- Komplett montiert
- Sofort einsatzfähig
- Robuste Ausführung
- Multifunktionell einsetzbar
- Traglast max. 200 kg
- Tischhöhe 85 cm
- Auf- und Abbauzeit 12 Sekunden
- En acier inox
- Exécution très robuste
- Pas de montage
- Charge max. 200 kg
- Hauteur du table 85 cm
- Prêt à travailler dans environ 12 secondes

Länge x Tiefe | Longueur x Profondeur

15008	120 x 60 cm	.685.—
15009	140 x 60 cm	.720.—
15010	160 x 60 cm	.792.—
15011	180 x 60 cm	.842.—
15012	120 x 70 cm	.710.—
15013	140 x 70 cm	.745.—
15014	160 x 70 cm	.817.—
15015	180 x 70 cm	.872.—



### Mehlwagen | Chariot pour farine

Zu Standard-Arbeitstisch, für ca. 115 kg | Pour les tables de travail standard, pour env. 115 kg

6642	Höhe 76 cm, Tiefe 72 cm, Breite 43 cm Hauteur 76 cm, profondeur 72 cm, largeur 43 cm Für ca. 115 kg   Pour 115 kg	.855.—
6643	Deckel Chromstahl (aufklappbar) zu Mehlwagen Couvercle (relevable) pour le chariot pour farine, en inox	.121.—



### Wandschrank | Placard

Aus Chromstahl mit Schiebetüren und Zwischentablar verstellbar  
En inox avec porte coulissante et 1 rayon intermédiaire, réglable

7640	100 x 40 x 60 cm	.1176.—
7641	150 x 40 x 60 cm	.1400.—
7642	200 x 40 x 60 cm	.1660.—



## Spültische aus Chromstahl | Plonges en acier inox

Tiefe 70 cm, Höhe 85 cm. Alle Tische auch mit Tiefe 60 cm lieferbar: Ablaufventile, Standrohr und Syphon im Lieferumfang inbegriffen.  
Profondeur 70 cm, hauteur 85 cm. Toutes les plonges son aussi livrable avec profondeur 60 cm. Tube suverse, crépine et siphon inclus.

### Spültisch | Plonge

Mit 1 Becken | Avec 1 bac



	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6780	70 cm	50 x 50 x 30 cm	1530.—
6781	80 cm	50 x 60 x 32 cm	1599.—
6782	90 cm	50 x 60 x 32 cm	1626.—
6783	100 cm	50 x 60 x 32 cm	1652.—

### Spültisch | Plonge

Mit 2 Becken | Avec 2 bacs



	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6784	120 cm	50 x 50 x 30 cm	2180.—
6785	130 cm	50 x 50 x 30 cm	2238.—
6786	140 cm	50 x 60 x 32 cm	2350.—
6787	150 cm	50 x 60 x 32 cm	2380.—
6788	160 cm	50 x 60 x 32 cm	2410.—

### Spültisch | Plonge

Mit 1 Becken + Abtropffläche (links oder rechts) | Avec 1 bac + égouttoir (à gauche ou à droite)



	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6789	120 cm	50 x 50 x 30 cm	1709.—
6790	130 cm	50 x 50 x 30 cm	1778.—
6791	140 cm	50 x 60 x 32 cm	1850.—
6792	150 cm	50 x 60 x 32 cm	1880.—

### Spültisch | Plonge

Mit 2 Becken + Abtropffläche (links oder rechts) | Avec 2 bacs + égouttoir (à gauche ou à droite)



	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6793	140 cm	40 x 50 x 25 cm	2139.—
6794	150 cm	40 x 50 x 25 cm	2170.—
6795	160 cm	50 x 50 x 30 cm	2350.—
6796	170 cm	50 x 50 x 30 cm	2420.—
6797	180 cm	50 x 60 x 30 cm	2540.—
6798	190 cm	50 x 60 x 30 cm	2570.—
6799	200 cm	50 x 60 x 32 cm	2619.—

### Spültisch | Plonge

Mit 2 Becken + Abtropffläche links und rechts | Avec 2 bacs + égouttoir à gauche et à droite



	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6800	190 cm	40 x 50 x 25 cm	2455.—
6801	200 cm	50 x 50 x 30 cm	2580.—
6802	210 cm	50 x 50 x 30 cm	2785.—
6803	240 cm	50 x 60 x 32 cm	3035.—
6804	250 cm	50 x 60 x 32 cm	3069.—
6805	280 cm	50 x 60 x 32 cm	3265.—



## Spülschränke aus Chromstahl | Plonges armoires, en inox

Tiefe 70 cm, Höhe 85 cm. Alle Schränke auch mit Tiefe 60 cm lieferbar. Ablaufventile, Standrohr und Syphon in Lieferumfang inbegriffen  
 Profondeur 70 cm, hauteur 85 cm. Toutes les plonges armoires son aussi livrable avec profondeur 60 cm. Tube suverse, crépine et siphon inclus

### Spülschrank | Plonge armoire

Mit 1 Becken | Avec 1 bac

	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6806	70 cm	50 x 50 x 30 cm	2160.-
6807	80 cm	50 x 60 x 32 cm	2279.-
6808	90 cm	50 x 60 x 32 cm	2403.-
6809	100 cm	50 x 60 x 32 cm	2520.-



### Spülschrank | Plonge armoire

Mit 2 Becken | Avec 2 bac

	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6810	120 cm	50 x 50 x 30 cm	3087.-
6811	130 cm	50 x 50 x 30 cm	3215.-
6812	140 cm	50 x 60 x 32 cm	3468.-
6813	150 cm	50 x 60 x 32 cm	3557.-
6814	160 cm	50 x 60 x 32 cm	3670.-



### Spülschrank | Plonge armoire

Mit 1 Becken + Abtropffläche (links oder rechts) | Avec 1 bac + égouttoir (à gauche ou à droite)

	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6815	120 cm	50 x 50 x 30 cm	2589.-
6816	130 cm	50 x 50 x 30 cm	2690.-
6817	140 cm	50 x 60 x 32 cm	2830.-
6818	150 cm	50 x 60 x 32 cm	2934.-



### Spülschrank | Plonge armoire

Mit 2 Becken + Abtropffläche (links oder rechts) | Avec 2 bacs + égouttoir (à gauche ou à droite)

	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6819	140 cm	40 x 50 x 25 cm	3186.-
6820	150 cm	40 x 50 x 25 cm	3256.-
6821	160 cm	50 x 50 x 30 cm	3490.-
6822	170 cm	50 x 50 x 30 cm	3565.-
6823	180 cm	50 x 60 x 30 cm	3653.-
6824	190 cm	50 x 60 x 30 cm	3747.-
6825	200 cm	50 x 60 x 32 cm	3930.-



### Spülschrank | Plonge armoire

Mit 2 Becken + Abtropffläche links und rechts | Avec 2 bacs + égouttoir à gauche et à droite

	Länge   Longueur	Grösse Becken   Dimensions du bac	
6826	190 cm	40 x 50 x 25 cm	3825.-
6827	200 cm	50 x 50 x 30 cm	4060.-
6828	210 cm	50 x 50 x 30 cm	4350.-
6829	240 cm	50 x 60 x 32 cm	4772.-
6830	250 cm	50 x 60 x 32 cm	4848.-
6831	280 cm	50 x 60 x 32 cm	5202.-



## Handwaschbecken fahrbar | Lave-mains mobile

Die perfekte Alternative, wenn kein Wasseranschluss vorhanden ist; autonomes und fahrbares Handwaschbecken für Wochenmärkte, Catering in Festzelten, etc. Die Rollen (Ø 60 mm) und Griffe ermöglichen ein problemloses Fahren und Hantieren. Durch die «monobloc» Fertigung (Beckenfläche und Rückwand tiefgezogen aus einem Stück, ohne Verbindungsstücke) wird das Risiko einer Bakterienanreicherung reduziert – keine Unebenheiten und Mulden. Ausserdem besitzt dieses Handwaschbecken eine Fussbedienung – ohne Handkontakt. Das Modell mit elektrischer Fusspumpe wird durch 2 x 6 V Batterien mit Energie versorgt (nicht wieder aufladbar).

Geliefert komplett, inkl. 2 Kanister für 13 Liter Frischwasser und Schmutzwasser, herausnehmbarer Abfalleimer 13 Liter (ohne Papiertücher und Flüssigseife).

L'alternative idéale lorsqu'il n'est pas possible d'avoir une alimentation en réseau d'eau; Lave-mains autonome et mobile pour forains sur les marchés, traiteurs sous chapiteaux, etc. Les roulettes (Ø 60 mm) et les poignées permettent une mobilité et manutention facilitées. Limitation des risques d'accumulation de bactéries par le truchement de la production «monobloc» (plan de cuve et dossier emboutis d'une seule pièce acier inoxydable, sans joint) – pas d'aspérité ni cavités. En plus, il y a une commande à pied – sans contact manuel. Alimentation du modèle avec une pompe électrique par 2 piles 6 V fournies (non rechargeables).

Livré tout équipé, incl. 2 bidons pour 13 litres d'eau propre et eaux usées, poubelle amovible de 13 litres (sauf essuie-main et savon liquide).



G206 ..... **Modell mit Fusspumpe**  
Modèle avec pompe à pied .....1243.—

G207 ..... **Modell mit elektrischer Fusspumpe, inkl. 2 Batterien**  
Modèle avec pompe électrique, incl. 2 piles .....1596.—

### Masse | Dimensions

Total: L 470 x T 415 x H 1245 mm  
Becken: L 420 x T 300 x H 120 mm, Inhalt 9 Liter  
Dimension total: l 470 x p 415 x h 1245 mm  
Dimension du bac: l 420 x p 300 x h 120 mm, contenance 9 litres

## Handwaschbecken | Lave-mains

Handwaschbecken mit Rückwand, Warm-/Kaltwasser-Mischarmatur, schwanenhalsförmiger Hahn, Siphon, Kniebetätigung, Anschluss 15/21, mit Chromstahlschrauben zur Wandbefestigung

Lave-mains avec dossier, mélangeur eau chaude/eau froide, robinet col de cygne, siphon, l'arrivée d'eau est actionnée par commande fémorale, branchement réseau d'eau: raccords 15/21, fourni avec visserie inox pour fixation murale



30019 ..... **Masse 340 x 365 x 530 mm**  
Dimensions 340 x 365 x 530 mm .....370.—

SPÜLMASCHINEN WINTERHALTER + CLASSEQ  
LAVE-VAISSELLES WINTERHALTER + CLASSEQ

Seiten 224-231



Winterhalter Spülmaschinen



Ihre Wunschmaschine - die UC Serie | La machine de vos rêves - la gamme UC



Ganz nach Ihren Wünschen und Ihren individuellen Anforderungen richten sich die Winterhalter Unter-tischspülmaschinen der UC Serie. Die Wunschma-schinen zeichnen sich nicht nur durch Sparsamkeit, sondern auch durch einfachste Bedienung aus – eine grosse Erleichterung für Ihren Arbeitsalltag. Dank intelligenter Technik sind die Wunschmaschinen in der Lage den Spülprozess zu kontrollieren und Sie spürbar zu entlasten!

Les lave-vaisselles frontaux Winterhalter de la gamme UC répondent à vos attentes et à vos exigen-ces. La machine de vos rêves se distingue non seule-ment par son caractère économique mais également par son utilisation des plus simples - un grand soula-gement dans le cadre du travail quotidien. Grâce à sa technique intelligente, la machine de vos rêves est en mesure de contrôler le processus de lavage et de vous libérer d'une charge de travail signi-ficative!

	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Korbgrösse   Dim. panier	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 / 540 x 500 mm
Breite   Largeur	460 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Tiefe   Profondeur	617 mm	617 mm	617 mm	656 mm
Höhe   Hauteur	715 / 800 mm	715 / 800 mm	810 / 895 mm	810 / 895 mm

Preis auf Anfrage | Prix sur demande

## 4 Maschinentypen in 4 Grössen | 4 types de machines déclinées en 4 tailles

### Gläserpülmaschinen UC Serie

Glas ist nicht gleich Glas: Das dünnwandige Weinglas muss ganz anders behandelt werden als der Bierkrug. Deshalb werden bei den neuen Gläserpülmaschinen die für den Spülprozess verantwortlichen Faktoren über drei vordefinierte Programme automatisch der jeweiligen Gläserart angepasst.

### Lave-verres Gamme UC

Chaque verre est différent: Le verre à vin à parois très fines d'une vinothèque doit être traité bien différemment d'une chope dans un pub. C'est la raison pour laquelle dans les lave-verres nouvelle génération, les facteurs déterminant le processus de lavage peuvent être adaptés automatiquement au type de verres grâce aux trois programmes prédéfinis.

### Geschirrspülmaschinen UC Serie

Ob leichte oder starke Verschmutzung, ob Stärke, Fett oder Eiweiss - das Ergebnis ist ein stets hygienisch sauberes und trockenes Spülgut.

### Lave-vaisselle Gamme UC

Qu'il y ait peu de salissures ou qu'elles soient tenaces, qu'il s'agisse d'amidon, graisse ou protéine - le résultat est toujours constant: une vaisselle propre et sèche qui satisfait aux normes d'hygiène.

### Bistrospülmaschinen UC Serie

Im Bistro muss unterschiedliches Spülgut vom Glas über Besteck bis zum Teller auf engstem Raum hygienisch sauber gespült werden. Bei der Bistrospülmaschine haben Sie die Auswahl zwischen Programmen für gemischtes oder sortenreines Spülgut.

### Combinés lave-verres/vaisselle Gamme UC

Les combinés lave-verres/vaisselle sont parfaitement adaptés aux besoins des brasseries, des cafés et des bistros. Ces appareils polyvalents lavent à la fois couverts, verre et vaisselle, en un seul cycle, dans les règles de l'hygiène. En plus vous pouvez sélectionner deux programmes qui vous permettent de laver de manière distincte les verres et la vaisselle.

### Besteckspülmaschinen UC Serie

Eine absolute Neuheit sind die Besteckspülmaschinen. Sie garantieren eine hygienisch saubere Reinigung und optisch makellostes Besteck bei erheblicher Zeit- und Kostenersparnis. Unhygienisches und zeitaufwändiges Nachpolieren wird bei Verwendung von vollentsalztem Wasser überflüssig.

### Lave-couverts Gamme UC

Les nouveaux lave-vaisselle spécial couverts Winterhalter garantissent un lavage dont la propreté satisfait aux normes en termes d'hygiène et des couverts absolument impeccables tout en permettant de réaliser un gain de temps et des économies significatives. Grâce à l'utilisation d'eau totalement déminéralisée, vous n'avez plus besoin d'essuyer les couverts à la main pour les faire briller.





## Korbdurchschubspülmaschinen - GS 500 Serie | Lave-vaisselle à capot - gamme GS 500

### Korbdurchschubspülmaschinen GS 502 / GS 515

Die GS 502 / GS 515 reinigen gründlich mit einem Hochleistungsspülsystem kombiniert mit kurzen Programmzeiten. Der XXL-Spülraum der GS 515 bietet genügend Platz für grosses Spülgut und reinigt mit reversierenden Spülarmen selbst hartnäckigste Verschmutzungen.

### Lave-vaisselle à capot GS 502 / GS 515

Les modèles GS 502 / GS 515 lavent en profondeur avec un système de lavage haute performance combiné à des programmes courts. Le modèle GS 515 offre un rendement élevé grâce à ses dimensions XXL et aux bras de lavage réversibles.





Gerätespülmaschinen - GS 600 Serie | Lave-ustensiles - gamme GS 600

**Gerätespülmaschinen GS 640 / GS 650 / GS 660**

Speziell für grossformatiges Spülgut wie Töpfe, Bleche und Gerätschaften ist die GS 600-Serie konzipiert. Je nach Grösse der Spülküche und Bedarf des Betriebs bietet Winterhalter das ideale Maschinenmodell: von der kompakten GS 640 über die schlanke GS 650 bis zum XXL-Modell GS 660.

**Lave-ustensiles GS 640 / GS 650 / GS 660**

La gamme GS 600 a été spécialement conçue pour le lavage des casseroles, plaques et ustensiles. En fonction de la taille de la laverie et des besoins, Winterhalter vous propose le modèle de machine adapté: du lave-ustensiles compact GS 640 au modèle XXL GS 660, en passant par la machine «spéciale panier à pain» GS 650.



GS 640



GS 650



GS 660

	GS 502	GS 515	GS 640	GS 650	GS 660
		500 / 540			
Korbgrösse   Dim. panier	500 x 500 mm	600 x 500 mm	608 x 672 mm	608 x 672 mm	1260 x 695 mm
Breite   Largeur	635 mm	735 mm	750 mm	750 mm	1380 mm
Tiefe   Profondeur	749 mm	749 mm	1245 mm	1305 mm	1305 mm
Höhe   Hauteur	1469 / 1932 mm	1530 / 2050 mm	1933 mm	2205 mm	2205 mm

Preis auf Anfrage | Prix sur demande



**Energy Serie - mit Volldampf Geld sparen | Gammes Energy - faites des économies à toute vapeur**



GS 502 Energy / GS 515 Energy / GS 640 Energy / GS 650 Energy / GS 660 Energy

Die Energy-Modelle nutzen die vorhandene Wärme der Abluft für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers. Das senkt nicht nur die Energiekosten, sondern verbessert auch spürbar das Raumklima. Die GS 502 Energy+ / GS 515 Energy+ sind darüber hinaus mit einem Abwasserwärmetauscher ausgestattet und nutzen zusätzlich die Energie aus dem Abwasser. Dadurch erhöht sich die Ersparnis auf bis zu CHF 11200.- in acht Jahren.

GS 502 Energy / GS 515 Energy / GS 640 Energy / GS 650 Energy / GS 660 Energy

Les modèles GS 502 Energy / GS 515 Energy aspirent les vapeurs d'eau chaudes et humides, capot fermé, directement hors de la machine et mettent cette énergie à profit pour réchauffer l'eau d'alimentation encore froide. Ceci entraîne une réduction considérable de vos coûts énergétiques et une amélioration durable de l'atmosphère. Les GS 502 Energy+ et GS 515 Energy+ utilisent en outre l'énergie des eaux usées à l'aide d'un échangeur thermique des eaux usées. Ceci permet de réaliser jusqu'à CHF 11200.- en 8 ans.

- +** Kosteneinsparung bis zu CHF 11200.- in acht Jahren  
Economies: jusqu'à CHF 11200.- en 8 ans
- +** Reduzierter Gesamtanschlusswert von max. 12,6kW bzw. 9,6kW  
Puissance totale raccordée réduite de max. 12,6kW ou 9,6kW
- +** Verbessertes Raumklima dank Reduktion der Luftfeuchtigkeit um 80%  
Amélioration de l'atmosphère grâce à la réduction de l'humidité de l'air plus de 80%
- +** Keine zusätzlichen Investitionen in bauseitige Abluftsysteme  
L'investissement dans une hotte d'extraction n'est donc plus nécessaire

	GS 502 Energy/ Energy+	GS 515 Energy/ Energy+	GS 640 Energy	GS 650 Energy	GS 660 Energy
Korbgrösse   Dim. panier	.500 x 500 mm	500 / 540 / .600 x 500 mm	.608 x 672 mm	.608 x 672 mm	.1260 x 695 mm
Breite   Largeur	.635 mm	.735 mm	.750 mm	.750 mm	.1380 mm
Tiefe   Profondeur	.749 mm	.749 mm	.1245 mm	.1305 mm	.1305 mm
Höhe   Hauteur	.2145 mm	.2235 mm	.2201 mm	.2371 mm	.2371 mm

Preis auf Anfrage | Prix sur demande

## Reinigungsmittel - Klarspüler | Produits de lavage - produits de rinçage

**Hygienische Sauberkeit – mehr als ein Pflichtprogramm**

Für optimale Spülergebnisse gehört ein Reiniger- und Klarspülerprogramm, das exakt auf das Spülgut, den Verschmutzungsgrad, die Hygiene-Bestimmungen und die Spülmaschine abgestimmt ist, einfach dazu!

**Hygiène et propreté: plus qu'un devoir!**

Un résultat de lavage idéal requiert des produits de lavage et de rinçage parfaitement adaptés à la vaisselle, à son degré de salissure, aux dispositions en matière d'hygiène et bien entendu au lave-vaisselle!


**Produktinformation | Information produit**
**Gebinde | Qté**
**Universalreiniger F 400 | Nettoyant universel F 400**

Flüssiger dekorschonender Reiniger mit geruchsneutralen Inhaltsstoffen

Détergent liquide, protège les décors, composants à odeur neutre

9559	.....	12 kg	.....	.73.—
9552	.....	25 kg	.....	140.—

**Universalreiniger für Hartwasser F 420**

Flüssiger, alkalischer Geschirr- und Gläserreiniger für den Hartwasserbereich

Détergent liquide, alcalin, pour vaisselle et verres, lavage en eau dure

16123	.....	12 kg	.....	.73.—
16124	.....	25 kg	.....	140.—

**Universeller Intensivreiniger F 8400**

Flüssiger, hochalkalischer, aktivchlorhaltiger Universalreiniger

Détergent universel, alcalin, contient du chlore actif

16125	.....	12 kg	.....	.69.—
16126	.....	25 kg	.....	135.—

**Alu-Spezialreiniger F 865 Plus**

Flüssiger, schaumdämpfender, aluminiumverträglicher Reiniger

Détergent liquide, peu moussant et protégeant l'aluminium

9553	.....	25 kg	.....	140.—
------	-------	-------	-------	-------

**Neutraler Universalklarspüler, Klarspüler B 100 N | Liquide de rinçage B 100 N**

Universaler Klarspüler | Liquide de rinçage universel

9558	.....	10 lt.	.....	.69.—
------	-------	--------	-------	-------

**Saurer Universalklarspüler Klarspüler B 200 S | Liquide de rinçage B 200 S**

Universeller Klarspüler für den Hartwasserbereich

Liquide de rinçage universel pour eau dure et vaisselle

9554	.....	10 lt.	.....	.69.—
------	-------	--------	-------	-------

9556	.....	Regeniersalz-Tabletten 10 kg   Tablettes de sel régénérateur	.....	18.—
------	-------	--	-------	------

## Geschirrspülmaschinen Linie CLASSEQ | Lave-vaisselle Ligne CLASSEQ

- Selbsterklärende Bedienblende
- Robuste Schalter aus CN-Stahl
- Herausnehmbare Korbführungsschienen/ -Träger
- Kleiner Spültank
- Dosiergeräte für Reiniger und Klarspüler
- Hygienische Temperaturüberwachung (Thermostop Funktion)
- Integrierte Tankabdecksiebe
- Schutzsiebe vor den Pumpen
- Spül- und Nachspülarme werkzeuglos entnehmbar
- Massive Türaufhängung
- Doppelwandige Tür
- Automatische Entleerung durch Ablaufpumpe
- Sparsame Verbrauchswerte
- Hergestellt in England (CNS aus Italien / Elektroteile aus Deutschland)
- Bandeau de commande auto-explicative
- Interrupteur robuste en acier nickel-chromé
- Rails de guidage et supports de paniers amovibles
- Cuves de lavage compactes
- Dosage intégré pour le détergent et le produit de rinçage
- Contrôle hygiénique de la température (fonction thermostop)
- Tamis de recouvrement intégré
- Filtres de protection des pompes
- Bras de lavage et de rinçage démontables sans outils
- Suspension massive de porte
- Porte double-paroi
- Vidange automatique par pompe
- Faibles valeurs de consommation
- Fabriqué en Angleterre (Inox d'Italy / électronique Allemagne)

## Untertischspülmaschine «Hydro 400» | Lave-vaisselle sous plan «Hydro 400»



- Untertisch-/Bistropülmaschine
- Spülsystem oben und unten
- Nachspülsystem oben und unten
- Grösszügige Einfahrhöhe
- Lave-vaisselle sous plan
- Système de lavage en haut et en bas
- Système de rinçage en haut et en bas
- Grande hauteur de passage

### Technische Daten:

- Theoretische Leistung: 20 Körbe/h
- B x T x H: 450 x 515 x 740 - 760 mm
- Einfahrhöhe: 320 mm
- Korbmasse: 400 x 400 mm
- Nachspülbedarf je Spülgang: 2.75 Lt
- Programmdauer: 3 min.
- Gesamtanschlusswert: 2.92 kW
- Tanktemperatur: 55°C
- Boilertemperatur: 80°C
- Tankvolumen: 10 Liter
- Spannung: 230 V

### Caractéristiques techniques:

- Rendement théorique: 20 paniers/h
- Lg x P x H: 450 x 515 x 740 - 760 mm
- Hauteur de passage: 320 mm
- Dimensions du panier: 400 x 400 mm
- Consommation d'eau de rinçage/cycle: 2.75 l
- Durée du programme: 3 min
- Puissance raccordée totale: 2.92 kW
- Température de la cuve: 55°C
- Température du surchauffeur: 80°C
- Capacité de la cuve: 10 litres
- Voltage: 230 V

10333 .....3300.-

## Untertischspülmaschine «Hydro 750» | Lave-vaisselle sous plan «Hydro 750»



- Untertisch-/Bistropülmaschine
- Spülsystem oben und unten
- Nachspülsystem oben und unten
- Lave-vaisselle sous plan
- Système de lavage en haut et en bas
- Système de rinçage en haut et en bas

### Technische Daten:

- Theoretische Leistung: 20 Körbe/h
- B x T x H: 550 x 602 x 825 - 845 mm
- Einfahrhöhe: 345 mm
- Korbmasse: 500 x 500 mm
- Nachspülbedarf je Spülgang: 2.75 Lt
- Programmdauer: 3 min.
- Gesamtanschlusswert: 3.44/6.84 kW
- Tanktemperatur: 55°C
- Boilertemperatur: 80°C
- Tankvolumen: 18 Liter
- Spannung: 230/400 V

### Caractéristiques techniques:

- Rendement théorique: 20 paniers/h
- Lg x P x H: 550 x 602 x 825 - 845 mm
- Hauteur de passage: 345 mm
- Dimensions du panier: 500 x 500 mm
- Consommation d'eau de rinçage/cycle: 2.75 l
- Durée du programme: 3 min
- Puissance raccordée totale: 3.44/6.84 kW
- Température de la cuve: 55°C
- Température du surchauffeur: 80°C
- Capacité de la cuve: 18 litres
- Voltage: 230/400 V

10334 .....3870.-

## Durchschubspülmaschine «Hydro 857» | Lave-vaisselle à capot «Hydro 857»

- Haubenstartfunktion
- Zwei Spülprogramme für unterschiedliche Verschmutzungen
- In gerader Ausführung und als Eckversion einsetzbar

### Technische Daten:

- Theoretische Leistung: 40/20 Körbe/h
- B x T: 630 x 720 mm
- Höhe bei geschlossener Haube: 1470-1520 mm
- Höhe bei geöffneter Haube: 1890-1940 mm
- Einfahrtöhe: 410 mm
- Korbmasse: 500 x 500 mm
- Nachspülbedarf je Spülgang: 3.5 Lt
- Programmdauer: 1.5 min oder 3 min.
- Gesamtanschlusswert: 6.9 kW
- Tanktemperatur: 55°C
- Boilertemperatur: 80°C
- Tankvolumen: 39 Liter
- Spannung: 400 V

- Lave-vaisselle à capot
- Démarrage automatique à la fermeture du capot
- Deux programmes de lavage adaptés à différents degrés de salissure

### Caractéristiques techniques:

- Rendement théorique: 40/20 paniers/h
- Lg x P: 630 x 720 mm
- Hauteur capot fermé: 1470-1520 mm
- Hauteur capot ouvert: 1890-1940 mm
- Dimensions du panier: 500 x 500 mm
- Consommation d'eau de rinçage/cycle: 3.5 l
- Durée du programme: 1.5 min ou 3 min
- Puissance raccordée totale: 6.9 kW
- Température de la cuve: 55°C
- Température du surchauffeur: 80°C
- Capacité de la cuve: 39 litres
- Voltage: 400 V



10335 .....6500.—

# MASCHINEN ..... MACHINES .....

Seiten 233-244





### Aufschnittmaschinen «Hofmann» | Trancheuses «Hofmann»

Alle Maschinen sind mit einem wartungsfreien Kondensator-Motor und robuster Zahnradübersetzung ausgerüstet. Die Maschinen sind aus Ganzmetall «Aluminium eloxiert» gefertigt. Die Konstruktion sämtlicher Gewerbemaschinen unseres Sortimentes beruht auf einer geschlossenen Standfläche, welche die Schmutzbildung unter der Maschine verhindert und durch das Eigengewicht Standfestigkeit gewährt. Sämtliches Zubehör wie Schleifapparat oder Bedienungsanleitung sind im Kaufpreis inbegriffen und bedingen keine Mehrkosten (Brotschneider + Haushaltmaschinen werden ohne Schleifapparat geliefert).

Toutes nos machines sont pourvues d'un moteur à condensateur n'exigeant aucun entretien, d'une transmission dentée et d'un châssis d'une exécution métallique en «aluminium eloxé». La construction du bâti de nos machines industrielles repose sur la surface d'appui au sol fermée, évitant ainsi la formation de saleté sous la machine et assurant une grande stabilité par son propre poids. Le mode d'emploi ainsi que l'aiguiseur sont inclus dans nos prix de vente (Les coupe-pain sont livrés sans aiguiseur).

### GASTROLINE Aufschnittmaschinen | Trancheuses GASTROLINE

Für Profis von Profis! GASTROLINE gerade – die Aufschnittmaschinen für den vielseitigen Einsatz im Gastgewerbe. Wirtschaftliche und professionelle Aufbereitung von Frischfleisch und Charcuterie-Waren. Vielseitig einsetzbar. Die reinigungsfreundlichen Ganzmetall-Maschinen in Element-Bauweise bieten ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis und garantieren den sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer.

La trancheuse conçue par des professionnels, pour des professionnels! GASTROLINE droite: gamme de trancheuses pour la préparation économique et professionnelle des denrées charcutières et bouchères dans les entreprises de restauration. Nom breuses possibilités d'utilisation. Ce sont des machines tout métal de conception modulaire et de nettoyage facile. Elles offrent un rapport prix/performance tout à fait optimal et garantissent un emploi sûr et une longue durée de vie.

	Typ	Messer   Lame	Standfläche   Dim.	
6869	A3004	300 mm	460 x 320 mm	2980.—
6870	A2504	250 mm	460 x 320 mm	2460.—



### BOULANGER Brotschneider | Trancheuses à pain

Ofenfrisch und knusprig! Das Schneiden von Brot soll einfach und ohne grossen Aufwand erfolgen. Robuste, handliche Ganzmetall-Maschinen aus Aluguss und Chromstahl, praktische und reinigungsfreundliche Oberflächen, wirtschaftlicher Betrieb und hohe Lebensdauer.

Tout frais du four et bien croustillant! La coupe du pain doit se faire de manière simple et rapide. Machines tout métal en fonte d'aluminium et acier au chrome, surfaces pratiques faciles à nettoyer, fonctionnement économique et longue durée de vie.

6881	B2565	250 mm	460 x 320 mm	2440.—
------	-------	--------	--------------	--------



## Aufschnittmaschine Hofmann, Vollautomat V 3020 | Trancheuse Hofmann, automatique V 3020

Durch dick und dünn. Der rationelle Schneideautomat für die wirtschaftliche Schnittgutvorbereitung oder für die Vorverpackung. Überall dort im Einsatz, wo grosse Mengen oder schwieriges Schnittgut geschnitten wird und möglichst rationelles Vorbereiten dauernd zum Tagesablauf gehört. Stufenlose Einstellung der Schnitthöhe erlaubt für jedes Schnittgut die optimale Einstellung. Verschiedene Stapel- oder Ablagemöglichkeiten über Produktespeicher mit automatischer Schnittguterkennung wählbar.

Tranches minces ou épaisses. La trancheuse rationnelle pour la préparation de tous les aliments à couper en tranches ou pour le préemballage. Elle s'utilise partout où il s'agit de préparer de grandes quantités ou des aliments difficiles à couper et rend possible une préparation rationnelle au quotidien. Le réglage en continu de l'épaisseur des tranches procure un résultat optimal pour chaque pièce. Sélection possible entre plusieurs possibilités mémorisées d'empilage ou de présentation, avec système de reconnaissance automatique de la pièce à trancher.

- PLU Speicher für voreingestellte Ablagebilder, Schnittgeschwindigkeit und Schnittstärke.
- Automatische Schnittguterkennung
- Schnelles und einfaches Einspannen und Wechseln des Schneidguts
- Stufenlos gesteuerter Vorschub durch Einstellen der Schnittstärke
- Konstanter Andruck des Schneidguts an die Anschlagplatte garantiert exzellentes Schneideergebnis
- Vorschieben des Schneidguts bis 200mm mit einer Einspannung möglich
- Stufenlose Einstellung der Schlittenhöhe, bis 70 Hübe/min, erlaubt die Wahl der optimalen Schnittgeschwindigkeit
- Automatischer Schlitten, um schaltbar auf Halbautomat mit Servounterstützung
- Komplett abnehmbare Teile und Schlitten, glatte zugängliche Flächen, einfache und schnelle Reinigung
- Solide Bauweise, robuster Antrieb, sichere Handhabung, lange Lebensdauer
- PLU pour sélection des programmes de présentation des tranches, vitesse et épaisseur de coupe
- Système de reconnaissance automatique de la pièce à trancher
- Mise en place simple et changement rapide de la marchandise à trancher
- Avance en continu par réglage de la force de tranchage
- Une pression constante de la pièce à trancher contre la plaque de butée garantit d'excellents résultats
- Possibilité d'avancer la pièce à trancher jusqu'à 200mm à l'aide d'une seule fixation
- Réglage en continu des mouvements de chariot : max 70 cycles par minute pour un choix optimal de la vitesse de tranchage
- Chariot automatique, déclenchable en mode semi-automatique
- Pièces et chariot amovibles, surfaces lisses, facilement accessibles pour un nettoyage rapide et aisé
- Construction solide mécanisme d'entraînement robuste, maniement sûr, longue durée de vie

Messer: 300 mm  
Schnitt L.H.: 250 x 180 mm  
Stand L.B.: 480 x 440 mm  
Gewicht: 68 kg  
Motor: 750 W

Lame: 300 mm  
Coupe L.H.: 250 x 180 mm  
Surface d'appui: 480 x 440 mm  
Poids: 68 kg  
Moteur: 750 W

18500 .....18650.-



## Erika Record «Automat Classic» | Diviseuse/bouleuse Erika-Record «Automat Classic»

Automat, wahlweise mit Klapp- oder Zweihandbedienung, (10 verschiedene Typen im Sortiment), Teilmesser elektrolytisch verzinkt, herausnehmbarer Teigumfassungsring aus Kunststoff, kein Öl im Arbeitsbereich der Maschine, Maschinenkopf für Reinigung leicht schwenkbar, 4 Wirkstufen und Wirkabschaltung (nur Teilen), Feineinstellung Teilung, schwerer Gussständer für ruhigen und vibrationsfreien Lauf, inkl. 3 Kunststoffwirtkeller, elektrischer Anschluss: 380V/50Hz, Anschlusswert: 1,1 KW, Effiziente Produktion: Teller mit Teig einlegen, Klappe schliessen - schon arbeitet die Maschine! Jahrzehntelanger fast wartungsfreier Gebrauch durch eine solide Mechanik, Pressdruckverzögerung für besonders komplizierte Teige, Rammschutz, die Antihaftbeschichtung sorgt für eine Verarbeitung von fast allen Teigen, herausnehmbarer Kolben zu Reinigungszwecken. Nettogewicht 580 kg / Bruttogewicht 670 kg.

Modèle «Automat Classic» - le classique parmi les machines diviseuse / bouleuse, sa carcasse en fonte robuste lui assure une solide stabilité, pauvre en vibration, aucune huile sur les pièces en contact avec les ingrédients alimentaires, une production efficace: posez dans la machine le plateau de boulage avec la pâte - fermez le couvercle de la machine - et cette dernière commence son travail! Sécurité assurée par basse tension de 24V, durant des 10ènes d'années presque pas d'entretien du à sa mécanique solide, facile à nettoyer grâce à l'en-tête pivotant, un recouvrement antiadhésif garanti de pouvoir travailler toutes sortes de pâtons, la machine es livrable en 11 exécutions différentes (division et poids). Le piston se démonte facilement pour son nettoyage, dispositif de pression à retardement pour des pâtons difficiles, protection anti-butée. Poids net 580 kg / Poid brut 670 kg

Typ	Teilung Division	Fertiggewicht der Teilstücke in gr. Poids fini par pièce en grammes
1	30	20 - 70
2	30	25 - 85
3	30	30 - 100
4	30	40 - 120
5	50	18 - 42
6	15	150 - 250
7	20	70 - 160
8	36	20 - 70
10	36	25 - 85
11	36	30 - 100



20038 ..... B x T x H 89 x 93 x 174 cm  
L x l x H: 89 x 93 x 174 cm .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

**Mehrpreis robuste Transportrollen CHF 650.—**  
**Option: roulettes robustes CHF 650.—**

## Wirtkeller aus Kunststoff rot | Plateau de boulage rouge

Zu Teigteil- und Wirkmaschine | Pour diviseuse-bouleuse automatique

8905 ..... Nr. 35 zu Erika-Record | Nr. 35 pour Erica-Record .....159.—  
8906 ..... Nr. 45 zu Erika-Record | Nr. 45 pour Erica-Record .....159.—

8999 ..... Für alle anderen Modelle, bitte Nr. und Maschinentyp angeben  
Pour tous les autres modèles, [type de machine, no] .....159.—



## Spiralkneter «ISF-120» | Pétrin à Spirale «ISF-120»

Der Spiralkneter ist extrem wendig, mit einer robusten Mechanik ausgestattet und einfach in der Handhabung. Er kann in folgenden Weisen arbeiten: manuell, halbautomatisch, vollautomatisch und selbsterlernend. Mit der Funktion «Selbsterlernung» erlernt die Maschine die Knetzyklen direkt während der Arbeit, diese werden im Konstantenspeicher gespeichert, und können durch Knopfdruck einer Nummer jederzeit abgerufen werden. Die Temperaturkontrolle unterbricht den Arbeitszyklus, sobald die vom Bäcker eingegebene Höchsttemperatur erreicht wird. Die «KW Funktion» passt die Arbeitszeit dem Teigttyp automatisch an. Alle Teile, die direkt mit dem Teig in Verbindung kommen (Kessel, Spirale, Welle, Bolzen) werden aufgrund strenger hygienischer Normen aus INOX-Edelstahl gefertigt. Alle Übersetzungen bestehen aus regulierbaren Antriebsriemen, um eine maximale Geräuschkämpfung und eine einfache Wartung zu gewährleisten. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Wahl der Form der Spirale und der Knetgeschwindigkeit gewidmet, sodass jede Teigart, sowohl für Brot, wie auch für Gebäck in kürzester Zeit geknetet werden kann (8-10 Minuten). Somit kann der Teig nicht überhitzt werden und gleichzeitig wird eine perfekte Sauerstoffanreicherung garantiert.

Le pétrin à spirale est très versatile et simple, avec un système mécanique solide. Il peut travailler de façon : manuel, semi-automatique, automatique et auto-apprentissage. Avec le fonction «auto-apprentissage» la machine apprend les cycles de pétrissage directement pendant leur exécution sans aucune difficulté de programmation. Ces programmes sont conservés dans la «mémoire continue» prêts à être utilisés par le simple appel de leur numéro. Le contrôle de la température suspend le cycle de travail tant que la température est supérieure à la limite de sécurité établie par le boulanger. La «fonction avancée KW» assure des pétrissages toujours parfaits adaptant automatiquement les temps de travail au type de pétrissage. Toutes les parties en contact direct avec la pâte (la cuve, la spirale, la colonne et les boulons) sont en acier INOX selon les meilleures normes d'hygiène. Toutes les transmissions sont en effet par courroies réglables pour obtenir le maximum de silence et de simplicité d'entretien. On a particulièrement soigné le choix de la forme de la spirale et les vitesses de pétrissage de manière à pouvoir pétrir rapidement (8-10 minutes) tous les types de pâte pour boulangerie ou pâtisserie sans surchauffer le pétrissage tout en lui garantissant une parfaite oxygénation.

### Technische Daten:

- Motor der Knetspirale mit zwei Geschwindigkeitsstufen und Zeitschaltung
- Antrieb vollständig über regulierbare Riemen
- Motor des Kessels mit Umkehrung und Schrittschaltung
- Elektronische Schalttafel mit Niederspannung und Check Control
- Hohe Widerstandsfähigkeit; Stahlrahmen, Kessel, Spirale und Welle aus INOX-Edelstahl

### Abmessungen:

- B x T x H = 85 x 130 x 143 cm
- Kesselinhalt: 200 lt
- Für ca. 120 kg Teig
- Leistung: 6.55 kW
- Gewicht: 535 kg

### Caractéristiques techniques:

- Moteur de la spirale à deux vitesses avec temporisateur
- Mobile sur roues avec dispositif de blocage
- Transmissions intégralement à courroies réglables
- Tableau de commande électronique à basse tension avec check-control
- Haute résistance; structure, cuve, spirale et colonne en acier inoxydable

### Dimensions:

- Lg x P x H = 85 x 130 x 143 cm
- Contenance cuve: 200 lt
- Capacité de pâte: 120 kg
- Puissance: 6.55 kW
- Poids: 535 kg

111222 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande



### Spiralknetmaschine «SP 20 KA» | Pétrin «SP 20 KA»

- Robustes Druckgussgehäuse weiss
  - Kesselinhalt 22 lt (ca. 17 kg Teig)
  - Knetarm hochklappbar
  - Chromstahl-Schüssel abnehmbar
  - 2 Geschwindigkeiten
  - 0.75 kW / 400 V
  - B x T x H 38.5 x 67 x 72.5 cm
  - Gewicht 73 kg
  - Maschine fahrbar
- Boîtier robuste, en fonte
  - Contenance cuve 22 litre (pour env. 17 kg pâte)
  - Cuve en inox, amovible
  - Avec 2 vitesses
  - 0.75 kW / 400 V
  - L x P x H 38.5 x 67 x 72.5 cm
  - Poids 73 kg
  - Machine sur roulettes

11024 .....2950.—



### Spiralknetmaschine «SP 30 KA» | Pétrin «SP 30 KA»

- Robustes Druckgussgehäuse weiss
  - Kesselinhalt 32 lt (ca. 25 kg Teig)
  - Knetarm hochklappbar
  - Chromstahl-Schüssel abnehmbar
  - 2 Geschwindigkeiten
  - 1.1 kW / 400 V
  - B x T x H 42.5 x 73.5 x 80.5 cm
  - Gewicht 95 kg
  - Maschine fahrbar
- Boîtier robuste, en fonte
  - Contenance cuve 32 litre (pour env. 25 kg pâte)
  - Cuve en inox, amovible
  - Avec 2 vitesses
  - 1.1 kW / 400 V
  - L x P x H 42.5 x 73.5 x 80.5 cm
  - Poids 95 kg
  - Machine sur roulettes

11025 .....3400.—



### Spiralknetmaschine «SP 50 KA» | Pétrin «SP 50 KA»

- Robustes Druckgussgehäuse weiss
  - Kesselinhalt 48 lt (ca. 42 kg Teig)
  - Knetarm hochklappbar
  - Chromstahl-Schüssel abnehmbar
  - 2 Geschwindigkeiten
  - 1.5 kW / 400 V
  - B x T x H 48 x 80 x 82 cm
  - Gewicht 107 kg
  - Maschine fahrbar
- Boîtier robuste, en fonte
  - Contenance cuve 48 litre (pour env. 42 kg pâte)
  - Cuve en inox, amovible
  - Avec 2 vitesses
  - 1.5 kW / 400 V
  - L x P x H 48 x 80 x 82 cm
  - Poids 107 kg
  - Machine sur roulettes

11026 .....5360.—



### Kitchen-Aid Professional | Kitchen-Aid Professional

Mit 1 CNS-Kessel à 5 l und Deckel, 1 Schneebesen, 1 Knethaken und 1 Flachrührer. Farbe weiss. Mit mechanischem Kesselhub, Spritzschutz mit Einfüllöffnung, stufenlose Geschwindigkeitsregulierung.

Avec 1 bassine de 5 l en acier inox avec couvercle, 1 fouet, 1 crochet de pétrissage et 1 palette. Couleur blanc. Protection contre les éclaboussures avec entonnoir de remplissage, réglage progressif de la vitesse.

15095	B x T x H L x P x H	Anschlusswert Raccordement	Gewicht Poids	
	411 x 264 x 338 mm	230 V / 325 W	12.3 kg	.....915.—



## Universal-Küchenmaschine Alphamix «Profi» | Batteur mélangeur Alphamix «Profi»

Alphamix, die ideale Küchenmaschine beim Kochen und Backen, für gelegentliche oder tägliche Anwendung, Praktische und helle Sensortasten, besonders leicht einsetzbarer Edelstahlbehälter. Der bauchige Boden erlaubt auch die Verarbeitung von sehr kleinen Mengen. Dieses Gerät vereint Benutzerfreundlichkeit, Arbeitsqualität, Leistung, Robustheit und Wartungsfreundlichkeit.

**Benutzerfreundlich:** Die Auf- und Abwärtsbewegung des Behälters ist an den Schutzschirm gekoppelt: Beim Anheben des Schutzschirms wird der Behälter gesenkt, beim Absenken des Schutzschirms wird der Behälter in der Arbeitsposition verriegelt. Berührungstasten: Ein 1, Aus 0, Drehzahl +/-.

**Hochwertig:** Die planetarische Bewegung des Rührwerks im Behälter sorgt für optimales Ausstreichen des Behälterbodens und der Behälterwand.

**Robust:** Das Alphamix-Rührgerät verfügt über einen sehr stabilen Rahmen aus Gussaluminium. Dadurch werden die mechanischen und elektrischen Teile vor Mehlstaub und Spritzwasser geschützt. Motor ist über ein Thermoelement vor dem Überhitzen geschützt.

**Wartungsarm:** Dank glatter Flächen, abgerundeter Ecken und schraubenloser Verbindungen ist das Gerät leicht zu reinigen. Ausserdem ist es aufgrund der ergonomischen rahmenform und mit Hilfe des rückseitigen Griffs leicht und sicher zu verschieben und zu verstauen.

**Produktmerkmale:** Rahmen aus Gussaluminium. Transparenter Schutzschirm aus Polycarbonat. Behälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rührutensilien aus Gussaluminium und rostfreiem Edelstahl: Schneebesen, Rührer, Knethaken. Stromversorgung 230 V / 2.3 A.

**Option Zubehör:** Fleischwolf, Gemüsehobel und die meisten Zubehörteile mit 10 x 10 Vierkantmuffe. Inklusive 1 Schneebesen, 1 Knethacken, 1 Flachrührer und 1 Spritzschutz.

En cuisine ou en pâtisserie, l'Alphamix est le batteur idéal en appoint ou en usage journalier, commandes à touches sensibles pratiques et claires. Cuve inox très facile à mettre en place et à verrouiller.

Il combine simplicité d'utilisation, qualité du travail, puissance, robustesse et facilité d'entretien.

**Simplicité d'utilisation:** La monte et baisse de cuve est associée au mouvement de l'écran fait descendre la cuve, son abaissement verrouille la cuve en position de travail. Les commandes à touches sensibles sont pratiques et claires : marche 1, arrêt 0, vitesse +/-.

**Qualité du travail:** Le mouvement planétaire effectué par l'outil dans la cuve balaie de façon optimale de fond et la paroi.

**Robustesse:** Le batteur Alphamix possède un bâti très stable en fonte d'aluminium dans lequel sont logés les éléments mécaniques et électriques, à l'abri des projections d'eau et de farine. Une sonde thermique protège le moteur en cas accidentel de surchauffe.

**Facilité d'entretien:** Les surfaces lisses, sans aucun angle vif, l'absence de visserie facilitent son nettoyage. Il est également facile à déplacer et à ranger grâce à la forme ergonomique de son bâti et notamment grâce à une poignée pour une prise en main sûre à l'arrière.

**Caractéristiques:** Bâti en fonte d'aluminium. Ecran de sécurité transparent en polycarbonate. Cuve en acier inoxydable AISI 304. Outils en fonte d'aluminium et acier inox: fouet, palette, crochet. Alimentation 230 V / 2.3 A.

**Option accessoires:** Hachoir, coupe-légumes et la plupart des accessoires à manchon carré 10 x 10 existants. Avec 1 fouet, 1 crochet de pétrissage, 1 palette et une protection anti-éclaboussure.



Art. 5010



Art. 4054



Art. 5010

4054 ..... Alphamix 5.5 lt, 500 Watt, L x B x H: 38.2 x 28.4 x 43.4 cm .....1260.—

5010 ..... Alphamix 8.0 lt, 700 Watt, L x B x H: 46.5 x 31.8 x 40.0 cm .....1990.—



## Aquamix | Aquamix

Wassermess-, Misch- und Dosiergeräte Ihre Vorteile: Robustes Edelstahlgehäuse mit sehr kompakten Abmessungen, schnelle und exakte Eingabe von Temperatur und Wassermenge, grosse, helle Anzeige für Temperatur und Menge, Wasserdruck unabhängig, mit lebensmittel-echtem Auslaufschlauch und Edelstahlrohrkrümmer, alle Geräte mit Wiederholautomatik.

Appareille de mesurage d'eau de mélange et de dosage, Vos avantages: Etui robuste compact en acier chromer, mesurage rapide et exact, entrée de température et de quantité d'eau, avec indication claire pour température et quantité avec pression d'eau indépendant, écoulement en acier chromer à courber, tous les appareils son avec répétition automatique.

## Aquamix 21 | Aquamix 21

Halbautomatisches Wassermisch- und Dosiergerät | Appareil semi-automatique de mélange d'eau et de dosage

### Temperatureinstellung mit Thermostat

#### Technische Daten:

- Dosiermenge: 0,1 lt. bis 999,9 lt.
- Temperaturanzeige: +0,5° bis +70°C
- Dosiergenauigkeit ab 1 lt.: +/- 0,1
- Temperaturgenauigkeit ab 5 lt.: +/- 1°C
- Wasserdurchlauf bei 3 bar: ca. 22 lt./min
- Wasseranschluss: 1/2"
- Stromanschluss: 240 Volt; Gerät 12 V
- Abmessungen B x H x T: 200 x 300 x 190 mm
- Technische Änderungen vorbehalten

### Réglage de température avec thermostat

#### Données techniques:

- Quantité de dosage: 0,1 lt. jusqu'à 999,9 lt.
- Température: +0,5° jusqu'à +70°C
- Exactitude de dosage des 1 lt.: +/- 0,1
- Exactitude de température des 5 lt.: +/- 1°C
- Tuyau d'alimentation d'eau avec 3 bar: env. 22 lt./min
- Raccordement d'eau: 1/2"
- Raccordement électrique: 240 V; appareil 12 V
- Mesure L x H x P: 200 x 300 x 190 mm
- Sauf changement technique



9710 .....3350.—

## Aquamix 32 | Aquamix 32

Vollelektronisches Wassermisch- und Dosiergerät mit Eiswasseranschluss und automatisch geregeltm Vorlauf.

Appareil automatique de mélange d'eau et de dosage avec avant-coulant automatique.

### Technische Daten:

- Dosiermenge: 0,1 lt. Bis 999,9 lt.
- Temperaturanzeige: +0,5° bis +70°C
- Dosiergenauigkeit ab 1 lt.: +/- 0,1
- Temperaturgenauigkeit ab 5 lt.: +/- 1°C
- Warmwasseranschluss: max. 70°C
- Wasserdurchlauf bei 3 bar: ca. 22 lt./min
- Wasseranschluss: 1/2"
- Stromanschluss: 240 Volt
- Abmessungen B x H x T: 300 x 300 x 190 mm
- Technische Änderungen vorbehalten

### Données techniques:

- Quantité de dosage: 0,1 lt. jusqu'à 999,9 lt.
- Température: +0,5° jusqu'à +70°C
- Exactitude de dosage des 1 lt.: +/- 0,1
- Exactitude de température des 5 lt.: +/- 1°C
- Distribution de l'eau: max. 70°C
- Tuyau d'alimentation d'eau avec 3 bar: env. 22 lt./min
- Raccordement d'eau: 1/2"
- Raccordement électrique: 240 V
- Mesure L x H x P: 300 x 300 x 190 mm
- Sauf changement technique



9711 .....5480.—

## Eiswasseranlage L130 | Système d'eau glacée L130



- Stabil tiefe Schüttwassertemperaturen
- genaue Teigtemperatursteuerung
- schnelle Kleberbildung beim Mischen
- wolligere Teige durch frisch gekühltes Eiswasser
- dosieren ohne Druckpumpe über Wassermischgeräte
- wasserführende Teile sind reinigungs-frei
- hygienisch sauberes Trinkwasser
- Edelstahlwärmetauscher und -gehäuse
- hohe Durchflussleistung
- kompakte Abmessungen.

Bei einer Einlauftemperatur von +17.5°C und einer Durchflussmenge von 10 Liter pro Minute weist das entnommene Eis-

- wasser folgende Temperaturen auf:
- 10 Liter +1.9°C
  - 20 Liter +2.7°C
  - 30 Liter +3.2°C
  - 40 Liter +3.6°C
  - Spitzenabkühlleistung 230 Liter pro Stunde
  - Dauerabkühlleistung 70 Liter pro Stunde
  - Chargengrösse bis 40 Liter mit ca. 30 kg Eisspeicher
  - Stromanschluss: 230 Volt
  - Wasseranschluss: 1/2"
  - Masse L x B x H: 560 x 590 x 900 mm

- Températures basses et stables de l'eau versée
- Commande exacte de la température de la pâte
- Formation rapide de gluten lors du malaxage pâte
- Plus souple grâce à l'eau glacée fraîche
- Dosage sans pompe de refoulement via les mélangeurs
- D'eau conduites d'eau ne nécessitant pas de nettoyage
- Eau potable propre et hygiénique
- Échangeur thermique et boîtier en acier inoxydable
- Haute capacité de débit
- Dimensions compactes.

Pour une température d'entrée de +17.5°C et un débit de 10 litres par minute, l'eau glacée utilisée présentent les températures suivantes:

- 10 litres +1.9°C / 20 litres +2.7°C
- 30 litres +3.2°C / 40 litres +3.6°C
- Puissance de refroidissement de pointe 230 litres par heure
- Puissance de refroidissement en continu 70 litres par heure
- Capacité de charge jusqu'à 40 litres avec env. 30 kg de capacité de stockage de glace
- Raccordement 230 V
- Dim. 560 x 590 x 900 mm

4197 .....6600.—

## Brot Schneidemaschine «JAC PICO» | Trancheuse à pain «JAC PICO»

Die kompakte Tischbrot Schneidemaschine, die Sie mit ihrer einfachen Bedienung, ihrer Schnittqualität und ihrer Ergonomie überzeugen wird. La coupeuse à pain de table qui vous charmera par sa facilité d'utilisation, sa qualité de coupe et son ergonomie.



- Mögliche Schnittstärke wählbar zwischen 8-16 mm (danach ist es fix eingestellt)
- Max. Grösse des Brotes (L x B x H) 44 x 30 x 18 cm
- Ohne Beölung
- Leistung 0.49 kW
- Nettogewicht 105 kg
- Anschlusswert 230 V
- Farbe: weiss/rot (andere Farben auf Anfrage)
- Abmessungen Maschine: B x T x H: 68 x 64 x 76 cm

- Épaisseur de tranche entre 8-16 mm (après c'est fixe)
- Dimensions max du pain (L x l x H) 44 x 30 x 18 cm
- Sans huilage
- Puissance 0.49 kW
- Poids net 105 kg
- Raccordement 230 V
- Couleur rouge/blanche (autres couleurs sur demande)
- Dimensions de la machine: L x P x H: 68 x 64 x 76 cm

8075 ..... JAC PICO Tischmodell | JAC PICO, modèle de table .....3320.—

8078 ..... Fahrbares Untergestell dazu  
Socle à roulettes pour JAC PICO .....560.—

## Brotschneidemaschine «JAC DURO 450» | Trancheuse à pain «JAC DURO 450»

Die meistverkaufte traditionelle Brotschneidemaschine für das Bäckerhandwerk. Diese geräuscharme, halbautomatische Brotschneidemaschine überrascht Sie mit ihrer Robustheit.

La coupeuse à pain de table qui vous charmera par sa facilité d'utilisation, sa qualité de coupe et son ergonomie.

- Mögliche Schnittstärke wählbar zwischen 8-16 mm (danach ist es fix eingestellt)
- Max. Grösse des Brotes (L x B x H) 44 x 31 x 16 cm
- Ohne Beölung
- Leistung 0.49 kW
- Nettogewicht 150 kg
- Anschlusswert 230 V
- Farbe: weiss (andere Farben auf Anfrage)
- Abmessungen Maschine: B x T x H: 69 x 75 x 128 cm
- fahrbar
- Épaisseur de tranche entre 8-16 mm (après c'est fixe)
- Dimensions max du pain (L x l x H) 44 x 31 x 16 cm
- Sans huilage
- Puissance 0.49 kW
- Poids net 150 kg
- Raccordement 230 V
- Couleur blanche (autres couleurs sur demande)
- Dimensions de la machine: L x P x H: 69 x 75 x 128 cm
- Mobile, sur roulettes



8076 ..... JAC Duro .....5300.—

**Auf Anfrage: Modelle DURO 520 und 600 (für längere Brote bis 60 cm)**  
**Sur demande : Modèles DURO 520 et 600 (pour des pains jusqu'à 60 cm)**

## Brotschneidemaschine «MHS Ideal XL» | Trancheuse à pain «MHS Ideal XL»

### Tischmodell mit Rundmesser

Scheibenstärke über Display wählbar (von 4-24 mm), 3 speicherbare Schnittstärken direkt anwählbar, Folientastatur für einfachste Bedienung, automatisches Brotteilen, leises, ölfreies Schneiden - auch warme Brote, höchste Schnittqualität durch Rundmesserschnitt, höchste Sicherheit, bedienerfreundlich, Wartungsfreundlich, 2 Jahre Garantie, Chromstahlgehäuse

### Maximale Hygiene durch:

leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung, minimale Reinigungszeit durch ölfreies Schneiden, Kapselung des Antriebs vom Schneidraum, daher kein Eindringen von Schmutz

### Modèle de table à couteau circulaire

L'épaisseur des tranches pouvant être sélectionnée à partir de l'affichage (de 4 à 24 mm), 3 puissances de coupe mémorisables, pouvant être directement sélectionnées, clavier à effleurement pour le plus simple des managements, coupe automatique du pain, sans bruit, coupe sans lubrifiants, pains chauds également, grande qualité de coupe grâce à la coupe par couteau circulaire, la plus grande sécurité possible, convivial, facile à entretenir, 2 ans de garantie, bâti en acier chromé

### Hygiène maximum grâce à:

Facilité d'accès aux pièces fonctionnelles, par conséquent nettoyage simple et rapide, durée de nettoyage minimale grâce à la coupe sans lubrifiants.

### Technische Daten:

B x H x T: 98.5 x 52.5 x 68.5 cm  
 Max. Broteinlegelänge: 450 mm  
 Max. Broteinlegebreite: 320 mm  
 Max. Broteinlegehöhe: 140 - 160 mm  
 Schnittstärke verstellbar von 4 - 24 mm  
 Anschluss 400 V / 1.1 kW / 50 Hz  
 Schnittleistung 100 Schnitte/Min.  
 Messer: Rundmesser 260 mm  
 Platzbedarf: ca. 0.68m<sup>2</sup>  
 Gewicht: 130 kg

### Caractéristiques techniques:

L x H x P: 98.5 x 52.5 x 68.5 cm  
 Longueur max. pour l'insertion du pain: 450 mm  
 Largeur max. pour l'insertion du pain: 320 mm  
 Hauteur max. pour l'insertion du pain: 140 - 160 mm  
 Epaisseur de coupe réglable de 4 à 24 mm  
 Connexion électrique 400 V / 1.1 kW / 50 Hz  
 Puissance de coupe 100 coupes/ min.  
 Couteau: couteau circulaire 260 mm  
 Encombrement: environ 0.68m<sup>2</sup>  
 Poids: 130 kg



18000 ..... Brotschneidemaschine | Trancheuse à pain .....10950.—  
 18001 ..... Untergestell | Support mobile .....650.—

### Universal-Reibmaschine Rotormat 2000 | Râpeuse à turbine Rotormat 2000

Die Universalreibmaschine zerkleinert ohne Trocknen oder Einweichen im Frischzustand alle Restbrot-Sorten (ofenfrisch oder trocken) und sämtliche Zutaten wie Nüsse, Gebäck, Kuchen, Teilchen, Berliner, Biskuits, Käse, Korn-Schroten, Paniermehl, Zwiebeln, Aepfel, Dörrbirnen usw. Die Maschine ist ganz aus Edelstahl und ist serienmässig fahrbar. Mit Siebeinsätzen 3/5/8/12 mm, Breite 70 cm, Tiefe 72 cm, Höhe 146 cm, 380 V, 5.5 PS

La râpe à turbine réduit en petits morceaux, toutes les sortes de pain frais non séché ou trempé (sortant du four ou séché) et tous les ingrédients comme noix, pâtisseries, gâteaux, petites pièces, boules de berlin, biscuits, fromage, blé égrugé, chapelure, oignons, pommes, poires séchées, etc. La machine est fabriquée de série entièrement en inox et sur roulettes. Avec tamis de 3/5/8 et 12 mm, Largeur 70 cm, profondeur 72 cm, hauteur 146 cm, 380 V, 5.5 PS



6661 .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

### Reibmaschine | Broyeuse

Ist geeignet zum Mahlen von allen trockenen Brot- und Biskuitsorten. Keine nassen Produkte. Alle Teile der Maschine die mit Produkten in Berührung kommen, sind aus Chromstahl. Mit 3 Reibtrommeln 2 mm / 5 mm / 7 mm, mit Trichter und Auffangbehälter, mit Ablaufvorrichtung (für das Befüllen von Behälter), mit elektrischer Schutzvorrichtung, fahrbare Ausführung mit 2 Bremsrollen, Farbe RAL 1013, Leistung 1.1 kW, Anschluss 400 V / 50 Hz

Convient à broyer toutes sortes de pains et de biscuits secs Pas de produits humides. Toutes les pièces de machine entrant en contact avec les produits sont en acier chromé. Avec 3 tambours de 2 mm / 5 mm / 7 mm, avec entonnoir et récepteur, avec écoulement (pour remplir le réservoir), avec dispositif de protection électrique, version mobile avec 2 rouleaux de frein, couleur RAL 1013 (gris silex), puissance 1.1 kW, raccordement électrique 400 V / 50 Hz



20039 ..... L x B x H: 40 x 70 x 129 cm  
L x l x H: 40 x 70 x 129 cm .....Preis auf Anfrage | Prix en demande

## Geleesprühmaschinen «Boyens» | Machine à gicler «Boyens»

- Wartungsfreie Technik
- Keine Aufrollautomatik
- Kurze Aufheizzeit
- Keine Temperaturschwankungen
- Kein Wasserbad
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Stärkere Heizung
- Technique ne nécessitant pas d'entretien
- Sans enroulement automatique
- Suppression du temps de chauffe
- Température constante
- Sans bain-marie
- Tuyau chauffé jusqu'à pistolet
- Chauffage plus élevé

## Jelly Economy | Jelly Economy

- Für kleine Mengen Gebäck
- Zum Versprühen von Gelee direkt aus der Bag in Box oder aus dem Vorratsbehälter
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Wartungsfreie Technik
- Kurze Aufheizzeit
- Durchlauferhitzer 1650 W
- Anschluss/Leistung: 230 V / 50 Hz / 16 A
- Masse: 310 x 370 x 350 mm
- Modèle de table
- Avec 1 pistolet
- Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
- Pour la pulvérisation directement à partir de l'emballage BIB, ou à partir du récipient de réserve
- Temps de chauffe réduit
- Chauffage constant 1650 watt
- Tension du réseau: 230 V
- Fréquence: 50 Hz
- Fusible: 16 A
- Dimensions (L x l x h): 310 x 370 x 350 mm

11139 .....3450.—



## Jelly Concept | Jelly Concept

- Tischmodell
- Zum Versprühen von Gelee direkt aus der Bag in Box, totale Restentleerung, mit Ansaugadapter
- Oder zum Versprühen von Gelee aus dem Vorratsbehälter
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Digitale Temperaturanzeige
- Wartungsfreie Technik
- Kurze Aufheizzeit
- Keine Temperaturschwankungen
- Durchlauferhitzer 3500 W
- Anschluss/Leistung: 230 V / 50 Hz / 16 A
- Masse: 500 x 435 x 275 mm
- Gewicht 40 kg
- Modèle de table
- Avec 1 pistolet
- Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
- Pour la pulvérisation directement à partir de l'emballage BIB, ou à partir du récipient de réserve
- Vidage complet
- Temps de chauffe réduit
- Chauffage constant 3,5 kW
- Tension du réseau: 230 V
- Fréquence: 50 Hz
- Fusible: 16 A
- Poids de la machine: 40 kg
- Dimensions (L x l x h): 500 x 435 x 275 mm

7437 .....4450.—



## Jelly Concept mit Wagen | Jelly Concept avec chariot

- Zum Versprühen von Gelee direkt aus der Bag in Box, totale Restentleerung, mit Ansaugadapter oder zum Versprühen von Gelee aus dem Vorratsbehälter
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Digitale Temperaturanzeige
- Wartungsfreie Technik
- Kurze Aufheizzeit
- Keine Temperaturschwankungen
- Durchlauferhitzer 3500 W
- Anschluss/Leistung: 230 V / 50 Hz / 16 Amp
- Masse: 500 x 320 x 910 mm
- Gewicht 50 kg
- Mobile
- Avec 1 pistolet
- Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
- Pour la pulvérisation directement à partir de l'emballage BIB ou à partir du récipient de réserve
- Vidage complet
- Temps de chauffe réduit
- Chauffage constant 3,5 kW
- Tension du réseau: 230 V
- Fréquence: 50 Hz
- Fusible: 16 A
- Poids de la machine: 50 kg
- Dimensions (L x l x h): 500 x 320 x 910 mm

7470 .....4980.—



Jelly Compact | Jelly Compact



- Mit zwei Pistolen
  - Mit höhenverstellbarem Sprühpistolenhalter
  - Schläuche bis zur Pistole beheizt
  - Fahrbar
  - Versprühen direkt aus BIB-Verpackung, totale Restentleerung
  - Kurze Aufheizzeit
  - Mit grosser Durchflussleistung
  - Mit integriertem leistungsstarken Membran-Kompressor
  - Durchlauferhitzer 3,5 kW
  - Netz-Spannung: 230 V
  - Frequenz: 50 Hz
  - Sicherung: 16 A
  - Gewicht der Maschine: 110 kg
  - Masse L x B x H: 660 x 470 x 950 mm
- Avec deux pistolets
  - Avec support de pistolet pulvérisateur réglable en hauteur
  - Tuyaux chauffés jusqu'au pistolet
  - Mobile
  - Pour la pulvérisation directement à partir de l'emballage BIB, vidage complet
  - Temps de chauffe réduit
  - Grand débit
  - Avec compresseur à membrane performant intégré
  - Chauffage constant 3,5 kW
  - Tension du réseau: 230 V
  - Fréquence: 50 Hz
  - Fusible: 16 A
  - Poids de la machine: 110 kg
  - Dimensions (L x l x h): 660 x 470 x 950 mm

7433 ..... Jelly Compact, 2 Pistolen .....Preis auf Anfrage  
 Jelly Compact, 2 pistolets .....Prix en demande

Jelly Royal | Jelly Royal



- Mit 1 Pistole
  - Schlauch bis zur Pistole beheizt
  - Fahrbar
  - Versprühen direkt aus BIB-Verpackung, totale Restentleerung
  - kurze Aufheizzeit
  - mit grosser Durchflussleistung
  - externe Druckluft und leistungsstarke Materialpumpe
  - Durchlauferhitzer 7 kW
  - Netz-Spannung: 400 V
  - Frequenz: 50 Hz
  - Sicherung: 16 A
  - Gewicht der Maschine: 92 kg
  - Masse L x B x H: 660 x 470 x 950 mm
- Avec 1 pistolet
  - Avec support de pistolet pulvérisateur réglable en hauteur
  - Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
  - Mobile
  - Pour la pulvérisation directement à partir de l'emballage BIB, vidage complet
  - Temps de chauffe réduit
  - Grand débit
  - Chauffage constant 7.0 kW
  - Tension du réseau: 400 V
  - Fréquence: 50 Hz
  - Fusible: 16 A
  - Poids de la machine: 92 kg

16100 ..... Jelly Royal, 1 Pistole .....Preis auf Anfrage  
 Jelly Royal, 1 pistolet .....Prix en demande



REINIGUNG / SCHUTZ

NETTOYAGE / PROTECTION

Seiten 246-266



### Ofenhandschuhe Frottée | Gants de fournil frottée



- Waschbar bis 60°C
- Für bis zu 280°C Kontakthitze - ca. 30 Sekunden
- Aus zwei Schichten Baumwolle
- Kleine Stulpe als Unterarmschutz

- Lavable jusqu'à 60°C
- Résistant à la chaleur directe jusqu'à 280°C pour env. 30 secondes
- Matériau: 2 couche de coton

7087 ..... Länge 32 cm | Longueur 32 cm .....15.90

### Fingerhandschuhe Leder | Gants en cuir

Material Leder gefüttert, extrem hitzebeständig bis + 400°C, nicht waschmaschinengeeignet.  
Matériau cuir fourré, réfractaire extrême jusqu'à 400°C, non-résistante au lave-vaisselle.



20078 ..... Masse | Dimension 45 x 14 cm .....19.50

### Fausthandschuhe Leder | Gants en cuir

Material Leder gefüttert, extrem hitzebeständig bis + 400°C, nicht waschmaschinengeeignet.  
Matériau cuir fourré, réfractaire extrême jusqu'à 400°C, non-résistante au lave-vaisselle.



20079 ..... Masse | Dimension 45 x 14 cm .....19.50

### Silikon-Backofenhandschuh | Gant en silicone

Länge 32 cm, hitzebeständig + 250°C, wasserfest, spülmaschinenfest, rutschfest, laugenbeständig  
Longueur 32 cm, résistant à chaleur jusqu'à 250°C, l'eau dure, lave-vaisselle, résistant à la saumure



P2000 ..... Pro Stück | Par pièce .....16.—

### Kälte-Schutzhandschuhe | Gants anti-froid

Praktischer Kälte-Schutzhandschuh(für die Kühl- und Tiefkühlzelle). Schutzhandschuhe SHOWA aus innenseitig moltoniertem Baumwoll-/Polyestergestrick, mit Naturlatex-Teilbeschichtung, Farbe Grau, Schichtstärke 0.7 mm, raue Oberfläche, elastische Stulpe, Frauengrößen 7/S und 8/M, Männergrößen 9/L und 10/XL

Très pratique. Gants de protection SHOWA en tricot de coton/polyester molletonnée avec revêtement de latex naturel, couleur grise, épaisseur de couche 0.7 mm, surface rugueuse, manchette élastifiée, taille pour femmes 8/M, tailles pour hommes 9/L et 10/XL

4404-S	.....	.6.-
4404-M	.....	.6.-
4404-L	.....	.6.-
4404-XL	.....	.6.-



### Kochhandschuhe «Tempcook» | Gants «Tempcook»

Wärmeschutzhandschuhe aus Nitril, weiss, wasserdicht. Anatomisch geformt mit breitem Schaft zum Schutz der Unterarme. Innen aus Baumwolle für hohen Tragekomfort. Handinnenfläche und Finger sind rutschfest beschichtet. Dieser für den Umgang mit Lebensmitteln zugelassene Handschuh eignet sich zur Entnahme von Blechen, Formen usw. aus heissen Öfen sowohl in der Gastronomie als auch in der Bäckerei und Konditorei. Bietet Schutz vor Hitze bis 250°C für eine Dauer von 15 Sekunden. Entspricht den CE-Normen EN 388 zum Schutz gegen mechanische Gefahren, EN 407 zum Schutz gegen thermische Risiken und EN 511 zum Schutz gegen Kälte. Länge 450 mm

Gant de protection thermique, en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire, ce gant convient aux manipulations de sortie de cuisson en restauration comme en boulangerie-pâtisserie, jusqu'à 250°C pendant 15 secondes. Conforme aux normes CE de protection contre les risques mécaniques EN388, de protection contre la chaleur EN407 et contre le froid EN511. Longueur 450 mm

30037	.....	Tempcook S	.....	.99.-
30038	.....	Tempcook M	.....	.99.-
30039	.....	Tempcook L	.....	.99.-



### Schnittschutzhandschuh | Gant anti-coupure

Äusserst hochwertige Schnittschutzhandschuhe. Von führenden Lebensmittelherstellern für das Auslösen und Schneiden von Fleisch und das Säubern von scharfen oder schneidenden Gegenständen und Materialien empfohlen: Messer, Aufschnittmaschinen... Handschuh aus Glasfaser-/Polyestergestrick, ohne Nähte, anschmiegsam für optimalen Tragekomfort. Handschuh für Rechts- und Linkshänder, in der Waschmaschine bei 70°C waschbar. CE-Kategorie CE:II. Gemäss Normen CE EN 420-94 und EN 388-94

Gant de très haute protection contre les coupures. Recommandé en milieu alimentaire pour la découpe de viandes et le nettoyage des objets et matériels coupants: couteaux, trancheuse électriques... Gant en tricot de fibre de verre et polyester, sans couture, souple pour un confort optimum. Gant lavable en machine à 70°C. Catégorie CE:II. Conforme aux normes CE EN 420-94 et EN 388-94

30040	.....	S	.....	.28.-
30041	.....	M	.....	.28.-
30042	.....	L	.....	.28.-



### Laugenbrille | Lunettes de protection

Bügel Schutzbrille mit farblosen, kratzfesten, beschlagfreiem Polycarbonatscheiben  
Bonne protection contre toutes les éclaboussures. Lunettes de protection robuste avec monture en nylon, incassables, verre incolores en polycarbonate

6448	.....	.9.-
------	-------	------



### Geschirrtücher Halbleinen | Linges sèche-vaisselle en toile métisse

Schnell Trocknend, hohe Saugfähigkeit, ideal für Gläser, fusselfrei, Zwirnenhalbleinen, TB 3/G 29, strapazierfähige Qualität, lange Haltbarkeit, Weissgrundig mit blauem Karomuster, für Kochwäsche bis +95°C, mit praktischer Öse zum Aufhängen, Masse 800 x 600 mm. Paket à 10 Stk

Séchage rapide, pouvoir absorbant élevé, idéal pour les verres, non pelucheux, toile métisse en fil retors, TB 3/G 29, qualité inusable, longue durabilité, fond blanc à carreaux bleus, linge à bouillir jusqu'à +95°C, œillet pratique pour suspendre, dimension 800 x 600 mm. Paquet de 10 pièces



- 40039 ..... Blau kariert, Paket à 10 Stk | Bleue à carreaux, paquet de 10 pcs .....43.—
- 40040 ..... Rot kariert, Paket à 10 Stk | Rouge à carreaux, paquet de 10 pcs .....43.—

### Microfasertuch «Profi» | Linges en microfibre «professionnel»



- 40041 ..... Microfasertuch Profi rosa, 400 x 400 mm  
Linge en microfibre professionnel rose, 400 x 400 mm .....2.80
- 40042 ..... Microfasertuch Profi blau, 400 x 400 mm  
Linge en microfibre professionnel bleu, 400 x 400 mm .....2.80

### Bäckerschürze weiss | Tablier boulanger blanc



- 9020 ..... 90 x 72 cm ohne Latz | Sans pont .....9.—

### Feinstaubmaske «3M-8822» | Masque anti-poussière «3M-8822»

Filtrierend, ideal gegen Mehlstaub. Polypropylen/Polyurethan  
 Protection idéale contre la poussière de farine. Polypropylène/Polyuréthane

6449 ..... Paket à 10 Stück | Paquet de 10 pièces ..... 46.—



### Feinstaubmaske «3M-9322» | Masque anti-poussière «3M-9322»

Filtrierend, ideal gegen Mehlstaub. Polypropylen/Polyurethan, guter Tragkomfort  
 Protection idéale contre la poussière de farine. Polypropylène/Polyuréthane, plus confortable

10039 ..... Paket à 10 Stück | Paquet de 10 pièces ..... 49.—



### Gummihandschuhe | Gants en caoutchouc

Paar | Paire

6450 ..... Grösse M | Grandeur M ..... 3.20  
 6451 ..... Grösse XL | Grandeur XL ..... 3.40



### Cleanhands – Hygiene im Griff | Distributeur de gants pour la vente de pain

Plexiglas-Ständer mit Spannring für auswechselbare Brotverkaufshandschuhe aus Plastik. Sekundenschnelles Ein- und Ausziehen.  
 Clean Hands-Set besteht aus: 2 Ständer mit Spannringen, inkl. 5 Wegwerfhandschuhe

Appareil en Plexiglas avec anneau pour gants jetables en plastique. Permet de glisser ou sortir en un clin d'œil. Clean Hands-Set composée de: 2 appareil avec 2 anneaux et 5 gants jetable

10066 ..... Clean Hands – Set à 2 Stück | Set à 2 pcs. .... 79.—  
 10067 ..... Wegwerfhandschuhe 100 Stück | Gants jetables, 100 pièces ..... 19.—



### Cleanhands-Station Chromstahl | Station - Cleanhands en inox

20010 ..... Station ..... 48.—  
 20011 ..... Spannring | Anneau ..... 16.—  
 10069 ..... Wegwerfhandschuhe (100 Stk) | Gants jetable (100 pce) ..... 19.—



Wegwerfhandschuh  
 Gant jetable

Station

Spannring  
 Anneau

## Händetrockner «FAVORIT» | Sèche-mains «FAVORIT»

- Schnell und effizient: Händetrocknen in 9-11 Sek.
  - Benutzerfreundliche Einstellung: Leistung in 2 Stufen einstellbar, sowie warme und kalte Luft wählbar
  - Blaue LED Beleuchtung mit Timer Funktion: Trocknungszeitanzeige
  - Leistung Warmluft 1650 – 2050 W
  - Geräuschpegel: angenehme 68 dB
  - Schutzklasse: IPx4
  - Berührungsfreie Benutzung: Absolut hygienisch durch sensorgesteuerte Inbetriebnahme
  - Motor: 220 V
  - Einfache Montage
  - Umweltschonend und ökologisch: Einfach herausnehmbarer Wasserauffang-Behälter und Luftfilter zur schnellen Reinigung
  - B x T x H: 330 x 220 x 685 mm
  - Gewicht 11 kg
  - Gehäuse aus ABS-Kunststoff
  - Garantie 3 Jahre
- Rapide et efficace: Séchage des mains en 9-11 secondes
  - Réglage convivial: Débit réglable en deux paliers, sélectionnable chaud et froid
  - Éclairage à DEL bleu avec fonction minuterie: Affichage du temps de séchage
  - Puissance : Air chaud 1650 – 2050 W
  - Classe de protection: IPx4
  - Utilisation sans contact: Absolument hygiénique grâce à la mise en service commandé par capteur
  - Moteur: 220 V
  - Montage simple:
  - Économique: Pas de stockage, pas de remplissage ni d'élimination de serviettes en papier ou en tissu
  - Respectueux de l'environnement et écologique: Bac de récupération de l'eau facilement amovible. Filtre à air pour un nettoyage facile
  - L x P x H: 330 x 220 x 685 mm
  - Poids 11 kg
  - En matériau plastique ABS
  - Garantie 3 ans

### Kostenberechnung: Handpapierspender / Händetrockner

Grundlage Toiletten: 30 Mitarbeiter/Gäste x 4 Toilettengang x 4 Papierblatt x 5 Wochentage x 52 Wochen = 124000 Stk., dies entspricht jährlichen Papierkosten von CHF 2232.—

### Tägliche Bewirtschaftung

5 Min Auffüllen von zwei Papierspender CHF 832.—, plus Abfallsäcke und Entsorgungskosten, Kosten im 1. Jahr Total CHF 3064.—, Kosten im 2. Jahr Total CHF 3064.— usw.

### Grundlage Handtrockner Favorit:

Anschaffungskosten 2 x Händetrockner CHF 1780.—, Stromkosten / Jahr ( 1Kwh CHF 0.20 ) CHF 42.—

### Tägliche Bewirtschaftung

2 Min Reinigung/HandDryer CHF 333.— / Jahr, Kosten inkl. Anschaffung Total CHF 2155.—, Kosten ab dem 2. Jahr Total CHF 375.— usw. Kosteneinsparung in 3 Jahren CHF 6287.—, Amortisation innert 9 Monaten, weniger Abfall - weniger Kosten - mehr Hygiene

### Calcul des coûts: Distributeur de papier / sèche-mains

Base de calcul toilettes :

30 employés/clients x 4 séjours aux toilettes x 4 feuilles de papier x 5 jours de la semaine x 52 semaines = 124000 u., soit un coût annuel en papier de CHF 2232.—

### Gestion quotidienne

5 mn de remplissage de deux distributeurs de papier CHF 832.—, plus sac poubelle et frais d'enlèvement des déchets, coût total la première année CHF 3064.—, coût total la 2ème année CHF 3064.— etc.

### Base du sèche-mains Favorit:

Coût d'acquisition 2 x sèche-mains CHF 1780.—, coûts d'électricité / an ( 1Kwh CHF 0.20 ) CHF 42.—

### Gestion quotidienne

2 mn nettoyage/sèche main CHF 333.— / an, coût total dont acquisition CHF 2155.—, coût total la 2ème année CHF 375.— etc. Economies en 3 ans CHF 6287.—, amortissement en 9 mois, moins de déchets - moindres coûts - plus d'hygiène



20047	..... Silber   Argent	.....890.—
20048	..... Weiss   Blanc	.....890.—



## Handtrockner | Sèche-mains

Leistungsstarker und sehr robuster Handtrockner mit Automatikschaltung über Präsenzsensoren unter dem Gerät. Montierfertig zur Wandbefestigung, verstellbare Luftdüse, Leistung 2300 W. 230 Volt einphasig. 50Hz, Lärmpegel 75 db

Sèche-mains puissant, très robuste avec déclenchement automatique par détection de présence des mains sous l'appareil. Livré prêt à fixer au mur. Buse de sortie d'air orientable, 230 volts monophasé, 50 Hz. 2100 W. Niveau sonore 75 db

- 30020 ..... **Kostensparende Ausführung in ABS-Kunststoffschale weiss, 252 x 207 x 273 mm**  
L'une économique avec une coque en ABS blanc  
252 x 207 x 273 mm .....140.—
- 30021 ..... **Robuste Ausführung mit Schale aus poliertem rostfreiem Chromstahl, 252 x 207 x 273 mm**  
L'une coque en acier inoxydable poli, très robuste  
252 x 207 x 273 mm .....250.—



30021



30020

## Rollhocker aus Stahlblech blau | Escabeau roulant en tôle d'acier bleue

Dicke und rutschfeste Gummiauflage auf der Standfläche, Oberfläche ist hochwertig kunststoffbeschichtet  
Support épais et antiglisse en caoutchouc sur la marche, la surface est plastifiée en qualité supérieure

- 40045 ..... **Tragkraft 150 kg**  
Ø 290 / 440 mm Höhe 400 mm  
Force portante 150 kg  
Ø 290 / 440 mm hauteur 400 mm .....76.—



## Alu-Klaptritt blau | Echelle repliable en alu bleu

Standsicher und platzsparend, zweiseitig besteigbarer Alu-Klaptritt mit versenkbaren Rädern, beim besteigen senken sich alle 4 Rollfüsse ab und der Klaptritt steht sicher und fest, rutschfest, 80 mm tiefe Stufen für sicheren Aufstieg und bequemen Stand, einfaches Verschieben per Hand oder Fuss, Tragkraft 150 kg, Standhöhe 440 mm, Stufenanzahl 2 x 2, obere Standfläche 410 x 200 mm, Gewicht 1.7 kg

Stable et peu encombrant, échelle repliable en alu, accessible des deux côtés, à roues escamotables, lorsque l'on monte dessus, tous les 4 pieds à roues s'abaissent et l'échelle repliable se trouve être sûre et solide, marches antiglisse, 80 mm de profondeur pour une montée sûre et une position commode, déplacement simple à la main ou avec le pied, force portante 150 kg, hauteur 440 mm, nombre de marches 2 x 2, surface de la marche supérieure 410 x 200 mm, poids 1.7 kg

- 40044 .....92.—



## Kälteschutzbekleidung | Vêtements anti-froid

Kälteschutzbekleidung mit ausgezeichneter Isolation gegen Temperaturen bis  $-40^{\circ}\text{C}$ , dennoch leicht und nicht stark auftragend dank dem ISOSOFT-Hightech-Futter. Der Träger ist erheblich weniger in seiner Bewegungsfreiheit eingeschränkt als in herkömmlicher Kälteschutzbekleidung mit Steppwattierung. Speziell für Tätigkeiten in Kühl- und Gefrieranlagen und im Freien bei sehr kalter Witterung, z.B. für Bergbahnpersonal, Pistenfahrzeugführer, Maschinisten sowie für alle Freizeitaktivitäten bei sehr tiefen Temperaturen.

Vêtements anti-froid offrant une excellente isolation aux températures jusqu'à  $-40^{\circ}\text{C}$ , mais tout de même légers et peu encombrants, grâce à la doublure high-tech ISOSOFT. Le porteur est nettement moins gêné dans sa liberté de mouvements que dans des vêtements anti-froid conventionnels avec doublure matelassée. En particulier pour les activités dans des entrepôts frigorifiques et de réfrigération et à l'extérieur par temps très froid, p.ex. pour le personnel des téléphériques, conducteurs de véhicules de pistes, machinistes ainsi que pour toutes les activités de loisirs par temps très froid.

## Kälteschutzjacke | Veste anti-froid



Aus dunkelblauem, scheuerbeständigem Mischgewebe (55% Polyamid, 45% Baumwolle), isolierendes ISOSOFT-Hightech-Futter, Reiss- und Klettverschluss, zwei Seitentaschen, je eine Brust- und Innentasche, Innenseite des Kragens aus Fleece-Stoff, Verstärkung am Ellbogen und auf der Schulter, Strickbündchen an den Ärmeln, Kordelzug im Bund. Grössen M, L und XL.

En tissu mélangé (55% polyamide, 45% coton) bleu foncé, résistant à l'usure, doublure isolante high-tech ISOSOFT. Fermetures éclair et velcro, face intérieure du col en fleece, coudes et épaules renforcés, deux poches latérales, une poche supérieure, une poche intérieure, bordures tricotées aux manches, cordon ajustable à la ceinture, tailles M, L et XL.

5201-M	.....	.210.—
5201-L	.....	.210.—
5201-XL	.....	.210.—

## Kälteschutzmantel | Manteau anti-froid



Aus dunkelblauem, scheuerbeständigem Mischgewebe (55% Polyamid, 45% Baumwolle), isolierendes ISOSOFT-Hightech-Futter. Abnehmbare Kapuze (Kapuze nicht inbegriffen), zwei Seitentaschen, Brust- und Innentasche, Innenseite des Kragens aus Fleece-Stoff, Verstärkung am Ellbogen und auf der Schulter, Reiss- und Klettverschluss, Strickbündchen an den Ärmeln, Kordelzug im Bund, Grössen M, L und XL.

En tissu mélangé (55% polyamide, 45% coton) bleu foncé, résistant à l'usure, doublure isolante high-tech ISOSOFT. Capuchon amovible, face intérieure du col en fleece, coudes et épaules renforcés, fermetures éclair et velcro, deux poches latérales, une poche supérieure et une poche intérieure, bordures tricotées aux manches, cordon ajustable à la ceinture, tailles M, L et XL.

5202-M	.....	.245.—
5202-L	.....	.245.—
5202-XL	.....	.245.—

## Kapuze | Capuchon



Aus dunkelblauem, scheuerbeständigem Mischgewebe (55% Polyamid, 45% Baumwolle), isolierendes ISOSOFT-Hightech-Futter. Kapuze zu Jacke und Mantel. Isolierung der Ohrenpartie, Vorderteil mit Strickabschluss, Klettverschluss vorne, Einheitsgrösse.

En tissu mélangé (55% polyamide, 45% coton) bleu foncé, résistant à l'usure, doublure isolante high-tech ISOSOFT. Capuchon pour la veste et le manteau. Isolation complémentaire des oreilles, face avant avec bordure tricotée, fermeture velcro, taille unique.

5203	.....	.41.—
------	-------	-------

### Abdeckhauben transparent | Housses de protection, transparent

Mit innenliegenden Gewebeverstärkungsfäden. Mit 2 Reissverschlüssen leicht zu öffnen und zu schliessen. Schutz bei Transport und Lagerung. Verhindert das Austrocknen und die Verschmutzung der Teiglinge.

Avec tissu consolidé à l'intérieur. Avec 2 fermetures-éclair, facile à ouvrir et à fermer. Protection auprès de transport et stockage, empêche le dessèchement et le croûtage des pâtons.

6970	Für Blechrechen 65 x 53 cm, Gastro-Norm Pour étagère pour plaques 65 x 53 cm	139.—
6971	Für Blechrechen 78 x 58 cm, Euro-Norm Pour étagère pour plaques 78 x 58 cm	146.—
7181	Für Blechrechen 60 x 40 cm Pour étagère pour plaques 60 x 40 cm	129.—
6972	Für Teigbehälterrechen (zu Artikel 7519) Pour étagère pour bacs plastique (pour art. 7519)	127.—



### Wegwerfabdeckhauben transparent | Housses de protection, jetables

- Rolle à 100 Stück
  - Abmessung: 770 / 690 mm, Höhe 1900 mm
  - Für Wägen GN 2/1 und EN (65 x 53 cm und 78 x 58 cm)
  - Aus Polyethylen 0.2 mm stark
  - Lebensmittelecht
  - Abreiss-Perforation: perforiert zum Abreissen
- Transparent
  - Rouleau de 100 pièces
  - Pour chariots GN 2/1 et EN (65 x 53 cm et 78 x 58 cm)
  - En polyéthylène
  - Épaisseur 0.2 mm

21700	Rolle à 100 Stück   Rouleau de 100 pièces	79.50
-------	---	-------



### Wandabrollgerät Kunststoff | Distributeur mural plastique

Für Wegwerf-Abdeckhauben GN + EN (passend zu Art 21700)  
Pour les housses de protection jetable GN + EN (pour Art 21700)

29075	Rolle à 100 Stück   Rouleau de 100 pièces	190.—
-------	---	-------



## Staubsauger «B25» inkl. Backofenzubehör | Aspirateur «B25» avec accessoires pour four

Der altbewährte Staubsauger für die Bäckerei. Mit hoher Saugleistung meistert der B25 Industrieflächen professionell und zuverlässig (nass und trocken). Mit der hitzebeständigen Ofenreinigungsdüse ist er optimal geeignet für die Reinigung von Backöfen und Herdplatten. Durch einfaches Auswechseln des Staubfilters wird er zum Wassersauger. Der robuste Chromstahl-Behälter hat einen Inhalt von 26 Liter. Das Kippfahrgestell erleichtert das Entleeren des Schmutzwassers und den Transport über Treppen.

Aspirateur à poussière et à eau. Aspirateur sur chariot basculant. Système d'enroulement du fil, interrupteur anti-choc. Tête de moteur en polypropylène anti-choc, cuve en inox de première qualité, contenance 26 litres. Avec une buse spéciale pour les fours, la buse est résistante à la chaleur.



### Geliefert mit folgendem Zubehör:

- 1 Handrohr 125 cm lang
- 1 Ofenreinigungsrohr 250 cm lang – isolierter Handgriff
- 1 hitzebeständige Ofenreinigungsdüse, 42 cm breit
- 1 Schlauch hitzebeständig 250 cm lang
- 1 Fugendüse
- 1 Polsterdüse
- Staubfilterkorb komplett
- Nasssaugeneinsatz
- Kippwagen komplett

### Accessoires inclus:

- 1 tube en inox, longueur 125 cm
- 1 Tube 250 cm pour four, avec poignée isolée
- 1 Buse spéciale 42 cm, pour four
- 1 tuyau 250 cm, résistant à la chaleur
- 1 buse (étroit)
- 1 buse (ameublement)
- Panier avec filtre
- Flotteur
- Chariot complet

### Technische Daten:

- Kabellänge 10 m
- Gewicht 12.3 kg
- Nutzvolumen Wasser 26 lt
- Abmessungen L x B x H: 60 x 40 x 84 cm
- 1100 W / 230 V

### Dates techniques:

- Longueur du câble 10 m
- Poids 12.3 kg
- contenu max à eau 26 litre
- Dim. L x P x H: 60 x 40 x 84 cm
- 1100 W / 230 V

### B25 | B25

8320	Staubsauger inkl. Backofenzubehör Aspirateur avec accessoires pour four	.1305.—
------	--	---------

### Zubehör / Ersatzteile | Accessoires / pièce de rechange

8321	Wassersaugdüse 42 cm, mit Gummi weiss Buse à eau, avec joints en caoutchouc blanc	.173.—
8327	Satz 4-tlg, weisser Gummi zu Wassersaugdüse (zu Art. 8321) Set de 4 pce, joints en caoutchouc blanc (pour art 8321)	.36.50
8322	Ofenreinigungsdüse 42 cm mit Gummi rot Buse spéciale 42 cm, pour four (avec joints en caoutchouc rouge)	.309.—
8323	Satz 4-tlg, hitzebeständiger, roter Gummi zu Ofenreinigungsdüse Set de 4 pce, joints en caoutchouc rouge, résistant à la chaleur (pour art 8322)	.63.—
8324	Schlauch hitzebeständig 250 cm inkl. Anschlüsse Tuyau 250 cm, résistant à la chaleur (avec connexion)	.175.—
22155	Schlauch hitzebeständig, ohne Anschlüsse (pro Meter) Tuyau par mètre, résistant à la chaleur (sans connexion)	.39.—
8326	Ofenreinigungsrohr 250 cm lang – isolierter Handgriff Tube 250 cm pour four, avec poignée isolée	.249.—
8352	Grossflächenfilter, hitzebeständig Filtre grande surface, résistante à la chaleur	199.50
8354	Fugendüse Buse (étroit)	.7.—
8351	Materialkorb Panier d'accessoires	.92.40

### Backofenstaubsauger CFM Typ 118 A | Aspirateur four CFM Typ 118 A

Mit geschäumten, teflonbeschichtetem Absolutfilter (Abscheidegrad 99,999%) Höhe 95 cm, Gewicht 26 kg, mit hitzebeständiger Ofenreinigungsdüse 42 cm, mit Ofenrohr 250 cm, mit hitzebeständigem Saugschlauch

Avec filtre teflon spéciale (99,999%), avec buse pour four spécial large de 42 cm, avec tube pour four 250 cm - avec poignée isolée, avec tuyau d'aspiration 250 cm résistant à la chaleur, hauteur 95 cm, poids 26 kg

8238 ..... 2650.—



### Staubsauger S 10 | Aspirateur S 10

Handlich und kompakt, sehr leise (62 dB), bedienerfreundlich. Gewicht 6.7 kg, 9 L Kessel auf 5 Lenkrollen, Saugmotor 220 V / 1000 W.

Zubehör: Staubbeutel mit Motorschutzfilter, Saugschlauch 220 cm, 2-teiliges Saugrohr 100 cm, Kombidüse, Polsterdüse, Fugendüse, 7.5 m Kabel. Abmessungen: 40 x 40 x 40 cm

Maniable et compact, très silencieux (62 dB), facile à utiliser. Poids 6.7 kg, réservoir de 9 L sur 5 roulettes dirigeables, moteur aspirant de 220 V / 1000 W. Accessoires: sac à poussière avec filtre de protection du moteur, tuyau aspirateur de 220 cm, tube aspirant en 2 parties 100 cm, embout combiné, embout pour meubles rembourrés, embout pour joints, câble de 7.5 m. Dimensions: 40 x 40 x 40 cm

4087 ..... Staubsauger inkl. Zubehör | Aspirateur avec accessoires ..... 319.—

**Zubehör gegen Aufpreis**

4088 ..... Spezielle Hartbodendüse zum Saugen von sämtlichen Hartbelägen  
Buse spéciale pour aspirer sur des revêtements durs ..... 44.—

4089 ..... Turbo-Düse | Buse Turbo ..... 91.—

4090 ..... Staubbeutel mit Motorschutzfilter, Paket à 5 Stk.  
Sacs à poussière avec filtre de protection du moteur,  
paquet de 5 pcs. .... 12.—



### Abfallbehälter aus Chromstahl | Poubelle, en acier inox

Komplett aus Edelstahl, mit Fussbedienung. Deckel schliesst geruchfrei und geräuscharm, lieferbar für Standard-Abfallsack 60 Liter sowie 110 Liter

Complètement en inox, avec l'ouverture s'actionne au pied. Le couvercle se ferme sans odeur et sans bruit, en vente pour sacs à ordures standard de 60 litres et 110 litres



8900	..... Für 60 Liter   Pour 60 litres	.....820.—
8901	..... Für 110 Liter   Pour 110 litres	.....950.—

### Abfallbehälter «MGBplus» | Poubelle à pédale «MGBplus»

Aus Kunststoff, Inhalt 120 lt. für 110 lt. Abfallsäcke, mit Tretvorrichtung, mit Sackhalterung aus Chromstahl

En plastique, contenance 120 lt. pour les sacs à déchets 110l Suisse, poubelle à pédale



15050	..... Blau   Bleu	.....239.—
15054	..... Rot   Rouge	.....239.—





## Abfallcontainer 800 lt. | Conteneur à ordures 800 l

Mit Deckelöffner und Bodenabfluss-Stutzen, Ecken gerundet. Fahrbar auf 4 Lenkrollen, 1 Lenkrolle feststellbar. Aus Stahlblech, verzinkt.

Avec ouvre-couvercle et étoulement au fond, tous les angles sont arrondis. Mobile sur 4 roulettes pivotantes, frein de stationnement sur 1 roulette. Tôle d'acier galvanisé.

	Grösse   Grandeur	Höhe   Hauteur	
4207	1230 x 845 mm	1260 mm	.840.-



## Containerpresse manuell | Presse à container manuelle

Für 800 Lt. Norm-Container

**Vorteile:**

- Kein Stromanschluss notwendig
- Einfache Bedienung
- Volumenverkleinerung bis 1:6
- Geringer Platzbedarf
- Container wird unter Presse versorgt
- Fahrbar

**Technische Daten:**

- Dimension L x B x H: 1550 x 760 x 2150 mm
- Presskraft: bis 3000 kg
- Gewicht: 85 kg
- Korrosionsschutz: Feuerverzinkung / Lackierung

Pour container 800 L.

**Avantages:**

- Pas de branchement électrique nécessaire
- Simplicité d'utilisation
- Réduction de volumes jusqu'à 1:6
- Peu encombrant
- Le container est alimenté par la presse
- Mobile

**Caractéristiques techniques:**

- Dimensions L x l x h: 1550 x 760 x 2150 mm
- Force de compression jusqu'à 3000 Kg
- Poids: 85 Kg
- Protection anticorrosion: galvanisation à chaud / peinture

5209.	Preis auf Anfrage   Prix en demande
-------	-------------------------------------



## Containerpresse automatisch | Presse à container automatique

Elektrohydraulisch, für 800 Lt. Norm-Container

**Vorteile:**

- Einfache Bedienung
- Volumenverkleinerung bis 1:8
- Geringer Platzbedarf
- Abschliessbar
- Feuerverzinkte, massive Konstruktion
- Verschiebung der Anlage mittels Palettenwagen
- Keine Rollenbelastung während Pressvorgang

**Technische Daten:**

- Höhe bei ausgefahrenen Zylinder: 2510 mm
- Dimension L x B: 1200 x 1200 mm
- Zylinderhub: 1000 mm
- Einwurfföffnung: 530 mm
- Pressplattengrösse: 880 x 590 mm
- Presskraft: bis 4000 kg
- Gewicht: 350 kg
- Leistung: 1,1 kW
- Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Korrosionsschutz: Feuerverzinkung

Électrohydraulique, pour container 800 L.

**Avantages:**

- Simplicité d'utilisation
- Réduction de volumes jusqu'à 1:8
- Peu encombrant
- Verrouillable
- Construction massive, galvanisée
- Mobilité de l'installation par transpalette
- Pas de charge sur rouleaux lors du processus de compression

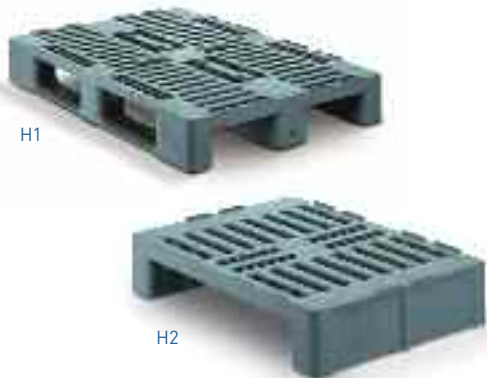
**Caractéristiques techniques:**

- Hauteur avec cylindre sorti: 2510 mm
- Dimensions L x l: 1200 x 1200 mm
- Vérin de cylindre: 1000 mm
- Ouverture d'introduction: 530 mm
- Dimension de la plaque de presse: 880 x 590 mm
- Force de compression jusqu'à 4000 Kg
- Poids: 350 Kg
- Puissance: 1,1 kW
- Tension: 230 V/50 Hz
- Protection anticorrosion: galvanisation à chaud

5208	Preis auf Anfrage   Prix en demande
------	-------------------------------------



**Euro-Palette «H1 + H2» | Palette Euro «H1 + H2»**



- Hygiene-Paletten für den Lebensmittelbereich
- Material: HDPE – Kunststoff, hellgrau
- Lange Lebensdauer
- Formstabil
- Temperaturbeständig von -40° bis +70°C
- Extreme Belastbarkeit: Modell H1 1250 kg / Modell H2 500 kg
- Hygiénique
- Matériau: Plastique HDPE, gris
- Longue durée de vie
- Solide et robuste
- Résistant à les températures de -40° à +70°C
- Charge max: modèle H1 1250 kg / modèle H2 500 kg

	Modell   Modèle	Grösse   Grandeur	
55067GH	H1	120 x 80 cm	147.—
22632GH	H2	80 x 60 cm	95.—

**Insektenvernichter «Fangreflektor» | Destructeur d'insectes «Fangreflektor»**



Einfache Insektenvernichtung durch Klebefolie, ohne Gift, ohne Geräusch, ohne Geruch. Folie und Leim belasten als Abfall die Umwelt nicht, Masse: 20 x 12 x 27 cm, 220 V, 13 W

Destruction simple des insectes grâce à une feuille adhésive, sans poison, sans bruit ni odeur; feuille et colle ne nuisent pas à l'environnement, Dimensions: 20 x 12 x 27 cm, 220 V, 13 W

8310	Komplett mit 8 Folien   Compl. avec 8 feuilles adhésives	110.—
8311	Ersatz-Klebefolien 8 Stück   Feuille adhésive 8 pièces	24.—
8312	Ersatz-Leuchtröhre   Tube spécial fluorescent	36.—

**Insektenvernichter «TRAPPEN'S 3000TX» | Réflecteur insecticide «TRAPPEN'S 3000TX»**



Gegen Mücken, Schnaken, Fliegen, Wespen und andere Schadfluginsekten. Die O-förmige 32 Watt UVA-Lampe lockt die Fluginsekten an, das Turbo-Absaug-System zieht sie an und hält sie in der Schublade gefangen, wo sie austrocknen. Die Fangschublade soll regelmässig geleert werden. Fangbereich: ca. 150 m². 230 V / 50 Hz / 50 W, Lampenleistung: 32 W, Gewicht: 2.9 kg.

Fonctionne grâce à une technique de haute performance. La lumière spéciale attire les insectes (moustiques, mouches et surtout les guêpes) et le ventilateur particulièrement silencieux les aspire par un clapet de retenue dans un récipient de déshydratation. Pour env. 150 m². 230 V / 50Hz / 50 W / poids 2,9 kg.

15096	H 293 / B 225 / T 152 mm	199.50
-------	--------------------------	--------

**Backofenbürste «Madagaskar» | Brosse à four «Madagaskar»**



8361	Breite 50 cm   Largeur 50 cm	47.—
7305	Stiel dazu 240 cm   Avec manche 240 cm	19.80

**Schaber für Fussboden | Racloir pour plancher**

Alles aus Metall, Klingenbreite 28 cm - mit Stiel 120 cm | Complètement en métal. Largeur du racloir 28 cm - avec manche 120 cm



7167	Schaber für Fussboden	56.50
7168	Ersatzklinge 28 cm, zusätzlich   Lame de rechange 28 cm, supplé	13.20

## Vikan Hygiene System | Vikan Hygiene Système

Alle Produkte des «Vikan Hygiene System» sind in fünf Farben erhältlich.

Dies ermöglicht den Einsatz des Vikan Farbcodierungssystems zur Optimierung der betrieblichen Hygiene. Durch die Unterteilung des Betriebes in bis zu fünf Farbzonen lässt sich vermeiden, dass die Reinigungsutensilien, und damit auch Bakterien, von einer Abteilung in eine andere getragen werden. Auf diese Weise gibt das «Vikan Hygiene System» Mitarbeitern, Kunden und Behörden ein konkret fassbares Werkzeug zur sichtbaren Hygiene-Qualitätskontrolle in die Hand. Somit wird Hygiene nicht nur messbar, sondern auch mit bloßem Auge erkennbar.

Wer sich für Reinigungsgerätschaften von Vikan entscheidet, dem ist Qualität, lange Lebensdauer und Wirtschaftlichkeit garantiert. Sämtliche Produkte sind aus Rohwaren hergestellt, die die strengen Qualitätsanforderungen der amerikanischen Lebensmittelbehörde erfüllen. Vikan besitzt die Qualitätsnorm ISO 9001 und die Umweltnorm ISO 14001.

Tous les produits «Vikan Hygiene System» sont disponibles en cinq couleurs.

Cela signifie que le système de codage couleur Vikan peut être utilisé par tous pour améliorer l'hygiène d'une entreprise. En divisant l'entreprise en un maximum de cinq zones de couleurs, vous pouvez éviter de déplacer les outils d'une zone à une autre et éviter ainsi le transfert de bactéries et la perte ou le vol de matériel. C'est en cela que «Vikan Hygiene System» fournit aux utilisateurs, clients et autorités une preuve visuelle et concrète du contrôle de la qualité de l'hygiène. L'hygiène n'est pas seulement mesurable, elle est aussi visible à l'œil nu.

Choisissez les outils de nettoyage Vikan et vous pouvez être sûr d'obtenir qualité, durée de vie accrue et économie d'ensemble. Tous les produits Vikan sont fabriqués avec des matières premières respectant les normes strictes de la Food Administration américaine. Vikan est certifié ISO 9001 (qualité) et ISO 14001 (environnement).

## Stiele aus Aluminium | Manche en alu

1300 mm

29352	Grün   Vert	23.20
29353	Blau   Bleu	23.20
29354	Rot   Rouge	23.20
29355	Weiss   Blanche	23.20
29356	Gelb   Jaune	23.20

1500 mm

29372	Grün   Vert	24.80
29373	Blau   Bleu	24.80
29374	Rot   Rouge	24.80
29375	Weiss   Blanche	24.80
29376	Gelb   Jaune	24.80



## Bodenschrapper - Vikan Hygiene System | Brosse à récurer - Vikan Hygiene Système

Mit harten Borsten | Avec brosse dure

270 x 65 mm

70412	Grün   Vert	25.50
70413	Blau   Bleu	25.50
70414	Rot   Rouge	25.50
70415	Weiss   Blanche	25.50
70416	Gelb   Jaune	25.50



## Wasserschieber - Vikan Hygiene System | Racloir à eau - Vikan Hygiene Système

500 mm

70822	Grün   Vert	31.70
70823	Blau   Bleu	31.70
70824	Rot   Rouge	31.70
70825	Weiss   Blanche	31.70
70826	Gelb   Jaune	31.70

600 mm

70842	Grün   Vert	34.30
70843	Blau   Bleu	34.30
70844	Rot   Rouge	34.30
70845	Weiss   Blanche	34.30
70846	Gelb   Jaune	34.30



## Bodenwischer - Vikan Hygiene System | Brosse - Vikan Hygiene Système

Mit weichen Borsten | Avec brosse souple



400 mm

31792	Grün   Vert	37.10
31793	Blau   Bleu	37.10
31794	Rot   Rouge	37.10
31795	Weiss   Blanche	37.10
31796	Gelb   Jaune	37.10



600 mm

31992	Grün   Vert	45.90
31993	Blau   Bleu	45.90
31994	Rot   Rouge	45.90
31995	Weiss   Blanche	45.90
31996	Gelb   Jaune	45.90

## Bodenwischer - Vikan Hygiene System | Brosse industrielle - Vikan Hygiene System

Vorne mit harten - hinten mit weichen Borsten | Devant avec brosse dure - derrière avec brosse souple



400 mm

31742	Grün   Vert	37.10
31743	Blau   Bleu	37.10
31744	Rot   Rouge	37.10
31745	Weiss   Blanche	37.10
31746	Gelb   Jaune	37.10

600 mm

31942	Grün   Vert	45.90
31943	Blau   Bleu	45.90
31944	Rot   Rouge	45.90
31945	Weiss   Blanche	45.90
31946	Gelb   Jaune	45.90

## Mehlwischer - Vikan Hygiene System | Brosse à farine - Vikan Hygiene System



280 mm

45822	Grün   Vert	19.30
45823	Blau   Bleu	19.30
45824	Rot   Rouge	19.30
45825	Weiss   Blanche	19.30
45826	Gelb   Jaune	19.30

## Handwischer - Vikan Hygiene System | Balayette - Vikan Hygiene System



340 x 45 mm

45862	Grün   Vert	12.60
45863	Blau   Bleu	12.60
45864	Rot   Rouge	12.60
45865	Weiss   Blanche	12.60
45866	Gelb   Jaune	12.60

### Kehrschaufel langstielig, grau | Set pelle balayette et raclette, gris

Dieses Kehrschaufel-Set hat folgende Vorteile:

Steht sowohl im geschlossenen als auch im geöffneten Zustand stabil. Kann bis zu 0.3 Liter Flüssigkeit im offenen Zustand aufnehmen, ohne diese zu verlieren. Kann aufgrund des Volumens grosse Mengen Abfall aufnehmen. Leicht trennbar und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Aus Polypropylen-Kunststoff. Breite 330 mm, Höhe Schaufel 145 mm, Höhe inkl. Stiel 1050 mm

La pelle aéroport dispose des avantages suivants:

Stabilité parfaite au sol dans les deux positions ouverte et fermée. Contient jusqu'à 0.3 litre de liquide en position ouverte. Peut contenir une grande quantité de déchets. Facile à démonter pour pouvoir la nettoyer au lave-vaisselle. Matériau Polypropylène. Largeur 330 mm, Hauteur pelle 145 mm, Hauteur avec le manche 1050 mm

15750 .....55.50



### Kehrschaufel - Vikan Hygiene System | Ramassoire - Vikan Hygiene System

300 x 320 mm

56602 ..... Grün | Vert .....14.80  
 56603 ..... Blau | Bleu .....14.80  
 56604 ..... Rot | Rouge .....14.80  
 56605 ..... Weiss | Blanche .....14.80  
 56606 ..... Gelb | Jaune .....14.80



### Bodenschaber - Vikan Hygiene System | Racloir pour plancher - Vikan Hygiene System

Klinge aus Chromstahl, Halterung aus Kunststoff | Lame de acier inox, en haut en plastique

280 mm

29102 ..... Grün | Vert .....29.50  
 29103 ..... Blau | Bleu .....29.50  
 29104 ..... Rot | Rouge .....29.50  
 29105 ..... Weiss | Blanche .....29.50  
 29106 ..... Gelb | Jaune .....29.50



**Handbürste - Vikan Hygiene System | Brosse à main - Vikan Hygiene System**



75 x 250 mm

41892	Grün   Vert	12.-
41893	Blau   Bleu	12.-
41894	Rot   Rouge	12.-
41895	Weiss   Blanche	12.-
41896	Gelb   Jaune	12.-

**Waschbürste - Vikan Hygiene System | Brosse à récurer - Vikan Hygiene System**



65 x 190 mm

38892	Grün   Vert	14.20
38893	Blau   Bleu	14.20
38894	Rot   Rouge	14.20
38895	Weiss   Blanche	14.20
38896	Gelb   Jaune	14.20

**Spülbürste - Vikan Hygiene System | Brosse à manche - Vikan Hygiene System**



25 x 260 mm

42372	Grün   Vert	5.-
42373	Blau   Bleu	5.-
42374	Rot   Rouge	5.-
42375	Weiss   Blanche	5.-
42376	Gelb   Jaune	5.-

**Abwaschbürste - Vikan Hygiene System | Brosse pour faire vaisselle - Vikan Hygiene System**



40 x 250 mm

30872	Grün   Vert	6.60
30873	Blau   Bleu	6.60
30874	Rot   Rouge	6.60
30875	Weiss   Blanche	6.60
30876	Gelb   Jaune	6.60

**Schaber - Vikan Hygiene System | Racloir - Vikan Hygiene System**



70 x 250 mm

40502	Grün   Vert	22.40
40503	Blau   Bleu	22.40
40504	Rot   Rouge	22.40
40505	Weiss   Blanche	22.40
40506	Gelb   Jaune	22.40



## Eimer – Vikan Hygiene System | Seau – Vikan Hygiene System

Der Eimer ist sowohl für kalte als auch heisse, flüssige sowie feste Stoffe geeignet. Die gerade Rückseite des Eimers sorgt dafür, dass er problemlos seitlich getragen werden kann. Er verfügt über eine gut sichtbare Skala im Innern und er besitzt einen praktischen Ausguss. Der erhöhte Boden erlaubt das Abstellen auf allen Flächen auch mit heissen Flüssigkeiten. Der solide Henkel und der extra Griff in Bodennähe sorgen für stabilen und sicheren Halt.

Le seau convient aussi bien à des matériaux froids que très chauds, à des liquides comme à des solides. La face arrière du seau qui est droite, garantit qu'il puisse être porté latéralement sans problème. Il dispose de l'intérieur d'une graduation bien visible et possède un bec verseur pratique. Le plancher élevé permet de le poser sur toutes les surfaces même avec des liquides très chauds. L'anse solide et la poignée supplémentaire à proximité du sol assurent une tenue stable et sûre.

		Inhalt   Contenance	
06180	Grün   Vert	12 lt.	25.40
06181	Blau   Bleu	12 lt.	25.40
06182	Rot   Rouge	12 lt.	25.40
06183	Weiss   Blanche	12 lt.	25.40
06184	Gelb   Jaune	12 lt.	25.40



### Wandhalterung für Eimer | Support mural pour Seau

Ermöglicht das Aufhängen des Eimers mit Öffnung nach unten. Besitzt extra Haken für den Deckel.

Le seau peut également être suspendu avec l'ouverture vers le bas. Il possède des crochets spéciaux pour le couvercle.

06185	Wandhalterung für Eimer   Support mural pour Seau	45.65
-------	---	-------

### Deckel zu Eimer | Couvercle pour Seau

06190	Grün   Vert	11.65
06191	Blau   Bleu	11.65
06192	Rot   Rouge	11.65
06193	Weiss   Blanche	11.65
06194	Gelb   Jaune	11.65



## Wandhängeschienen - Vikan Hygiene System | Rail murals - Vikan Hygiene System

		Für 1-3 Produkte   Pour 1-3 produits	Breite   Largeur	
06162	Grün   Vert	155 mm	19.65	
06163	Blau   Bleu	155 mm	19.65	
06164	Rot   Rouge	155 mm	19.65	
06165	Weiss   Blanche	155 mm	19.65	
06166	Gelb   Jaune	155 mm	19.65	

		Für 3 Stiele   Pour 3 manches	Breite   Largeur	
06152	Grün   Vert	238 mm	24.70	
06153	Blau   Bleu	238 mm	24.70	
06154	Rot   Rouge	238 mm	24.70	
06155	Weiss   Blanche	238 mm	24.70	
06156	Gelb   Jaune	238 mm	24.70	

		Für 4-6 Produkte   Pour 4-6 produits	Breite   Largeur	
06172	Grün   Vert	393 mm	1.65	
06173	Blau   Bleu	393 mm	1.65	
06174	Rot   Rouge	393 mm	1.65	
06175	Weiss   Blanche	393 mm	1.65	
06176	Gelb   Jaune	393 mm	1.65	



«WG» Reinigungstücher | Chiffons de nettoyage «WG»



- Gebrauchsfertiges, feuchtes Einwegtuch mit einer optimalen Reinigungswirkung
- Werden universell in der Ernährungs- wirtschaft und im Gastrobereich eingesetzt
- Ist auf allen üblichen Materialien anwendbar
- Die besondere Lochstruktur bewirkt eine rasche Schmutz- und Flüssigkeitsaufnahme ohne Fussel und Kratzer
- Alle Inhaltsstoffe bei den vorgeschriebenen Anwendungen unbedenklich
- PH-Wert: 7
- Anzahl Tücher: 315 Stück
- Papierformat: 38 x 20 cm
- Chiffons à usage unique prêts à l'emploi, humides à effet nettoyant optimal
- Ils sont universellement utilisés dans l'industrie alimentaire et dans le domaine de la restauration
- Ils sont utilisables sur tous les équipements habituels
- La structure perforée particulière produit une rapide absorption des salissures et des liquides sans provoquer ni peluches, ni rayures
- Tous les composants sont sans risques pour les utilisations prescrites
- Valeur du pH: 7
- Nombre de chiffons: 315 pièces
- Format du papier: 38 x 20 cm

0555 ..... 77.—

«WG» Reinigungspapier | Papier de nettoyage «WG»



- Gebrauchsfertiges Einwegtuch getränkt mit Alkohol
- Optimale Reinigungswirkung für alle Oberflächen und Hände
- Entfernt Keime einfach und problemlos auf Oberflächen und Hautporen
- Dank der neutralen pH-Einstellung (pH-Wert: 7) sehr hautfreundlich
- Anzahl Tücher: 800 Stück
- Papierformat: 26 x 20 cm
- Chiffon à usage unique prêt à l'emploi, imbibé d'alcool
- Effet nettoyant optimal pour toutes les surfaces et pour les mains
- Supprime les germes simplement et sans problème sur les surfaces et les pores des parois
- Grâce à la mise au point neutre du pH [valeur du pH: 7], il est très doux pour la peau
- Nombre de chiffons: 800 pièces
- Format du papier: 26 x 20 cm

0556 ..... 77.—

Tischplattenöl | Huile pour surfaces

Für die Oberflächenbehandlung von Buchenholzplatten | Pour traiter en surface les dessus de table en hêtre



6706 ..... 0.5 lt. .... 29.—

### Backblech- und Formenreiniger «WG» | Détergent pour plaques «WG»

Hochwirksamer Spezial-Tauchbadreiniger. Bestens geeignet für die Reinigung von Lochblechen und Formen, auch wenn sie stark eingebrannt sind kein Problem. Der Reiniger kann auch nach dem Gebrauch noch verwendet werden. Gebrauchsfertig fürs Tauchbad, Einsatztemperatur: 50–75°C, Einwirkzeit: 1–4 Stunden

Pour plaques et moules en alu. Laissez tremper jusqu'à décomposition des résidus de cuisson, rincez ensuite à l'eau courante, utilisable plusieurs fois. Produit de trempage, prêt à l'emploi -  
Température: 50–75°C, temps d'action: 1–4 heures

12780	..... Inhalt 20 lt.   Contenance 20 lt. ....	97.—
12762	..... * Edelstahlwanne 80 x 60 cm, mit Abdeckung + Ablasshahn	
	..... * Cuve pour le trempage, 80 x 60 cm, avec couvercle	490.—
12761	..... * Heizeinsatz passend (2000 Watt)   Corps de chauffe (2000 Watt)	589.—

\* Kann auch gemietet werden. Inkl. Transport, 1 Woche

\* Peut également être loué. Transport inclus, 1 semaine .....300.—



### Backofenreiniger «WG» | Détergent pour four «WG»

Speziell für Backöfen, Grillgeräte, Friteusen, etc. Zur Entfernung von stark eingebrannten Verschmutzungen. Bester Reinigungseffekt: einfach unverdünnt auf vorgewärmte (ca. 50–60°C) Oberflächen aufsprühen und ca. 10 Minuten einwirken lassen. Den gelösten Schmutz abwischen und mit Wasser gründlich spülen. Bei sehr starken Verschmutzungen Anwendung evtl. wiederholen. Nicht geeignet für Aluminium, Buntmetalle oder lackierte Flächen!

Pour fours, grills, friteuses, etc. Elimine les graisses incrustées. Dosage: Pure, non diluée sur les surfaces préchauffées (env. 50–60°C) et laisser agir env. 10 minutes. Eliminer la graisse et rincer soigneusement avec de l'eau. En cas de fortes crasses, répéter l'opération. Ne pas appliquer sur les métaux légers ou laqués!

12784	..... Behälter, Inhalt 10 kg   Récipient, contenance 10 kg	93.—
12783	..... Sprühflasche, Inhalt 1 lt.   Pulvérisateur, contenance 1 lt.	28.—



### Universalreiniger «WG» | Détergent universale «WG»

Für alle Materialien. Fettlösend. Giftklassenfrei, ideal zur Reinigung von Backöfen, Geräten, Tischen, Böden, etc. Pour tous les matériel. Hors classe de toxicité. Idéal pour la nettoyage des fours, tables, sol, etc.

12782	..... Behälter, Inhalt 10 kg   Récipient, contenance 10 kg	85.—
12781	..... Sprühflasche, Inhalt 0.5 lt.   Pulvérisateur, contenance 0.5 lt.	26.—



### Verbandkasten | Pharmacie portative

Handlicher Verbandkasten mit Füllung nach DIN 13157, Material: Robuster, schlagfester Kunststoff in Weiss

Pharmacie portative pratique avec remplissage, conformément à DIN 13157, Matériau: Matière synthétique blanche robuste, résistant aux chocs



40043 ..... Masse 260 x 160 x 70 mm mit Wandhalterung  
Dimensions 260 x 160 x 70 mm avec fixation murale ..... 64.—

### Schlüsselschrank | Armoire à clé

Farbe Grau/Schwarz, verchromtes Drehriegel-Zylinderschloss mit 2 Schlüsseln, mit versetzbaren Schlüsselleisten und Schlüsselauflistung, Formschön in eckiger Ausführung

Couleur gris/ noir, serrure de sûreté chromée trois targettes avec 2 clés, avec listels de clés amovibles et listage des clés, dans une réalisation carrée de belle forme



40047 ..... 24 Haken | 24 crochets, 140 x 295 x 105 mm ..... 48.—  
40048 ..... 48 Haken | 48 crochets, 235 x 295 x 105 mm ..... 89.—



### Warnschild | Panneaux de sécurité

Gelb, zusammenklappbar, aus schlagfestem Kunststoff | Jaune, d'avertissement, en plastique



20032 ..... Höhe 64,5 cm | Hauteur 64,5 cm ..... 27.—

# BOYENS BACKTRENNMITTEL ..... PRODUIT DÉMOULANT BOYENS .....

Seiten 268-270



Alle Backtrennmittel sind auf rein pflanzlicher Basis (100% pflanzliche Öle) und gewährleisten die Trennung von Backwaren jeder Art. Sie können für alle Formen und Bleche eingesetzt werden.

Die Backtrennmittel von Boyens Backservice können in unterschiedlichsten Gebinden geliefert werden, vom Kanister mit 10 Liter Inhalt, im KEG-Fass mit 30 Liter, im 215 Liter Fass oder im Container mit 600 oder 1000 Liter Inhalt.

In Verbindung mit dem KEG-Trennmittel-Sprühsystem werden die Trennmittel absolut sauber, verlust- und sprühnebelfrei verarbeitet. Für die kleine Bäckerei oder den Backshop sind die Backtrennmittel in der praktischen Sprühdose mit 500 ml oder 600 ml Inhalt erhältlich.

Tous les agents de démoulage sont à base entièrement végétale (100% d'huiles végétales) et garantissent le démoulage des produits de boulangerie de tout type. Ils peuvent être utilisés avec toutes les formes et toutes les plaques.

Les agents de démoulage de Boyens Backservice peuvent être livrés dans les conditionnements les plus divers, en bidon de 10 litres, en tonneau KEG de 30 litres, en fût de 215 litres ou en conteneur de 600 ou de 1000 litres.

En relation avec le système de vaporisation d'agent de démoulage KEG, les agents de démoulage peuvent être appliqués de manière parfaitement propre, sans perte et sans brouillard de pulvérisation. Pour les petites boulangeries ou les points boulangerie, les agents de démoulage sont disponibles sous la forme de bombes pratiques d'une contenance de 500 ou 600 ml.

## Trennmittel PCO-I | Cire de graissage PCO-I

100%-iges pflanzliches Spezial-Trennmittel für alle Bleche und Formen. Mit dem KEG-Sprühsystem Airless sehr sparsam und nebelfrei versprühbar. Sehr trennstark, sehr gute haftungseigenschaften, ideal für Formen.

Une cire démoulage spécialement pour les moules. Une cire de démoulage 100% fluide composé d'huiles purement végétales, de cires et de lécithines. Une utilisation économique, seulement 50% env. par rapport à une émulsion adaptée aux machines à nettoyer les plaques.

9512	Fass à 30 Liter   Bidon à 30 litres	.255.—
9518	Kanister à 10 Liter   Bidon à 10 litres.	.52.—





## Trennwachs | Cire de graissage

Hochwertiges, dünnflüssiges Trennwachs zum Einfetten und Einsprühen von Blechen. Mit dem KEG-Sprühsystem Airless sehr sparsam und nebelfrei versprühbar und zum Abfüllen. Trennt sicher, sauber, hinterlässt keine Rückstände, ist geruchslos und geschmacksneutral. Speziell für Bleche und Lochbleche, eignet sich zudem hervorragend für Blechputzmaschinen.

Une cire de démoulage liquide de haute qualité est idéale pour les pâtisseries dont le démoulage s'avère difficile. Adaptée également pour les machines à nettoyer les plaques et pour les plaques perforées.

9502	Fass à 30 Liter   Bidon à 30 litres	276.—
9517	Kanister à 10 Liter   Bidon à 10 litres	54.—
6704	Trennspray à 500 ml   Spray de démoulage à 500 ml	5.50



## Schneideöl | Huile de coupe

Hochwertiges, harzfreies, flüssiges pflanzliches Schneideöl für Teig- und Brotschneidemaschinen. Mit dem KEG-Sprühsystem Airless sehr sparsam und nebelfrei versprühbar oder zum Abfüllen. Absolut harzfreies Schneideöl, für alle Teigteiler, Kegelrundwirker und Brotschneidemaschinen. Sorgt für einen homogenen Schmierfilm auf allen beweglichen Metallteilen ohne zu verharzen.

Notre huile de coupe ne contient pas de résine et a été développée spécialement pour les peseuses de pâte, les trancheuses et les coupe-pain.

9515	Schneideöl-Spray, 500 ml   Spray huile de coupe, 500 ml	5.40
9519	Schneideöl-Kanne 10 liter   Bidon pour huile de coupe 10 litres	36.—
10024	Schneideöl-Fass, 30 lt.   Huile de coupe, 30 lt.	186.—



«KEG»-Kompressor | Compresseur «KEG»



- Druckluft für das KEG-System
- Platzsparende Wandmontage
- Vollautomatische und wartungsfreie Technik
- Optimal an das KEG-System angepasst
- Lautloser Kompressor für lebensmittelechte Pressluft
- Air comprimé pour le système KEG
- Montage mural rationnel
- Technique entièrement automatique et ne nécessitant aucun entretien
- Adaptée de façon idéale au système KEG
- Compresseur silencieux pour air comprimé convenant aux aliments

9501 ..... KEG-Kompressor Air Boy 05 .....770.—

«KEG»-Airless-Sprühsystem | Système de pulvérisation airless «KEG»

«KEG»-Sprühsystem-Airless mit Sprühpistole, Abtropfwanne rot, inkl. Rollwagen für Fass.

Est un système repris fermé. Le «KEG» vous garantit l'excellente qualité de nos cires de démoulage jusqu' à leur prélèvement. Le pistolet de pulvérisation multifonction peut devenir en un tour de main un robinet de pompage grâce à une fermeture baionnette.



- Besonders sauberes und gleichmässiges Sprühen von Trennmitteln
- Sprühnebelfrei
- Besonders umweltfreundliches Mehrwegsystem
- Schnelles Wechseln des KEG-Fasses
- Verarbeitung der Trennmittel bis zum letzten Tropfen
- Airless-Sprühsystem für Trennwachs, Schneideöl, PCO-I, etc.
- Leere Fässer werden kostenlos abgeholt
- Il n'existe aucune autre méthode de pulvérisation de cire de démoulage plus rapide, plus propre, plus hygiénique et plus efficace
- Jusqu'à 50% d'économies par rapport à la quantité de cire de démoulage nécessaire d'habitude
- Empilable, mobile et absolument flexible – le système Airless est entièrement indépendant des branchements électriques et d'air comprimé



9500 .....920.—

# WAAGEN ..... BALANCES .....

Seiten 272-274



### Waage OHAUS Aviator 5000 | Balance OHAUS Aviator 5000

Preisrechnungswaage, Kapazität 12 kg, Teilung 2 g, Akkubetrieb, robust, elegant, leistungsfähig, von Eichbehörde zugelassen und zertifiziert, LCD-Anzeige, 6-stellige Gewichts-, Einzelpreis- und Gesamtpreisanzeige, 32 Tasten, 16 Tasten voreinstellbar, Netzteil 50 / 60 Hz, Batterie 6VDC / 4.5 Ah, wiederaufladbarer Bleiakku, Wägefunktionen Null, Tara, Wechsel, Anzeigespeicher, Aussenmasse 359 x 351 x 111 mm Wägeplatte Chromstahl 240 x 337 mm

Balance standard de calcul du prix, pour la vente mobile, robuste, moderne, ergonomique, conforme aux toutes dernières normes industrielles, y compris les réglementations OIML concernant les 10 V/mètre, Portée 12 kg/2g, afficheur LCD avec rétro-éclairage; 6 chiffres pour le poids, 6 chiffres pour le prix unitaire, 6 chiffres pour le prix total, 32 touches tactiles, 16 touches: une touche peut stocker un PLU, 50 PLU, adaptateur secteur 100 à 240 V CA, 50/60 Hz, batterie rechargeable au plomb 6 V CC/4.5 AH, fonction de pesage Zéro, Tara, Taux de change, dimensions 359 x 351 x 111 mm, plateau en acier inox 240 x 337 mm



20024 .....399.—

### Preisberechnungs-Ladenwaage | Balance pour calculer le prix



- Geeicht
- Kleinste preisrechnende Laden- und Marktwaage + 10 Preisspeicher (PLU)
- Programmierbar
- Überlastschutz, robust
- Aussenmasse mm: 250 B x 305 T x 110 H
- Wägeplatte :250 x 225 mm, rostfrei
- Anzeige: LCD hinterleuchtet 16 mm mit Kundenanzeige
- Betriebsdauer Akku: eingebaut ca. 120 Std.
- Tarabereich: bis 3 kg
- Pour calculer le prix
- Étalonnée
- Mémoire de prix
- Programmable
- Avec accu-batterie 120 heures
- Robuste
- Dim. extérieur mm: 250 B x 305 T x 110 H
- Plate-forme :250 x 225 mm, inoxydable
- Affichage LCD rétroéclairé 16 mm
- Tara: jusqu' à 3 kg

10087 .....540.—

### Kompaktwaage «Valor 1000» | Balance «Valor 1000»

**Ungeeicht.** Gehäuse aus ABS-Kunststoff, 4 Wä geeinheiten, Akkumulierung, Kontrollwägung, blau hinterleuchtetes Display, Plattform aus Chromstahl, Plattformgrösse 250 x 180 mm, einstellbare Nivellierfüsse

**Non étalonnée.** Boîtier en plastique ABS, plate-forme de pesage en acier inoxydable, grandeur 250 x 180 mm, conception ergonomique, avec un affichage LCD rétroéclairé facilitant la lectures, opération conviviale, facile à nettoyer et à transporter



	Kapazität Capacité	Teilung Lecture	
20034	6 kg	1 g	.260.—
20035	15 kg	2 g	.260.—
20036	30 kg	5 g	.260.—

## Plattformwaage «Master MA 60 E» | Balance «Master MA 60 E»

**Ungeiecht.** Die Industriewaagen der Master-Serie bieten ein breites Spektrum an Möglichkeiten. Die robuste «Master»-Edelstahlplattform garantiert Langlebigkeit und konstante Wägeregebnisse. Von der einfachsten bis zur anspruchsvollsten Anwendung bietet sie die beste Leistung.

**Non étalonnée.** Avec son plateau inox, sa robuste structure en acier recouverte d'une peinture au polyuréthane et sa cellule de mesure IP67, la Master vous garantit la pérennité de votre investissement. Livrée prête à l'emploi avec sa colonne, elle est aussi simple à installer qu'à utiliser. Que vous disposiez d'une source de courant ou pas, sa double alimentation (secteur ou accu) vous assure de pouvoir l'utiliser là où vous en avez besoin.

- Stativ, Anzeighöhe ab Boden 86 cm
- Halterung für flache oder drehbare Wandbefestigung der Anzeige
- Akkubatterie für den netzunabhängigen Betrieb
- Werkseitig eingebaute, bidirektionale RS-232 Datenschnittstelle
- Grosse, hinterleuchtete LCD-Anzeige
- Automatische Abschaltung bei Akkubetrieb
- Lastzelle mit IP67 Schutz - Stückzählung, Netto/Brutto/Tara-Funktion
- Plattform aus Edelstahl mit verstellbaren Füßen und Justierlibelle
- Masse 550 x 420 x 130 mm
- Akku 120 Std.

- Colonne avec hauteur de l'indicateur à 86 cm
- Support orientable pour montage au mur flexible
- Batterie pour fonctionnement hors-secteur
- Interface bidirectionnelle RS232 intégré
- Grand afficheur LCD rétro-éclairé
- Extinction automatique de l'accu
- Capteur IP67 durable
- Comptage, fonctions net/gros/tare
- Plate-forme solide en acier fin avec pieds de mise à niveau et niveau à bulle
- Mesure: 550 x 420 x 130 mm
- Batterie: 120 heures

	Kapazität Capacité	Teilung Lecture	
4215	60 kg	10 g	1199.-

Auf Wunsch mit Untergestell (fahrbar) lieferbar  
Aussi livrable avec un chariot(mobile)



## Waage «OHAUS EB-30» | Balance «OHAUS EB-30»

- Ungeiecht
- Robustes Kunststoffgehäuse mit Edelstahl-Wägeplatte
- Kapazität 30 kg
- Teilung 1 g
- Plattformgrösse 294 x 226 mm
- Kontrastreiches, hinterleuchtetes LCD-Display, 25 mm hohe Zeichen
- Betrieb: Netz oder 80 Stunden durch internen aufladbaren Akku (mit automatischer Abschaltung)
- TARA-Taste, etc.
- Non étalonnée
- Boîtier en plastique ABS
- Plate-forme de pesage en acier inox
- Capacité 30 kg
- Lecture 1 g
- Grandeur de la plate-forme 294 x 226 mm
- Affichage très lisible, chiffres de 25 mm avec écran rétro-éclairé
- Adaptateur secteur 230 V
- Ou portable, avec accu pour env. 80 heures

12787			545.-
-------	--	--	-------



## Waage Hofmann «Racer Large» | Balance Hofmann «Racer Large»

Racer setzt neue Massstäbe in Perfektion und Schnelligkeit. Modernste Wägetechnologie in einem robusten Alu-Druckguss-Gehäuse sorgt für stabile, präzise und ultraschnelle Ergebnisse. Plattform aus Chromstahl

Racer – une nouvelle dimension dans la perfection et la rapidité. Les technologies de pesage les plus modernes réunies dans un boîtier en fonte d'aluminium injecté garantissent des résultats précis, réguliers et rapides. La plate-forme est en acier inox



- Übersichtliche Anzeige, 16mm hohe Ziffern mit hinterleuchtetem Display
- Inkl. Schutzhaube
- Kapazität 35 kg
- Teilung 1 g (ungeeichte Ausführung)
- Teilung 5 / 10 g (geeichte Ausführung)
- Plattformgrösse 35 x 24 cm
- Abmessungen Waage 36 x 38 x 12 cm
- Affichage très lisible, chiffres de 16 mm avec écran rétro-éclairé
- Avec housse de protection
- Capacité 35 kg
- Lecture 1 g (exécution non étalonnée)
- Lecture 5 / 10 g (exécution étalonnée)
- Grandeur de la plate-forme 35 x 24 cm
- Dim. Balance 36 x 38 x 12 cm

10085 ..... Ungeeicht | Non étalonnée .....1199.–  
 10086 ..... Geeicht | Étalonnée .....1299.–

## Plattformwaage «Defender 3000» | Balance de plate-forme «Defender 3000»



- Stossfestes Kunststoffgehäuse, kann zu einer Wand-, Stativ- oder Tischmontage gekehrt werden
- Maximaler Wägebereich: 30 kg
- Inklusiv intern wiederaufladbarer Akku
- Betriebsdauer Akku: 100 Stunden
- Gehäuse B x T x H: 210 x 71 x 168 mm
- 6-stellige, 25 mm hohe Gewichtsanzeige
- Kontrastreiche weisse LED-Hintergrundbeleuchtung
- Stabilisierungszeit innerhalb von 2 Sekunden
- Betriebstemperaturbereich -10°C bis 40°C
- Teilung 5 g
- Ungeeicht
- Boîtier ABS à impact important, réversible pour montage mural, sur colonne ou sur comptoir
- Capacité maximum de balance: 30 kg
- Dimension du boîtier (L x P x H): 210 x 71 x 168 mm
- Affichage du poids: LED à contraste élevé de 25 mm de haut, à 6 chiffres, avec LCD rétroéclairé
- Temps de stabilisation dans les 2 secondes
- Batterie rechargeable, 100 heures de fonctionnement
- Plage de la température de fonctionnement: -10 à 40°C
- Lecture 5 g
- Non vérifiée

12555 ..... Ungeeicht | Non vérifiée .....585.–



KÜHLGERÄTE

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

Seiten 276-285



## Kühlschrank «CM 700 SS» | Réfrigérateur «CM 700 SS»

Professioneller Gastronorm-Kühlschrank | Réfrigérateur professionnel gastronorme



- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 4 verstellbare, kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 570 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -2° / +8°C
  - Inhalt 650 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 425 W
  - Gewicht 150 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Incl. 4 grilles ajustables plastifiées GN 2/1
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 570 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 650 l
  - Plage de température: -2° / +8°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 425 W
  - Poids: 150 kg

17100 .....3860.—

## Tiefkühlschrank «CN 700 SS» | Congélateur «CN 700 SS»

Professioneller Gastronorm-Tiefkühlschrank | Congélateur professionnel gastronorme



- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 4 verstellbare, kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 570 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -18° / -24°C
  - Inhalt 650 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 600 W
  - Gewicht 162 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Incl. 4 grilles ajustables plastifiées GN 2/1
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 570 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 650 l
  - Plage de température: -18° / -24°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 600 W
  - Poids: 162 kg

17101 .....4480.—

## Kühlschrank «CM 700 SS-20» | Réfrigérateur «CM 700 SS-20»

Professioneller Gastronorm-Kühlschrank, Bäcker-Ausführung mit 20 Paar CNS-Auflageschienen für 20 GN 2/1 Bleche.  
Réfrigérateur professionnel gastronomique avec 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm.

- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 20 Paar L-Auflageschienen für Bleche/Gitter 65 x 53 cm
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 570 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -2° / +8°C
  - Inhalt 650 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 425 W
  - Gewicht 150 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Avec 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 570 x 660 x 1460 mm
  - contenance: 650 l
  - Plage de température: -2° / +8°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 425 W
  - Poids: 150 kg



17200 ..... 4440.—

## Tiefkühlschrank «CN 700 SS-20» | Congélateur «CN 700 SS-20»

Professioneller Gastronorm-Tiefkühlschrank, Bäcker-Ausführung mit 20 Paar CNS-Auflageschienen für 20 GN 2/1 Bleche.  
Congélateur professionnel gastronomique avec 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm.

- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 20 Paar CNS-Auflageschienen für Bleche/Gitter 65 x 53 cm
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 570 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -18° / -24°C
  - Inhalt 650 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 600 W
  - Gewicht 162 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Incl. 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 570 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 650 l
  - Plage de température: -18° / -24°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 600 W
  - Poids: 162 kg



17201 ..... 5195.—

## Praliné-Kühlschrank «CM 700 C» | Armoire pour chocolat «CM 700 C»

Professioneller Gastronorm-Kühlschrank für Schokolade/Praliné | Réfrigérateur professionnel gastronorme pour chocolat / Praliné



- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
- 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
- Elektronische Digitalsteuerung
- Umlufttechnik
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Mit 20 Paar Auflageschienen für Bleche/Gitter 65 x 53 cm
- Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
- Höhenverstellbare Füsse
- Gerundete Bodenwanne
- Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
- Selbstschliessende Tür (umbaubar)
- Zylinderschloss
- Innenbeleuchtung
- Aussenmasse (B x T x H) 710 x 830 x 2080 mm
- Innenmasse (B x T x H) 570 x 660 x 1460 mm
- Temperaturbereich -10° bis +18°C
- Luftfeuchtigkeit verstellbar
- Inhalt 650 l
- Kältemittel R404A
- Nennleistung 640 W
- Gewicht 150 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
- Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
- Commande numérique électronique
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
- Avec 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm
- Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
- Pieds réglables en hauteur
- Cuve de fond arrondie
- Joint magnétique démontable sans outil
- Porte à fermeture automatique (réversible)
- Serrure à cylindre
- Éclairage intérieur
- Dim. ext. L x P x H: 710 x 830 x 2080 mm
- Dim. int. L x P x H: 570 x 660 x 1460 mm
- Contenance: 650 l
- Plage de température: -10° / +18°C
- Humidité de l'air: réglable
- Réfrigérant: R404A
- Puissance nominale: 640 W
- Poids: 150 kg

17202 .....5220.—

## Kühlschrank «CM 1400 SS» | Réfrigérateur «CM 1400 SS»

Professioneller, 2-türiger Gastronorm-Kühlschrank | Réfrigérateur, double porte, professionnel gastronorme

- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 8 verstellbare, kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 1420 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 1280 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -2° / +8°C
  - Inhalt 1300 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 640 W
  - Gewicht 230 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Incl. 8 grilles ajustables plastifiées GN 2/1
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 1420 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 1280 x 660 x 1460 mm
  - contenance: 1300 l
  - Plage de température: -2° / +8°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 640 W
  - Poids: 230 kg



17203 .....5690.—

## Tiefkühlschrank «CN 1400 SS» | Congélateur «CN 1400 SS»

Professioneller, 2-türiger Gastronorm-Tiefkühlschrank | Congélateur, double porte, professionnel gastronorme

- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 8 verstellbare, kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 1420 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 1280 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -18° / -24°C
  - Inhalt 1300 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 700 W
  - Gewicht 245 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Incl. 8 grilles ajustables plastifiées GN 2/1
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 1420 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 1280 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 1300 l
  - Plage de température: -18° / -24°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 700 W
  - Poids: 245 kg



17204 .....6330.—

### Kühlschrank «CM 1400 SS-40» | Réfrigérateur «CM 1400 SS-40»

Professioneller, 2-türiger Gastronorm-Kühlschrank, Bäcker-Ausführung mit 2 x 20 Paar CNS-Auflageschienen für total 40 GN 2/1 Bleche  
 Réfrigérateur, double porte, professionnel gastronorme avec 2 x 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm, pour total 40 plaques 65 x 53 cm



- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 40 Paar L-Auflageschienen für Bleche/Gitter 65 x 53 cm
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 1420 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 1280 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -2° / +8°C
  - Inhalt 1300 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 640 W
  - Gewicht 230 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - avec 40 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 1420 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 1280 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 1300 l
  - Plage de température: -2° / +8°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 640 W
  - Poids: 230 kg

17205 .....6880.—

### Tiefkühlschrank «CN 1400 SS-40» | Congélateur «CN 1400 SS-40»

Professioneller, 2-türiger Gastronorm-Kühlschrank, Bäcker-Ausführung mit 2 x 20 Paar CNS-Auflageschienen für total 40 GN 2/1 Bleche  
 Congélateur, double porte, professionnel gastronorme avec 2 x 20 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm pour total 40 plaques 65 x 53 cm



- Gehäuse innen und aussen Chromnickelstahl AISI304, äussere Rückwand verzinkt
  - 70 mm durchgehende Isolierung (FCKW-frei)
  - Elektronische Digitalsteuerung
  - Umlufttechnik
  - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - Inkl. 40 Paar L-Auflageschienen für Bleche/Gitter 65 x 53 cm
  - Beschichteter Verdampfer ausserhalb des Innenraums
  - Höhenverstellbare Füsse
  - Gerundete Bodenwanne
  - Wechselbare, gesteckte Magnetdichtungen
  - Selbstschliessende Tür (umbaubar)
  - Zylinderschloss
  - Innenbeleuchtung
  - Aussenmasse (B x T x H) 1420 x 800 x 2000 mm
  - Innenmasse (B x T x H) 1280 x 660 x 1460 mm
  - Temperaturbereich -18° / -24°C
  - Inhalt 1300 l
  - Kältemittel R404A
  - Nennleistung 700 W
  - Gewicht 245 kg
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304) (paroi arrière extérieure galvanisée)
  - Isolation continue de 70 mm (exempt de HCFC)
  - Commande numérique électronique
  - Réfrigération ventilée
  - Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
  - Avec 40 glissières en inox pour des plaques 65 x 53 cm
  - Évaporateur recouvert, hors cuve intérieure
  - Pieds réglables en hauteur
  - Cuve de fond arrondie
  - Joint magnétique démontable sans outil
  - Porte à fermeture automatique (réversible)
  - Serrure à cylindre
  - Éclairage intérieur
  - Dim. ext. L x P x H: 1420 x 800 x 2000 mm
  - Dim. int. L x P x H: 1280 x 660 x 1460 mm
  - Contenance: 1300 l
  - Plage de température: -18° / -24°C
  - Réfrigérant: R404A
  - Puissance nominale: 700 W
  - Poids: 245 kg

17206 .....7250.—



## Gärunterbrecher Gärprofi «GN» | Appareil professionnel de fermentation «GN»

- Gärvollautomat, optimale Kontrolle des Kühl- Gärprozesses
- Gehäuse aussen/innen CNS 18/10, 60 mm Isolierung
- spezielle Luftführung
- selbstschliessende Tür mit Zylinder-schloss
- Türanschlag wechselbar
- Umgebungstemperatur bis 43° C
- Aussenmasse (B x T x H) 740 x 1010 x 2070 mm
- Fassungsvermögen: 20 x GN 2/1
- Temperaturbereich: -12° bis +35°C
- Nennleistung (W): 750
- Gewicht: 165 kg
- Kälteleistung: 1329 W / +7.2° C VT
- Kältemittel R134a
- 230 V / 50 Hz
- Entirement automatique
- Contrôle optimal du processus de réfrigération et de fermentation
- Caisson extérieur et intérieur CNS 18/10
- Isolation de 60 mm (sans CFC)
- Guidage d'air spécial pour un refroidissement régulier et en douceur
- Pour 20 plaques GN 2/1
- Compartiment intérieur à angles arrondis hygiéniques
- Porte à fermeture automatique avec serrure à cylindre
- Charnières réversible avec kit
- Joint magnétique changeable enfiché
- Pieds réglables en hauteur
- Température ambiante jusqu'à +43°C
- Dimensions extérieurs L x P x H 740 x 1010 x 2070 mm
- Capacité 20 x EN2 / 40 x EN1
- Plage de température -12° / +35°C
- Capacité frigorifique 1329 W / +7,2° C VT
- Réfrigérant R134a
- Tension/fréquence 230 V / 50 Hz
- Puissance nominale 750 W
- Poids 165 kg



17009 .....12930.—

## Kühlschrank «BKS 900» | Réfrigérateur «BKS 900»

- 70mm Isolierung
- Innen- und Aussenbehälter aus Edelstahl
- Äussere Rückwand verzinkt
- Elektronische Steuerung
- Türkontaktschalter
- Türschloss
- 20 Paar L-Auflageschienen für Blecheinschub EN2 (600 x 800)
- Aussenmasse (B x T x H) 780 x 960 x 2000 mm
- Inhalt: 770 l
- Temperaturbereich: -3° bis +10°C
- Nennleistung: 640 W
- Intérieur et extérieur en inox
- Paroi arrière extérieure galvanisée
- Commande numérique électronique
- Contacteur de porte
- Serrure
- 20 paires de glissières en L pour plaques EN2 (600 x 800)
- Dim. ext. L x P x H: 780 x 960 x 2000 mm
- Contenance: 770 litres
- Plage de température: -3° à +10°C
- Puissance nominale: 640 W



17208 .....5310.—

**Früchte und Gemüsetrockner «CFD 350 SS» | Sécheur des fruits et légumes «CFD 350 SS»**



- 70 mm Isolierung
  - Innen- und Aussenbehälter aus Chromnickelstahl AISI 304
  - Äussere Rückwand verzinkt
  - Umbandbare Türen
  - Selbstschliessende Türen
  - Schloss
  - Abnehmbare Füsse
  - 6 Anbringungsplatten
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Inhalt: 300 l
  - Temperaturbereich: +40° bis +50°C
  - Nennleistung: 650 W
- Isolation de 70mm
  - Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304)
  - Paroi arrière extérieure galvanisée
  - Porte à fermeture automatique
  - Serrure
  - Pieds démontable
  - Avec 6 plateaux
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Contenance: 300 litres
  - Plage de température: +40° à +50°C
  - Puissance nominale: 650 W

17210 .....3660.—

**Früchte und Gemüsetrockner «CFD 700 SS» | Sécheur des fruits et légumes «CFD 700 SS»**



- 70 mm Isolierung
  - Innen- und Aussenbehälter aus Chromnickelstahl AISI 304
  - Äussere Rückwand verzinkt
  - Umbandbare Türen
  - Selbstschliessende Türen
  - Schloss
  - Abnehmbare Füsse
  - 11 Anbringungsplatten
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm
  - Inhalt: 650 l
  - Temperaturbereich: +40° bis +50°C
  - Nennleistung: 650 W
- Isolation de 70mm
  - Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304)
  - Paroi arrière extérieure galvanisée
  - Porte à fermeture automatique
  - Serrure
  - Pieds démontable
  - Avec 11 plateaux
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 800 x 2000 mm
  - Contenance: 650 litres
  - Plage de température: +40° à +50°C
  - Puissance nominale: 650 W

17209 .....4485.—

**Kühlschrank «CM 500» | Réfrigérateur «CM 500»**



- 70 mm Isolierung
  - Innen- und Aussenbehälter aus Chromnickelstahl AISI 304
  - Äussere Rückwand verzinkt
  - Umbandbare Türen
  - Selbstschliessende Türen
  - Schloss
  - Abnehmbare Füsse
  - 11 Anbringungsplatten
  - Aussenmasse (B x T x H) 710 x 700 x 2000 mm
  - Inhalt: 450 l
  - Temperaturbereich: -2° bis +8°C
  - Nennleistung: 425 W
- Isolation de 70mm
  - Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304)
  - Paroi arrière extérieure galvanisée
  - Porte à fermeture automatique
  - Serrure
  - Pieds démontable
  - Avec 11 plateaux
  - Dim. ext. L x P x H: 710 x 700 x 2000 mm
  - Contenance: 450 litres
  - Plage de température: -2° à +8°C
  - Puissance nominale: 425 W

17211 .....3540.—

## Tiefkühlschrank «CN 500» | Congélateur «CN 500»

- 70 mm Isolierung
- Innen- und Aussenbehälter aus Chromnickelstahl AISI 304
- Äussere Rückwand verzinkt
- Umbandbare Türen
- Selbstschliessende Türen
- Schloss
- Abnehmbare Füsse
- 11 Anbringungsplatten
- Aussenmasse (B x T x H) 710 x 700 x 2000 mm
- Inhalt: 450 l
- Temperaturbereich: -18° bis -24°C
- Nennleistung: 500 W
- Isolation de 70mm
- Intérieur et extérieur en acier inox (aisi304)
- Paroi arrière extérieure galvanisée
- Porte à fermeture automatique
- Serrure
- Pieds démontable
- Avec 11 plateaux
- Dim. ext. L x P x H: 710 x 700 x 2000 mm
- Contenance: 450 litres
- Plage de température: -18° à -24°C
- Puissance nominale: 500 W

17212 .....4120.—



## Flockeneisbereiter «GB 902 A/W» | Machine à paillettes de glace «GB 902 A/W»

- Aussenmasse (B x T x H) 500 x 660 x 690 mm
- Eiswürfeltyp: Flocken
- Vorrat: 20 kg
- Kapazität: 90 kg/24h
- Wasserverbrauch (Luftgekühlt A): 1 l/kg
- Wasserverbrauch (Wassergekühlt W): 6.3 l/kg
- Nennleistung: 550 W
- Luft- oder Wassergekühlt
- Sprühsystem
- Mit Behälter
- Dim. ext. L x P x H: 500 x 660 x 690 mm
- Type de glaçons: flocons
- Réserve: 20 kg
- Capacité: 90 kg/24h
- Consommation d'air (refroidissement à air): 1 l/kg
- Consommation d'eau (refroidissement à eau): 6.3 l/kg
- Puissance nominale: 550 W
- Refroidissement à air ou à eau
- Système de pulvérisation d'eau
- Avec bac

17213 .....4070.—



## Eisfingerbereiter «IMF 28 A/W» | Machine à glaçons cylindriques «IMF 28 A/W»

- Aussenmasse (B x T x H) 390 x 460 x 690 mm
- Eiswürfeltyp: Fingereis à 20 g
- Vorrat: 8 kg
- Kapazität: 25 kg/24h
- Wasserverbrauch (Luftgekühlt A): 4.5 l/kg
- Wasserverbrauch (Wassergekühlt W): 15.5 l/kg
- Nennleistung: 310 W
- Gewicht: 38 kg
- Luft- oder Wassergekühlt
- Paddelsystem
- Mit Behälter
- Dim. ext. L x P x H: 390 x 460 x 690 mm
- Type de glaçons: cylindriques à 20 g
- Réserve: 8 kg
- Capacité: 25 kg/24h
- Consommation d'air (refroidissement à air): 4.5 l/kg
- Consommation d'eau (refroidissement à eau): 15.5 l/kg
- Puissance nominale: 310 W
- Poids: 38 kg
- Refroidissement à air ou à eau
- Système à palettes
- Avec bac

17214 .....2270.—



**Eisfingerbereiter «IMF 35 A/W» | Machine à glaçons cylindriques «IMF 35 A/W»**



- Aussenmasse (B x T x H)  
500 x 580 x 690 mm
  - Eiswürfeltyp: Fingereis à 20 g
  - Vorrat: 15 kg
  - Kapazität: 32 kg/24h
  - Wasserverbrauch (Luftgekühlt A):  
4.4 l/kg
  - Wasserverbrauch (Wassergekühlt W):  
13.3 l/kg
  - Nennleistung: 310 W
  - Gewicht: 47 kg
  - Luft- oder Wassergekühlt
  - Paddelsystem
  - Mit Behälter
- Dim. ext. L x P x H: 500 x 580 x 690 mm
  - Type de glaçons: cylindriques à 20 g
  - Réserve: 15 kg
  - Capacité: 32 kg/24h
  - Consommation d'air (refroidissement à air): 4.4 l/kg
  - Consommation d'eau (refroidissement à eau): 13.3 l/kg
  - Puissance nominale: 310 W
  - Poids: 47 kg
  - Refroidissement à air ou à eau
  - Système à palettes
  - Avec bac

17215 .....2660.—

**Eisfingerbereiter «IMF 58 A/W» | Machine à glaçons cylindriques «IMF 58 A/W»**



- Aussenmasse (B x T x H)  
500 x 580 x 800 mm
  - Eiswürfeltyp: Fingereis à 20 g
  - Vorrat: 20 kg
  - Kapazität: 45 kg/24h
  - Wasserverbrauch (Luftgekühlt A):  
3.3 l/kg
  - Wasserverbrauch (Wassergekühlt W):  
10.5 l/kg
  - Nennleistung: 420 W
  - Gewicht: 54 kg
  - Luft- oder Wassergekühlt
  - Paddelsystem
  - Mit Behälter
- Dim. ext. L x P x H: 500 x 580 x 800 mm
  - Type de glaçons: cylindriques à 20 g
  - Réserve: 20 kg
  - Capacité: 45 kg/24h
  - Consommation d'air (refroidissement à air): 3.3 l/kg
  - Consommation d'eau (refroidissement à eau): 10.5 l/kg
  - Puissance nominale: 420 W
  - Poids: 54 kg
  - Refroidissement à air ou à eau
  - Système à palettes
  - Avec bac

17216 .....2880.—

**Crash-Ice-Bereiter «TB 852 A/W» | Machine à glace concassée (Crash Ice) «TB 852 A/W»**



- Aussenmasse (B x T x H)  
500 x 660 x 690 mm
  - Eiswürfeltyp: Crash Ice
  - Vorrat: 20 kg
  - Kapazität: 85 kg/24h
  - Wasserverbrauch (Luftgekühlt A):  
1 l/kg
  - Wasserverbrauch (Wassergekühlt W):  
6.3 l/kg
  - Nennleistung: 550 W
  - Gewicht: 59 kg
  - Luft- oder Wassergekühlt
  - Edelstahl gebürstet
  - Zur Produktion von Crash Ice für  
Cocktails, Mojito Caipirinha, Caipirosca
- Dim. ext. L x P x H: 500 x 660 x 690 mm
  - Type de glaçons: Crash Ice
  - Réserve: 20 kg
  - Capacité: 85 kg/24h
  - Consommation d'air (refroidissement à air): 1 l/kg
  - Consommation d'eau (refroidissement à eau): 6.3 l/kg
  - Puissance nominale: 550 W
  - Poids: 59 kg
  - Refroidissement à air ou à eau
  - Ancier inox brossé
  - Machine pour la fabrication de glace concassée pour cocktails, Mojito, Caipirinha, Caipirosca

17217 .....4460.—

### Impuls-Gefriertruhe «Rio S 68 G» | Congélateur «Rio S 68 G»

- Verstärkte Isolierung (72 mm) für Kältereserve
- Niedriger Energieverbrauch
- Durchgehender Kunststoffrahmen
- Robuste Doppel-Lenkrollen
- Verstellbarer Thermostat
- Aussenthermometer
- Aussenmasse (B x T x H) 680 x 650 x 880 mm
- Inhalt: 224 l
- Temperaturbereich: -14° bis -23°C
- Nennleistung: 600 W

Optional:  
Leuchtausatz, Körbe, Trenngitter, Schloss, Innenthermometer

- Une température interne stabilisée grâce à une isolation renforcée (72 mm)
- Garantie d'une faible consommation d'énergie
- Cadre en plastique
- Double-roulettes pivotantes renforcées
- Thermostat réglable
- Thermomètre extérieur
- Dim. ext. L x P x H: 680 x 650 x 880 mm
- Contenance: 224 litres
- Plage de température: -14° à -23°C
- Puissance nominale: 600 W

Options:  
top lumineux, paniers, grilles de séparation, serrure, thermomètre intérieur



17218 .....1155.—

### Thekentiefkühler «AHT 100 CF» | Congélateur «AHT 100 CF»

- 2 verstellbare Roste
- Statische Kühlung
- Analoges Thermostat
- Innenbehälter aus Aluminium
- Aluminium Türrahmen
- Schloss
- Horizontales und vertikales Licht
- Manuelle Abtaung
- Aussenmasse (B x T x H) 530 x 480 x 865 mm
- Innenmasse (B x T x H) 410 x 355 x 510 mm
- Inhalt: 66 l
- Temperaturbereich: -18° bis -22°C
- Kältemittel: R290
- Gewicht: 50 kg

17219 .....1375.—

- 2 clayettes réglables
- Froid statique (modèles SUF)
- Thermostat analogue
- Cuve intérieure en aluminium
- Cadre de porte en aluminium
- Serrure
- Éclairage horizontal et vertical
- Dégivrage manuel
- Dim. ext. L x P x H: 530 x 480 x 865 mm
- Dim. int. L x P x H: 410 x 355 x 510 mm
- Contenance: 66 litres
- Plage de température: -18° à -22°C
- Réfrigérant: R290
- Poids: 50 kg



### Marketingkühler «AHT AC S» | Frigo «AHT AC S»

- Einfacher Zugriff durch offene Front
- Luftschleierteknik für optimale Kühlleistung und niedrigem Energieverbrauch
- Umluftkühlung
- 2 verstellbare Regalböden plus Bodenauslage
- Indirekte Produktbeleuchtung von vorne/oben
- Elektrische Steuerung
- Farbe: schwarzgrau
- Aussenmasse (B x T x H) 706 x 717 x 1495 mm
- Innenmasse (B x T x H) 615 x 565 x 835 mm
- Inhalt: 245 l
- Temperaturbereich: +2° bis +12°C
- Kältemittel: R404A
- Gewicht: 114 kg

Optional: LED, Kältemittel R290

- Partie frontale ouverte pour un accès aisé
- Technique du rideau d'air chaud pour une réfrigération idéale et une faible consommation d'énergie
- Réfrigération ventilée
- Commande numérique électronique
- 2 rayons réglables
- Éclairage indirect des produits par devant
- Couleur: gris
- Dim. ext. L x P x H: 706 x 717 x 1495 mm
- Dim. int. L x P x H: 615 x 565 x 835 mm
- Contenance: 245 litres
- Plage de température: +2° à +12°C
- Réfrigérant: R404A
- Poids: 114 kg

Optional: LED, réfrigérant R290



17220 .....3200.—



# Das neue SelfCookingCenter® whiteefficiency® Snack & Back einfach per Knopfdruck

*Verdienen Sie mehr mit Frühstück, Mittagstisch und dem Außer-Haus-Markt. Das neue SelfCookingCenter® whiteefficiency® überzeugt bei nur einem Quadratmeter Stellfläche mit hervorragender Gar- und Backleistung. Und das bei niedrigsten Verbrauchswerten.*



# Le nouveau SelfCookingCenter® whiteefficiency® Snacking & Boulangerie sur simple pression d'un bouton



*Augmentez votre chiffre d'affaires à travers une offre de petit-déjeuner, déjeuner et le marché hors domicile (TakeAway). Le nouveau SelfCookingCenter® whiteefficiency® vous offre une qualité de cuisson hors pair sur un espace très réduit de moins d'un mètre carré tout en consommant un minimum de ressources.*





# Vom klassischen Handwerk zum modernen Snack- und Back-Anbieter.

*Sich verändernde Lebensgewohnheiten führen seit Jahren zu einem boomenden Außer-Haus-Markt. Im Trend liegen gesunde und leckere Kleinigkeiten, die sich am Bistrotisch oder als Take away bequem und zeitsparend verzehren lassen.*



Die Erweiterung Ihres Angebotes um attraktive Snackgerichte eröffnet Ihnen Zusatzgeschäfte und die Differenzierung vom Wettbewerb gleichermaßen. Zudem ist die Zubereitung warmer Snack-Gerichte einfach und wenig aufwändig. Die Herausforderungen liegen eher am mangelnden Platz für die Zubereitung und dem mangelnden Know-How des Personals.

Die Lösung bietet hierfür der Einsatz des multifunktionalen SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Mit einem SelfCookingCenter® whiteefficiency® bereiten Sie Schnitzel, Leberkäse, Pizza, Spiegeleier usw. schnell, flexibel und in konstant hoher Speisenqualität auf Knopfdruck zu. Durch die integrierten Backfunktionen wie Dampfbacken, Beschwaden oder Gären lässt sich das SelfCookingCenter® whiteefficiency® auch als Ladenbackofen einsetzen. Die Bedienung ist dabei intuitiv und einfach.

## Du métier traditionnel de boulanger au comptoir-lunch tendance

*Depuis des années nos modes de vie, en perpétuelle évolution, sont à l'origine d'un marché hors domicile florissant. La tendance est aux petits en-cas savoureux, pratiques à emporter ou à consommer directement sur place.*



Élargir votre offre en proposant des en-cas attrayants est le moteur d'une activité complémentaire et vous permet par la même occasion de vous démarquer de la concurrence. Par ailleurs, la préparation des plats chauds servis dans le cadre d'une activité de «comptoir-lunch» ne demande que peu de travail. Les problèmes qui se posent sont plutôt liés au manque de place nécessaire à la préparation des plats et au manque de savoir-faire du personnel.

L'utilisation du SelfCookingCenter® whiteefficiency® multifonctionnel solutionne ces problèmes. Grâce au SelfCookingCenter® whiteefficiency® vous préparez des escalopes, du fromage, de viande, des pizzas, des œufs au plat, etc., rapidement sur simple pression d'un bouton et d'une qualité constamment élevée. Grâce aux différentes fonctions intégrées comme pâtisserie vapeur, l'humidification ou encore la fermentation, le SelfCookingCenter® whiteefficiency® peut également faire office de four de magasin. L'utilisation est ultra simple et intuitive.

*Back- und Speisenvielfalt mit nur einem Gerät.  
Une variété des mets et de produits de boulangerie grâce à un seul appareil*



- › Gewinnbringendes Zusatzgeschäft durch Snacks /  
Une activité complémentaire lucrative grâce aux en-cas
- › Geringste Investitionskosten / Investissement minime
- › Wenig Platzbedarf / Espace occupé réduit
- › Einfachste Bedienung, ohne Fachpersonal /  
Utilisation ultra simple, sans personnel spécialisé



# RATIONAL

## SelfCookingCenter® whiteefficiency®

Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen, wir bieten das SelfCookingCenter® whiteefficiency® in der passenden Gerätegröße für jeden Bedarf.

Alle gibt es jeweils in Elektro- oder Gasausführung, die in Abmessung, Ausstattung und Leistung identisch sind. Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, die eine ideale Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten Ihrer Küche ermöglichen. Neben dem SelfCookingCenter® whiteefficiency® bieten wir Ihnen unseren neuen CombiMaster® Plus in insgesamt zwölf Ausführungen.

Une trentaine ou plusieurs milliers de repas par jour ? Nous vous proposons le SelfCookingCenter® whiteefficiency® adapté à vos besoins.

Tous nos modèles sont disponibles en version électrique ou gaz, les dimensions, équipements et performances étant identiques pour chaque type d'appareil. Nous vous proposons également de nombreuses versions spéciales permettant de s'adapter aux caractéristiques spécifiques de votre cuisine. Les 12 modèles de notre nouveau CombiMaster® Plus viennent compléter notre gamme aux côtés du SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

### SelfCookingCenter® whiteefficiency®



Typ 61 / Type 61



Typ 62 / Type 62



Typ 101 / Type 101



Typ 102 / Type 102



Typ 201 / Type 201



Typ 202 / Type 202

Geräte / Appareils	Typ 61 / Type 61	Typ 101 / Type 101
<b>Elektro / Version électrique</b>		
N°:	A618100.01	A118100.01
Anschlusswert / Puissance raccordée	11 kW	18,6 kW
Spannung / Tension	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Gewicht / Poids	112,5 kg	132,5 kg
<b>Gas / Version Gaz</b>		
N°: Flüssiggas 3P / N°: Gaz liquide 3P	A618200.30C	A118200.30C
N°: Erdgas H / N°: Gaz naturel H	A618300.30	A118300.30
N°: Erdgas L / N°: Gaz naturel L	A618400.30	A118400.30
Anschlusswert: Erdgas / Flüssiggas 3P / Puissance raccordée: Gaz naturel / Gaz liquide 3P	13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW
Spannung / Tension	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gewicht / Poids	127 kg	149,5 kg
Kapazität / Capacité	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Essen pro Tag / Nombre de repas par jour	30–80	80–150
Breite / Largeur	847 mm	847 mm
Tiefe / Profondeur	771 mm	771 mm
Höhe / Hauteur	782 mm	1.042 mm

Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörcatalog an oder besuchen uns im Internet unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

Pour plusieurs d'informations contactez notre site [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) ou commandez notre catalogue 2013, s'il vous plaît, Mesdames et Messieurs.

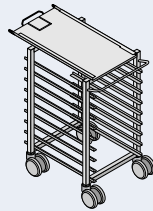


# RATIONAL Profi Backzubehör. Robust und unverzichtbar.

# Accessoires professionnels pour produits de boulangerie et de pâtisserie Robustes et indispensables

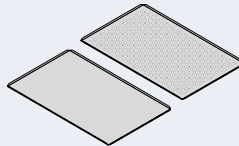
## > Transportwagen Bäckernorm

Der Transportwagen eignet sich optimal für das Be- und Entladen des Hordengestellwagens. Der Transportwagen in Bäckernorm bietet 9 Einschübe in L-Form zur Aufnahme von Backblechen 400 x 600 mm. Zusätzlich erlaubt ein Teleskopauszug Bleche abzulegen und zu bestücken.



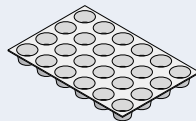
## > Brat- und Backbleche

Die Aluminium-Backbleche von RATIONAL zeichnen sich besonders durch perfekte Antihafteigenschaften sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus. Die 3-lagige TriLax®-Beschichtung ist kratz- und spülmaschinenfest, bräunungsunterstützend sowie hitze- und laugenbeständig.



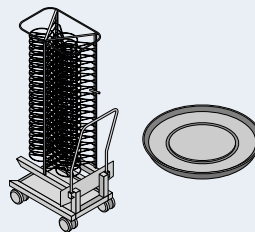
## > RATIONAL Muffin- und Timbalform

Durch das hochflexible Material wird ein Anhaften vollständig vermieden. Die Formen eignen sich auch für das Garen von Flan, Brotpudding, verschiedensten Desserts, pochierten Eiern und vielem mehr.



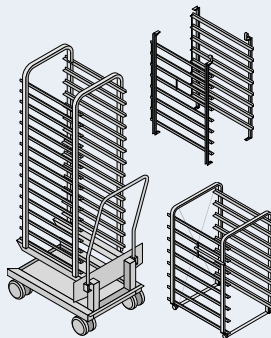
## > Pizzaform für Tellerhordengestelle

Mit den RATIONAL Pizzaformen backen Sie in Verbindung mit einem Tellerhordengestell bis zu 100 Pizzen in nur 10 Minuten (max. Durchmesser 280 mm). Einfach die Pizzen in den Formen in den Tellerhordengestellwagen laden und mit Finishing® im RATIONAL Gerät fertig backen.



## > Einhängegestell und Hordengestellwagen in Bäckernorm

Die Einhängegestelle Bäckernorm sowie die Hordengestellwagen Bäckernorm sind mit Einschüben in L-Form ausgestattet. Durch den großen Schienenabstand kann selbst bei höheren Backwaren die gesamte Kapazität des RATIONAL Gerätes genutzt werden. Zur Sicherung der Backbleche gegen Herausrutschen sind die L-Schienen an der Vorderseite aufgekantet.



## > Chariot de transport Norme boulanger

Le chariot de transport est particulièrement adapté pour le chargement et le déchargement du chariot d'enfournement. Le chariot de transport Norme boulanger offre 9 rails en forme de L pouvant accueillir des tôles de pâtisserie de 400 x 600 mm. De plus, un tiroir télescopique permet de déposer des tôles ou de les garnir.

## > Tôles de pâtisserie, plaque de cuisson et de pâtisserie

Les tôles de pâtisserie en aluminium de RATIONAL se démarquent par leurs propriétés antiadhésives et leur extrême robustesse et longévité. Le revêtement en 3 couches Trilax® résiste aux produits décapants et passe au lave-vaisselle, soutient la coloration et résiste à la chaleur et aux alcalins.

## > Moules RATIONAL pour muffins et timbales

Le matériau spécial et ultra flexible empêche que les produits y adhèrent. Les moules sont également adaptés à la cuisson de flans, de pudding pain, de divers desserts, d'œufs pochés et d'autres produits.

## > Moule à pizza pour chariots d'enfournement

Grâce aux moules à pizzas en combinaison avec le chariot d'enfournement, vous cuisez jusqu'à 100 pizzas en 10 minutes seulement (diamètre max. 280 mm). Chargez simplement les pizzas dans les moules sur le chariot d'enfournement puis terminez la cuisson avec Finishing® dans l'appareil RATIONAL.

## > Cadres à suspendre et chariot d'enfournement Norme boulanger

Les cadres à suspendre Norme boulanger ainsi que les chariots d'enfournement sont équipés d'inserts en forme de L. Grâce au grand écart entre les rails, on peut utiliser toute la capacité utile de l'appareil RATIONAL même lorsque les produits sont hauts. Pour empêcher les plaques de glisser, les rails en L sont placés sur chants sur le devant.

## Britta Backöfen - Steam

### BRITA Professional Filter bringen Wasserqualität in den Backofen und beste Backwaren auf den Tisch

Der Duft eines frischen Croissants und der erste herzhafte Biss in ein noch warmes Brötchen – für die meisten wohl ein wunderbarer Beginn am Morgen. Dabei muss die Backware nicht nur lecker riechen, sondern auch perfekt und frisch aussehen und natürlich geschmackvoll sein. Doch um genau dieses Kundenerlebnis Tag für Tag realisieren zu können, bedarf es nicht nur bäckerischer Meisterleistung, auch die technische Ausstattung in der Backstube muss perfekt sein. Besonders das Wasser, das aus sehr feinen Dampfdüsen des Backofens kommt, muss von perfekter Qualität sein, um optimale Backergebnisse zu erzielen. Ein niedriger Gehalt an Salzen und Mineralien ist vorteilhaft. Dann kommen die Speisen frisch und knackig aus dem Backofen und können ihr volles Aroma entfalten. Um dies zu erreichen, hat der Wasserexperte BRITA Professional den PURITY Steam entwickelt.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. Allgemeines

Sofern keine abweichenden schriftlichen Vereinbarungen getroffen werden, gelten für sämtliche Geschäftsabschlüsse die folgenden allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen.

## 2. Bestätigung des Bestelleinganges

Der Käufer verpflichtet sich gegenüber WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf mit seiner Bestellung. Eine Verbindlichkeit für WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf entsteht erst nach deren schriftlichen Bestätigung, dass die Bestellung ausgeführt wird. Vorbehalten bleiben die Absage seitens des Lieferanten von WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf und Fälle von höherer Gewalt.

## 3. Preise

Die Preise verstehen sich exkl. MwSt. Die Preise sind freibleibend und können jederzeit geändert werden.

## 4. Lieferfrist

WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf ist bestrebt, angegebene Lieferfristen pünktlich einzuhalten; eine Verbindlichkeit kann WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf jedoch nicht übernehmen. Bei Streiks der Lieferanten, der Transportanstalten, der Zollbeamten oder bei anderen Fällen von Drittverschulden verlängern sich die zugesagten Fristen automatisch um die Dauer der Verzögerung. Im Verzugsfall ist der Käufer zur Stellung einer angemessenen Nachfrist verpflichtet. Schadensersatzansprüche aus Lieferverzögerungen sind ausgeschlossen.

## 5. Lieferung und Versand

Ab einem Bestellwert von Fr. 200.00 liefern wir frei Haus. Entweder per DPD, Camion Transporte oder mit unseren eigenen Lieferwagen. Ausnahme: Backschüssel aus Holz mit Totallänge 250 cm oder mehr, hier kommen Zusatzkosten von Fr. 20.00 hinzu. (Bei Versand per DPD und Bestellwert unter Fr. 200.00) Teillieferungen sind zulässig. Änderungen nach erfolgter Bestellung werden dem Käufer zusätzlich in Rechnung gestellt. Technische Änderungen an Kaufobjekten können von WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf im Interesse einer technischen Verbesserung bis zur Auslieferung unaufgefordert vorgenommen werden.

Bei Lieferung durch unsere Lieferwagen oder auch durch einen externen Spediteur muss dem Fahrzeuglenker ein allfälliger Transportschaden sofort bei Ankunft der Ware mitgeteilt werden. Der Schaden muss auf unserem Lieferschein vermerkt und beidseitig unterzeichnet werden. Bei allen anderen Transportschäden (z.B. Post / DPD) verpflichtet sich der Empfänger, sich für Transportschäden von der Transportfirma ein Schadensformular aushändigen zu lassen.

## 6. Zahlungsbedingungen

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wird, beträgt die Zahlungsfrist 30 Tage nach Rechnungsstellung, ohne Abzug von Skonto. Zahlungen sind in Schweizer Franken zu leisten. Die Zahlungsfrist ist auch bei berechtigten Garantieansprüchen einzuhalten. Für den Zahlungseingang ist der Tag massgebend, an dem WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf über den Betrag verfügen kann. Der Schuldner verzichtet darauf, allfällige Forderungen gegen WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf mit dem Kaufpreis zu verrechnen.

## 7. Zahlungsverzug

Überschreitet der Käufer einen Zahlungstermin, so kommt der Käufer ohne vorherige Mahnung in Verzug, und WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf ist berechtigt, ihm zusätzlich Verzugszinsen von mindestens 5 % des geschuldeten Betrages zu belasten. WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf behält sich bei Zahlungsverzug des Käufers vor, vom Vertrag zurückzutreten.

## 8. Eigentumsvorbehalt

Sämtliche Kaufobjekte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von Wuest Bäckerei- und Gastrobedarf. WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf behält sich vor, den Eigentumsvorbehalt eintragen zu lassen.

## 9. Gewährleistung

Die gesetzlich vorgesehene Gewährleistungspflicht von WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf für Mängel ist hiermit wegbedungen. An ihre Stelle tritt der Anspruch des Käufers auf kostenlose Nachbesserung, wenn er während der vereinbarten Garantiezeit den Mangel anzeigt. Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wird, beträgt die Garantiezeit 1 Jahr. Die Garantiezeit beginnt am Liefertag. WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf behält sich an Stelle der Nachbesserung vor, Teile des Kaufobjekts zu ersetzen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von WUEST Bäckerei- und Gastrobedarf über. Natürliche Abnutzung gilt nicht als Mangel. Bei Mängeln, die auf unsachgemässe Behandlung oder Bedienungsfehler zurückzuführen sind, besteht kein Anspruch des Käufers. Ebenso besteht kein Anspruch des Käufers, wenn er oder Dritte Eingriffe oder Veränderungen am Kaufobjekt vorgenommen haben. Nachbesserung wird nur gegenüber dem Käufer geleistet. Die Garantiezeit wird durch die Nachbesserung nicht verändert, sondern setzt sich ohne Unterbrechung fort. Für neu eingesetzte Teile gilt die noch verbleibende Garantiezeit der ausgewechselten Teile. Der Käufer hat keinen Anspruch auf Ersatz eines durch den Mangel des Kaufobjektes entstandenen allfälligen unmittelbaren oder mittelbaren Schadens (wie z.B. entgangener Gewinn, Produktionsverluste, etc.) Dieser Haftungsausschluss gilt sowohl für vertragliche Ansprüche sowie im gesetzlich zulässigen Rahmen auch für ausservertragliche Ansprüche.

## 10. Anwendbares Recht

Es ist schweizerisches Recht anwendbar.

## 11. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Altstätten SG.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LIVRAISON

## 1. Généralités

En l'absence de stipulations écrites contraires, toutes les affaires conclues sont soumises aux conditions générales de vente et de livraison suivantes.

## 2. Confirmation de la commande

Par sa commande, le client s'engage vis-à-vis de Wuest. Les obligations à remplir par Wuest entreront seulement en vigueur après la confirmation écrite de cette dernière relative à l'exécution de la commande, sous réserve toutefois d'un dédit d'un des fournisseurs de Wuest et de cas de force majeure.

## 3. Prix

Les prix s'entendent hors TVA. Les prix sont sans engagement et peuvent être modifiés à tout moment.

## 4. Délais de livraison

Wuest s'efforce de respecter scrupuleusement les délais de livraison prévus; toutefois, Wuest decline toute responsabilité en cas de défaillance à cet égard. En cas de grève des fournisseurs, des compagnies de transport, des douaniers et dans tous les autres cas de retard imputables à des tiers. Les délais convenus sont automatiquement prolongés proportionnellement au retard intervenu. Dans ce cas, l'acheteur est tenu d'accorder un délai supplémentaire adéquat. Il ne peut en aucun cas être exigé de dommages et intérêts pour raison de retard de livraison.

## 5. Livraison et expédition

Nous livrons franco domicile par DPD, train ou camion à partir d'une commande supérieur à Fr. 200.00. Exception: Pelle à plaques et pelle à enfourner, avec une longueur plus de 250 cm, sont les frais Fr. 20.00. Les livraisons partielles sont acceptées. Toute modification après réception de la commande sera facture comme supplément à l'acheteur. Dans un souci d'adaptation à l'évolution des techniques, Wuest est en droit d'apporter, de sa propre initiative, des modifications techniques aux articles faisant l'objet du contrat jusqu'au moment de leur livraison. En cas de livraison par camion, il convient de signaler immédiatement tout dommage éventuel causé lors du transport au chauffeur dès réception de la marchandise et de déclarer le dommage sur le bordereau de livraison. En cas de transport par chemin de fer ou par poste, le destinataire s'engage, en cas de dommage, à faire établir un procès-verbal de constat par les fonctionnaires préposés au transport et à demander une copie. En règle générale, tout envoi destiné à des particuliers s'effectue uniquement contre remboursement.

## 6. Conditions de paiement

Sans autres indications, paiement net, sans escompte, dans les 30 jours dès facturation. Les paiements doivent s'effectuer en francs suisses. Le délai de paiement doit être respecté par l'acheteur même en cas de réclamation sous garantie. Un paiement ne sera effectif qu'à partir de son enregistrement par Wuest. Le débiteur s'engage à ne pas déduire d'éventuelles créances dues par Wuest du montant de sa facture.

## 7. Retard de paiement

En cas de non-paiement à l'échéance fixée, l'acheteur est mis en demeure de régler son dû et Wuest est habilité à lui facturer des intérêts de retard d'au moins 5 % sur le montant échu. Wuest se réserve le droit de résilier un contrat en cas de retard de paiement de la part de l'acheteur.

## 8. Réserve de propriété

Jusqu'à leur paiement complet, toutes les marchandises faisant l'objet d'un contrat d'achat demeurent la propriété de Wuest. Wuest se réserve le droit d'inscrire la réserve de propriété, auprès des instances juridiques.

## 9. Garantie

Cette clause rend caduque l'obligation de garantie sur défauts de Wuest, prévue par la loi. Elle est remplacée par le droit donné au client d'une réparation gratuite s'il signale le vice survenu durant la période de garantie couverte par Wuest. Pour autant qu'aucune autre mention se soit stipulée par écrit, la durée de la garantie est d'une année. La période de garantie débute le jour de livraison. Wuest se réserve le droit de remplacer les pièces reconnues défectueuses, plutôt que de les réparer. Les pièces remplacées deviennent propriété de Wuest. Une usure normale ne peut être considérée comme un défaut. La prestation de garantie n'est pas accordée sur des pièces détériorées suite à une mauvaise manipulation ou à une utilisation mal appropriée. La garantie cesse de plein droit si l'acheteur procède ou fait procéder à des réparations ou à des modifications sur la marchandise objet du contrat. Une réparation dans le cadre de la garantie ne prolonge pas le délai de garantie, celui-ci continue à courir sans interruption; les nouvelles pièces ne sont pas garanties au-delà du délai de garantie accordé à la pièce remplacée. L'acheteur ne peut revendiquer le remplacement de dommages directs ou indirects, tels que perte de gain, perte de production, etc. subis en raison d'un vice de la marchandise objet du contrat. Cette exclusion de garantie est valable tant pour les revendications contractuelles que, sous réserve de limitations légales, pour les revendications non fixées dans le contrat.

## 10. Droit applicable

Le droit applicable est le droit Suisse

## 11. For

Le for juridique est à Altstätten SG.



# SPEZIALANFERTIGUNGEN CONSTRUCTIONS SPECIALES

## Wir setzen Ihre Wünsche um.

Sie haben einen speziellen Wunsch? Massgeschneiderte Arbeitstische, Wägen oder Blechrechen in besonderen Grössen? Individuelle Chromstahlanfertigungen oder einfach Ausstecher, Tortenringe, Bleche, Auslegeplatten in jeder Ausführung?

Dann sprechen Sie mit uns. Wir durften uns in den vergangenen Jahren einen ausgezeichneten Ruf bei der Herstellung von Spezialprodukten erarbeiten.

Es soll kein Wunsch unerfüllt bleiben. Dafür sorgen unser umfangreiches Know-how in der Fertigung von Spezialprodukten, die langjährige Erfahrung sowie unser Ideenreichtum in diesem Bereich.

## Grâce à nous, vos désirs deviennent réalité.

Vous avez une demande spéciale ? Des bureaux sur mesure, des dessertes ou des chariots dans des dimensions spéciales ? Des produits sur mesure en acier chromé ou simples emporte-pièce, moules à tarte, les plaques, les plateaux dans toutes les versions possibles?

Adressez-vous à nous. Nous nous sommes faits une excellente réputation ces dernières années dans la fabrication de produits sur mesure.

Aucun vœu ne doit rester inaccompli. Nous y veillons grâce à notre vaste savoir-faire dans la fabrication de produits spéciaux, nos longues années d'expérience et notre richesse d'idées dans ce domaine.



SERVICEPARTNER, SCHWEIZ  
PARTENAIRE SERVICE APRÈS-VENTE, SUISSE



